

EUROFRED

being efficient

Horeca

Equipamento profissional

Catálogo 2019

EUROFRED Group

being efficient

Com início em 1966, hoje, 50 anos depois, somos uma companhia líder em distribuição de equipamentos de climatização Doméstica, comercial, industrial, aquecimento e horeca.

Durante estes 50 anos de existência, a empresa cresceu e ampliou as suas atividades. Consolidou-se nos principais mercados da Europa Ocidental e expandiu a sua atividade além do nosso continente através das recentes aquisições dos escritórios de Santiago do Chile e Marrocos.

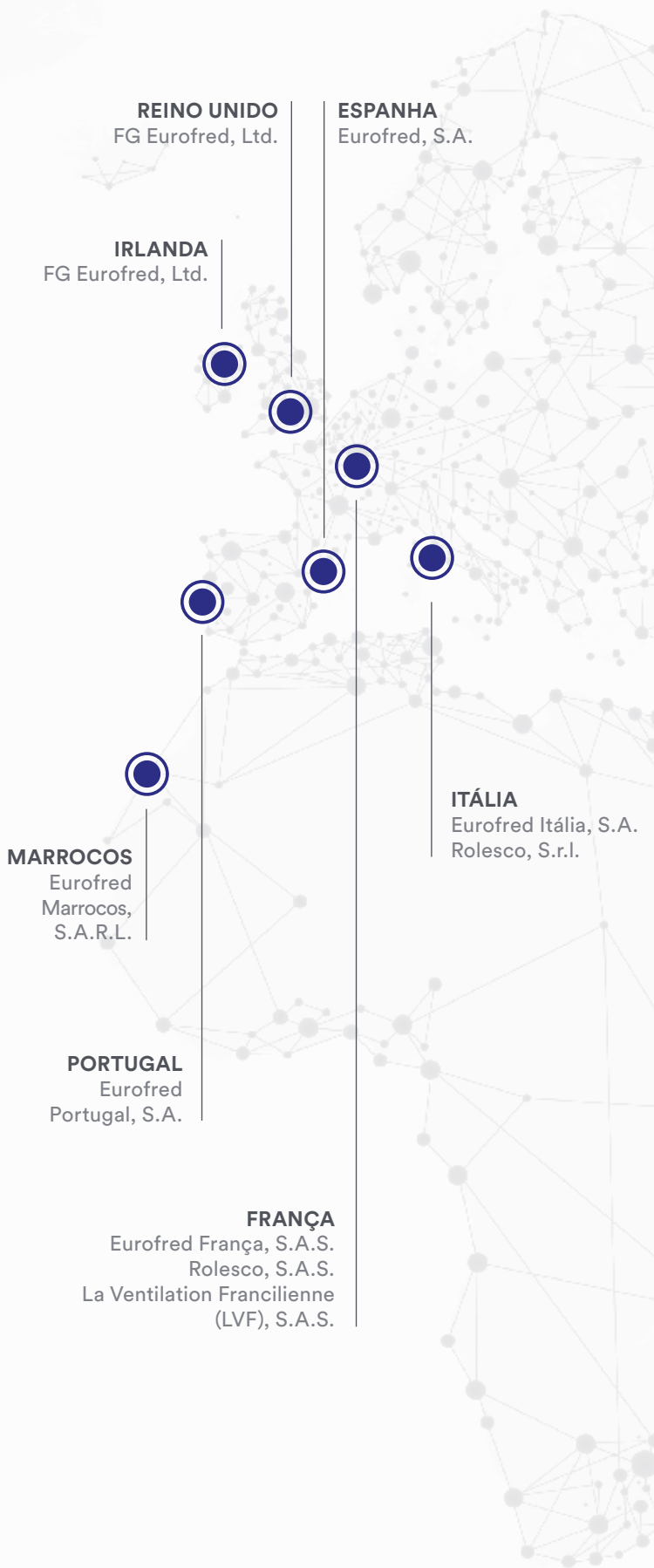
CHILE
Eurofred Chile, S.A.



10 Empresas

8 Países

Mais de 600 trabalhadores



Solução global

Um profundo conhecimento do mercado, das necessidades dos nossos clientes e, desde o primeiro dia, um seguimento de cada projeto. Estas são as nossas premissas para poder desenvolver e apresentar propostas globais de serviços e produtos adaptadas a cada perfil de cliente e a cada necessidade: casas, empresas de alimentação, de restauração, processos industriais, geladarias e pastelarias ou qualquer outro negócio que possa imaginar.

Being Efficient

A eficiência é o denominador comum que marca a diferença da Eurofred no mercado. Os nossos produtos incorporam a mais avançada tecnologia com o objetivo de reduzir o consumo de recursos naturais e favorecer a eficiência energética dos equipamentos. Promovemos o desenvolvimento de produtos ecológicos que asseguram uma elevada eficiência energética e que incorporam gases refrigerantes de última geração e amigos do ambiente.

A Eurofred é uma empresa que respeita o ambiente.

Temo-nos sempre mostrado sensíveis em relação à qualidade de vida das pessoas, tentando minimizar o impacto ambiental nos diferentes contextos onde operamos.

A gestão altamente profissional das mais de 600 pessoas que constituem o capital humano da Eurofred assegura a qualidade e eficiência do serviço oferecido.

Valor acrescentado diferencial

Serviço pré-venda

Uma equipa de engenheiros especializados nas diferentes áreas de negócio que oferece um apoio personalizado aos nossos clientes para o desenvolvimento dos seus projetos.

Logística e stock

Os mais de 125.000 m² de superfície dos centros logísticos da Eurofred estão equipados com tecnologias inovadoras. Desta forma podemos assegurar a disponibilidade de stock e a entrega imediata em qualquer ponto da área geográfica.

Serviço técnico

Dispomos da maior rede de Serviços Técnicos do mercado, garantindo um serviço altamente eficiente e de proximidade.

Qualidade

A aplicação da norma de Qualidade ISO 9001* na Eurofred é um fator-chave no êxito da empresa. São três as áreas onde esta norma tem repercussão imediata no cliente:

1. Informações precisas e atualizadas em todas as atividades.
2. Solução imediata das incidências do serviço.
3. Melhoria contínua dos projetos.

* As empresas certificadas são: Eurofred, S.A., Eurofred Portugal S.A. e Eurofred France, S.A.S.

Além disso, todos os produtos comercializados pelo grupo estão homologados por diversos certificados que avaliam a garantia e a habilidade dos mesmos.

A Eurofred Academy nasce como resultado da forte aposta da empresa na formação de clientes, a peça-chave que complementa a proposta de valor que oferecemos ao profissional.



Já passaram pela Eurofred Academy mais de 1000 profissionais!



EUROFRED Academy

Facultamos todas as ferramentas teóricas e práticas necessárias que permitirão aos profissionais dominar tecnicamente a gama de produtos, para que possam enfrentar o seu trabalho com maiores garantias de sucesso e maior eficácia. Desta forma, os nossos clientes estarão permanentemente informados das últimas novidades e das novas tecnologias.

A equipa da EUROFRED Academy é constituída por engenheiros especializados em dar formação técnica sobre as diferentes gamas de produtos que comercializamos: ar condicionado doméstico, comercial e industrial, bem como equipamento profissional do canal horeca.

Além disso, contamos também com a colaboração de chefs e mestres sorveteiros.

Realizamos um programa de formações anual, mas estamos também habilitados a dar formações de acordo com as necessidades dos nossos clientes.

Um enorme espaço que conta com uma sala de exposição onde é possível conhecer e ver em funcionamento os produtos mais importantes de cada uma das nossas linhas de negócio: climatização, industrial, aquecimento e horeca.



Cursos programados:

- VRF
- Chillers
- Aquatermic

Eurofred Academy

Polígono Industrial Central Sector Les Arenelles.
Naves 4-5
Vila-Rodona- 43814, Tarragona. España
www.eurofred.es/academy

A cozinha de Martín Berasategui



Martín Berasategui.



GALARDOADO
COM
8 ESTRELAS
MICHELIN



Entrevista exclusiva
a Martín Berasategui



<https://youtu.be/InyEAnvgOYk>

O chef **Martín Berasategui**, galardoado com 8 estrelas Michelin, equipa a sua cozinha profissional com a ampla gama de produtos da gama Horeca.

No departamento da cozedura, utiliza **dois fornos de alta tecnologia da marca Giorik**: Steambox Evolution e Kompatto.

Estes equipamentos são o complemento perfeito para os conhecimentos e profissionalismo do chef.

O forno Steambox Evolution é o **modelo mais avançado da Giorik**. Permite modificar e personalizar os diversos programas de cozedura de forma simples e intuitiva. Por sua vez, o forno Kompatto é o único equipamento de gama alta com dimensões reduzidas do mercado: 55 x 62 x 77cm.

Para a lavagem, o chef conta com o **túnel de lavagem Niágara da marca Elettrobar**. Um equipamento de elevada produtividade, ecológico e de fácil limpeza que permite resultados impecáveis com menos água e menos concentração de produtos químicos, possibilitando um maior respeito pelo meio ambiente.



Para a conservação dos produtos, um elemento fundamental na sua cozinha, conta com as câmaras frigoríficas da MISA. As **câmaras frigoríficas da MISA** incluem o inovador sistema antibacteriano **Epta Food Defence**, com iões de prata, que previne e combate ativamente várias espécies de bactérias. A ação do tratamento é permanente: 24h por dia e 7 dias por semana ao longo de toda a vida útil do equipamento.

Bancadas de cozinha, bancadas de pizaria e armários de serviço **Coolhead** completam a eficiente gama de equipamentos da Eurofred com a qual Martín Berasategui trabalha diariamente.



Marcas

EUROFRED

 **COOL HEAD®**

CRIO CABIN
TASTE PRESERVATION

BELETTROBAR

 **ISA**

EUROFRED
by **DE RIGO**

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1983

oem

MERCATUS

 **misa**

 **technogel**
macchine e impianti per pirotecnicisti

 **Tasselli**

 **technoblock**

 **iarp**

 **ERICA**

 **CARPIGIANI**
TECNOLOGIA

MUSSO 

 **COLD ENGINEERING**
TECFRIGO

Escritórios comerciais Eurofred

Sede Barcelona

Marqués de Sentmenat 97
08029 Barcelona

Lisboa

Eurofred Portugal, S.A.
Edifício Volvo, 1º Dto.
Est. N. 10 Km 138.100
2695-671 São João da Talha

Contacte-nos

Tel.: +351 219 947 810
eurofredportugal@eurofred.com

www.eurofred.pt
tecnica@eurofred.com
www.grupoeurofred.com



LAVAGEM

Tecnologia e Patentes	15	VIC CCS / CSV	127
Máquinas de Lavar Copos		IC SC	129
Fast 30	29	IC SCE	131
Fast 40	31	IC SCEB	133
Fast 50	33	VIC – AT	135
Ocean 41	35	CHV / V	137
Máquinas de Lavar Pratos		GAMMA “O” / “N” / “S”	139
Fast 60M	37		
Fast 60 T	39		
Ocean 61	41		
Fast 80	43		
Ocean 81	45		
River 83 NRG	47		
Mistral 94X	49		
Acessórios	51		
Máquinas de Lavar Objectos			
Mistra 241	55		
River 295	57		
River 296	59		
River 347	61		
River 298	63		
Acessórios	65		
Túneis de Arrasto			
Tecnologia Túneis de Arrasto	73		
Niagara 411 - 412	85		
River Multi	87		
Acessórios	89		

FABRICADORES DE GELO E FONTES DE ÁGUA

Tecnologia de Fabricadores de Gelo e Fontes de Água	99		
Fabricadores de Gelo Cubos			
CP / CM / CG	102		
ICM	103		
Fabricadores de Gelo Triturado			
HG	105		
Fontes de Água			
REFRIZER	107		
FUTURA	109		
GEMINI	111		

CONGELADORES HORIZONTAIS

Tecnologia de Congeladores Horizontais	115		
Tampa Rebatível			
CH / HC	117		
AB	119		
CF	121		
SE	123		
Tampa de Correr			
ICE NTOS	125		

CÂMARAS E EQUIPAMENTOS FRIGORÍFICOS

Minicâmaras desmontáveis	143		
Câmaras por módulos			
CÂMARA DE CONSERVAÇÃO S6	145		
CÂMARA DE CONSERVAÇÃO S8	147		
CÂMARA DE CONGELAÇÃO S10E	149		
CÂMARA DE CONGELAÇÃO S10M	151		
Acessórios	153		
ARMÁRIOS DESMONTÁVEIS			
Monobloco TN	155		
AENN	163		
ATNN	165		
VTNN	167		
SVNN	169		
WPYG	171		
WSYG	173		
FAM	175		
SFM	177		
PTM	179		
AEV	181		
Monobloco BT			
FAM R-290	183		
ATV	185		
VTV	187		
SVV	189		
FAL	191		
SFL	193		
PTL	195		
FAL R-290	197		
Split TN			
LBNNH	199		
LSNN	203		
STH	205		
STM	207		
Split BT			
LBVH	209		
LSV	211		
STL	213		
Unidades Condensadoras			
UTNNU	215		
UTKNU	217		
UTNNB	219		
UTKNB	221		
MT / LT CO2	223		

ARMÁRIOS DE SERVIÇO E BANCADAS

Minibares

TM 229

Armários Profissionais de Pequeno Volume

RC / RN 200 231

CR / CRX 2 233

Armários Profissionais 400 litros

CR / CRX 4 235

RC / RN 400 237

SNACK 400 239

Armários Profissionais 600 litros

CR / CRX 6 241

AB / ABX 500 243

RC / RN 600 245

KITCF 350 247

Profissional Gastronomia

INOX 640 /1390 249

QR / QN 251

CR 7 253

M1 – M2 GASTRO 255

Profissional Pastelaria

M1 – M2 PASTELARIA 257

BY / BYX 259

ABX 700 261

Profissional Geladaria

GELATO 263

LABOR 265

Profissional Peixaria

FISH 267

BackBar

QB 269

Garrafeira

BTL 271

Bancadas de Gastronomia

CT 273

SH 275

QR / QN 277

QRG 279

SR / SF 281

Bancadas para Saladas

CRQ 283

Bancadas para Pastelaria

PA 285

Bancadas para Pizaria

QZ 287

QBG 297

RCG / RNG 200 299

Armários com Porta de Vidro

CEV / BFS / UFFS 301

RC 303

FKG 305

RCG / RCGX 600 307

TORNADO 309

REALOOK 311

DC 800 / DC 1000 313

FSC 315

EIS 317

EV 319

GLEE / JOY 321

RNG 640 / 1390 323

Armários de Padaria

BYG / BYGX 325

Armários de Farmácia

MSU 327

Armários de Maturação de Carne

QM 329

QS 331

Armários para Pastelaria

PRISMA 333

SNELLE 350 335

SNELLE 400 / 505 337

DIVA 339

CRISTAL TOWER 341

SNELLE 750 / 1010 343

Armários para Chocolate

SNELLE 350 345

Armários para Carne

MEAT 347

Armários para Peixe

EXPONORM 349

Armários para Vinho (Monotemperatura)

BWFS 9V 351

BWFS 38V 353

VKG 355

WC 357

CANTINETTA 359

ENOPRESTIGE / GROTTA 361

Armários para Vinho (Bitemperatura)

CW 363

SOMMELIER 365

TFW 367

ARMÁRIOS EXPOSITORES

Sobremonstrador

BFS 293

BackBars

BBC 295

SOBREVITRINAS E SOBREMOSTRADORES

VITRINAS GASTRONORM

Sobrevitricinas Refrigeradas

VRX 33 371

VRX 38	373	Ilhas de Congelação	
Tapas	375	Okys	455
Expositores / Sobremostradores		Ilhas de Arrefecimento	
RC / RH	377	Thea	457

VITRINAS , MURAI S E ILHAS DE SUPERMERCADO

Tec. de vitrinas, murais e ilhas de supermercado	381
Vitrinas de Serviço	
Hera	383
Jinny	385
Salina 80 VC	387
Salina 80 VD	389
Salina Plus	391
Kibuk VC	393
Kibuk VD	395
Kami	397
Dream VC	399
Dream VD	401
Semi-murais Refrigerados	
Genius	403
Fos / Fos Inox	405
Eco Madeira	407
Murais Refrigerados	
Artic	409
Vulcano 60	411
Vulcano VB 60	413
Vulcano 80	415
Vulcano VB 80	417
Slim	419
LG Twist	421
Eco Twist	423
Sapphire	425
Multiview	427
Infinity GD	429
Infinity Smartflex	431
Palco 2 H205	433
Palco 2 H225	435
Panda	437
Murais de Congelação	
Blizzard	439
Screen	441
Ilhas Refrigeradas	
Ola	443
CEP	445
Gaia	447
Pegaso	449
Tahiti	451
Yalos	453

VITRINAS DE GELADARIA E PASTELARIA

Projetos à medida Geladaria	461
Vitrina para Geladaria - Industrial	
Isetta TP	463
Fiji	465
Isabella LX New	467
New Bermuda	469
Carretino	471
Vitrina para Geladaria - Profissional	
New Millenium	473
Diva	475
OneShow	477
Berry	479
SuperCapri	481
Stratos	483
Vitrina para Pastelaria - Profissional	
Metro	485
Acessórios	487

MAQUINARIA DE GELADARIA, PASTELARIA E BEBIDAS

Tecnologia de maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	491
LINHA DE GELADARIA / HOTELARIA	
Dispensadores de Bebida	
Chocolady	493
Drink Magic	495
Spin-Evo	497
Granizadoras	
Granismart	499
Granicream	501
Spin	503
Máquinas para Sorvetes	
Giardino / Club / Consul	505
Montadoras de Nata	
Ecowip / Miniwip / Jetwip	507
MAQUINARIA DE PASTELARIA	
Refrigeradoras de água - 597	
Série E	509
MAQUINARIA DE GELADARIA	
Pasteurizadoras	

Mixpasto	511	LINHA DE REDUTORES	
Tinas de Maturação		Redutores de Cozinha	
Age Twin	513	RF	647
Mantecadoras		LINHA EMBALAMENTO	
Eurolabo	515	Embaladora a Vácuo	
Mante	517	ECO	649
Pastomantecadoras		ECO DIGIT	651
Mixgel	519		
Profissional	521		
Soft			
Euro / Black Magic	523		
Produção de Creme			
Mixcrema	525		
Redutores de temperatura			
Zero - T SP	527		
<hr/>			
COZINHAS		FORNOS	
COZINHA HORIZONTAL		Tecnologia de Cozedura	655
Cozinha a Gás / Eléctricas		Fornos Micro-Ondas	
Linha Mini (Cozedura horizontal)	531	P180 M	657
Linha Mini (Fritadeiras)	533	Fornos Brasa	
LINHA 600		RUSTIC / GRAN RUSTIC	659
Tecnologia Linha 600	535	FORNOS DE CONVECÇÃO	
Fogões a Gás / Eléctricos	537	Tecnologia de Fornos de Convecção	661
Fry-top Liso	541	Fornos de Convecção / Câmaras de Fermentação	
Fry-top Ondulado	543	EKF/EKL	663
Grelhadores	545	EASY AIR	
Fritadeiras	547	Tecnologia Easy Air	665
Banho-Maria	549	Fornos de Convecção para Gastronomia e Pastelaria	667
Aquecedor de Batatas / Cozedora de Massas	551	Fornos de Convecção / Vapor Direto	671
LINHA 700		Acessórios	677
Tecnologia Linha 700	553	KOMPATTO	
Fogões a Gás / Eléctricos	555	Tecnologia Kompatto	681
Fry-top Liso	559	Fornos Mistos de Convecção / Vapor	683
Fritadeiras	561	Acessórios	689
Cozedora de Massas	563	STEAMBOX	
Marmítas	565	Tecnologia Steambox	691
GAMA UNIKA 700		Fornos Mistos de Convecção / Vapor Gastronomia	693
Tecnologia Gama Unika 700	569	Acessórios	701
Cozedura Horizontal com Móvel	573	RIBOX	705
GAMA UNIKA 700 TOP	577	Fornos Retentores / Regeneradores / Baixa temperatura	707
Cozedura Horizontal de Mesa	579	Acessórios	709
GAMA UNIKA 900			
Tecnologia Gama Unika 900	611		
Cozedura Horizontal com Móvel	613		
LINHA SALAMANDRAS			
Tecnologia Salamandras	637		
Salamandras			
SHP	639		
ST	641		
SRE	643		
Acessórios	645		

PIZARIA

Tecnologia de Pizaria	713
Amassadeiras	
FX	715
Série RB	717
Porcionadoras	
OEM	719
Formadoras de Bases	
Evoluzione	721
Pizzaform	723
Fornos Compactos	
Napoli	725
Start	727
Domitor	729
Fornos Modelares	
Pratico	731
Valido	733
Supertop	737
SG Modulares	735

Tecnologia

The background of the advertisement is a photograph of the interior of a dishwasher. It shows the upper and lower racks filled with clean, white dishes like plates and glasses. The lighting is soft, and the overall color palette is dominated by a semi-transparent pink overlay that covers the entire image.

A tecnologia aplicada à lavagem.
A Elettrobar apresenta uma nova gama de máquinas de lavar copos, máquinas de lavar objetos e túneis de arrasto para que o dia-a-dia na sua cozinha seja cada vez mais fácil.

Eficiência e eficácia no mesmo produto.
Consumos reduzidos, máquinas resistentes, uma estética cuidada e a melhor tecnologia aplicada.



Sistemas de Lavagem

Máquina de lavar copos

Máquina de lavar copos 29

Máquina de lavar objetos

Máquina de lavar pratos 55

Acessórios 65

Túneis de arrasto

Tecnologias e patentes 73

Máquina de lavar loiça de arrasto 83

Acessórios 89

Tecnologias

A presentamos as tecnologias e patentes que aprimoram o produto. A Elettrobar trabalha todos os dias para melhorar as máquinas que põe ao serviço do cliente. Cubas embutidas, braços de lavagem leves, mas resistentes, e sistemas de lavagem e enxaguamento concebidos para proporcionar melhores resultados e consumos mais reduzido. Entre e descubra...

Sistema de lavado EWT TECNOLOGIA DE LAVAGEM ELETTROBAR

De série nas gamas River, Niagara, Ocean e Fast.

A maior parte do desperdício de energia ocorre no desviador que separa a água destinada ao braço superior da água destinada ao braço inferior. A solução EWT da Elettrobar é simples e genial, digna de ser patenteada: eliminar o desviador. Foi assim que nasceu a bomba de água de duplo fluxo exclusiva com duas saídas unidas diretamente aos braços. Não é desperdiçada energia e, desta forma, a bomba pode ter uma potência (isto é, um consumo) inferior à força de lavagem.

O braço, construído em material leve e resistente, exige menos energia para rodar e distribui a água de uma forma ideal, o que faz deste braço uma peça altamente tecnológica.

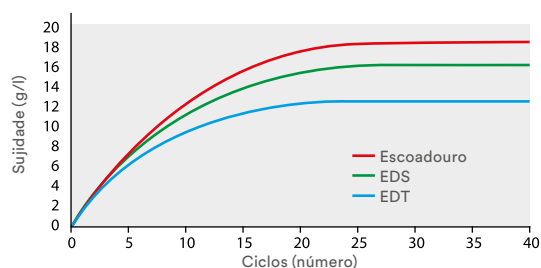




Sistema de drenagem EDT TECNOLOGIA DE DRENAGEM ELETTOBAR

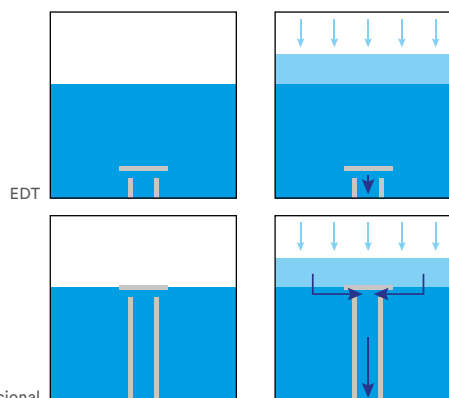
De série para o modelo River.

O sistema de drenagem tradicional utiliza um escoadouro para descarregar a água em excesso durante o enxaguamento. Uma vez que a água limpa é mais leve do que a água suja da cuba, esta flutua sobre ela e uma parte da mesma, cerca de 35%, acaba por ser diretamente drenada e não passa pela cuba. O sistema EDT utiliza uma bomba que elimina a água em excesso no fundo da cuba, onde está mais suja, antes de iniciar o enxaguamento. Não é desperdiçada nem uma gota. A água na cuba está mais limpa e, por isso, é possível utilizar uma concentração mais reduzida de detergente.



- a) Escoadouro: renovação da água equivalente a 62% do enxaguamento.
 b) EDS: renovação da água equivalente a 83% do enxaguamento.
 b) EDT: renovação da água equivalente a 100% do enxaguamento.

Sujidade na cuba de lavagem
 (cuba de 15 litros; enxaguamento 1,9 litros/cesta; sujidade 30 g/cesta)



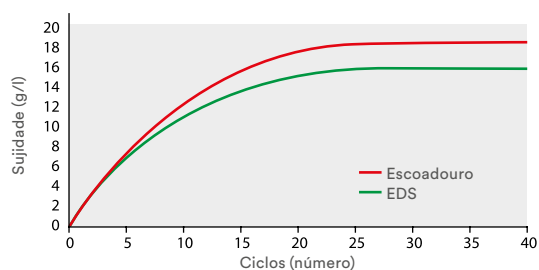
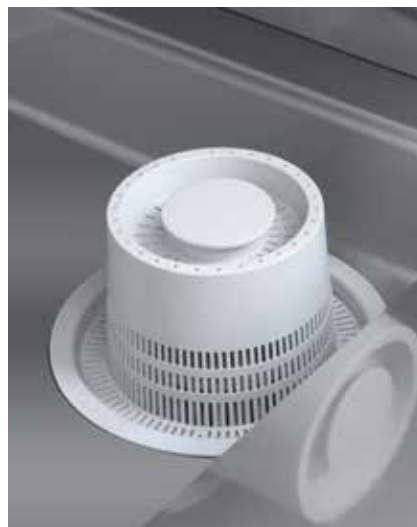
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Sistema de drenagem EDS ELETTROBAR DRAIN SYSTEM

De série nas gamas Niagara, Ocean e Fast (exceto nas versões com EDT).

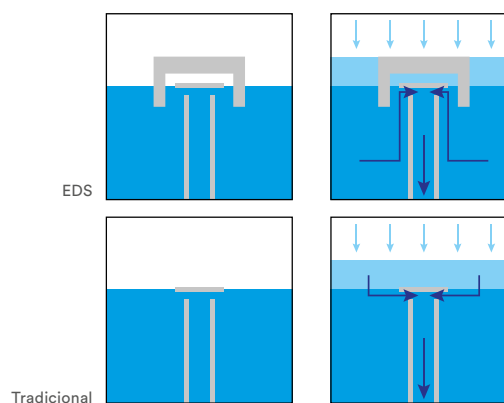
O sistema de drenagem tradicional utiliza um escoadouro para descarregar a água em excesso durante o enxaguamento. Uma vez que a água limpa é mais leve do que a água suja da cuba, esta flutua sobre ela e uma parte da mesma, cerca de 35%, acaba por ser diretamente drenada e não na cuba.

O sistema EDS utiliza o princípio de Arquimedes, usando a água limpa como um “pistão” para impulsionar a água suja para o escoadouro. Deste modo, apenas 17% da água limpa é descarregada diretamente, a mistura na cuba é mais limpa e é possível utilizar uma concentração inferior de detergente.



- a) Escoadouro: renovação da água equivalente a 62% do enxaguamento.
b) EDS: renovação da água equivalente a 83% do enxaguamento.

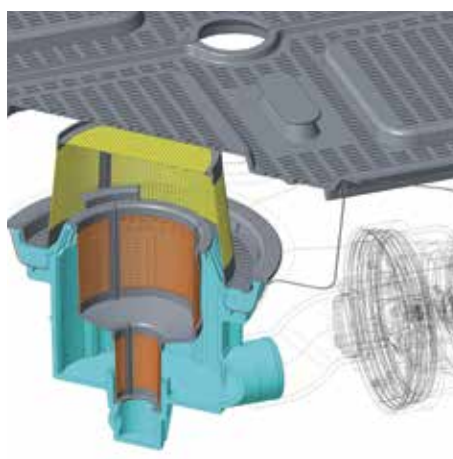
Sujidade na cuba de lavagem
(cuba de 15 litros; enxaguamento 1,9 litros/cesta; sujidade 30 g/cesta)



Sistema de filtrado ETF ELETTROBAR TRIPLE FILTERING

De série na gama River.

Sistema completo e eficaz que utiliza uma filtragem tripla progressiva da água de lavagem com crivos de um diâmetro decrescente até 0,8 mm.



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Interface ESI

INTERFACE DE ECRÃ ELETTOBAR






De série nas gamas River.

Muito fácil de utilizar, completa e fiável. É constituído por quatro teclas soft touch e um ecrã LCD de grandes dimensões a cores retroiluminado. Distingue-se das restantes máquinas de lavar loiça do mercado pelo facto de iluminar todo o ecrã e não apenas uma tecla de acordo com o estado da máquina e do avanço do ciclo de lavagem. Desta forma é possível visualizar e interpretar as informações a uma certa distância da máquina.











Para além de apresentar os parâmetros de funcionamento, como a temperatura da cuba e do boiler ou o número de ciclos realizados, são apresentadas as indicações do sistema de diagnóstico automático. As informações são apresentadas por meio de mensagens de texto e ícones. É possível regular a temperatura da cuba e do boiler, bem como a dosagem de detergente e de abrillantador.



Programas básicos

	ProSpeed Para louça pouco suja, programa rápido.		ProDrain Ciclo de drenagem.
	ProFessional Para louça suja, programa médio.		ProClean (limpeza automática) Limpa a câmara de lavagem, o circuito hidráulico e esvazia a cuba e o boiler (80% do conteúdo).
	ProTemp Para muito pouco suja, programa longo.		

Programas especiais

	<p>ProEco Programa de consumo de energia reduzido. Lava utilizando temperaturas e um consumo de água inferiores relativamente aos programas normais de lavagem. É conseguido um bom resultado devido à ação mecânica de lavagem prolongada.</p>		<p>ProWater Ciclo específico para a lavagem de copos com água de osmose. Concebido para funcionar com o filtro de osmose inversa WS140. Todas as variáveis de funcionamento são alteradas para otimizar o resultado final nos copos.</p>
	<p>ProNew Recomendando quando é necessário efetuar a lavagem mudando totalmente a água da cuba de lavagem. Isto é, para efetuar várias lavagens seguidas de louça suja com muita gordura ou óleo.</p>		<p>ProActive O programa Intensivo é recomendado para a lavagem de louça com muita sujidade e com sujidade agarrada à louça há muito tempo. Na verdade o programa realiza 2 lavagens e 2 enxaguamentos.</p>
	<p>ProLong (contínuo) É um ciclo prolongado de tempo variável segundo o modelo. A duração do ciclo pode ser alterada conforme requerido premindo o botão START durante a lavagem, o que interrompe a lavagem e inicia o ciclo de enxaguamento.</p>		<p>ProSteel (talheres) O programa de lavagem de talheres está recomendado para a lavagem de garfos, colheres, facas e/ou talheres de todos os tipos. Este programa de lavagem é mais longo do que os restantes.</p>
	<p>ProGlass (copos) Programa para máquina de lavar pratos utilizado para lavar copos. Recomendado para a lavagem de copos de todas as formas e tipos. Realiza uma lavagem utilizando temperaturas de enxaguamento baixas (necessita de um tempo de enxaguamento mais longo).</p>		<p>ProSan (desinfecção) É recomendado quando é necessária uma lavagem para desinfetar a louça.</p>
	<p>ProCold Programa específico para realizar um enxaguamento utilizando água fria após o enxaguamento realizado normal com água fria quente.</p>		<p>ProPlates Ciclo específico para pratos. O enxaguamento é reduzido em 17 % com uma temperatura com um nível ideal de 78 °C.</p>

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

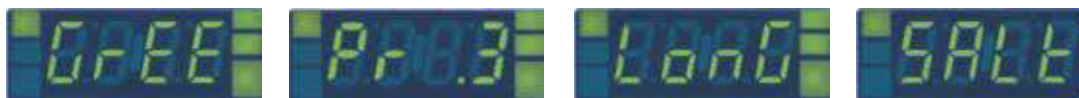
Interface ELI INTERFACE LED ELETTOBAR

De série nas gamas Niagara e Ocean.

Muito fácil de utilizar, completa e fiável. Consiste em quatro teclas soft touch e um ecrã LED de grandes dimensões com quatro caracteres e duas barras indicadoras laterais.

As combinações de cores e sinais gráficos permitem identificar, com um só olhar, o estado da máquina de lavar louça e o avanço do ciclo de lavagem.

Para além de apresentar os parâmetros de funcionamento, como a temperatura da cuba e do boiler ou o número são apresentadas as indicações do sistema de diagnóstico automático. A informação é apresentada mediante códigos, mensagens de texto, cores ou indicadores gráficos. É possível regular a temperatura da cuba e do boiler, bem como a dosagem de detergente e de abrillantador.



Programas básicos

<i>Pr 1</i>	ProSpeed Para louça pouco suja, programa rápido.	<i>dr</i>	ProDrain Ciclo de drenagem
<i>Pr 2</i>	ProFessional Para louça suja, programa médio.	<i>CLE</i>	ProClean (limpeza automática) Limpa a câmara de lavagem, o circuito hidráulico e esvazia a cuba e o boiler (80% do conteúdo)
<i>Pr 3</i>	ProTemp Para muito pouco suja, programa longo.		

Programas especiais

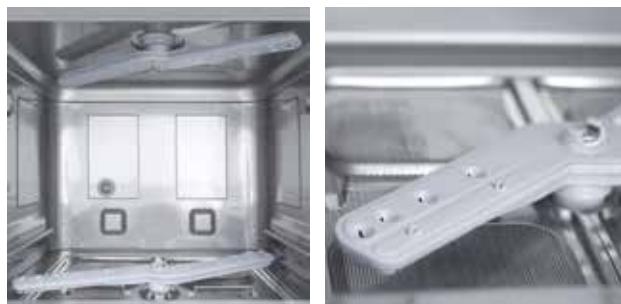
ECo	<p>ProEco Programa de consumo de energia reduzido. Lava utilizando temperaturas e um consumo de água inferiores relativamente aos programas normais de lavagem. É conseguido um bom resultado devido à ação mecânica de lavagem prolongada.</p>	OSMO	<p>ProWater Ciclo específico para a lavagem de copos com água de osmose. Concebido para funcionar com o filtro de osmose inversa WS140. Todas as variáveis de funcionamento são alteradas para otimizar o resultado final nos copos.</p>
PLAT	<p>ProPlates Ciclo específico para pratos. O enxaguamento é reduzido em 17 % com uma temperatura com um nível ideal de 78 °C.</p>	GLAS	<p>ProGlass (vasos) Programa para máquina de lavar pratos utilizado para lavar copos. Recomendado para a lavagem de copos de todas as formas e tipos. Realiza uma lavagem utilizando temperaturas de enxaguamento baixas (necessita de um tempo de enxaguamento mais longo).</p>
COLD	<p>ProCold Programa específico para realizar um enxaguamento utilizando água fria após o enxaguamento realizado normal com água fria quente.</p>	LONG	<p>ProLong (contínuo) É um ciclo prolongado de tempo variável segundo o modelo. A duração do ciclo pode ser alterada conforme requerido premindo o botão START durante a lavagem, o que interrompe a lavagem e inicia o ciclo de enxaguamento.</p>
ACT	<p>ProActive O programa Intensivo é recomendado para a lavagem de louça com muita sujidade e com sujidade agarrada à louça há muito tempo. Na verdade o programa realiza 2 lavagens e 2 enxaguamentos.</p>		

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Sistema de enxaguamento ERT ELETTROBAR RINSE TECHNOLOGY

De série na gama River.

Com ERT, durante o ciclo de enxaguamento, não é introduzida água fria no boiler. Assim, a temperatura da água permanece constante, ao contrário do que acontece nos sistemas tradicionais em que desce mais de 20° C, sendo possível funcionar a uma temperatura mais baixa. A bomba de aspiração assegura uma pressão constante e a alimentação, com o depósito break tank, da pressão do caudal. Graças a todos estes elementos, o consumo é reduzido drasticamente.



Sistema de aquecimento potenciado EHW ELETTROBAR HOT WASH

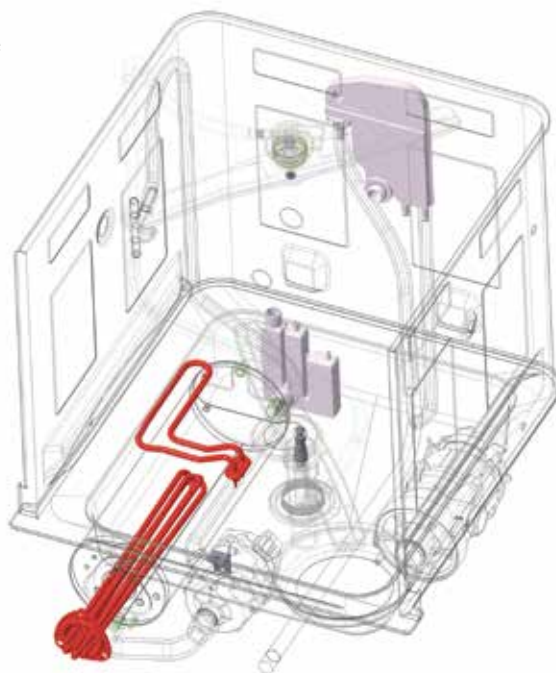
De série nas gamas River, Niagara, Ocean e Fast.

Sistema com elementos de aquecimento independentes. Geralmente, os elementos de aquecimento da cuba e do boiler funcionam alternativamente.

É dada prioridade ao boiler por motivos de higiene. Isto significa que, no caso de ciclos repetidos, a cuba não é aquecida e a temperatura diminui rapidamente, o que prejudica os resultados.

No entanto, o sistema HotWash divide a potência elétrica para conseguir que a cuba se mantenha quente, apesar dos ciclos variados e consecutivos. O resultado é que, ao contrário do que acontece com as máquinas cujos elementos de aquecimento não funcionam alternadamente, a temperatura, no caso de lavagens repetidas, é cerca de 10 graus mais alta: isto permite diminuir o tempo de lavagem e o tempo de secagem já que os pratos saem mais quentes.

Além disso, reduz a concentração de detergente e permite poupar dinheiro.



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Doseadores de detergente EDD **ELETTROBAR DETERGENTS DOSING**

De série nas gamas River, Niagara e Ocean -
Versão mediante pedido na gama Fast

Os doseadores de abrillantador e de detergente são peristálticos e são regulados eletronicamente. As sondas que verificam o nível de produtos químicos e apresentam avisos no ecrã eletrónico são opcionais. O sistema de controlo permite dosear os produtos utilizando o ecrã. É possível incluir sondas indicadoras de baixo dos produtos químicos no painel de controlo (medidor de nível).



Amaciador ECS **ELETTROBAR CONTINUE SOFTENER**

Disponível mediante pedido na gama River

O amaciador ECS é regenerado durante os ciclos de lavagem de forma totalmente automática e invisível. O ECS protege a máquina de lavar louça dos danos provocados pelo calcário sem ocupar espaço adicional na cozinha e sem a necessidade de realizar operações de regeneração que podem demorar dezenas de minutos.

Outra vantagem é a qualidade da água ser sempre constante, ao contrário do que acontece com os amaciadores tradicionais que deterioram a qualidade através da saturação das resinas. O dispositivo é controlado eletronicamente e uma mensagem informa quando for necessário voltar a encher o depósito de sal. Com o ECS existe a possibilidade de utilizar detergentes específicos para água com pouco calcário e mais económicos do que os detergentes para água com muito calcário.



Construção ECC ELETTROBAR CLEAN CONSTRUCTION

De série nas gamas River, Niagara, Ocean e Fast

Os produtos Elettrobar são concebidos de modo a evitar pontos de acumulação de sujidade. As cubas, contraportas e guias da cesta são completamente estampadas e radiadas para favorecer o fluxo da sujidade. As arestas verticais também são arredondadas.

Os componentes da cuba forma reduzidos ao máximo e a tubagem de entrada de água de lavagem e enxaguamento foram colocadas no interior da parede dupla. As partículas de maior dimensão ficam retidas nos filtros integrais da cuba. As máquinas de bancada, de capota e as máquinas de lavar panelas mais avançadas estão dotadas de um ciclo de autolimpeza.



Elevação de campânula ELS ELETTROBAR LIFT SYSTEM

De série na gama River

Sistema de elevação de campânula com um novo desenho que torna o movimento mais suave, reduz o esforço para apenas 3 kg e elimina as obstruções, mesmo que seja operado lateralmente. Os operadores cansam-se menos e são mais produtivos. A campânula dispõe de parede dupla isolada.



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Abertura porta EHS ELETTROBAR HINGE SYSTEM

De série nas gamas River e Niagara

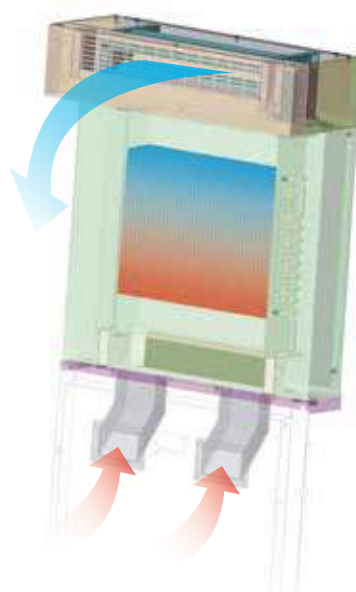
A porta apresenta um fecho muito suave e requer um esforço de abertura reduzido (3 kg) graças ao mecanismo de movimento com mola de amortecimento não linear e ao sistema de retenção com labirinto e vedação (ambos patenteados).



Recuperador de calor NRG ELETTROBAR HINGE SYSTEM

Disponível mediante pedido na gama River

Para combinar com a máquina de lavar pratos de tampa. Aspira o vapor do enxaguamento sem condensação. O calor recuperado aumenta assim a temperatura da água que entra em 25 °C. O ambiente de trabalho é mais saudável e é possível alcançar uma poupança de energia considerável graças a uma redução de 30 % do calor o boiler proporciona à água de enxaguamento. Além disso, o seu uso dispensa a necessidade de instalar uma campânula de extração externa. A duração de todo o processo é de apenas 30", totalmente automático.



Isolamento térmico

Toda a nossa gama incorpora soluções de construção que limitam a perda de calor, controlam o fluxo de calor que atravessa os elementos estruturais e mantêm a temperatura do interior constante. Consequentemente, permite obter poupanças de energia elétrica. Toda a gama de lava-louças é oferecida prioritariamente com construção de “parede dupla”, com a única exceção das paredes laterais nos modelos encastrados e de campânula para os modelos de cúpula. Nestes casos, é possível escolher entre as versões que adotam diferentes soluções de construção com as respetivas vantagens.



PERDA DE CALOR	MÁQUINA DE LAVAR COPOS/MÁQUINA DE LAVAR PRATOS
100%	Lados parede simples
-25%	Lados parede dupla parcial Parede dupla em 40% das laterais.
-35%	Parede dupla estratificada nas laterais Capa interior de ar com 3 mm
-60%	Parede dupla espaçada nas laterais Capa interior de ar com 10 mm



PERDA DE CALOR	CAPOTA
100%	Capota de parede simples
-60%	Capota de parede dupla espaçada Capota interior de ar com 10 mm
-70%	Capota dupla isolada de parede Capa interior de ar + material de isolamento



PERDA DE CALOR	MÁQUINA DE LAVAGEM DE UTENSÍLIOS
-60%	Parede dupla espaçada Capa interior de ar



PERDA DE CALOR	ARRASTO
-60%	Parede dupla espaçada Capa interior de ar

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

FAST 30



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Máquina de lavar copos de cesta com 35 x 35 cm com interface de utilizador electromecânico construído com parede dupla parcial nas laterais, com guias de cesta arredondadas e embutidas, e porta com parede dupla integral. A cuba é soldada e está equipada com um filtro integral de material compósito. A câmara de lavagem não apresenta tubagens nem arestas. A função de lavagem

é realizada apenas recorrendo ao braço inferior. A ampla largura da porta relativamente à altura reduzida da máquina faz dela a solução ideal para locais com um espaço reduzido, mas onde existe a necessidade de lavar copos altos. Está equipada de série com um doseador de peristáltico de abrillantador regulável a partir do painel de controlo.

VERSÕES

MODELO	COD		PVP (€)
Fast 30	7FEB0042		1.175
Fast 30DE	7FEB0043	Doseador de detergente peristáltico e drenagem parcial com bomba	1.375



Serviços opcionais*

Tecnologias

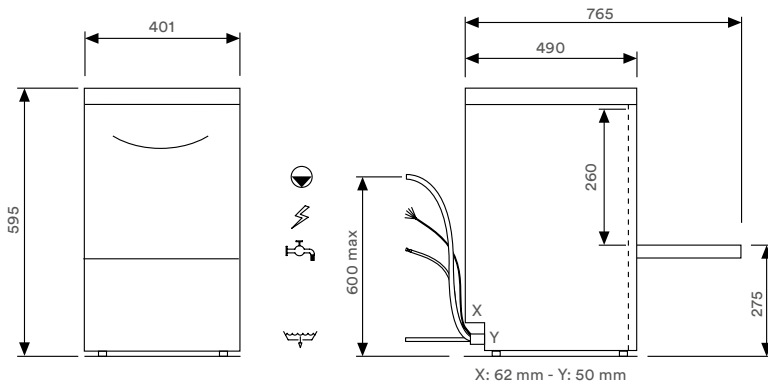

Modelo DE

DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	40,1 x 49 x 59,5	Resistência da cuba	kW	0.6
Abertura de porta	cm	26	Resistência do boiler	kW	2.6
Dimensões cesta	cm	35 x 35	Bomba de lavagem	kW	0.15
Produtividade efetiva*	cestas/h	30 (35 com água quente)	Bomba de drenagem	kW	0.04
Produtividade teórica	cestas/h	40	Pressão de alim.	bar	2 → 4
Capacidade cuba	l	7	Temperatura alim.	°C	50 → 60
Capacidade do boiler	l	2.6			

* Alimentação com água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50Hz - 1N ph	16	3.5

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso bruto	Kg	30
Volume	m ³	0.19
Dim. (LxPxH)	cm	47 x 56 x 74

ALTURA MÁX. (equipada com cestas padrão)

	cm	25
--	----	----

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITÁRIO	CONSUMO MÍN. LT/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAG. °C	FAST 30	FAST 30DE
ProSpeed	Pouca sujidade	1,6	90	60	65	•	•
ProFessional	Utilização normal	1,6	120	60	65	•	•
ProClean	Auto limpeza	12 - 15	300	-	-	•	•
ProDrain	Escoamento	-	90-120	-	-		•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba drenagem	7FEB9162	200
Kit de doseador de detergente peristáltico	7FEB9161	246

CESTAS DE ORIGEM

	COD.	N.
Cesta para copos quadrada	7FEB9087	2
Cesto para talheres para todas as versões	7FEB9083	1

 *Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

FAST 40



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Máquina de lavar copos de cesta com 39 x 39 cm com interface de utilizador electromecânico construído com parede dupla parcial nas laterais, com guias de cesta arredondadas e embutidas, e porta com parede dupla integral. A cuba é soldada e está equipada com um filtro integral de material compósito. A câmara de lavagem não apresenta tubagens nem arestas. Graças à porta com uma

ampla largura e à utilização de uma bomba de lavagem de fluxo duplo, tem capacidade para lavar pratos com até 30 cm de diâmetro. Além disso, utilizando a rede opcional é possível lavar uma cesta com taças e outras com os respetivos pratos. Está equipada de série com um doseador de peristáltico de abrillantador regulável a partir do painel de controlo.

VERSÕES

MODELO	COD		PVP (€)
Fast 40	7FEB0044		1.469
Fast 40DE	7FEB0045	Doseador de detergente peristáltico e drenagem parcial com bomba	1.660



Serviços opcionais*

Tecnologias

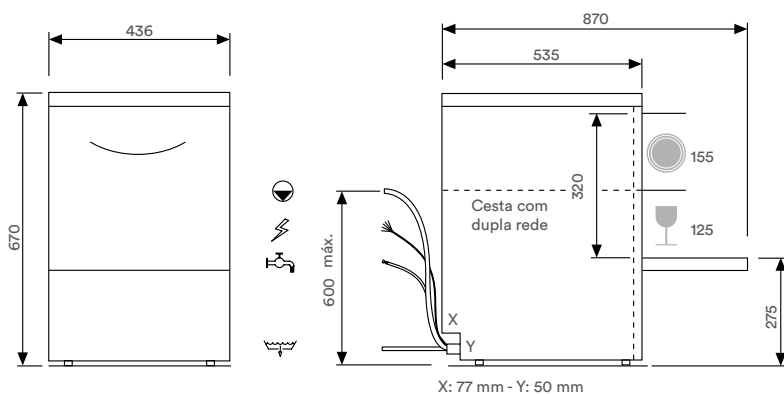

Modelo DE

DATOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	43,6 x 53,5 x 67	Resistência da cuba	kW	0.6
Abertura de porta	cm	32	Resistência do boiler	kW	2.6
Dimensões cesta	cm	39 x 39	Bomba de lavagem	kW	0.2
Produtividade efetiva*	cestas/h	30 (35 com água quente)	Bomba de drenagem	kW	0.04
Produtividade teórica	cestas/h	40	Pressão de alim.	bar	2 → 4
Capacidade cuba	l	8	Temperatura alim.	°C	50 → 60
Capacidade do boiler	l	2.6			

* Alimentação com água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50Hz - 1N ph	16	3.5

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso bruto	Kg	34
Volume	m ³	0.27
Dim. (LxPxH)	cm	52 x 61 x 84

ALTURA MÁX. (equipada com cestas padrão)

	cm	30
	cm	30

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITÁRIO	CONSUMO MÍN. LT/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAG. °C	FAST 40	FAST 40DE
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	1,6	90	60	65	•	•
ProFessional	Uso geral	1,6	120	60	65	•	•
ProClean	Limpeza automática	12 - 15	300	-	-	•	•
ProDrain	Drenagem automática	-	90-120	-	-		•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba drenagem	7FEB9162	200
Kit de doseador de detergente peristáltico	7FEB9161	246
Kit de cesta dupla quadrada n.º 1 rede (901059), n.º 2 cestas de rede (983055) n.º 1 Suporte (712020), n.º 1 Suporte (780140)	7FEB9549	205
Suporte vertical de pratos para cesta	7FEB9022	24

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo. Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CESTAS DE ORIGEM

	COD.	N.º
Cesta para copos quadrada	7FEB9105	2
Cesto para talheres	7FEB9083	1

FAST 50



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Máquina de lavar copos/máquina de lavar pratos com cestas de 45 x 45 cm, interface electromecânico construído comporta de parede dupla e guias embutidas. A cuba é soldada e está equipada com um filtro integral em material

compósito. O interior da câmara de lavagem não apresenta tubagens. Um ponto médio eficaz entre uma máquina de lavar pratos média e uma máquina de lavar pratos pequena. Pode ser ideal para restaurantes pequenos.

VERSÕES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 50	7FEB0037	1.997



Serviços opcionais*

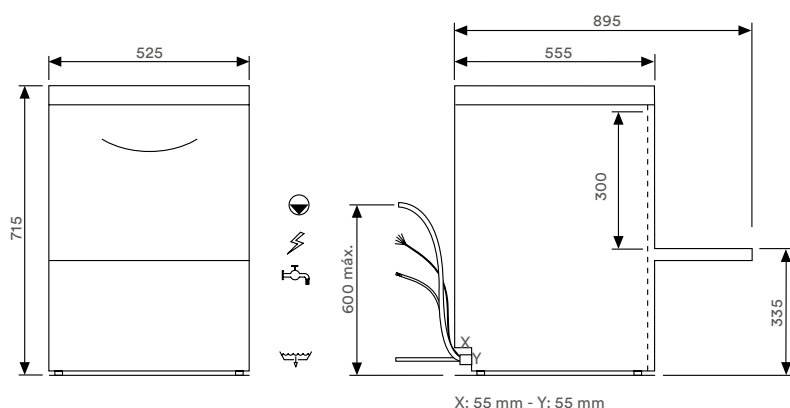
Tecnologias


DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	52,5 x 55,5 x 71,5	Resistência da cuba	kW	0.6
Abertura de porta	cm	30	Resistência do boiler	kW	2.6
Dimensões cesta	cm	45 x 45	Bomba de lavagem	kW	0.2
Produtividade efetiva*	cestas/h	30 (35 com água quente)	Pressão de alim.	bar	2 → 4
Produtividade teórica	cestas/h	40	Temperatura alim.	°C	50 → 60
Capacidade cuba	l	14			
Capacidade do boiler	l	2.6			

* Alimentação com água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50Hz - 1N ph	16	3.5

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso bruto	Kg	49
Volume	m3	0.37
Dim. (LxPxH)	cm	64 x 58 x 87

ALTURA MÁX. (equipada com cestas padrão)

	cm	28
	cm	28

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITÁRIO	CONSUMO MÍN. LT/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAG. °C	FAST 50
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	1,9	90	60	65	•
ProFessional	Uso geral	1,9	120	60	65	•
ProClean	Limpeza automática	12 - 15	300	-	-	•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba drenagem	7FEB9043	200
Kit de doseador de detergente peristáltico	7FEB9161	246

CESTAS DE ORIGEM

	COD.	N.
Cesta quadrada para pratos	7FEB9078	1
Cesta quadrada para copos	7FEB9079	1
Cesta para talheres	7FEB9083	1

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

OCEAN 41



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Máquina de lavar copos com cesta de 39 x 39 cm construída com parede dupla estratificada nas laterais, com guias de cesta arredondadas e embutidas, e porta com parede dupla integral. A cuba é soldada e está equipada com um filtro integral em material compósito. A câmara de lavagem não apresenta tubagens nem arestas. Graças à porta com uma ampla largura e à utilização de uma bomba de lavagem

de fluxo duplo, tem capacidade para lavar pratos com até 30 cm de diâmetro. Além disso, utilizando a rede opcional é possível lavar uma cesta com taças e outras com os respectivos pratos. Está equipada de série com doseadores peristálticos de abrillantador reguláveis a partir do painel de controlo.

VERSÕES

MODELO	COD		PVP (€)
Ocean 41D	7FEB0051	Doseador de detergente peristáltico	1.725
Ocean 41DE	7FEB0052	Doseador de detergente peristáltico e drenagem parcial com bomba	1.820



Serviços especiais*

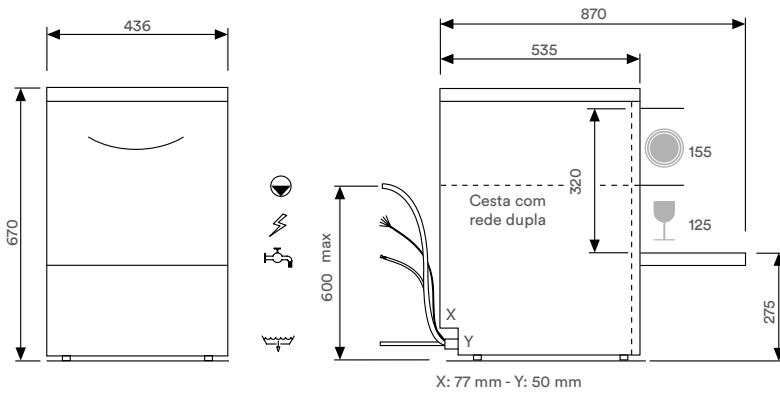
Tecnologias


DATOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	43,6 x 53,5 x 67	Resistência da cuba	kW	0.6
Abertura de porta	cm	32	Resistência do boiler	kW	2.6
Dimensões cesta	cm	39 x 39	Bomba de lavagem	kW	0.2
Produtividade efetiva*	cestas/h	30 (35 com água quente)	Bomba de drenagem	kW	0.2
Produtividade teórica	cestas/h	40	Pressão de alim.	kW	0.04
Capacidade cuba	l	8	Presión alim.	bar	2 → 4
Capacidade do boiler	l	2.6	Pressão de alim. 41CD - 41CDE	bar	1 → 4
			Temperatura alim.	°C	50 → 60

* Alimentação com água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50Hz - 1N ph	16	3.5

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso bruto	Kg	34
Volume	m ³	0.27
Dim. (LxPxH)	cm	52 x 61 x 84

ALTURA MÁX. (equipada com cestas padrão)

	cm	30
	cm	30

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITÁRIO	CONSUMO MÍN. LT/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAG. °C	OCEAN 41D	OCEAN 41DE
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	1,6	90	60	65	•	•
ProFessional	Uso general	1,6	120	60	65	•	•
ProTemp	Sujidade difícil	1,9	150	60	65	•	•
ProWater	Vidro e cristal com água osmotizada	1,6	120	65	75	•	•
ProPlates	Ciclo específico para pratos	1,9	150	60	80	•	•
ProCold	Enxag. com água fria	1,9 + 1,9	180	60	65 + cold		
ProClean	Limpeza automática	12 - 15	900	-	-	•	•
ProDrain	Drenagem automática	-	90	-	-		•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba drenagem	7FEB9162	200
Kit de cesta dupla quadrada n.º 1 rede (901059), n.º 2 cestas de rede (983055) n.º 1 Suporte (712020), n.º 1 Suporte (780140)	7FEB9549	205

CESTAS DE ORIGEM

	COD.	N.
Cesta para copos quadrada	7FEB9105	2
Cesto para talheres	7FEB9083	1
Suporte vertical de pratos para cesta	7FEB9022	1

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo. Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

FAST 60M



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Máquinas de lavar pratos com mostrador monofásico e cesta de 50 x 50 cm com interface de utilizador electromecânico com parede dupla parcial nas laterais, com guias de cesta arredondadas e embutidas, e porta com parede dupla integral. A cuba apresenta um fundo embutido e está equipada com um filtro integral em

material compósito. A câmara de lavagem não apresenta tubagens nem arestas. Está equipada de série com um doseador de peristáltico de abrillantador regulável a partir do painel de controlo. O Fast 60M deve ser obrigatoriamente alimentado com água a uma temperatura superior a 50 °C.

VERSÕES

MODELO	COD		PVP (€)
Fast 60M	7FEB0038		2.089
Fast 60DE	7FEB0039	Doseador de detergente peristáltico e drenagem parcial com bomba	2.340



Serviços opcionais*



Tecnologias

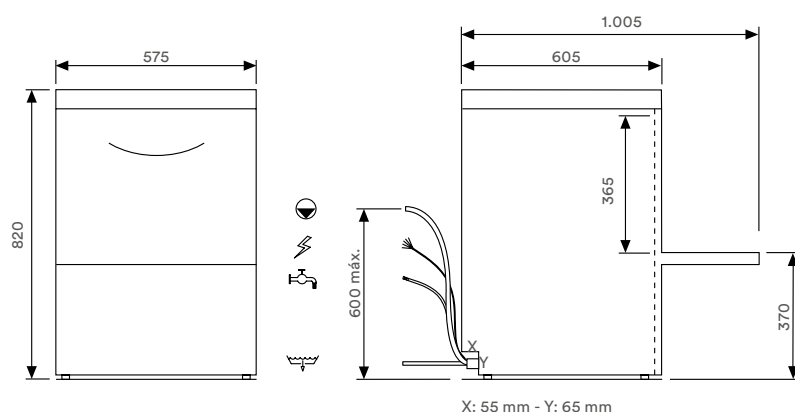


DATOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	57,5 x 60,5 x 82	Resistência da cuba	kW	2.1
Abertura de porta	cm	36.5	Resistência do boiler	kW	3.0
Dimensões cesta	cm	50 x 50	Bomba de lavagem	kW	0.47
Produtividade efetiva*	cestas/h	20	Pressão de alim.	bar	2 → 4
Produtividade teórica	cestas/h	60	Temperatura alim.	°C	50 → 60
Capacidade cuba	l	20			
Capacidade do boiler	l	6			

* Alimentação com água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50Hz - 1N ph	16	3.5

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso bruto	Kg	62
Volume	m3	0.45
Dim. (LxPxH)	cm	69 x 67 x 98

ALTURA MÁX. (equipada com cestas padrão)

	cm	32.2
	cm	36.5

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITÁRIO	CONSUMO MÍN. LT/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAG. °C	FAST 60 M
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	2,1	60	55	80	•
ProFessional	Uso geral	2,1	90	60	82	•
ProTemp	Sujidade difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidro e cristal	2,1	90	60	67	•
ProSelf	Limpeza automática	3,6	120	-	-	•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba drenagem	7FEB9046	243
Kit de doseador de detergente peristáltico	7FEB9047	243

CESTAS DE ORIGEM

	COD.	N.
Cesta quadrada para pratos	7FEB9082	1
Cesta para copos quadrada	7FEB9084	1
Cesta para talheres	7FEB9083	1

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo. Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

FAST 60T



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Máquinas de lavar pratos com mostrador e cesta de 50 x 50 cm com interface de utilizador eletromecânica construída com parede dupla parcial nas laterais, com guias de cesta arredondadas e embutidas, e porta com parede dupla integral. A cuba apresenta um fundo embutido e está

equipada com um filtro integral em material compósito. A câmara de lavagem não apresenta tubagens nem arestas. Está equipada de série com um doseador de peristáltico de abrillantador regulável a partir do painel de controlo.

VERSÕES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 60 T	7FEB0040	2.231



Serviços opcionais*



Tecnologias

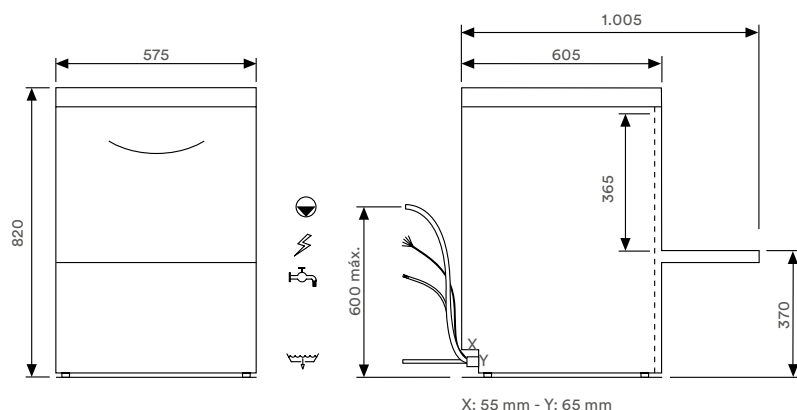


DATOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	57,5 × 60,5 × 82	Resistência da cuba	kW	1.4
Abertura de porta	cm	36.5	Resistência do boiler	kW	4.9
Dimensões cesta	cm	50 × 50	Bomba de lavagem	kW	0.47
Produtividade efetiva*	cestas/h	32	Bomba de drenagem	kW	0.04
Produtividade teórica	cestas/h	60	Pressão de alim.	bar	2 → 4
Capacidade cuba	l	20	Temperatura alim.	°C	15 → 60
Capacidade do boiler	l	6			

* Alimentação com água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	6.8

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso bruto	Kg	62
Volume	m ³	0.45
Dim. (LxPxH)	cm	69 × 67 × 98

ALTURA MÁX. (equipada com cestas padrão)

	cm	32.5
	cm	36.5

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MÍN. LT/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAG. °C	FAST 60 T
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	2,1	60	55	80	•
ProFessional	Uso geral	2,1	90	60	82	•
ProTemp	Sujidade difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidro e cristal	2,1	90	60	67	•
ProSelf	Limpeza automática	3,6	120	-	-	•
ProSelf	Limpeza e drenagem automática	3,6	120	-	-	

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba drenagem	7FEB9046	243
Kit de doseador de detergente peristáltico	7FEB9047	243

CESTAS DE ORIGEM

	COD.	N.
Cesta quadrada para pratos	7FEB9082	1
Cesta para copos quadrada	7FEB9084	1
Cesta para talheres	7FEB9083	1

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo. Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

OCEAN 61



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Máquina de lavar pratos de bancada cesta de 50 x 50 cm construída com parede dupla estratificada nas laterais, com guias de cesta arredondadas e embutidas, e porta com parede dupla integral. A cuba apresenta um fundo embutido e está equipada com um filtro integral em material compósito. A câmara de lavagem não apresenta tubagens nem arestas. Está equipada de série com

doseadores peristálticos de detergente e abrillantador reguláveis a partir do painel de controlo. A versão 61CDE pode ser ligada ao dispositivo de osmose inversa WS140.

VERSÕES

MODELO	COD		PVP (€)
Ocean 61D	7FEB0046	Doseador de detergente peristáltico	2.340
Ocean 61DE	7FEB0047	Doseador de detergente peristáltico e drenagem parcial com bomba	2.500
Ocean 61CDE	7FEB0048	Boiler atmosférico com bomba de enxaguamento, doseador de detergente peristáltico	2.800



Serviços opcionais*

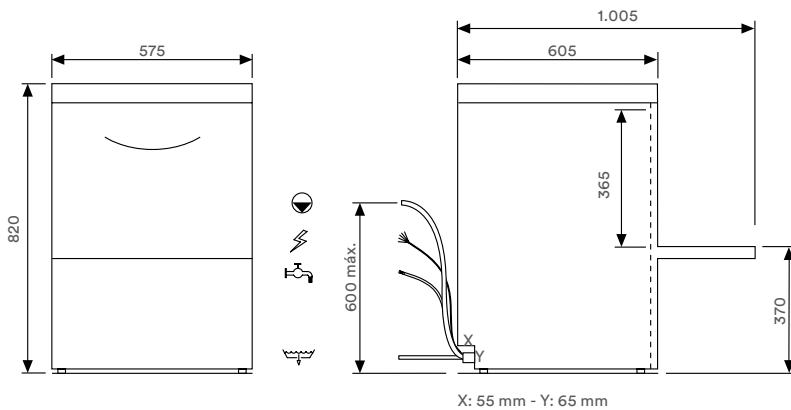
Tecnologias


DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	57,5 x 60,5 x 82	Resistência da cuba	kW	1.4
Abertura de porta	cm	36.5	Resistência do boiler	kW	4.9
Dimensões cesta	cm	50 x 50	Bomba de lavagem	kW	0.47
Produtividade efetiva*	cestas/h	32	Bomba de enxaguamento	kW	0.2
Produtividade teórica	cestas/h	60	Bomba de drenagem	kW	0.04
Capacidade cuba	l	20	Pressão de alim.	bar	2 → 4
Capacidade do boiler	l	6	Pressão de alim. 61CD - 61CDE - 61TDE	bar	1 → 4
			Temperatura alim.	°C	15 → 50

* Alimentação com água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	6.8

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso bruto	Kg	62
Volume	m3	0.45
Dim. (LxPxH)	cm	69 x 67 x 98

ALTURA MÁX. (equipada com cestas padrão)

	cm	32.5
	cm	36.5

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITÁRIO	CONSUMO MÍN. LT/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	AXAG. °C	OCEAN 61D	OCEAN 61DE - 61CDE
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	1,9 - 2,1	60	55	80	•	•
ProFessional	Uso geral	1,9 - 2,1	90	60	82	•	•
ProTemp	Sujidade difícil	2,6	180	65	88	•	•
ProGlass	Vidro e cristal	2,1	90	60	67	•	•
ProWater	Vidro e cristal com água osmot.	2,1	120	65	70	•	•
ProLong	Lavagem contínua	2,6	600	60	82	•	•
ProEco	Sangue e amido	2,6	150	45	80	•	•
ProSelf	Limpeza e drenagem auto.	3,6	120	-	-	•	
ProClean	Limpeza automática	12 - 15	300	-	-		•
ProDrain	Drenagem automática	-	120	-	-		•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba drenagem	7FEB9046	243

CESTAS DE ORIGEM

	COD.	N.
Cesta quadrada para pratos	7FEB9082	1
Cesta para copos quadrada	7FEB9084	1
Cesta para talheres	7FEB9083	1

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo. Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

FAST 80



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Máquina de lavar louça de capota com cesta de 50 x 50 cm com interface electromecânica construída com parede dupla e campânula de parede simples. A cuba é estampada e está equipada com um filtro integral em material compósito. A campânula levanta suavemente, o que representa um esforço reduzido para o operador.

A câmara de lavagem não apresenta tubagens nem arestas e pode incluir bandejas Gastronorm e Euronorm. Está equipada de série com um doseador de peristáltico de abrillantador regulável a partir do painel de controlo.

VERSÕES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 80	7FEB0041	3.427



Serviços opcionais



Tecnologias

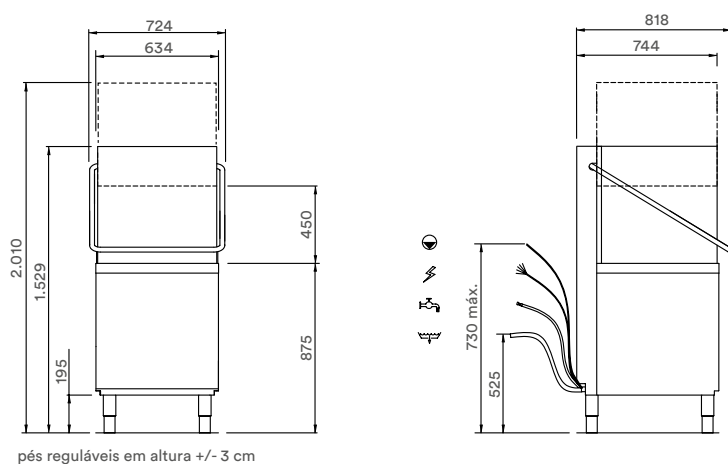


DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	63,4 x 74,4 x 152,9	Resistência da cuba	kW	2.1
Abertura de porta	cm	45	Resistência do boiler	kW	7
Dimensões cesta	cm	50 x 50	Bomba de lavagem	kW	0.47
Produtividade efetiva*	cestas/h	45	Pressão de alim.	bar	2 → 4
Produtividade teórica	cestas/h	60	Temperatura alim.	°C	15 → 60
Capacidade cuba	l	15			
Capacidade do boiler	l	6			

* Alimentação com água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	9.6

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso bruto	Kg	100
Volume	m3	0.95
Dim. (LxPxH)	cm	76 x 84 x 152

ALTURA MÁX. (equipada com cestas padrão)

	cm	42.5
	cm	44
	cm	GN1/1 (53x32)

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITÁRIO	CONSUMO MÍN. LT/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAG. °C	FAST 80
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	2,1	60	55	80	•
ProFessional	Uso geral	2,1	90	60	82	•
ProTemp	Sujidade difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidro e cristal	2,1	90	60	67	•
ProSelf	Limpeza automática	3,6	120	-	-	•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba drenagem	7FEB9018	195
Kit de doseador de detergente peristáltico	7FEB9021	218

CESTAS DE ORIGEM

	COD.	N.
Cesta quadrada para pratos	7FEB9082	1
Cesta para copos quadrada	7FEB9084	1
Cesta para talheres	7FEB9083	1

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo. Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

OCEAN 81



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Máquina de lavar louça de tampa com cesta de 50 x 50 cm construída com parede dupla e campânula de parede simples. A cuba é estampada e está equipada com um filtro integral em material compósito. A campânula levanta suavemente, o que representa um esforço reduzido para o operador. A câmara de lavagem não apresenta

tubagens nem arestas e pode incluir bandejas Gastronorm e Euronorm. Está equipada de série com doseadores peristálticos de detergente e abrillantador reguláveis a partir do painel de controlo.

A versão 81CDE pode ser ligada ao dispositivo de osmose inversa WS140.

VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
Ocean 81	7FEB0049	Dosificador detergente peristáltico	3.725
Ocean 81CDE	7FEB0050	Boiler atmosférico con bomba de aclarado, dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba	4.200



Serviços opcionais*

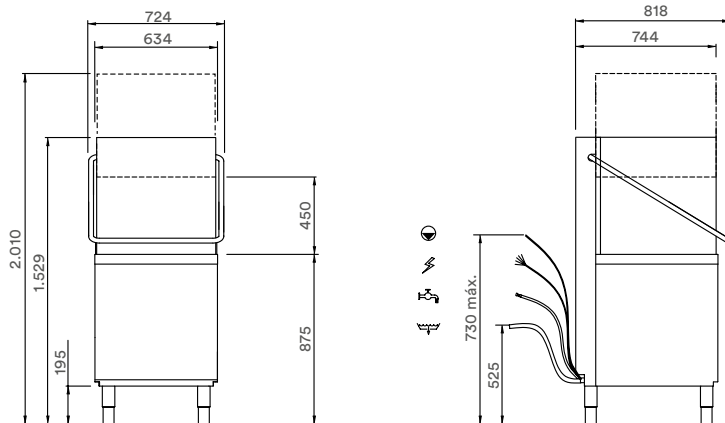
Tecnologias


DATOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	63 x 74,4 x 152,9	Resistência da cuba	kW	2.1
Abertura de porta	cm	45	Resistência do boiler	kW	7
Dimensões cesta	cm	50 x 50	Bomba de lavagem	kW	0.47
Produtividade efetiva*	cestas/h	45	Bomba de enxaguamento	kW	0.2
Produtividade teórica	cestas/h	60	Bomba de drenagem	kW	0.04
Capacidade cuba	l	15	Pressão de alim.	bar	2 → 4
Capacidade do boiler	l	12	Pressão de alim. 81CD - 81CDE - 81TDE	bar	1 → 4
			Temperatura alim.	°C	15 → 60

* Alimentação com água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta. ** Para versão sem boiler atmosférico, a capacidade é de 6 litros.

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



Pés com altura regulável +/- 3 cm

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	9.6

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso bruto	Kg	100
Volume	m3	0.95
Dim. (LxPxH)	cm	76 x 84 x 152

ALTURA MÁX.

	cm	42.5
	cm	44
	cm	GN1/1 (53x32)

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITÁRIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	CONSUMO MÍN. LT/CICLO	LAVAGEM °C	ENXAG. °C	OCEAN 81	OCEAN 81CDE
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	1,9 - 2,1	60	55	80	•	•
ProFessional	Uso geral	1,9 - 2,1	90	60	82	•	•
ProTemp	Sujidade difícil	2,6	180	65	88	•	•
ProGlass	Vidro e cristal	2,1	90	60	67	•	•
ProWater	Vidro e cristal com água osmotizada	2,1	120	65	70	•	•
ProLong	Lavagem contínua	2,6	600	60	82	•	•
ProEco	Sangue e amido	2,6	150	45	80	•	•
ProSelf	Limpeza e drenagem automática	3,6	120	-	-	•	
ProClean	Limpeza automática	12-15	300	-	-		•
ProDrain	Drenagem automática	-	120	-	-		•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba drenagem	7FEB9018	195

CESTAS DE ORIGEM

	COD.	N.
Cesta quadrada para pratos	7FEB9082	1
Cesta para copos quadrada	7FEB9084	1
Cesta para talheres	7FEB9083	1

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo. Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RIVER 83 NRG



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Máquina de lavar louça de capota e cesta de 50 x 50 cm com todos os acessórios, equipada com uma nova interface de utilizador com teclas soft-touch e um novo ecrã LCD a cores. Construída com parede dupla integral com campânula equipada com isolamento termoacústico. A cuba é estampada e está equipada com um filtro integral em inox. A campânula levanta suavemente,

o que representa um esforço reduzido para o operador. A câmara de lavagem não apresenta tubagens nem arestas e pode incluir bandejas Gastronorm e Euronorm. Está equipada de série com doseadores peristálticos de detergente e abrillantador reguláveis a partir do painel de controlo e filtro de drenagem triplo.

VERSÕES

MODELO	COD		PVP (€)
River 83CDE NRG	7FEB0053	Boiler atmosférico com bomba de enxaguamento, doseador de detergente peristáltico, descarga parcial com bomba e filtro triplo, e recuperador de calor NRG	6.895



Serviços opcionais*

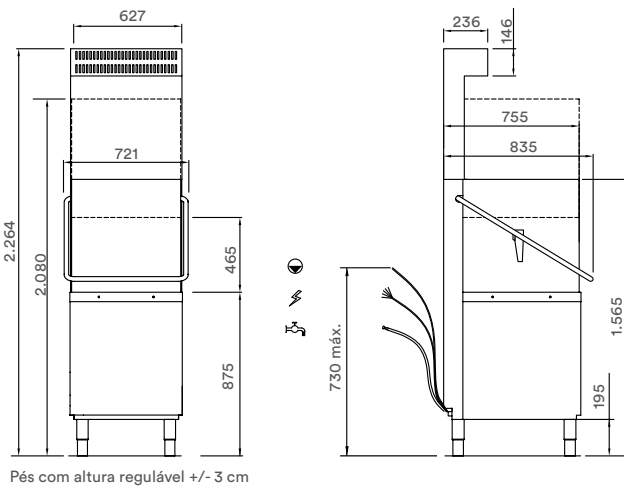
Tecnologias


DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	63,3 x 75,5 x 226,4	Resistência da cuba	kW	2.5
Abertura de porta	cm	46.5	Resistência do boiler	kW	7
Dimensões cesta	cm	50 x 50	Bomba de lavagem	kW	0.7
Produtividade efetiva*	cestas/h	38	Bomba de enxaguamento	kW	0.2
Produtividade teórica	cestas/h	65	Bomba de drenagem	kW	0.04
Capacidade cuba	l	22	Pressão de alim.	bar	1 → 4
Capacidade do boiler	l	12	Temperatura alim.	°C	15 → 60

* Alimentação com água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	10.2

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

		River 83	NRG
Peso bruto	Kg	124	25
Volume	m3	1	0.15
Dim. (LxPxH)	cm	77 x 87 x 153	70 x 75 x 30

ALTURA MÁX.

	cm	45
	cm	45
	cm	(53 x 32)

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MÍN. LT/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAG. °C	RIVER 83CDE NRG
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	1,8	60	55	80	•
ProFessional	Uso geral	2	90	60	82	•
ProTemp	Sujidade difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidro e cristal	2,1	90	60	67	•
ProWater	Vidro e cristal com água osmotizada	2,1	120	65	70	•
ProLong	Lavagem contínua	2,6	600	60	82	•
ProEco	Sangue e amido	2,6	150	45	80	•
ProNew	Substituição de água rápida	15-20	540	-	60	•
ProActive	Panelas e utensílios	4,2	300	70	82	•
ProSteel	Talheres	2,6	360	72	88	•
ProSan	Desinfecção e norma EN-ISO 15883-1/3	2,6	automática	70	85	•
ProClean	Limpeza automática	dic-15	300	-	-	•
ProDrain	Drenagem automática	-	120	-	-	•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit medidor de nível (n.º 1 unidade)	999257	85

CESTAS DE ORIGEM

	COD.	N.º
Cesta quadrada para pratos	7FEB9082	1
Cesta para copos quadrada	7FEB9084	1
Cesta para talheres	7FEB9083	1

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo. Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

MISTRAL 94X



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Máquina de lavar louça com tampa de alta capacidade com cesta de 50 x 60 cm construída com parede dupla integral com campânula equipada com isolamento termoacústico. A cuba é estampada e está equipada com um filtro integral em material compósito. A campânula levanta suavemente, o que representa um esforço reduzido para o operador. A câmara de lavagem não apresenta tubagens nem arestas e, graças à sua grande capacidade, pode conter utensílios

de todas as formas e tamanhos. Equipada com braços de lavagem rotativos e enxaguamento superior e inferior de “três jatos”.

Está equipada de série com doseadores peristálticos de detergente e abrillantador reguláveis a partir do painel de controlo.

VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
Mistral 94XD	7FEB0030	Doseador de detergente peristáltico	5.150



Para instalações angulares e em linha, consultar as tabelas especiais na página 74

Serviços opcionais



Tecnologia

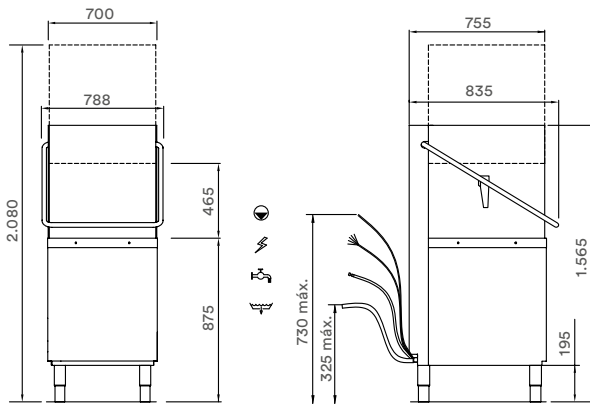


DATOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	70 × 75,5 × 156,5	Resistência da cuba	kW	2.5
Abertura de porta	cm	46.5	Resistência do boiler	kW	7
Dimensões cesta	cm	50 × 60	Bomba de lavagem	kW	1.5
Produtividade efetiva*	cestas/h	42	Bomba de enxaguamento	kW	0.2
Produtividade teórica	cestas/h	65	Bomba de drenagem	kW	0.04
Capacidade cuba	l	30	Pressão de alim.	bar	2 → 4
Capacidade do boiler	l	12	Temperatura alim.	°C	15 → 60
			Temperatura alim.	°C	15 → 60

* Alimentação com água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta. ** Para versão sem boiler atmosférico, a capacidade é de 6 litros.

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



Pés com altura regulável +/- 3 cm

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	20	11

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso bruto	Kg	136
Volume	m ³	1.1
Dim. (LxPxH)	cm	93 × 87 × 153

ALTURA MÁX.

	cm	45
	cm	45
	cm	(53 × 32) 60 × 40

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITÁRIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAG. °C	MISTRAL 94XD
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	2,1 - 2,3	60	55	80	•
ProFessional	Uso geral	2,1 - 2,3	90	60	82	•
ProTemp	Sujidade difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidro e cristal	2,1	90	60	67	•
ProWater	Vidro e cristal com água osmotizada	2,1	120	65	70	•
ProLong	Lavagem contínua	2,6	600	60	82	•
ProEco	Sangue e amido	2,6	150	45	80	•
ProSelf	Limpeza drenagem automática	3,6	120	-	-	•
ProClean	Limpeza automática	dic-15	300	-	-	•
ProDrain	Drenagem automática	-	120	-	-	•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba drenagem	7FEB9018	195








CESTAS DE ORIGEM

	COD.	N.
Cesta quadrada para pratos	Consultar	1
Cesta para copos quadrada	Consultar	1
Cesta para talheres 4 compartimentos	7FEB9256	1




*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo. Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Máquina de lavar pratos Mesas / Acessórios

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9400	PA 70 DX	70 × 71.5 × 85	650
	7FEB9405	PA 70 SX	70 × 71.5 × 85	650
	7FEB9410	PA 120 DX	120 × 71.5 × 85	900
	7FEB9415	PA 120 SX	120 × 71.5 × 85	900
	Consultar	PAL 70 DX Dimensão Cuba 50 × 40 × 25	70 × 71.5 × 85	1.400
	Consultar	PAL 70 SX Dimensão Cuba 50 × 40 × 25	70 × 71.5 × 85	1.400
	7FEB9435	PAL 120 DX Dimensão Cuba 50 × 40 × 25	120 × 71.5 × 85	1.400

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9430	PAL 120 SX Dimensão Cuba 50 x 40 x 25	120 x 71.5 x 85	1.400
	7FEB9420	PALS 120 DX Dimensão Cuba 50 x 40 x 25	120 x 71.5 x 85	1.500
	7FEB9425	PALS 120 SX Dimensão Cuba 50 x 40 x 25	120 x 71.5 x 85	1.500

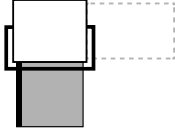
ACESSÓRIOS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9070	C 15 Kit de chuveiro		400
	7FEB9032	Anel de borracha		100


*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Máquina de lavar pratos Mesas especiais

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	Consultar	Mesa frontal com cesta Configuração Angular 50x60 cm	70 x 67.5 x 85 	1.350
	Consultar	Mesa frontal com cesta Configuração Angular 50x60 cm	70 x 77 x 85 	1.480
	Consultar	Mesa frontal com cesta Configuração Angular 50x60 cm	70 x 77 x 85 	1.480
	Consultar	Mesa frontal com cesta Configuração Angular 50x60 cm	120 x 77 x 85 	1.200
	Consultar	Mesa frontal com cesta Configuração Angular 50x60 cm	120 x 77 x 85 	1.200
	Consultar	Mesa lateral com cesta Configuração em Linha 50x60 cm	80 x 71.5 x 85 	600
	Consultar	Mesa lateral com cesta Configuração em Linha 50x60 cm	80 x 71.5 x 85 	600

ACESSÓRIOS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	Consultar	Fecho mesa Lateral SX Configuração Angular	40x70x25	150
	Consultar	Fecho mesa Lateral DX Configuração Angular	80x70x25	200
	Consultar	Plinto Inox Aberto (Fast 60M-60 / Ocean 61)	86 x 79.5 x 83.5	350
	Consultar	Plinto Inox Fechado (Fast 60M-60 / Ocean 61)	Mín. Máx. 57.5x56.6x(38.9-45.4)	450
	Consultar		Mín. Máx. 59.8x56.6x(40.3-46.8)	450
	Consultar	Kit de Bomba Auxiliar Aumento de pressão de enxaguamento	26x14x16	500
	Consultar	Kit bomba drenagem	Fast 30 - 40 - Ocean 31 - 41	200
			Fast 50	200
			Niagara 42	243
			Fast 70 - Niagara 52 - 62 - 72	243
			Fast 80 - Ocean 81 - Niagara 82 - Mistral 94 LX	195
	41952	Kit de doseador de detergente peristáltico	Niagara 292 - 293	250
	999257	Kit medidor de nível para máquinas de lavar copos, pratos e utensílios. (River / Mistral LX)		85

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

MISTRAL 241



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Máquina de lavar tabuleiros/Máquina de lavar utensílios de bancada com cesta de 50 x 60 cm. Construída com parede dupla espaçada nas laterais, com guias aplicadas para a cesta e parede dupla integral. A cuba apresenta um fundo embutido e está equipada com um filtro integral em inox. A câmara de lavagem não apresenta tubagens nem arestas. Equipada com braços de lavagem rotativos e enxaguamento

superior e inferior de “três jatos”.

Está equipada de série com doseadores peristálticos de detergente e abrillantador reguláveis a partir do painel de controlo.

A versão 241CDE pode ser ligada ao dispositivo de osmose inversa WS140.

VERSÕES

MODELO	COD		PVP (€)
Mistral 241DE	7FEB0028	Doseador de detergente peristáltico e drenagem parcial com bomba	4.400
Mistral 241CDE	7FEB0029	Boiler atmosférico com bomba de enxaguamento, doseador de detergente peristáltico e descarga parcial com bomba	5.045



Serviços opcionais*

Tecnologias

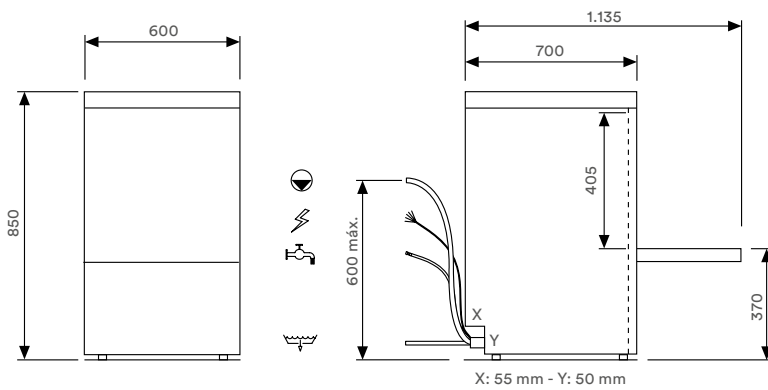

Modelos CDE

DATOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	60 x 70 x 85	Resistência do boiler	kW	6
Abertura de porta	cm	40,5	Bomba de lavagem	kW	0.7
Dimensões cesta	cm	50 x 60	Bomba de enxaguamento	kW	0.2
Produtividade teórica	cestas/h	30	Pressão de alim.	bar	2 → 4
Capacidade cuba	l	23	Temperatura alim.	bar	1 → 4
Capacidade do boiler	l	6	Consumo de água	°C	15 → 60
Resistência da cuba	kW	2.1			

* Alimentação com água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	8.8

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso bruto	Kg	65
Volume	m3	0.52
Dim. (LxPxH)	cm	80 x 70 x 100

ALTURA MÁX. (equipada com cestas padrão)

	cm	GN1/1 (53 x 32) 60 x 40
--	----	-------------------------

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITÁRIO	CONSUMO MÍN. LT/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAG. °C	MISTRAL 241 DE	MISTRAL 241 CDE
ProWork 2	Sujidade ligeira recente	2,4	120	55	80	•	•
ProWork 4	Uso geral	3	240	60	82	•	•
ProWork 6	Sujidade difícil	3,5	360	65	85	•	•
ProLong	Lavagem contínua	3,5	720	60	82	•	•
ProPlates	Ciclo específico para pratos	2,1	90	60	82	•	•
ProEco	Sangue e amido	3,5	300	45	80	•	•
ProActive 5	Panelas e utensílios	5	300	65	85	•	•
ProActive 7	Panelas e utensílios	5	420	65	85	•	•
ProSteel	Talheres	3,5	720	72	88		•
ProSan	Desinfecção segundo a norma EN-ISO 15883-1/3	3,5	auto	70	85		•
ProWork 8	Intensivo 1	3,9	480	65	85	•	
ProWork 10	Intensivo 2	3,9	600	65	85	•	
ProClean	Limpeza automática	20	240	15	-	•	•
ProDrain	Drenagem automática	-	-	-	-	•	•
ProDrain	Drenagem automática	-	-	-	-		•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Suporte em inox para 5 bandejas	7FEB9027	215

CESTAS DE ORIGEM

	COD.	N.
Cesta inox	7FEB9203	1

 *Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RIVER 295



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Está equipada com uma cesta em inox de 55 x 61 cm e uma altura útil de lavagem de 65 cm que lhe permite satisfazer a maior parte das necessidades.

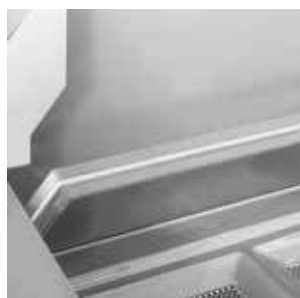
Está equipada de série com um doseador de detergente e abrillantador regulável eletronicamente a partir do painel de controlo. Pode ser equipada com um sensor opcional

para assinalar o nível baixo de detergente. A cesta dispõe de guias com um novo desenho que reduzem o esforço necessário para movê-las com carga completa, sendo muito fáceis de limpar.

Onze ciclos de lavagem de 2 a 12 minutos.

VERSÕES

MODELO	COD	PVP (€)
River 295	7FEB0362	6.307



Serviços opcionais*



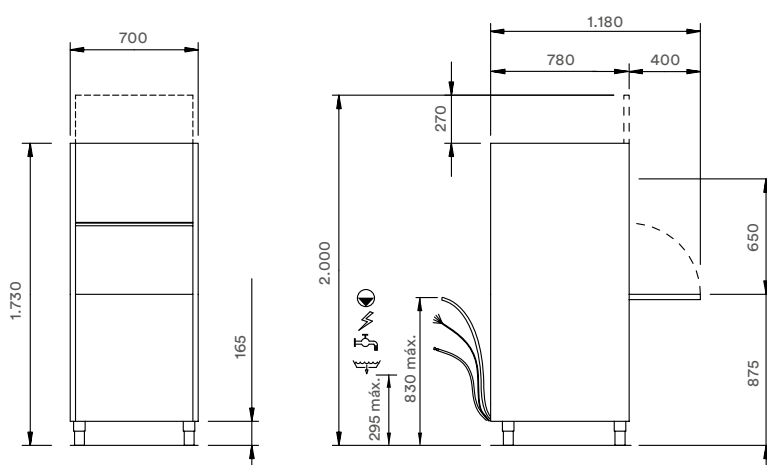
Tecnologias



DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	72 x 78 x 173	Resistência do boiler	kW	6
Abertura de porta	cm	65	Bomba de lavagem	kW	1.4
Ciclos	n.º	11	Bomba de enxaguamento	kW	0.2
Tempos dos ciclos padrão	min.	2 → 12	Pressão de alim.	bar	1 → 6
Dimensões cesta	cm	56 x 63	Temperatura alim.	°C	15
Produtividade máx.	cestas/h	30	Consumo de água	l/Ciclo	4
Capacidade cuba	l	37	Temp. Água de lavagem	°C	55
Capacidade do boiler	l	7	Temp. Água de enxaguamento	°C	80
Resistência da cuba	kW	3			

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



Pés com altura regulável +/- 3 cm

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	7.4


ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso bruto	Kg	170
Volume	m ³	1.55

DIM. CÂMARA DE LAVAGEM

Dim. (LxPxA)	cm	56 x 63 x 65
--------------	----	--------------

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
 Kit medidor de nível (n.º 1 unidade)	999257	85

CESTAS DE ORIGEM

	COD.	PVP (€)
 Cesta inox	7FEB9204	242

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RIVER 296



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Com a sua cesta de 55 x 61 cm e porta dupla ergonómica com uma altura de 85 cm, tem capacidade para lavar até tabuleiros de forno de grandes dimensões, bem como cestas de 100 l e formas de pastelaria de todos os tipos. A cesta dispõe de guias com um novo desenho que reduzem o esforço necessário para movê-las com carga completa,

sendo muito fáceis de limpar. Está equipada de série com um doseador de detergente e abrillantador regulável eletronicamente a partir do painel de controlo. Pode ser equipada com um sensor opcional para assinalar o nível baixo de detergente. Onze ciclos de lavagem de 2 a 12 minutos.

VERSÕES

MODELO	COD	PVP
River 296	7FEB0367	7.503



Serviços opcionais*



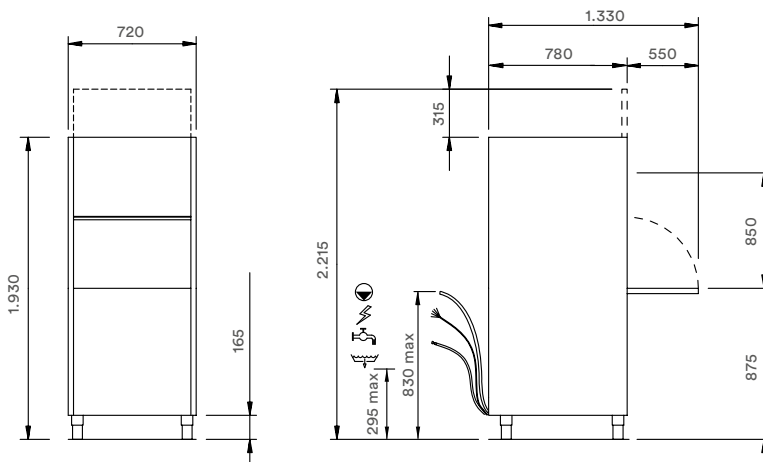
Tecnologias



DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	72x78x193	Resistência do boiler	kW	6
Altura de porta	cm	85	Bomba de lavagem	kW	1.7
Ciclos	nº.	11	Bomba de enxaguamento	kW	0.2
Tempo dos ciclos padrão	min.	2 → 12	Pressão de alim.	bar	1 → 6
Dimensões cesta	cm	56x63	Temperatura alim.	°C	15
Produtividade máx.	cestas/h	30	Consumo de água	l/Ciclo	4
Capacidade cuba	l	37	Temp. Água de lavagem	°C	55
Capacidade do boiler	l	7	Temp. Água de enxaguamento	°C	80
Resistência da cuba	kW	3			

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



Pies de altura regulable +/- 3 cm

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	7.7


ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso bruto	Kg	196
Volume	m ³	1.55

DIM. CÂMARA DE LAVAGEM

Dim. (LxPxA)	cm	56x63x85
--------------	----	----------

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
 Kit medidor de nível (n.º 1 unidade)	999257	85

CESTAS DE ORIGEM

	COD.	PVP (€)
 Cesta inox	7FEB9204	242

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RIVER 347



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Lava objetos com cesto de aço inox 70 x 70 cm e uma luz útil de 85 cm. Equipado com uma nova interface de utilizador com teclas de toque suave e uma tela LCD polícromática recém-projetada.

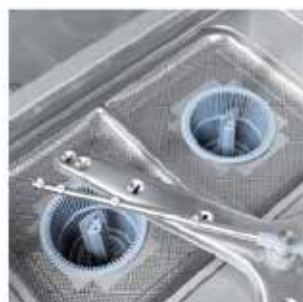
Construído em parede dupla, tanque livre de tubos e bordas internas e filtro integral de superfície de aço inoxidável.

Equipado com braços rotativos de lavagem e secagem, tanto inferiores como superiores.

Equipado de série com um dispensador de detergente e branqueador peristáltico ajustável eletronicamente a partir do painel de controlo. Com conexão USB.

VERSÕES

MODELO	COD	PVP
RIVER 347 CDE	7FEB0373	11.000 €



Serviços opcionais*



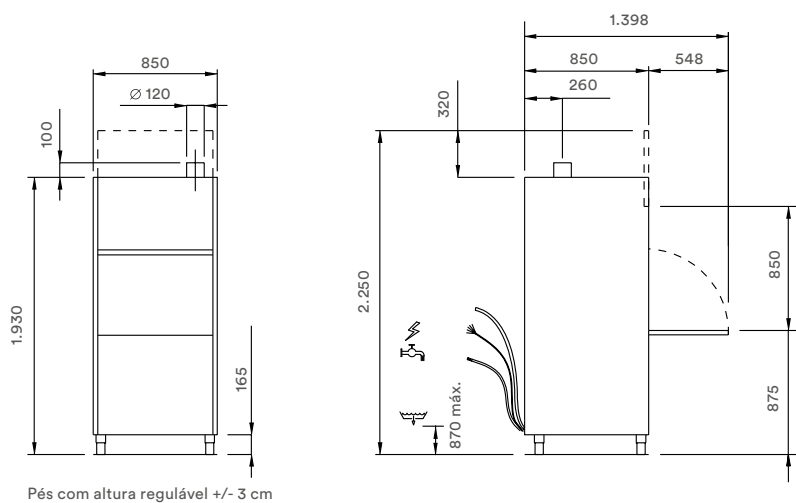
Tecnologias



DATOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	85 × 85 × 193	Resistência do boiler	kW	8
Abertura de porta	cm	85	Bomba de lavagem	kW	3
Ciclos	n°.	11	Bomba de enxaguamento	kW	0.2
Tempos dos ciclos padrão	min.	2 → 12	Pressão de alim.	bar	1 → 6
Dimensões cesta	cm	70 × 70	Temperatura alim.	°C	15
Produtividade máx.	cestas/h	30	Consumo de água	l/Ciclo	5
Capacidade cuba	l	68	Temp. Água de lavagem	°C	55
Capacidade do boiler	l	7	Temp. Água de enxaguamento	°C	80
Resistência da cuba	kW	8			

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	25	11

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso bruto	Kg	205
Volume	m ³	1.72

DIM. CÂMARA DE LAVAGEM

Dim. (LxPxA)	cm	70 × 70 × 85
--------------	----	--------------

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RIVER 298



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Com a sua cesta de 132 x 70 cm e porta dupla ergonómica com 85 cm de altura, tem capacidade para lavar rapidamente grandes quantidades de objetos, até mesmo objetos de grandes dimensões.

Para permitir a máxima flexibilidade de utilização, dispõe de uma função exclusiva de carga média que ativa apenas uma das bombas de lavagem e uma das bombas de enxaguamento. A cesta dispõe de guias com

um novo desenho que reduzem o esforço necessário para movê-las com carga completa, sendo muito fáceis de limpar. Está equipada de série com um doseador de detergente e abrillantador regulável eletronicamente a partir do painel de controlo. Pode ser equipada com um sensor opcional para assinalar o nível baixo de detergente. Onze ciclos de lavagem de 2 a 12 minutos.

VERSÕES

MODELO	COD	PVP (€)
River 298	7FEB0377	16.319



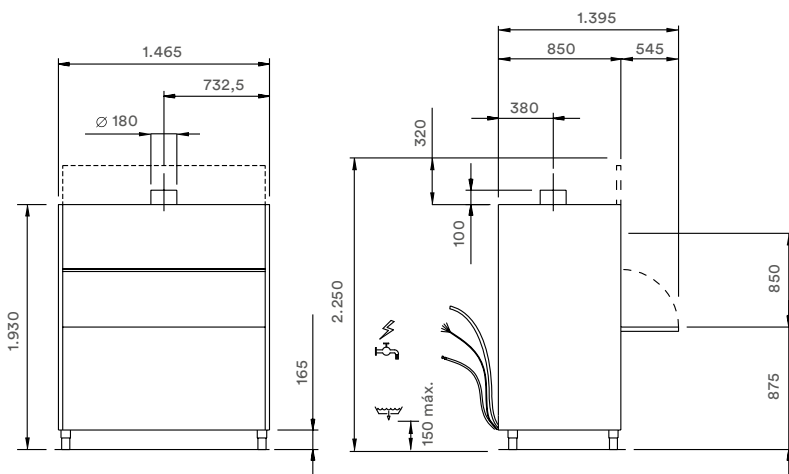
Serviços opcionais*

Tecnologia


DATOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	146,5 × 85 × 193	Resistência do boiler	kW	9.5
Abertura de porta	cm	85	Bomba de lavagem	kW	3 (x2)
Ciclos	n.º	11	Bomba de enxaguamento	kW	0.2 (x2)
Tempos dos ciclos padrão	min.	2 → 12	Pressão de alim.	bar	1 → 6
Dimensões cesta	cm	131 × 70	Temperatura alim.	°C	15
Produtividade máx.	cestas/h	30	Consumo de água	l/Ciclo	8
Capacidade cuba	l	131	Temp. Água de lavagem	°C	55
Capacidade do boiler	l	17	Temp. Água de enxaguamento	°C	80
Resistência da cuba	kW	9.5			

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



Pés com altura regulável +/- 3 cm

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	32	15.5


ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso bruto	Kg	350
Volume	m ³	3.50

DIM. CÂMARA DE LAVAGEM

Dim. (LxPxA)	cm	131 × 70 × 85
--------------	----	---------------

OPCIONAL










	COD.	€
 Kit medidor de nível (n.º 1 unidade)	999257	85

CESTAS DE ORIGEM

	COD.	PVP (€)
 Cesta inox	7FEB9204	242

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CESTAS DE REDE

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	 (cm)	PVP (€)	
	983063	Cesta para copos quadrada fundo plano	35x35x15	70	60	
	7FEB9135		38.5x38.5x10	70	57	
	7FEB9130		38.5x38.5x15	70	65	
	983061		40x40x10	70	65	
	983062		40x40x15	70	68	
	7FEB9100		45x45x10	70	87	
	7FEB9145		50x50x15	70	87	
	7FEB9185	Cesta para copos quadrada 3 fileiras de fundo inclinado	38.5x38.5x17		85	
	983081		40x40x17		85	
	7FEB9180	Cesta para copos quadrada 4 fileiras de fundo inclinado	38.5x38.5x17		87	
	983066		40x40x17		87	
	983083	Cesta para copos quadrada 4 fileiras de fundo inclinado	50x50x17		95	
	983082	Cesta para copos quadrada 5 fileiras de fundo inclinado	50x50x17		110	
	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9097	Cesta para pratos quadrada	45x45	14		87
	7FEB9080	Cesta para pratos, pratos de pizza e bandejas	50x50	18 8 8	24 33 48x37	83
	983033	Cesta para talheres quadrada	50x50			120

CESTAS DE POLIPROPILENO

			13 cm	16.5 cm	21 cm			
Cesta para copos 50x50 cm	Ø 11.3 cm	nº. 16						
			Cod. 7FEBE013	115 €	Cod. 780093	137 €	Cod. 7FEBE014	165 €
Cesta para copos 50x50 cm	Ø 9 cm	nº. 25						
			Cod. 780090	120 €	Cod. 780094	145 €	Cod. 7FEB9031	170 €
Cesta para copos 50x50 cm	Ø 7.3 cm	nº. 36						
			Cod. 780091	120 €	Cod. 780095	150 €	Cod. 780099	180 €
Cesta para copos 50x50 cm	Ø 6.3 cm	nº. 49						
			Cod. 780092	129 €	Cod. 780096	165 €	Cod. 780100	185 €






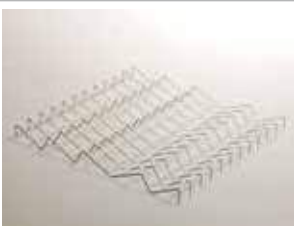



			16.5 cm	21 cm
Cesta para copos fundo inclinado 50x50 cm	Ø 11.3 cm	nº. 16		
			Cod. 780101	145 €
Cesta para copos fundo inclinado 50x50 cm	Ø 9 cm	nº. 25		
			Cod. 780102	153 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CESTAS DE POLIPROPILENO









	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9087	Cesta para copos quadrada fundo plano para Fast 30	35x35x12		55
	7FEB9105	Cesta para copos quadrada fundo plano para Fast 30	39x39x15		72
	7FEB9079	Cesta para copos quadrada fundo plano	45x45x10.6		72
	901059	Rede dupla cesta para Fast 40 - Ocean 41 (para usar com cestas de rede)			60

CESTAS DE POLIPROPILENO

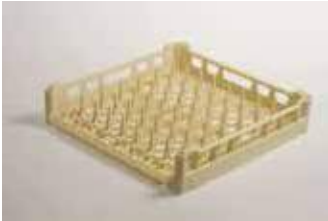






	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9549	Kit de cesta dupla quadrada n.º 1 rede (901059) n.º 2 cestas de rede (983055) n.º 1 suporte (712020) n.º 1 suporte (780140) para Fast 40 - Ocean 41			205
	7FEB9107	Kit de cesta dupla redonda n.º 1 rede (901059), n.º 2 cestas de rede (983060) n.º 1 suporte (712020) para Fast 40 - Ocean 41			215
	780135	Cesta universal malha larga	50x50		72
	780136	Suporte inclinado copos para cesta 780135			24
	780082	Suporte inclinador taças para cesta 780135			45
	7FEB9084	Cesta para copos quadrada	50x50		64
	70181	Cesta para copos	50x60		135

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CESTAS DE POLIPROPILENO

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9022	Suporte vertical de pratos para cesta 780133-780134		Con 1 suporte: n.º 8 pratos - Ø 30 cm	24	
				Con 2 soportes: n.º 16 pratos - Ø 20 cm		
	7FEB9078	Cesta quadrada para pratos	45x45	12	24	72
	7FEB9086	Cesta quadrada para pratos	50x50	18	24	75
	780073	Cesta quadrada para pratos	50x50	15	28	79
	780074	Cestas para pratos de pizza quadrados	50x50	9	38	89
	7FEB9082	Cesta quadrada para pratos	50x50	16	24	70
	70180	Cesta pratos	50x60	22	24	130

SUPORTES / CESTAS DE POLIPROPILENO





	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	Ø (cm)	PVP (€)
	780106	Cesta quadrada para bandeja	50x50	6	53x37	92
	780077	Cesta para bandejas	50x50	4	53x37	350
	70182	Cesta bandejas	50x60	10	53x37	130
	780080	Cesta quadrada para talheres	50x50			79
	7FEB9083	Cesta para talheres	11x11x14			15
	7FEB9256	Cesto para talheres com 4 divisões	21.7x21.7x13.4			37
	7FEB9547	Suporte para pratos pequenos			30.5x9x7.5 n.º 13 pratos pequenos	24

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CESTAS INOX

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	n°	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9203	Cesta inox para Mistral 241	50x60			255
	7FEB9041	Cesta inox para River 298	131x70			695
	433032	Rede porta-cestas para Mistral 241				99

CESTAS INOX

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9220	Chassis inox para 8 bandejas Profundidade máx. 4 cm.	50x50			199
	7FEB9048	Suporte em inox para 5 bandejas Profundidade máx. 6,5 cm.	50x50			230
	7FEB9225	Suporte em inox para funis e mangas	Ø 17			63
	712017	Recipiente inox para talheres e utensílios	15x15			85

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Tecnologias e patentes

Louça perfeita em poucos minutos: faça a sua magia nos pratos e nós deixamo-los como novos. Descubra as prestações que a Elettrobar lhe oferece nesta gama.



Construção modular

O sistema ProMont permite dividir in situ a máquina nos vários elementos que a constituem para facilitar o seu transporte através de portas ou corredores estreitos e, depois disso, voltar a montar a máquina com facilidade e segurança.



Filtros de cuba integrais ProStrainer

O filtro é constituído por uma superfície plana inclinada para o exterior para facilitar o fluxo dos resíduos sólidos ali recolhidos e por uma cesta na qual estes confluem, ficando num local de fácil alcance para o operador que a poderá esvaziar em poucos segundos.





Altura útil de carga 45 cm

Aumentada em 15% relativamente à geração anterior, permite lavar também objetos muito altos, bandejas, recipientes e utensílios.



Construção ProClean

Conceito que facilita a limpeza ao final do turno: câmara de lavagem sem tubos no interior, cubas estampadas, sistemas de duplo e triplo filtro de água com elementos de concentração e recolha de resíduos.



Construção de parede dupla

Reduz a dispersão térmica e o ruído. As portas são constituídas por uma parede dupla isolada.



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Pré-lavagem intensa XL

Com um comprimento de 820 mm, dispõe de uma cuba de 70 l e de um sistema de lavagem de 3 braços e 36 boquilhas de enxaguamento com uma bomba de 1500 W. Tripla filtragem da água e porta a cobrir todo o comprimento para facilitar a limpeza.



Pré-lavagem ultra-forte XXL

Com um comprimento de 1150 mm, dispõe de uma cuba de 70 l e de um sistema de lavagem de 5 braços e 60 boquilhas de enxaguamento com uma bomba de 2700 W. Sistema de gestão da temperatura com aquecimento e arrefecimento da água através de controlo eletrónico. Filtragem tripla e porta em toda a largura do módulo para facilitar a limpeza.



Filtragem sequencial ProGressive

Utiliza uma combinação de filtros na cuba e de pré-filtros de compartimento, presentes em todas as cuba, para realizar uma filtragem progressiva da água de lavagem que elimina todas as partículas com um diâmetro superior a 1 mm. Os filtros de compartimento podem ser extraídos para serem esvaziados sem ser necessário abrir a porta do módulo de lavagem. Existe um filtro adicional de segurança por cima da boca de aspiração de cada bomba.



Módulo de lavagem heavy duty

Com um comprimento de 1150 mm, dispõe de uma cuba de 70 l e de um sistema de lavagem de 5 braços e 60 boquilhas de enxaguamento com uma bomba de 2700 W. Sistema de gestão da temperatura com aquecimento e arrefecimento da água através de controlo eletrónico. Filtragem tripla e porta em toda a largura do módulo para facilitar a limpeza.





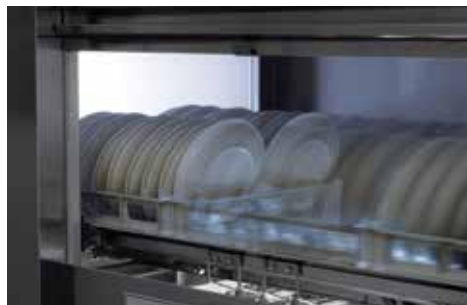
Bombas de fluxo duplo DuoFlow

Graças a esta patente, a Elettrobar conseguiu eliminar a divisão do fluxo pressurizado após a bomba de lavagem, alcançando uma eficácia superior, menos perdas de carga e menos ruído.

Uma bomba DuoFlow equivale a uma bomba tradicional com uma potência adicional de aproximadamente 35%.

Regulação eletrónica da velocidade

Utiliza um inverter para controlar a frequência de alimentação do motor de arrasto das cestas, podendo desta forma suportar qualquer taxa de produção entre 50 e 300 cestas por hora. Em caso de avaria, é possível realizar o bypass do inverter. A máquina de lavar louça funcionará com apenas uma velocidade.

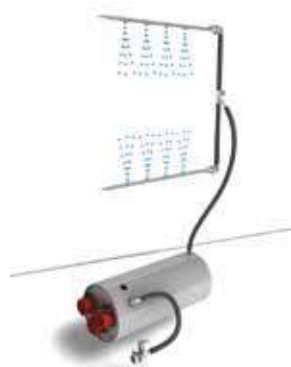


Cesta de arrasto com guias laterais

Relativamente à guia tradicional guia de avanço central, permite uma melhor lavagem da zona inferior da zona central da cesta e uma melhor acessibilidade à cuba para limpeza. Os dentes que movem os cestos são fabricados em aço de maior espessura. O dispositivo de transporte avança sobre patins de material sintético antifricção.



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.



Enxaguamento com pressão da rede

Requer que a pressão de alimentação da rede hidráulica seja constante entre 2 e 4 bares dinâmicos. Se a pressão variar fora deste intervalo, é necessário instalar um redutor de pressão com manómetro (opcional) ou uma bomba de aumento de pressão.



Enxaguamento constante ProRinse

Utiliza uma bomba de enxaguamento de 200W para garantir a pressão e o caudal de enxaguamento independentemente das condições de abastecimento de água da rede.

A alimentação do boiler é realizada através de um dispositivo anti-contaminação “break tank” homologado segundo a normativa inglesa WRAS.

Enxaguamento variável ProPortional

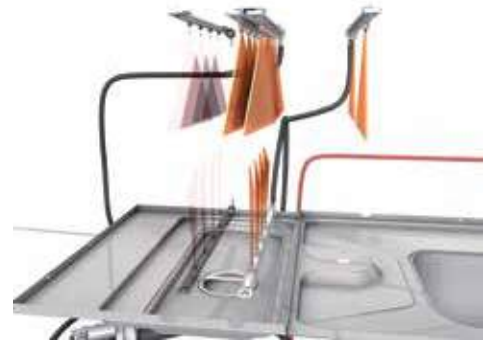
Permite variar a quantidade de água de enxaguamento em função da produtividade da máquina de lavar louça. De acordo com o programa de lavagem selecionado, permite uma poupança no consumo de água de até 25 %.





Enxaguamento variável flexível ProPortional plus

O sistema ProPortional permite não só variar o caudal em função da velocidade, como também dividir o enxaguamento entre o braço inferior e o superior. Desta forma, evita-se salpicar água inutilmente desde a parte inferior em caso de lavagem de pratos, ou desde a parte superior em caso de lavagem de copos. A poupança do consumo de água chega assim aos 40 %. O sistema faz a gestão dos circuitos completamente separados a partir de um boiler duplo com recuperador de calor duplo, cada um equipado com um dispositivo ProPortional para a variação do fluxo.



Enxaguamento múltiplo UltraRinse₃ (versão RIVER MULTI 414)

Permite reutilizar a água limpa do enxaguamento para efetuar o enxaguamento intermédio através dos braços superiores e de um inferior, bem como um pré-enxaguamento através do braço instalado no final da câmara de lavagem. Este terceiro enxaguamento elimina a maior parte do detergente que permanece na zona de lavado sem interferir com a água de enxaguamento. Assim, o enxaguamento pode ser efetuado com consumos muito reduzidos: até 0,61 por cesta. É alojado num módulo com 1.150 mm de comprimento que inclui igualmente o enxaguamento forte ProWind.

Enxaguamento integrado TopRinse

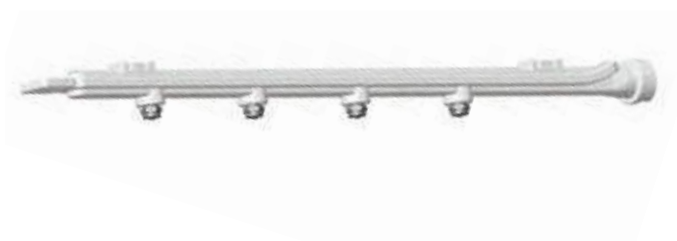
É o culminar das tecnologias e dos sistemas que permitem alcançar um consumo muito baixo, até 0,61/cesta, com resultados de lavagem insuperáveis: enxaguamento constante ProRinse; enxaguamento múltiplo UltraRinse₃, braços de enxaguamento HiTech enxaguamentos adaptáveis ProPortional ou ProPortionalplus.



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Braços de enxaguamento HiTech

Fabricados em material compósito ProComposit estampado por injeção e soldado com a tecnologia de vibração, dispõem de canalizações internas que seguem o fluxo do líquido para reduzir a perda de carga. As boquilhas de enxaguamento são fabricadas em aço através de processos mecânicos de absoluta precisão.



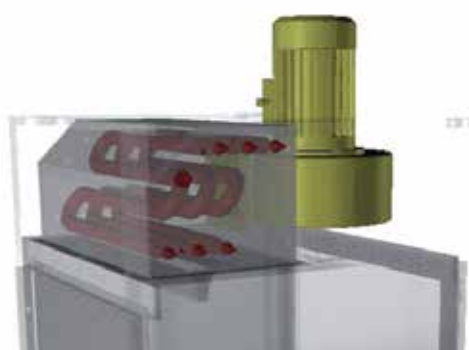
Sistema de poupança de detergente ProChem

Alimenta as cubas de lavagem com uma quantidade fixa de água de enxaguamento, enviando a água restante diretamente para a pré-lavagem através de uma bomba de circulação. É alcançada assim uma poupança no consumo de detergente que, segundo o modelo e o programa selecionado, pode chegar aos 50 %.



Secagem ProWind

Este sistema é alojado num módulo em consola com 600 mm de largura fabricado com parede dupla. Funciona a baixa temperatura (65 °C) para uma ação delicada sobre a louça. Utiliza um grande caudal de ar (1.400 m³/h) do exterior e, por isso, relativamente seco, movido por um turbo ventilador de alta potência (550 W). O ar é introduzido através de duas ranhuras superiores. O módulo dispõe de um circuito de drenagem separado.



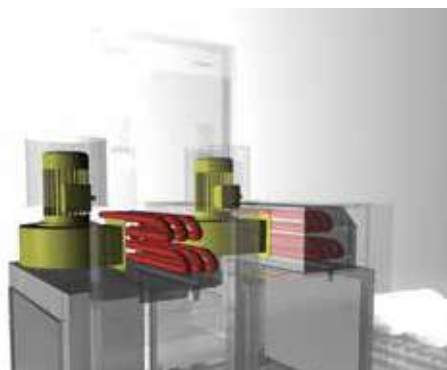
Secagem forte ProWind

É alojado no módulo integrado de secagem e enxaguamento, abrangendo uma zona de escorrimento de 15 cm. Funciona a baixa temperatura (65 °C) para uma ação delicada sobre a louça. Utiliza um grande caudal de ar (1.400 m³/h) do exterior e, por isso, relativamente seco, movido por um turbo ventilador de alta potência (550 W). O ar é introduzido através de duas ranhuras superiores e é dirigido, desde a parte superior, por um desviador de fluxo que está fixado ao fundo do módulo. A secadora está equipada com uma porta para facilitar a limpeza ao final do dia.



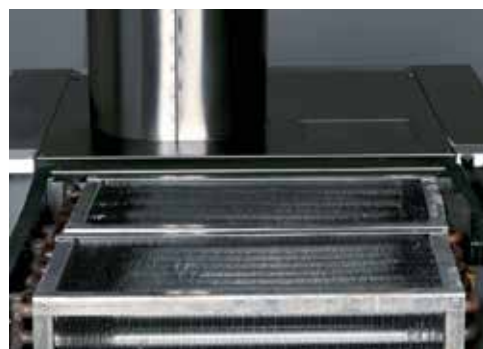
Secagem sequencial DuoWind

Recomendado para o tratamento de artigos que necessitam de uma elevada massa de ar e um tempo de secagem prolongado. O sistema é constituído por um módulo com 550 mm de comprimento equipado com uma porta para inspeção e limpeza e por um sistema de secagem ProWind que extrai o ar sobretudo do interior da máquina. Está conectado a um módulo de secagem padrão em consola que, por sua vez, extrai o ar sobretudo do exterior da máquina.



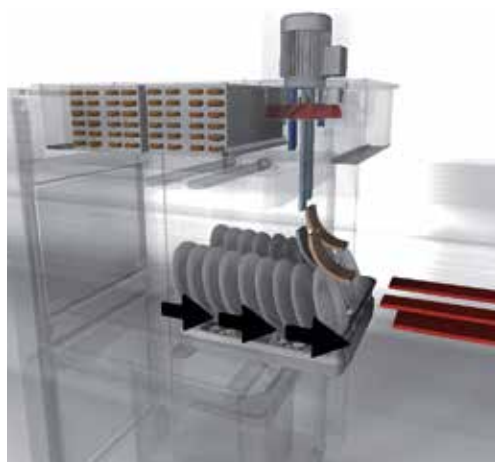
Sistema de gestão da potência ProPower

As máquinas foram concebidas de modo a serem alimentadas com água fria e com a possibilidade de serem convertidas, diretamente a partir do painel de controlo, para alimentação com água quente. Mediante pedido, podem ser fabricadas para funcionar com água quente e com a possibilidade de conversão, por meio de software, para alimentação com água fria.



Sistema de gestão do calor ProSteam

Um excesso de pressão gerado na zona de secagem e uma redução de pressão gerada pelo ventilador do recuperador ProHeat fazem com que o vapor com excesso de temperatura que se forma se mova através da máquina na direção contrária ao avanço dos pratos, aquecendo os módulos mais frios e a louça.



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

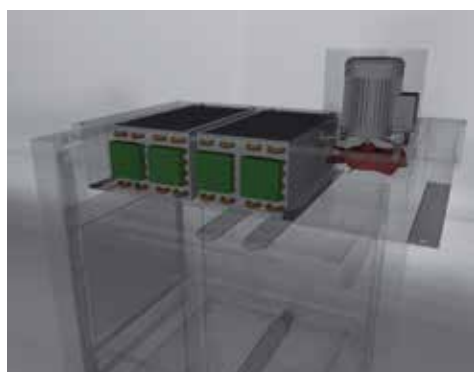
Sistema de gestão ativa dos módulos ProActive

Todos os módulos individuais (pré-lavagem, lavagem, enxaguamento, secagem) são ativados e desativados independentemente dos restantes apenas caso se encontre uma cesta para lavagem no seu interior. É um sistema que melhora a eficiência energética em caso de funcionamento intermitente. Além disso, assegura a ativação gradual das bombas e das resistências quando a máquina volta a ser ativada após paragem, evitando assim picos de corrente. A posição das cestas é detetada por um sensor eletromecânico fiável. Realiza também as funções de economizador de abrillantador e temporizador automático.



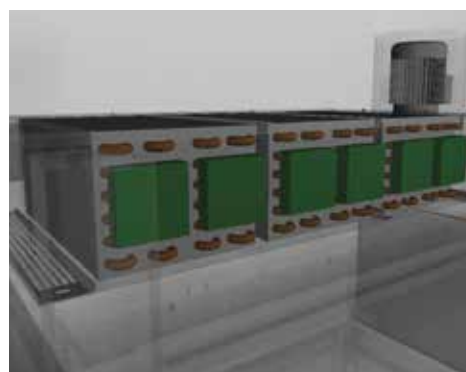
Sistema de recuperação de calor ProHeat

Utiliza o calor latente da evaporação contido no vapor saturado presente no interior da máquina de lavar louça, fazendo com que se condense e aqueça em cerca de 25 °C a água fria que se dirige para o boiler. De acordo com os modelos e programas selecionados, a poupança de energia pode chegar a 8kWh por hora de funcionamento. Utiliza 2 permutadores de alumínio/cobre, cada um com uma superfície de 25 m², e um turboventilador de 200 W.



Sist. de recuperação de calor ProHeatplus

Uma evolução do recuperador de base, este sistema modular utiliza três baterias que funcionam em série ou em paralelo de acordo com as versões para alcançar a máxima eficácia na permuta térmica. Desta forma, é possível obter uma poupança de energia de até 8kWh por hora de funcionamento.



Bomba de calor

É um sistema de grande eficácia termodinâmica que permite aquecer a água antes de entrar no boiler, extraindo o calor do vapor presente no interior da câmara de lavagem que condensa deste modo.

Tem capacidade para restituir uma energia térmica equivalente a cerca de 3,7 vezes a energia elétrica consumida e permite reduzir a potência instalada no boiler em cerca de 8kW. A vantagem mais importante relativamente a um recuperador normal e que justifica o maior custo de compra é que o ar emitido não é quente e húmido, mas fresco e seco. Desta forma, é conseguida uma diminuição considerável do trabalho necessário para manter um ambiente adequado na zona de lavagem.



Interface ProSmart

Utiliza um ecrã LED multifunções com quatro números e duas barras laterais de cor variável. Dispõe de quatro botões multifunção para programar todas as funções da máquina, apresentar informações sobre o estado e parâmetros de funcionamento, selecionar os programas e apresentar mensagens de erro.



Interface C4I

Utiliza um ecrã tátil multifunções e dois botões multifunções para programar todas as funções da máquina, apresentar informações detalhadas sobre o estado e parâmetros de funcionamento, selecionar os programas e apresentar mensagens de erro. Pode ser facilmente conectado ao módulo opcional de comunicação remota.



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Máquina de lavar louça de arrasto Niagara

A Elettrobar oferece uma geração inovadora de máquinas de lavar louça de túnel que se tornaram a referência para o sector devido às suas vantagens para o utilizador e pela sua relação preço/prestações.

Características de série

- Parede dupla integral
- Portas isoladoras
- Cubas estampadas
- Filtros duplos na cuba
- Filtros triplos de compartimento progressivos
- Lavagem de alta eficácia
- Bombas de fluxo duplo
- Pré-lavagem intensa
- Enxaguamento constante
- Enxaguamento flexível
- Lavagem temporizada
- Economizador de enxaguamento
- Túnel de secagem
- Interface smart led
- 4 ou 2 programas de lavagem

Uso fácil

Graças ao sistema de controlo simples e intuitivo, com interface digital e ecrã LED para a visualização dos programas, das temperaturas, dos parâmetros de funcionamento e das mensagens do sistema de autodiagnóstico. Quando estão instalados doseadores de detergente e abrillantador, também é possível controlá-los utilizando o software.



Conectividade

Conectividade garantida pela porta USB presente como equipamento padrão no tabuleiro de controlo.



Máquina de lavar louça de arrasto Niagara estão disponíveis em duas configurações: 411 - versão básica com boas prestações e consumo entre os mais baixos da sua categoria, até 1,3 l/cesta, oferecido com uma excelente relação preço/prestações. 412 - versão com o equipamento mais completo, tem um consumo cerca de 23% inferior relativamente à série 411, até 1,2 l/cesta. Ampla versatilidade de utilização e produtividade graças ao avançado sistema de enxaguamento flexível. Uma gama como a Niagara, compacta, mas perfeitamente articulada, permite a qualquer utilizador encontrar a máquina de lavar louça ideal para lavar com a máxima eficácia, com a máxima rapidez e com o mínimo custo de instalação e funcionamento.



Custos de funcionamento reduzidos



Graças ao novo desenho do sistema de enxaguamento com braços em materiais compósitos de desenho avançado permitem uma poupança substancial do consumo de água, energia e detergente.

Os modelos Niagara 412 estão equipados com o sistema ProRinse com bomba de enxaguamento e alimentação através de “break tank” de série que permite diminuir o consumo específico até somente 1 l por cesta. Também dispõe do sistema exclusivo ProProportional que adapta o consumo à produção, com poupanças de até 20%. Economizador de enxaguamento e enxaguamento temporizado de série. Recuperação de calor opcional através dos fumos de descarga.

Facilidade de limpeza e ergonomia

Graças a uma construção a pensar na limpeza, com cubas totalmente estampadas, câmara de lavagem sem tubos no interior, telas de separação móveis fabricadas totalmente com material higiénico. Filtros integrais na cuba, duplo filtro de segurança sobre a boca de aspiração da bomba e filtro triplo de compartimento (opcional no modelo Niagara 411) para manter a água da cuba limpa, até mesmo após um uso intensivo. As portas largas equilibradas com fecho de segurança e as guias de cesta laterais proporcionam uma acessibilidade total à cuba e à câmara de lavagem para uma limpeza fácil. Construção com parede dupla integral (com portas isoladas termicamente) para reduzir a perda de calor e a emissão de ruído.



Flexibilidade de utilização

Graças aos seus programas de lavagem especiais (até quatro) com diferentes temperaturas e consumos específicos. A ampla luz útil de 45 cm permite lavar também tabuleiros, bandejas e objetos de grande tamanho.

Os sistemas de adaptação ao consumo permitem não só que a eficácia seja constante, como também obter um rendimento ótimo ao mudar de programa. As máquinas com uma só cuba dispõem da possibilidade de reversão da direção de avanço que requer poucas operações simples sem a necessidade de adicionar qualquer peça.



Alta produtividade e resultados excelentes

Graças ao novo sistema de lavagem com bomba de duplo fluxo de alta potência e braços com boquilhas de enxaguamento do tipo “lagarta” e jato estabilizado. Lavagem concentrada com efeito de escova hidráulica. Pré-lavagem muito intensiva equipada com um potente sistema de lavagem semelhante ao do módulo de lavagem. Guias laterais para o transporte dos cestos que deixam a zona central completamente livre. Secagem (opcional) com novo desenho, potenciada e completa com circuito de descarga da água residual.



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

NIAGARA 411 - 412



DATOS TÉCNICOS

	Temperatura lavagem	Temperatura enxaguamento	Produtividade	Consumo enxaguamento	Consumo enxaguamento	Potência total	Potência total	Potência total
	°C	°C	cestas/hora	litros/hora	litros/cesta	água quente/kW	água fria/recuperador de calor/kW	água fria kW
Niagara 411.1								
Alta capacidade	60	82	120	150	1,3	22,0	400 V - 50 Hz - 3 ph	28,5
Contacto prolongado*	60	82	60	150	2,5	22,0	24,7	28,5
Niagara 411.2								
Alta capacidade	60	82	210	300	1,4	30,0	400 V - 50 Hz - 3 ph	45,0
Contacto prolongado*	60	82	110	300	2,7	30,0	37,7	45,0
Niagara 412.1								
Alta capacidade	63	82	160	220	1,4	23,2	400 V - 50 Hz - 3 ph	32,7
Uso geral	60	82	120	170	1,4	23,2	26,9	32,7
Contacto prolongado*	63	82	60	170	2,8	23,2	26,9	32,7
Reservatórios	60	65	80	220	2,7	23,2	26,9	32,7
Niagara 412.2								
Alta capacidade	63	82	270	320	1,2	30,2	400 V - 50 Hz - 3 ph	45,2
Uso geral	60	82	200	240	1,2	30,2	37,9	45,2
Contacto prolongado*	63	82	110	240	2,2	30,2	37,9	45,2
Copos (sem pré-lavagem)	60	65	135	320	2,5	30,2	37,9	45,2



Serviços opcionais



Tecnologias



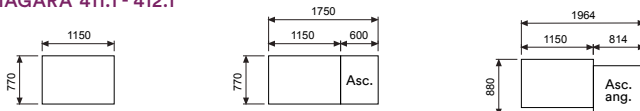
CARACTERÍSTICAS

	Niagara 411.1	Niagara 411.2	Niagara 412.1	Niagara 412.2
Construção modular ProMont	●	●	●	●
Altura útil de carga 45 cm	●	●	●	●
Construção de parede dupla isoladora	●	●	●	●
Interior da câmara de lavagem sem tubos	●	●	●	●
Filtros de cuba integrais ProStrainer	●	●	●	●
Pré-filtro de compartimento em cada cuba	○	○	●	●
Filtragem sequencial ProGressive	○	○	●	●
Pré-lavagem intensa XL	-	●	-	●
Pré-lavagem angular	-	○	-	○
Módulo de lavagem e enxaguamento integrado	●	●	●	●
Bombas de fluxo duplo DuoFlow	●	●	●	●
Cesta de arrasto com guias laterais	●	●	●	●
Túnel de secagem ProWind	○	○	○	○
Túnel de secagem DuoWind	○	○	○	○
Secagem angular	○	○	○	○
Enxaguamento integrado IsyRinse	●	●	-	-
Enxaguamento constante ProRinse	-	-	●	●
Alim. hidráulica com Break tank segundo a norma WRAS	-	-	●	●
Bomba de enxaguamento	-	-	●	●
Enxaguamento variável ProProportional	-	-	●	●
Sistema de recuperação de calor ProHeat	○	○	○	○
Bomba de calor	○	○	○	○
Economizador de enxaguamento	●	●	●	●
Interface LED ProSmart	●	●	●	●
Dois programas de lavagem	●	●	-	-
Quatro programas de lavagem	-	-	●	●
Totalmente programável	●	●	●	●
Autodiagnóstico avançado	●	●	●	●
Ligação USB integrada	●	●	●	●
Redutor de pressão com manómetro	○	○	●	●
Totalmente programável	●	●	●	●
Autodiagnóstico avançado	●	●	●	●
Ligação USB integrada	●	●	●	●
Interruptor de emergência	○	○	○	○
Micro fim de percurso	○	○	○	○
Doseador de detergente e abrillantador	○	○	○	○

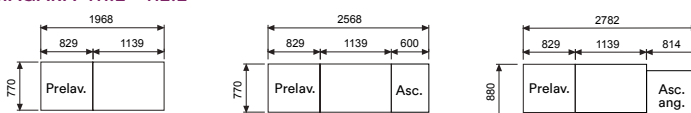
● de série - ○ opcional

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO

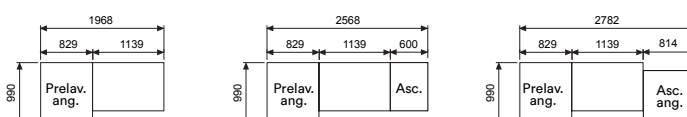
NIAGARA 411.1 - 412.1



NIAGARA 411.2 - 412.2



NIAGARA 411.2 - 412.2 (PRÉ-LAVAGEM ANGULAR)


 *Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

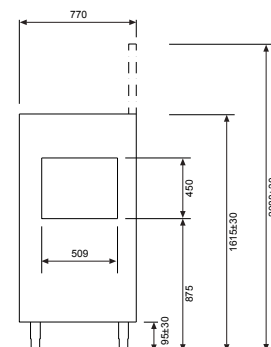
VERSÕES

MODELO	COD		PVP(€)
Niagara 411.1	7FEB0156	Lavagem - Enxaguamento	11595
Niagara 411.2	7FEB0157	Pré-lavagem - Lavagem - Enxaguamento	18630
Niagara 412.1	7FEB0158	Lavagem - Enxaguamento (ProRinse)	13765
Niagara 412.2	7FEB0159	Pré-lavagem - Lavagem - Enxaguamento (ProRinse)	18940

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

		Niagara 411.1 Niagara 412.1	Niagara 411.2 Niagara 412.2
Peso bruto	Kg	240	300
Volume	m ³	2,3	3,8
Dim. (LxPxH)	cm	128x92x180	210x92x185

LUZ ÚTIL



CESTAS DE ORIGEM

	N.º
Cesta pratos	1
Cesta plana	1
Cesta para talheres	1

RIVER MULTI

★ PRODUTO PREMIUM



River Multi 414.1



River Multi 414.2



River Multi 414.3

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Alta produção e excelentes resultados: Graças ao novo sistema de lavagem com bomba de saída dupla de alta potência e braços com boquilhas tipo “esteira” e jato estabilizado. Lavagem concentrada com efeito de “escova hidráulica”. Pré-lavagem muito intensiva equipada com um potente sistema de lavagem semelhante ao do módulo de lavagem. Guias laterais para o transporte das cestas que deixam a zona central completamente livre. Novo desenho de secagem (padrão), melhorado e completo com circuito de descarga da água residual, integrado no módulo de enxaguamento.
- Flexibilidade de utilização: graças aos programas de lavagem especializados (até cinco) com diferentes temperaturas e consumo específico; o sistema de enxaguamento patenteado também tem a particularidade única no mercado de variar a distribuição da água, fornecer mais água a partir de baixo nos programas para vidro e recipientes, e mais água a partir de cima nos programas para placas, adaptando igualmente o consumo à produção. O grande espaço de 45 cm permite lavar panelas, bandejas e objetos volumosos.
- Conectividade: conectividade garantida pela porta USB presente como equipamento padrão no tabuleiro de controlo.
- River Multi 413 - caracterizado por uma tecnologia muito avançada e um consumo extremamente reduzido, de até 0,8 lt. por cesta. Os diferentes elementos opcionais fazem com que as máquinas tenham a configuração mais adequada para cada tipo de uso.
- Custos de funcionamento reduzidos: Graças ao novo desenho do sistema de enxaguamento quádruplo com braços em material compósito de desenho avançado que permite uma redução substancial do consumo de água, energia e detergente. Sistema ProRinse com bomba de enxaguamento que permite que o consumo específico baixe para apenas 0,61 por cesta. Exclusivo sistema Proportionalplus que adapta o consumo à produção, com poupanças adicionais de até 20%. Sistema Active ProChem para economizar até 50% de detergente.
- Fácil limpeza e ergonomia: graças à construção inerentemente limpa com tanques completamente moldados, câmara de lavagem sem tubagem interna e cortinas de separação removíveis em material higiénico. Filtros de tanque incorporados, filtro de segurança duplo na extração da bomba, e filtro de compartimento triplo para manter a água do tanque limpa também após uma utilização intensiva. As portas de grande dimensão contrabalançadas com fecho de segurança e as guias laterais da cesta permitem um acesso total à câmara de lavagem para facilitar a limpeza. Construção em parede dupla completa (com portas com isolamento térmico) para reduzir a dispersão de calor e o ruído River Multi 414: inclui um dispositivo de recuperação de calor e um túnel de secagem em linha caracterizado por uma tecnologia muito avançada e um consumo extremamente reduzido, de até 0,6 lt. por cesta.

Serviços opcionais



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		River multi 414.1	River multi 414.2	River multi 414.3
Código		7FEB0596	7FEB0597	7FEB0598
Capacidade de lavagem	cestas/h	210	270	300
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Absorção máxima (Água quente 50 °C)	kW	-	-	-
Absorção máxima (Água fria 15°C)	kW	37,4	44,1	46,8
Absorção máxima (Água fria com recuperador)	kW	-	-	-
Temperatura de lavagem	°C	63	63	63
Temperatura de enxaguamento	°C	82	82	82
Consumo de água no enxaguamento	l/ciclo	0,7	0,6	0,6
Consumo de água no ciclo	l/ciclo	140	170	170
Altura aberta	mm	2088	2088	2088
Largura / Prof. / Altura	mm	2278 / 770 / 1615	3406 / 770 / 1615	4534 / 770 / 1615
Peso líquido	kg	433	588	745
PVP	€	28.900	36.700	44.000








*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ACESSÓRIOS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	m ³ /h	Volt/kW
	P	Pré-lavagem angular	82×99×156.5		
	A	Zona de secagem elétrica em linha por modelo Niagara	60×77×177.5	1400	400/50/3N 6.0 kW +0.55 kW (aspirador)
	L				400/50/3N 9.0 kW +0.55 kW (aspirador)
	B	Zona de secagem elétrica angular por modelo River	82×87.9×177.5	1400	400/50/3N 6.0 kW +0.55 kW (aspirador)
	I				400/50/3N 9.0 kW+0.55 kW (aspirador)
	U	Zona de secagem elétrica em linha por modelo River	82×87.9×177.5	1400	400/50/3N 6.0 kW +0.55 kW (aspirador)
	AA	Zona de secagem elétrica sequencial em linha para Niagara		1400 m ³ /h	400 V - 50 Hz - 3N ph 6,0 + 6,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	AA				400 V - 50 Hz - 3N ph 6,0 + 9,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	BB	Zona de secagem elétrica sequencial angular para Niagara		1400 m ³ /h	400 V - 50 Hz - 3N ph 6,0 + 6,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	II				400 V - 50 Hz - 3N ph 6,0 + 9,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	E	Braçadeira e aspiração de vapor para Niagara	Ø 25 - a 21	700	400/50/3N 0.2 kW

NOTA: solicite um orçamento ao seu representante de vendas para a combinação que melhor se adequa ao seu negócio.






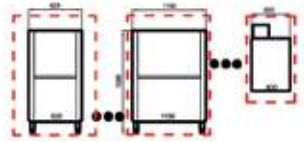
ACESSÓRIOS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	m ³ /h	Volt/kW
	R	Recuperador de calor para Niagara	Ø 25 - a 21	700	400/50/ 3N 0,2 kW
	RR	Recuperador de calor para River			
	Z	Recuperador calor para água osmotizada para Niagara	Ø 25 - a 21	700	400/50/ 3N 0,2 kW
	Z	Recuperador de calor para água osmotizada para River	Ø 25 - a 21	700	400/50/ 3N 0,2 kW
	O	Bomba de calor			
	V	Módulo de zona neutra (entre lavagem e enxaguamento) para River		55x77x161	
	M	Módulo neutro de entrada		30x77x161	
	J	Pré-filtro de compartimento versão 1 (não previsto para a pré-lavagem angular)			
		Pré-filtro de compartimento versão 2 (não previsto para a pré-lavagem angular)			
		Pré-filtro de compartimento versão 3 (não previsto para a pré-lavagem angular)			

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Túneis de arrasto **Acessórios**

KIT

	Código	Modelo
	Y	Doseador de detergente e abrillantador instalado
	W	Alimentação de água fria para Niagara
	Q	Seccionador incorporado para River
	X	Interruptor de emergência
	N	Redutor de pressão com manómetro para Niagara (411.1, 411.2)
		Opcional Possibilidade de envio em módulos separados

NOTA: solicite um orçamento ao seu representante de vendas para a combinação que melhor se adequa ao seu negócio.








KIT

	Código	Modelo
	65850	Kit de doseador de detergente e abrillantador
	65587	Kit de alimentação de água fria para Niagara
	75861	Kit micro de fim de percurso
	999257	Kit medidor de nível (n.º 1 unidade)
	75551	Kit medidor de nível (n.º 1 unidade)

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Túneis de arrasto Acessórios

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9034	Mesa entrada/saída	70x70x85	820
	7FEB9445		110x70x85	840
	7FEB9446	Mesa de saída com zona de enxaguamento	70x70x85	885
	7FEB9447		110x70x85	950
	7FEB9449	Mesa lateral ângulo mecanizado Máquina de saída DX	60x65x85	2.210
	7FEB9448	Mesa lateral ângulo mecanizado Máquina de saída SX	60x65x85	2.210
	7FEB9450	Mesa de seleção com cuba e rebordo Máquina de saída DX dim. cuba 50 x 40 x 25	120x70x85	1.650
	7FEB9451		150x70x85	1.750
	7FEB9452		180x70x85	1.850
	7FEB9036	Mesa de seleção com cuba e rebordo Máquina de saída SX dim. cuba 50 x 40 x 25	120x70x85	1.630
	7FEB9453		150x70x85	1.750
	7FEB9454		180x70x85	1.850
	7FEB9455	70x70x85	120x70x85	1.650
	7FEB9459		150x70x85	1.841
	7FEB9457		180x70x85	2.023

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9458	Mesa de ligação com cuba, orifício de drenagem e rebordo	120x70x85	1.850
	7FEB9456	Máquina de saída SX dim. cuba 50 x 40 x 25	150x70x85	2.099
	7FEB9460		180x70x85	2.290
	7FEB9037	Transportador de rolos reto com cuba e pés com micro de fim de percurso com elemento de fecho (A) + 4,5 cm de comprimento	110 (114,5)x63x87.5	1.850
	7FEB9461		160 (164,5)x63x87.5	2.450
	7FEB9462		210 (214,5)x63x87.5	2.870
	717087		260 (264,5)x63x87.5	4.050
	717069	Transportador de rolos móvel com micro de fim de percurso	114.5x64x87.5	3.290
	717070		164.5x64x87.5	3.800
	717088		214.5x64x87.5	5.100
	7FEBE023	Curva de rolos 90° com cuba e pés	110x110x87.5	2.750
	7FEB9038	Curva mecanizada de 90° para descarga Usar apenas as cestas 780072, 780135. Incompatível com secagem angular	80x80x87.5	4.415
	75660DX	Curva mecanizada de 180° para descarga. Máquina de saída DX. Usar apenas as cestas 780072, 780135. Incompatível com secagem angular	140x80x87.5	8.000
	75660SX	Curva mecanizada de 180° para de- scarga. Máquina de saída SX. Usar apenas as cestas 780072, 780135. Incompatível com secagem angular	140x80x87.5	8000
	717096	Mesa de seleção dupla com orifício Máquina de saída DX	160x105x85	2.500
	717097		210x105x85	2.800
	717098		260x105x85	3.200

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	717093	Mesa de seleção dupla com orifício	160x105x85	2.500
	717094		Máquina de saída SX	210x105x85
	717095			260x105x85
	717114	Mesa porta-cestas para mesa de seleção dupla	160x65x60	1.150
	717115		210x65x60	1.220
	717116		260x65x60	1.320
	717099	Mesa de ligação	100x60	325
	717100		130x60	435
	717101	Mesa de ligação com cuba e rebordo Máquina de saída DX dim.	70x70	975
	717102	Mesa de ligação com cuba e rebordo Máquina de saída SX dim. cuba 50 x 40 x 25	70x70	975
	717103	Mesa de ligação com cuba e rebordo Máquina de saída DX dim. cuba 50 x 40 x 25	100x70	1.100
	717104	Mesa de ligação com cuba e rebordo Máquina de saída SX dim. cuba 50 x 40 x 25	100x70	1.100

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	717105	Mesa de ligação com cuba e rebordo Máquina de saída DX dim. cuba 50 x 40 x 25	130x70	1280
	717106	Mesa de ligação com cuba e rebordo Máquina de saída SX dim. cuba 50 x 40 x 25	130x70	1280
	7FEB9032	Anel de borracha		100
	7FEB9070	C 15 Kit de chuveiro		400

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Triturado, compacto e muito, muito frio

Para que necessita de gelo?

Na Eurofred temos um equipamento específico para cada ocasião.

Também dispomos de fontes de água compactas e de fácil instalação para oferecer água fresca em escritórios, hospitais, ginásios, indústrias, etc.



EUROFRED

ERICA

Fabricadores de Gelo
e Fontes de Água

Fabricadores de gelo e fontes de água

Fabricadores de gelo e fontes de água

Fabricadores de gelo

Fabricador de cubos 101

Frio - Fontes de água

Fontes de água 107

A inovação mais fresca e pura

A ampla gama de fabricantes de gelo e fontes de água foi desenvolvida com a melhor tecnologia do mercado, com o objetivo de proporcionar a frescura necessária para cada ocasião. Desenhos inovadores e elegantes com as máximas prestações.



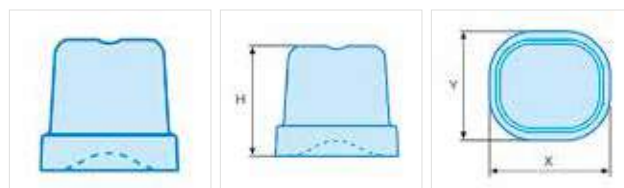
Fabricador de gelo em cubos

Esta máquina produz gelo em cubos sólidos, na forma quadrada.

O cubo de gelo é mais popular em restaurantes, hotéis e discotecas.



Diferentes dimensões de cubos. Entre 14 gramas e 41 gramas.



A nossa gama de fabricantes de gelo é homologada e reconhecida de acordo com as seguintes certificações:





Fontes de água

O design vanguardista e a tecnologia mais recente unem-se para criar a fonte de água mais inovadora e elegante. Os nossos modelos permitem dispor de água fria em menos de 4 minutos.



Fabricador de gelo triturado/partido

A máquina de gelo triturado/partido é ideal para a apresentação de produtos alimentares como o peixe, ou para usar na indústria farmacêutica ou química.



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CP / CM / CG



CG 68 / CP 68



CP 20

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Modelos disponíveis com condensação através de água ou ar.
- Excelente garantia de manutenção da máquina de fabrico de cubos de gelo graças ao facto de o depósito interno da máquina estar completamente isolado.
- Interior fabricado em materiais compatíveis com o contacto com os alimentos.
- O acabamento acetinado proporciona um design atractivo e durabilidade ao longo do tempo já que protege o equipamento contra arranhões e manchas.
- Fabricadores de gelo que podem trabalhar a uma temperatura ambiente de até 43 °C.



Pés reguláveis em altura a partir do modelo CP-CG 37.



Construídos em aço inoxidável AISI 304 que garante uma grande durabilidade da máquina.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CUBO PEQUENO							
	14 GRAMAS	17 GRAMAS						
	CP 20	CP 28	CP 32	CP 37	CP 46	CP 53	CP 68	
Código	7ANF0117	7ANF0127	7ANF0137	7ANF0147	7ANF0157	7ANF0167	7ANF0177	
Capacidade dos depósitos	kg	4	6	9	16	25	25	40
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	360	290	350	370	450	500	700
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Produção	kg / 24h	20	28	32	37	46	53	68
Ligação	mm	24	24	24	24	24	24	24
Consumo de água	l / kg	4,5	5,1	5,1	3,3	4	4	2,8
Diâmetro de entrada de água	pol.	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Largura / Prof. / Altura	mm	355 / 404 / 640	387 / 465 / 657	387 / 465 / 737	497 / 592 / 797	497 / 592 / 907	497 / 592 / 997	735 / 603 / 1017
Peso bruto / líquido	kg	34 / 27,5	41 / 39	44 / 38	55 / 48	61 / 52	64 / 55	79 / 67
PVP		1156 €	1419 €	1471 €	1681 €	1788 €	1893 €	2313 €

MODELO	CUBO PEQUENO				CUBO MÉDIO		CUBO GRANDE	
	17 GRAMAS				28 GRAMAS	32 GRAMAS	41 GRAMAS	
	CP 88	CP 100	CP 130	CP 155	CM 28	CM 32	CG 37	
Código	7ANF0187	7ANF0197	7ANF0207	7ANF0217	7ANF0011	7ANF0027	7ANF0147	
Capacidade dos depósitos	kg	40	60	65	65	6	9	16
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	800	850	1050	1400	290	350	370
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Produção	kg / 24h	88	100	130	155	28	32	37
Ligação	mm	24	24	24	24	24	24	24
Consumo de água	l / kg	2,5	2,5	2,8	2,6	5,1	5,1	3,3
Diâmetro de entrada de água	pol.	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Largura / Prof. / Altura	mm	735 / 603 / 1017	735 / 603 / 1117	840 / 740 / 1185	840 / 740 / 1185	387 / 465 / 657	387 / 465 / 737	497 / 592 / 797
Peso bruto / líquido	kg	83 / 71	86 / 74	133 / 113	138 / 118	41 / 39	44 / 38	55 / 48
PVP		2471 €	2628 €	3470 €	3680 €	1419 €	1471 €	1681 €

MODELO	CUBO GRANDE							
	41 GRAMAS							
	CG 46	CG 53	CG 68	CG 88	CG 100	CG 130	CG 155	
Código	7ANF0047	7ANF0057	7ANF0067	7ANF0077	7ANF0087	7ANF0097	7ANF0107	
Capacidade dos depósitos	kg	25	25	40	40	60	65	65
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	450	500	700	800	850	1050	1400
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Produção	kg / 24h	46	53	68	88	100	130	155
Ligação	mm	24	24	24	24	24	24	24
Consumo de água	l / kg	4	4	2,8	2,5	2,5	2,8	2,6
Diâmetro de entrada de água	pol.	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Largura / Prof. / Altura	mm	497 / 592 / 907	497 / 592 / 997	735 / 603 / 1017	735 / 603 / 1017	735 / 603 / 1117	840 / 740 / 1185	840 / 740 / 1185
Peso bruto / líquido	kg	61 / 52	64 / 55	79 / 67	83 / 71	86 / 74	133 / 113	138 / 118
PVP		1788 €	1893 €	2313 €	2471 €	2628 €	3470 €	3680 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ICM



ICM 25

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Fabricador de cubos através de sistema de pulverizador.
- Filtro anticalcário.
- Interior e exterior construídos em aço inoxidável.
- Capacidade do depósito: 6 kg/10 litros.
- Peso do cubo: de 14 a 18 gramas.
- Todos os modelos refrigerados a ar.
- 4 pés reguláveis.

Serviços opcionais*



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ICM 20	ICM 25	ICM 30
Código		0CRW0086	0CRW0087	0CRW0088
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	360	380	380
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Produção	kg / 24h	20	25	30
Largura / Prof. / Altura	mm	364 / 495 / 605	364 / 495 / 605	364 / 495 / 605
Peso líquido	kg	33	33	33
PVP		940 €	1000 €	1100 €

Testes de desempenho

TEMPERATURA AMBIENTE (µL)	38	65%	60%	55%	50%	45%	35%
	35	80%	75%	65%	60%	50%	40%
	30	90%	80%	70%	65%	60%	45%
	25	95%	90%	80%	75%	65%	50%
	21	105%	100%	90%	80%	70%	55%
	15	110%	105%	100%	90%	80%	60%
	10	120%	115%	110%	100%	80%	65%
	10	15	20	25	30	35	

TEMPERATURA DA ÀGUA (µL)

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

HG



HG 150



HG 90

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Modelos HG concebidos para produzir gelo triturado. Ideais para a apresentação de produtos alimentares como o peixe.
- Modelos disponíveis com condensação através de ar.
- O acabamento acetinado proporciona um design atrativo e durabilidade ao longo do tempo já que protege o equipamento contra arranhões e manchas.
- Excelente garantia de manutenção da máquina de fabrico de cubos de gelo graças ao facto de o depósito interno da máquina estar completamente isolado.
- Interior fabricado em materiais compatíveis com o contacto com os alimentos.
- Fabricadores de gelo que podem trabalhar a uma temperatura ambiente de até 43 °C.



Pés reguláveis em altura.



Construídos em aço inoxidável AISI 304 que garante uma grande durabilidade da máquina.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		HG 90	HG 150
Código		7ANF0281	7ANF0291
Capacidade dos depósitos	kg	19	55
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	550	650
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Produção	kg / 24h	90	150
Ligação	mm	24	24
Consumo de água	l / kg	1	1
Diâmetro de entrada de água	pol.	3/4	3/4
Largura / Prof. / Altura	mm	496 / 660 / 795	741 / 678 / 1015
Peso bruto / líquido	kg	67 / 59	98 / 87
PVP		3149 €	3575 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

REFRIZER

★ PRODUTO PREMIUM



Refrizer 4 PLL Inox



Refrizer 2 PLL



Refrizer 2 PLL Inox

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Fontes de água fria que, graças às suas medidas compactas e à sua facilidade de instalação, uso e limpeza, são especialmente indicadas para colocar em escritórios, indústrias, hospitais, etc.
- Alta capacidade de arrefecimento que permite dispor de água fria em menos de 25 minutos de funcionamento.
- Máxima segurança graças à total vedação exterior da máquina.
- Inclui termóstato para a regulação automática da temperatura.



Todos os modelos incluem botão. Os modelos 2 PLL e 4 PLL incluem também enchedor de copos.



Parte superior em aço inoxidável AISI 304 18/10.



Acabamentos exteriores em chapa de aço plastificada.



Acabamentos exteriores em aço inox AISI 430 18/10 (modelos inox).

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Refrizer 2 P Inox	Refrizer 2 PLL	Refrizer 2 PLL Inox	Refrizer 4 PLL Inox
Código		ORZA0010	ORZA0025	ORZA0030	ORZE0095
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	360	360	360	250
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Produção mínima	l/h	16	16	16	12
Produção máxima	l/h	46	46	46	30
Largura / Prof. / Altura	mm	310 / 310 / 420	310 / 310 / 420	310 / 310 / 420	310 / 310 / 420
Peso bruto / líquido	kg	19 / 18	25 / 24	25 / 24	19 / 18
PVP		609 €	582 €	690 €	651 €

ACESSÓRIOS	Filtro desodorizante	Porta-filtro
Código	ORSO9010	ORSO9005
PVP	23 €	51 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

FUTURA

★ PRODUTO PREMIUM



Futura 81

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Para além de água fria, dispensa água quente a uma temperatura de até 99 °C.
- Ideal para escritórios, lares e coletividades graças ao seu estilo elegante e facilmente adaptável. Dispõe igualmente de porta-copos de série.
- A câmara de arrefecimento conta com o exclusivo sistema Silver Turbo Clean que, com cada fornecimento, gera um remoinho de água nas paredes que impede a formação de películas biológicas.
- Câmara hermética em aço inoxidável.
- O microprocessador permite controlar o desempenho do produto (horas de fornecimento e meses de funcionamento) com alarme LED.



O modelo Futura inclui um botão eletrónico que permite escolher entre água fria e água quente.

Serviços opcionais*



Características



LUZ LED

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Futura 81
Código		ORZA0090
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	240
Refrigerante	Tipo	R-134a
Largura / Prof. / Altura	mm	250 / 175 / 1060
Peso bruto / líquido	kg	18 / 17
PVP		1259 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GEMINI

★ PRODUTO PREMIUM



Gemini 1931

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Área de espaço para copos e garrafas de 29 cm.
- Dispõe igualmente de porta-copos de série.
- A câmara de arrefecimento conta com o exclusivo sistema Silver Turbo Clean que, em cada fornecimento, gera um remoinho de água nas paredes que impede a formação de películas biológicas.
- Câmara hermética em aço inoxidável (sem flutuador).
- O microprocessador permite controlar o desempenho do produto (horas de fornecimento e meses de funcionamento) com alarme LED.
- Ideal para coletividades, hotéis, bares e restaurantes.
- Máquina que dispensa água natural, água com gás e sumo concentrado de alta qualidade.
- Sistema patentado BEVILA COSI' Bag-In-Box (BIBs). Os pacotes são muito fáceis de substituir e/ou combinar, não necessitando igualmente de serem refrigerados, o que elimina o problema de formação de condensação.
- Variedade de sumos da melhor qualidade para poder escolher.
- Iluminação LED.
- Dispõe de um ecrã digital de 5 polegadas que permite ao utilizador conhecer toda a informação relacionada com o sumo.



Modelo Gemini equipado com um sistema de segurança com chave.



Modelo Gemini com disponibilidade de seleção entre água fria, água com gás e dois tipos de sumos de grande qualidade.

Serviços opcionais*



Características



LUZ LED

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Gemini 1931
Código		ORZA0091
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	240
Refrigerante	Tipo	R-134a
Largura / Prof. / Altura	mm	335 / 435 / 715
Peso bruto / líquido	kg	30 / 29
PVP		3795 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.



Um congelador para cada necessidade

Para mostrar o seu amplo leque de congelados, expor a sua oferta de gelados aos mais gulosos ou armazenar os produtos que necessitem de frio com total garantia.

Os congeladores horizontais abrangem todas as necessidades, volumes e características, protegendo sempre a qualidade dos alimentos.



EUROFRED



Congeladores
horizontais

Congeladores horizontais

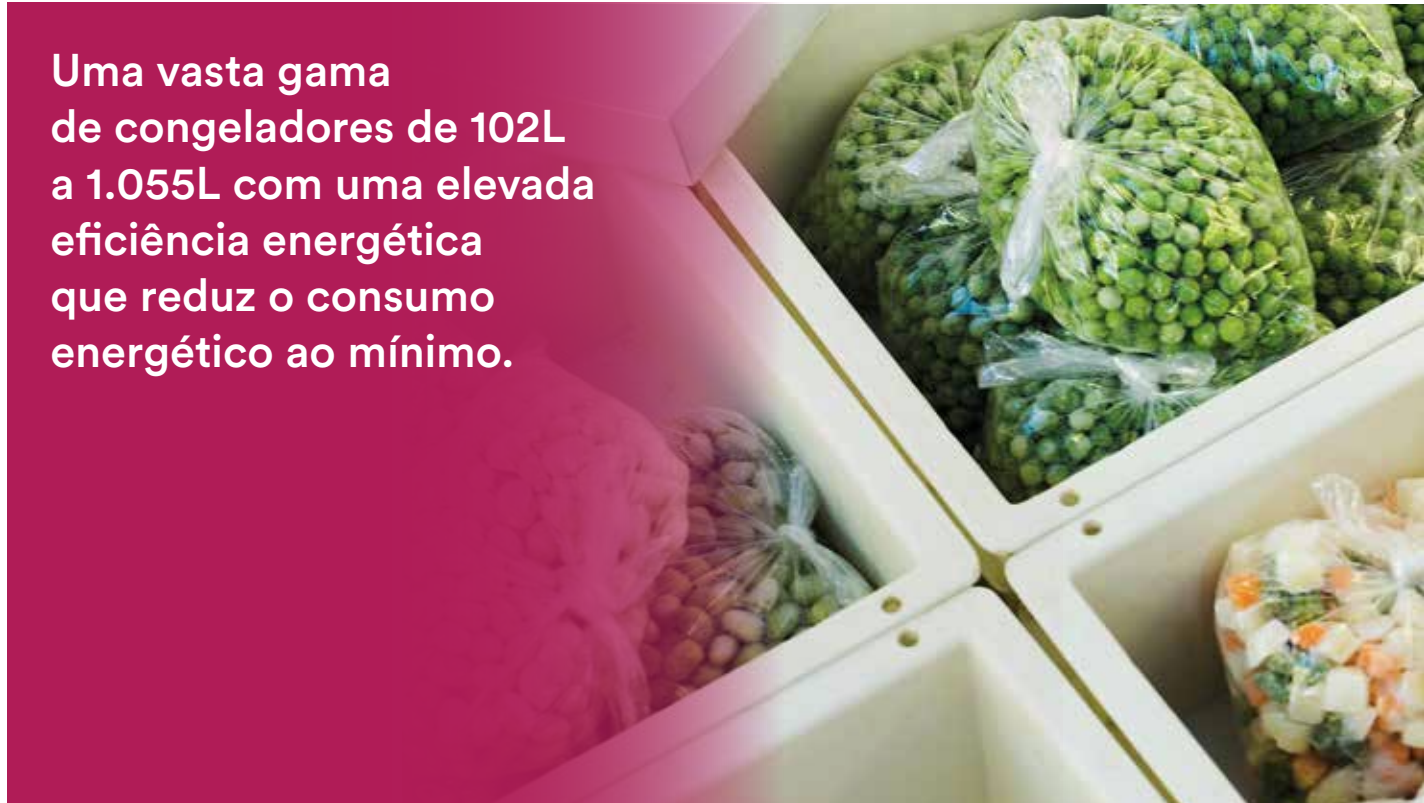
Congeladores frigoríficos

Tampa rebatível	117
Tampa de correr	125

Congeladores horizontais

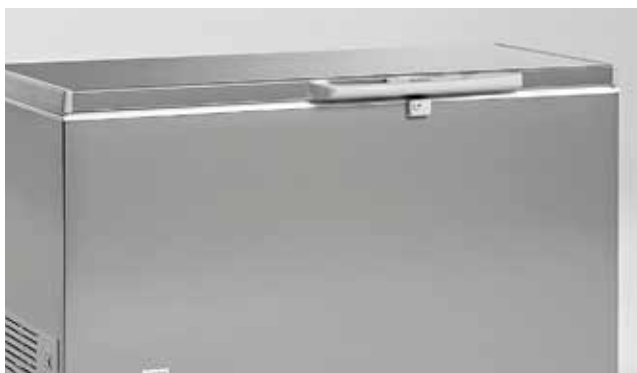
Designs ergonômicos e herméticos

Uma vasta gama de congeladores de 102L a 1.055L com uma elevada eficiência energética que reduz o consumo energético ao mínimo.



Diferentes tipos de tampas

- Tampa cega: rebatível / de correr
- Tampa de vidro: de correr / de correr inclinada/de correr curva



Graças à robustez das tampas, tanto de correr como rebatíveis, os congeladores conservam a estanquidade do ar ao longo do tempo e mantêm ao mínimo a troca de calor com o exterior.



Tampa de vidro de correr curva sobre caixilho de plástico moldado por injeção líder de mercado.



Caso a frescura e o frio sejam fatores de qualidade para o seu negócio, esta ampla gama de congeladores é capaz de satisfazer as mais extremas condições de utilização.

Congeladores com um design vanguardista e com as melhores prestações, destinadas a conservar os alimentos em perfeitas condições durante mais tempo. E tudo isso com um mínimo consumo energético.

Grande variedade de capacidade de volume até mais de 1000 litros. Os acabamentos como o vidro isolante possibilitam a colocação dos seus produtos frescos no centro das atenções do seu ambiente, ao passo que os modelos em aço inoxidável permitem uma adaptação estética a qualquer tipo de negócio.



GAMMA 150 "O"
GRANDE VOLUME

Termómetros

A nossa gama VIC foi concebida para contribuir para a sustentabilidade do meio ambiente graças aos seus gases ecológicos R290 e à classe climática 7.



Todos os modelos dispõem de termómetro para um perfeito controlo da temperatura.

 R290

 EUROFriendly



VIC-AT

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CH / HC



HC 700



HC 460



HC 460 Inox



HC 240



HC 570

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

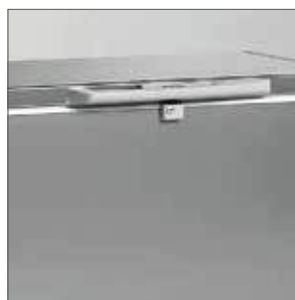
- Ampla gama de congeladores disponível com tampa branca e tampa inoxidável entre 100 e 664 litros.
- Os modelos HC 460 e HC 570 incluem condensação ventilada.
- Todos os modelos incluem fechadura com chave (exceto o modelo CH 110).
- Inclui luz interna ao abrir a porta em todos os modelos (exceto modelo CH 110 e HC 170).
- O modelo HC 700 está construído com uma maior robustez, para resistir a maiores impactos, e inclui um condensador interno ventilado.
- Interior em alumínio.



Termómetro na parte exterior.



Cesta de plástico com asa.



Tampa inox.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	BRANCO						
	CH 110	HC 170	HC 240	HC 320	HC 370	HC 460	HC 570
Código	OITI0002	OITI0006	OITI0011	OITI0016	OITI0021	OITI0026	OITI0031
Capacidade líquida	l	102	125	208	263	323	427
Capacidade de congelação	kg / 24h	11	8	11	15	18	22
Intervalo de temperatura	°C	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	90	133	146	167	199	231
Classe climática	Tipo	ST	T	T	T	T	T
Condensação	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo elétrico	kWh / 24h	1,17	1,23	1,37	1,67	1,83	2,32
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Classificação energética	Tipo	-	B	B	B	B	B
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Cestas de origem	n.º	-	-	1	1	1	1
Capacidade máxima de cestas	n.º	-	1	3	3	4	5
Espessura do isolamento	mm	55	50	50	50	50	60
Largura / Prof. / Altura	mm	550 / 650 / 850	580 / 620 / 840	830 / 660 / 850	990 / 660 / 850	1170 / 660 / 850	1400 / 660 / 850
Peso bruto / líquido	kg	26 / 24	32 / 29	38 / 34	41 / 36	47 / 41	53 / 46
PVP		326 €	377 €	420 €	476 €	523 €	606 €

MODELO	BRANCO			INOXIDÁVEL			
	HC 700	HC 240	HC 320	HC 370	HC 460	HC 570	HC 700
Código	OITI0035	OITI0051	OITI0056	OITI0061	OITI0066	OITI0071	OITI0075
Capacidade líquida	l	664	208	263	323	401	427
Capacidade de congelação	kg / 24h	42	11	15	18	22	24
Intervalo de temperatura	°C	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	260	146	167	199	231	243
Classe climática	Tipo	5	T	T	T	T	5
Condensação	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo elétrico	kWh / 24h	2,89	1,37	1,67	1,83	2,32	2,57
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Classificação energética	Tipo	-	B	B	B	B	-
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-134a
Cestas de origem	n.º	2	1	1	1	1	2
Capacidade máxima de cestas	n.º	4	3	3	4	5	6
Espessura do isolamento	mm	60	50	50	50	50	60
Largura / Prof. / Altura	mm	1570 / 710 / 1000	830 / 660 / 850	990 / 660 / 850	1170 / 660 / 850	1400 / 660 / 850	1570 / 710 / 1000
Peso bruto / líquido	kg	102 / 96	38 / 34	41 / 36	47 / 41	53 / 46	63 / 56
PVP		1040 €	459 €	594 €	571 €	663 €	714 €

ACESSÓRIOS	Cesta (CH 110)	Cesta (HC 170 a HC 460)	Cesta de plástico e asa (HC 170 a HC 460)	Cesta (HC 570)	Cesta (HC 700)
Código	OITI9002	OITI9000	OITI9001	OITI9010	OITI9003
PVP	6 €	7 €	9 €	9 €	14 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

AB



AB 425



AB 240



AB 506

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Maior rapidez de congelação graças ao sistema “Full Cold” que permite refrigerar as quatro paredes de forma homogénea.
- Ótima garantia de higiene e resistência ao envelhecimento graças ao seu interior em alumínio gravado.
- Dobradiças reforçadas para garantir uma abertura ideal da tampa.
- Todos os modelos incluem fechadura com chave, luz automática à abertura da porta e cestas de origem.



Quadro de controlo de: termóstato regulador da temperatura e termóstato analógico.



Fechadura e chave.



Luz automática à abertura da porta.



Possibilidade de empilhar três cestas.

Serviços opcionais*



Aplicação

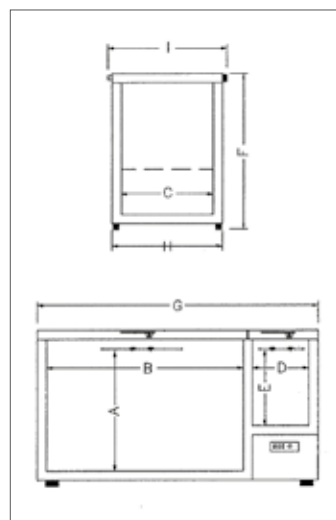


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		AB 240	AB 310	AB 350	AB 425	AB 506
Código		0CVF0106	0CVF0111	0CVF0121	0CVF0131	0CVF0201
Capacidade líquida	l	232	290	326	411	476
Capacidade de congelação	kg / 24h	16	17	17	20	22
Intervalo de temperatura	°C	-20 / -18	-20 / -18	-20 / -18	-20 / -18	-20 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	130	130	135	135	190
Condensação	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo elétrico	kWh / 24h	0,81	0,92	0,99	1,15	1,28
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Classificação energética	Tipo	B	B	B	B	B
Refrigerante	Tipo	R-600	R-600	R-600	R-600	R-600
Cestas de origem	n.º	1	1	1	2	2
Capacidade máxima de cestas	n.º	6	9	9	12	15
Largura / Prof. / Altura	mm	850 / 695 / 850	1020 / 695 / 850	1125 / 695 / 850	1370 / 695 / 850	1560 / 695 / 850
Peso bruto / líquido	kg	48 / 43	55 / 50	58 / 53	64 / 58	72 / 64
PVP		526 €	573 €	591 €	656 €	763 €



DIMENSÕES (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
AB 240	670	540	500	210	250	850	850	600	695
AB 310	670	710	500	210	250	850	1020	600	695
AB 350	670	815	500	210	250	850	1125	600	695
AB 425	670	1060	500	210	250	850	1370	600	695
AB 506	670	1215	500	210	250	850	1560	600	695

ACESSÓRIO	Cesta com asa (475x220x210 mm)
Código	0CVF9001
PVP	15 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CF

★ PRODUTO PREMIUM



CF 700 Branco (1 tampa)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Arca congeladora de 645 e 803 litros de cor branca com tampa cega rebatível de chapa cinzenta.
- Grande isolamento graças a uma espessura de parede de 65 mm que permite alcançar uma considerável poupança energética. Grupo frigorífico potenciado com condensador ventilado para um melhor desempenho em condições extremas de funcionamento (40 °C).
- O modelo CF 700 dispõe de uma cuba com tampa e o modelo CF 900 dispõe de duas cubas com tampas independentes.
- Quadro de controlo com congelação rápida, indicação de ligado/desligado, alarme de temperatura, termóstato, posição económica, termómetro.
- Otimização energética quando o nível de carga estiver abaixo do limite indicado.
- Tampa em aço inoxidável opcional.
- Interior em chapa galvanizada e pintado em branco (melhor do que alumínio com relevo).



Iluminação interior.



Manípulo com fechadura e chave.



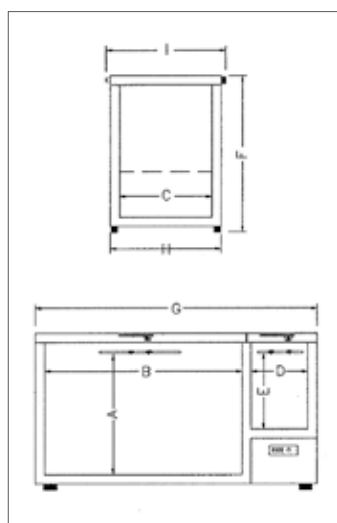
Cesta.

Serviços opcionais*

Aplicação

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CF 700 Branco (1 tampa)	CF 900 Branco (2 tampas)
Código		OCIR0038	OCIR0188
Capacidade líquida	l	645	803
Capacidade de congelação	kg / 24h	40	43
Intervalo de temperatura	°C	-25 / -15	-25 / -15
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	425	460
Classe climática	Tipo	5	5
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada
Consumo elétrico	kWh / 24h	4,5	5,6
Descongelação	Tipo	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Cestas de origem	n.º	2	3
Capacidade máxima de cestas	n.º	6	9
Largura / Prof. / Altura	mm	1570 / 775 / 955	2013 / 775 / 955
Peso bruto / líquido	kg	100 / 97,5	116 / 101
PVP		1265 €	1548 €


DIMENSÕES (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
CF 700	750	1150	580	300	250	955	1570	700	776
CF 900	750	1480	580	345	454	955	2013	700	776

ACESSÓRIO	Cesta (605x210x245 mm)
Código	OCIR9100
PVP	21 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SE



SE 10-45



SE 20-45



SE 30-45



SE 40-45

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Congelador de laboratório.
- Baixa temperatura -45 °C.
- Capacidade de congelação rápida e elevada.
- Termóstato eletrónico com alarme.
- Manípulo com fecho.
- 4 rodas, 2 delas com travão.
- Uma cesta de origem.
- Drenagem da água de descongelação.



Termóstato eletrónico.



Manípulo com fecho.



Rodas.

Serviços opcionais*



Aplicação



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SE 10-45	SE 20-45	SE 30-45	SE 40-45
Código		0ITC0171	0ITC0172	0ITC0173	0ITC0021
Capacidade líquida	l	152	230	323	392
Capacidade bruta	l	155	235	330	400
Intervalo de temperatura	°C	-45 / -5	-45 / -5	-45 / -5	-45 / -5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	180	180	225	245
Classe climática	Tipo	3	3	3	3
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Capacidade máxima de cestas		2	3	5	6
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	734 / 705 / 945	984 / 705 / 945	1284 / 705 / 945	1504 / 705 / 945
Peso líquido	kg	49	57	71	78
PVP		887 €	1054 €	1153 €	1237 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ICE NTOS



Ice 400 NTOS



Ice 500 NTOS



Ice 300 NTOS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Arcas congeladoras com tampa cega de correr de 185 a 400 litros.
- Termómetro situado na parte frontal do congelador para um maior controlo da temperatura.
- Inclui quatro rodas unidireccionais.
- Portas com caixilho de plástico moldado por injeção que permitem o deslizamento das portas de correr.
- Não é adequado para cestas.
- Interior lacado a branco.



Rede compressor.



Termómetro.



Rodas para facilitar o deslocamento.



Fechadura com chave.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Ice 220 NTOS	Ice 300 NTOS	Ice 400 NTOS	Ice 500 NTOS
Código		OITI0081	OITI0086	OITI0091	OITI0096
Capacidade líquida	l	185	256	327	398
Intervalo de temperatura	°C	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	218	249	297	326
Classe climática	Tipo	5	5	5	5
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A	R-600A	R-600A
Largura / Prof. / Altura	mm	830 / 670 / 895	1060 / 670 / 895	1280 / 670 / 895	1500 / 670 / 895
Peso bruto / líquido	kg	52 / 48	59 / 54	63 / 57	67 / 60
PVP		577 €	598 €	658 €	730 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

VIC CCS/CSV

★ PRODUTO PREMIUM



VIC 330 CCS (tampa inoxidável)



VIC 220 CCS
(tampa inoxidável)



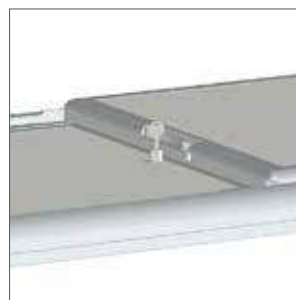
VIC 440 CSV



VIC 330 CSV

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Equipamentos de classe climática 7 e com classificação de temperatura L1, a melhor classificação do mercado.
- Interior da cuba em chapa galvanizada e plastificada branca que impede a oxidação e otimiza o isolamento do frio.
- Isolamento com uma espessura de 72,5 mm que favorece a redução do consumo energético.
- As portas de correr deslizam sobre um caixilho de plástico moldado por injeção líder de mercado.
- Possibilidade de incorporar cestas para uma melhor exposição do produto (opcional).
- Cestas não incluídas.



Possibilidade de incluir fechaduras (opcional).



Termóstato incluído.

Serviços opcionais*



Aplicação



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VIC 150 CCS	VIC 220 CCS	VIC 330 CCS (Tampa Inox)	VIC 440 CCS
Código		0CIR0001	0CIR0002	0CIR0003	0CIR0004
Capacidade líquida	l	112	208	284	358
Capacidade bruta	l	146	260	348	438
Intervalo de temperatura	°C	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	149	169	199	265
Classe climática	Tipo	7	7	7	7
Condensação	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo elétrico	kWh / 24h	0,87	1,04	1,23	1,69
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Classificação energética	Tipo	A	A	A	A
Classe de temperatura	Tipo	L1	L1	L1	L1
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Capacidade máxima de cestas	n.º	2	3	4	5
Largura / Prof. / Altura	mm	682 / 651 / 859	1002 / 651 / 859	1252 / 651 / 859	1502 / 651 / 859
Peso bruto / líquido	kg	53 / 49	68 / 64	79 / 73	100 / 87
PVP		574 €	668 €	740 €	869 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VIC 150 CSV	VIC 220 CSV	VIC 330 CSV	VIC 440 CSV
Código		0CIR0021	0CIR0022	0CIR0023	0CIR0024
Capacidade líquida	l	109	230	276	358
Capacidade bruta	l	133	240	300	447
Intervalo de temperatura	°C	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	149	169	199	265
Classe climática	Tipo	7	7	7	7
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo elétrico	kWh / 24h	1,12	1,32	1,47	2,3
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Classificação energética	Tipo	A	A	A	A
Classe de temperatura	Tipo	L1	L1	L1	L1
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Capacidade máxima de cestas	n.º	2	3	4	5
Largura / Prof. / Altura	mm	680 / 650 / 849	1000 / 650 / 849	1250 / 650 / 849	1500 / 650 / 849
Peso bruto / líquido	kg	53 / 49	68 / 64	79 / 73	87 / 80
PVP		574 €	776 €	865 €	985 €

ACESSÓRIO	Cesta (525x260x380)
Código	0CIR9001
PVP	84 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

IC SC



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Parede com espessura de 60 mm que reduz de forma considerável o consumo energético.
- Tampas de correr que deslizam sobre um caixilho de alumínio altamente resistente.
- O condensador integrado elimina os riscos de condensação em condições de humidade elevada.
- As medidas interiores permitem uma grande capacidade interna de produto.
- Todos os modelos incluem fechadura com chave, cestas e rodas para facilitar o deslocamento.
- Classe climática 4.
- Interior em branco.



Termóstato incluído.



Cesta para uma melhor exposição.



Rodas.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		IC 200 SC	IC 300 SC	IC 400 SC	IC 500 SC
Código		0ITC0143	0ITC0112	0ITC0145	0ITC0146
Capacidade líquida	l	165	255	350	430
Capacidade bruta	l	191	326	401	491
Intervalo de temperatura	°C	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	218	220	330	335
Classe climática	Tipo	4	4	4	4
Condensação	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo elétrico	kWh / 24h	3,09	2,7	3,6	4
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Cestas de origem	n.º	1	1	2	2
Capacidade máxima de cestas	n.º	2	3	4	5
Largura / Prof. / Altura	mm	720 / 630 / 892	1030 / 630 / 892	1300 / 630 / 892	1550 / 630 / 892
Peso bruto / líquido	kg	57 / 52	67 / 62	82 / 77	98 / 93
PVP		599 €	675 €	759 €	875 €

ACESSÓRIOS	Cesta (530 × 220 × 277 mm)	Separador para cesta
Código	0ITC9028	2CTC9040
PVP	35 €	37 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

IC SCE



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Parede com espessura de 60 mm que reduz de forma considerável o consumo energético.
- Tampas de vidro de correr com posição inclinada para destacar a exposição do produto.
- Caixa superior em alumínio altamente resistente.
- O condensador integrado elimina os riscos de condensação em condições de humidade elevada.
- As medidas interiores permitem uma grande capacidade interna de produto.
- Classe climática 4.
- Interior em branco.
- Fechadura de série.



Termóstato incluído.



Cesta para uma melhor exposição do produto.



As tampas de correr incluem fechadura com chave.



Equipado com rodas.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		IC 200 SCE	IC 300 SCE	IC 400 SCE	IC 500 SCE
Código		0ITC0153	2CTC0009	0ITC0155	0ITC0156
Capacidade líquida	l	157	230	325	398
Capacidade bruta	l	176	264	352	427
Intervalo de temperatura	°C	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	218	239	330	335
Classe climática	Tipo	4	4	4	4
Condensação	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo elétrico	kWh / 24h	2,6	2,9	3,6	4,0
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-290	R-290	R-290
Cestas de origem	n.º	1	1	2	2
Capacidade máxima de cestas	n.º	2	4	5	6
Largura / Prof. / Altura	mm	720 / 615 / 795	1010 / 615 / 795	1310 / 615 / 795	1550 / 615 / 795
Peso bruto / líquido	kg	58 / 53	65 / 57	76 / 66	82 / 72
PVP		590 €	706 €	783 €	982 €

Congeladores horizontais

ACESSÓRIOS	Cesta (530 x 220 x 277 mm)	Ecrã IC 200 SCE	Ecrã IC 300 SCE	Ecrã IC 400 SCE	Ecrã IC 500 SCE
Código	2CTC9000	0ITC0065	0ITC0075	0ITC0085	0ITC0095
PVP	42 €	116 €	133 €	137 €	163 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

IC SCEB



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Tampas de correr de vidro curvo para destacar o produto exposto.
- Caixa superior em alumínio altamente resistente.
- Condensador estático com ventilador de apoio acoplado que aumenta o desempenho do aparelho inclusive em condições extremas de funcionamento.
- Todos os modelos incluem fechadura com chave, cestas e rodas para facilitar o deslocamento.
- Classe climática 4.
- Agora com interior em branco.



Inclui fechadura de série.



Cestas para uma melhor exposição do produto.



Rodas para facilitar a mobilidade.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		IC 100 SCEB	IC 200 SCEB	IC 300 SCEB	IC 400 SCEB	IC 500 SCEB
Código		2CTC0002	2CTC0007	2CTC0012	2CTC0017	2CTC0022
Capacidade líquida	l	85	157	230	325	398
Capacidade bruta	l	100	176	264	352	427
Intervalo de temperatura	°C	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	129	218	239	330	335
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	4
Condensação	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo elétrico	kWh / 24h	2,5	2,6	3,3	3,6	4,0
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R600A	R600A	R-290	R-290	R-290
Cestas de origem	n.º	1	1	1	2	2
Capacidade máxima de cestas	n.º	2	2	4	5	6
Largura / Prof. / Altura	mm	570 / 570 / 885	720 / 615 / 949	1010 / 615 / 949	1300 / 615 / 949	1550 / 615 / 949
Peso bruto / líquido	kg	40 / 37	53 / 45	65 / 57	76 / 66	80 / 72
PVP		571 €	656 €	759 €	851 €	1045 €

ACESSÓRIOS	Cesta IC SCEB 100 (480 x 190 x 378 mm)	Cesta (530 x 220 x 277 mm)
Código	2CTC9005	2CTC9000
PVP	24 €	42 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

VIC - AT

★ PRODUTO PREMIUM



VIC 440 AT



VIC 330 AT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Equipamentos da classe climática 7 e com classificação de temperatura L1, a melhor classificação do mercado.
- Interior da cuba em chapa galvanizada e plastificação branca que impede a oxidação e otimiza o isolamento do frio.
- Isolamento com uma espessura de 72,5 mm que favorece a redução do consumo energético.
- As portas de correr deslizam sobre um caixilho de plástico moldado por injeção líder de mercado.
- Cestas não incluídas.



Termóstato incluído.



Inclui fechaduras (opcional).



Possibilidade de incluir cestas para uma melhor exposição do produto (opcional).

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VIC 220 AT	VIC 330 AT	VIC 440 AT
Código		OCIR0025	OCIR0026	OCIR0027
Capacidade líquida	l	179	245	311
Capacidade bruta	l	253	340	428
Intervalo de temperatura	°C	-10 / -25	-10 / -25	-10 / -25
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	169	199	199
Classe climática	Tipo	7	7	7
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo elétrico	kWh / 24h	1,38	2,11	2,8
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Classe de temperatura	Tipo	L1	L1	L1
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Capacidade máxima de cestas	n.º	3	4	5
Largura / Prof. / Altura	mm	1002 / 651 / 852	1252 / 651 / 852	1502 / 651 / 852
Peso bruto / líquido	kg	62 / 60	73 / 70	80 / 76
PVP		869 €	950 €	1054 €

ACESSÓRIO	Cesta
Código	OCIR9002
PVP	54 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CHV / V



1100 CHV/V

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Possibilidade de colocar produtos debaixo dos exibidos. Separação interna com duas zonas independentes de controlo da temperatura.
- Interior e exterior em chapa galvanizada revestida com PVC branco. Estrutura externa com proteção contra choques de carrinhos de supermercado.
- Tampas de correr em vidro térmico.
- Drenagem frontal facilmente acessível.
- 1 cesta incluída.



Interior e exterior em chapa galvanizada revestida com PVC branco.



Termómetro que lê a temperatura interior.



Perfil de proteção contra choques.

Serviços opcionais*



Aplicação

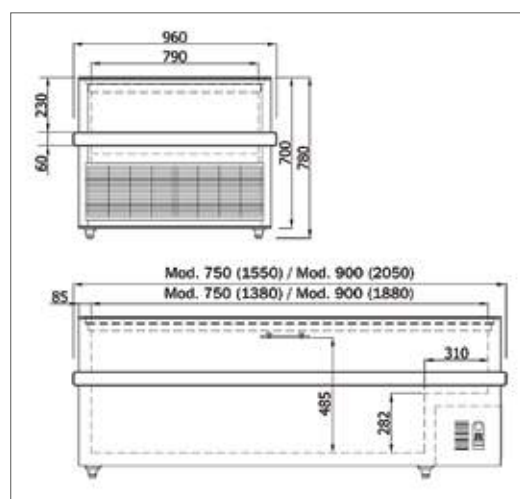


Características

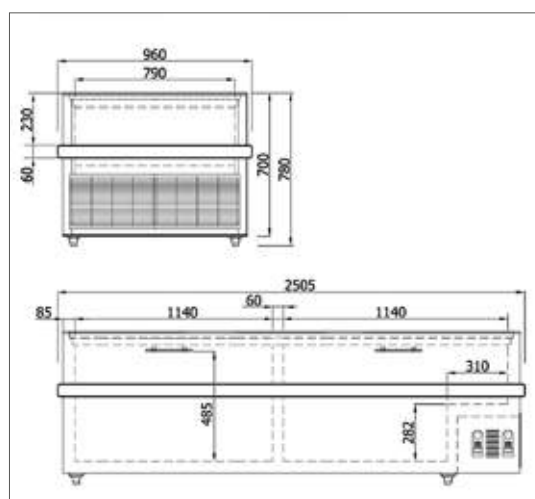


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		750 CHV/V	900 CHV/V	1100 CHV/V
Código		0CAC0103	0CAC0104	0CAC0105
Capacidade líquida	l	459	652	805
Capacidade bruta	l	597	839	1032
Intervalo de temperatura	°C	-18 / -28	-18 / -28	-18 / -28
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	410	594	594
Classe climática	Tipo	4	4	4
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo elétrico	kWh / 24h	4,8	6,0	7,0
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Cestas de origem	n.º	1	1	1
Capacidade máxima de cestas	n.º	3	5	7
Largura / Prof. / Altura	mm	1550 / 960 / 780	2050 / 960 / 780	2505 / 960 / 780
Peso bruto / líquido	kg	96 / 81	120 / 105	142 / 125
PVP		1471 €	1745 €	2155 €



Glass Top 750/900 CHV/V



Glass Top 1100 CHV/V

ACESSÓRIOS	Cesta sem divisor (765 x 275 x 230 mm)	Cesta para divisor (355 x 275 x 230 mm)	Cuvete para divisor (355 x 275 x 230 mm)	Barra divisora Inox 750 CHV/V (1368 x 40 x 40 mm)	Barra divisora Inox 900 CHV/V (1865 x 40 x 40 mm)	Barra divisora Inox 1100 CHV/V (1123 x 40 x 40 mm)
Código	0CAC9001	0CAC9023	0CAC9004	0CAC9028	0CAC9003	0CAC9029
PVP	42 €	23 €	15 €	15 €	43 €	38 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMMA “O” / “N” / “S”

★ PRODUTO PREMIUM



Gamma 150 “O”



Gamma 150 “N.2”

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Grande superfície de exposição.
- Cuba com ângulos arredondados para facilitar a limpeza.
- Estrutura externa cinzenta com proteção contra choques.
- Os modelos “Gamma S” dispõem de um sistema exclusivo de iluminação para permitir a visibilidade dos produtos em exposição.
- Classe climática 4.



Possibilidade de colocar cestas com suportes para produtos embalados.



Possibilidade de colocar cusetes com suportes para produtos a granel.



Painéis de controlo com termóstato e termómetro. Os modelos 200 e 250 incluem 2 termómetros.



Perfil de proteção contra choques.

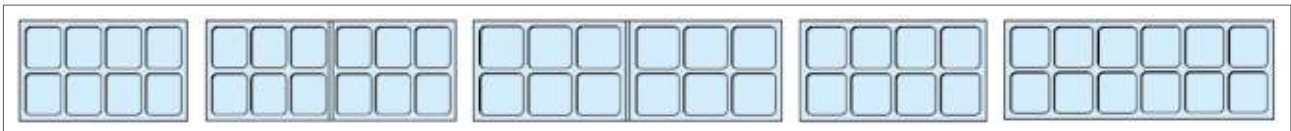
Serviços opcionais*

Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Gamma 150 "O"	Gamma 200 "O"	Gamma 150 "N.2"	Gamma 200 "N.One"	Gamma 250 "N.One"	Gamma 150 "S"	Gamma 200 "SN.2"	Gamma 250 "S"
Código		0CIR0183	0CIR0031	0CIR0193	0CIR0205	0CIR0240	0CIR0223	0CIR0232	0CIR0237
Capacidade líquida	l	376	538	444	619	787	440	619	787
Capacidade bruta	l	493	698	597	831	1055	595	831	1055
Intervalo de temperatura	°C	-10 / -25	-10 / -25	-10 / -25	-10 / -25	-10 / -25	-10 / -25	-10 / -25	-10 / -25
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	420	500	420	420	550	470	600	730
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	4	4	4	4
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo elétrico	kWh / 24h	4,5	6,4	4,6	6,4	7,4	5,7	6,4	8,2
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Capacidade máxima de cestas	n.º	6	8	8	12	16	8	12	16
Largura / Prof. / Altura	mm	1504 / 845 / 750	2003 / 845 / 750	1552 / 967 / 750	2052 / 967 / 750	2552 / 967 / 750	1552 / 967 / 750	2052 / 967 / 750	2552 / 967 / 750
Peso bruto / líquido	kg	114 / 79	132 / 107	113 / 89	141 / 119	163 / 137	115 / 91	142 / 119	163 / 137
PVP		1638 €	1945 €	1788 €	2203 €	2518 €	2050 €	2576 €	2944 €



Gamma 150 "O"



Gamma 150 "N.2"

ACESSÓRIOS	KIT CUVETES		KIT CESTAS						
	Cuvete 30x30x17 cm	Cuvete 34x34x19 cm	Cesta Gamma "S" / "N" 35x28x26 cm	Cesta Gamma "N.ONE"	Cesta Gamma "O" 22x64x29 cm	Suporte cestas Gamma 150 "S" / "N"	Suporte cestas Gamma 200 "S" / "N"	Suporte cestas Gamma 250 "S" / "N"	Suporte cesta Gamma 200 "N.ONE"
Código	OCFV9000	OCFV9005	0CIR9517	0CIR9518	0CIR9520	0CIR9190	0CIR9200	0CIR9220	0CIR9201
PVP	8 €	10 €	37 €	40 €	40 €	56 €	66 €	75 €	85 €

ACESSÓRIOS	KIT CUVETES								
	Suporte cestas Gamma 250 "N.ONE"	Suporte cuvetes Gamma 150 "N"	Suporte cuvetes Gamma 150 "S"	Suporte cuvetes Gamma 150 "O"	Suporte cuvetes Gamma 200 "N.ONE"	Suporte cuvetes Gamma 200 "O"	Suporte cuvetes Gamma 250 "N.ONE"	Suporte cuvetes Gamma 200 "S"	Suporte cuvetes Gamma 250 "S"
Código	0CIR9221	0CCS9000	0CCS9015	0CCS9030	0CCS9001	0CCS9035	0CCS9002	0CCS9020	0CCS9025
PVP	123 €	152 €	183 €	198 €	203 €	229 €	230 €	258 €	300 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Um recinto para cada necessidade

Inúmeras combinações para encontrar a perfeita para o seu negócio. Aqui encontrará uma seleção entre todas as opções disponíveis.



Equipamento
instalado
no restaurante
Martín Berasategui
Lasarte - Oria, Guipúzcoa



GALARDOADO COM
**3 ESTRELAS
MICHELIN**



EUROFRED



Câmaras e equipamentos frigoríficos

Armários e Câmaras

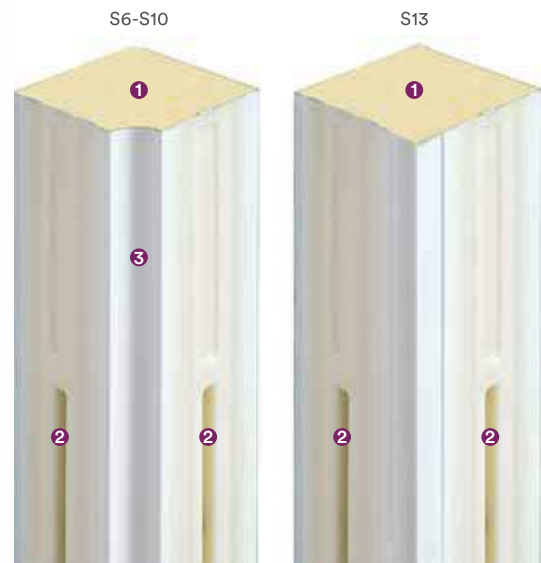
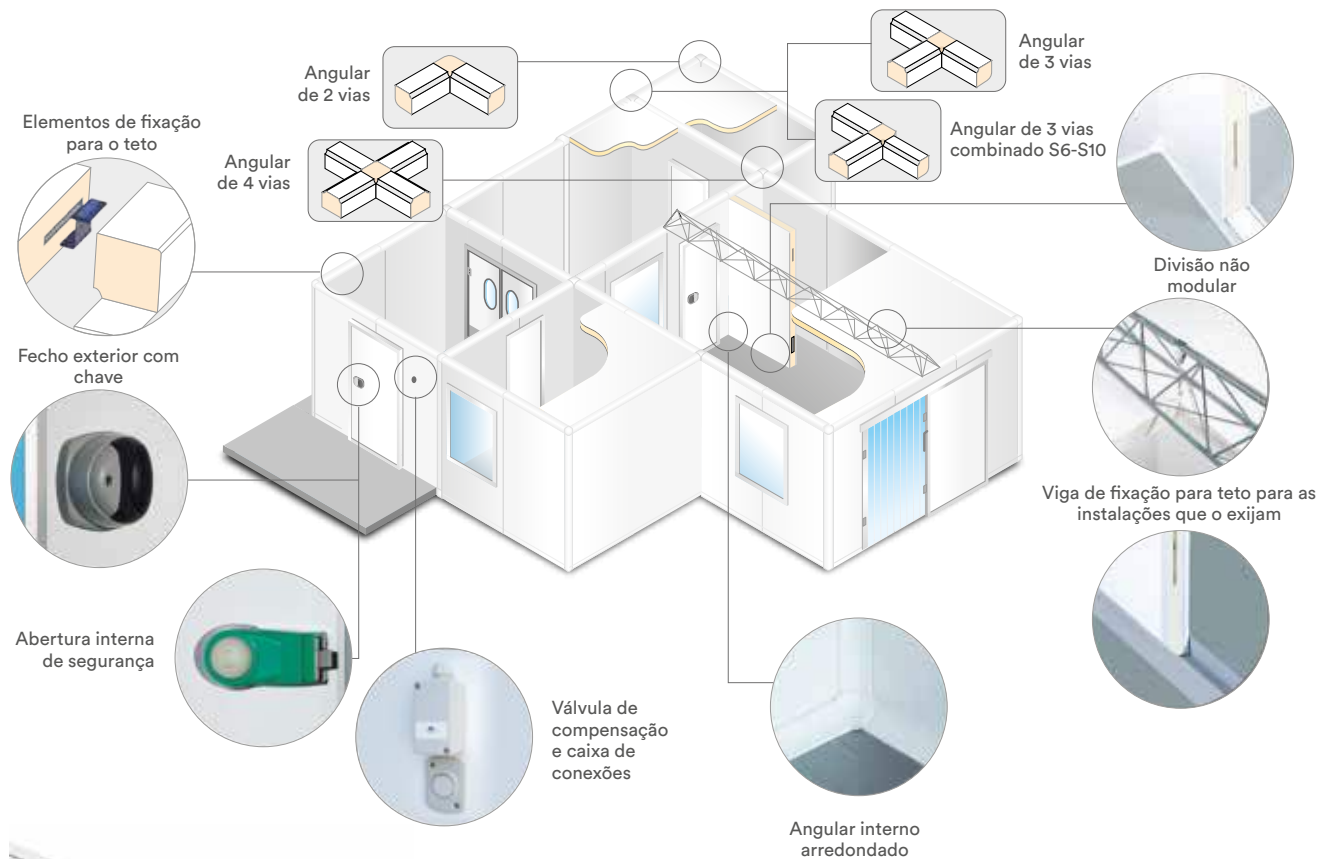
Minicâmaras desmontáveis	143
Câmaras por módulos	145
Acessórios	153
Armários desmontáveis	155

Equipamentos frigoríficos

Monobloco TN	163
Monobloco BT	183
Split TN	199
Split BT	209
Unidades condensadoras silenciosas	215

Câmaras e equipamentos frigoríficos

Minicâmaras desmontáveis MISA



Angular patenteado

1. Isolamento de espuma de poliuretano
2. Encaixes em ABS
3. Perfil sanitário integrado



Vários ambientes, um só espaço



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CÂMARA DE CONSERVAÇÃO S6



CÂMARA DE CONSERVAÇÃO S6

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Minicâmaras de instalação rápida até um máximo de 18 m³ de volume, que respondem à grande exigência do mercado.
- Alta qualidade com uma espessura de painel de 60 mm para a gama de conservação.
- Painéis plastificados indicados para uso alimentar.
- Ângulos moldados por injeção sob pressão com poliuretano.
- Porta de 700 x 1870 mm constituída por manípulo externo com chave e desbloqueio interno de segurança visível no escuro.
- Porta com luz e abertura para a direita.
- Sistema Epta Food Defence: sistema antibacteriano para câmaras frigoríficas da MISA. Melhora a qualidade e salubridade dos produtos refrigerados e previne e combate, de forma ativa, vários tipos de bactérias.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MC KL S6 1A 29	MC KL S6 2A 38	MC KL S6 2B 51	MC KL S6 3B 64	MC KL S6 4B 77	MC KL S6 3A 48	MC KL S6 3C 80	MC KL S6 4C 96	MC KL S6 5C 112
Código		ONMI2057	ONMI2058	ONMI2059	ONMI2060	ONMI2061	ONMI2062	ONMI2063	ONMI2064	ONMI2065
Volume	m ³	2,88	3,84	5,12	6,4	7,68	4,8	8	9,6	11,2
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm	1200 / 1200 / 2000	1600 / 1200 / 2000	1600 / 1600 / 2000	1600 / 2000 / 2000	1600 / 2400 / 2000	2000 / 1200 / 2000	2000 / 2000 / 2000	2000 / 2400 / 2000	2000 / 2800 / 2000
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm	1350 / 1350 / 2150	1750 / 1350 / 2150	1750 / 1750 / 2150	1750 / 2150 / 2150	1750 / 2550 / 2150	2150 / 1350 / 2150	2150 / 2150 / 2150	2150 / 2550 / 2150	2150 / 2950 / 2150
Espessura	mm	60	60	60	60	60	60	60	60	60
PVP		2423 €	2802 €	3367 €	3634 €	3863 €	3037 €	3908 €	4142 €	4601 €

MODELO		MC KL S6 4A 58	MC KL S6 4D 115	MC KL S6 5D 134	MC KL S6 5E 157	MC KL S6 1A 35	MC KL S6 2A 46	MC KL S6 2B 61	MC KL S6 3B 77	MC KL S6 4B 92
Código		ONMI2066	ONMI2067	ONMI2068	ONMI2069	ONMI2070	ONMI2071	ONMI2072	ONMI2073	ONMI2074
Volume	m ³	5,76	11,52	13,44	15,68	3,46	4,61	6,14	7,68	9,22
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm	2400 / 1200 / 2000	2400 / 2400 / 2000	2400 / 2800 / 2000	2800 / 2800 / 2000	1200 / 1200 / 2400	1600 / 1200 / 2400	1600 / 1600 / 2400	1600 / 2000 / 2400	1600 / 2400 / 2400
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm	2550 / 1350 / 2150	2550 / 2550 / 2150	2550 / 2950 / 2150	2950 / 2950 / 2150	1350 / 1350 / 2550	1750 / 1350 / 2550	1750 / 1750 / 2550	1750 / 2150 / 2550	1750 / 2550 / 2550
Espessura	mm	60	60	60	60	60	60	60	60	60
PVP		3254 €	4439 €	4874 €	5555 €	2602 €	3014 €	3601 €	3891 €	4142 €

MODELO		MC KL S6 3A 58	MC KL S6 3C 96	MC KL S6 4C 115	MC KL S6 5C 134	MC KL S6 4A 69	MC KL S6 4D 138	MC KL S6 5D 161	MC KL S6 5E 188
Código		ONMI2075	ONMI2076	ONMI2077	ONMI2078	ONMI2079	ONMI2080	ONMI2081	ONMI2082
Volume	m ³	5,76	9,60	11,52	13,44	6,91	13,82	16,13	18,82
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm	2000 / 1200 / 2400	2000 / 2000 / 2400	2000 / 2400 / 2400	2000 / 2800 / 2400	2400 / 1200 / 2400	2400 / 2400 / 2400	2400 / 2800 / 2400	2800 / 2800 / 2400
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm	2150 / 1350 / 2550	2150 / 2150 / 2550	2150 / 2550 / 2550	2150 / 2950 / 2550	2550 / 1350 / 2550	2550 / 2550 / 2550	2550 / 2950 / 2550	2950 / 2950 / 2550
Espessura	mm	60	60	60	60	60	60	60	60
PVP		3266 €	4186 €	4455 €	4929 €	3512 €	4768 €	5232 €	5941 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CÂMARA DE CONSERVAÇÃO S8



CÂMARA DE CONSERVAÇÃO S8

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

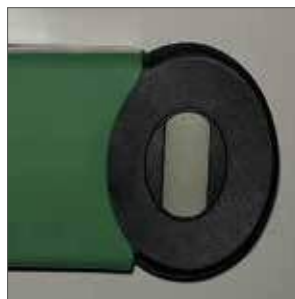
- Minicâmaras de instalação rápida até um máximo de 16 m³ de volume, que respondem à grande exigência do mercado atual.
- Alta qualidade com uma espessura de painel de 80 mm para a gama de congelação.
- Painéis pré-pintados RAL 9010 indicados para uso alimentar.
- Ângulos moldados por injeção sob pressão com poliuretano.
- Piso pedonal com chapa galvanizada, anti-deslizante e plastificada.
- Proteção através da aplicação de película adesiva em policloreto de vinilo resistente a arranhões.
- Porta de 800 mm x 1900 mm constituída por manípulo externo com chave e desbloqueio interno de segurança visível no escuro.
- Porta com luz e abertura para a direita.



Perfil sanitário integrado para uma melhor higiene e fácil limpeza do recinto.



Fecho com chave.



Abertura de segurança interior.



Angular vertical.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MC S8 H20 12X16	MC S8 H20 12X20	MC S8 H20 12X24	MC S8 H20 16X16	MC S8 H20 16X28	MC S8 H20 16X20	MC S8 H20 20X20	MC S8 H20 20X24
Código		ONPS1000	ONPS1001	ONPS1002	ONPS1003	ONPS1004	ONPS1005	ONPS1006	ONPS1007
Volume	m³	3,84	4,8	5,76	5,12	8,96	6,4	8	9,6
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm	1200 / 1600 / 2000	1200 / 2000 / 2000	1200 / 2400 / 2000	1600 / 1600 / 2000	1600 / 2800 / 2000	1600 / 2000 / 2000	2000 / 2000 / 2000	2000 / 2400 / 2000
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm	1380 / 1780 / 2180	1380 / 2180 / 2180	1380 / 2580 / 2180	1780 / 1780 / 2180	1780 / 2980 / 2180	1780 / 2180 / 2180	2180 / 2180 / 2180	2180 / 2580 / 2180
Espessura	mm	80	80	80	80	80	80	80	80
PVP		2304 €	2514 €	2724 €	2887 €	3832 €	3039 €	3330 €	3459 €

MODELO		MC S8 H20 20X28	MC S8 H20 16X24	MC S8 H20 24X24	MC S8 H20 24X28	MC S8 H24 12X16	MC S8 H24 12X20	MC S8 H24 12X24	MC S8 H24 16X16
Código		ONPS1008	ONPS1009	ONPS1010	ONPS1011	ONPS1012	ONPS1013	ONPS1014	ONPS1015
Volume	m³	11,2	7,68	11,52	13,44	4,61	5,76	6,91	5,12
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm	2000 / 2800 / 2000	1600 / 2400 / 2000	2400 / 2400 / 2000	2400 / 2800 / 2000	1200 / 1600 / 2400	1200 / 2000 / 2400	1200 / 2400 / 2400	1600 / 1600 / 2400
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm	2180 / 2980 / 2180	1780 / 2580 / 2180	2580 / 2580 / 2180	2580 / 2980 / 2180	1380 / 1780 / 2580	1380 / 2180 / 2580	1380 / 2580 / 2580	1780 / 1780 / 2580
Espessura	mm	80	80	80	80	80	80	80	80
PVP		3984 €	3249 €	3879 €	4299 €	2514 €	2724 €	2934 €	3039 €

MODELO		MC S8 H24 16X28	MC S8 H24 16X20	MC S8 H24 20X20	MC S8 H24 20X24	MC S8 H24 20X28	MC S8 H24 16X24	MC S8 H24 24X24	MC S8 H24 24X28
Código		ONPS1016	ONPS1017	ONPS1018	ONPS1019	ONPS1020	ONPS1021	ONPS1022	ONPS1023
Volume	m³	10,75	7,68	9,6	11,52	13,44	9,21	13,82	16,12
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm	1600 / 2800 / 2400	1600 / 2000 / 2400	2000 / 2000 / 2400	2000 / 2400 / 2400	2000 / 2800 / 2400	1600 / 2400 / 2400	2400 / 2400 / 2400	2400 / 2800 / 2400
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm	1780 / 2980 / 2580	1780 / 2180 / 2580	2180 / 2180 / 2580	2180 / 2580 / 2580	2180 / 2980 / 2580	1780 / 2580 / 2580	2580 / 2580 / 2580	2580 / 2980 / 2580
Espessura	mm	80	80	80	80	80	80	80	80
PVP		3958 €	3249 €	3564 €	3774 €	4299 €	3459 €	4299 €	4719 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CÂMARA DE CONGELAÇÃO S10E



CÂMARA DE CONGELAÇÃO S10E

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

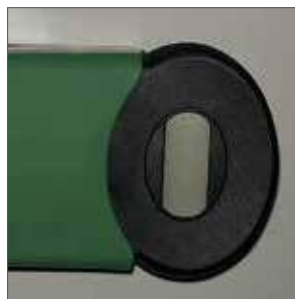
- Minicâmaras de instalação rápida até um máximo de 16 m³ de volume, que respondem à grande exigência do mercado atual.
- Alta qualidade com uma espessura de painel de 100 mm para a gama de congelação.
- Painéis pré-pintados RAL 9010 indicados para uso alimentar.
- Ângulos moldados por injeção sob pressão com poliuretano.
- Piso pedonal com chapa galvanizada, anti-deslizante e plastificada.
- Proteção através da aplicação de película adesiva em policloreto de vinilo resistente a arranhões.
- Porta de 800 mm x 1900 mm constituída por manípulo externo com chave e desbloqueio interno de segurança visível no escuro.
- Porta com luz e abertura para a direita.



Perfil sanitário integrado para uma melhor higiene e fácil limpeza do recinto.



Fecho com chave.



Abertura de segurança interior.



Angular vertical.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MC S10 H20 12X16	MC S10 H20 12X20	MC S10 H20 12X24	MC S10 H20 16X16	MC S10 H20 16X28	MC S10 H20 16X20	MC S10 H20 20X20	MC S10 H20 20X24
Código		ONPS1319	ONPS1320	ONPS1321	ONPS1322	ONPS1323	ONPS1324	ONPS1325	ONPS1326
Volume	m³	3,84	4,8	5,76	5,12	8,96	6,4	8	9,6
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm	1200 / 1600 / 2000	1200 / 2000 / 2000	1200 / 2400 / 2000	1600 / 1600 / 2000	1600 / 2800 / 2000	1600 / 2000 / 2000	2000 / 2000 / 2000	2000 / 2400 / 2000
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm	1380 / 1780 / 2180	1380 / 2180 / 2180	1380 / 2580 / 2180	1780 / 1780 / 2180	1780 / 2980 / 2180	1780 / 2180 / 2180	2180 / 2180 / 2180	2180 / 2580 / 2180
Espessura	mm	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP		3046 €	3299 €	3526 €	3588 €	4713 €	3867 €	4166 €	4419 €

MODELO		MC S10 H20 20X28	MC S10 H20 16X24	MC S10 H20 24X24	MC S10 H20 24X28	MC S10 H24 12X16	MC S10 H24 12X20	MC S10 H24 12X24	MC S10 H24 16X16
Código		ONPS1327	ONPS1328	ONPS1329	ONPS1330	ONPS1331	ONPS1332	ONPS1333	ONPS1334
Volume	m³	11,2	7,68	11,52	13,44	4,61	5,76	6,91	5,12
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm	2000 / 2800 / 2000	1600 / 2400 / 2000	2400 / 2400 / 2000	2400 / 2800 / 2000	1200 / 1600 / 2400	1200 / 2000 / 2400	1200 / 2400 / 2400	1600 / 1600 / 2400
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm	2180 / 2980 / 2180	1780 / 2580 / 2180	2580 / 2580 / 2180	2580 / 2980 / 2180	1380 / 1780 / 2580	1380 / 2180 / 2580	1380 / 2580 / 2580	1780 / 1780 / 2580
Espessura	mm	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP		4863 €	4099 €	4713 €	5157 €	3257 €	3528 €	3771 €	3837 €

MODELO		MC S10 H24 16X28	MC S10 H24 16X20	MC S10 H24 20X20	MC S10 H24 20X24	MC S10 H24 20X28	MC S10 H24 16X24	MC S10 H24 24X24	MC S10 H24 24X28
Código		ONPS1335	ONPS1336	ONPS1337	ONPS1338	ONPS1339	ONPS1340	ONPS1341	ONPS1342
Volume	m³	10,75	7,68	9,6	11,52	13,44	9,21	13,82	16,12
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm	1600 / 2800 / 2400	1600 / 2000 / 2400	2000 / 2000 / 2400	2000 / 2400 / 2400	2000 / 2800 / 2400	1600 / 2400 / 2400	2400 / 2400 / 2400	2400 / 2800 / 2400
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm	1780 / 2980 / 2580	1780 / 2180 / 2580	2180 / 2180 / 2580	2180 / 2580 / 2580	2180 / 2580 / 2580	1780 / 2580 / 2580	2580 / 2580 / 2580	2580 / 2980 / 2580
Espessura	mm	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP		5041 €	4135 €	4456 €	4726 €	5201 €	4384 €	5041 €	5516 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CÂMARA DE CONGELAÇÃO S10M



CÂMARA DE CONGELAÇÃO S10M

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Minicâmaras de instalação rápida até um máximo de 18 m³ de volume, que respondem à grande exigência do mercado e minicâmaras de instalação rápida.
- Alta qualidade com uma espessura de painel de 100 mm para a gama de congelação.
- Painéis plastificados indicados para uso alimentar.
- Ângulos moldados por injeção sob pressão com poliuretano.
- Porta de 700 x 1870 mm constituída por manípulo externo com chave e desbloqueio interno de segurança visível no escuro.
- Porta com luz e abertura para a direita.
- Sistema Epta Food Defence: sistema antibacteriano para câmaras frigoríficas da MISA. Melhora a qualidade e salubridade dos produtos refrigerados e previne e combate, de forma ativa, vários tipos de bactérias.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	MC KL S10 1A 29	MC KL S10 2A 38	MC KL S10 2B 51	MC KL S10 3B 64	MC KL S10 4B 77	MC KL S10 3A 48	MC KL S10 3C 80	MC KL S10 4C 96	MC KL S10 5C 112
Código	ONMI2243	ONMI2244	ONMI2245	ONMI2246	ONMI2247	ONMI2248	ONMI2249	ONMI2250	ONMI2251
Volume	m ³ 2,88	3,84	5,12	6,40	7,68	4,80	8,00	9,60	11,20
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm 1200 / 1200 / 2000	1600 / 1200 / 2000	1600 / 1600 / 2000	1600 / 2000 / 2000	1600 / 2400 / 2000	2000 / 1200 / 2000	2000 / 2000 / 2000	2000 / 2400 / 2000	2000 / 2800 / 2000
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm 1430 / 1430 / 2230	1830 / 1430 / 2230	1830 / 1830 / 2230	1830 / 2230 / 2230	1830 / 2630 / 2230	2230 / 1430 / 2230	2230 / 2230 / 2230	2230 / 2630 / 2230	2230 / 3030 / 2230
Espessura	mm 100	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP	3032 €	3466 €	4088 €	4399 €	4667 €	3757 €	4746 €	5030 €	5533 €

MODELO	MC KL S10 4A 58	MC KL S10 4D 115	MC KL S10 5D 134	MC KL S10 5E 157	MC KL S10 1A 35	MC KL S10 2A 46	MC KL S10 2B 61	MC KL S10 3B 77	MC KL S10 4B 92
Código	ONMI2252	ONMI2253	ONMI2254	ONMI2255	ONMI2256	ONMI2257	ONMI2258	ONMI2259	ONMI2260
Volume	m ³ 5,76	11,52	13,44	15,68	3,46	4,61	6,14	7,68	9,22
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm 2400 / 1200 / 2000	2400 / 2400 / 2000	2400 / 2800 / 2000	2800 / 2800 / 2000	1200 / 1200 / 2400	1600 / 1200 / 2400	1600 / 1600 / 2400	1600 / 2000 / 2400	1600 / 2400 / 2400
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm 2630 / 1430 / 2230	2630 / 2630 / 2230	2630 / 3030 / 2230	3030 / 3030 / 2230	1430 / 1430 / 2630	1830 / 1430 / 2630	1830 / 1830 / 2630	1830 / 2230 / 2630	1830 / 2630 / 2630
Espessura	mm 100	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP	4014 €	5366 €	5868 €	6621 €	3244 €	3708 €	4366 €	4701 €	4997 €

MODELO	MC KL S10 3A 58	MC KL S10 3C 96	MC KL S10 4C 115	MC KL S10 5C 134	MC KL S10 4A 69	MC KL S10 4D 138	MC KL S10 5D 161	MC KL S10 5E 188
Código	ONMI2261	ONMI2262	ONMI2263	ONMI2264	ONMI2265	ONMI2266	ONMI2267	ONMI2268
Volume	m ³ 5,76	9,60	11,52	13,44	6,91	13,82	16,13	18,82
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm 2000 / 1200 / 2400	2000 / 2000 / 2400	2000 / 2400 / 2400	2000 / 2800 / 2400	2400 / 1200 / 2400	2400 / 2400 / 2400	2400 / 2800 / 2400	2800 / 2800 / 2400
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm 2230 / 1430 / 2630	2230 / 2230 / 2630	2230 / 2630 / 2630	2230 / 3030 / 2630	2630 / 1430 / 2630	2630 / 2630 / 2630	2630 / 3030 / 2630	3030 / 3030 / 2630
Espessura	mm 100	100	100	100	100	100	100	100
PVP	4020 €	5058 €	5382 €	5907 €	4305 €	5745 €	6275 €	7051 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ACESSÓRIOS



Janelas de alumínio com vidro duplo para temperaturas de 0 °C/+4 °C.



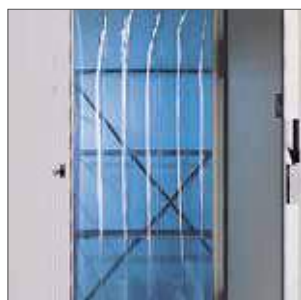
Barras com ganchos fixos de 20 cm para pendurar peças de carne com peso até 80 kg.



Barras com ganchos móveis para pendurar peças de carne com peso até 15 kg.



Kit de iluminação com interruptor para o interior da câmara frigorífica.



Cortina de tiras de plástico para preservar a temperatura interior das câmaras durante as aberturas das portas. A espessura de cada tira é de 1,8 mm e a largura é de 20 cm.

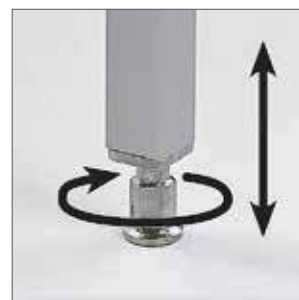


Prateleiras de polietileno e pilares de duralinox de grande resistência (150 kg/m²).

Prateleiras de duralinox sob pedido.



Montagem em ângulo.



Pés reguláveis.

Janelas (alumínio)

MODELO	Janela FX 80 x 80 cm	Janela FX 80 x 120 cm	Janela FX 80 x 160 cm	Janela FX 80 x 200 cm	Janela FX 120 x 120 cm	Janela FX 120 x 160 cm	Janela FX 120 x 200 cm
Código	ⓄNMI8425	ⓄNMI8430	ⓄNMI8435	ⓄNMI8440	ⓄNMI8450	ⓄNMI8455	ⓄNMI8460
PVP	698 €	783 €	941 €	1090 €	977 €	1208 €	1411 €

Barras para talho

MODELO	Conjunto de gancho inox C 15 kg / 120 mm	Conjunto de gancho inox C 15 kg / 160 mm	Conjunto de gancho inox C 15 kg / 200 mm	Conjunto de gancho inox C 15 kg / 240 mm	Conjunto de gancho inox C 80 kg / 120 mm
Código	ONMI7796	ⓄNMI7801	ONMI7806	ⓄNMI7811	ONMI7816
Ganchos de origem	6	8	10	12	5
PVP	109 €	108 €	110 €	128 €	219 €

MODELO	Conjunto de gancho inox C 80 kg / 160 mm	Conjunto de gancho inox C 80 kg / 200 mm	Conjunto de gancho inox C 80 kg / 240 mm	Conjunto de gancho inox C 80 kg / 280 mm	Gancho C 15 kg
Código	ⓄNMI7821	ⓄNMI7826	ONMI7831	ⓄNMI7836	ONMI5605
Ganchos de origem	7	8	10	11	1
PVP	215 €	248 €	328 €	346 €	2 €

Serviços opcionais*



Prateleiras em “L” (Profundidade 36 cm, 4 níveis)

MODELO	Conjunto de prateleiras 1A	Conjunto de prateleiras 2A	Conjunto de prateleiras 3A	Conjunto de prateleiras 4A	Conjunto de prateleiras 2B
Código	ONFF1501	ONFF1502	ONFF1503	ONFF1504	ONFF1505
PVP	670 €	716 €	776 €	810 €	726 €

MODELO	Conjunto de prateleiras 3C	Conjunto de prateleiras 4D	Conjunto de prateleiras 3B	Conjunto de prateleiras 4C	Conjunto de prateleiras 5D
Código	ONFF1506	ONFF1507	ONFF1508	ONFF1509	ONFF1510
PVP	999 €	1209 €	904 €	1059 €	1276 €

MODELO	Conjunto de prateleiras 4B	Conjunto de prateleiras 5C	Conjunto de prateleiras 5E
Código	ONFF1511	ONFF1512	ONFF1513
PVP	965 €	1120 €	1337 €

Prateleiras em “U” (Profundidade 36 cm, 4 níveis)

MODELO	Conjunto de prateleiras 2A	Conjunto de prateleiras 3A	Conjunto de prateleiras 4A	Conjunto de prateleiras 2B	Conjunto de prateleiras 3C	Conjunto de prateleiras 4D
Código	ONFF1514	ONFF1515	ONFF1516	ONFF1517	ONFF1518	ONFF1519
PVP	948 €	1043 €	1192 €	1059 €	1420 €	1786 €

MODELO	Conjunto de prateleiras 3B	Conjunto de prateleiras 4C	Conjunto de prateleiras 5D	Conjunto de prateleiras 4B	Conjunto de prateleiras 5C	Conjunto de prateleiras 5E
Código	ONFF1520	ONFF1521	ONFF1522	ONFF1523	ONFF1524	ONFF1525
PVP	1326 €	1630 €	1908 €	1536 €	1758 €	1969 €

Iluminação

MODELO	Kit iluminação c/ interruptor	Lâmpada iluminação c/ interruptor
Código	ONMI8470	ONMI8475
PVP	66 €	5 €

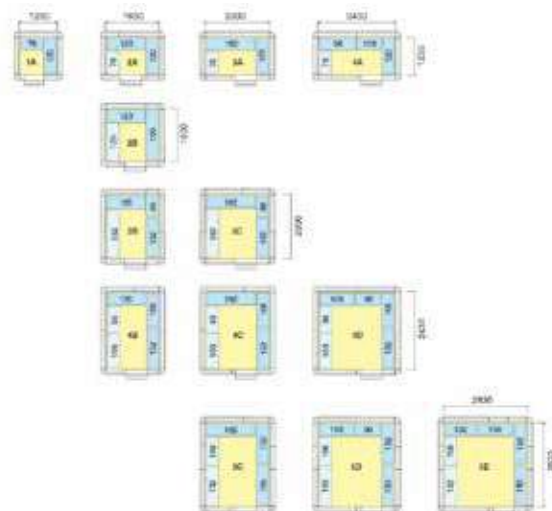
Cortina de tiras

MODELO	Cortina de tiras de plástico PS 7 (0,7 x 1,87 m)
Código	ONMI7480
PVP	147 €

Rampa exterior acesso

MODELO	Rampa inox S6	Rampa inox S10
Código	ONMI8810	ONMI8815
PVP	402 €	402 €

DISTRIBUIÇÃO PRATELEIRA
(As dimensões das câmaras são interiores)



PRATELEIRA EM “L”
PRATELEIRA EM “U” +

NOTA: Altura da prateleira 1,67 m. Profundidade 36 cm.
(Outras medidas sob consulta).

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Tecnologia de armários e minicâmaras desmontáveis

Armários desmontáveis MISA



Válvula de compensação e caixa de conexões.



CERTIFICAÇÃO
HACCP

Concebido e fabricado
em conformidade com
as normas HACCP



Angular patentado

1. Isolamento de espuma de poliuretano
2. Encaixes em ABS
3. Perfil sanitário integrado



Painel isotérmico

Lâminas plásticas galvanizadas de série com PVC não tóxico de 120 microns.

S10



S6



EPTA FOOD DEFENCE Sistema Antibacteriano

- Qualidade - Chapa de aço plastificada MISA.
- Duradoura, higiénica e resistente aos agentes corrosivos.
- Acabamento não tóxico branco em PVC com 120 microns.
- Nenhuma absorção de líquidos ou odores.
- Nenhuma migração de partículas.
- Garantia de 10 anos: alta resistência à corrosão e criação de ferrugem.

Misa Vacuum System

Tecnologia patenteada MISA VACUUM SYSTEM (MVS): o conjunto de painéis por módulos para parede e tetos são produzidos através do processo patenteado que consiste em fabricar, a vácuo, os painéis não tóxicos em chapa galvanizada de zinco 6/10 e, posteriormente, injetar o isolamento de espuma de poliuretano com uma densidade de 40 kg/m³. O endurecimento perfeito de painéis de cada espessura é obtido por meio de elementos de fixação de encaixe rápido (Fasteners) inseridos a cada 40 cm em todo o perímetro dos painéis. A fixação perfeita entre cada painel é garantida por uma junta em polietileno expandido colocada em todo o painel.

Elevado grau de homogeneidade de espuma que melhora a densidade e a aderência da mesma. Superfície perfeitamente plana e eliminação total das perdas de poliuretano.

Portas semi-encastradas

Excelente acabamento estético com perfis de PVC e sem parafusos à vista.



Espessura de 4 cm tanto em armários de temperatura positiva como negativa.



Epta Food Defence MISA

O inovador sistema antibacteriano da MISA para câmaras frigoríficas melhora a qualidade e salubridade dos produtos refrigerados.

Tem capacidade para prevenir e combater, de forma ativa, várias espécies de bactérias, incluindo as variedades conhecidas como mais perigosas.

A ação do tratamento é permanente: 24h por dia e 7 dias por semana. Além disso, o tratamento não necessita de ser renovado e dura toda a vida útil da câmara frigorífica.

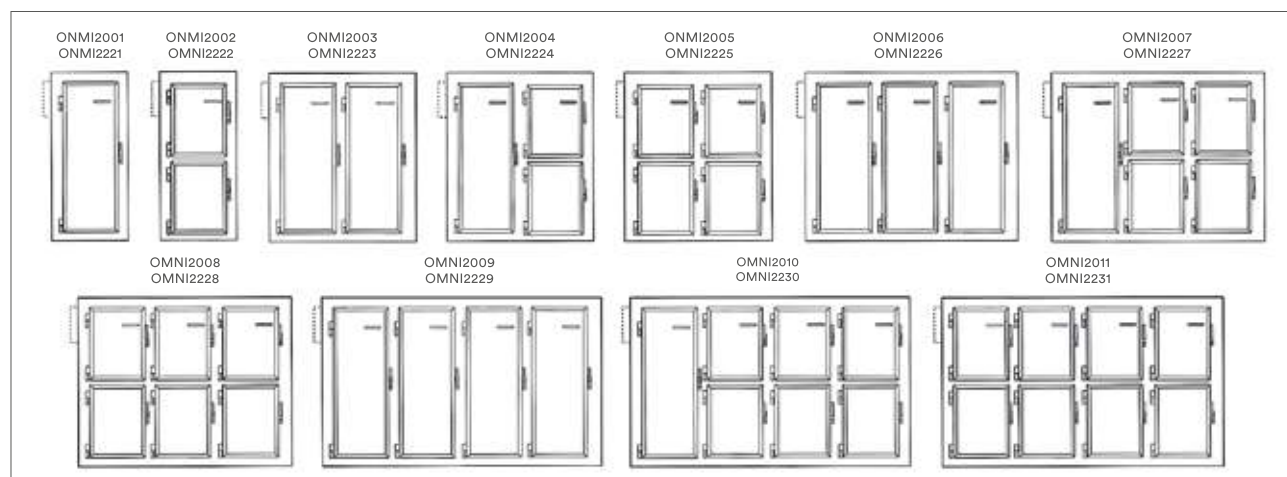
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ARMÁRIOS DESMONTÁVEIS

ARMÁRIOS DE CONSERVAÇÃO

MODELO		A13KL S6 1P	A13 KL S6 2 1/2P	A27 KL S6 2P	A27 KL S6 1P + 2 1/2P	A27 KL S6 4 1/2P	A40 KL S6 3P
Código		ONMI2001	ONMI2002	ONMI2003	ONMI2004	ONMI2005	ONMI2006
Volume	m ³	1,28	1,28	2,56	2,56	2,56	3,84
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm	800 / 800 / 2000	800 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	2400 / 800 / 2000
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm	950 / 950 / 2150	950 / 950 / 2150	1750 / 950 / 2150	1750 / 950 / 2150	1750 / 950 / 2150	2550 / 950 / 2150
N.º e tipo de portas		1 porta inteira	2 portas médias	2 portas inteiras	1 porta inteira + 2 portas médias	4 portas médias	3 portas inteiras
Espessura	mm	60	60	60	60	60	60
PVP		2110 €	2222 €	3305 €	3417 €	3517 €	4388 €

MODELO		A40 KL S6 1P + 4 1/2P	A40 KL S6 6 1/2P	A52 KL S6 4P	A52 KL S6 1P + 6 1/2P	A52 KL S6 8 1/2P
Código		ONMI2007	ONMI2008	ONMI2009	ONMI2010	ONMI2011
Volume	m ³	3,84	3,84	5,12	5,12	5,12
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm	2400 / 800 / 2000	2400 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm	2550 / 950 / 2150	2550 / 950 / 2150	3350 / 950 / 2150	3350 / 950 / 2150	3350 / 950 / 2150
N.º e tipo de portas		1 porta inteira + 4 portas médias	6 portas médias	4 portas inteiras	1 porta inteira + 6 portas médias	8 portas médias
Espessura	mm	60	60	60	60	60
PVP		4611 €	4724 €	5555 €	5891 €	5997 €



	Capacidade das bandejas de pastelaria 40 × 60 cm		Capacidade das prateleiras em rede 78,5 × 81,4 cm	
	1 porta inteira	1/2 porta	1 porta	1/2 porta
Kit de guias + guias cada 3,5 cm	96	40	-	-
Kit de guias + guias cada 7 cm	48	20	-	-
Kit de guias + suportes	-	-	6	3

Serviços opcionais*

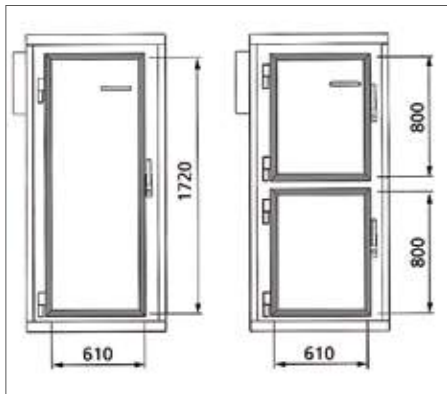


ARMÁRIOS DE CONGELAÇÃO

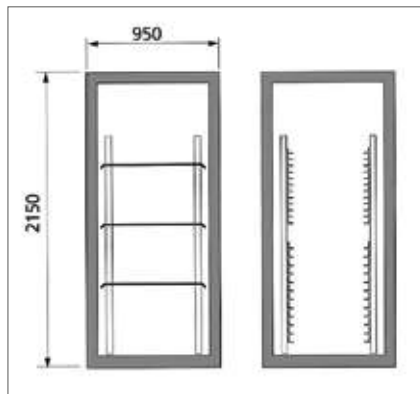
MODELO	A13KL S6 1P	A13 KL S6 2 1/2P	A27 KL S6 2P	A27 KL S6 1P + 2 1/2P	A27 KL S6 4 1/2P	A40 KL S6 3P
Código	ONMI2221	ONMI2222	ONMI2223	ONMI2224	ONMI2225	ONMI2226
Volume	m ³ 1,28	1,28	2,56	2,56	2,56	3,84
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm 800 / 800 / 2000	800 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	2400 / 800 / 2000
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm 1030 / 1030 / 2230	1030 / 1030 / 2230	1830 / 1030 / 2230	1830 / 1030 / 2230	1830 / 1030 / 2230	2630 / 1030 / 2230
N.º e tipo de portas	1 porta inteira	2 portas médias	2 portas inteiras	1 porta inteira + 2 portas médias	4 portas médias	3 portas inteiras
Espessura	mm 100	100	100	100	100	100
PVP	2541 €	2602 €	4020 €	4080 €	4132 €	5394 €

MODELO	A40 KL S6 1P + 4 1/2P	A40 KL S6 6 1/2P	A52 KL S6 4P	A52 KL S6 1P + 6 1/2P	A52 KL S6 8 1/2P
Código	ONMI2227	ONMI2228	ONMI2229	ONMI2230	ONMI2231
Volume	m ³ 3,84	3,84	5,12	5,12	5,12
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm 2400 / 800 / 2000	2400 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm 2630 / 1030 / 2230	2630 / 1030 / 2230	3430 / 1030 / 2230	3430 / 1030 / 2230	3430 / 1030 / 2230
N.º e tipo de portas	1 porta inteira + 4 portas médias	6 portas médias	4 portas inteiras	1 porta inteira + 6 portas médias	8 portas médias
Espessura	mm 100	100	100	100	100
PVP	5500 €	5555 €	6834 €	6997 €	7058 €

Dimensões (mm)



Dimensões das portas



Kit de guias 3 prateleiras Kit de guias pasteleria

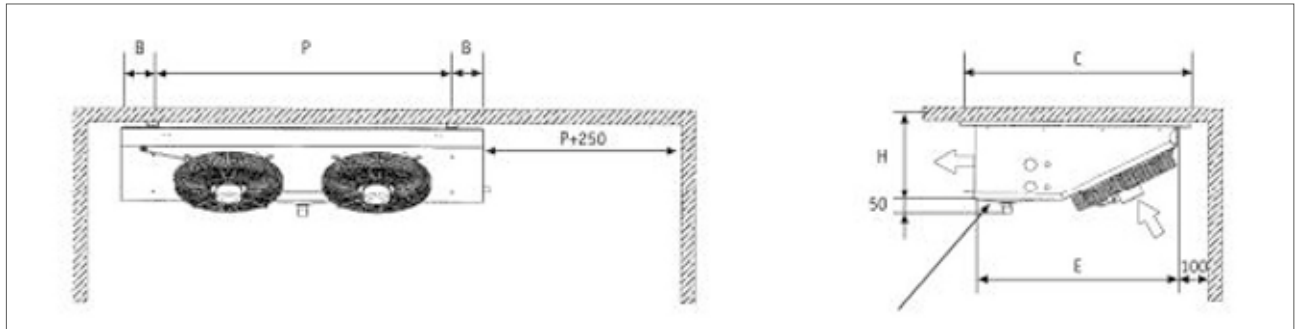
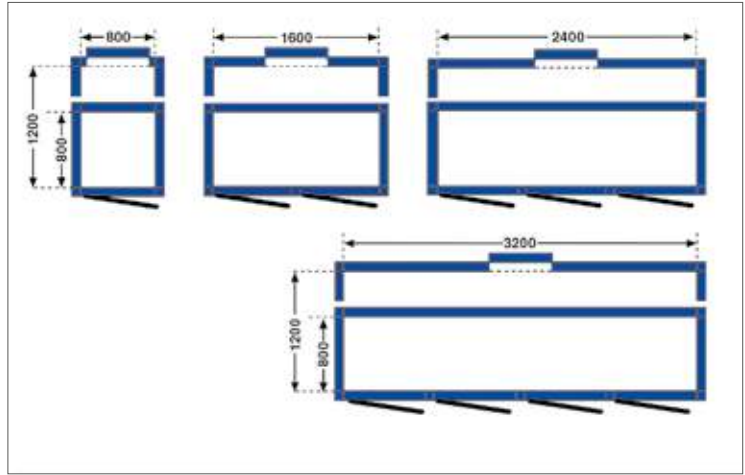
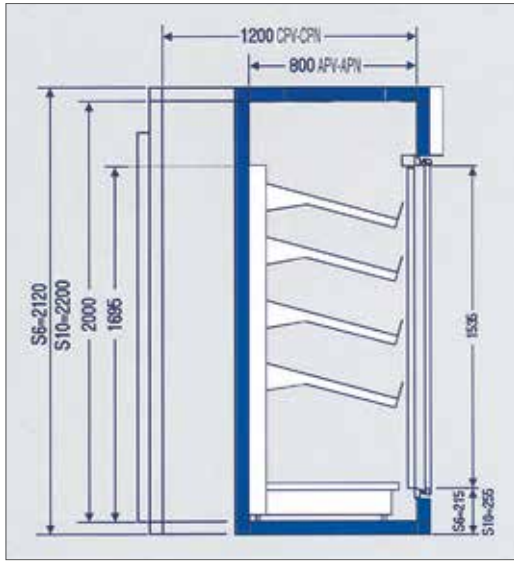


ACESSÓRIOS	Rede com suporte (78,5 x 81,4 cm)	Kit de guias com 3 redes (78,5 x 81,4 cm)	Kit de guias pasteleria cada 7 cm	Kit de guias pasteleria cada 3,5 cm	Conjunto de 4 compartimentos removíveis
Código	ONMI9511K	ONMI9501	ONMI9651	ONMI9601	ONMI0012
PVP	44 €	174 €	606 €	1095 €	1220 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo. Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ARMÁRIOS SELF-SERVICE

Dimensões (mm)



Equipamentos frigoríficos

CONDIÇÕES DE CÁLCULO	SFM / SFL
Espessura do painel (mm)	60/100
Rotação produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	-7 / +25
Horas de funcionamento diárias	18
Refrigerante	R404A

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Painéis com isolamento de poliuretano de alta densidade e revestimento de chapa plastificada com PVC não tóxico.
- Todas as portas incluem vidro exterior de segurança, câmara dupla, caixilhos exteriores em aço inoxidável AISI 304 e iluminação com tubos fluorescentes verticais de 58 W.
- Possibilidade de colocar uma parede divisória interior para separar aplicações de diferentes temperaturas, bem como portas de serviço para repor o produto pela parte posterior.
- Os modelos CPV e CNV incluem 1 porta de serviço (700 x 1870 mm) com luz.



Equipamentos frigoríficos splits de teto de medidas compactas e grande capacidade frigorífica ideal para este tipo de aplicação.



Prateleiras interiores opcionais com secções de rede reguláveis em altura e inclináveis.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO				
	APV1	APV2	APV3	APV4	CPV1
Código	ⓈONMI2500	ⓈONMI2501	ⓈONMI2502	ⓈONMI2503	ⓈONMI2504
Potência de arrefecimento	kW 1440	1720	2440	2810	1440
Portas	n.º 1	2	3	4	1
Portas de serviço posteriores	n.º -	-	-	-	1
Volume	m³ 1,3	2,6	3,8	5,1	1,9
Largura / Prof. / Altura	mm 920 / 920 / 2120	1720 / 920 / 2120	2520 / 920 / 2120	3320 / 920 / 2120	920 / 1320 / 2120
PVP	2679 €	3931 €	5155 €	6940 €	3442 €

MODELO	CONSERVAÇÃO			CONGELAÇÃO	
	CPV2	CPV3	CPV4	ANV1	ANV2
Código	ⓈONMI2505	ⓈONMI2506	ⓈONMI2507	ⓈONMI2508	ⓈONMI2509
Potência de arrefecimento	kW 1720	2440	2810	1100	2100
Portas	n.º 2	3	4	1	2
Portas de serviço posteriores	n.º 1	1	1	-	-
Volume	m³ 3,8	5,8	7,7	1,3	2,6
Largura / Prof. / Altura	mm 1720 / 1320 / 2120	2520 / 1320 / 2120	3320 / 1320 / 2120	1000 / 1000 / 2200	1800 / 1000 / 2200
PVP	4764 €	6315 €	7657 €	3194 €	4701 €

MODELO	CONGELAÇÃO			
	ANV3	CNV1	CNV2	CNV3
Código	ⓈONMI2510	ⓈONMI2511	ⓈONMI2512	ⓈONMI2513
Potência de arrefecimento	kW 2610	1630	2100	2610
Portas	n.º 3	1	2	3
Portas de serviço posteriores	n.º -	1	1	1
Volume	m³ 3,8	1,9	3,8	5,8
Largura / Prof. / Altura	mm 2600 / 1000 / 2200	1000 / 1400 / 2200	1800 / 1400 / 2200	2600 / 1400 / 2200
PVP	6283 €	4202 €	5784 €	7464 €

Condições de cálculo

CÓDIGO	ONRV0300 ONRV0315	ONRV0305 ONRV0325	ONRV0310 ONRV0320	ONRV0330
Dimensões (mm) P	400	770	1140	1510
Dimensões (mm) B	82,5	82,5	82,5	82,5
Dimensões (mm) C	550	550	550	550
Dimensões (mm) E	461	461	461	461
Dimensões (mm) H	241	241	241	241

EQUIP. DE CONSERVAÇÃO	STM006 Z001RSI/E	STM009 Z001RSI/E	STM022 Z012RSI/E	EQUIP. DE CONGELAÇÃO	STL006 Z011RSI/E	STL016 Z012RSI/E	STL024 Z012RSI/E	STL024 Z112RSI/E
	Código	ONRV0300	ONRV0305		ONRV0310	Código	ONRV0315	ONRV0320
PVP	2555 €	3094 €	4836 €	PVP	3198 €	4332 €	5436 €	6111 €

ACESSÓRIOS	Prateleira adicional (600 x 750mm)	Divisor prateleira	Ecrã luminoso	Prateleiras Self 1P	Prateleiras Self 2P	Prateleiras Self 3P	Prateleiras Self 4P
	Código	ONMI2525	ONMI2526	ONMI2520	ONMI2522	ONMI2523	ONMI2524
PVP	273 €	12 €	162€	1025 €	1914 €	2804 €	3967 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Mais frio do que nunca

A Eurofred coloca à sua disposição uma vasta gama de soluções para a produção de frio com todas as vantagens e características fundamentais para o seu negócio.



Segurança e confiança

Equipamentos fabricados e testados com elevados padrões de qualidade.



Sustentabilidade

Utilização de gases naturais que permitem reduzir as emissões para a camada ozono.



Eficiência

Equipamentos compactos que possibilitam uma instalação rápida e permitem maior facilidade no funcionamento.



Valor acrescentado

Utilização de materiais e componentes de alta qualidade que cumprem todas as normas europeias.



Monoblocos e splits

Equipamentos compactos para a refrigeração industrial e comercial.

Disponibilidade para câmaras tanto de frio positivo como negativo, muito fáceis de instalar, manter e utilizar.



Unidades condensadoras

Soluções eficientes para climas quentes, com sistemas dotados de transparência e funcionalidade.

Extremamente flexíveis, podem ser ligados com um sistema de evaporação para ambientes com temperatura positiva e negativa.

Indicados para todos os tipos de soluções e aplicações, respondendo a todas as necessidades do seu negócio.



Copeland
www.copeland.com

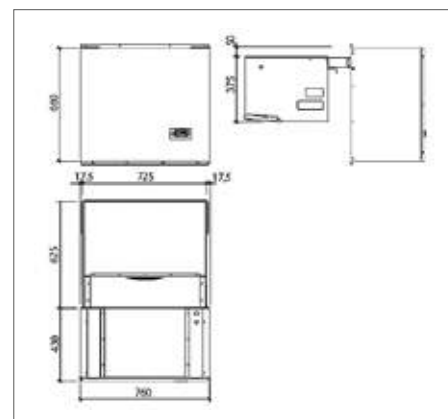
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

AENN

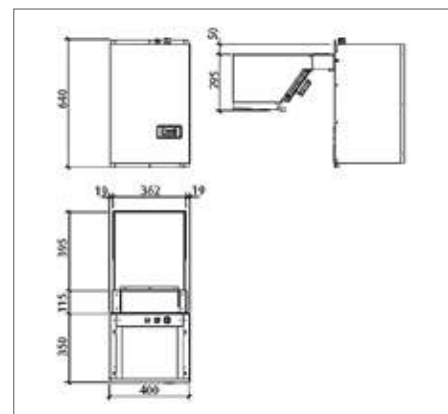
★ PRODUTO PREMIUM



AENN



AENN3150 e AENN3200



AENN11050 a AENN1100



AENN2100 a AENN2130

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Monobloco de parede.
- Intervalo de temperatura: -5 °C/+5 °C.
- Compressor hermético.
- Expansão por capilar.
- Descongelação elétrica.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Refrigerante R-449A.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Não inclui tampão.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	AENN1050	AENN1060	AENN1075	AENN1100	AENN2100
Código	ONTB0270	ONTB0271	ONTB0272	ONTB0273	ONTB0274
Intervalo de temperatura	°C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	860	700	820	1200
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade exterior	kg	49	49	54	73
PVP		1687 €	1785 €	1861 €	2305 €

MODELO	AENN2120	AENN2122	AENN2130	AENN3150	AENN3200
Código	ONTB0275	ONTB0276	ONTB0277	ONTB0278	ONTB0279
Intervalo de temperatura	°C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	1360	1260	1980	2270
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade exterior	kg	73	73	75	93
PVP		2308 €	2289 €	2481 €	3196 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	AENN1050	AENN1060	AENN1075	AENN1100	AENN2100	AENN2120	AENN2122	AENN2130	AENN3150	AENN3200
0	27	1,00	1,15	1,38	1,53	2,13	2,35	2,35	2,65	3,44	3,85
	32	0,93	1,08	1,28	1,41	1,98	2,18	2,18	2,47	3,21	3,59
	38	0,84	0,98	1,16	1,26	1,79	1,98	1,98	2,25	2,91	3,27
	43	0,76	0,89	1,05	1,13	1,62	1,80	1,80	2,04	2,65	2,98
5	27	1,15	1,30	1,53	1,71	2,40	2,63	2,63	2,96	3,89	4,35
	32	1,06	1,21	1,43	1,58	2,23	2,45	2,45	2,76	3,63	4,06
	38	0,96	1,10	1,29	1,41	2,01	2,23	2,23	2,51	3,31	3,70
	43	0,87	1,00	1,16	1,26	1,82	2,03	2,03	2,29	3,02	3,39

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	AENN1050	AENN1060	AENN1075	AENN1100	AENN2100	AENN2120	AENN2122	AENN2130	AENN3150	AENN3200
0	27	6,1	7,5	9,7	11,2	17,1	19,7	19,7	23,6	33,6	38,9
	32	5,5	6,8	8,7	10,0	15,2	17,7	17,7	21,3	30,6	25,6
	38	4,7	5,9	7,5	8,5	13,9	15,1	15,1	18,5	26,9	31,4
	43	4,1	5,1	6,5	7,3	12,1	14,0	14,0	15,9	23,6	27,7
5	25	7,4	8,9	11,3	13,0	20,4	23,3	23,3	27,5	39,4	45,4
	32	6,7	8,0	10,2	11,7	18,3	21,1	21,1	25,0	36,1	41,7
	38	5,7	7,0	8,8	10,0	15,6	18,2	18,2	21,8	31,9	37,0
	43	5	6,1	7,6	8,5	14,3	15,7	15,7	19,0	28,2	32,9

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	15
Piso isolado	Não

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

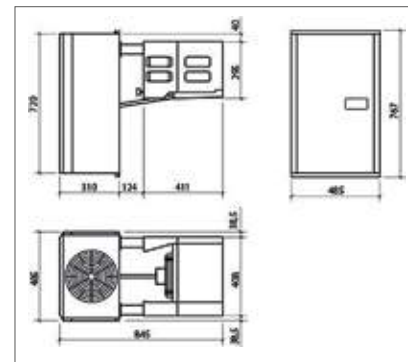
ATNN

★ PRODUTO PREMIUM



ATNN

Dimensões (mm)



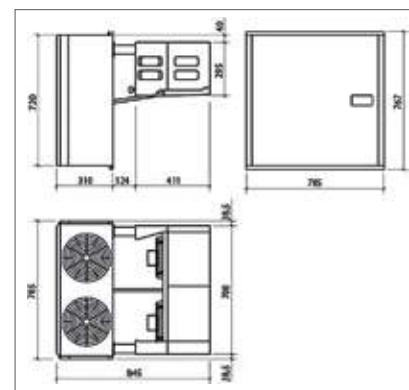
ATNN1030 a ATNN1100



ATNN3150 a ATNN3200



ATNN4250



ATNN2100 a ATNN2130

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Monobloco de parede.
- Intervalo de temperatura: -5 °C/+5 °C.
- Compressor hermético.
- Expansão por capilar.
- Descongelação por gás quente.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Refrigerante R-449A.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Não inclui tampão.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ATNN1030	ATNN1050	ATNN1060	ATNN1075	ATNN1100	ATNN2100
Código		ONTB0280	ONTB0281	ONTB0282	ONTB0283	ONTB0284	ONTB0285
Intervalo de temperatura	°C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	680	701	920	1160	1360	1470
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade exterior	kg	48	49	49	54	55	73
PVP		1705 €	1781 €	1848 €	1931 €	2054 €	2379 €

MODELO		ATNN2122	ATNN2120	ATNN2130	ATNN3150	ATNN3200	ATNN4250
Código		ONTB0287	ONTB0286	ONTB0288	ONTB0289	ONTB0290	ONTB0291
Intervalo de temperatura	°C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	1580	1620	1940	2020	2054	3110
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade exterior	kg	73	73	75	91	93	100
PVP		2575 €	2685 €	2728 €	3201 €	3429 €	4215 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	ATNN1030	ATNN1050	ATNN1060	ATNN1075	ATNN1100	ATNN2100	ATNN2122	ATNN2120	ATNN2130	ATNN3150	ATNN3200	ATNN4250
0	27	0,85	1,00	1,13	1,39	1,49	2,19	2,41	2,41	2,77	3,52	3,91	4,82
	32	0,79	0,93	1,06	1,32	1,42	2,04	2,26	2,26	2,61	3,29	3,63	4,44
	38	0,72	0,85	0,96	1,24	1,34	1,91	2,08	2,07	2,41	3,00	3,27	4,01
	43	0,66	0,78	0,88	1,17	1,27	1,78	1,90	1,90	2,20	2,72	2,90	3,60
5	27	1,01	1,17	1,32	1,62	1,78	2,57	2,84	2,81	3,26	4,11	4,58	5,71
	32	0,94	1,10	1,24	1,56	1,71	2,40	2,68	2,64	3,07	3,85	4,23	5,31
	38	0,86	1,00	1,13	1,45	1,62	2,22	2,46	2,42	2,81	3,52	3,79	4,80
	43	0,79	0,92	1,04	1,33	1,49	2,05	2,25	2,22	2,48	3,21	3,36	4,30

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	ATNN1030	ATNN1050	ATNN1060	ATNN1075	ATNN1100	ATNN2100	ATNN2122	ATNN2120	ATNN2130	ATNN3150	ATNN3200	ATNN4250
0	27	4,8	6,1	7,3	9,8	10,9	17,7	20,5	20,5	25,0	34,7	39,7	51,6
	32	4,3	5,5	6,6	9,1	10,1	15,9	18,6	18,6	23,1	31,7	36,1	46,6
	38	3,8	4,8	5,8	8,3	9,3	14,3	16,4	16,3	20,5	28,0	31,4	41,0
	43	3,3	4,2	5,0	7,6	8,6	13,8	14,2	14,2	17,9	24,4	26,7	35,7
5	27	6,2	7,7	9,1	12,1	13,8	22,5	25,9	25,6	31,3	42,2	48,4	63,6
	32	5,6	7,0	8,3	11,5	13,1	20,4	23,9	23,4	28,9	38,9	43,9	58,1
	38	4,9	6,1	7,3	10,4	12,2	18,1	21,2	20,7	25,5	34,6	38,1	51,3
	43	4,3	5,4	6,4	9,2	10,8	16,0	18,5	18,2	22,6	30,7	32,6	44,8

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	15
Piso isolado	Não

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

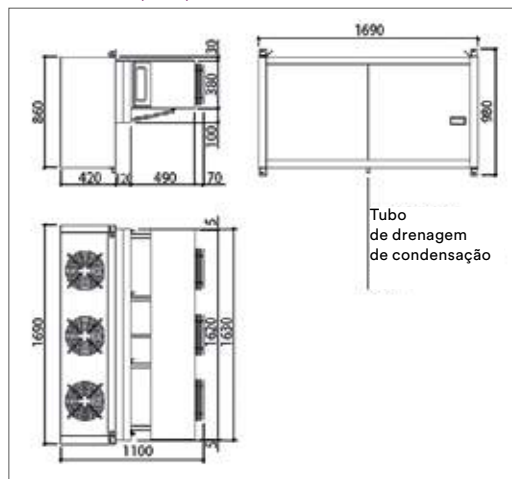
VTNN

★ PRODUTO PREMIUM

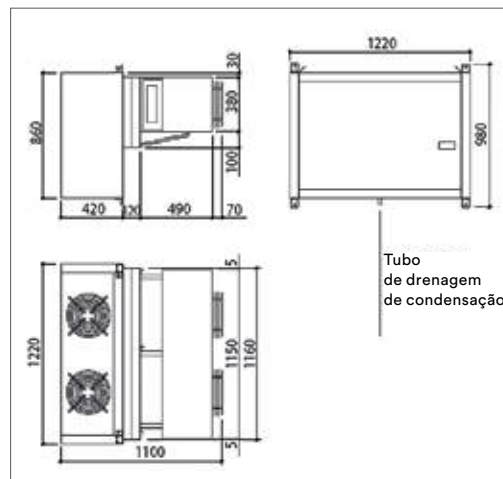


VTNN

Dimensões (mm)



VTNN6350 e VTNN6450



VTNN5250 e VTNN5300

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Monobloco de parede.
- Intervalo de temperatura: -5 °C/+5 °C.
- Compressor hermético.
- Expansão por capilar.
- Descongelação por gás quente.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Refrigerante R-449A.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Tampão incluído.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VTNN5250	VTNN5300	VTNN6350	VTNN6450
Código		ONTB0292	ONTB0293	ONTB0294	ONTB0295
Intervalo de temperatura	°C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	3140	4040	4820	6030
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade exterior	kg	166	167	217	218
PVP		6176 €	6515 €	8295 €	8352 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	VTNN5250	VTNN5300	VTNN6350	VTNN6450
0	27	5,41	6,93	7,79	9,37
	32	4,99	6,39	7,27	8,70
	38	4,49	5,72	6,60	7,91
	43	4,05	5,11	6,02	7,18
5	27	6,50	7,94	9,39	10,98
	32	6,01	7,38	8,79	10,28
	38	5,42	6,69	8,07	9,44
	43	4,89	6,04	7,41	8,63

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	VTNN5250	VTNN5300	VTNN6350	VTNN6450
0	27	58,79	79,29	91,10	113,32
	32	53,30	71,83	83,89	103,89
	38	46,66	62,98	74,78	92,82
	43	41,08	54,78	66,99	82,66
5	27	73,31	93,15	113,49	136,53
	32	66,83	85,36	105,12	126,36
	38	58,96	75,93	94,96	114,23
	43	51,99	67,16	85,85	102,83

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	15
Piso isolado	Não

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

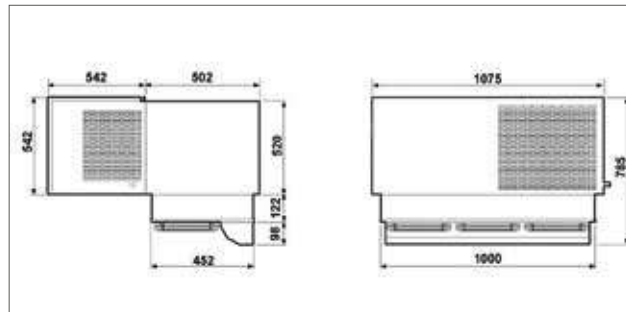
SVNN

★ PRODUTO PREMIUM

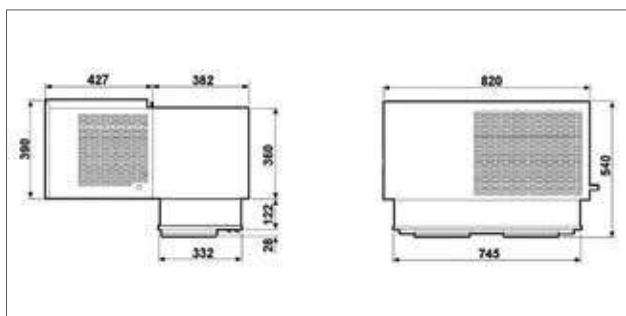


SVNN

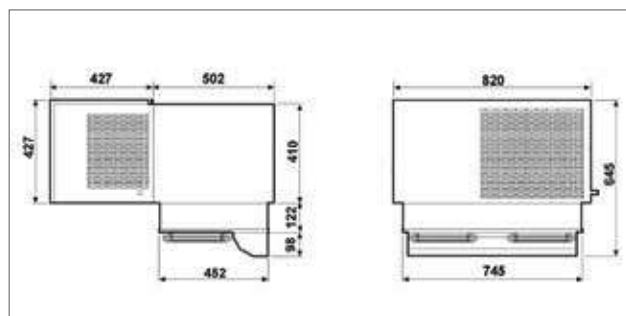
Dimensões (mm)



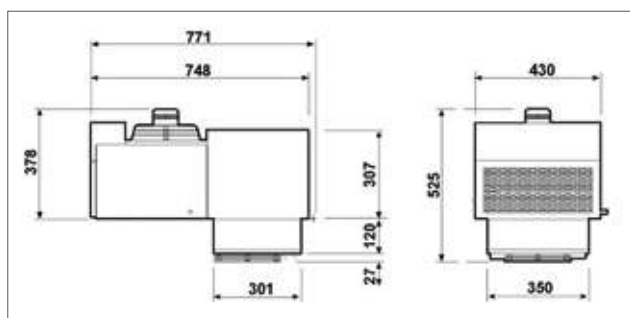
SVNN4250 e SVNN4300



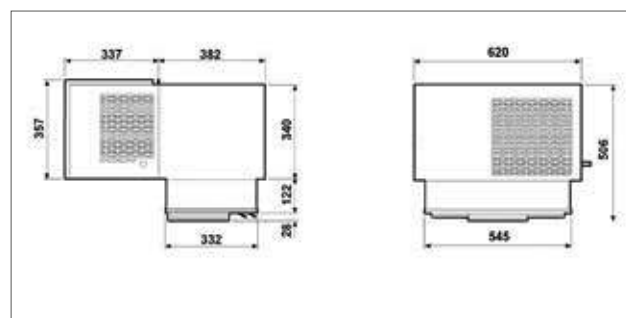
SVNN2100 a SVNN2120



SVNN3150 e SVNN3200



SVNM0050



SVNN1060 a SVNN1075

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Monobloco de teto.
- Intervalo de temperatura: -5 °C / +5 °C.
- Quadro de controlo remoto com cabo de 5 m.
- Compressor hermético.
- Expansão por capilar.
- Descongelação por gás quente.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Refrigerante R-449A.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SVNN0050	SVNN1060	SVNN1075	SVNN2100	SVNN2122
Código	ONTB0296	ONTB0297	ONTB0298	ONTB0299	ONTB0300
Intervalo de temperatura °C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentação elétrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica W	720	970	1200	1480	1580
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade exterior kg	42	59	59	74	75
PVP	1920 €	2247 €	2725 €	3222 €	3420 €

MODELO	SVNN2120	SVNN3150	SVNN3200	SVNN4250	SVNN4300
Código	ONTB0301	ONTB0302	ONTB0303	ONTB0304	ONTB0305
Intervalo de temperatura °C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentação elétrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica W	1620	2300	2740	3320	4220
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade exterior kg	75	92	93	149	151
PVP	3475 €	4228 €	4365 €	8890 €	9110 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	SVNN0050	SVNN1060	SVNN1075	SVNN2100	SVNN2122	SVNN2120	SVNN3150	SVNN3200	SVNN4250	SVNN4300
0	27	1,03	1,30	1,40	2,12	2,40	2,40	3,66	4,33	5,75	6,51
	32	0,96	1,22	1,34	1,96	2,28	2,28	3,42	4,00	5,38	6,10
	38	0,89	1,12	1,25	1,78	2,14	2,14	3,11	3,61	4,91	5,59
	43	-	-	-	1,62	2,02	2,02	2,85	3,28	-	-
5	27	1,14	1,48	1,61	2,50	2,75	2,75	4,27	4,94	6,63	7,48
	32	1,08	1,39	1,53	2,34	2,61	2,61	3,99	4,58	6,24	7,00
	38	0,99	1,28	1,43	2,15	2,45	2,45	3,65	4,15	5,74	6,43
	43	-	-	-	1,99	2,31	2,31	3,36	3,79	-	-

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	SVNN0050	SVNN1060	SVNN1075	SVNN2100	SVNN2122	SVNN2120	SVNN3150	SVNN3200	SVNN4250	SVNN4300
0	27	5,5	8,0	9,0	14,7	18,2	18,2	33,1	41,8	58,9	69,2
	32	5,0	7,2	8,4	13,8	16,7	16,7	30,0	37,5	53,9	63,5
	38	4,3	6,2	7,4	11,8	14,8	14,8	25,9	32,3	47,5	56,5
	43	-	-	-	10,2	14,3	14,3	22,5	28,0	-	-
5	27	6,6	9,7	11,1	19,5	22,6	22,6	41,1	49,9	71,0	82,6
	32	6,0	8,8	10,2	17,5	20,8	20,8	37,4	45,1	65,5	75,9
	38	5,2	7,8	9,2	15,0	18,7	18,7	32,9	39,3	58,6	67,9
	43	-	-	-	14,0	16,9	16,9	29,2	34,6	-	-

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	15
Piso isolado	Não

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

WPYG

★ PRODUTO PREMIUM



WPYG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Equipamento dividido de parede para a conservação de vinho engarrafado.
- Controlo de temperatura e humidade.
- Intervalo de temperatura: +10 °C / +20 °C.
- Quadro de controlo remoto com cabo de 5 m.
- Painel porta-sondas.
- Compressor hermético.
- Isolamento acústico.
- Expansão por válvula termostática.
- Refrigerante R-134A.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).

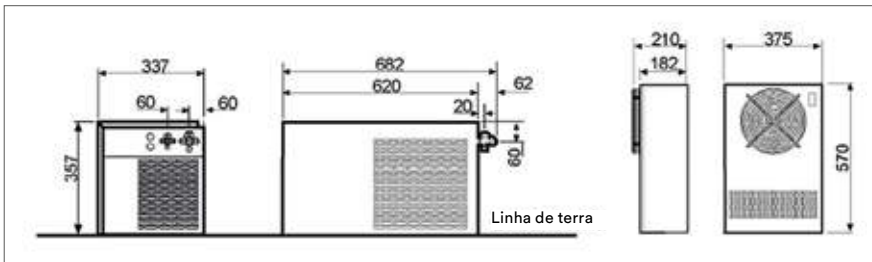
Serviços opcionais*



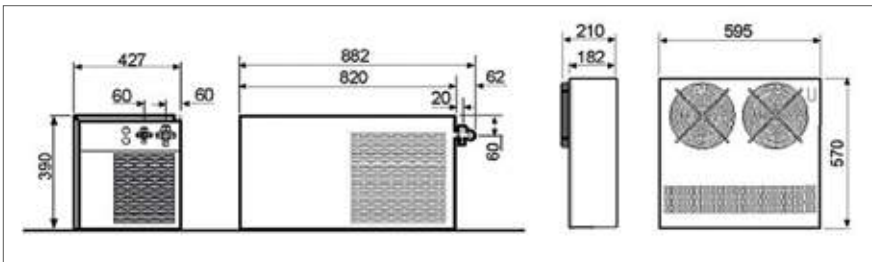
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		WPYG 030	WPYG 050	WPYG 060	WPYG 075
Código		ONTB0232	ONTB0233	ONTB0234	ONTB0235
Intervalo de temperatura	°C	+10 / +20	+10 / +20	+10 / +20	+10 / +20
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1230	1710	2260	2720
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Volume	m ³	25	45	60	100
Peso (Unid. Int. / Unid. Ext.)	kg	13 / 33	19 / 36	19 / 61	19 / 63
PVP		5895 €	6024 €	6886 €	7208 €

Dimensões (mm)



WPYG030 e WPYG050



WPYG060 e WPYG075

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

WSYG

★ PRODUTO PREMIUM



WSYG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Equipamento split bibloco de teto para a conservação de vinho engarrafado.
- Controlo de temperatura e humidade.
- Intervalo de temperatura: +10 °C / +20 °C.
- Quadro de controlo remoto com cabo de 5 m.
- Painel porta-sondas.
- Compressor hermético.
- Isolamento acústico.
- Expansão por válvula termostática.
- Refrigerante R-134A.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).

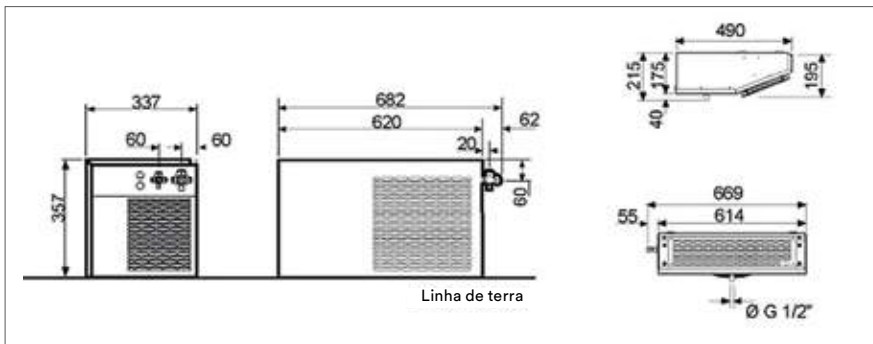
Serviços opcionais*



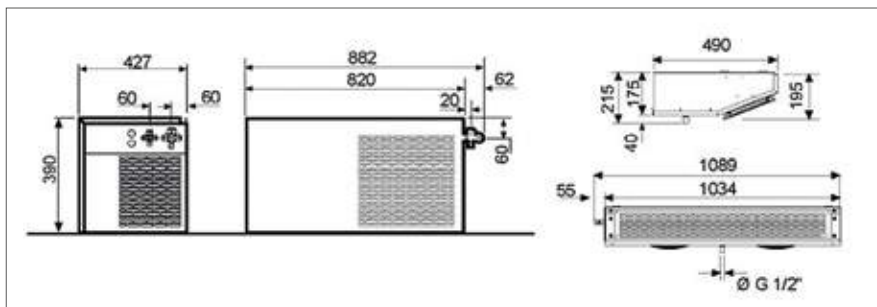
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		WSYG 030	WSYG 050	WSYG 060	WSYG 075
Código		ONTB0236	ONTB0237	ONTB0238	ONTB0239
Intervalo de temperatura	°C	+10 / +20	+10 / +20	+10 / +20	+10 / +20
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1420	1550	2440	2550
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Volume	m ³	25	45	60	100
Peso (Unid. Int. / Unid. Ext.)	kg	13 / 33	13 / 36	19 / 61	19 / 63
PVP		5937 €	6071 €	7019 €	8518 €

Dimensões (mm)



WSYG030 e WSYG050



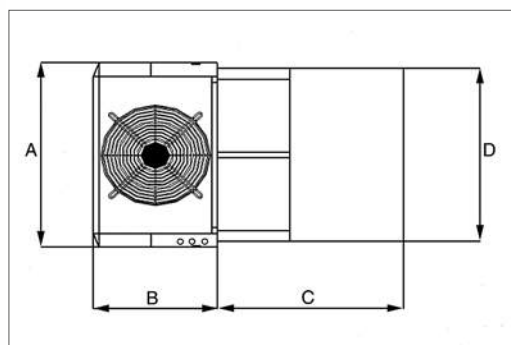
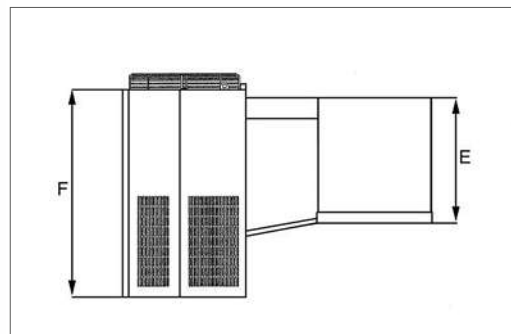
WSYG060 e WSYG075

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

FAM



FAM



FAM

Dimensões (mm)

DIMENSÕES	A	B	C	D	E	F
FAM 3 / 7 / 9 / 12	400	320	476	360	275	680
FAM 16 / 22 / 28	650	390	497	610	275	780
FAM 34 / 40	690	430	751	650	480	780

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Monobloco de parede.
- Intervalo de temperatura: -5 °C / +5 °C.
- Compressor hermético.
- Expansão por capilar.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Descongelação por gás quente.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Tampão opcional.



Tampão opcional para facilitar ainda mais a montagem do equipamento.



Controlo eletrónico para a regulação dos diferentes parâmetros de funcionamento.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FAM 3	FAM 7	FAM 9	FAM 12	FAM 16
Código		ONRV0441	ONRV0442	ONRV0443	ONRV0444	ONRV0445
Intervalo de temperatura	°C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	600	840	970	1080	1200
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidade exterior	kg	47,5	50	58	61	75,6
PVP		1760 €	1975 €	2055 €	2155 €	2645 €

MODELO		FAM 22	FAM 28	FAM 34	FAM 40
Código		ONRV0446	ONRV0447	ONRV0448	ONRV0449
Intervalo de temperatura	°C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	1290	1500	1540	1920
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidade exterior	kg	76,5	82,5	97	122
PVP		2785 €	2835 €	3405 €	3755 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	FAM 3	FAM 7	FAM 9	FAM 12	FAM 16	FAM 22	FAM 28	FAM 34	FAM 40
0	25	0,90	1,25	1,43	1,56	2,15	2,43	2,77	3,31	3,75
	32	0,82	1,15	1,30	1,42	1,96	2,33	2,53	3,00	3,39
	43	0,68	0,97	1,08	1,21	1,67	1,89	2,12	2,48	2,77
5	25	1,04	1,42	1,64	1,78	2,47	2,83	3,18	3,80	4,34
	32	0,94	1,30	1,49	1,62	2,26	2,60	2,91	3,45	3,93
	43	0,78	1,09	1,23	1,39	1,92	2,21	2,44	2,87	3,23

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	FAM 3	FAM 7	FAM 9	FAM 12	FAM 16	FAM 22	FAM 28	FAM 34	FAM 40
0	25	7,0	11,4	15,9	19,7	22,5	26,5	31,6	39,1	45,9
	32	4,6	7,9	10,6	11,1	16,4	19,8	23,9	31,1	37,6
	43	3,1	5,3	6,1	7,1	11,3	13,6	16,0	19,8	22,6
5	25	11,1	17,0	22,2	22,9	33,2	39,9	47,2	58,0	67,5
	32	7,7	11,6	15,7	16,0	23,9	29,1	34,2	42,1	49,0
	43	4,7	7,6	10,4	10,8	17,7	21,8	25,2	31,3	36,1

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	15
Piso isolado	Não

ACESSÓRIOS	Tampão para modelos até FAM 12 e FAL 9	Tampão para modelos até FAM 28 e FAL 16	Tampão para modelos até FAM 40 e FAL 24
Código	ONRV9001	ONRV9002	ONRV9003
PVP	65 €	84 €	90 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SFM



SFM

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	15
Piso isolado	Não

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Monobloco de teto.
- Intervalo de temperatura: -5 °C / +5 °C.
- Quadro de controlo remoto com cabo de 5 m.
- Compressor hermético.
- Expansão por capilar.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Descongelação por gás quente.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).



Controlo eletrónico para a regulação dos diferentes parâmetros de funcionamento.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

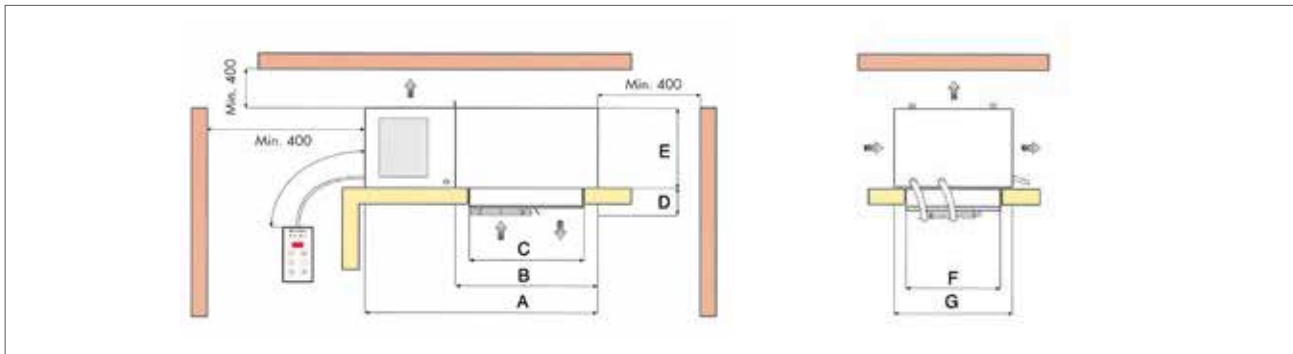
MODELO		SFM 3	SFM 8	SFM 9	SFM 16	SFM 22
Código		ONRV0456	ONRV0457	ONRV0458	ONRV0459	ONRV0460
Intervalo de temperatura	°C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	540	810	1100	1280	1430
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidade exterior	kg	48,5	63	84	89	90
PVP		2245 €	2680 €	3165 €	3625 €	4115 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	SFM 3	SFM 8	SFM 9	SFM 16	SFM 22
0	25	0,83	1,40	1,78	2,19	2,67
	32	0,75	1,29	1,62	2,00	2,44
	43	0,62	1,09	1,35	1,69	2,05
5	25	0,95	1,61	2,05	2,52	3,12
	32	0,86	1,47	1,87	2,30	2,85
	43	0,71	1,24	1,56	1,95	2,40

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	SFM 3	SFM 8	SFM 9	SFM 16	SFM 22
0	25	4,2	8,6	11,7	15,8	16,6
	32	3,7	7,6	10,2	13,7	17,2
	43	2,8	5,7	7,4	10,2	12,8
5	25	5,1	10,8	14,9	19,6	25,2
	32	4,3	9,5	12,9	17,0	21,9
	43	3,3	7,0	9,4	12,7	16,2



Dimensões (mm)

SFM

DIMENSÕES	A	B	C	D	E	F	G
SFM 3	765	420	320	128	350	400	500
SFM 8	880	500	380	128	390	580	700
SFM 9/16	1000	620	510	130	350	810	930
SFM 22	1110	620	510	180	440	810	930

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

PTM



PTM

Condições de cálculo:

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	15
Piso isolado	Não

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Equipamentos frigoríficos compactos que reduzem ao máximo o tempo de instalação vindo também já regulado e testado de fábrica.
- Monobloco de parede.
- Intervalo de temperatura: -5 °C / +5 °C.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Inclui tampão.
- Gás refrigerante R-452A.



Controlo eletrónico para a regulação dos diferentes parâmetros de funcionamento.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

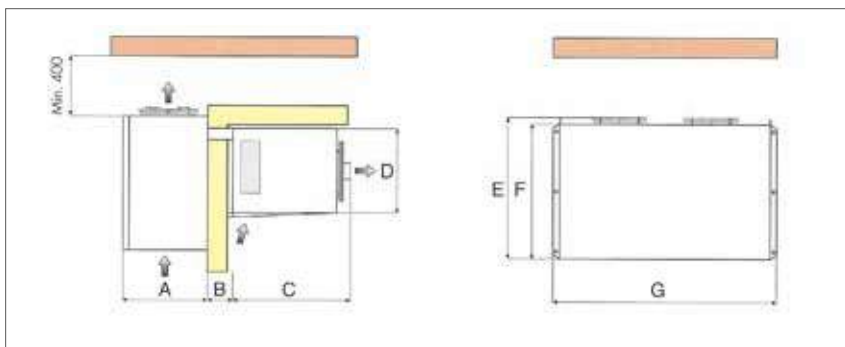
MODELO		PTM 54	PTM 68	PTM 80	PTM 110	PTM 140	PTM 200
Código		ONRV0467	ONRV0468	ONRV0469	ONRV0470	ONRV0471	ONRV0472
Intervalo de temperatura	°C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	2470	3390	3560	4470	6080	7150
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-449A
Peso Unidade exterior	kg	130	207	223	226	291	371
PVP		5195 €	6980 €	7730 €	8625 €	10410 €	11895 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	PTM 54	PTM 68	PTM 80	PTM 110	PTM 140	PTM 200
0	25	5,65	7,60	8,47	10,09	13,14	15,42
	32	5,00	6,72	7,49	8,93	11,63	14,00
	43	4,28	6,00	6,69	7,97	10,38	11,62
5	25	5,97	7,84	9,07	10,69	13,74	17,61
	32	5,28	6,94	8,02	9,46	12,16	16,02
	43	4,52	6,19	7,16	8,45	10,86	13,36

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	PTM 54	PTM 68	PTM 80	PTM 110	PTM 140	PTM 200
0	25	65	103	117	144	193	330
	32	54	86	98	120	161	197
	43	41	69	78	96	129	146
5	25	87	120	144	174	233	308
	32	72	100	120	145	194	265
	43	55	80	96	116	155	196



PTM

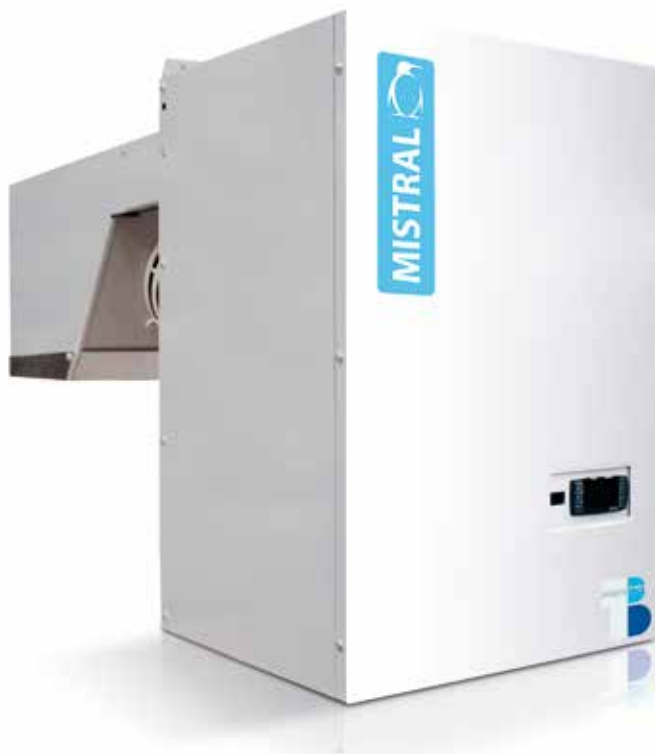
Dimensões (mm)

DIMENSÕES	A	B	C	D	E	F	G
PTM 54	380	100	600	400	710	670	1140
PTM 68/80	450	120	860	530	970	860	1140
PTM 110	525	120	865	520	1000	860	1830
PTM 140/200	525	120	865	520	1000	860	1830

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

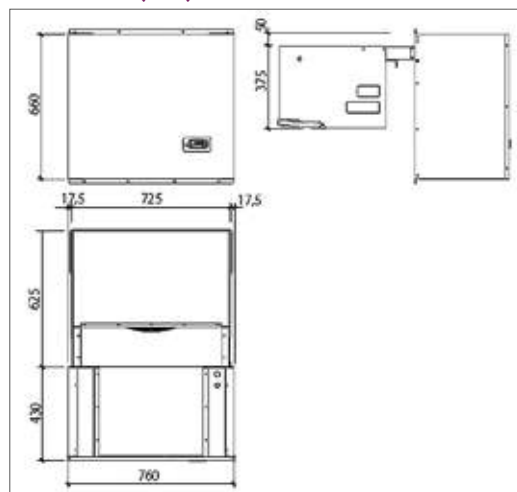
AEV

★ PRODUTO PREMIUM

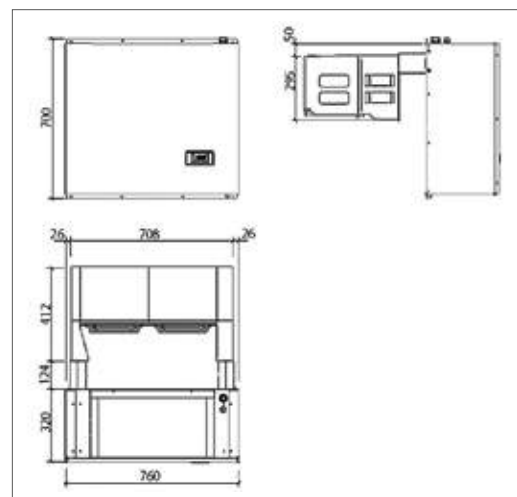


AEV

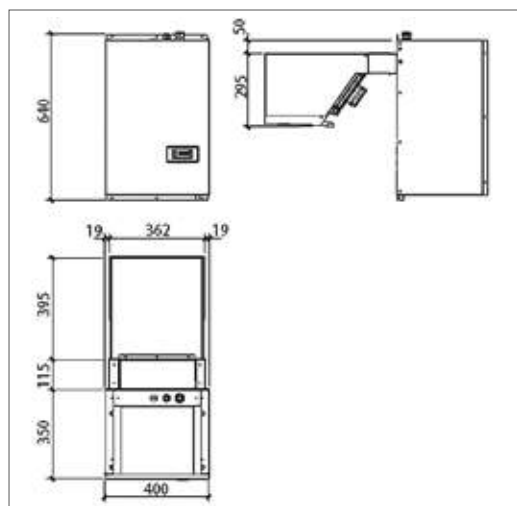
Dimensões (mm)



AEV3250 e AEV3300



AEV2170 e AEV2200



AEV1100 a AEV1170

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Monobloco de parede.
- Intervalo de temperatura: -25 °C / -18 °C.
- Compressor hermético.
- Expansão por capilar.
- Descongelação elétrica.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Inclui cabo para a ligação da resistência da porta.
- Não inclui tampão.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		AEV 1100	AEV 1120	AEV 1170	AEV 2170	AEV 2200	AEV 3250	AEV 3300
Código		ONTB0240	ONTB0241	ONTB0242	ONTB0243	ONTB0244	ONTB0245	ONTB0246
Intervalo de temperatura	°C	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	800	1070	1380	1490	1960	2410	2330
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidade exterior	kg	60	61	61	78	80	112	114
PVP		2012 €	2187 €	2101 €	2393 €	2692 €	3359 €	3457 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	AEV 1100	AEV 1120	AEV 1170	AEV 2170	AEV 2200	AEV 3250	AEV 3300
0	27	0,58	0,78	0,93	1,16	1,49	1,93	2,02
	32	0,54	0,72	0,86	1,09	1,36	1,77	1,84
	38	0,49	0,64	0,77	1,00	1,22	1,56	1,65
	43	0,44	0,58	0,69	0,92	1,11	1,38	1,53
5	27	0,79	1,01	1,21	1,53	1,91	2,51	2,67
	32	0,73	0,95	1,14	1,43	1,79	2,32	2,47
	38	0,65	0,86	1,04	1,31	1,63	2,07	2,25
	43	0,60	0,78	0,95	1,21	1,49	1,84	2,07

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	AEV 1100	AEV 1120	AEV 1170	AEV 2170	AEV 2200	AEV 3250	AEV 3300
-25	27	2,2	3,7	5,0	7,3	11,0	15,5	17,0
	32	1,9	3,2	4,3	6,5	9,5	14,4	15,4
	38	1,6	2,6	3,5	5,6	7,8	11,8	13,0
	43	1,4	2,2	3,0	4,9	9,7	9,7	11,4
-18	27	3,7	5,8	7,7	11,4	15,2	25,2	28,0
	32	3,2	5,1	7,0	10,3	14,7	22,0	24,5
	38	2,7	4,4	6,0	8,9	12,8	17,7	20,7
	43	2,3	3,7	5,2	7,7	11,0	15,4	17,8

Condições de cálculo

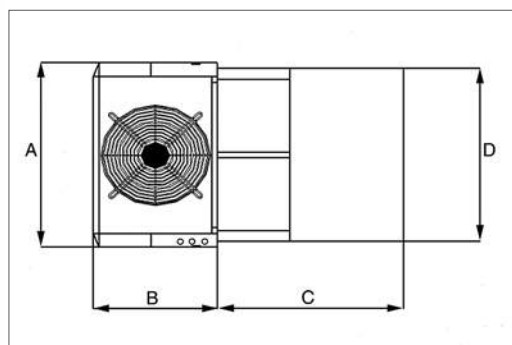
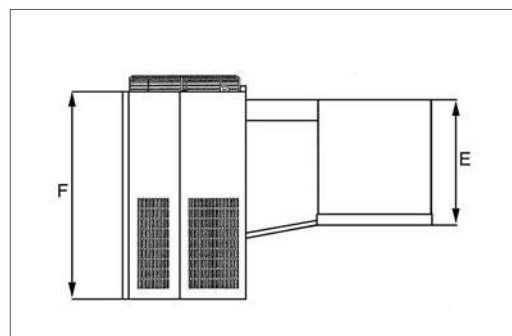
ESPESSURA DO PAINEL (mm)	100
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	-5
Piso isolado	Sim

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

FAM R-290



FAM R-290



FAM R-290

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Monobloco de parede.
- Intervalo de temperatura: $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Compressor hermético.
- Expansão por capilar.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Descongelação por gás quente.
- Refrigerante R-290.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (somente cablagem).
- Inclui microinterruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Tampão opcional.



Tampão opcional para facilitar ainda mais a montagem do equipamento.



Controlo eletrónico para a regulação dos diferentes parâmetros de funcionamento.

Serviços opcionais*



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FAM 6	FAM 9	FAM 16	FAM 28	FAM 34	FAM 40
Código		ONRV0000	ONRV0001	ONRV0002	ONRV0003	ONRV0004	ONRV0006
Intervalo de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	370	551	735	2x551	2x551	2x735
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Peso Unidade exterior	kg	50	58	76	83	97	122
PVP		2585 €	2895 €	3575 €	4260 €	4785 €	5325 €

Tabela de potências (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	FAM 6	FAM 9	FAM 16	FAM 28	FAM 34	FAM 40
0	25	1,1	1,3	1,9	2,8	3,4	3,6
	32	1	1,2	1,8	2,6	3,2	3,4
	43	0,9	1,1	1,6	2,2	2,8	2,9
5	25	1,2	1,5	2,2	3,1	3,8	4,1
	32	1,2	1,4	2,1	2,9	3,6	3,8
	43	1,1	1,2	1,8	2,5	3,2	3,3

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	FAM 6	FAM 9	FAM 16	FAM 28	FAM 34	FAM 40
0	25	9,6	13	20,4	31,6	40,3	43,8
	32	6,7	9,8	14,9	24,4	34	37,1
	43	5	7,3	10,5	17,4	23	24,4
5	25	14,3	18,7	30,2	45,3	58,6	62,6
	32	10	13,6	21,5	34,2	43,9	46,8
	43	7,3	10,5	16,3	26,9	35,7	38

Dimensões (mm)

DIMENSÕES	A	B	C	D	E	F
FAM 3 / 7 / 9 / 12	400	320	476	360	275	680
FAM 16 / 22 / 28	650	390	497	610	275	780
FAM 34 / 40	690	430	751	650	480	780

Condições de cálculo:

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	15
Piso isolado	No

ACESSÓRIOS	Tampão para modelos até FAM 12 e FAL 9	Tampão para modelos até FAM 28 e FAL 16	Tampão para modelos até FAM 40 e FAL 24
Código	ONRV9001	ONRV9002	ONRV9003
PVP	65 €	84 €	90 €

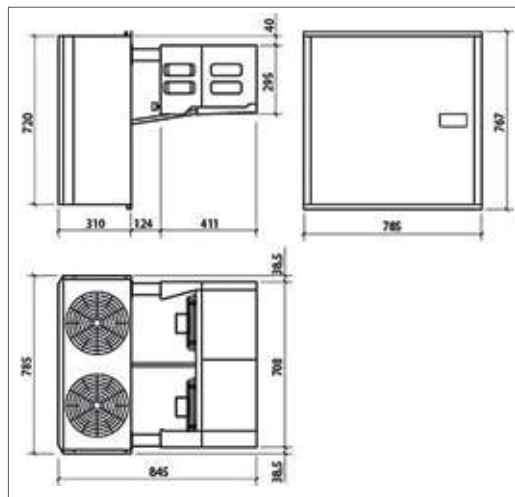
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ATV

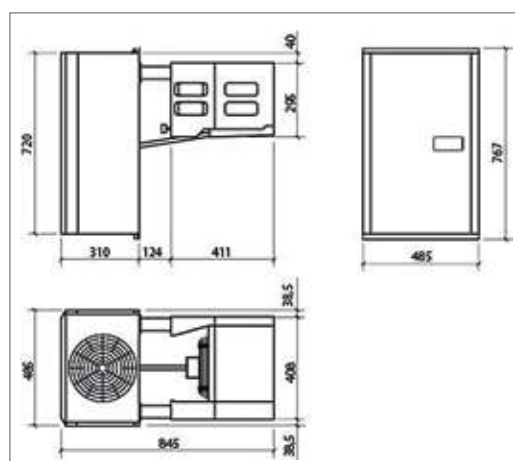
★ PRODUTO PREMIUM



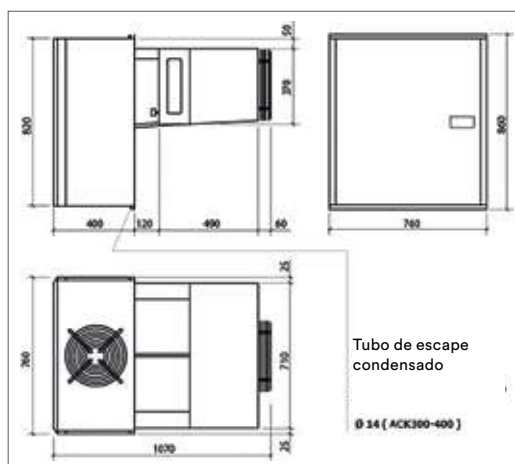
Dimensões (mm)



ATV2170 e ATV2200



ATV1100 a ATV1170



ATV3250 a ATV3400

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Monobloco de parede.
- Intervalo de temperatura: -25 °C / -18 °C.
- Compressor hermético.
- Expansão por capilar.
- Descongelação por gás quente.
- Válvula reguladora da pressão de aspiração.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Inclui cabo para a ligação da resistência da porta.
- Não inclui tampão.

Serviços opcionais*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ATV 1100	ATV 1120	ATV 1170	ATV 2170	ATV 2200	ATV 3250	ATV 3300	ATV 3400
Código		ONTB0247	ONTB0248	ONTB0249	ONTB0250	ONTB0251	ONTB0253	ONTB0254	ONTB0255
Intervalo de temperatura	°C	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	800	1070	1380	1490	1960	2410	2330	3050
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidade exterior	kg	60	61	61	78	80	112	114	115
PVP		1967 €	2120 €	2152 €	2354 €	2846 €	3319 €	3460 €	4072 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	ATV 1100	ATV 1120	ATV 1170	ATV 2170	ATV 2200	ATV 3250	ATV 3300	ATV 3400
-25	27	0,55	0,79	0,88	1,13	1,45	1,86	2,02	2,43
	32	0,50	0,71	0,81	1,02	1,33	1,67	1,84	2,22
	38	0,44	0,62	0,73	0,89	1,18	1,46	1,63	1,97
	43	0,39	0,56	0,64	0,82	1,02	1,32	1,44	1,71
-18	27	0,76	1,03	1,17	1,51	1,94	2,49	2,76	3,21
	32	0,70	0,95	1,07	1,41	1,80	2,27	2,52	2,94
	38	0,62	0,85	0,96	1,27	1,61	2,00	2,26	2,60
	43	0,57	0,78	0,88	1,13	1,45	1,75	2,07	2,31

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	ATV 1100	ATV 1120	ATV 1170	ATV 2170	ATV 2200	ATV 3250	ATV 3300	ATV 3400
-25	27	2,0	3,7	4,6	6,9	10,5	15,7	17,0	23,8
	32	1,7	3,1	4,0	5,8	9,1	13,1	15,3	20,3
	38	1,4	2,4	3,3	4,6	7,4	10,6	12,6	16,1
	42	1,1	2,0	2,6	4,0	5,8	8,9	10,4	13,7
-18	27	3,5	5,9	7,3	11,2	15,7	24,9	29,5	37,5
	32	3,0	5,1	6,4	10,0	14,8	21,2	25,4	32,8
	38	2,5	4,3	5,3	8,5	12,5	16,6	21,0	26,7
	43	2,1	3,7	4,5	6,9	10,5	14,3	17,9	21,8

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	100
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	-5
Piso isolado	Sim

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

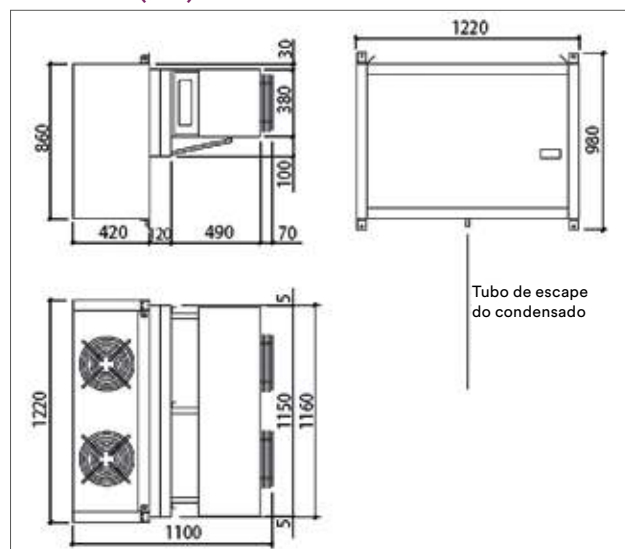
VTV

★ PRODUTO PREMIUM



VTV

Dimensões (mm)



VTV5450 e VTV5500

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Monobloco de parede.
- Intervalo de temperatura: -25 °C / -18 °C.
- Compressor hermético.
- Expansão por capilar.
- Descongelamento por gás quente.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Inclui cabo para a ligação da resistência da porta.
- Tampão incluído.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VTV 5450	VTV 5500
Código		ONTB0266	ONTB0267
Intervalo de temperatura	°C	-25 / -18	-25 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	3630	4980
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A
Peso Unidade exterior	kg	174	176
PVP		7443 €	7637 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	VTV 5450	VTV 5500
-25	27	3,27	3,83
	32	2,99	3,49
	38	2,69	3,13
	43	2,46	2,85
-18	27	4,41	5,18
	32	4,06	4,73
	38	3,63	4,20
	43	3,26	3,83

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	VTV 5450	VTV 5500
-25	27	38,7	49,3
	32	33,6	42,7
	38	28,2	36
	43	24,4	31,1
-18	27	60,5	76
	32	53,6	66,8
	38	45,3	56,3
	43	38,5	49,1

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	100
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	-5
Piso isolado	Sim

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

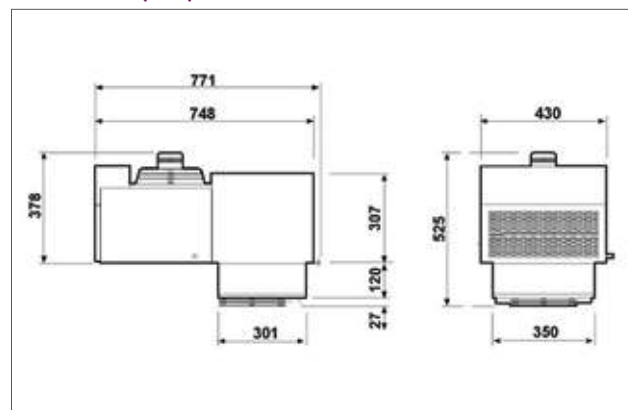
SVV

★ PRODUTO PREMIUM

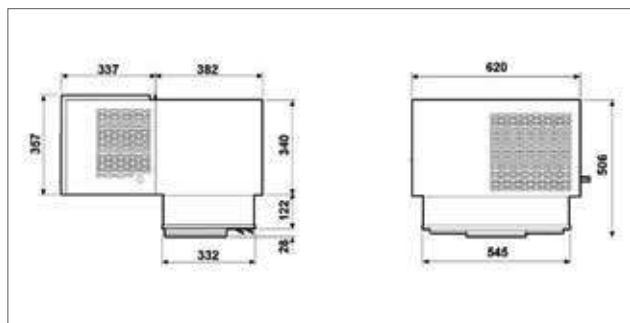


SVV

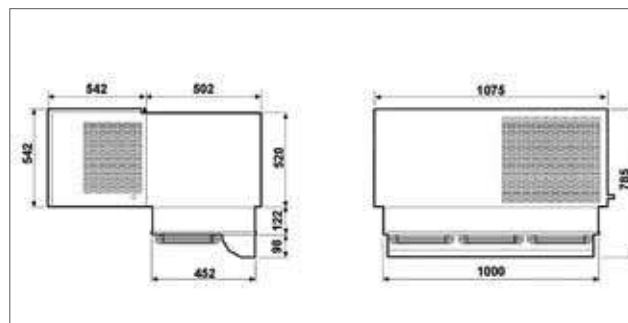
Dimensões (mm)



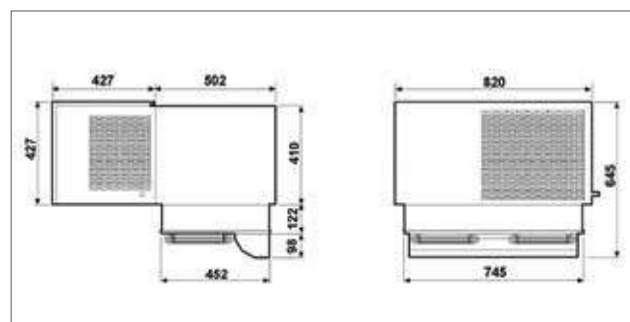
SVV0100



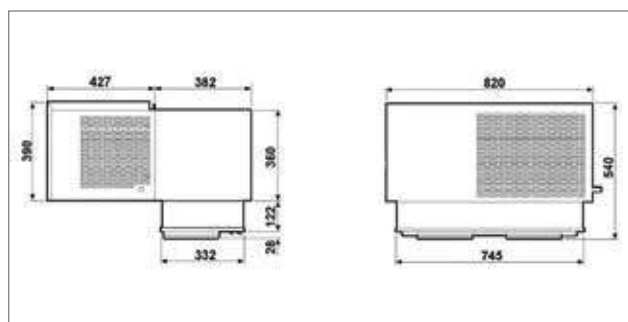
SVV1170



SVV4450 e SVV4500



SVV3250 e SVV3300



SVV2200

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Monobloco de teto.
- Intervalo de temperatura: -25 °C / -18 °C.
- Quadro de controlo remoto com cabo de 5 m.
- Compressor hermético.
- Expansão por capilar.
- Descongelação por gás quente.
- Válvula reguladora da pressão de aspiração.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Inclui cabo para a ligação da resistência da porta.
- Não inclui tampão.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SVV 0100	SVV 1170	SVV 2200	SVV 3250	SVV 3300	SVV 4450	SVV 4500
Código		ONTB0257	ONTB0259	ONTB0261	ONTB0262	ONTB0263	ONTB0264	ONTB0265
Intervalo de temperatura	°C	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	790	1420	1540	2440	2490	3700	5100
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidade exterior	kg	48	68	87	102	102	162	165
PVP		2275 €	2645 €	3502 €	3856 €	3843 €	9955 €	10069 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	SVV 0100	SVV 1170	SVV 2200	SVV 3250	SVV 3300	SVV 4450	SVV 4500
-25	27	0,53	0,90	1,47	1,90	2,10	3,27	4,20
	32	0,50	0,83	1,35	1,77	1,95	2,99	3,86
	38	0,45	0,74	1,21	1,58	1,76	2,69	3,44
	43	-	-	1,11	1,41	1,61	-	-
-18	27	0,70	1,14	1,47	2,40	2,78	4,41	5,48
	32	0,65	1,06	1,35	2,26	2,57	4,06	5,04
	38	0,60	0,97	1,21	2,06	2,33	3,63	4,52
	43	-	-	1,11	1,87	2,14	-	-

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	SVV 0100	SVV 1170	SVV 2200	SVV 3250	SVV 3300	SVV 4450	SVV 4500
-25	27	1,9	4,7	10,7	15,0	18,3	38,7	56,3
	32	1,7	4,1	9,3	14,4	15,8	33,6	49,6
	38	1,4	3,3	7,8	12,1	14,4	28,2	41,8
	43	-	-	6,7	10,0	12,5	-	-
-18	27	3,0	7,1	16,7	23,4	29,9	60,5	82,4
	32	2,7	6,3	13,6	21,0	26,3	53,6	73,2
	38	2,3	5,3	11,3	17,6	22,1	45,3	62,7
	43	-	-	10,5	15,7	18,9	-	-

Condições de cálculo

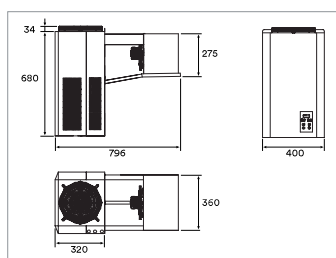
ESPESSURA DO PAINEL (mm)	100
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	-5
Piso isolado	Sim

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

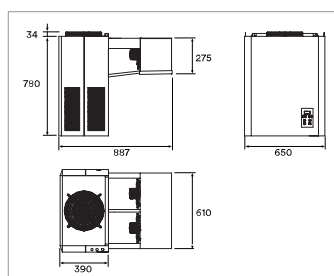
FAL



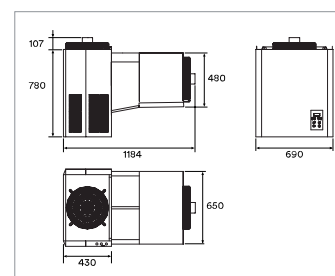
FAL



FAL 3 / FAL 9



FAL 12 / FAL 16



FAL 20 / FAL 24

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Monobloco de parede.
- Intervalo de temperatura: -25 °C / -15 °C.
- Compressor hermético.
- Expansão por válvula termostática.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Descongelação por gás quente.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Inclui cabo para a ligação da resistência da porta.
- Tampão opcional.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FAL 3	FAL 9	FAL 12	FAL 16	FAL 20	FAL 24
Código		ONRV0450	ONRV0451	ONRV0452	ONRV0453	ONRV0454	ONRV0455
Intervalo de temperatura	°C	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	660	1000	1060	1420	1460	1780
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidade exterior	kg	51,9	60	79	90,5	111	124,5
PVP		2170 €	2340 €	2575 €	2835 €	3515 €	3685 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	FAL 3	FAL 9	FAL 12	FAL 16	FAL 20	FAL 24
-20	25	0,74	1,06	1,41	1,73	2,12	2,60
	32	0,67	0,95	1,27	1,58	1,91	2,34
	43	0,56	0,80	1,04	1,32	1,58	1,94
-25	25	0,62	0,87	1,15	1,41	1,73	2,10
	32	0,56	0,78	1,03	1,27	1,54	1,88
	43	0,46	0,65	0,83	1,04	1,24	1,53

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	FAL 3	FAL 9	FAL 12	FAL 16	FAL 20	FAL 24
-20	25	5,5	6,7	19,2	22,1	26,3	38,6
	32	3,6	6,1	11,1	16,3	19,4	29,2
	43	3,4	4,3	7,3	9,7	16,4	27,0
-25	25	2,8	5,1	11,7	12,3	15,1	21,3
	32	2,0	3,7	6,0	9,5	11,1	15,9
	43	1,4	2,7	5,1	6,0	7,3	11,8

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	100
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	-10
Piso isolado	Sim

Dimensões (mm)

DIMENSÕES	A	B	C	D	E	F
FAL 3 / 9	400	320	476	360	275	680
FAL 12 / 16	650	390	497	610	275	780
FAL 20 / 24	690	430	751	650	480	780

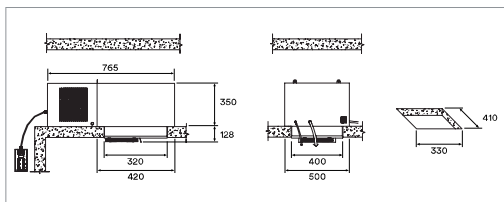
ACESSÓRIOS	Tampão para Modelos FAL 9	Tampão para Modelos FAL 16	Tampão para Modelos FAL 24
Código	ONRV9001	ONRV9002	ONRV9003
PVP	65 €	84 €	90 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

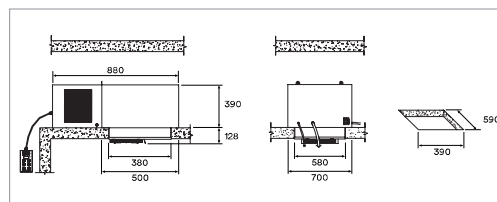
SFL



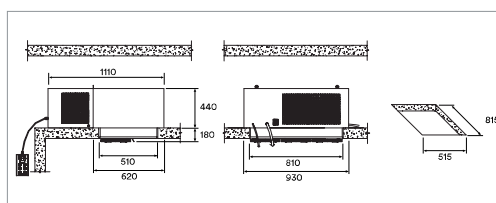
SFL



SFL 3



SFL 6 / SFL 8



SFL 12 / SFL 16 / SFL 20

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Monobloco de teto.
- Intervalo de temperatura: -25 °C / -15 °C.
- Quadro de controlo remoto com cabo de 5 m.
- Compressor hermético.
- Expansão por válvula termostática.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Descongelção por gás quente.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Inclui cabo para a ligação da resistência da porta.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SFL 3	SFL 6	SFL 8	SFL 12	SFL 16	SFL 20
Código		ONRV0461	ONRV0462	ONRV0463	ONRV0464	ONRV0465	ONRV0466
Intervalo de temperatura	°C	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	600	790	1000	1200	1290	1950
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidade exterior	kg	51,4	54	74	105,5	119	126
PVP		2825 €	2965 €	3370 €	3735 €	4085 €	4775 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	SFL 3	SFL 6	SFL 8	SFL 12	SFL 16	SFL 20
-20	25	0,64	1,01	1,19	1,60	1,93	2,72
	32	0,59	0,90	1,06	1,43	1,73	2,46
	43	0,49	0,73	0,88	1,16	1,42	2,01
-25	25	0,53	0,83	0,98	1,29	1,56	2,25
	32	0,49	0,73	0,87	1,16	1,40	2,03
	43	0,41	0,59	0,71	0,93	1,12	1,64

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	SFL 3	SFL 6	SFL 8	SFL 12	SFL 16	SFL 20
-20	25	3,3	6,7	9,0	15,0	20,3	36,6
	32	2,8	5,7	7,6	15,5	17,3	30,5
	43	2,0	4,0	5,4	7,4	12,1	21,4
-25	25	2,3	4,9	6,1	9,8	13,3	24,2
	32	1,8	3,8	5,1	8,3	11,1	20,7
	43	1,4	2,6	3,3	5,2	7,6	14,3

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	100
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	-10
Piso isolado	Sim

Dimensões (mm)

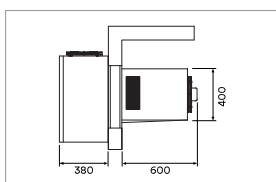
DIMENSÕES	A	B	C	D	E	F	G
SFL 3	765	420	320	128	350	400	500
SFL 6/ 8	880	500	380	128	390	580	700
SFL 12/16/20	1110	620	510	180	440	810	930

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

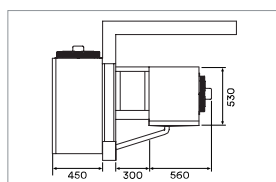
PTL



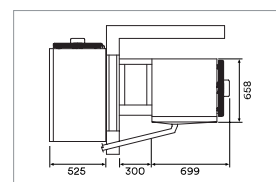
PTL



PTL 34



PTL 60 / PTL 80



PTL 130 / PTL 180 / PTL 200

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Monobloco de parede.
- Intervalo de temperatura: -25 °C / -15 °C.
- Descongelação por resistências.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Inclui cabo para a ligação da resistência da porta (PTL).
- Inclui tampão.
- Gás refrigerante R-452A.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PTL 34	PTL 60	PTL 80	PTL 130	PTL 180	PTL 260
Código		ONRV0473	ONRV0474	ONRV0475	ONRV0476	ONRV0477	ONRV0478
Intervalo de temperatura	°C	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	2870	2920	3210	4790	5740	7320
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade exterior	kg	141,5	227	233	329,5	349,5	411
PVP		5655 €	8035 €	8325 €	10545 €	12635 €	15305 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	PTL 34	PTL 60	PTL 80	PTL 130	PTL 180	PTL 260
-20	25	3,95	4,11	5,06	6,79	9,13	13,17
	32	3,50	3,64	4,48	6,01	8,21	11,65
	43	3,00	3,25	4,00	5,36	6,67	10,40
-25	25	3,41	3,65	4,52	6,06	7,63	11,69
	32	3,01	3,23	4,00	5,36	6,84	10,35
	43	2,58	2,88	3,57	4,78	5,53	9,24

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	PTL 34	PTL 60	PTL 80	PTL 130	PTL 180	PTL 260
-20	25	61	69	94	143	218	352
	32	51	58	78	119	186	294
	43	38	46	63	95	130	235
-25	25	45	50	68	103	144	252
	32	37	42	57	86	128	210
	43	28	33	45	69	85	168

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	100
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	-10
Piso isolado	Sim

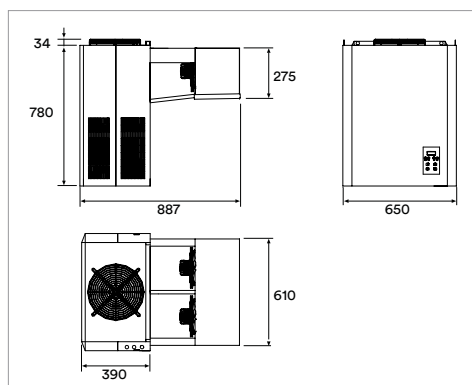
DIMENSÕES (mm)	A	B	C	D	E	F	G
PTL 34	380	100	600	400	710	670	1140
PTL 60/80	450	120	860	530	970	860	1140
PTL 130	525	120	865	520	1000	860	1830
PTL 180/260	525	120	865	520	1000	860	1830

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

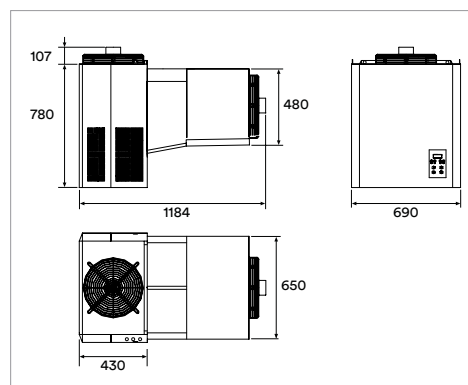
FAL R-290



FAL R-290



FAL 12 / FAL 16



FAL 20 / FAL 24

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Monobloco de parede.
- Intervalo de temperatura: -25 °C / -15 °C.
- Compressor hermético.
- Expansão por válvula termostática.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Descongelação por gás quente.
- Refrigerante R-290.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui iluminação da câmara (somente cablagem).
- Inclui microinterruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Inclui cabo para a ligação da resistência da porta.
- Tampão opcional.

Serviços opcionais*

Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FAL 6	FAL 9	FAL 12	FAL 16	FAL 20
Código		ONRV0007	ONRV0008	ONRV0009	ONRV0011	ONRV0012
Rango de temperatura	°C	-25/-15	-25/-15	-25/-15	-25/-15	-25/-15
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	735	919	919	2x735	2x919
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Peso Unidad exterior	kg	55	60	79	90,5	111
PVP		3190 €	3225 €	3475 €	4250 €	4995 €

Tabela de potências (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	FAL 6	FAL 9	FAL 12	FAL 16	FAL 20
-20	25	0,91	1	1,2	1,9	2,3
	32	0,87	0,99	1,1	1,8	2,2
	43	0,8	0,92	1,1	1,7	2,1
-25	25	0,77	0,86	0,95	1,6	1,9
	32	0,72	0,82	0,91	1,5	1,8
	43	0,66	0,77	0,85	1,4	1,7

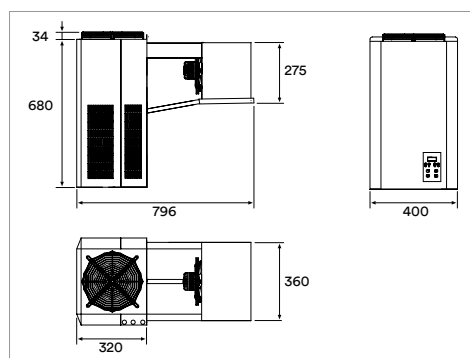
Tabela de volumes (m³):

TI (°C)	Ta (°C)	FAL 6	FAL 9	FAL 12	FAL 16	FAL 20
-20	25	8	9,3	10,6	23,7	28,6
	32	5,2	6,5	8,4	18,2	25,4
	43	4,2	5,7	7,4	16	20,3
-25	25	4,2	5	5,6	13,8	17,3
	32	3,3	4,6	5,5	11,9	15
	43	2,8	3,9	5,5	9,1	14,5

Condições de cálculo:

ESPESSURA DO PAINEL (MM)	100
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	-10
Piso isolado	Sim

ACESSÓRIOS	Tampão para modelos até FAM 12 e FAL 9	Tampão para modelos até FAM 28 e FAL 16	Tampão para modelos até FAM 40 e FAL 24
Código	ONRV9001	ONRV9002	ONRV9003
PVP	65 €	84 €	90 €



FAL 3 / FAL 9

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

LBNNH

★ PRODUTO PREMIUM



LBNNH

Condições de cálculo:

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	15
Piso isolado	Não

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Equipamento em separado.
- Intervalo de temperatura: -5 °C/+5 °C.
- Quadro de controlo remoto com cabo de 5 m.
- Compressor hermético.
- Expansão por válvula termostática.
- Recipiente para líquido.
- Descongelação por resistências elétricas.
- Refrigerante R-449A.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Pressóstato de alta e baixa pressão de série.
- Válvula solenoide na linha de líquido.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		LBNNH1050	LBNNH1060	LBNNH1075	LBNNH2100	LBNNH2122
Código		ONTB0331	ONTB0332	ONTB0333	ONTB0334	ONTB0335
Intervalo de temperatura	°C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	750	960	1200	1550	1550
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade interior / exterior	kg	9 / 41	9 / 41	9 / 44	16 / 62	16 / 62
PVP		2801 €	2919 €	2969 €	3425 €	3373 €

MODELO		LBNNH2120	LBNNH3150	LBNNH3151	LBNNH3200	LBNNH3201
Código		ONTB0336	ONTB0337	ONTB0338	ONTB0339	ONTB0340
Intervalo de temperatura	°C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	1600	2300	2230	2400	2330
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade interior / exterior	kg	16 / 62	24 / 75	40 / 81	24 / 77	40 / 88
PVP		3424 €	3612 €	4381 €	3811 €	4837 €

MODELO		LBNNH4250	LBNNH5250	LBNNH5300	LBNNH6350	LBNNH6450
Código		ONTB0341	ONTB0342	ONTB0343	ONTB0344	ONTB0345
Intervalo de temperatura	°C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	3090	3270	4170	5420	6890
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade interior / exterior	kg	46 / 104	50 / 85	54 / 87	70 / 169	96 / 171
PVP		5047 €	6020 €	6592 €	9785 €	11690 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	LBNNH1050	LBNNH1060	LBNNH1075	LBNNH2100	LBNNH2122	LBNNH2120	LBNNH3150	LBNNH3151	LBNNH3200	LBNNH3201	LBNNH4250	LBNNH5250	LBNNH5300	LBNNH6350	LBNNH6450
		0	27	1,11	1,26	1,54	2,28	2,54	2,54	3,57	3,57	3,98	4,18	4,96	5,29	6,73
	32	1,04	1,17	1,46	2,10	2,36	2,35	3,32	3,32	3,69	3,84	4,54	4,86	6,27	7,87	10,42
	38	0,94	1,08	1,39	1,95	2,15	2,14	3,03	3,03	3,32	3,41	4,04	4,36	5,66	7,02	9,38
	43	0,86	0,98	1,33	1,81	1,95	1,94	2,75	2,75	2,95	3,01	3,58	3,94	5,14	6,30	8,43
5	27	1,30	1,47	1,80	2,70	3,02	2,98	4,17	4,17	4,68	4,94	5,70	6,40	8,07	10,31	13,51
	32	1,22	1,38	1,71	2,51	2,82	2,77	3,90	3,90	4,32	4,53	5,24	5,90	7,50	9,51	12,51
	38	1,12	1,27	1,57	2,30	2,56	2,53	3,58	3,58	3,89		4,68	5,31	6,83	8,56	11,30
	43	1,04	1,17	1,42	2,10	2,32	2,30	3,27	3,27	3,45	3,53	4,17	4,77	6,19	7,68	10,18

Tabela de volumes (m³)

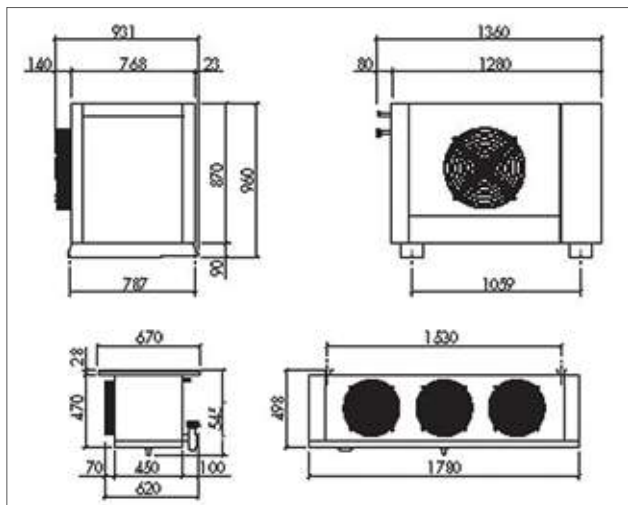
TI (°C)	Ta (°C)	LBNNH1050	LBNNH1060	LBNNH1075	LBNNH2100	LBNNH2122	LBNNH2120	LBNNH3150	LBNNH3151	LBNNH3200	LBNNH3201	LBNNH4250	LBNNH5250	LBNNH5300	LBNNH6350	LBNNH6450
		0	27	7,1	8,5	11,3	18,9	22,2	22,2	35,2	35,2	40,6	43,2	53,4	57,8	77,5
	32	6,4	7,7	10,5	16,6	19,9	19,8	32,1	32,1	36,8	38,8	47,9	52,2	41,1	93,3	130,0
	38	5,6	6,8	9,8	14,8	17,3	17,2	28,4	28,4	32,0	33,2	41,3	45,5	62,9	81,5	114,8
	43	4,9	5,9	9,2	14,1	14,8	14,7	24,8	24,8	27,4	28,1	35,4	40,0	55,9	71,6	101,3
5	27	8,9	10,6	14,0	24,1	28,2	27,7	43,1	43,1	49,7	53,2	63,4	72,9	96,1	128,3	176,1
	32	8,1	9,7	13,1	21,8	25,7	25,1	39,6	39,6	45,1	47,8	57,2	66,0	88,2	116,8	160,9
	38	7,2	8,6	11,6	19,1	22,5	22,0	35,4	35,4	39,4	41,0	49,7	58,1	78,8	103,1	142,9
	43	6,4	7,6	10,1	16,6	19,4	19,2	31,4	31,4	33,7	34,7	43,0	51,0	70,1	90,7	126,4

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

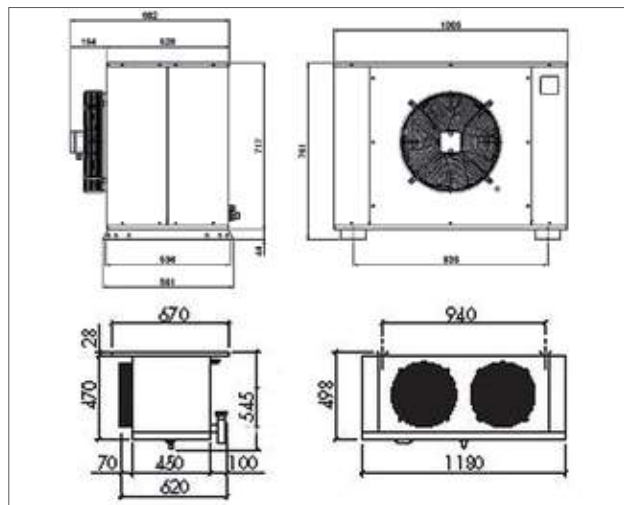
LBNNH

★ PRODUTO PREMIUM

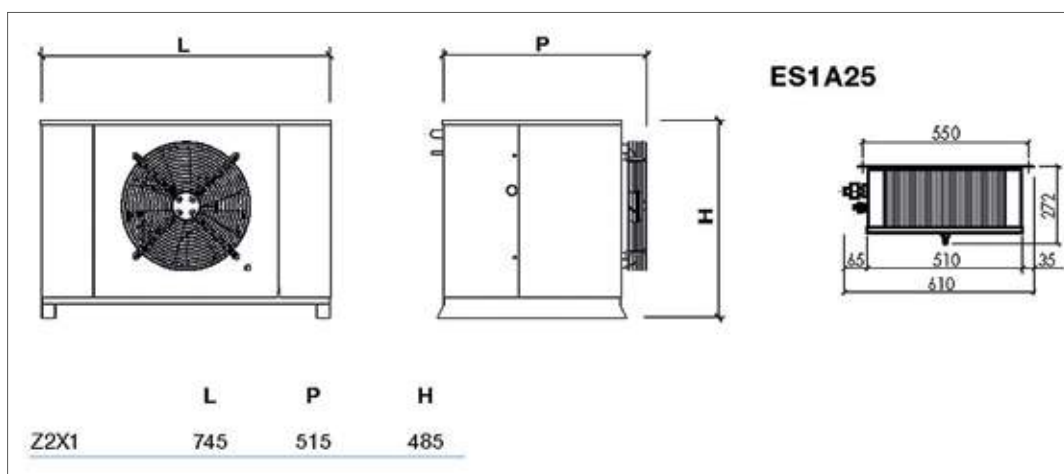
Dimensões (mm)



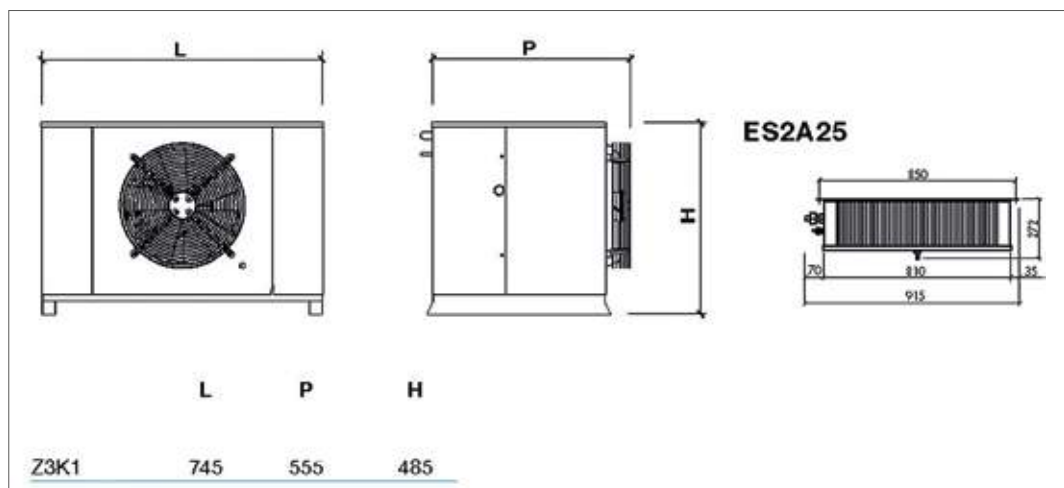
LBNNH6350 e LBNNH6450



LBNNH5250 e LBNNH5300



LBNNH1050 a LBNNH1075

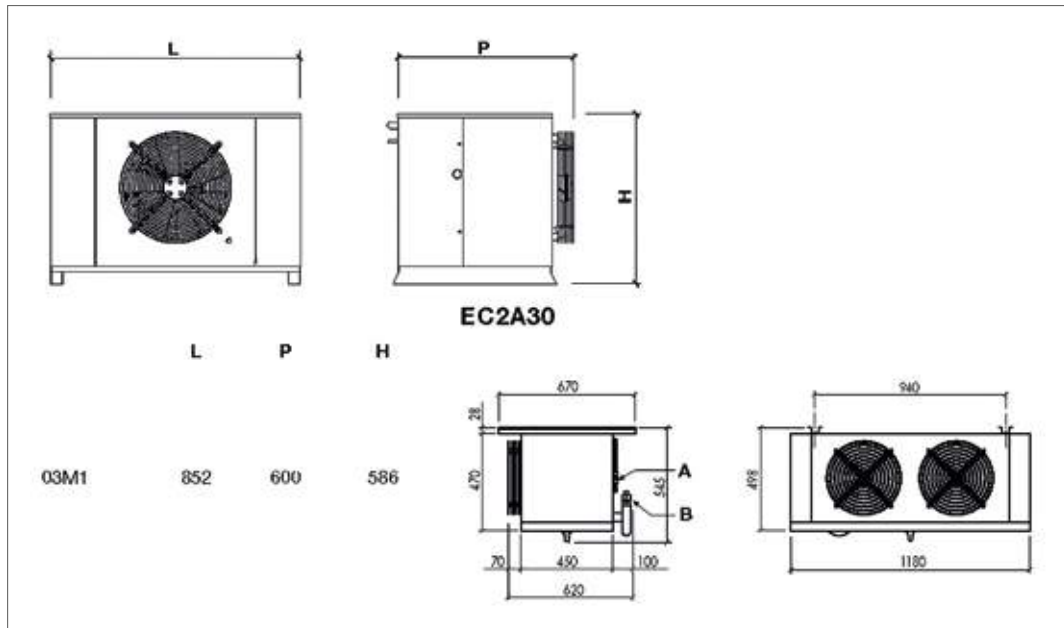


LBNNH2100 a LBNNH2120

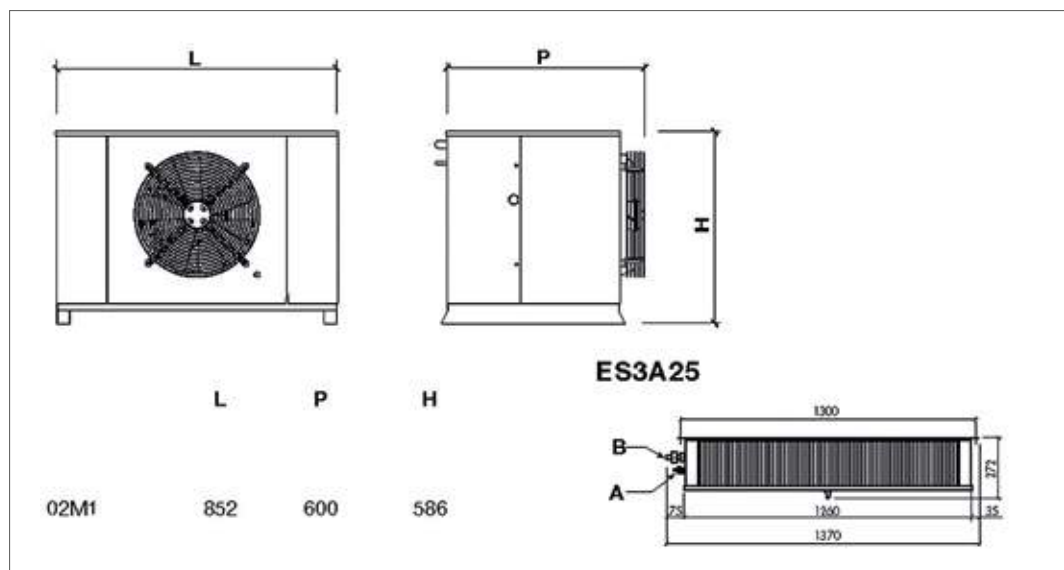
Serviços opcionais*



Dimensões (mm)



LBNNH4250



LBNNH3150 a LBNNH3201

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

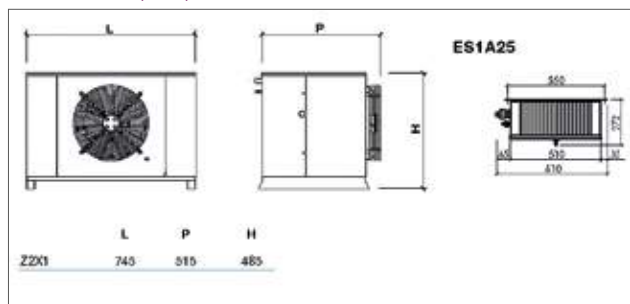
LSNN

★ PRODUTO PREMIUM

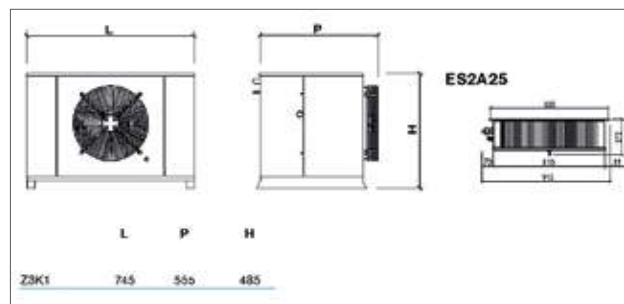


LSNN

Dimensões (mm)



LSNN1050 a LSNN1075



LSNN2100 a LSNN2122

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Equipamento em separado.
- Intervalo de temperatura: -5 °C/+5 °C.
- Quadro de controlo remoto com cabo de 5 m.
- Compressor hermético.
- Expansão por capilar.
- Descongelção por resistências elétricas.
- Refrigerante R-449A.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Pressóstato de alta e baixa pressão de série.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	LSNN 1050	LSNN 1060	LSNN 1075	LSNN 2100	LSNN 2120	LSNN 2122	LSNN 3150	LSNN 2400
Código	ONTB0346	ONTB0347	ONTB0348	ONTB0349	ONTB0350	ONTB0351	ONTB0352	ONTB0353
Intervalo de temperatura	°C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	750	960	1200	1550	1600	1550	2300
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade interior / exterior	kg	9 / 41	9 / 41	9 / 44	16 / 62	16 / 62	16 / 62	24 / 75
PVP		2363 €	2461 €	2760 €	2786 €	3502 €	3275 €	3766 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	LSNN 1050	LSNN 1060	LSNN 1075	LSNN 2100	LSNN 2120	LSNN 2122	LSNN 3150	LSNN 3200
0	27	1,11	1,26	1,54	2,28	2,54	2,54	3,57	3,98
	32	1,04	1,17	1,46	2,10	2,35	2,36	3,32	3,69
	38	0,94	1,08	1,39	1,95	2,14	2,15	3,03	3,32
	43	0,86	0,98	1,33	1,81	1,94	1,95	2,75	2,95
5	27	1,30	1,47	1,80	2,70	2,98	3,02	4,17	4,68
	32	1,22	1,38	1,71	2,51	2,77	2,82	3,90	4,32
	38	1,12	1,27	1,57	2,30	2,53	2,56	3,58	3,89
	43	1,04	1,17	1,42	2,10	2,30	2,32	3,27	3,45

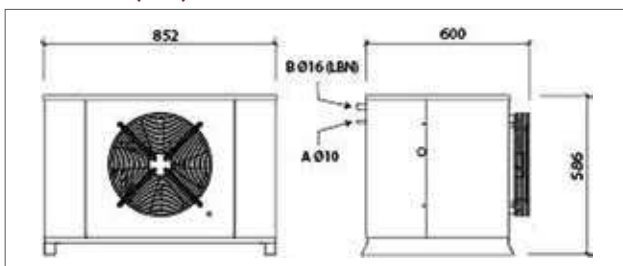
Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	LSNN 1050	LSNN 1060	LSNN 1075	LSNN 2100	LSNN 2120	LSNN 2122	LSNN 3150	LSNN 3200
0	27	7,1	8,5	11,3	18,9	22,2	22,2	35,2	40,6
	32	6,4	7,7	10,5	16,6	19,8	19,8	32,1	36,8
	38	5,6	6,8	9,8	14,8	17,2	17,2	28,4	32,1
	43	4,9	5,9	9,2	14,1	14,7	14,7	24,8	27,4
5	27	8,9	10,6	14,0	24,1	27,7	27,7	43,1	49,7
	32	8,1	9,7	13,1	21,8	25,1	25,1	39,6	45,1
	38	7,2	8,6	11,6	19,1	22,0	22,0	35,4	39,4
	43	6,4	7,6	10,1	16,6	19,0	19,2	31,4	33,7

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	15
Piso isolado	Não

Dimensões (mm)



LSNN3150

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

STH



STH 22



STH 16

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Equipamento bibloco de teto.
- Quadro de controlo remoto com cabo de 10 m.
- Intervalo de temperatura: +8 / +15 °C.
- Compressor hermético.
- Descongelção por ar.
- Refrigerante R-452A .
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui cabo de interligação entre a unidade exterior e a unidade interior.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STH 6	STH 9	STH 16	STH 22	STH 34	STH 54
Código		ONRV0498	ONRV0499	ONRV0504	ONRV0501	ONRV0502	ONRV0503
Intervalo de temperatura	°C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C	-5 °C/+5 °C
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	703	731	1159	1443	1694	2297
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm	735 / 650 / 155	735 / 650 / 155	735 / 650 / 155	1135 / 650 / 155	1135 / 650 / 155	1535 / 650 / 160
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm	700 / 460 / 380	700 / 490 / 380	700 / 490 / 380	800 / 560 / 460	800 / 560 / 460	930 / 680 / 460
Peso (Unid. Int. / Unid. Ext.)	kg	12 / 46	18 / 54	18 / 60	27 / 70	27 / 79	34 / 90
PVP		2862 €	2915 €	3355 €	4750 €	5703 €	6185 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	STH 6	STH 9	STH 16	STH 22	STH 34	STH 54
15	25	1,31	1,67	2,55	3,40	3,91	6,04
	32	1,19	1,51	2,30	3,01	3,46	5,34
	43	0,98	1,25	1,89	2,58	2,96	4,58
8	25	1,15	1,47	2,27	3,07	3,56	5,53
	32	1,04	1,33	2,05	2,72	3,15	4,90
	43	0,86	1,10	1,69	2,33	2,70	4,20

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	STH 6	STH 9	STH 16	STH 22	STH 34	STH 54
15	25	12,6	17,0	30,5	43,7	52,2	88,0
	32	10,9	14,9	26,0	36,4	43,5	73,4
	43	8,0	10,6	18,8	27,9	33,4	56,4
8	25	9,5	13,6	23,9	35,5	42,7	73,0
	32	8,3	11,1	20,5	29,6	35,6	60,8
	43	6,0	8,2	14,8	22,8	27,4	46,7

Condições de cálculo:

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	20
Piso isolado	Não

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

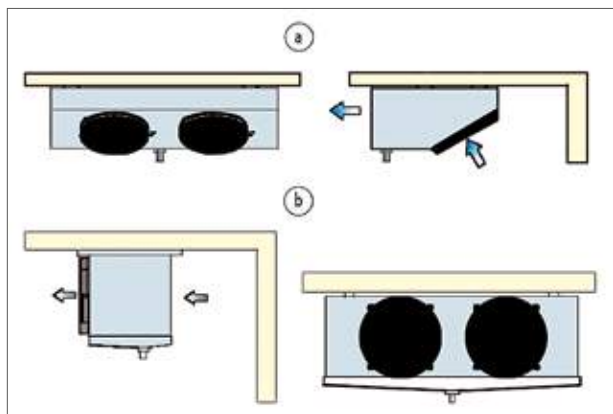
STM



STM 16



STM 12



STM 12

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Equipamento bibloco de teto.
- Quadro de controlo remoto com cabo de 10 m.
- Intervalo de temperatura: -5 °C / +5 °C.
- Compressor hermético.
- Descongelação por resistências.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui cabo de interligação entre a unidade exterior e a unidade interior.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STM 3	STM 6	STM 9	STM 12	STM 16	STM 22
Código		ONRV0479	ONRV0480	ONRV0481	ONRV0482	ONRV0483	ONRV0484
Intervalo de temperatura	°C	-5 °C / +5 °C	-5 °C / +5 °C	-5 °C / +5 °C	-5 °C / +5 °C	-5 °C / +5 °C	-5 °C / +5 °C
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	613	699	1039	1221	1270	1531
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm	656 / 433 / 188	656 / 433 / 188	1106 / 433 / 188	1106 / 433 / 188	1106 / 433 / 188	944 / 420 / 350
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm	700 / 490 / 380	700 / 490 / 380	700 / 490 / 380	700 / 490 / 380	700 / 490 / 380	800 / 560 / 460
Peso (Unid. Int. / Unid. Ext.)	kg	7 / 44	7 / 46	11 / 52	12 / 66	12 / 66	19 / 62
PVP		2126 €	2475 €	2875 €	2905 €	3210 €	3665 €

MODELO		STM 34	STM 40	STM 54	STM 68	STM 80
Código		ONRV0485	ONRV0486	ONRV0487	ONRV0488	ONRV0489
Intervalo de temperatura	°C	-5 °C / +5 °C	-5 °C / +5 °C	-5 °C / +5 °C	-5 °C / +5 °C	-5 °C / +5 °C
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	2066	2239	2603	3388	3561
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm	1320 / 420 / 350	1320 / 420 / 350	1320 / 420 / 350	1168 / 680 / 560	1168 / 680 / 560
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm	800 / 560 / 460	800 / 560 / 460	930 / 680 / 460	930 / 680 / 620	930 / 680 / 620
Peso (Unid. Int. / Unid. Ext.)	kg	27 / 80	30 / 93	30 / 93	36 / 125	41 / 133
PVP		4785 €	5275 €	5855 €	7325 €	7775 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	STM 3	STM 6	STM 9	STM 12	STM 16	STM 22	STM 34	STM 40	STM 54	STM 68	STM 80
0	25	0,835	1,08	1,55	1,99	2,05	2,33	3,07	3,825	4,50	6,16	7,43
	32	0,769	0,98	1,41	1,80	1,87	2,14	2,79	3,49	4,12	5,62	6,69
	43	0,642	0,83	1,16	1,47	1,59	1,81	2,31	2,904	3,46	4,68	5,43
5	25	0,962	1,23	1,78	2,30	2,35	2,71	3,53	4,459	5,21	7,10	8,65
	32	0,882	1,11	1,61	2,08	2,14	2,49	3,21	4,08	4,78	6,49	7,80
	43	0,736	0,94	1,33	1,70	1,82	2,11	2,67	3,417	4,04	5,43	6,37

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	STM 3	STM 6	STM 9	STM 12	STM 16	STM 22	STM 34	STM 40	STM 54	STM 68	STM 80
0	25	4,8	7,30	10,70	18,20	20,70	23,00	32,80	34,6	42,30	79,90	99,80
	32	4,2	6,20	10,40	14,90	15,50	18,10	25,40	34,3	37,70	68,80	85,60
	43	3,2	4,70	7,50	10,50	11,50	13,50	18,50	25,2	27,80	51,00	61,10
5	25	7,9	11,20	18,60	26,30	26,80	32,30	45,50	61,2	73,70	105,60	136,20
	32	6,9	9,80	15,90	22,50	23,30	28,30	39,70	53,2	63,30	91,70	116,10
	43	5	7,30	11,40	16,00	17,60	21,10	32,10	32,8	48,40	67,30	83,70

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	15
Piso isolado	Não

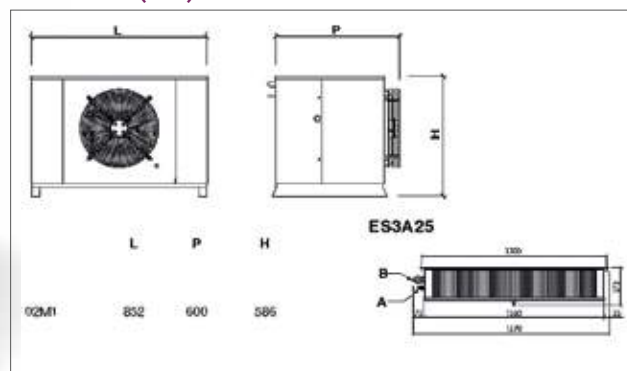
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

LBVH

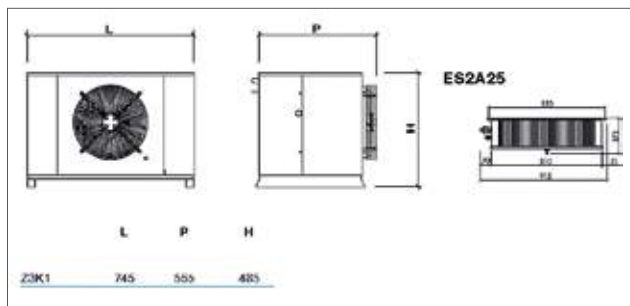


LBVH

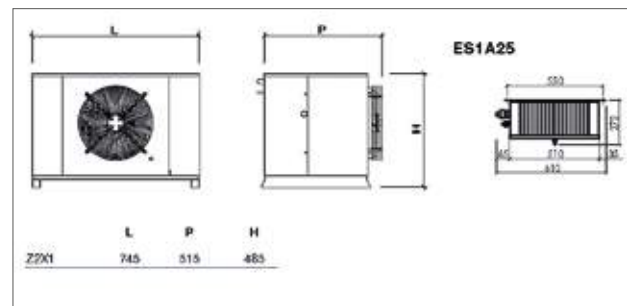
Dimensões (mm)



LBVH3250 a LBVH3401



LBVH2170 y LBVH2200



LBVH1100 a LBVH1170

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Equipamento split bibloco.
- Intervalo de temperatura: -25 °C / -18 °C.
- Quadro de controlo remoto com cabo de 5 m.
- Compressor hermético.
- Expansão por válvula termostática.
- Recipiente para líquido.
- Descongelação por resistências elétricas.
- Resistência de drenagem.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Inclui cabo para a ligação da resistência da porta.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		LBVH 1100	LBVH 1120	LBVH 1170	LBVH 2170	LBVH 2200
Código		ONTB0306	ONTB0307	ONTB0308	ONTB0309	ONTB0310
Intervalo de temperatura	°C	-25 °C / -18 °C	-25 °C / -18 °C	-25 °C / -18 °C	-25 °C / -18 °C	-25 °C / -18 °C
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	850	1120	1430	1500	1960
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso (Unid. Int. / Unid. Ext.)	kg	9 / 50	9 / 52	9 / 52	16 / 63	16 / 65
PVP		3062 €	3140 €	3214 €	3592 €	3955 €

MODELO		LBVH 3250	LBVH 3300	LBVH 3301	LBVH 3400	LBVH 3401
Código		ONTB0312	ONTB0313	ONTB0314	ONTB0315	ONTB0316
Intervalo de temperatura	°C	-5 °C / +5 °C	-5 °C / +5 °C	-5 °C / +5 °C	-5 °C / +5 °C	-5 °C / +5 °C
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	2600	2560	3280	3210	3130
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso (Unid. Int. / Unid. Ext.)	kg	24 / 85	24 / 85	40 / 98	24 / 87	40 / 121
PVP		4099 €	4193 €	4941 €	4686 €	5408 €

Tabela de potências (Kw)

TI (°C)	Ta (°C)	LBVH 1100	LBVH 1120	LBVH 1170	LBVH 2170	LBVH 2200	LBVH 3250	LBVH 3300	LBVH 3301	LBVH 3400	LBVH 3401
-25	27	0,55	0,79	0,93	1,13	1,45	1,86	2,02	2,02	2,43	2,43
	32	0,50	0,71	0,86	1,02	1,33	1,67	1,84	1,84	2,22	2,22
	38	0,44	0,62	0,77	0,89	1,18	1,46	1,63	1,63	1,97	1,97
	43	0,39	0,56	0,68	0,82	1,02	1,32	1,44	1,44	1,71	1,71
-18	27	0,76	1,03	1,23	1,51	1,94	2,49	2,76	2,76	3,21	3,21
	32	0,70	0,95	1,13	1,41	1,80	2,27	2,52	2,52	2,94	2,94
	38	0,62	0,85	1,01	1,27	1,61	2,00	2,26	2,26	2,60	2,60
	43	0,57	0,78	0,93	1,13	1,45	1,75	2,07	2,07	2,31	2,31

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	LBVH 1100	LBVH 1120	LBVH 1170	LBVH 2170	LBVH 2200	LBVH 3250	LBVH 3300	LBVH 3301	LBVH 3400	LBVH 3401
-25	27	2,0	3,7	5,0	6,9	10,5	15,7	17,0	17,0	23,8	23,8
	32	1,7	3,1	4,3	5,8	9,1	13,1	15,3	15,3	20,3	20,3
	38	1,4	2,4	3,6	4,6	7,4	10,6	12,6	12,6	16,1	16,1
	43	1,1	2,0	2,9	4,0	5,8	8,9	10,4	10,4	13,7	13,7
-18	27	3,5	5,9	7,9	11,2	15,7	24,9	29,5	29,5	37,5	37,5
	32	3,0	5,1	6,9	10,0	14,8	21,2	25,4	25,4	32,8	32,8
	38	2,5	4,3	5,8	8,5	12,5	16,6	21,0	21,0	26,7	26,7
	43	2,1	3,7	4,9	6,9	10,5	14,3	17,9	17,9	21,8	21,8

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	100
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	-5
Piso isolado	Sim

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

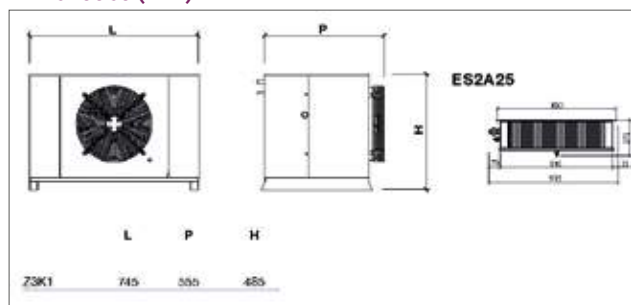
LSV

★ PRODUTO PREMIUM

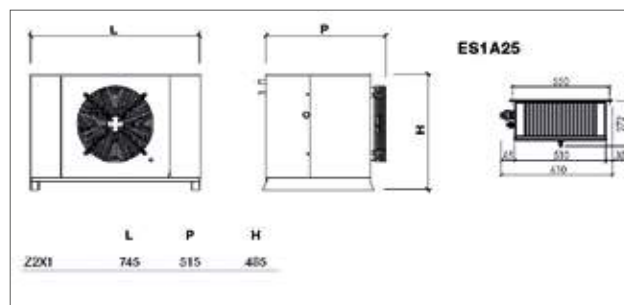


LSV

Dimensões (mm)



LSV2170 e LSV2200



LSV1100 a LSV 1170

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Equipamento bibloco.
- Intervalo de temperatura: -25 °C / -18 °C.
- Quadro de controlo remoto com cabo de 5 m.
- Compressor hermético.
- Expansão por capilar.
- Descongelação por resistências eléctricas.
- Resistência de drenagem.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).
- Inclui cabo para a ligação da resistência da porta.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	LSV 1100	LSV 1120	LSV 1170	LSV 2170	LSV 2200	LSV 3250	LSV 3300	LSV 3400	
Código	ONTB0322	ONTB0323	ONTB0324	ONTB0325	ONTB0326	ONTB0327	ONTB0328	ONTB0329	
Intervalo de temperatura	°C	-25 °C / -18 °C	-25 °C / -18 °C	-25 °C / -18 °C	-25 °C / -18 °C	-25 °C / -18 °C	-25 °C / -18 °C	-25 °C / -18 °C	
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	
Potência elétrica	W	850	1120	1430	1500	1960	2600	3210	
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	
Peso (Unid. Int. / Unid. Ext.)	kg	9 / 50	9 / 52	9 / 52	16 / 63	16 / 65	24 / 85	24 / 87	
PVP		2415 €	2466 €	2800 €	3269 €	3803 €	3844 €	4093 €	4637 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	LSV 1100	LSV 1120	LSV 1170	LSV 2170	LSV 2200	LSV 3250	LSV 3300	LSV 3400
0	27	0,55	0,79	0,93	1,13	1,45	1,86	2,02	2,43
	32	0,50	0,71	0,86	1,02	1,33	1,67	1,84	2,22
	38	0,44	0,62	0,77	0,89	1,18	1,46	1,63	1,71
	43	0,39	0,56	0,68	0,82	1,02	1,32	1,44	3,21
5	27	0,76	1,03	1,23	1,51	1,94	2,49	2,76	3,21
	32	0,70	0,95	1,13	1,41	1,80	2,27	2,52	2,94
	38	0,62	0,85	1,01	1,27	1,61	2,00	2,26	2,60
	43	0,57	0,78	0,93	1,13	1,45	1,75	2,07	2,31

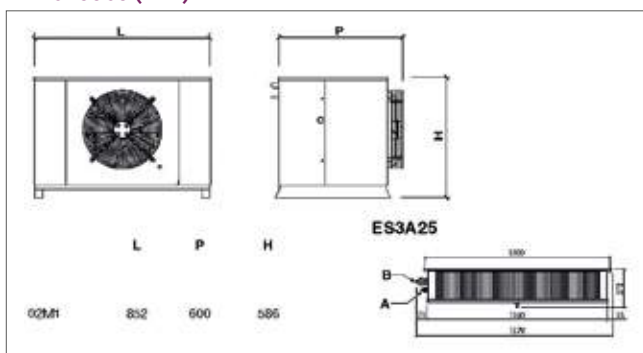
Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	LSV 1100	LSV 1120	LSV 1170	LSV 2170	LSV 2200	LSV 3250	LSV 3300	LSV 3400
-25	27	2,0	3,7	5,0	6,9	10,5	15,7	17,0	23,8
	32	1,7	3,1	4,3	5,8	9,1	13,1	15,3	20,3
	38	1,4	2,4	3,6	4,6	7,4	10,6	12,6	16,1
	43	1,1	2,0	2,9	4,0	5,8	8,9	10,4	13,7
-18	27	3,5	5,9	7,9	11,2	15,7	24,9	29,5	27,5
	32	3,0	5,1	6,9	10,0	14,8	21,9	25,4	32,8
	38	2,5	4,3	5,8	8,5	12,5	16,6	21,0	26,7
	43	2,1	3,7	4,9	6,9	10,5	14,3	17,9	21,8

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	100
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	-5
Piso isolado	Sim

Dimensões (mm)



LSV3250 e LSV3400

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

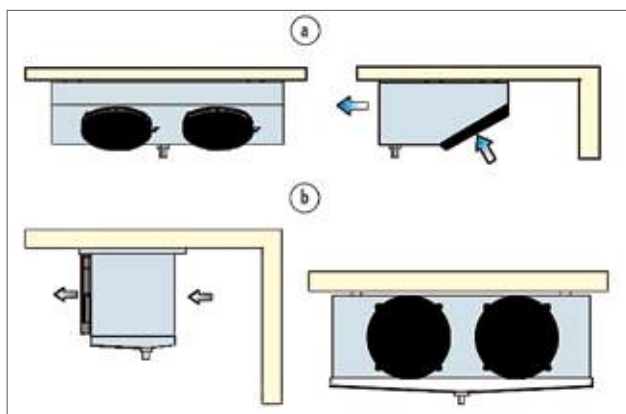
STL



STL 12



STL 16



STL 12

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Equipamento bibloco de teto.
- Expansão por válvula termostática.
- Quadro de controlo remoto com cabo de 10 m.
- Intervalo de temperatura: -25 / -15 °C.
- Compressor hermético.
- Descongelamento por resistências.
- Refrigerante R-452A .
- Inclui pré-carga de líquido refrigerante.
- Inclui cabo de interligação entre a unidade exterior e a unidade interior.
- Inclui iluminação da câmara (lâmpada e cablagem).
- Inclui micro interruptor de porta (interruptor e cablagem).

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STL 3	STL 6	STL 9	STL 12	STL 16	STL 20	STL 24	STL 34
Código		ONRV0490	ONRV0491	ONRV0492	ONRV0493	ONRV0494	ONRV0495	ONRV0496	ONRV0497
Intervalo de temperatura	°C	-25 / -15 °C	-25 / -15 °C	-25 / -15 °C	-25 / -15 °C	-25 / -15 °C	-25 / -15 °C	-25 / -15 °C	-25 / -15 °C
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	681	818	1219	1210	1647	1985	2313	3001
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Largura / Prof. / Altura (Interior)	mm	656 / 433 / 188	656 / 433 / 188	1106 / 433 / 188	1106 / 433 / 188	944 / 402 / 350	1320 / 450 / 350	1320 / 420 / 350	1320 / 420 / 350
Largura / Prof. / Altura (Exterior)	mm	700 / 490 / 380	700 / 490 / 380	700 / 490 / 380	800 / 560 / 460	800 / 560 / 460	800 / 560 / 460	800 / 560 / 460	930 / 680 / 460
Peso (Unid. Int. / Unid. Ext.)	kg	7 / 54	10 / 55	11 / 69	19 / 75	19 / 83	27 / 88	27 / 88	30 / 100
PVP		2815 €	3105 €	3110 €	3855 €	4255 €	4595 €	4945 €	5825 €

Tabela de potências (kW)

TI (°C)	Ta (°C)	STL 3	STL 6	STL 9	STL 12	STL 16	STL 20	STL 24	STL 34
-20	25	0,69	0,92	1,24	1,40	1,68	2,56	2,70	3,40
	32	0,63	0,82	1,12	1,26	1,51	2,31	2,47	3,11
	43	0,53	0,68	0,92	1,03	1,24*	1,83*	2,04*	2,63*
-25	25	0,58	0,75	1,02	1,14	1,36	2,12	2,22	2,81
	32	0,53	0,68	0,91	1,02	1,22	1,91	2,02	2,56
	43	0,44	0,54	0,74	0,82	0,99*	1,54*	1,66*	2,16*

Tabela de volumes (m³)

TI (°C)	Ta (°C)	STL 3	STL 6	STL 9	STL 12	STL 16	STL 20	STL 24	STL 34
-20	25	3,4	5,8	9,4	11,9	15,4	32,4	34,4	49,3
	32	3,0	5,0	8,2	10,2	13,2	27,8	30,2	43,2
	43	2,1	3,5	5,4	6,8	9,2	19,1	21,5	32,0
-25	25	2,2	3,8	6,3	7,9	10,0	22,1	22,9	33,6
	32	1,9	3,2	5,3	6,6	8,5	19,0	19,9	29,4
	43	1,3	2,1	3,5	4,4	5,6	13,0	13,9	21,8

Condições de cálculo

ESPESSURA DO PAINEL (mm)	100
Rotação de produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura de introdução do género (°C)	-10
Piso isolado	Sim

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

UTNNU

★ PRODUTO PREMIUM



UTNNU

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Compressor hermético Tecumseh.
- Intervalo de temperatura de evaporação: -15 °C / -10 °C.
- Quadro elétrico de potência.
- Insonorização simples.
- Motoventiladores de 6 polos com baixo nível de ruído.
- Pressóstato do ventilador do condensador.
- Filtro e visor de líquido.
- Recipiente para líquido com válvula de segurança.
- Válvulas de manutenção.
- Pressóstato de alta e baixa pressão.
- Gás refrigerante R-449A.



Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

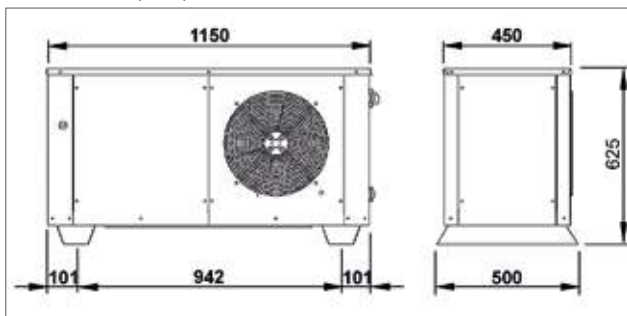
MODELO		UTNNU1005	UTNNU1006	UTNNU1007	UTNNU1010	UTNNU1012	UTNNU2015
Código		ONTB0354	ONTB0355	ONTB0356	ONTB0357	ONTB0358	ONTB0359
Intervalo de temperatura	°C	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	920	1250	1450	1750	1960	2740
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade exterior	kg	55	64	65	65	66	98
PVP		2445 €	2633 €	2662 €	2773 €	2848 €	3533 €

MODELO		UTNNU2018	UTNNU2023	UTNNU2035	UTNNU3040	UTNNU3050
Código		ONTB0360	ONTB0375	ONTB0376	ONTB0377	ONTB0378
Intervalo de temperatura	°C	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	2980	3790	4900	5380	6210
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade exterior	kg	106	107	108	129	131
PVP		3750 €	3754 €	4369 €	6353 €	6517 €

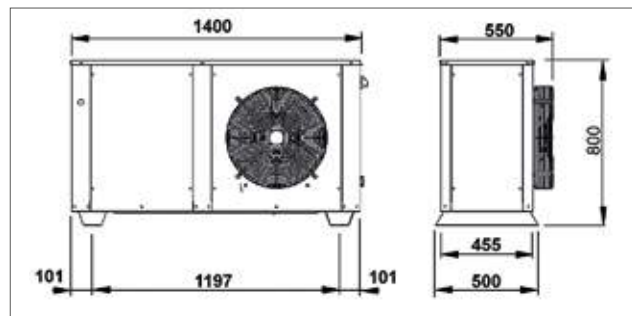
Tabela de potências (Qo (W))

TO °C	Ta °C	UTNNU1005	UTNNU1006	UTNNU1007	UTNNU1010	UTNNU1012	UTNNU2015	UTNNU2018	UTNNU2023	UTNNU2035	UTNNU3040	UTNNU3050
-10	32	958	1219	1613	1974	2174	2626	3380	4347	5347	6291	8014
	40	824	1027	1372	1651	1835	2211	3633	3633	4487	5127	6629
-15	32	797	1003	1320	1601	1798	2183	2686	3510	4374	4924	6384
	40	685	842	1120	1330	1510	1828	2196	2885	3626	3943	5205

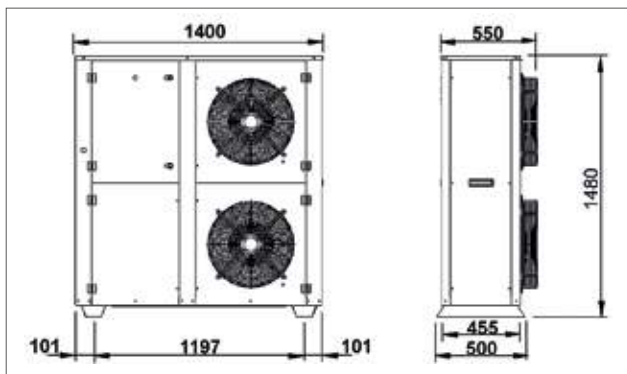
Dimensões (mm)



UTNNU1005 a UTNNU1012



UTNNU2015 a UTNNU2035



UTNNU3040 e UTNNU3050

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

UTKNU PARA CONSERVAÇÃO TN

★ PRODUTO PREMIUM



UTKNU

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Compressor hermético Tecumseh.
- Intervalo de temperatura de evaporação: -35 °C / -25 °C.
- Quadro elétrico de potência.
- Insonorização simples.
- Motoventiladores de 6 polos com baixo nível de ruído.
- Pressóstato do ventilador do condensador.
- Filtro e visor de líquido.
- Recipiente para líquido com válvula de segurança.
- Válvulas de manutenção.
- Pressóstato de alta e baixa pressão.
- Gás refrigerante R-452A.



Serviços opcionais*



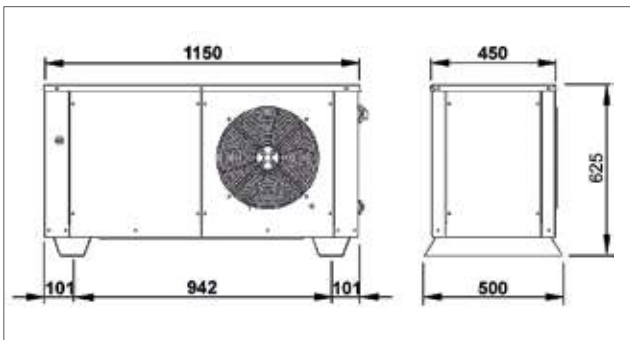
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		UTKNU1012	UTKNU1017	UTKNU1020	UTKNU2022	UTKNU2035	UTKNU3040
Código		ONTB0379	ONTB0380	ONTB0381	ONTB0382	ONTB0383	ONTB0384
Intervalo de temperatura	°C	-35 / -25	-35 / -25	-35 / -25	-35 / -25	-35 / -25	-35 / -25
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	940	1120	2600	3380	4880	5800
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade exterior	kg	63	65	78	110	122	137
PVP		2536 €	2604 €	3152 €	3533 €	4369 €	5567 €

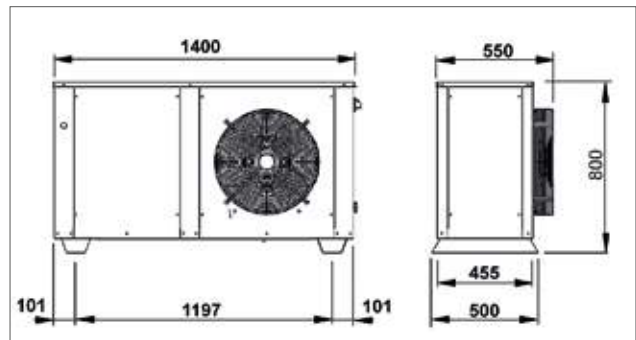
Tabela de potências (Qo (W))

TO °C	Ta °C	UTKNU1012	UTKNU1017	UTKNU1020	UTKNU2022	UTKNU2035	UTKNU3040
-30	32	661	1139	1503	2200	3590	3993
	40	543	949	1196	1781	3153	3251
-35	32	491	873	1101	1620	2741	2952
	40	395	718	833	1277	2331	2346

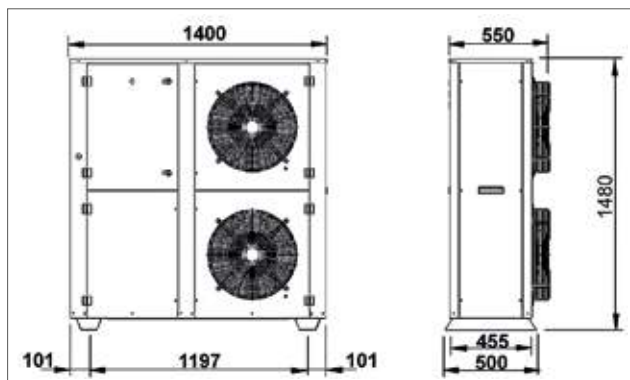
Dimensões (mm)



UTKNU1012 a UTKNU1020



UTKNU2022 e UTKNU2035



UTKNU3040

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

UTNNB PARA CONGELAÇÃO TN

★ PRODUTO PREMIUM



UTNNB

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Compressor semi-hermético Bitzer.
- Intervalo de temperatura de evaporação: -15 °C / -10 °C
- Quadro elétrico de potência com paragem por baixa pressão.
- Insonorização simples.
- Motoventiladores de 6 polos com baixo nível de ruído.
- Pressóstato do ventilador do condensador.
- Filtro e visor de líquido.
- Recipiente para líquido com válvula de segurança.
- Resistência de cárter.
- Válvulas de manutenção.
- Pressóstato de alta e baixa pressão.
- Gás refrigerante R-449A.



Serviços opcionais*



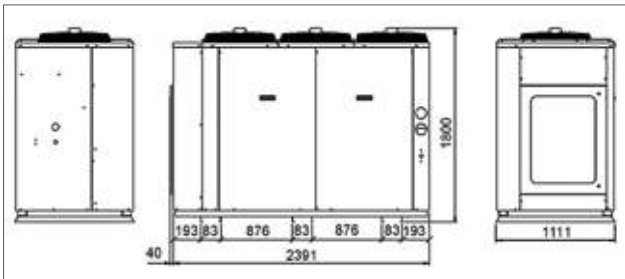
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	UTNNB3050	UTNNB3075	UTNNB5120	UTNNB5150	UTNNB5200	UTNNB6250	UTNNB7300
Código	0NTB0361	0NTB0362	0NTB0363	0NTB0364	0NTB0365	0NTB0366	0NTB0367
Intervalo de temperatura	°C	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	6030	9130	14460	16460	19460	26200
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade exterior	kg	191	191	395	401	407	715
PVP		8453 €	8722 €	13957 €	15105 €	15338 €	30735 €

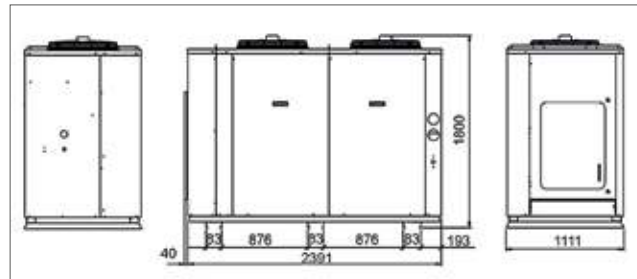
Tabela de potências (Qo (W))

TO °C	Ta °C	UTNNB3050	UTNN3075	UTNNB5120	UTNNB5150	UTNNB5200	UTNNB6250	UTNNB7300
-10	32	9708	13551	20968	24163	27864	37892	45274
	40	8301	11581	17887	20495	23717	32404	38815
-15	32	8082	11412	17492	20015	23326	31861	37935
	40	6928	9763	14908	16922	19841	27232	32520

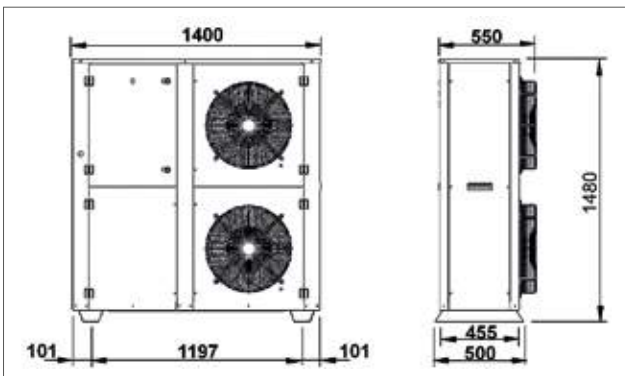
Dimensões (mm)



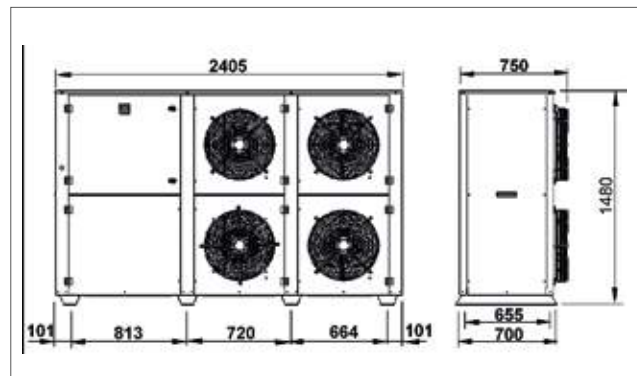
UTNNB7300



UTNNB6250



UTNNB3050 e UTNNB3075



UTNNB5120 a UTNNB5200

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

UTKNB

★ PRODUTO PREMIUM



UTKNB

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Compressor semi-hermético Bitzer.
- Intervalo de temperatura de evaporação: -35 °C / -30 °C
- Quadro elétrico de potência com paragem por baixa pressão.
- Insonorização simples.
- Motoventiladores de 6 polos com baixo nível de ruído.
- Pressóstato do ventilador do condensador.
- Filtro e visor de líquido.
- Recipiente para líquido com válvula de segurança.
- Resistência de cárter.
- Válvulas de manutenção.
- Pressóstato de alta e baixa pressão.
- Gás refrigerante R-452A.



Serviços opcionais*



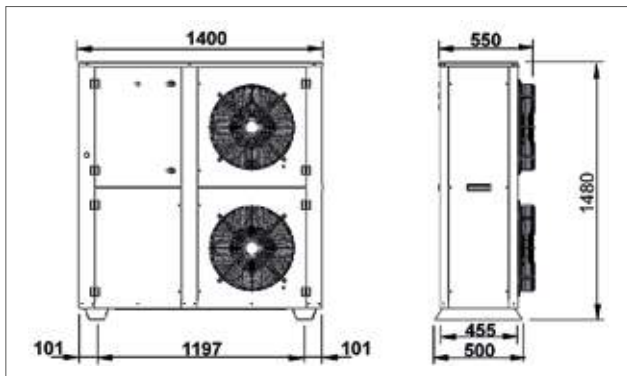
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	UTKNB2050	UTKNB3060	UTKNB4090	UTKNB4120	UTKNB4140	UTKNB5180	UTKNB5230
Código	ONTB0368	ONTB0369	ONTB0370	ONTB0371	ONTB0372	ONTB0373	ONTB0374
Intervalo de temperatura	°C	-35 / -30	-35 / -30	-35 / -30	-35 / -30	-35 / -30	-35 / -30
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	8220	9930	13230	14230	17230	22460
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidade exterior	kg	153	191	229	232	242	450
PVP		6544 €	8857 €	10346 €	10636 €	11135 €	18742 €

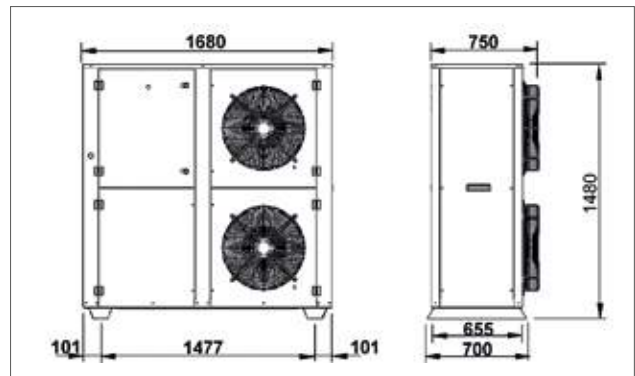
Tabela de potências (Qo (W))

TO °C	Ta °C	UTKNB2050	UTKNB3060	UTKNB4090	UTKNB4120	UTKNB4140	UTKNB5180	UTKNB5230
-30	32	5433	6931	8450	9068	10706	16620	19098
	40	4582	5858	7059	7449	8859	14113	16300
-35	32	4334	5436	6551	6970	8395	13033	15178
	40	3645	4568	5422	5644	6890	11003	12942

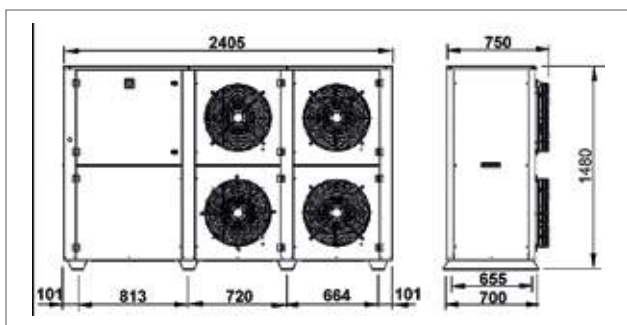
Dimensões (mm)



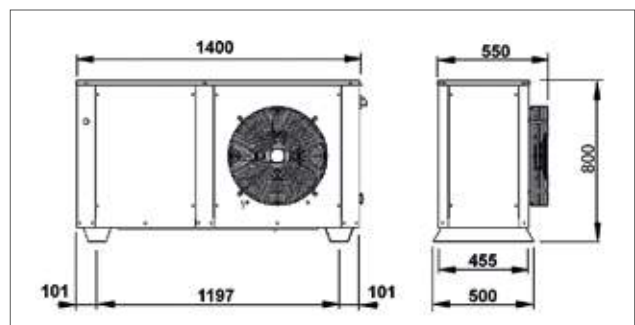
UTKNB3060



UTKNB4090 a UTKNB4140



UTKNB5180 e UTKNB5230

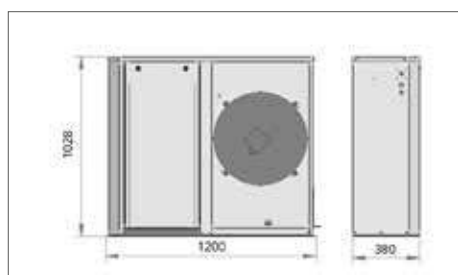


UTKNB2050

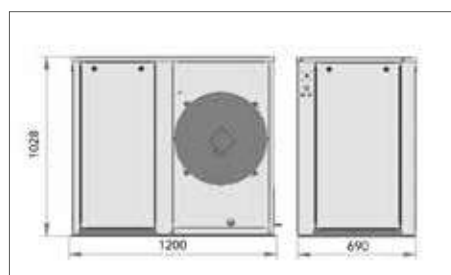
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

MT/LT CO₂

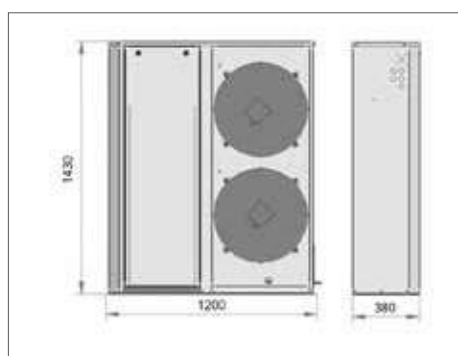
★ PRODUTO PREMIUM



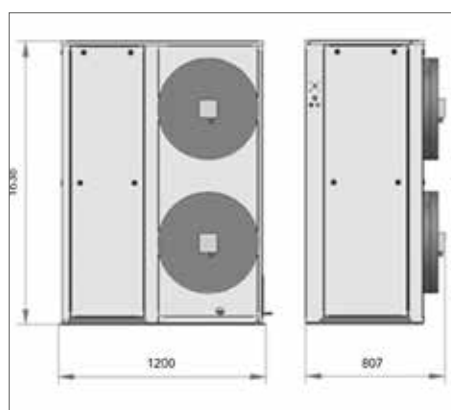
MT 30/50/67



LT 75



MT 100



LT 167

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Unidades condensadoras que operam com gás refrigerante R744 (CO₂).
- Modelos disponíveis em média e baixa temperatura.
- Chassis galvanizado de série.
- Cor branca de série (RAL7035).
- Fácil acesso a todos os componentes.
- Isolamento acústico do compartimento do compressor para um menor nível de ruído.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MT 30	MT 50	MT 67	MT 100	LT 75	LT 167
Código		ONPR0001	ONPR0002	ONPR0003	ONPR0004	ONPR0005	ONPR0006
Tensão	V / Ph / Hz	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	230/1/50	400/3/50
Potência de arrefecimento nominal (t)	kW	2,10	3,17	4,68	6,35	2,04	4,54
Potência de arrefecimento mínima (t)	kW	0,75	2,04	1,67	2,27	0,73	1,75
Potência de arrefecimento máxima (t)	kW	2,99	4,53	6,68	9,07	2,92	6,42
Potência absorvida máxima	A	3,1	4,8	18,8	12,8	4,2	21,7
COP	--	2,05	2,05	2,05	--	--	--
SEPR	--	--	--	--	2,81	1,44	1,61
Compressor	tipo	Rotativo Hermético Inverter					
	nº	1	1	1	1	2	2
	marca	TOSHIBA	TOSHIBA	GMCC	TOSHIBA	TOSHIBA	TOSHIBA
Volume deslocado	m3/h	0,76	1,08	1,69	2,55	1,14 / 0,76	2,54 / 1,69
Refrigerante	Tipo	R-744 (CO ₂)					
Ventiladores	nº	1	1	1	2	1	2
Diâmetro ventiladores	mm	450	500	500	500	500	500
Caudal de ar	m3/h	2300	3175	3175	5650	3175	8400
Pressão sonora (Distância 10 m)	dB(A)	37	37	37	41	38	43
Sucção	D mm	10	10	10	10	10	12
Líquido	D mm	10	10	10	10	10	10
Recipiente para o líquido	l	2x2,4	2x2,4	3x2,4	3x2,4	2x2,4	3x2,4
Pressão de projeto PS (AP/Recipiente/M P/BP)	bar	120/80/80/80					
Categoria PED	Tipo	Categoria 1					
Largura / Prof. / Altura	mm	1200x380x1028	1200x380x1028	1200x380x1028	1430x380x1028	1200x690x1028	1200x807x1638
Peso líquido	kg	125	130	160	185	185	210
PVP		9745 €	10105 €	11585 €	13225 €	13765 €	18555 €

(t) Temperatura evaporação To = -8 °C (MT), To = -32 °C (LT), Ambiente = 30 °C

MT 30

Evap t °C	15 °C	20 °C	30 °C	34 °C	38 °C	43 °C
5 °C		4,00	3,46	3,20	2,93	2,43
0 °C	3,77	3,47	3,01	2,78	2,56	2,12
-5 °C	3,24	2,98	2,57	2,38	2,19	1,82
-10 °C	2,77	2,55	2,20	2,03	1,87	1,55

MT 100

Evap t °C	15 °C	20 °C	30 °C	34 °C	38 °C	43 °C
5 °C		12,12	10,49	9,69	8,89	7,37
0 °C	11,43	10,53	9,12	8,43	7,74	6,44
-5 °C	9,81	9,03	7,81	7,22	6,63	5,51
-10 °C	8,39	7,72	6,66	6,16	5,65	4,71

MT 50

Evap t °C	15 °C	20 °C	30 °C	34 °C	38 °C	43 °C
5 °C		6,06	5,24	4,85	4,45	3,69
0 °C	5,72	5,27	4,56	4,22	3,87	3,22
-5 °C	4,91	4,52	3,90	3,61	3,31	2,76
-10 °C	4,19	3,86	3,33	3,08	2,83	2,35

LT 75

Evap t °C	15 °C	20 °C	30 °C	34 °C	38 °C	43 °C
-20	3,14	3,14	3,14	3,14	3,14	3,14
-24	2,73	2,73	2,73	2,73	2,73	2,73
-28	2,37	2,37	2,37	2,37	2,37	2,37
-32	2,04	2,04	2,04	2,04	2,04	2,04

MT 67

Evap t °C	15 °C	20 °C	30 °C	34 °C	38 °C	43 °C
5 °C		8,93	7,73	7,14	6,55	5,43
0 °C	8,43	7,76	6,72	6,21	5,71	4,74
-5 °C	7,23	6,66	5,75	5,32	4,89	4,06
-10 °C	6,18	5,69	4,91	4,54	4,17	3,26

LT 167

Evap t °C	15 °C	20 °C	30 °C	34 °C	38 °C	43 °C
-20	6,99	6,99	6,99	6,99	6,99	6,99
-24	6,07	6,07	6,07	6,07	6,07	6,07
-28	5,26	5,26	5,26	5,26	5,26	5,26
-32	4,54	4,54	4,54	4,54	4,54	4,54

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Tudo em ordem

Quer tenha um bar ou restaurante, uma pastelaria ou pizaria, uma geladaria ou peixaria, dispomos de uma ampla gama de equipamentos de armazenamento profissional. Armários de serviço e expositores em aço inoxidável para facilitar a limpeza e com propostas revolucionárias que garantem a funcionalidade e ao mesmo tempo, no caso dos expositores, a visibilidade.


Equipamento
instalado
no restaurante
Martín Berasategui
Lasarte - Oria, Guipúzcoa



GALARDOADO COM
**3 ESTRELAS
MICHELIN**



EUROFRED
COOL HEAD®



Armários de serviço e bancadas

Armários de serviço

Minibares	229
Armários profissionais de pequeno volume	231
Armários profissionais 400 litros	235
Armários profissionais 600 litros	241
Profissional Gastronomia	249
Profissional Pastelaria	257
Profissional Geladaria	263
Profissional Peixaria	267

Bancadas

BackBar	269
Garrafeiras	271
Bancadas de gastronomia	273
Bancadas para saladas	283
Bancadas para pastelaria	287
Bancadas para pizaria	285

Uma perfeita conservação, uniforme e constante para todos os seus produtos

Uma gama com um vasto leque de possibilidades, onde impera a perfeita conservação dos seus produtos para obter a máxima qualidade na degustação dos mesmos.

Armários de serviço e garrafeiras

Especialmente concebidos para a perfeita conservação do seu produto, a Eurofred oferece uma gama destes equipamentos para cada necessidade, da doméstica à profissional, com capacidade de armazenamento de 170 litros a mais de 1300 litros.



Volume de 170 litros para espaços reduzidos.



Modelo compacto com grande capacidade de armazenamento.



Bancadas

Ampla gama tipo snack, gastronomia especial para pizarias, saladas, pastelaria e panificação. A nossa gama representa a solução ideal para a conservação de produtos, proporcionando frescura e a temperatura perfeita para cada um deles.

Alta qualidade em aço inoxidável, com ou sem rebordo na parte posterior para os diferentes usos, com portas de vidro e diferentes dimensões.

Faz com que a nossa gama de bancadas se adapte a qualquer tipo de negócio e, graças à qualidade dos seus acabamentos e componentes, desfrute de uma grande durabilidade.



Perfeita visualização dos produtos armazenados.

Garrafeiras



Modelo com rebordo SC 2100 ideal para parede.

TM

TM 42
(Negro)TM 32
(Negro)TM 52
(Negro)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Fecho magnético, portas reversíveis, prateleiras reguláveis em altura e iluminação interna LED.
- Sistema por ciclo de absorção para um funcionamento silencioso. Sistema de descongelação automático.
- O modelo TM 32 inclui uma prateleira de origem e os modelos TM 42 e TM 52 incluem duas prateleiras de origem.
- Aço inoxidável.



Possibilidade de mudar o sentido de abertura da porta.



Luz interior LED.



Fechadura em todos os modelos.

Serviços opcionais*



Aplicação



Características



LUZ LED

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TM 32	TM 42	TM 52
Código		OBTC0007	OBTC0008	OBTC0009
Capacidade líquida	l	31	41	51
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +12	+2 / +12	+2 / +12
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	60	60	60
Classe climática	Tipo	N	N	N
Consumo elétrico	kWh / 24h	0,75	0,8	0,91
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática
Prateleiras	n.º	1	2	2
Largura / Prof. / Altura	mm	402 / 406 / 500	402 / 450 / 560	402 / 452 / 670
Dimensões interiores	mm	316 / 215 / 400	316 / 243 / 459	316 / 243 / 569
Peso líquido	kg	13,5	14,5	16
PVP		254 €	254 €	286 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RC / RN 200



RCX 200 (Inox)



RC 200 (Branco)



RN 200 (Branco)



RNX 200 (Inox)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Ampla gama de bancadas de 170 litros, para conservação e congelação, em branco e em aço inoxidável.
- Todos os modelos dispõem de termóstato digital, fechadura com chave e porta reversível. Os modelos de conservação incluem luz LED e prateleiras reguláveis em altura.
- Duas pernas ajustáveis na parte frontal e duas rodas na parte posterior para facilitar o deslocamento.
- Toda a gama está disponível com o gás refrigerante R600A para assegurar um elevado nível de desempenho com um impacto ambiental reduzido.
- Inclui duas prateleiras para os modelos de conservação e três prateleiras para os modelos de congelação.
- Manípulo em aço inoxidável.
- Termóstato digital Dixell Blue Line.
- Prateleiras: 501 x 415 mm.
- Fundo com puxador: 678 mm.



Modelos RCX e RNX com acabamentos em aço inoxidável.



Fechadura de série.



Porta reversível em todos os modelos.



Prateleiras reguláveis para os modelos RC / RCX 200 e fixas para os modelos RN / RNX 200.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	RC 200 (Branco)	RCX 200 (Inox)	RN 200 (Branco)	RNX 200 (Inox)
Código	01RW0017	01RW0018	00CRW0057	00CRW0018
Capacidade líquida	200	200	200	200
Intervalo de temperatura	0 / +8	0 / +8	-23 / -18	-23 / -18
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	125	170	125	170
Classe climática	4	4	4	4
Condensação	Roll bond	Roll bond	Estática	Estática
Descongelação	Automática	Automática	Manual	Manual
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Classificação energética	B	B	-	-
Refrigerante	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Largura / Prof. / Altura	598 / 670 / 838	598 / 670 / 838	598 / 670 / 838	598 / 670 / 838
Peso líquido	38	40	37	37
PVP	507 €	610 €	526 €	636 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CR / CRX 2



CR 2



CRX 2

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Classe energética A.
- Os modelos CR possuem uma estrutura exterior em chapa de metal branca e os modelos CRX em aço inoxidável.
- Porta com fecho automático, pés ajustáveis na parte frontal e rodas na parte posterior para facilitar o deslocamento.
- Cada modelo inclui quatro prateleiras ajustáveis e fechadura de origem.



Fechadura com chave.

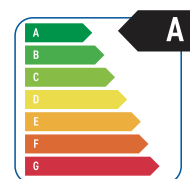
Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CR 2	CRX 2
Código		OCRW0058	OCRW0059
Capacidade líquida	l	200	200
Intervalo de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	56	56
Classe climática	Tipo	3	3
Descongelação	Tipo	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Roll bond	Roll bond
Classificação energética	Tipo	A	A
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Prateleiras	n.º	2 + 1	2 + 1
Largura / Prof. / Altura	mm	598 / 679 / 838	598 / 679 / 838
Dimensões interiores	mm	477 / 443 / 652	477 / 443 / 652
Peso líquido	kg	41	43
PVP		585 €	675 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CR / CRX 4



CR 4



CRX 4

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Classe energética A.
- Os modelos CR possuem uma estrutura exterior em chapa de metal branca e os modelos CRX em aço inoxidável.
- Porta com fecho automático, pés ajustáveis na parte frontal e rodas na parte posterior para facilitar o deslocamento.
- Cada modelo inclui quatro prateleiras ajustáveis e fechadura de origem.



Termómetro digital.

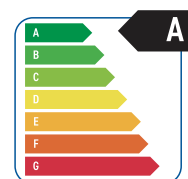
Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CR 4	CRX 4
Código		OCRW0060	OCRW0061
Capacidade líquida	l	400	400
Intervalo de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	105	105
Classe climática	Tipo	3	3
Descongelação	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Roll bond	Roll bond
Classificação energética	Tipo	A	A
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Prateleiras	n.º	4 + 1	4 + 1
Largura / Prof. / Altura	mm	600 / 650 / 1875	600 / 650 / 1875
Dimensões interiores	mm	460 / 466 / 1643	
Peso líquido	kg	74	78
PVP		1050 €	1200 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RC / RN 400



RCX 400 (Inox)



RC 400 (Branco)



RN 400 (Branco)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Ampla gama de armários de serviço de 380 litros, para conservação e congelação, em branco e em aço inoxidável.
- Todos os modelos dispõem de termóstato digital, fechadura com chave e porta reversível. Os modelos de conservação incluem luz LED e prateleiras reguláveis em altura.
- Duas pernas ajustáveis na parte frontal e duas rodas na parte posterior para facilitar o deslocamento.
- Os modelos de conservação incluem o gás refrigerante R600A para assegurar um elevado nível de desempenho com um impacto ambiental reduzido.
- Inclui quatro prateleiras para os modelos de conservação e sete prateleiras para os modelos de congelação.
- Porta com fecho automático.
- Termóstato digital Dixell Blue Line.
- Peso das prateleiras RN/RNX: 25 Kg.



Modelos RCX e RNX com acabamentos em aço inoxidável.



Fechadura de série.



Porta reversível em todos os modelos.



Prateleiras reguláveis para os modelos RC/RX 400 e fixas para os modelos RN/RNX 400.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	RC 400 (Branco)	RCX 400 (Inox)	RN 400 (Branco)	RNX 400 (Inox)
Código	01RW0019	01RW0112	0CRW0097	0CRW0049
Capacidade líquida	400	400	400	400
Intervalo de temperatura	0 / +8	0 / +8	-23 / -18	-23 / -18
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	190	190	227	227
Classe climática	4	4	4	4
Condensação	Roll bond	Roll bond	Estática	Estática
Descongelação	Automática	Automática	Manual	Manual
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Classificação energética	D	D	-	-
Refrigerante	R-600a	R-600a	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura	600 / 645 / 1875	600 / 645 / 1875	600 / 645 / 1875	600 / 645 / 1875
Peso líquido	76	78	77	79
PVP	964 €	1091 €	1068 €	1230 €

ACESSÓRIO	Prateleira adicional (500 x 400 mm)
Código	01RW9004
PVP	25 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SNACK 400



Snack 400 TN



Snack 400 BT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários profissionais construídos totalmente em aço inoxidável com rebordos arredondados que facilitam a limpeza.
- Ambos os modelos dispõem de uma capacidade para 20 prateleiras no total (cada modelo inclui 3 prateleiras de origem), luz LED de série, termostato digital e porta reversível com fecho automático que permite uma maior versatilidade.
- Rodas opcionais.



Estrutura interna e externa em aço inoxidável.



Termostato digital.



Pés reguláveis em altura.



Ângulos arredondados para uma limpeza mais fácil.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	Snack 400 TN		Snack 400 BT	
Código	0IRW0036		0CRW0030	
Capacidade líquida / bruta	l	312	312	
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +8	-20 / -15	
Classe climática	Tipo	N	N	
Consumo elétrico	kWh / 24h	2,4	8	
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	
Classificação energética	Tipo	F	F	
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230/1/50		
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-404A	
Largura / Prof. / Altura	mm	680 / 700 / 2010		
Estantes	n.º	3		
Dimensões interiores	mm	585		
Refrigeração	Tipo	Estática		
Nível sonoro	dba	42		
Peso bruto / líquido	kg	104 / 94	111 / 101	
PVP		1328 €	1532 €	

ACESSÓRIOS	Prateleira adicional (530 x 550 mm) + suportes	Kit de 4 rodas (2 com travão)
Código	0IRW9021	0IRW9024
PVP	70 €	162 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CR / CRX 6



CRX 6



CR 6

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Classe energética A.
- Os modelos CR possuem uma estrutura exterior em chapa de metal branca e os modelos CRX em aço inoxidável.
- Porta com fecho automático, pés ajustáveis na parte frontal e rodas na parte posterior para facilitar o deslocamento.
- Cada modelo inclui quatro prateleiras ajustáveis e fechadura de origem.



Termómetro digital.



Fechadura de série.

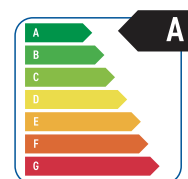
Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CR 6	CRX 6
Código		OCRW0062	OCRW0063
Capacidade líquida	l	600	600
Intervalo de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	128	128
Classe climática	Tipo	3	3
Descongelação	Tipo	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Roll bond	Roll bond
Classificação energética	Tipo	A	A
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Prateleiras	n.º	4 + 1	4 + 1
Largura / Prof. / Altura	mm	775 / 715 / 1900	775 / 715 / 1900
Dimensões interiores	mm	635 / 572 / 1643	
Peso líquido	kg	93	98
PVP		1350 €	1600 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

AB / ABX 500



ABX 500 N (Inox) com cestas (estático)



ABX 500 PV (Inox) (ventilado)



AB 500 N (Branco) com cestas (estático)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Ampla gama de armários para conservação e congelação, em branco e em aço inoxidável.
- Armários de grande capacidade com dimensões exteriores extremamente compactas. Permitem armazenar uma grande quantidade de produtos num espaço reduzido.
- Regulação da altura das prateleiras através de guias.
- Os modelos de conservação incluem 5 prateleiras, ao passo que os modelos de congelação incluem 7 evaporadores e um conjunto composto por 12 cestas de 51,5 x 31,5 x 18 cm (22 litros) e uma cesta de 60 x 40 x 18 cm (33 litros). Todos os modelos incluem fechadura com chave.



Modelos negativos: cestas de origem para uma melhor distribuição do produto armazenado.



Painel de controlo com:
- piloto de ativação, interruptor de congelação rápida, termóstato e termómetro.



Incluem fechadura com chave.

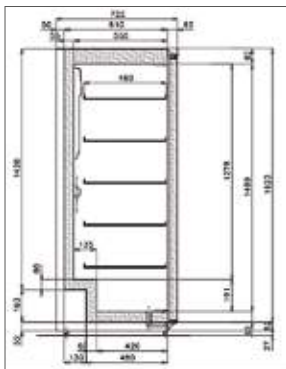
Serviços opcionais*

Aplicação

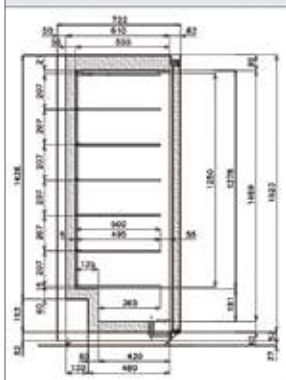
Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	AB 500 PV	ABX 500 PV (Inox)	AB 500 N (C/ cestas)	ABX 500 N (Inox C/ cestas)
Código	0IIR0186	0IIR0181	0CIR0303	0CIR0307
Capacidade líquida	392	392	465	465
Intervalo de temperatura °C	+2 / +10	+2 / +10	-25 / -15	-25 / -15
Alimentação elétrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica W	180	180	250	250
Classe climática Tipo	4	4	4	4
Condensação Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo elétrico kWh / 24h	2,1	2,1	2,6	2,6
Descongelação Tipo	Automática	Automática	Manual	Manual
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Classificação energética Tipo	F	F	-	-
Refrigerante Tipo	R-134a	R-404A	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura mm	770 / 722 / 1702	770 / 722 / 1702	770 / 722 / 1702	770 / 722 / 1702
Peso bruto / líquido kg	98 / 92	98 / 92	108 / 100	108 / 100
PVP	1728 €	1882 €	1794 €	1983 €



AB 500 PV / ABX 500 PV



AB 500 PV (ventilado), ABX 500 PV (Inox) (ventilado), AB 500 N com cestas (estático)

ACESSÓRIOS	Cesta 22 litros (515 x 315 x 180 mm)	Cesta 33 litros (600 x 400 x 180 mm)	Prateleira para AB 500 / ABX 500 + Suporte	Kit de 4 pés (150 mm)	Kit de 4 rodas	Kit cestas (AB 500 N / ABX 500 N)
Código	0CIR9602	0CIR9601	0IIR9256	0IIR9300	0IIR9305	0CIR9600
PVP	18 €	24 €	29 €	81 €	115 €	356 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RC / RN 600



RC 600 (Branco)



RCX 600 (Inox)



RN 600 (Branco)



RNX 600 (Inox)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Ampla gama de armários gastronómicos para conservação e congelação, em branco e em aço inoxidável.
- Acabamento exterior em chapa de metal branca ou em aço inoxidável com o interior termicamente moldado. Fechadura com chave e porta reversível. Os modelos de conservação incluem luz LED.
- Duas pernas ajustáveis na parte frontal e duas rodas na parte posterior para facilitar o deslocamento.
- Os modelos de conservação incluem 4 prateleiras ajustáveis e os modelos de congelação incluem 7 prateleiras refrigeradas fixas (GN 2/1).
- Termóstato digital Dixell Blue Line.
- Porta com fecho automático.
- 12 cestas de origem nos modelos de congelação.
- Dimensões das cestas: 440 x 295 x 200 mm.



Asa incorporada na parte lateral da porta.



Exterior em branco para os modelos RC e RN.



Armário em aço inoxidável (RCX e RNX).



4 prateleiras ajustáveis. Modelos de congelação incluem 7 prateleiras refrigeradas fixas.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	RC 600 (Branco)	RCX 600 (Inox)	RN 600 (Branco)	RNX 600 (Inox)
Código	01RW0021	01RW0104	0CRW0098	0CRW0099
Capacidade líquida	600	600	600	600
Intervalo de temperatura	0 / +8	0 / +8	-23 / -18	-23 / -18
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	250	250	280	280
Classe climática	4	4	4	4
Condensação	Roll bond	Roll bond	Estática	Estática
Descongelação	Automática	Automática	Manual	Manual
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Classificação energética	E	E	-	-
Refrigerante	R-600a	R-600a	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura	775 / 722 / 1900	775 / 722 / 1900	775 / 710 / 1900	775 / 710 / 1900
Peso bruto / líquido	96	96	101	99
PVP	1356 €	1469 €	1562 €	1694 €

ACESSÓRIO	Prateleira adicional (RC 600 / RCX 600)
Código	01RW9003
PVP	74 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

KITCF 350



KITCF 350 Prow TN/TN (Branco)



KITCF 350 Prow TN/BT (Branco)



KITCF 350 Pross TN/BT (Inox)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Ampla gama de armários profissionais side by side, disponível em branco e com porta em inox.
- Ideal para instalar em espaços com acesso difícil devido à possibilidade de se montar em separado.
- Pés reguláveis em altura.
- 6 níveis de prateleiras.
- Otimização do espaço.
- Termómetro incluído.



Porta em inox.



Pés reguláveis em altura.



Side by side.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVAÇÃO / CONSERVAÇÃO		CONSERVAÇÃO / CONGELAÇÃO		CONGELAÇÃO / CONGELAÇÃO	
		KITCF 350 Prow TN/TN (Branco)	KITCF 350 Pross TN/TN (Inox)	KITCF 350 Prow TN/BT (Branco)	KITCF 350 Pross TN/BT (Inox)	KITCF 350 Prow BT/BT (Branco)	KITCF 350 Pross BT/BT (Inox)
Código		0ITIO140	0ITIO155	0ITIO145	0ITIO160	0ITIO150	0ITIO165
Capacidade líquida	l	666	666	-	-	510	510
Intervalo de temperatura	°C	+1 / +12	+1 / +12	-28 / -14; +1 / +12	-28 / -14; +1 / +12	-28 / -14	-28 / -14
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	420	420	421	421	422	422
Classe climática	Tipo	5	5	5	5	5	5
Condensação	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	-	-	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Prateleiras	n.º	7 + 7	7 + 7	7 + 6	7 + 6	6 + 6	6 + 6
Largura / Prof. / Altura	mm	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815
Peso bruto / líquido	kg	112 / 104	112 / 104	119 / 110	119 / 110	126 / 116	126 / 116
PVP		1850 €	2200 €	1960 €	2350 €	1995 €	2250 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

INOX 640 /1390



Inox RC 640



Inox RC 1390

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários profissionais construídos totalmente em aço inoxidável com rebordos arredondados que facilitam a limpeza. Modelos disponíveis em conservação e congelação de 600 e 1200 litros.
- Capacidade para 20 prateleiras no total, luz LED de série, termostato digital e porta reversível com fecho automático que permite uma maior versatilidade.
- Os modelos INOX 640 incluem 4 prateleiras GN2/1, e os modelos INOX 1390 incluem 6 prateleiras GN2/1.
- Rede frontal para uma saída de ar ideal para tetos baixos.
- Espessura de parede de 75 mm.



Estrutura interna e externa em aço inoxidável.



Termóstato digital.



Pés reguláveis em altura.



Ângulos arredondados para uma limpeza mais fácil.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
		Inox RC 640	NOVO	Inox RN 640	Inox RN 1390
			Inox RC 1390		
Código		0IRW0117	0CRW0042	0CRW0100	0CRW0043
Capacidade líquida	l	550	1300	550	1300
Intervalo de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-22 / -18	-22 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Classe climática	Tipo	4	4	4	4
Consumo elétrico	kWh / 24h	2,9	8,8	4,8	9,6
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-290	R-134a	R-290	R-404A
Largura / Prof. / Altura	mm	700 / 820 / 2050	1400 / 820 / 2050	700 / 820 / 2050	1400 / 820 / 2050
Peso líquido	kg	123	183	127	191
PVP		1700 €	2240 €	2299 €	2450 €

ACESSÓRIOS	Prateleiras adicionais (530 x 645 mm)	Kit de 4 rodas (2 com travão)
Código	0IRW9023	0IRW9024
PVP	67 €	162 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

QR / QN



QR 7



QN 14

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários profissionais construídos totalmente em aço inoxidável com rebordos arredondados que facilitam a limpeza
- Construídos totalmente em aço inoxidável, com luz LED de série, fechadura, termóstato digital e porta reversível com fecho automático que permite uma maior versatilidade
- Vedantes removíveis para fácil substituição
- 4 pés ajustáveis em altura, luz LED e fechadura de série
- Termóstato digital com deteção de abertura de porta e alarme de temperatura (“Hi/Low”)



Fechadura de série.



4 pés reguláveis em altura de origem.



Prateleiras com limite posterior para facilitar a circulação do ar do armário.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO		
	QR 7	QR 14	QN 7	QN 14	
Código	OYRW0036	OYRW0037	OYRW0038	OYRW0039	
Capacidade líquida	l	550	1105	550	1105
Intervalo de Temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-22 / -18	-22 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Classe climática	Tipo	B	C	C	D
Consumo elétrico	kWh / 24h	1,22	3,05	4,32	12,85
Descongelação	Tipo	automático	automático	automático	automático
Evaporador	Tipo	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	705 × 900 × 2085	1430 / 900 / 2085	705 × 900 × 2085	1430 / 900 / 2085
Peso líquido	kg	146	234	151	242
PVP	kg	1585 €	1995 €	2325 €	2845 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CR 7

★ PRODUTO PREMIUM



CR 7

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Junta de porta de elevada durabilidade.
- Fechadura de série e evaporador e condensador de cobre com tratamento especial anti-corrosão.
- Pés reguláveis (rodas opcionais).
- Isolamento lateral em espuma com 85 mm.
- Porta com relevo interno para melhor selagem.
- Junta de porta de longa duração substituível na porta.
- Luz LED interior com grande luminosidade.
- Nova linha interior “wave”, de guias incorporadas, com 3 prateleiras reguláveis incluídas GN 2/1.
- Temperatura máxima ambiente de 40 °C.
- Parede de 85 mm em aço Inox AISI 304.
- Consumo elétrico de 0,78 kWh / 24h.
- Classe energética A.



Evaporador em cobre.



Termóstato anti-condensação.



Guias embutidas.



Fácil limpeza.

Serviços opcionais*

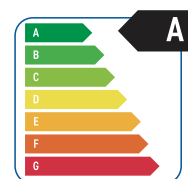
Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CR 7
Código		01RW0093
Capacidade líquida	l	700
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +8
Classe climática	Tipo	4
Consumo elétrico	kWh / 24h	0,78
Evaporador	Tipo	Ventilado
Classificação energética	Tipo	A
Refrigerante	Tipo	R-600a
Prateleiras	n.º	3
Largura / Prof. / Altura	mm	705 / 900 / 2085
PVP		2100 €

ACESSÓRIO	Kit de 4 rodas (2 com travão)
Código	01RW9029
PVP	162 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

M1 - M2 GASTRO

★ PRODUTO PREMIUM



M1 720 GN TN



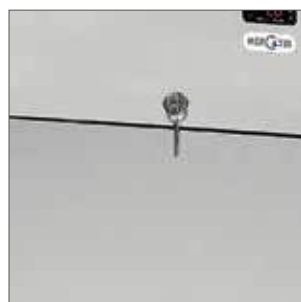
M1 1440 GN TN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Mais eficiente e mais fácil de manter: grupo monobloco com conduta de ar.
- Grande capacidade: interior equipado com 3 redes GN 2/1.
- Longa durabilidade: acabamento interior e exterior em aço inoxidável de qualidade.
- Fundo prensado e ângulos arredondados para fácil limpeza. Rodas de série.
- Iluminação integrada para uma perfeita visibilidade.
- Porta com dobradiça de fecho automático e bloqueio de abertura. Fechadura com chave de série.
- Controlador eletrónico com ecrã digital e membrana táctil.
- Apto para uso intensivo: sistema frigorífico tropicalizado e isolamento térmico com 80 mm de espessura.
- Classe climática 5.
- 17 níveis de guias para colocação de prateleiras.
- Distância entre guias de 72 mm.



Rodas de origem com travão.



Fechadura de origem.



Controlador eletrónico com ecrã digital e membrana táctil.

Serviços opcionais*

Aplicação

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		M1 720 GN TN	M1 1440 GN TN	M2 720 GN BT	M2 1440 GN BT
Código		OYMC0372	OYMC0373	OYMC0374	OYMC0375
Capacidade líquida	l	475	1120	475	1120
Intervalo de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	300	434	563	760
Classe climática	Tipo	5	5	5	5
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática	Automática
Refrigeração	Tipo	Ventilado			
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Classificação energética		C	D	D	D
Largura / Prof. / Altura	mm	720 / 850 / 2070	1440 / 850 / 2070	720 / 850 / 2070	1440 / 850 / 2070
Peso bruto	kg	131	222	138	226
PVP		2420 €	3520 €	2620 €	3750 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

M2 - M3 PASTELARIA

★ PRODUTO PREMIUM



M3 720 PAST TN



M3 1440 PAST TN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Máxima flexibilidade: Nos modelos TN, possibilidade de seleção de frio estático ou frio ventilado apenas com um único premir de tecla.
- Mais eficiente e mais fácil de manter: grupo monobloco com conduta de ar para os modelos BT.
- Grande capacidade: interior preparado para 16 bandejas com 400 x 600 mm.
- Longa durabilidade: acabamento interior e exterior em aço inoxidável de qualidade.
- Higienização facilitada: fundo prensado, ângulos arredondados e rodas de série.
- Mais prático: porta com dobradiça de fecho automático e bloqueio de abertura.
- Segurança: equipado com fechadura e chave.
- Precisão total: controlador eletrónico com ecrã digital e membrana táctil
- Apto para uso intensivo: sistema frigorífico tropicalizado e isolamento térmico com 80 mm de espessura.
- Classe climática 5.
- 17 níveis de guias para colocação de prateleiras.
- Distância entre guias de 72 mm.



Rodas de origem com travão.



Fechadura de origem.



Controlador eletrónico com ecrã digital e membrana táctil.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		M3 720 PAST BT	M3 1440 PAST TN	M2 720 PAST BT (C/Kit)	M2 1440 PAST BT (C/Kit)
Código		OYMC0368	OYMC0369	OYMC0370	OYMC0371
Capacidade líquida	l	420	990	475	1120
Intervalo de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	-23 / -18	-23 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	246	434	563	760
Potência de arrefecimento	kW	401	491	452	760
Classe climática	Tipo	5	5	5	5
Classificação energética		D	E	D	D
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática	Automática
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	720 / 850 / 2070	1440 / 850 / 2070	720 / 850 / 2070	1440 / 850 / 2070
Peso bruto	kg	112	155	138	226
PVP		2500 €	3650 €	2780 €	3998 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

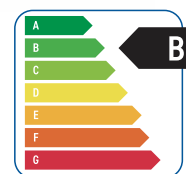
BY / BYX



BY 46



BYX 46



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Modelo BY branco com interior em ABS.
- Modelo BYX em aço com interior em ABS.
- Isolamento com uma espessura de 70 mm.
- 4 prateleiras reguláveis (600 x 400 mm), porta com fecho automático, fechadura de série e termóstato digital Dixell.
- Luz LED vertical.
- 4 pés reguláveis em altura.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BY 46	BYX 46
Código		OCRW0073	OCRW0075
Capacidade líquida	l	400	400
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	180	180
Descongelação	Tipo	Automática	Automática
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Largura / Prof. / Altura	mm	740 / 680 / 1800	740 / 680 / 1800
Peso líquido	kg	91	88
PVP		1156 €	1215 €

ACESSÓRIO	Estante adicional
Código	01RW9107
PVP	80 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ABX 700

★ PRODUTO PREMIUM



ABX 700 P

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários profissionais, com 20 níveis, para pastelaria. Guias para bandejas 40x60 cm (não incluídas).
- Ventiladores interiores para garantir uma distribuição uniforme de ar frio, bem como uma recuperação rápida da temperatura após a abertura de uma porta. Estrutura em aço inoxidável e regulação da altura das prateleiras.



Modelos ABX 700 com interior em aço lacado.



Estrutura interior apta para colocação de bandejas de pastelaria com as medidas 40x60 cm.



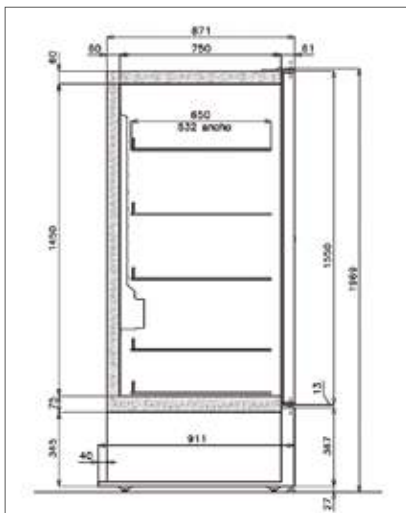
Ventiladores interiores para garantir uma distribuição uniforme do ar frio.

Serviços opcionais*

Aplicação


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
		ABX 700 P		ABX 700 N
Código		OIIR0115		OIIR0177
Capacidade líquida	l	480		500
Intervalo de temperatura	°C	-1 / +5		-25 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50		230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	360		450
Classe climática	Tipo	7		4+
Condensação	Tipo	Ventilada		Ventilada
Descongelação	Tipo	Automático		Manual
Evaporador	Tipo	Pseudo ventilado		Pseudo ventilado
Classe energética	Tipo	F		-
Refrigerante	Tipo	R-134a		R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	670 / 871 / 1969		670 / 871 / 1969
Peso bruto / líquido	kg	142 / 130		142 / 130
PVP		2.646 €		2.823 €



ABX 700 N/P

ACESSÓRIOS	Kit de compartimentos 1/3 + 1/3 + 1/3	Kit de compartimentos 1/2 + 1/2
Código	OYRW9013	OYRW9010
PVP	630 €	510 €

ACESSÓRIOS	Guias de suporte (Kit de 2)	Bandeja de alumínio (400 x 600 x 10 mm)	Kit de 4 pés (150 mm)	Kit de 4 rodas
Código	OIIR9025	7LMS9050	OIIR9300	OIIR9305
PVP	9 €	22 €	81 €	115 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GELATO



Gelato 800

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armário profissional para geladarias com estrutura interna e externa em aço inoxidável. Possibilidade de albergar até 60 cuvetes de 5 litros (cuvetes não incluídas).
- Porta reversível para uma maior versatilidade, pés reguláveis em altura, termostato digital.
- Fechadura e luz LED de série. 10 prateleiras por modelo.
- Ângulos arredondados para fácil limpeza.
- Redes de 600 x 800 mm.
- Rodas opcionais.



Estrutura interna e externa em aço inoxidável.



Termóstato digital.



Pés reguláveis em altura.



Fechadura de série.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Gelato 800
Código		2CRW0003
Estantes	n.º	10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Capacidade líquida	l	538
Intervalo de temperatura	°C	-22 / -18
Classe climática	Tipo	4
Consumo elétrico	kWh / 24h	11,17
Descongelação	Tipo	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado
Classificação energética	Tipo	F
Refrigerante	Tipo	R-452
Largura / Prof. / Altura	mm	740 / 990 / 2010
Dimensões interiores	mm	624 / 846 / 1396
Peso bruto / líquido	kg	168 / 150
PVP		2563 €

ACESSÓRIOS	Jogo de guias	Estante adicional	Kit de 4 rodas (2 com travão)
Código	01RW9108	01RW9102	01RW9109
PVP	30 €	80 €	180 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

LABOR

★ PRODUTO PREMIUM



Labor 70 RS RV TB

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armário profissional para geladarias com estrutura interna e externa em aço inoxidável. Capacidade de carga de até 65 cuvetes de 5 litros (cuvetes não incluídas). Possibilidade de colocar 6 cuvetes de 5 litros por prateleira, (exceto na prateleira superior na qual cabem 5 cuvetes de 5 litros).
- Rodas para facilitar o deslocamento e porta com asa ergonómica sobre toda a parte lateral.
- Armários refrigerados que podem trabalhar a uma temperatura ambiente superior a 30 °C.
- Inclui 5 prateleiras inox com suporte (720 x 534 mm).



5 prateleiras de origem reguláveis em altura. Possibilidade de colocar mais 5 prateleiras, ampliando para 11 o número de níveis de carga.



Acabamentos interiores e exteriores totalmente em aço inox que facilitam a limpeza e garantem a total higiene do produto armazenado.



Central eletrónica para a regulação da temperatura.



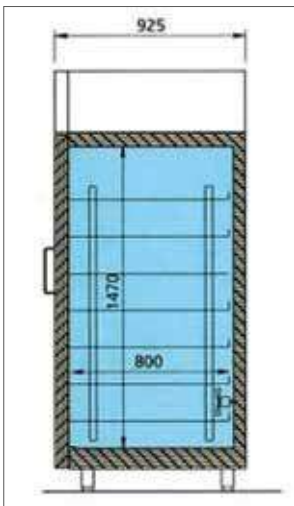
Rodas para um fácil deslocamento.

Serviços opcionais*

Aplicação

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Labor 70 RS RV TB	
Código		2CIS0015	
Capacidade líquida	l	551	
Capacidade cuvetes 5 litros	n.º	65	
Intervalo de temperatura	°C	-20 / -18	
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	
Potência elétrica	W	560	
Classe climática	Tipo	4	
Condensação	Tipo	Ventilada	
Descongelação	Tipo	Manual	
Evaporador	Tipo	Estático	
Classificação energética	Tipo	D	
Refrigerante	Tipo	R-290	
Prateleiras	n.º	5	
Largura / Prof. / Altura	mm	670 / 980 / 2090	
Peso bruto / líquido	kg	158 / 148	
PVP		3183 €	



Labor 70 RS RV TB

ACESSÓRIO	Prateleira adicional
Código	2CIS9000
PVP	64 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

FISH



Fish 610 RC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armário profissional com estrutura interna e externa em aço inoxidável para aplicação em peixarias.
- Porta reversível para uma maior versatilidade, pés reguláveis em altura, fechadura com chave e luz LED.
- Inclui 7 cusetes de plástico de origem.
- Dimensões das cusetes: 600 x 405 x 120 mm (28 litros).
- Rodas opcionais.



Estrutura interna e externa em aço inoxidável.



Termóstato digital.



Pés reguláveis em altura.



Ângulos arredondados para uma limpeza mais fácil.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Fish 610 RC
Código		0IRW1013
Capacidade líquida	l	600
Intervalo de temperatura	°C	-7 / +2
Classe climática	Tipo	4
Consumo elétrico	kWh / 24h	2,9
Descongelação	Tipo	Automática
Classificação energética	Tipo	F
Refrigerante	Tipo	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	700 / 820 / 2050
Peso líquido	kg	138
PVP		1855 €

ACESSÓRIO	Kit de 4 rodas (2 com travão)
Código	0IRW9029
PVP	162 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

QB



QB 200



QB 300

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Mostrador frontal.
- Termóstato digital Dixell construído em ciclopentano, com 40 mm de espessura em cada lado.
- Portas com perfil revestido em aço.
- Portas equipadas com fecho automático.
- Fechadura de série para cada porta.
- 4 prateleiras reguláveis para os modelo 200, 6 prateleiras reguláveis para os modelo 300, e 8 prateleiras reguláveis para os modelo 400.
- Pés reguláveis em altura.
- Fácil acesso ao filtro para a respetiva limpeza.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QB 200	QB 300	QB 400
Código		OCRW0080	OCRW0081	OCRW0082
Capacidade líquida	l	315	500	670
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	1460 / 515 / 860	2085 / 515 / 860	2710 / 515 / 860
Peso líquido	kg	91	119	149
PVP		1815 €	2280 €	2560 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

BTL



BTL 1500



BTL 1000

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Interior e exterior totalmente em aço inoxidável. Fabricados com poliuretano sem CFC com uma densidade de 42 kg/m³.
- Tampas de correr para um fácil acesso ao produto.
- Unidade de condensação ventilada e evaporador de perímetro nas quatro paredes para uma distribuição ideal do frio.
- Possibilidade de elevação da tampa para facilitar a limpeza.
- Evaporador integrado na cuba.



Garrafeiras de 2, 3 e 4 portas.



Todos os modelos incluem saca-rolhas de série.



Tampas de correr para um fácil acesso ao produto.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


*Opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BTL 1000	BTL 1500	BTL 2000
Código		0IRW0114	⌚ 0IRW0115	0IRW0116
Capacidade líquida	l	248	410	560
Intervalo de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	0 / +8
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Classe climática	Tipo	4	4	4
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A	R-600A
Largura / Prof. / Altura	mm	1000 / 575 / 875	1500 / 575 / 875	2000 / 575 / 875
Dimensões interiores	mm	896 / 467 / 745	1396 / 467 / 745	1896 / 467 / 745
Peso líquido	Kg	55	72	86,5
PVP		734 €	853 €	1040 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CT



CT 840 (4 portas)



CT 420 (2 portas)



CT 630 (3 portas)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Disponíveis 3 modelos diferentes: 2, 3 e 4 portas.
- Ideal para utilizar como mesa de trabalho e/ou colocar a máquina de café do estabelecimento ou qualquer outro material.
- Todos os modelos estão equipados com um compartimento especial para armazenamento do café.
- Pés ajustáveis para uma maior adaptabilidade e comodidade.
- Arrefecimento dinâmico.
- Descongelação automática.



Pés completamente ajustáveis para uma adaptabilidade e comodidade.



Equipados com um compartimento com grande capacidade para armazenamento do café.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CT 420 (2 portas)	CT 630 (3 portas)	CT 840 (4 portas)
Código		0ITC0250	0ITC0251	0ITC1252
Capacidade líquida	l	318	520	720
Intervalo de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	300	400	450
Classe climática	Tipo	4	4	4
Consumo elétrico	kWh / 24h	4,3	5,5	8,4
Descongelação	Tipo	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Portas	n.º	2	3	4
Largura / Prof. / Altura	mm	1580 / 600 / 1150	2135 / 600 / 1150	2690 / 600 / 1150
PVP		2153 €	2415 €	2780 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SH



SH 3700 (3 portas)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Bancadas até 800 mm de profundidade para panificação e gastronomia e com estrutura interna e externa em aço inoxidável.
- Arrefecimento ventilado para melhor conservação dos alimentos.
- Pés reguláveis em altura.
- Portas equipadas com fecho automático. Incluído 1 compartimento neutro por móvel.
- Inclui 1 prateleira por porta com 60 x 40cm nos modelos PA, SH 2800 e SH 3800 e 1 prateleira GN 1/1 por porta nos modelos SH 2700 e SH 3700.
- Termóstato digital Dixell com algoritmo energy saving.
- Rodas opcionais.
- Portas removíveis.
- O modelo PA está disponível na versão com e sem rebordo.



Compartimento neutro em modelos de conservação.



Rodas opcionais.

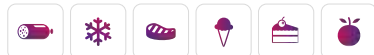


Pés reguláveis em altura.



Acabamentos interiores arredondados para uma limpeza fácil.

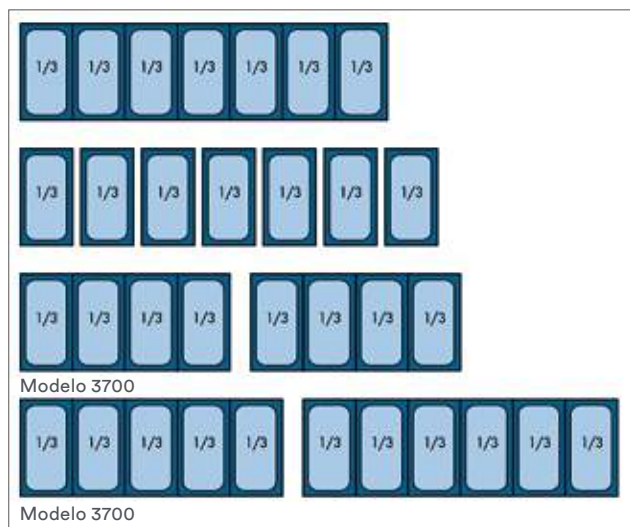
Serviços opcionais*

Aplicação

Características


*Opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	GASTRONOMIA 1/3			
	SH 2700 (2 portas)	SH 2800 (2 portas)	SH 3700 (3 portas)	SH 3800 (3 portas)
Código	01RW0032	01RW0033	01RW0034	01RW0035
Capacidade líquida	l 396	459	576	670
Capacidade cusetes	n.º 7	7	8	10
Intervalo de temperatura	ºC +2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Classe climática	Tipo 4	4	4	4
Consumo elétrico	kWh / 24h 2,7	2,8	2,8	3,2
Descongelação	Tipo Automática	Automática	Automática	Automática
Alimentação elétrica	V / n.º / Hz 230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Refrigerante	Tipo R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Estantes	n.º 2	2	3	3
Largura / Prof. / Altura	mm 1360 / 700 / 1085	1510 / 800 / 1085	1795 / 700 / 1085	2020 / 800 / 1085
Peso bruto / líquido	kg 120 / 100	154,5 / 140	146 / 121	173 / 145
PVP	1925 €	2140 €	2420 €	2695 €



Distribuição de cusetes modelos SH de acordo com a ordem de apresentação.
Altura máxima das cusetes de 15cm.

ACESSÓRIOS	Jogo de guias (SH 2700 / SH 3700)	Prateleira adicional (SH 2700 / SH 3700)	Kit estante c\ jogo de guias (SH 2700 / SH 3700)	Kit estante c\ jogo de guias (PA / SH 2800 / SH 3800)	Kit de 4 rodas (2 com travão)
Código	01RW9014	01RW9013	01RW9016	01RW9015	01RW9029
PVP	46 €	27 €	72 €	72 €	162 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

QR / QN



QR 2200



QR 4200



QR 4200

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Mesas frias de aço inoxidável, com arrefecimento ventilado, com e sem rebordo
- Isolamento de 60 mm
- Portas equipadas com fecho automático
- 2 prateleiras G N 1/1 por porta de origem
- 4 pés reguláveis em altura
- Controlo digital
- Descongelação elétrica
- Guias em forma de “U”
- Classe climática 4
- Modelos com rebordo: QR/QN 2200, 3200, 4200
- Modelos sem rebordo: QR/QN 2100, 3100, 4100



Possibilidade de substituir as portas por compartimentos.



2 prateleiras GN 1/1 de série por porta.



Pés reguláveis em altura.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QR 2100	QR 2200	QR 3100	QR 3200	QR 4100	QR 4200
Código		0YRW0015	0YRW0016	0YRW0017	0YRW0018	0YRW0019	0YRW0020
Capacidade líquida	l	260	260	400	400	570	570
Intervalo de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Alimentação elétrica	V / n.º / Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	350	350	350	350	360	360
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Classe energética	Tipo	B	B	C	C	C	C
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Descongelação	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Largura / Prof. / Altura	mm	1350 x 700 x 850	1350 x 700 x 950	1800 x 700 x 850	1800 x 700 x 950	2250 x 700 x 850	2250 x 700 x 950
Dimensões interiores	mm	930 x 585 x 585	930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585	1830 x 585 x 585
Peso líquido	kg	100	102	124	126	150	153
PVP		1600 €	1635 €	1820 €	1852 €	2065 €	2125 €

MODELO		QN 2100	QN 2200	QN 3100	QN 3200	QN 4100	QN 4200
Código		0YRW0021	0YRW0022	0YRW0023	0YRW0024	0YRW0025	0YRW0026
Capacidade líquida	l	260	260	400	400	570	570
Intervalo de temperatura	°C	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18
Alimentação elétrica	V / n.º / Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	570	570	670	670	670	670
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Classe energética	Tipo	D	D	D	D	D	D
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Descongelação	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Largura / Prof. / Altura	mm	1350 x 700 x 850	1350 x 700 x 950	1800 x 700 x 850	1800 x 700 x 950	2250 x 700 x 850	2250 x 700 x 950
Dimensões interiores	mm	930 x 585 x 585	930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585	1830 x 585 x 585
Peso neto	kg	113	115	150	152	170	175
PVP		2000 €	2050 €	2275 €	2280 €	2450 €	2475 €

ACESSÓRIOS	Conjunto compartimentos 1/3 + 1/3 + 1/3	Conjunto compartimentos 1/2 + 1/2	Jogo de guias
Código	0YRW9012	0YRW9010	0YRW9006
PVP	630 €	510 €	40 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

QRG



QRG 2100



QRG 2200



QRG 3100



QRG 3200



QRG 4100



QRG 4200

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Mesas frias de aço inoxidável, com arrefecimento ventilado, com e sem rebordo
- Isolamento de 60 mm
- Portas equipadas com fecho automático
- 2 prateleiras GN 1/1 por porta de origem
- Modelos sem rebordo: QRG 2100, 3100, 4100
- Modelos com rebordo: QRG 2200, 3200, 4200



2 prateleiras GN 1/1 de série por porta.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


*Opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QRG 2100	QRG 2200	QRG 3100	QRG 3200	QRG 4100	QRG 4200
Código		0YRW0027	0YRW0028	0YRW0029	0YRW0030	0YRW0031	0YRW0032
Capacidade líquida	l	260	260	400	400	570	570
Intervalo de temperatura	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Alimentação elétrica	V / n.º / Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	332	332	342	342	342	342
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Classe energética	Tipo	ND	ND	ND	ND	ND	ND
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Descongelação	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Largura / Prof. / Altura	mm	1350 x 725 x 850	1350 x 725 x 950	1800 x 725 x 850	1800 x 725 x 950	2250 x 725 x 850	2250 x 725 x 950
Dimensões interiores	mm	930 x 585 x 585	930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585	1830 x 585 x 585
Peso líquido	kg	101	103	126	128	152	155
PVP		1740 €	1775 €	1965 €	1999 €	2215 €	2290 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SR / SF



SR 2200



SR 4200



SR 4200

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Modelos com 60 cm de profundidade fabricados tanto interior como exteriormente em aço inoxidável
- Portas equipadas com fecho automático
- 2 prateleiras reguláveis de série por cada porta
- Descongelamento elétrico e termostato digital de série
- Todos os modelos incluem pés ajustáveis (de 125 a 185 mm)
- Rodas opcionais
- Vedantes removíveis para fácil substituição
- Disponível como acessório kit de 2 ou de 3 compartimentos facilmente substituíveis.
- Todos os modelos SR possuem um compartimento neutro.



2 prateleiras reguláveis em altura em cada porta.



Pés reguláveis em altura.



Kit de 2 ou 3 compartimentos como acessório.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SEM REBORDO			COM REBORDO		
	SR 2100	SR 3100	SR 4100	SR 2200	SR 3200	SR 4200
Código	OYRW0003	OYRW0005	OYRW0007	OYRW0004	OYRW0006	OYRW0008
Capacidade líquida	230	358	485	230	358	485
Intervalo de temperatura	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	362	372	372	362	372	372
Classe climática	4	4	4	4	4	4
Classe energética	B	C	C	B	C	C
Refrigerante	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Descongelação	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Largura / Prof. / Altura	1350 x 600 x 850	1800 x 600 x 850	2250 x 600 x 850	1350 x 600 x 950	1800 x 600 x 950	2250 x 600 x 950
Dimensões interiores	810 x 485 x 585	1260 x 485 x 585	1710 x 485 x 585	810 x 485 x 585	1260 x 485 x 585	1710 x 485 x 585
Peso líquido		114	140	92	116	143
PVP	1600 €	1815 €	2045 €	1650 €	1855 €	2120 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SEM REBORDO			COM REBORDO		
	SF 2100	SF 3100	SF 4100	SF 2200	SF 3200	SF 4200
Código	OYRW0009	OYRW0011	OYRW0013	OYRW0010	OYRW0012	OYRW0014
Capacidade líquida	230	358	485	230	358	485
Intervalo de temperatura	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	600	700	700	600	700	700
Classe climática	4	4	4	4	4	4
Classe energética	D	D	D	D	D	D
Refrigerante	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Descongelação	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Largura / Prof. / Altura	1350 x 600 x 850	1800 x 600 x 850	2250 x 600 x 850	1350 x 600 x 950	1800 x 600 x 950	2250 x 600 x 950
Dimensões interiores	810 x 485 x 585	1260 x 485 x 585	1710 x 485 x 585	810 x 485 x 585	1260 x 485 x 585	1710 x 485 x 585
Peso líquido	111	137	147	113	139	151
PVP	1945 €	2200 €	2325 €	2000 €	2260 €	2399 €

ACESSÓRIOS	Conjunto compartimentos 1/3 + 1/3 + 1/3	Conjunto compartimentos 1/2 + 1/2
Código	OYRW9013	OYRW9010
PVP	630 €	510 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

QZ



QZ 20



QZ 20



QZ 30



QZ 16

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Mesas frias especiais para pizaria, que se podem complementar com as sobrevitrines VRX15/38 (para os modelos de QZ16 e QZ20) e VRX20/38 para os modelos QZ26 e QZ30)
- Isolamento de 60 mm e descongelação eléctrica
- Portas equipadas com fecho automático e guias em forma de “C”
- 1 prateleira por porta de origem e pés reguláveis em altura para todos os modelos



20 cm de rebordo em granito.



Complete a sua mesa fria de pizaria com a sobrevitrine VRX15/38 ou VRX 20/38 segundo o tamanho.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


*Opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QZ 16	QZ 20	QZ 26	QZ 30	D 5
Código		71RW0034	71RW0035	71RW0036	71RW0037	0YRW9001
Capacidade líquida	l	220	430	430	640	123
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	-
Alimentação elétrica	V / n.º / Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	-
Potência elétrica	W	294	294	294	440	-
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	-
Classe energética	Tipo	C	C	C	C	-
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	-
Descongelação	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	-
Largura / Prof. / Altura	mm	1500 x 800 x 1040	1500 x 800 x 1040	2025 x 800 x 1040	2025 x 800 x 1040	525 x 800 x 850
Dimensões interiores	mm	555 x 685 x 585	1080 x 685 x 585	1080 x 685 x 585	1605 x 685 x 585	426 x 690 x 720
Peso líquido	kg	216	203	309	296	58
PVP		2350 €	2085 €	2530 €	2780 €	775 €

ACESSÓRIOS	Prateleira	Rodas
Código	0YRW9002	0YRW9016
PVP	52 €	180 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CRQ



CRQ 93 A

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Bancadas até 800 mm de profundidade para saladas e com estrutura interna, externa e painel posterior em aço inoxidável.
- A arrefecimento estático com ventilador de assistência.
- Os modelos PT e VR estão equipados com arrefecimento ventilado que favorece a melhor conservação dos alimentos.
- Pés reguláveis em altura.
- Os modelos CRQ incluem vidro de segurança temperado curvo que permite visualizar as cuvets expostas.
- Portas equipadas com fecho automático.
- Termóstato digital Dixell com algoritmo energy saving.
- Redes removíveis.
- Rodas opcionais.

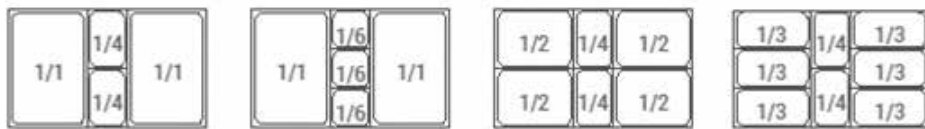


Serviços opcionais*

Aplicação

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SALADAS	
	CRQ 90 A	CRQ 93 A
Código	71RW0025	71RW0026
Capacidade líquida	220	350
Intervalo de temperatura	0 / +8	0 / +8
Potência elétrica	142	230
Classe climática	4	4
Descongelação	Automática	Automática
Refrigerante	R-600a	R-290
Largura / Prof. / Altura	900 / 700 / 863	1365 / 700 / 861
Peso líquido	106	127
PVP	1100 €	1175 €

DISTRIBUIÇÃO DE CUVETES PARA CRQ 90 A


CUVETES NÃO INCLUIDAS

DISTRIBUIÇÃO DE CUVETES PARA CRQ 93 A


CUVETES NÃO INCLUIDAS

ACESSÓRIO	Kit de 4 rodas (2 com travão)	Jogo de guias
Código	01RW9024	0YRW9009
PVP	162 €	53 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

PA



PA 2100 (2 portas)



PA 3100 (3 portas)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Bancadas até 800 mm de profundidade, para panificação e gastronomia, com estrutura interna e externa em aço inoxidável.
- Arrefecimento ventilado que favorece a melhor conservação dos alimentos.
- Pés reguláveis em altura.
- Portas equipadas com fecho automático.
- Inclui 1 prateleira por porta com uma medida de 60x40cm.
- Está disponível nas versões com e sem rebordo.
- Termóstato digital Dixell com algoritmo energy saving.
- Rodas opcionais.
- Portas removíveis.



Rodas opcionais.

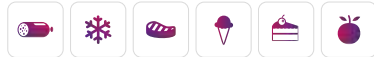


Pés reguláveis em altura.



Acabamentos interiores arredondados para uma limpeza fácil.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


*Opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SEM REBORDO			COM REBORDO		
	PA 2100 (2 portas)	PA 3100 (3 portas)	PA 4100	PA 2200 TN (2 portas)	PA 3200 TN (3 portas)	PA 4200
Código	0YRW0040	0YRW0041	0YRW0034	0YRW0033	0YRW0042	0YRW0035
Capacidade líquida	428	635	745	428	635	745
Intervalo de temperatura	+2 / +8	+2 / +8	0 / +8	+2 / +8	+2 / +8	0 / +8
Classe climática	4	4	4	4	4	4
Descongelação	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática
Classificação energética	D	D	G	D	D	G
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-290	R-134a	R-134a	R-290
Largura / Prof. / Altura	1510 / 800 / 860	2020 / 800 / 860	2480 / 800 / 850	1510 / 800 / 960	2020 / 800 / 960	2480 / 800 / 950
Peso líquido	105	132	139	109	143	143
PVP	1800 €	2075 €	2350 €	1840 €	2200 €	2560 €

ACESSÓRIOS	Jogo de guias (PA / SH 2800 / SH 3800)	Prateleira adicional (PA / SH 2800 / SH 3800)	Kit de 4 rodas (2 com travão)
Código	0IRW9013	0IRW9015	0IRW9029
PVP	27 €	72 €	162 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Onde o produto é o protagonista

Com a ampla gama de armários expositores, de diferentes capacidades e funcionalidades e com iluminação interna de luz LED, os seus clientes perceberão toda a qualidade dos produtos expostos: desde o peixe, à carne, dos bolos aos vinhos e restantes bebidas.





EUROFRED
COOL HEAD®



**COLD
ENGINEERING
TECFRIGO**

Armários expositores

Armários expositores

Sobremostrador	293
BackBars	295
Com porta de vidro	301
Padaria	325
Farmácia	327

Armários com 4 faces de vidro

Pastelarias	333
Chocolate	345
Carne	347
Peixe	349

Armários para conservação de vinho

Monotemperatura	351
Bitemperatura	363

Inovação tecnológica e elegância combinadas

A nossa linha de vitrinas e expositores é sinónimo de funcionalidade, modernidade e elegância. Com uma estética vanguardista, garante a conservação dos produtos. Além disso, o aperfeiçoamento das portas permite uma importante poupança energética.



Conservação e apresentação

As nossas vitrinas e expositores asseguram uma excelente conservação e apresentação dos seus mais diversos produtos e artigos, como por exemplo:

- Gelados
- Congelados
- Pastelaria
- Carne ou Peixe
- Enotecas

Design funcional e elegante que se adaptam a qualquer tipo de negócio em que o objetivo é a perfeita conservação do produto para a melhor qualidade na degustação.





Ampla gama de armários expositores

Desde sobremostradores a armários profissionais até 3 portas, sem esquecer os armários climatizados para vinho para conseguir uma perfeita qualidade na degustação do mesmo.

Tudo isso com um design funcional e estético que proporcionará ao seu negócio um toque inconfundível de modernidade e tecnologia.

Contribuímos para melhorar o ambiente graças aos nossos gases R290 e R600 disponíveis em vários modelos.

Armários
expositores



Grande visão panorâmica do produto exposto graças às 4 faces de vidro.



O modelo Cristal Tower é um expositor onde os seus produtos serão destacados a partir de todos os ângulos graças às suas 4 faces de vidro.

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

BFS



BFS 9

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Vidro duplo anti-embaciamento para evitar condensações na porta e melhorar a visualização do produto.
- Portas com mola.
- Inclui 3 prateleiras, fechadura e luz LED.
- Porta reversível.



Prateleiras reguláveis em altura.



Possibilidade de alterar o sentido de abertura das portas usando as mesmas dobradiças.



Iluminação interna horizontal e superior para realçar a visibilidade dos produtos expostos.

Serviços opcionais*



Aplicação



Características



*Opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BFS 9
Código		0ITC0036
Capacidade líquida	l	105
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	165
Classe climática	Tipo	4
Condensação	Tipo	Ventilada
Descongelação	Tipo	Automática
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R600A
Largura / Prof. / Altura	mm	503 / 565 / 850
Peso bruto / líquido	kg	40 / 37
PVP		450 €

ACESSÓRIO	Prateleira adicional (410 x 353 mm)
Código	0ITC9006
PVP	33 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

BBC



BBC 330 H



BBC 208 H



BBC 208 S



BBC 138

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- BackBars com uma, duas ou três portas de vidro.
- Modelos disponíveis com portas articuladas e de correr.
- Incluído termóstato digital de controlo, duas prateleiras (por porta) ajustáveis e quatro pés.
- Luz LED interna para melhorar a visibilidade dos produtos expostos.
- Ventilador interno de apoio para uma ótima distribuição da temperatura.
- Interior em alumínio.
- Corpo em aço.



Portas de correr.
Luz LED.

Serviços opcionais*



Aplicação



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PORTAS ARTICULADAS			PORTAS DE CORRER		
	BBC 138	BBC 208 H	BBC 330 H	BBC 208 S	BBC 330 S	
Código	0IRW0705	0IRW0706	0IRW0707	0IRW0714	0IRW0713	
Capacidade líquida	l	133	200	320	200	350
Intervalo de temperatura	°C	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	130	230	240	230	240
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	4
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo elétrico	kWh / 24h	1,6	1,9	2,5	1,9	2,5
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Roll-bond	Roll-bond	Roll-bond	Roll-bond	Roll-bond
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A	R-600A	R-600A	R-600A
Largura / Prof. / Altura	mm	600 / 520 / 900	600 / 520 / 900	1350 / 520 / 900	900 / 520 / 900	1350 / 520 / 900
Peso líquido	kg	44	62	80	58	80
PVP		623 €	807 €	1022 €	815 €	1033 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

QBG



QBG 200

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Termóstato digital Dixell construído em ciclopentano, com 40 mm de espessura em cada lado.
- Portas com perfil em aço revestido.
- Portas equipadas com fecho automático.
- Fechadura de série para cada porta.
- Uma luz LED por porta.
- Vidro temperado de segurança.
- 4 prateleiras reguláveis para o modelo 200, 6 prateleiras reguláveis para o modelo 300 e 8 prateleiras reguláveis para o modelo 400.
- Pés reguláveis em altura.
- Fácil acesso ao filtro para a respetiva limpeza.



Fechadura de série.



Termómetro digital.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QBG 200	QBG 300	QBG 400
Código		OCRW0083	OCRW0084	OCRW0085
Capacidade líquida	l	315	500	670
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	1460 / 535 / 860	2085 / 535 / 860	2710 / 535 / 860
Peso líquido	kg	92	121	151
PVP		2060 €	2600 €	3070 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RCG / RNG 200



RCG 200



RCGX 200

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Ampla gama de armários de 170 litros com porta de vidro para conservação e congelação.
- Modelos em aço inoxidável e branco, com duas pernas ajustáveis na parte frontal e duas rodas na parte posterior para facilitar o deslocamento.
- Os modelos de conservação incluem luz LED e gás ecológico R600A.
- Todos os modelos dispõem de prateleiras, fechadura e termóstato digital.
- Prateleiras reguláveis para os modelos RCG/RCXG 200 e fixas para os restantes modelos.



Vidro duplo temperado para uma melhor conservação da temperatura.



Fechadura de série.



Pega ergonómica.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	RCG 200	RCGX 200	RNG 200	RNGX 200
Código	01RW0015	01RW0016	0CRW0102	0CRW0016
Capacidade líquida	l	200	200	200
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	-21 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	130	130	200
Classe climática	Tipo	4	4	4
Condensação	Tipo	Roll bond	Roll bond	Estática
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	598 / 670 / 838	598 / 670 / 838	598 / 670 / 838
Peso líquido	kg	44	46	49
PVP		623 €	754 €	929 €

ACESSÓRIO	Estante
Código	01RW9101
PVP	52 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

D / BFS / UFFS



D 372 M4



D 372 M4 CP



BFS 38
(1 Porta)



BFS 38
(2 Portas)



UFFS 370 G



UFFS 370 GCP
(com ecrã iluminado)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários expositores disponíveis em conservação e congelação e com ou sem ecrã iluminado. Os modelos BFS e UFFS incluem um caixilho de porta em alumínio.
- Perfeita distribuição do ar frio graças à turbina de ventilação incluída no sistema de refrigeração.
- O condensador estático, com ventilador de apoio acoplado, aumenta o rendimento do aparelho inclusivamente em condições extremas de funcionamento.
- Vidro duplo anti-embaciamento para evitar condensações na porta.
- Todos os modelos incluem prateleiras, fechaduras e quadro de controlo composto por um interruptor para a luz interna, um termómetro analógico e um piloto de controlo com indicador de alimentação elétrica.
- Com termómetro.



Prateleiras metálicas plastificadas reguláveis em altura de 4 em 4 cm nos modelos BFS.



Iluminação interna para realçar a visibilidade dos produtos expostos.



6 prateleiras fixas refrigeradas de origem em todos os modelos UFFS.

Serviços opcionais*



Aplicação

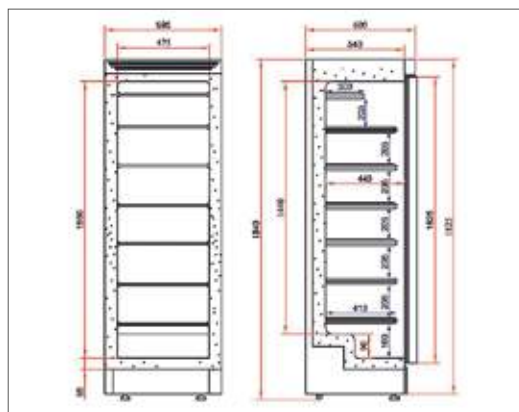


Características

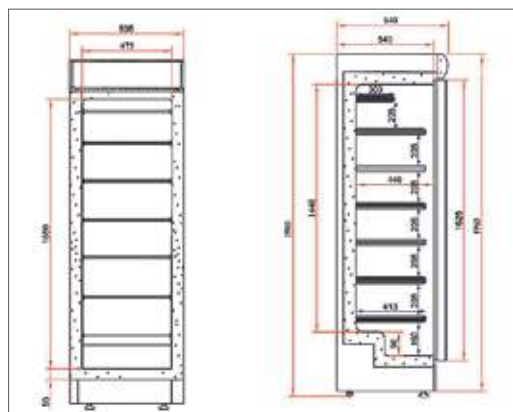


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO					CONGELAÇÃO	
	D 372 M4	D 372 M4 CP	BFS 38 (1 porta)	BFS 38 (2 portas)	BFS 38 CP (ecrã iluminado)	UFFS 370 G	UFFS 370 GCP (ecrã iluminado)
Código	0IKL0000	0IKL0001	0ITC0022	0ITC0170	0ITC0169	0ITC0147	0ITC0148
Capacidade líquida	l	325	382	347	347	347	300
Capacidade para latas de 33 cl	n.º	467	467	455	455	455	720
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	-24 / -14
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	-	-	295	295	295	570
Classe climática	Tipo	4	4	N	N	N	N
Condensação	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Automática	Automática	Automática	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R600	R600	R-600	R-600	R-134a	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	595 / 650 / 1863	595 / 650 / 2000	595 / 640 / 1840	595 / 640 / 1840	600 / 640 / 1980	595 / 640 / 1840
Peso bruto / líquido	kg	81 / 72	83 / 73,5	85 / 77	87 / 80	87 / 79	100 / 90
PVP		715 €	753 €	865 €	936 €	913 €	1518 €



UFFS 370 G



UFFS 370 GCP (com ecrã iluminado)

As portas de congelação não podem alterar o sentido.

ACESSÓRIOS	Prateleira para D 372 SC Branco (495x365 mm)	Prateleira para BFS 38 (495x380 mm)
Código	0IKL9000	0ITC9030
PVP	26 €	41 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RC



RC 300



RC 145



RC 60

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armário expositor especial para bebidas de dimensões reduzidas.
- Isolamento de ciclopentano com 45 mm de espessura em cada lado.
- 3 prateleiras reguláveis em altura.
- Luz LED interna com interruptor independente.
- Vidro duplo temperado de segurança.
- Porta com vidro curvo.
- Fechadura e pés reguláveis de origem.



Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RC 60	RC 145	RC 300
Código		0CRW0095	0CRW0077	0CRW0096
Capacidade líquida	l	60	115	300
Intervalo de temperatura	°C	+0 / +10	+4 / +10	+2 / +8
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	80	75	300
Classe climática	Tipo	4	4	4
Condensação	Tipo	Roll bond	Estática	Ventilada
Descongelação	Tipo	Automática	Manual	Automática
Evaporador	Tipo	Roll bond	Roll bond	Roll bond
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a
Largura / Prof. / Altura	mm	432 / 496 / 672	505 / 590 / 855	440 / 708 / 1840
Peso líquido	kg	32,5	37	78
PVP		510 €	405 €	950 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

FKG



FKG 371



FKG 370
(2 Portas)



FKG 410

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Grande capacidade de visualização graças à ampla superfície vidrada das portas.
- Perfeita distribuição do ar frio graças à turbina de ventilação incluída no sistema de refrigeração.
- Vidro duplo anti-embaciamento que permite evitar a condensação na porta.
- Todos os modelos dispõem de prateleiras, fechadura e luz LED.



Prateleiras metálicas
plastificadas, reguláveis
em altura.



Refrigeração estática com turbina
de ventilação.



Portas com abertura reversível.



Iluminação LED de série em todos
os modelos.

Serviços opcionais*



Aplicação



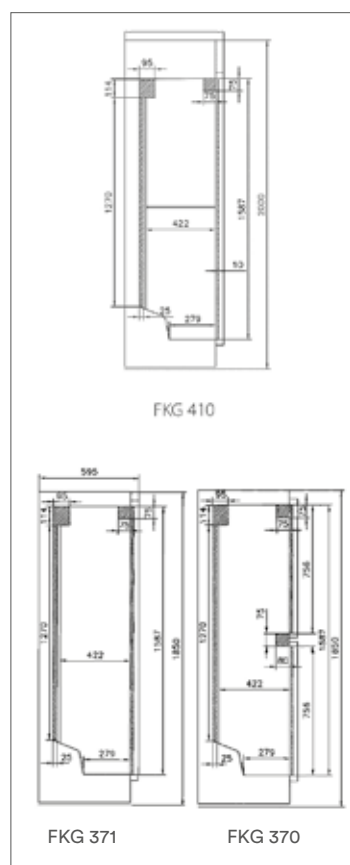
Características



LUZ LED

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FKG 371	FKG 370 (2 portas)	FKG 410
Código		0IVF1110	0IVF0111	0IVF0118
Capacidade líquida	l	351	347	351
Intervalo de temperatura	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	350	250	320
Estantes	nº	5+1	5+1	5
Classe climática	Tipo	N	N	N
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Largura / Prof. / Altura	mm	595 / 595 / 1850	595 / 595 / 1850	595 / 595 / 2000
Peso bruto / líquido	kg	88 / 85	88 / 85	93 / 90
PVP		1142 €	1197 €	1221 €



ACESSÓRIOS	Prateleira de chão (505 x 250 mm)	Prateleira inclinada FKG (510 x 395 mm)	Prateleira FKG (510 x 395 mm)
Código	0IVF9015	0IVF9000	0IVF9010
PVP	15 €	33 €	33 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RCG / RCGX 600



RCGX 600



RCG 600

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- O modelo RCG inclui a estrutura exterior em chapa de metal branca e o modelo RCGX é disponibilizado em aço inoxidável.
- Porta com vidro duplo temperado, pés ajustáveis e rodas na parte posterior para facilitar o deslocamento.
- Cada modelo inclui luz LED, quatro prateleiras ajustáveis GN 2/1 e fechadura de origem.
- Porta não reversível.



Fechadura de origem.



Termóstato digital de série.



Prateleiras ajustáveis.



Vidro duplo temperado.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RCG 600	RCXG 600
Código		01RW0045	01RW0046
Capacidade líquida	l	600	600
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	260	260
Classe climática	Tipo	4	4
Condensação	Tipo	Roll bond	Roll bond
Descongelação	Tipo	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Largura / Prof. / Altura	mm	775 / 769 / 1900	775 / 769 / 1900
Peso líquido	kg	114	116
PVP		1219 €	1351 €

ACESSÓRIO	Prateleira adicional (RC / RCX 600)
Código	01RW9003
PVP	74 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

TORNADO

★ PRODUTO PREMIUM



S 40 BT



V 50 TN



V 100 BT/BT



V 100 TN/BT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários expositores de grande capacidade e com uma ampla superfície vidrada, favorecendo a visibilidade do produto.
- Sistema frigorífico potenciado para manter a temperatura estável em condições de serviço intensivo.
- O modelo S 40 TN inclui ventilador no evaporador para uma temperatura uniforme.
- Os modelos de corpo duplo incluem uma regulação de temperatura independente.
- Rodas unidirecionais.
- Iluminação com lâmpada fluorescente para uma iluminação uniforme ao longo de toda a área de exposição.
- Cada corpo inclui 5 prateleiras com suportes. Prateleiras reguláveis em altura para os modelos de conservação e fixas para os modelos estáticos de congelação.
- Prateleiras metálicas e robustas que permitem obter uma elevada capacidade de carga.



Prateleiras de rede metálica em todos os modelos. Reguláveis em altura nos armários ventilados e fixos nos estáticos BT.



4 rodas e 2 pés estabilizadores.



Ecrã luminoso personalizável.



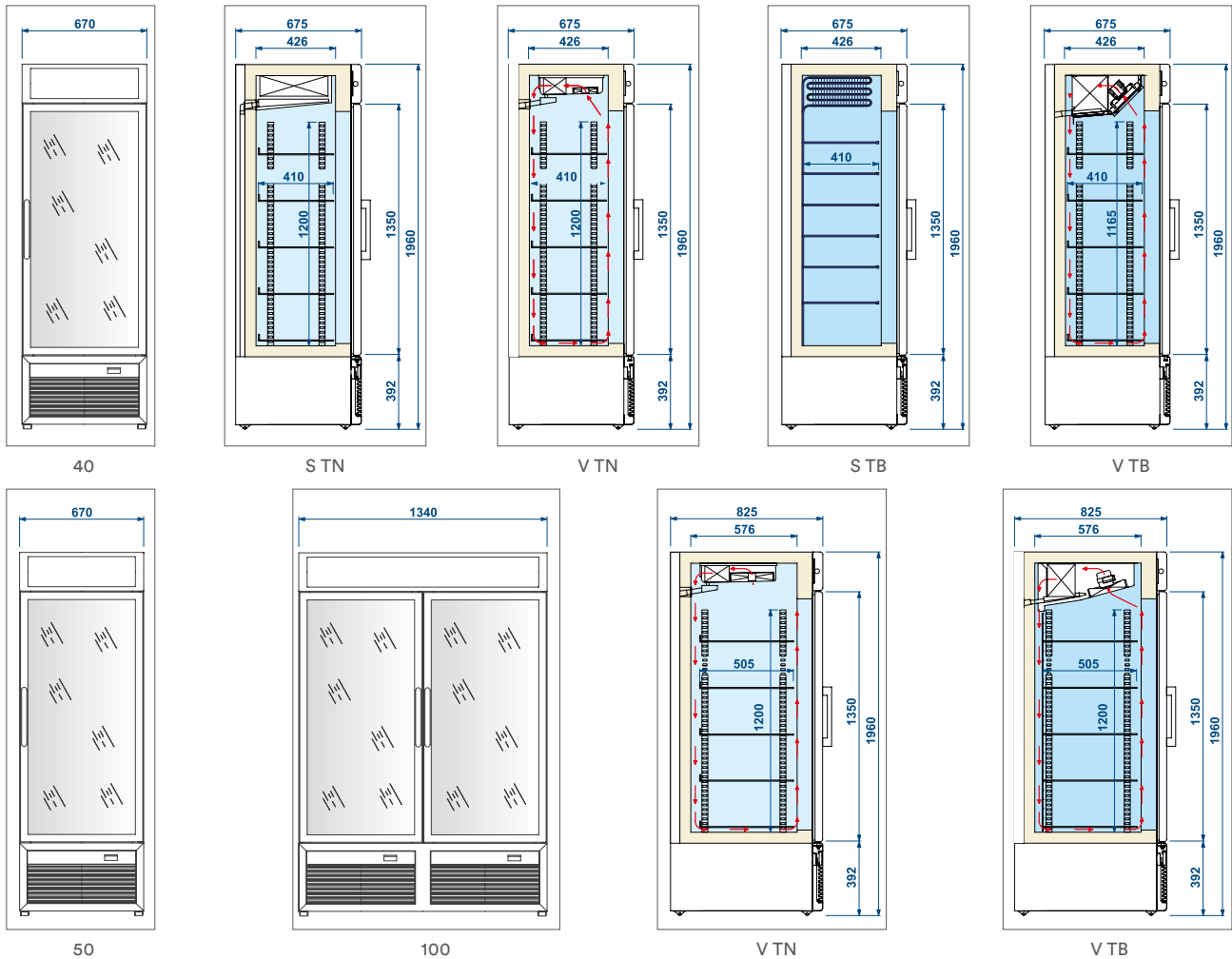
Termómetro indicador da temperatura interior.

Serviços opcionais

Aplicação


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO				CONGELAÇÃO			MISTOS
	S 40 TN	V 40 TN	V 50 TN	V 100 TN/TN	S 40 BT	V 50 BT	V 100 BT/BT	V 100 TN/BT
Código	OIIS0450	OIIS0470	OIIS0404	OIIS0406	OIIS0350	OIIS0425	OIIS0408	OIIS0407
Capacidade líquida	l 265	260	335	730	285	335	670	730
Intervalo de temperatura	°C -1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-18 / -16	-18 / -16	-18 / -16	-18 / +5
Alimentação elétrica	V/Ph/Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W 220	380	450	900	700	1020	1800	1200
Classe climática	Tipo 4	4	4	4	4	4	4	4
Condensação	Tipo Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo Automática	Automática	Automática	Automática	Manual	Automática	Automático	Automática
Evaporador	Tipo Estático	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Estático	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	mm 670 / 675 / 1960	670 / 675 / 1960	670 / 825 / 1960	1340 / 825 / 1960	670 / 675 / 1960	670 / 825 / 1960	1340 / 825 / 1960	1340 / 825 / 1960
Peso bruto / líquido	kg 137 / 126	137 / 126	160 / 151	320 / 295	137 / 126	160 / 151	305 / 295	305 / 295
PVP	1789 €	1893 €	2277 €	4234 €	1850 €	3268 €	5906 €	5248 €



ACESSÓRIOS	Prateleira adicional (modelos 40)	Prateleira adicional (modelos 50 e 100)
Código	OIIS9180	OIIS9100
PVP	66 €	72 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

REALOOK

★ PRODUTO PREMIUM



Realook 42 TN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armário expositor com áudio e vídeo integrados na porta. Projeta os filmes, a música ou a publicidade que pretender sobre o vidro da porta.
- Áudio e vídeo facilmente inseríveis através de uma pen drive.
- É ativado através de um sensor de proximidade (opcional).
- Monitor transparente de 47" Full HD.
- Vidro widescreen com uma espessura mínima e total transparência.
- Sistema áudio BOSE integrado.
- Iluminação LED de última geração.
- Versão de conservação (0/10 °C) e de congelação (-25/-10 °C).



Áudio e vídeo integrados na porta.



Vidro de total transparência.



Sensor de proximidade (opcional).

Serviços opcionais

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Realook 42 TN	Realook 45 BT
Código		0IIR0006	0IIR0005
Capacidade líquida	l	282	267
Intervalo de temperatura	°C	0 / +10	-25 / -10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Classe climática	Tipo	7	7
Consumo elétrico	kWh / 24h	3,10	10,75
Descongelação	Tipo	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	Tipo	M2	L1
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-404A
Largura / Prof. / Altura	mm	670 / 637 / 1957	670 / 666 / 1957
Peso bruto / líquido	kg	125 / 117	153 / 145
PVP		10698 €	11380 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

DC 800 / DC 1000



DC 1000 S



DC 800 H

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários de grande capacidade para a refrigeração de latas e garrafas.
- Disponíveis com portas de correr e articuladas.
- Todos os modelos incluem ecrãs iluminados, iluminação interior vertical, pés reguláveis em altura, termóstato e oito prateleiras ajustáveis.
- Modelos H: 2 portas articuladas.
- Modelos S: 2 portas de correr.



Fechadura e rodas de série.



Controlo digital da temperatura.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		DC 800 S	DC 800 H	DC 1000 S	DC 1000 H
Código		0CRW0101	0CRW0103	0IRW0136	0CRW0109
Capacidade líquida	l	800	800	1000	1000
Intervalo de temperatura	°C	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	480	480	650	650
Descongelamento	Tipo	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-134a	R-134a
Largura / Prof. / Altura	mm	1000 / 730 / 2036	1000 / 730 / 2036	1200 / 645 / 2036	1200 / 645 / 2036
Peso líquido	kg	146	146	158	158
PVP		1657 €	1689 €	1826 €	1857 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

FSC



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários de grande capacidade para a refrigeração de latas e garrafas.
- Disponíveis com portas de correr e articuladas.
- Todos os modelos incluem ecrãs iluminados, iluminação interior vertical, pés reguláveis em altura, termóstato e quatro prateleiras ajustáveis.
- Inclui termómetro.
- Portas com fecho automático.
- Capacidade de carga: 50 kg/prateleira.
- Interior em branco.



2 portas de correr para os modelos FSC-S e 2 portas articuladas para os FSC-H.



Iluminação interior vertical.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PORTAS DE CORRER		PORTAS ARTICULADAS		
	FSC 1000 S	FSC 1200 S	FSC 1000 H	FSC 1200 H	
Código	0ITC0160	0ITC0162	0ITC0161	0ITC0163	
Capacidade líquida	l	524	645	524	645
Capacidade garrafas de 33 cl	n.º	585	720	520	640
Capacidade garrafas de 50 cl	n.º	585	720	520	640
Capacidade garrafas de 75 cl	n.º	585	720	520	640
Capacidade para latas de 33 cl	n.º	1287	1584	1144	1408
Capacidade para latas de 50 cl	n.º	819	1008	728	896
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	450	880	450	880
Classe climática	Tipo	4	4	4	4
Consumo elétrico	kWh / 24h	5,96	6,8	5,96	6,8
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	1000 / 740 / 2000	1200 / 740 / 2000	1000 / 790 / 2000	1200 / 790 / 2000
Peso bruto / líquido	kg	165 / 159	165 / 159	175 / 162	189 / 174
PVP		2012 €	2171 €	2060 €	2220 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

EIS

★ PRODUTO PREMIUM



EIS 40.3 BT



EIS 214 TN (portas de correr)



EIS 104 TN (portas de correr)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários de grande capacidade com ecrã luminoso.
- Portas equipadas com dispositivo de fecho automático para minimizar as perdas de frio por aberturas de serviço.
- Sistema frigorífico potenciado para conseguir uma temperatura constante em condições de serviço intensivo.
- Portas de correr com fechaduras.
- Prateleiras metálicas e robustas incluídas que permitem uma elevada capacidade de carga por cada nível de exposição.
- Os modelos de conservação incluem prateleiras com suporte reguláveis em altura e os modelos de congelação incluem prateleiras fixas.
- Modelo EIS42 TN com luz LED.



Prateleiras em aço plastificado branco.



Controlo de temperatura através de termóstato regulável.



Ecrã luminoso superior com possibilidade de personalização.



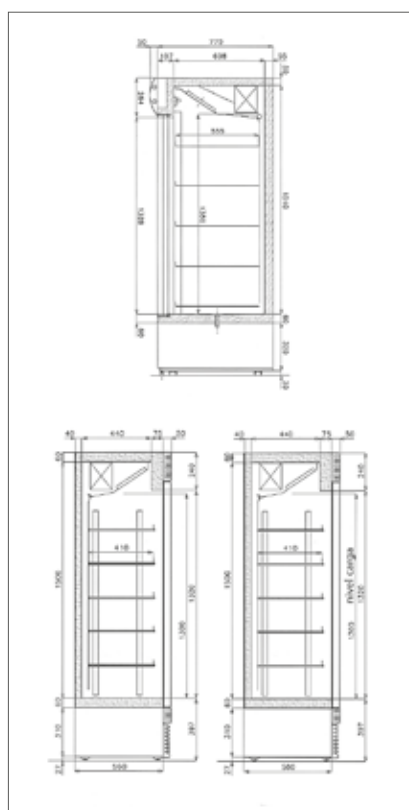
Iluminação interior com lâmpadas fluorescentes verticais. Modelo EIS 42 TN por meio de LED.

Serviços opcionais

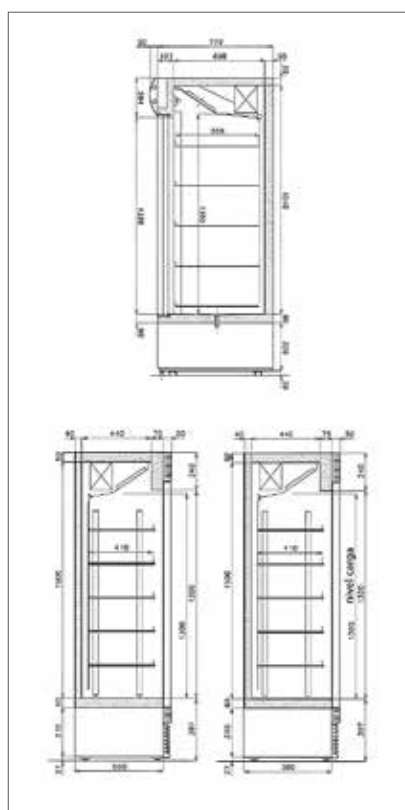
Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO			CONGELAÇÃO
	EIS 42 TN	EIS 104 TN (portas de correr)	EIS 214 TN (portas de correr)	EIS 40.3 BT
Código	0IIR0167	0IIR0173	0IIR0172	0IIR0162
Capacidade líquida	I 282	750	1375	295
Intervalo de temperatura	°C 0 / +10	0 / +12	0 / +12	-25 / -10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W 260	1180	1680	710
Classe climática	Tipo 4	4	4	4
Condensação	Tipo Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo Automática	Automática	Automática	Manual
Evaporador	Tipo Ventilado	Ventilado	Ventilado	Estático
Refrigerante	Tipo R-290	R-290	R-134a	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm 670 / 637 / 1957	1110 / 770 / 2000	1970 / 820 / 2000	670 / 665 / 1957
Peso bruto / líquido	kg 126 / 118	197 / 184	390 / 331	127 / 117
PVP	1826 €	3311 €	6366 €	2010 €



EIS 104 TN (portas de correr)



EIS 40.3 BT

ACESSÓRIOS	Prateleira adicional para EIS 104/214	Prateleira adicional para EIS 42
Código	0IIR9203	0IIR9209
PVP	37 €	47 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

EV

★ PRODUTO PREMIUM



EV 600 BT



EV 1300 BT



EV 1600 NT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários expositores dotados de uma grande capacidade de exposição, bem como de uma grande visibilidade graças à sua grande superfície vidrada.
- Os caixilhos das portas foram reduzidos ao mínimo, aumentando desta forma a superfície vidrada e, favorecendo a máxima visibilidade do produto.
- Os modelos MT foram especialmente pensados para pastelaria. O seu intervalo de temperatura (+5/-12 °C) permite uma conservação adequada dos produtos para que, após a sua venda, estejam no ponto ideal para o seu consumo.
- Rendimento frigorífico sobredimensionado para garantir uma temperatura constante, inclusivamente nos períodos de serviço intenso.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Todos os modelos estão equipados com tubos de iluminação LED.



5 prateleiras por porta.



Luz LED em cada painel lateral da porta para realçar a visibilidade do produto.



Caixilhos com dimensões reduzidas para aumentar a superfície vidrada.

Serviços opcionais*



Aplicação



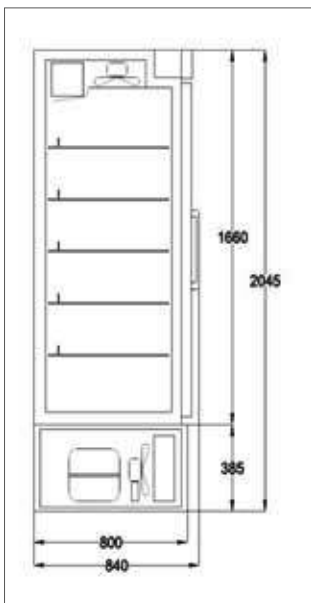
Características



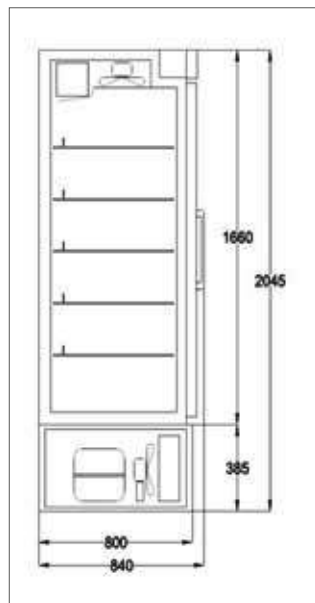
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO			CONGELAÇÃO	
	EV 600 NT	EV 1300 NT	EV 1600 NT	EV 600 BT	EV 1300 BT
Código	0IEF0505	0IEF0510	0IEF0515	0IEF0520	0IEF0525
Capacidade líquida	580	1280	1580	580	1280
Intervalo de temperatura	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	-18 / -24	-18 / -24
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	440	720	1040	610	920
Classe climática	SN	SN	SN	SN	SN
Condensação	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	700 / 800 / 2045	1430 / 800 / 2045	2000 / 700 / 2025	700 / 800 / 2045	1430 / 800 / 2045
Peso neto	150	248	272	162	251
PVP	4381 €	6321 €	8376 €	5016 €	7242 €

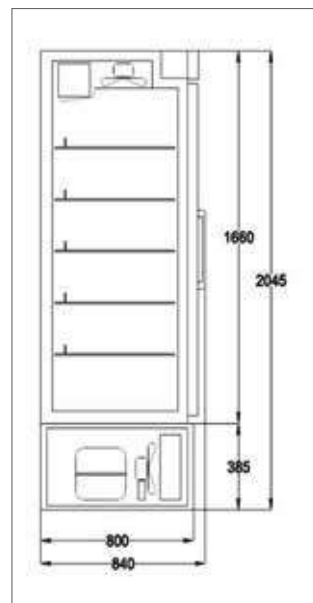
MODELO	CONGELAÇÃO	VERSÃO PASTELARIA		
	EV 1600 BT	EV 600 MT	EV 1300 MT	EV 1600 MT
Código	0IEF0530	0IEF0535	0IEF0540	0IEF0545
Capacidade líquida	1580	580	1280	1580
Intervalo de temperatura	-24 / -18	-12 / +5	-12 / +5	-12 / +5
Alimentação elétrica	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	2230	570	890	1920
Classe climática	SN	SN	SN	SN
Condensação	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	2000 / 700 / 2025	700 / 800 / 2045	1430 / 800 / 2045	2000 / 700 / 2025
Peso líquido	290	150	248	272
PVP	10351 €	4875 €	6945 €	9387 €



EV 1600 NT



EV 600 BT



EV 1300 BT

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GLEE / JOY



Joy 30 Lite



Glee 45 Lite

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- A nova linha plug-in da IARP apresenta um design inovador, indicado para todas as superfícies de venda.
- Ideal para a promoção de produtos graças à grande visibilidade oferecida pelos equipamentos.
- Equipamentos muito compactos e elegantes que se adaptam perfeitamente aos ambientes e estabelecimentos mais sofisticados.
- Incentiva a compra por impulso devido ao enorme protagonismo que oferece aos produtos.
- Graças ao seu reduzido consumo energético, permite um menor impacto no meio ambiente, respeitando o nosso compromisso de eficiência e sustentabilidade.
- Gás refrigerante R290.
- Iluminação LED.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Glee 45 Lite	Joy 30 Lite
Código		OIIRO209	OIIRO207
Capacidade líquida	l	258	163
Intervalo de temperatura	°C	-25 / -18	-1 / +7
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Classe climática	Tipo	7	3
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada
Consumo elétrico	kWh / 24h	6,0	9,0
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	Tipo	L1	L1
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	670 / 613 / 1956	623 / 739 / 1490
Peso bruto / líquido	kg	134 / 125	113 / 100
PVP		3397 €	3239 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RNG 640 / 1390



RNG 1390



RNG 640



Rodas opcionais

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários profissionais construídos totalmente em aço inoxidável com rebordos arredondados que facilitam a limpeza.
- Capacidade para 20 prateleiras no total, luz LED de série e termóstato digital.
- Os modelos INOX 640 incluem 3 prateleiras GN2/1, e os modelos INOX1390 incluem 6 prateleiras GN2/1.
- Rede frontal para uma saída de ar ideal para tetos baixos
- Espessura de parede de 75 mm
- Modelo Inox 640, 3 prateleiras
- Modelo Inox 1390, 6 prateleiras
- Modelos com vidro triplo temperado e resistência elétrica para evitar a condensação.



Estrutura interna e externa em aço inoxidável.



Termóstato digital.



Pés reguláveis em altura.



Ângulos arredondados para uma limpeza mais fácil.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


LUZ LED

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONGELAÇÃO	
	RNG 640	RNG 1390
Código	OCRW0092	0IRW0151
Capacidade	640	1300
Intervalo de temperatura	-18 / -15	-18 / -15
Potência elétrica	750	880
Descongelação	Automático	Automático
Evaporador	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura	700 / 820 / 2050	1400 / 820 / 2050
Peso líquido	137	217
PVP	2182€	2433 €

ACESSÓRIOS	Prateleiras adicionais (530 x 645 mm)	Kit de 4 rodas (2 com travão)
Código	0IRW9023	0IRW9109
PVP	67 €	175 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

BYG / BYGX



BYGX 46



BYG 46

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Modelos BYG em branco com interior em ABS.
- Modelos BYGX em aço com interior em ABS.
- Isolamento com uma espessura de 70 mm.
- 4 prateleiras reguláveis (600 x 400 mm), vidro duplo temperado, porta com fecho automático, fechadura de série e termóstato digital Dixell.
- Luz LED vertical.
- 4 pés reguláveis em altura.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BYG 46	BYGX 46
Código		OCRW0074	OCRW0076
Capacidade líquida	l	400	400
Intervalo de temperatura	°C	+3 / +10	+3 / +10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	180	180
Descongelação	Tipo	Automática	Automática
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Largura / Prof. / Altura	mm	740 / 680 / 1800	740 / 680 / 1800
Peso líquido	kg	96	93
PVP		1191 €	1300 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

MSU



MSU 300



MSU 400

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Termóstato eletrônico para manter uma temperatura exata.
- Alarme acústico e externo por excesso de temperatura.
- Evaporador coberto para proteger os medicamentos.
- Descongelação automática.
- Refrigerante ecológico R-600A.
- Produto especialmente concebido para a conservação de medicamentos.
- Com luz LED no interior.



Interior em ABS.



Termóstato eletrônico.

Serviços opcionais*



Aplicação



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MSU 300	MSU 400
Código		OITC0650	OITC0651
Capacidade líquida	l	260	347
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +10	+2 / +10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	266	295
Classe climática	Tipo	4	4
Descongelação	Tipo	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Largura / Prof. / Altura	mm	595 / 640 / 1635	595 / 640 / 1840
Peso bruto / líquido	kg	79,3 / 70	84,9 / 75,5
PVP		947 €	1015 €

ACESSÓRIO	Estante adicional
Código	OITC9030
PVP	41 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

QM



QM 700



QM 900



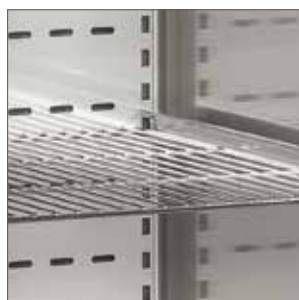
QM 1500

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Construídos totalmente em aço inoxidável.
- Arrefecimento ventilada e descongelação por gás quente.
- Inclui um gerador automático de humidade (25% - 85%)
- Humidade ajustável (configurável entre 1 e 99%)
- Isolamento lateral de ciclopentano com uma espessura de 75 mm
- Vedantes removíveis para fácil substituição
- 4 pés ajustáveis em altura, luz LED e fechadura de série
- Porta reversível equipada com fecho automático
- Incluem tubagem para a ligação da água e do filtro de água FDXL
- 5 receitas predefinidas e personalizadas
- 7 passos programáveis para cada receita



Termóstato digital



3 prateleiras de origem



KIT de filtro de água FDXL



Sensor de humidade

Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QM 700	QM 900	QM 1500
Código		01RW0141	01RW0142	01RW0143
Capacidade líquida	l	700	800	1500
Intervalo de temperatura	°C	-2 / +5	-2 / +5	-2 / +5
Alimentação elétrica	V / n.º / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1200	1200	1500
Classe climática	Tipo	5	5	5
Classe energética	Tipo	ND	ND	ND
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
Descongelação	Tipo	Automático	Automático	Automático
Largura / Prof. / Altura	mm	710 × 850 × 2115	920 × 805 × 2115	1500 × 850 × 2115
Dimensões interiores	mm	550 × 670 × 1540	770 × 620 × 1540	1350 × 705 × 1540
Peso líquido	kg	178	191	295
Preço		10800 €	12500 €	15500 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

QS



QS 700



QS 900



QS 1500

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Construídos totalmente em aço inoxidável
- Arrefecimento ventilada e descongelação por gás quente
- Inclui um gerador automático de humidade (25% - 85%)
- Humidade ajustável (configurável entre 1 e 99%)
- Isolamento lateral de ciclopentano com uma espessura de 75 mm
- Vedantes removíveis para fácil substituição
- 4 pés ajustáveis em altura, luz LED e fechadura de série
- Porta reversível equipada com fecho automático
- Incluem tubagem para a ligação da água e do filtro de água FDXL
- 5 receitas predefinidas e personalizáveis, 7 passos programáveis para cada receita.



Termóstato digital



3 prateleiras de origem



KIT de filtro de água FDXL



Sensor de humidade

Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QS 700	QS 900	QS 1500
Código		01RW0138	01RW0139	01RW0140
Capacidade líquida	l	700	800	1500
Intervalo de temperatura	°C	0 / +25	0 / +25	0 / +25
Alimentação elétrica	V / n.º / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1050	1050	1800
Classe climática	Tipo	5	5	5
Classe energética	Tipo	ND	ND	ND
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
Descongelação	Tipo	Automático	Automático	Automático
Largura / Prof. / Altura	mm	710 × 850 × 2115	920 × 805 × 2115	1500 × 850 × 2115
Dimensões interiores	mm	550 × 670 × 1540	770 × 620 × 1540	1350 × 705 × 1540
Peso líquido	kg	178	191	295
Preço		10500 €	12100 €	15000 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

PRISMA



Prisma 400 BT



Prisma 800 R-G TN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários expositores verticais com 4 faces de vidro para uma visão panorâmica do produto exposto.
- Perfis exteriores em alumínio e envernizados em cinzento.
- Iluminação interior com lâmpadas fluorescentes verticais para uma ótima visibilidade ao longo de toda a vitrina.
- Vidro triplo para assegurar a mínima dispersão térmica e a perfeita conservação do produto.
- Inclui painel de controlo eletrónico e prateleiras de alumínio.



Perfis exteriores em alumínio envernizado em cinzento.



Vidro triplo.



Prateleiras de alumínio para evitar problemas de oxidação.



Iluminação interior.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO			
	Prisma 400 G TN	Prisma 400 R TN	Prisma 800 G TN	Prisma 800 R-G TN
Código	OITF0142	OITF0143	OITF0144	OITF0146
Capacidade líquida	400	400	800	800
Intervalo de temperatura	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	590	590	850	850
Classe climática	3	3	3	3
Condensação	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	680 / 690 / 1820	680 / 690 / 1820	1270 / 690 / 1820	1270 / 690 / 1820
Peso bruto / líquido	185 / 160	193 / 168	275 / 250	285 / 260
PVP	2640 €	2696 €	4004 €	4183 €

MODELO	CONGELAÇÃO		MISTOS
	Prisma 400 BT	Prisma 800 BT	Prisma 800 GT-G TN/BT (Led)
Código	OITF0145	OITF0141	⌚ OICL0004
Capacidade líquida	400	800	800
Intervalo de temperatura	-17 / -5	-17 / -5	+4 / +10
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	600	940	1180
Classe climática	3	3	3
Condensação	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Estático	Estático	Ventilado/Estático
Refrigerante	R-404A	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	680 / 690 / 1820	1270 / 690 / 1820	1270 / 658 / 1820
Peso bruto / líquido	195 / 178	305 / 280	315 / 290
PVP	3207 €	5164 €	5363 €

ACESSÓRIOS	Prisma 400 G TN	Prisma 400 R TN	Prisma 400 BT	Prisma 800 G TN	Prisma 800 RG
Prateleiras de rede (n.º)	5	-	-	10	5
Prateleiras de vidro (n.º)	-	5	-	-	5
Prateleira grelhador (n.º)	-	0	5	-	0

ACESSÓRIOS	Prisma 800 BT	Prisma 800 GT-GTN/BT
Prateleiras de rede (n.º)	-	5
Prateleiras de vidro (n.º)	-	5
Prateleira grelhador (n.º)	10	5

ACESSÓRIOS	Prateleira rotativa (Prisma 400 R)	Prateleira em rede (Prisma 400 G)
Código	OICL9030K	OICL9035K
PVP	80 €	91 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SNELLE 350

★ PRODUTO PREMIUM



Snelle 350 G New



Snelle 350 Q New



Snelle 350 R New

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários expositores de 350 litros e com 4 faces de vidro para uma visão panorâmica do produto exposto.
- Estrutura em alumínio anodizado resistente à corrosão.
- Disponível na versão de conservação e em prateado. Cor dourado mediante pedido.
- Iluminação interior com luz LED para permitir a visibilidade dos produtos expostos ao longo de toda a vitrina.
- Vidro triplo para um isolamento perfeito e um ótimo consumo energético.
- Inclui painel de controlo eletrónico e prateleiras.



Estrutura em alumínio anodizado resistente à corrosão.



Painel de controlo eletrónico.



Modelo em prateado.



Iluminação LED.

Serviços opcionais*

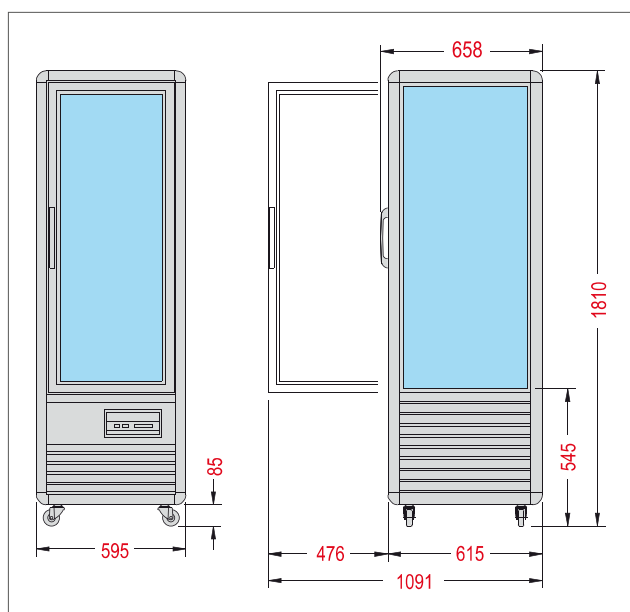
Aplicação

Características


LUZ LED

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	BITEMPERATURA				
	Snelle 350 Q New	Snelle 350 G New	Snelle 350 R New	Snelle 350 BTV BIS New	Snelle 350 RBT BIS New
Código	OITF1160	OITF1140	OITF1120	OITF1182	OITF1181
Capacidade líquida	350	350	350	350	350
Intervalo de temperatura	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	-18 / +5	-18 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	600	600	620	640
Classe climática	Tipo	4	4	4	4
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	mm	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810
Peso bruto / líquido	kg	169 / 143	165 / 139	172 / 146	175 / 160
PVP		2908 €	2971 €	3186 €	4621 €



Snelle 350 G New

ACESSÓRIOS	Prateleira em rede com suporte
Código	OITF9102K
PVP	132 €

ACESSÓRIOS	Snelle 350 Q New	Snelle 350 G New	Snelle 350 R New	Snelle 350 BTV BIS New	Snelle 350 RBT BIS New
Prateleiras reguláveis de vidro (n.º) (450x450 mm)	5	-	-	5	-
Prateleiras rede (n.º) (450x450 mm)	-	5	-	-	6
Prateleiras giratórias de vidro (n.º) (450x450 mm)	-	-	6	-	-

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SNELLE 400 / 505

★ PRODUTO PREMIUM



Snelle 505 R New



Snelle 400 GBT New



Snelle 505 Q New

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários expositores de 400 a 500 litros e com 4 faces de vidro para uma visão panorâmica do produto exposto.
- Estrutura em alumínio anodizado resistente à corrosão.
- Disponível na versão de conservação e congelação, em prateado. Cor dourado mediante pedido.
- Iluminação interior com luz LED para permitir a visibilidade dos produtos expostos ao longo de toda a vitrina.
- Vidro triplo para um isolamento perfeito e um ótimo consumo energético.
- Inclui painel de controlo eletrónico e prateleiras.



Estrutura em alumínio anodizado resistente à corrosão.



Painel de controlo eletrónico.



Modelos em prateado.



Iluminação LED.

Serviços opcionais*

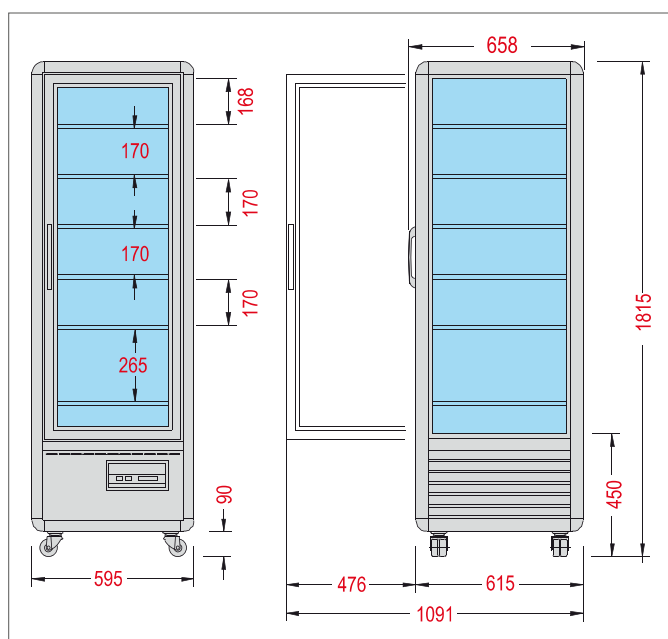
Aplicação

Características


LUZ LED

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO
	Snelle 505 Q New	Snelle 505 R New	Snelle 400 GBT New
Código	OITF0301	OITF0261	OITF1180
Capacidade líquida	l	500	500
Intervalo de temperatura	°C	+4 / +10	+4 / +10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	660	760
Classe climática	Tipo	4	4
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	mm	700 / 770 / 1810	700 / 770 / 1810
Peso bruto / líquido	kg	202 / 179	200 / 177
PVP		3981 €	4565 €



Snelle 400 GBT New

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

DIVA

★ PRODUTO PREMIUM



Diva 450 GS



Diva 450 BTV BIS



Diva 650 BTV BIS



Diva 650 GS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários expositores de 450 e 650 litros e com 4 faces de vidro para uma visão panorâmica do produto exposto.
- Estrutura em alumínio anodizado resistente à corrosão.
- Disponível em prateado nas versões de conservação e congelação. Cor preto mediante pedido.
- Iluminação interior com luz LED para permitir a visibilidade dos produtos expostos ao longo de toda a vitrina.
- Vidro triplo para um isolamento perfeito e um ótimo consumo energético.
- Inclui painel de controlo eletrónico e prateleiras.



Estrutura em alumínio anodizado resistente à corrosão.



Painel de controlo eletrónico.



Modelos disponíveis em preto. Mediante pedido.



Tecnologia LED de série.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


LUZ LED

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	Diva 450 GS	Diva 650 GS	Diva 450 BTV BIS	Diva 650 BTV BIS
Código	0ITF1610	0ITF1621	0ITF1630	0ITF1640
Capacidade líquida	l 450	650	450	650
Intervalo de temperatura	°C +4 / +10	+4 / +10	-18 / +5	-18 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W 510	540	850	1070
Classe climática	Tipo 4	4	4	4
Condensação	Tipo Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo Estático	Estático	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	mm 700 / 680 / 1910	900 / 680 / 1910	700 / 680 / 1910	900 / 680 / 1915
Peso líquido	kg 171	223	197	225
PVP	4307 €	4788 €	6012 €	6821 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CRISTAL TOWER

★ PRODUTO PREMIUM



RS 725 TB

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- O modelo CRISTAL TOWER é uma joia de design e tecnologia que quebra a barreira entre o cliente e o produto, mesmo em pontos de venda de pequenas dimensões.
- Total transparência graças aos seus 4 painéis laterais e prateleiras de vidro que dão todo o protagonismo ao produto exposto.
- Iluminação LED, máxima iluminação com o mínimo consumo, sem aquecer o produto nem afetar as suas propriedades organoléticas.
- Estrutura em aço que garante a robustez sem diminuir a elegância.
- Máximo silêncio.
- Capacidade de visibilidade imbatível de todos os pontos de vista.
- Tecnologia Touch. Uma forma simples, rápida e intuitiva de regular o modelo CRISTAL TOWER. Basta tocar nos ícones serigrafados.
- Prateleira de base em vidro com iluminação LED para aumentar, ainda mais, a força de exposição (Não incluído no modelo TB).
- Dispositivo de abertura de porta com sistema Touch Pad diretamente sobre o vidro (opcional). Tocar no botão de abertura faz acender a luz verde e a porta abre automaticamente (sem puxador).
- Fecho de porta automático e delicado (opcional).



Dispositivo de abertura de porta com sistema Touch Pad diretamente sobre o vidro (opcional).



Prateleira de base em vidro com iluminação LED.



Tecnologia Touch.

Serviços opcionais*

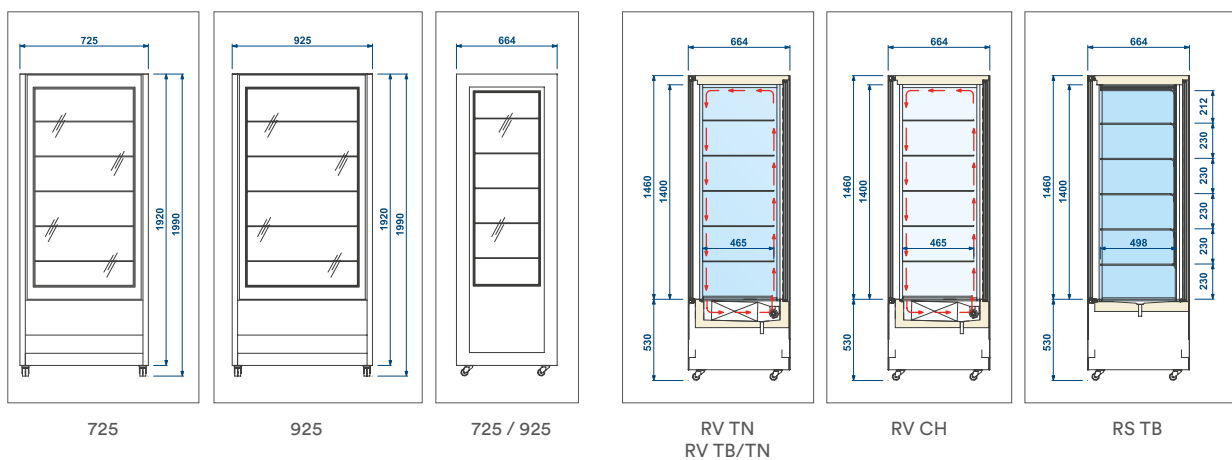
Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	RV 725 TN	RV 925 TN	RS 725 TB	RS 925 TB
Código	0IIS0022	0IIS0026	0IIS0027	0IIS0023
Capacidade líquida	372	500	398	536
Intervalo de temperatura	+1 / +10	+1 / +10	-18 / -15	-18 / -15
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	630	650	630	850
Potência elétrica em descongelação	150	160	-	-
Classe climática	4	4	4	4
Descongelação	Automática	Automática	Manual	Manual
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Refrigerante	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	725 / 664 / 1990	925 / 664 / 1990	725 / 664 / 1990	925 / 664 / 1990
Peso líquido	245	305	236	275
PVP	5242 €	5778 €	5987 €	6584 €

MODELO	CONSERVAÇÃO / CONGELAÇÃO		VERSÃO CHOCOLATE	
	RV 725 TB/TN	RV 925 TB/TN	RV 725 CH	RV 925 CH
Código	0IIS0021	0IIS0025	0IIS0019	0IIS0024
Capacidade líquida	372	500	372	500
Intervalo de temperatura	-18 / +10	-18 / +10	+14 / +16	+14 / +16
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	920	1000	630	650
Potência elétrica em descongelação	1500	1700	150	160
Classe climática	4	4	4	4
Descongelação	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	725 / 664 / 1990	925 / 664 / 1990	725 / 664 / 1990	925 / 664 / 1990
Peso líquido	245	305	245	305
PVP	7007 €	7852 €	5834 €	6422 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SNELLE 750 / 1010

★ PRODUTO PREMIUM



Snelle 750 GBT New



Snelle 1010 G New

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários expositores de 750 e 1000 litros e com 4 faces de vidro para uma visão panorâmica do produto exposto.
- Estrutura em alumínio anodizado resistente à corrosão.
- Disponível em prateado nas versões de conservação, congelação e bitemperatura. Cor dourado mediante pedido.
- Iluminação interior com luz LED para permitir a visibilidade dos produtos expostos ao longo de toda a vitrina.
- Vidro triplo para um isolamento perfeito e um ótimo consumo energético.
- Inclui painel de controlo eletrónico e prateleiras.



Estrutura em alumínio anodizado resistente à corrosão.



Painel de controlo eletrónico.



Modelos New disponíveis em prateado.



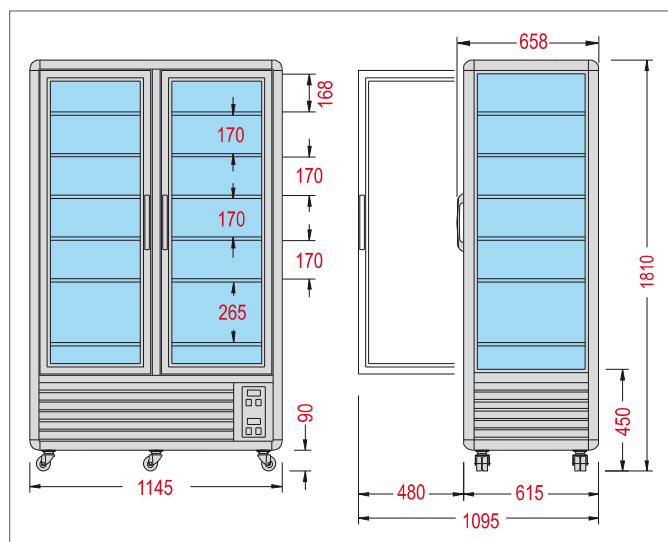
Iluminação LED.

Serviços opcionais*

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONGELAÇÃO		CONSERVAÇÃO		BITEMPERATURA
	Snelle 750 GBT New	Snelle 750 GBT-VU New	Snelle 1010 G New	Snelle 1010 Q New	Snelle 1010 GBT-G New
Código	OITF1240	OITF1245	OITF0361	OITF0371	OITF0366
Capacidade líquida	750	750	1000	1000	1000
Intervalo de temperatura	-18 / -5	-18 / -5	+4 / +10	+4 / +10	-19 / -10; +4 / +10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1270	1270	800	800
Classe climática	Tipo	4	4	4	4
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-134a	R-134a
Largura / Prof. / Altura	mm	1145 / 658 / 1810	1145 / 658 / 1810	1350 / 770 / 1810	1350 / 770 / 1810
Peso bruto / líquido	kg	290 / 270	290 / 239	292 / 256	312 / 293
PVP		6078 €	5984 €	5999 €	5999 €
					7114 €



Snelle 750 GBT New

ACESSÓRIO	Prateleira com suporte Snelle 1010 G
Código	OITF9110K
PVP	88 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SNELLE 350

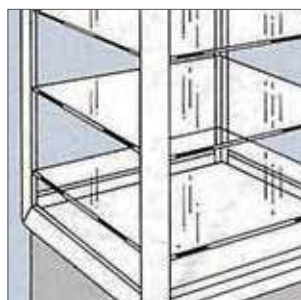
★ PRODUTO PREMIUM



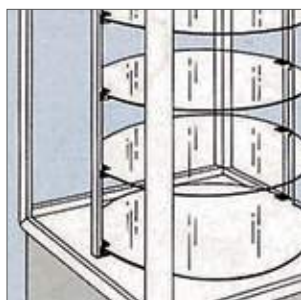
Snelle 350 QCH New

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários expositores de 350 litros, com 4 faces de vidro e especialmente concebidos para a conservação de chocolate.
- Estrutura em alumínio anodizado resistente à corrosão.
- O intervalo de temperatura, situado entre 14 °C e 16 °C, bem como o total controlo da humidade, possibilitam a perfeita conservação de um produto tão delicado como o chocolate.
- Iluminação interior com luz LED para permitir a visibilidade dos produtos expostos ao longo de toda a vitrina.
- Vidro triplo para um isolamento perfeito e um ótimo consumo energético.
- Inclui painel de controlo eletrónico e prateleiras.



Modelos Q com prateleiras de vidro.



Modelo R com prateleiras de vidro giratório de \varnothing 43 cm.



Painel de controlo eletrónico que permite um total controlo da temperatura interior.

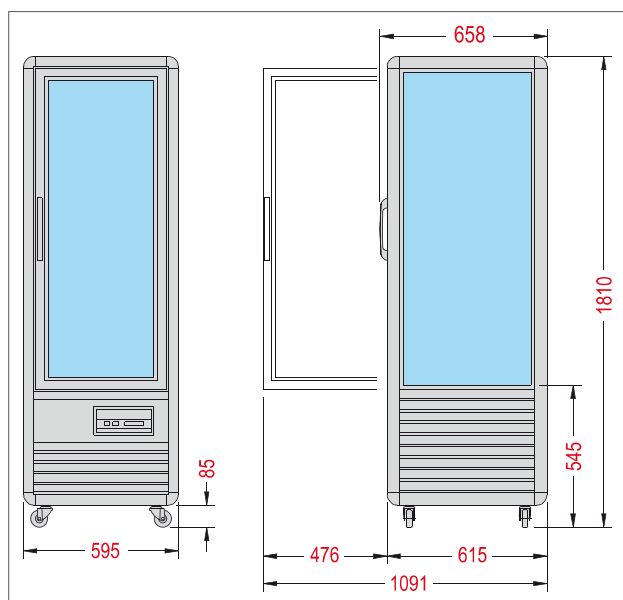
Serviços opcionais*

Aplicação

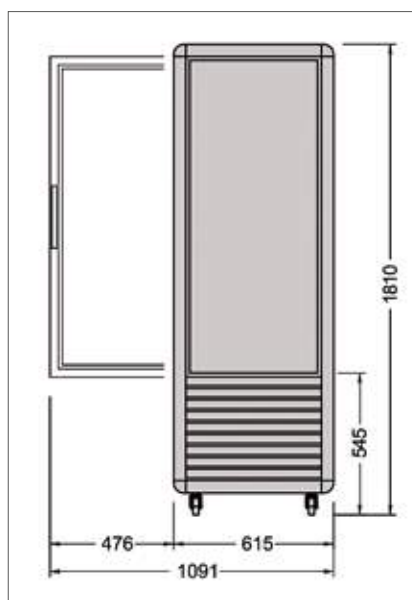
Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Snelle 350 QCH New	Snelle 350 RCH New
Código		OITF1170	OITF1130
Capacidade líquida	l	350	350
Intervalo de temperatura	°C	+14 / +16	+14 / +16
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	600	650
Classe climática	Tipo	4	4
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	mm	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810
Peso bruto / líquido	kg	169 / 143	172 / 146
PVP		3440 €	3634 €



Snelle 350 RCH New



Snelle 350 QCH New

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

MEAT

★ PRODUTO PREMIUM



Meat 1150 M

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários expositores de 550 e 1150 litros, com 4 faces de vidro e especialmente concebidos para a conservação de carne.
- Estrutura exterior em alumínio anodizado e redes de ventilação em aço inoxidável.
- Sistema de refrigeração com evaporador estático por gravidade para uma perfeita conservação do produto.
- Iluminação interior com luz LED para permitir a visibilidade dos produtos expostos ao longo de toda a vitrina.
- Vidro triplo para um isolamento perfeito e um ótimo consumo energético.
- Inclui painel de controlo eletrónico, 3 prateleiras, 5 ganchos e 2 barras por porta.
- Prateleiras ajustáveis.



Redes em aço inoxidável reguláveis em altura.



Barras de talho com ganchos móveis para pendurar peças de carne. Pesos máximos:
Gancho +/- 20Kg
Barra +/- 30Kg



Quadro de controlo com termóstato e termómetro.



Iluminação interior com LED.

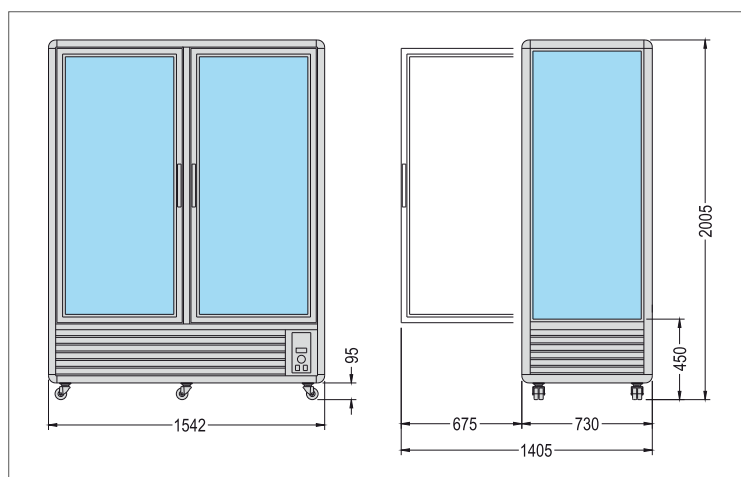
Serviços opcionais*

Aplicação

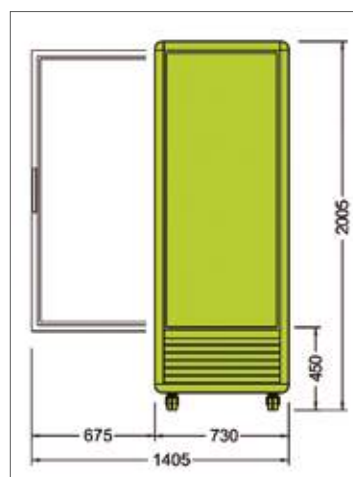
Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Meat 550 M	Meat 1150 M
Código		OITF0013	OITF0586
Capacidade líquida	l	550	1150
Intervalo de temperatura	°C	+1 / +6	+1 / +6
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	700	950
Classe climática	Tipo	4	4
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Largura / Prof. / Altura	mm	796 / 730 / 2005	1542 / 730 / 2005
Peso bruto / líquido	kg	230 / 204	350 / 319
PVP		5442 €	8162 €



Meat 550 M



Meat 1150 M

ACESSÓRIO	Prateleira adicional (550 x 650 mm)
Código	OITF9165K
PVP	92 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

EXPONORM

★ PRODUTO PREMIUM



Exponorm 650 P

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armário expositor de 650 litros, com 4 faces de vidro e especialmente concebido para a conservação de peixe.
- Estrutura exterior em alumínio anodizado e redes de ventilação em aço inoxidável.
- Sistema de refrigeração com evaporador estático por gravidade para uma perfeita conservação do produto.
- Iluminação interior com luz LED para permitir a visibilidade dos produtos expostos ao longo de toda a vitrina.
- Vidro triplo para um isolamento perfeito e um ótimo consumo energético.
- Inclui painel de controlo eletrónico e armação para colocar as cuvetes em 4 níveis de exposição.



Inclui armação para a colocação das cuvetes Gastrono GN 2/1, GN 1/1 ou GN 1/2.



Quadro de controlo com termóstato, termómetro.



Iluminação interior LED.



Inclui rodas de origem (altura da roda: 85 mm).

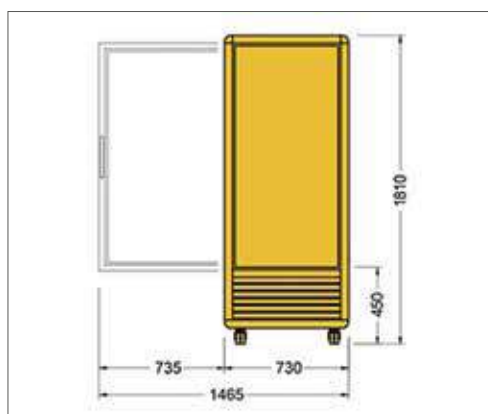
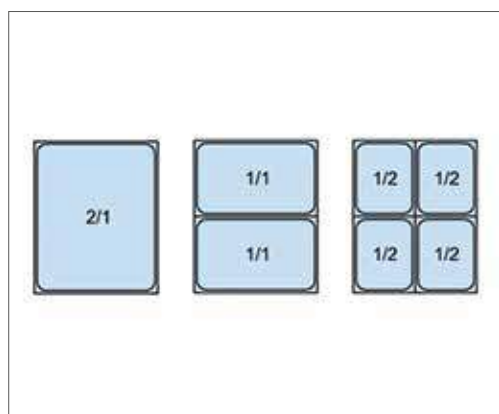
Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Exponorm 650 P	
Código		0ITF0591
Capacidade líquida	l	650
Intervalo de temperatura	°C	-2 / 0
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	650
Classe climática	Tipo	4
Condensação	Tipo	Ventilada
Descongelação	Tipo	Manual
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A
Largura / Prof. / Altura	mm	855 / 730 / 1810
Peso bruto / líquido	kg	202 / 176
PVP		4312 €

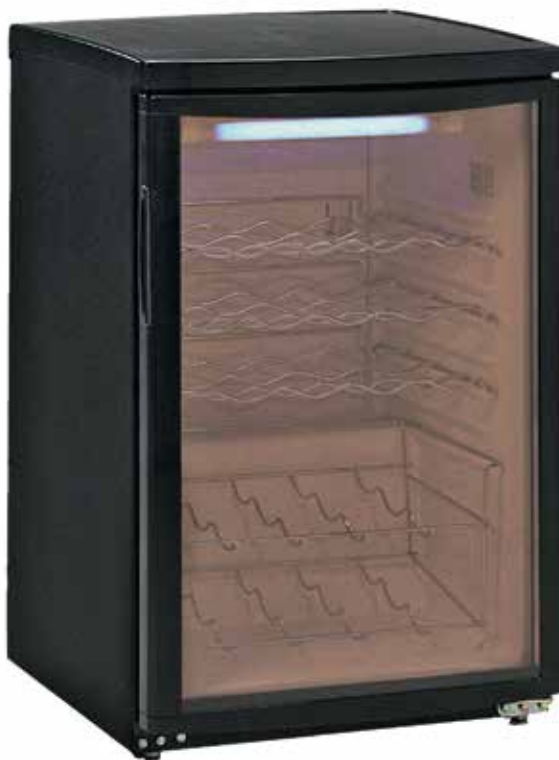


Exponorm 650 P

ACESSÓRIOS	Cuvete 1/2 (Altura 65 mm)	Cuvete 1/1 (Altura 65 mm)	Cuvete 2/1 (Altura 65 mm)
Código	0ITF9205	0ITF9200	0ITF9210
PVP	85 €	117 €	176 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

BWFS 9V



BWFS 9V

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Acabamentos exteriores em chapa galvanizada lacada a preto que, além de proteger o armário contra a oxidação, permite a sua integração em qualquer decoração.
- Sistema de refrigeração estática para a conservação de vinhos a diferentes temperaturas.
- Quadro de controlo analógico com termóstato para a regulação da temperatura.
- Porta reversível.
- Inclui prateleiras e cestas metálicas. O modelo BWFS 9 V inclui fechadura e luz LED.



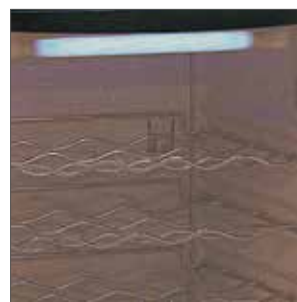
Prateleira metálica regulável em altura.



Interior em branco e porta com vidro fumado.



Porta reversível.



Iluminação interior superior e horizontal.

Serviços opcionais*



Aplicação



Características



LUZ LED

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BWFS 9V
Código		0ITC0039
Capacidade líquida	l	85
Capacidade garrafas de 75 cl	n.º	22
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	230
Classe climática	Tipo	N
Condensação	Tipo	Estática
Descongelação	Tipo	Automática
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a
Cestas de origem	n.º	1
Largura / Prof. / Altura	mm	503 / 567 / 775
Peso bruto / líquido	kg	35 / 33
PVP		444 €

ACESSÓRIO	Prateleira metálica (410 x 353 mm)
Código	0ITC9011
PVP	60 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

BWFS 38V



BWFS 38V

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Acabamentos exteriores em chapa galvanizada lacada a preto que, além de proteger o armário contra a oxidação, permite a sua integração em qualquer decoração.
- Porta com caixilho de alumínio preto e vidro duplo para evitar a condensação aquando da abertura da porta.
- Inclui um filtro de carvão ativado para uma circulação totalmente limpa do ar e manter em ótimas condições a conservação do produto.
- Porta reversível.
- Inclui fechadura e 5 prateleiras de origem.



Prateleiras de madeira reguláveis em altura.



Tela de luz interior com tubo de luz LED de 15 W.



Filtro de carvão ativado.



Painel de controlo com termostato regulável, interruptor de luz, piloto e termómetro.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BWFS 38V
Código		0ITC0175
Capacidade líquida	l	345
Capacidade garrafas de 75 cl	n.º	118
Intervalo de temperatura	°C	+8 / +20
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	180
Classe climática	Tipo	N
Condensação	Tipo	Estática
Descongelação	Tipo	Automática
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600A
Largura / Prof. / Altura	mm	595 / 595 / 1840
Dimensões interiores	mm	470 / 440 / 1555
Peso bruto / líquido	kg	94 / 86
PVP		965 €

ACESSÓRIO	Prateleira de madeira (495 x 380 mm)
Código	0ITC9016
PVP	56 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

VKG



VKG 571

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Acabamentos exteriores em chapa galvanizada lacada a preto que, além de proteger o armário contra a oxidação, permite a sua integração em qualquer decoração.
- Controlo da temperatura através de um termóstato regulável que permite alcançar a temperatura correta de conservação de um produto tão precioso como o vinho.
- Inclui um filtro de carvão para uma circulação totalmente limpa do ar e manter em ótimas condições de conservação o produto.



Prateleiras de madeira reguláveis em altura.



Filtro de carvão.

Serviços opcionais*



Aplicação

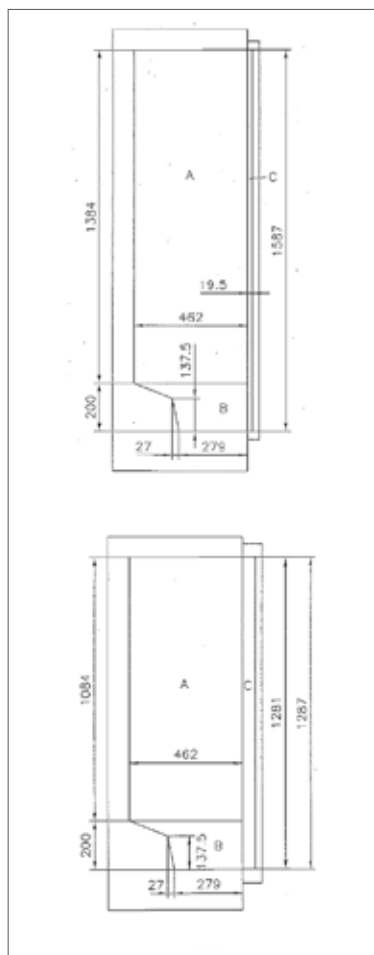


Características

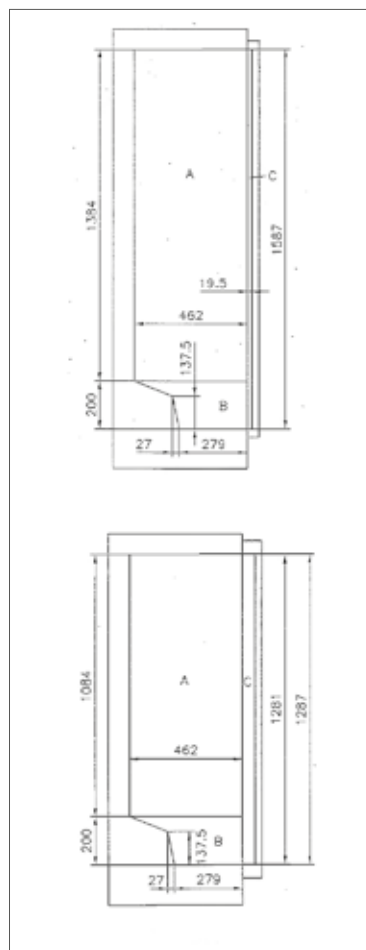


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VKG 511	VKG 571
Código		OIVF0126	OIVF0121
Capacidade líquida	l	288	355
Capacidade garrafas de 75 cl	n.º	89	116
Intervalo de temperatura	°C	+6 / +16	+6 / +16
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	160	160
Classe climática	Tipo	N	N
Condensação	Tipo	Estática	Estática
Descongelação	Tipo	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600
Largura / Prof. / Altura	mm	595 / 595 / 1550	595 / 595 / 1850
Peso bruto / líquido	kg	68 / 66	78 / 75
PVP		960 €	1164 €



VKG 511



VKG 571

ACESSÓRIO	Prateleira de madeira (514 x 395 mm)
Código	OIVF9020
PVP	42 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

WC



WC 185

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

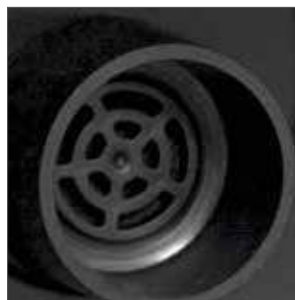
- Armário elegante, cinzento termolacado, concebido para manter o vinho a uma temperatura adequada.
- Grande capacidade interna que possibilita albergar até 197 garrafas.
- Permite uma ótima maturação do vinho graças à manutenção de uma temperatura constante em todo o armário.
- Inclui um filtro de carvão para uma circulação totalmente limpa do ar e manter em ótimas condições de conservação o produto.
- Porta reversível e iluminação interna LED.
- Inclui 5 prateleiras de madeira com 523x440 mm e 1 prateleira de madeira na parte inferior com 523 x 360 mm.



Termóstato para regular a temperatura com ecrã digital. Após fixar a temperatura, a regulação faz-se eletronicamente.



Prateleiras de madeira reguláveis em altura. Ficam completamente fixadas para evitar vibrações.



Filtro de carvão que limpa o ar e evita que entrem impurezas que afetem o vinho.



Porta reversível e iluminação interna.

Serviços opcionais*



Aplicação

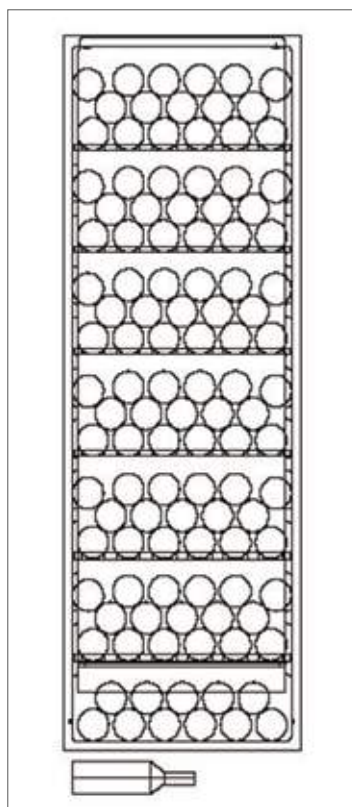


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		WC 185
Código		OIVF0135
Capacidade líquida	l	368
Capacidade garrafas de 75 cl	n.º	197
Intervalo de temperatura	°C	+5 / +22
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	170
Classe climática	Tipo	N
Condensação	Tipo	Ventilada
Descongelação	Tipo	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a
Largura / Prof. / Altura	mm	595 / 595 / 1850
Peso bruto / líquido	kg	90 / 87
PVP		1725 €



WC 185

ACESSÓRIO	Prateleira de madeira (523 x 440 mm)
Código	OIVF9025
PVP	44 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CANTINETTA

★ PRODUTO PREMIUM



Cantinetta Glas Lux

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários especialmente estudados para a correta conservação de um produto tão delicado como é o vinho.
- Estrutura externa em madeira maciça que confere um toque de elegância ao expositor, permitindo a sua perfeita integração em qualquer tipo de ambiente.
- A iluminação LED interior, em conjunto com o sistema especial de colocação, permitem uma perfeita visão do produto exposto.



Cantinetta Glass Lux: inclui 5 prateleiras reguláveis em altura com acabamento cor madeira.



Nogueira escura envernizada.

Serviços opcionais*



Aplicação



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Cantinetta Glas Lux	
Código		0ICL0033
Capacidade líquida	l	355
Capacidade garrafas de 75 cl	n.º	106
Intervalo de temperatura	°C	+6 / +16
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	125
Classe climática	Tipo	4
Condensação	Tipo	Estática
Descongelação	Tipo	Automática
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600
Largura / Prof. / Altura	mm	695 / 650 / 1880
Peso bruto / líquido	kg	120 / 94
PVP		2639 €

ACESSÓRIO	Prateleira de madeira (512 x 395 mm)
Código	0ICL9042
PVP	148 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ENOPRESTIGE / GROTTA



Enoprestige 400 4TV



Grotta 600 5TV

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários especialmente estudados para a correta conservação de um produto tão delicado como é o vinho.
- Estrutura externa em madeira maciça que confere um toque de elegância ao expositor, permitindo a sua perfeita integração em qualquer tipo de ambiente.
- A iluminação interior, em conjunto com o sistema especial de colocação, permitem uma perfeita visão do produto exposto.
- ENOPRESTIGE 400: o seletor do tipo de ventilação permite escolher entre uma ventilação estática ou ventilada. A primeira permite criar 4 níveis de temperatura distintos no interior e a segunda distribui uma única temperatura uniforme em todo o armário que pode variar entre os +5 e os +16 °C.
- GROTTA 600: o evaporador estático no compartimento principal (direito) permite criar 4 níveis de temperatura distintos no interior. A temperatura no compartimento secundário (esquerdo) é controlada por um termostato ambiente e a circulação do ar é feita impulsionando o ar através do compartimento principal usando um pequeno ventilador.



Nogueira escura envernizada.



Enoprestige 400 4TV: prateleiras em escada para uma correta visualização.



Grotta 600 5TV: A distribuição interior com prateleiras em escada permite uma grande capacidade para garrafas.

Serviços opcionais*



Aplicação



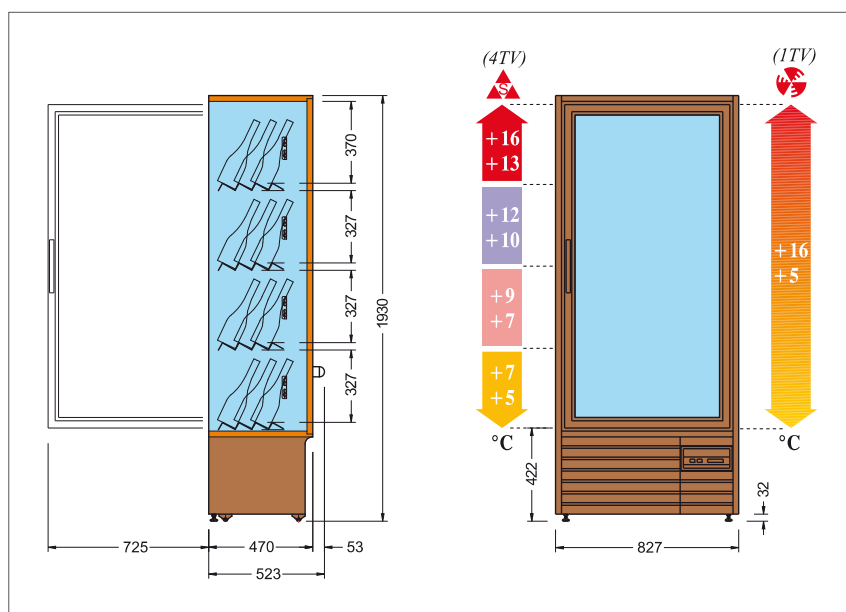
Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Condensação

MODELO		Enoprestige 400 4TV	Grotta 600 5TV
Código		OITF1552	OITF0549
Capacidade líquida	l	400	600
Capacidade garrafas de 75 cl	n.º	112	168
Intervalo de temperatura	°C	+5 / +16	+5 / +18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	650	560
Classe climática	Tipo	4	4
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	mm	827 / 523 / 1930	1201 / 523 / 1922
Peso bruto / líquido	kg	152 / 134	224 / 201
PVP		4040 €	5626 €



Enoprestige 400 (4TV)

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CW

★ PRODUTO PREMIUM



CW 410 DT



CW 36 DT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários expositores com duas zonas de temperatura independentes. A temperatura do compartimento superior é mais baixa que a do compartimento inferior para que não seja afetada a boa conservação do vinho.
- Modelos construídos em ciclopentano: 30 mm de espessura em cada lado para o modelo CW 36 DT, e 40 mm para o modelo CW 410 DT.
- O modelo CW 36 DT tem capacidade para 36 garrafas e o modelo CW 410 DT pode albergar 142 garrafas de 0,75 ml.
- Porta com caixilho em aço inoxidável e vidro temperado.
- Prateleiras de madeira incluídas. Luz LED azul.



Ambos os modelos têm prateleiras de madeira de série que dão um toque distinto a estes magníficos armários.



Modelo CW 36 DT com luz LED azul no ecrã.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CW 36 DT	CW 410 DT
Código		0IRW0040	0CRW0079
Capacidade líquida	l	130	457
Capacidade garrafas de 75 cl	n.º	36	31
Intervalo de temperatura	°C	+5/+10; +10/+18	+5/+10; +10/+18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	85	165
Classe climática	Tipo	4	4
Descongelação	Tipo	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Largura / Prof. / Altura	mm	493 / 587 / 840	595 / 720 / 1766
Peso líquido	kg	35	108
PVP		849 €	1780 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SOMMELIER

★ PRODUTO PREMIUM



Sommelier 63

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Armários expositores com duas zonas de temperatura independentes. A temperatura do compartimento superior é mais baixa que a do compartimento inferior para que não seja afetada a boa conservação do vinho.
- O modelo SOMMELIER 63, com capacidade para 66 garrafas, dispõe de botões em alumínio e vidro fumado com filtro UV que permite proteger o vinho e melhorar a visibilidade a partir do exterior.
- Porta reversível.
- Moldura da porta em alumínio.



Com prateleiras de madeira de série que dão um toque distinto a estes magníficos armários.



Modelo Sommelier com botões em alumínio.

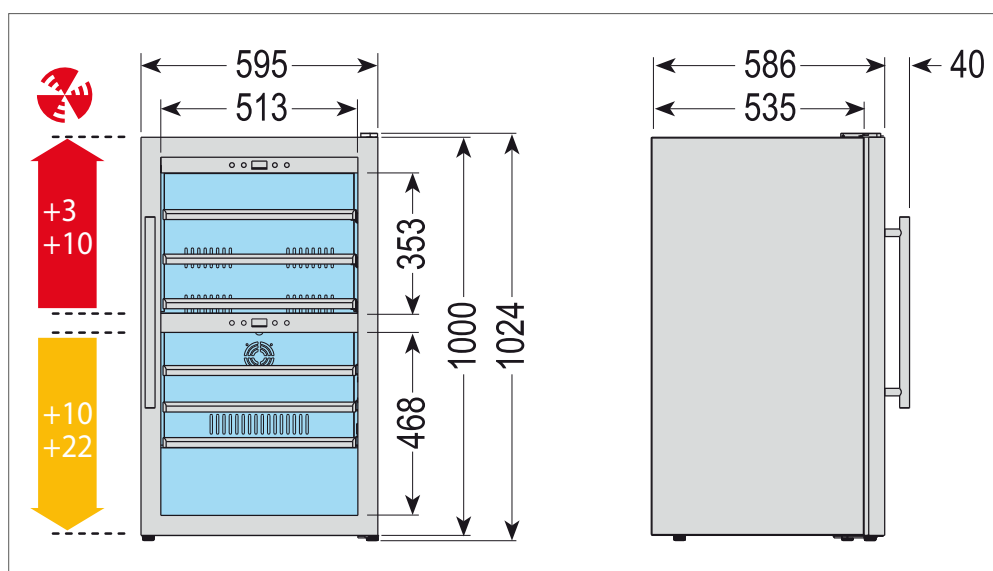
Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Sommelier 63	
Código	OITF0344	
Capacidade garrafas de 75 cl	n.º	66
Capacidade líquida	l	190
Níveis de exposição	ºC	6
Intervalo de temperatura	ºC	+5/+12; +12/+22
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	120
Descongelação	Tipo	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a
Largura / Prof. / Altura	mm	595 / 580 / 1020
Peso líquido	kg	53
PVP	1189 €	



Sommelier 63

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

TFW



TFW 365-2



TFW 265-2



TFW 160-2



TFW 160

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Design elegante com porta sem moldura.
- Grande capacidade para garrafas.
- Luz LED interior.
- Design elegante com porta sem moldura.
- Vidro escuro para uma melhor conservação e proteção do vinho.
- Sistema de refrigeração sem vibração.
- Filtro de ar de carvão.
- Termóstato eletrónico.
- Disponibilidade de modelos com duas zonas de temperatura.
- Não inclui fechadura.



Puxador em aço.



Porta sem caixilho.



Prateleiras elegantes em madeira.

Serviços opcionais*



Aplicação



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TFW 160	TFW 160-2	TFW 265-2	TFW 365-2	TFW 375
Código		0ITC0620	0ITC0621	0ITC0623	0ITC0624	0ITC0625
Capacidade líquida	l	141	131	250	350	350
Capacidade garrafas de 75 cl	n.º	45	38	110	155	168
Intervalo de temperatura	°C	+5/+18	+5/+10; +10/+18	+5/+10; +10/+18	+5/+10; +10/+18	+5/+18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	4
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Largura / Prof. / Altura	mm	595 / 570 / 820	595 / 570 / 820	595 / 677 / 1390	595 / 680 / 1760	595 / 680 / 1760
Peso bruto / líquido	kg	49 / 48	49 / 48	95 / 83	112 / 108	112 / 108
PVP		1024 €	1040 €	1421 €	1530 €	1447 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Exponha os seus produtos da melhor forma

Com os gastrobuffets encastráveis, sobrevitrinas e expositores de parede ou sobre mostradores, os seus alimentos destacar-se-ão acima de tudo.

Além disso, os equipamentos foram concebidos para conservar os produtos em perfeitas condições, tanto a frio como a quente. Também realizamos projetos à medida adaptados a qualquer tipo de negócio.



EUROFRED

 **COOL HEAD®**



**COLD
ENGINEERING
TECFRIGO**

Sobrevitrinas e sobremostradores

Sobrevitrinas e sobremostradores

Vitrinas gastronorm

Sobrevitrinas refrigeradas 371

Expositores sobremostradores 377

VRX 33



VRX 12/33 (5 Cuvetes)



VRX 20/33 INOX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Estrutura interior e exterior em aço inoxidável para uma maior higiene e de fácil limpeza.
- Arrefecimento estático.
- Motor Zanussi.
- Descongelação por paragem do compressor.
- Tubagem de arrefecimento única sem soldaduras.
- Termóstato digital Dixell Blue Line.
- Pés ajustáveis.
- Vidros temperados.
- Ventilador EBM.
- Embalado em caixa de contraplacado com palete para evitar danos no transporte.



Termóstato digital Dixell Blue Line.



Pés ajustáveis.



Estrutura interior e exterior em aço inoxidável.

Serviços opcionais*



Aplicação



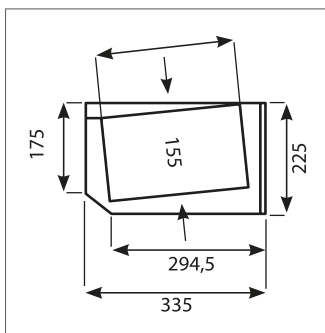
Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TAMPA DE VIDRO				
		NOVO				
		VRX 12/33	VRX 15/33	VRX 18/33	VRX 20/33	VRX 22/33
Código		7VRW0000	7VRW0001	7VRW0002	7VRW0003	7VRW0004
Capacidade líquida	l	34	46	58	66	74
Capacidade das cusetes GN 1/4	n.º	5	7	8	10	11
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	160	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Largura / Prof. / Altura	mm	1200 / 335 / 440	1500 / 335 / 440	1800 / 335 / 440	2000 / 335 / 440	2150 / 335 / 440
Peso líquido	kg	38	44	48	52	54
PVP		750 €	850 €	950 €	1050 €	1100 €

MODELO		TAMPA INOXIDÁVEL			
		VRX 12/33 INOX	VRX 15/33 INOX	VRX 18/33 INOX	VRX 20/33 INOX
		VRX 12/33 INOX	VRX 15/33 INOX	VRX 18/33 INOX	VRX 20/33 INOX
Código		7VRW0005	7VRW0006	7VRW0007	7VRW0008
Capacidade líquida	l	34	46	58	66
Capacidade das cusetes GN 1/4	n.º	5	7	8	10
Intervalo de Temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Largura / Prof. / Altura	mm	1200 / 335 / 281	1500 / 335 / 281	1800 / 335 / 281	2000 / 335 / 281
Peso líquido	kg	36	40	42	44
PVP		725 €	825 €	925 €	995 €



VRX 12/33

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

VRX 38



VRX 20/38

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Estrutura interior e exterior em aço inoxidável para uma maior higiene e de fácil limpeza.
- Arrefecimento estático.
- Motor Zanussi.
- Descongelação por paragem do compressor.
- Tubagem de arrefecimento única sem soldaduras.
- Termóstato digital Dixell Blue Line.
- Pés ajustáveis.
- Vidros temperados.
- Ventilador EBM.
- Embalado em caixa de contraplacado com palete para evitar danos no transporte.



Termóstato digital Dixell Blue Line.



Pés ajustáveis.



Estrutura interior e exterior em aço inoxidável.

Serviços opcionais*



Aplicação



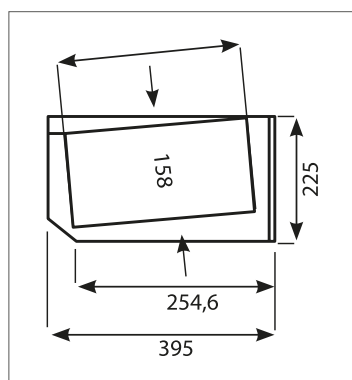
Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	TAMPA DE VIDRO					
	VRX 12/38	VRX 15/38	VRX 18/38	VRX 20/38	VRX 25/38	
Código	7VRW0009	7VRW0010	7VRW0011	7VRW0012	7VRW0013	
Capacidade líquida	l	43	58	73	83	108
Capacidade das cuvetes GN 1/2	n.º	1	1	-	-	-
Capacidade das cuvetes GN 1/3	n.º	3	5	8	9	12
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	160	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Largura / Prof. / Altura	mm	1200 / 395 / 440	1500 / 395 / 440	1800 / 395 / 440	2000 / 395 / 440	2500 / 395 / 440
Peso líquido	kg	45	50	59	63	78,5
PVP		780 €	885 €	985 €	1095 €	1145 €

MODELO	TAMPA INOXIDÁVEL				
	VRX 12/38 INOX	VRX 15/38 INOX	VRX 18/38 INOX	VRX 20/38 INOX	
Código	7VRW0014	7VRW0015	7VRW0016	7VRW0017	
Capacidade líquida	l	43	58	73	83
Capacidade das cuvetes GN 1/2	n.º	1	1	-	-
Capacidade das cuvetes GN 1/3	n.º	3	5	8	9
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Largura / Prof. / Altura	mm	1200 / 395 / 281	1500 / 395 / 281	1800 / 395 / 281	2000 / 395 / 281
Peso líquido	kg	38	45	51	62
PVP		755 €	860 €	965 €	1050 €



VRX 20/38

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

TAPAS

★ PRODUTO PREMIUM



Tapas 6 GN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Estrutura em aço inoxidável para uma maior higiene e de fácil limpeza.
- Inclui luz LED interior e protetor da mesma para uma melhor visibilidade.
- Com portas de correr posteriores e vidro curvo rebatível dianteiro para uma melhor manutenção da sobrevitrina.
- Possibilidade de solicitar sobrevitrinas de tampa com grupo remoto. Consulte o seu revendedor. Pedidos mínimos de 3 vitrinas.



Design moderno e funcional, com portas de correr posteriores para um fácil serviço.



Estrutura em aço inoxidável.



Possibilidade de albergar cuvetes GN 1/3 com 40 mm de altura.

Cuvetes não incluídas.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Tapas 4 GN	Tapas 6 GN	Tapas 8 GN	Tapas 10 GN
Código		OLTF0230	OLTF0231	OLTF0232	OLTF0233
Capacidade das cuvetes GN 1/3	n.º	4	6	8	10
Intervalo de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	262	262	266	266
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	mm	1085 / 380 / 255	1437 / 380 / 255	1790 / 380 / 255	2141 / 380 / 255
Peso líquido	kg	30	36	44	51
PVP		1475 €	1559 €	1670 €	1882 €

ACESSÓRIO	Cuvete Inox GN 1/3 (altura de 40 mm)
Código	7YMR0145
PVP	26 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RC / RH

★ PRODUTO PREMIUM



RH 120
(Placa de aço)



RC 120
(Placa de aço)



RC100

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Expositor de mesa com arrefecimento ventilado ou aquecimento com vidro temperado.
- Vidro duplo para reduzir a dispersão.
- Porta e vidros curvos.
- Base em aço inoxidável.
- Termóstato digital.
- Luz LED.
- Prateleiras ajustáveis cromadas.
- Portas de correr posteriores em ambas as versões.



Elevada luminosidade LED.



Painel inferior em aço inoxidável.

Serviços opcionais*

Aplicação


Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RC 100	RC 120	RC 160	RH 120	RH 160
Código		0IRW0088	0IRW0094	0IRW0090	0IRW0091	0IRW0092
Capacidade líquida	l	100	120	160	120	160
Intervalo de temperatura	°C	+1 / +12	+1 / +12	+1 / +12	+30 / +90	+30 / +90
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	160	230	230	1100	1500
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática	-	-
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	-	-
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	-	-
Largura / Prof. / Altura	mm	682 / 450 / 675	702 / 568 / 686	880 / 568 / 686	678 / 568 / 686	857 / 568 / 686
Peso líquido	kg	39	64	71	48	56
PVP		810 €	965 €	1100 €	763 €	850 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Organize o seu supermercado



Apresente os seus produtos ao consumidor de uma forma organizada e atrativa com uma ampla gama de mobiliário de supermercado: vitrinas murais, semi-murais, refrigeradas, ilhas refrigeradas...

Equipamentos que oferecem a tecnologia mais recente, e incluem a possibilidade de selecionar gases ecológicos em respeito pelo meio ambiente.



EUROFRED

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

EUROFRED
by DE RIGO



Vitrinas, murais e ilhas de supermercado

Mobiliário para supermercado

Vitrinas de serviço	383
Semi-murais refrigerados	403
Murais refrigerados	409
Murais de congelação	439
Ilhas refrigeradas	443

Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado

Tecnologia e inovação para uma maior eficiência energética

Melhores prestações em toda a gama: baixo consumo, gás ecológico, portas de vidro duplo, baixo nível de ruído, tecnologia “In Touch”, EC Fan motor...

Projetos à medida supermercado

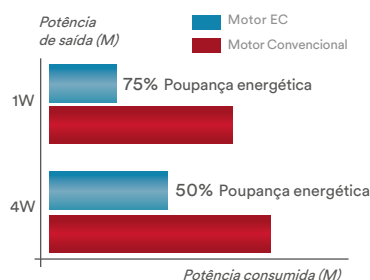
- A Eurofred apresenta uma ampla gama de vitrinas e murais canalizáveis específicos para cada projeto.
- Existe a possibilidade de escolher entre vários modelos, juntando tanto vitrinas retas e curvas, com cantoneiras abertas e fechadas.
- Grande versatilidade em termos de medidas e decorações, com grupo incorporado e grupo remoto mediante centrais frigoríficas.
- Infinitude de opções que darão um toque de distinção a qualquer local independentemente das necessidades ou medidas.





EC Fan Motor

Ventilador Inverter para uma poupança no consumo e uma maior eficiência energética.



Sistema “Low Front”

Vitrinas murais com baixo perfil para aumentar a capacidade interna de exposição e aproveitar todo o espaço vertical.

Tecnologia “In Touch”

- A tecnologia “In Touch” exclusiva patenteada pela ISA melhora a visibilidade do produto de forma considerável e, ao mesmo tempo, reduz significativamente o consumo de energia.
- Oferece um novo conceito no mundo da refrigeração profissional graças ao seu revolucionário sistema de abertura por defletor “ON demand”.
- Com a tecnologia “In Touch” é possível obter uma redução do consumo energético de até menos 50% face às vitrinas tradicionais.

VITRINAS MURAIAS

Portas de vidro duplo

A Eurofred conta com várias gamas de vitrinas murais de supermercado, modernas e versáteis, com portas de vidro duplo e fecho automático para uma maior eficiência energética.



CONSUMO ENERGÉTICO - POUPANÇA CONSIDERÁVEL



Iluminação com luz LED

Iluminação com luz LED para destacar ainda mais o produto para um novo consumo.

Eurofriendly Gás CO₂

EUROFRED apresenta a gama ecológica da ISA com gás CO₂ onde destacamos os seus murais INFINITY. Com este modelo damos um passo em frente e apostamos no ambiente.

EUROFriendly

R744 CO₂

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

HERA



HERA COM BASE



HERA SEM BASE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Vitrina especial peixe com refrigeração estática e placa fria no plano de exposição.
- Plano de exposição e mesa de trabalho em aço inoxidável especial para peixe (AINSI 316).
- Interruptor para a iluminação independente e microprocessador.
- Versão com ou sem base (chassis com rodas para uma fácil deslocação na versão com base).
- Vidros curvos rebatíveis.
- Frontal em vidro curvo e painéis laterais panorâmicos.



Vidros curvos rebatíveis.



Base em aço inoxidável com rodas.



Portas traseiras em plexiglass (opcional).

Serviços opcionais*



Aplicação



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SEM BASE			COM BASE		
	HERA 1050	HERA 1300	HERA 1500	HERA 1050	HERA 1300	HERA 1500
Código	0LMF0165	0LMF0170	0LMF0175	0LMF0150	0LMF0155	0LMF0160
Intervalo de temperatura	°C 0 / +3	0 / +3	0 / +3	0 / +3	0 / +3	0 / +3
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W 310	320	330	310	320	330
Potência de arrefecimento	W 375	450	450	375	450	450
Classe climática	Tipo 3	3	3	3	3	3
Condensação	Tipo Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo Automática	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Classe de temperatura	Tipo M1	M1	M1	M1	M1	M1
Refrigerante	Tipo R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposição	m² 0,49	0,62	0,72	0,49	0,62	0,72
Largura / Prof. / Altura	mm 1040 / 1035 / 740	1290 / 1035 / 740	1500 / 1035 / 740	1040 / 855 / 1240	1290 / 855 / 1240	1500 / 855 / 1240
Peso bruto / líquido	kg 90 / 45	110 / 55	118 / 65	130 / 85	150 / 95	158 / 105
PVP	2328 €	2519 €	2657 €	2675 €	2965 €	3177 €

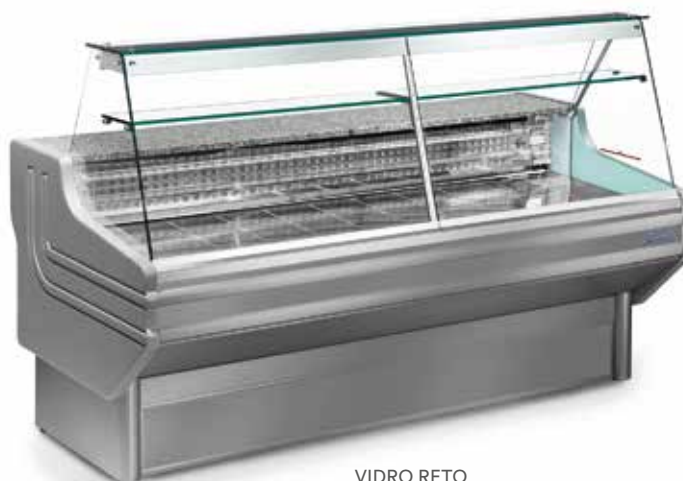
ACESSÓRIOS	Portas traseiras em plexiglass HERA 1050	Portas traseiras em plexiglass HERA 1300	Portas traseiras em plexiglass HERA 1500
Código	0LMF9100	0LMF9101	0LMF9102
PVP	59 €	88 €	91 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

JINNY



VIDRO CURVO



VIDRO RETO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Vitrina expositora com evaporador estático e ampla área de exposição graças à sua grande superfície vidrada.
- Reserva ampla refrigerada acessível através de portas articuladas, o que aumenta a capacidade de armazenamento de produtos refrigerados. Equipada com evaporador independente da exposição.
- Equipamento frigorífico potenciado para garantir a manutenção das temperaturas ideais de conservação, inclusivamente em condições extremas de funcionamento.
- Descongelação automática.
- Prateleira intermédia mediante pedido (montada de fábrica).



Superfície de exposição em aço inoxidável (profundidade 66,5 cm).



Iluminação interior com tubo fluorescente.



Painéis laterais em ABS termicamente moldado.

Serviços opcionais*



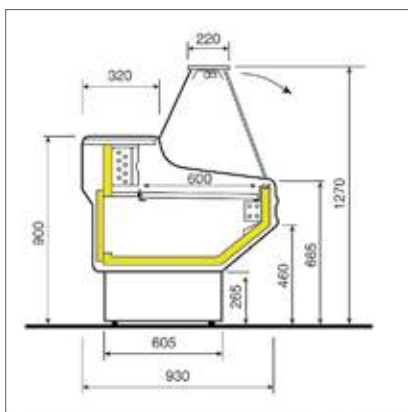
Aplicação



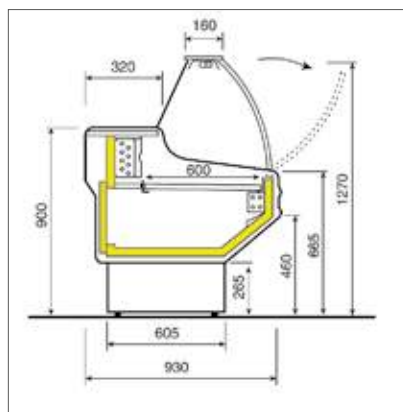
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	VIDRO RETO				
	JINNY 100	JINNY 150	JINNY 200	JINNY 250	JINNY 300
Código	0LZN0273	0LZN0033	0LZN0271	0LZN0034	0LZN0036
Intervalo de temperatura	°C +2 / +4	°C +2 / +4	°C +2 / +4	°C +2 / +4	°C +2 / +4
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50
Potência elétrica	W 288	W 306	W 468	W 515	W 687
Potência de arrefecimento	W 441	W 441	W 596	W 817	W 1054
Classe climática	Tipo 3	Tipo 3	Tipo 3	Tipo 3	Tipo 3
Condensação	Tipo Ventilada	Tipo Ventilada	Tipo Ventilada	Tipo Ventilada	Tipo Ventilada
Evaporador	Tipo Estático	Tipo Estático	Tipo Estático	Tipo Estático	Tipo Estático
Refrigerante	Tipo R-290	Tipo R-290	Tipo R-290	Tipo R-290	Tipo R-290
Superfície de exposição	m ² 0,55	m ² 0,84	m ² 1,14	m ² 1,45	m ² 1,76
Largura / Prof. / Altura	mm 1000 / 930 / 1270	mm 1500 / 930 / 1270	mm 2000 / 930 / 1270	mm 2500 / 930 / 1270	mm 3000 / 930 / 1270
Peso bruto / líquido	kg 145 / 115	kg 206 / 164	kg 224 / 181	kg 279 / 233	kg 335 / 280
PVP	2039 €	2420 €	2715 €	2987 €	3553 €

MODELO	VIDRO CURVO				
	JINNY 100	JINNY 150	JINNY 200	JINNY 250	JINNY 300
Código	0LZN0037	0LZN0038	0LZN0272	0LZN0112	0LZN0113
Intervalo de temperatura	°C +2 / +4	°C +2 / +4	°C +2 / +4	°C +2 / +4	°C +2 / +4
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50
Potência elétrica	W 288	W 306	W 468	W 515	W 687
Potência de arrefecimento	kW 441	kW 441	kW 596	kW 817	kW 1054
Classe climática	Tipo 3	Tipo 3	Tipo 3	Tipo 3	Tipo 3
Condensação	Tipo Ventilada	Tipo Ventilada	Tipo Ventilada	Tipo Ventilada	Tipo Ventilada
Evaporador	Tipo Estático	Tipo Estático	Tipo Estático	Tipo Estático	Tipo Estático
Refrigerante	Tipo R-290	Tipo R-290	Tipo R-290	Tipo R-290	Tipo R-290
Superfície de exposição	m ² 0,55	m ² 0,84	m ² 1,14	m ² 1,45	m ² 1,76
Largura / Prof. / Altura	mm 1000 / 930 / 1270	mm 1500 / 930 / 1270	mm 2000 / 930 / 1270	mm 2500 / 930 / 1270	mm 3000 / 930 / 1270
Peso bruto / líquido	kg 145 / 115	kg 206 / 164	kg 224 / 181	kg 279 / 233	kg 335 / 280
PVP	2147 €	2575 €	2975 €	3342 €	3975 €



VIDRO RETO



VIDRO CURVO

ACESSÓRIOS	Módulo de serviço
Código	0LZN9575
PVP	890 €
ACESSÓRIOS	Prateleira eléctrica
Código	0LZN9611
PVP	140 €

ACESSÓRIOS	Portas de Plexiglass Jinny 100 C/ Vidro curvo	Portas de Plexiglass Jinny 150 C/ Vidro curvo	Portas de Plexiglass Jinny 200 C/ Vidro curvo	Portas de Plexiglass Jinny 250 C/ Vidro curvo	Portas de Plexiglass Jinny 300 C/ Vidro curvo
Código	0LZN9581	0LZN9582	0LZN9583	0LZN9584	0LZN9585
PVP	212 €	248 €	250 €	255 €	270 €

ACESSÓRIOS	Portas de Plexiglass Jinny 100 C/ Vidro reto	Portas de Plexiglass Jinny 150 C/ Vidro reto	Portas de Plexiglass Jinny 250 C/ Vidro reto	Portas de Plexiglass Jinny 300 C/ Vidro reto
Código	0LZN9588	0LZN9589	0LZN9591	0LZN9592
PVP	212 €	248 €	255 €	270 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SALINA 80 VC



SALINA 80 VC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Vitrina refrigerada semi-ventilada com vidro curvo para a exposição e conservação de todo o tipo de produtos frescos.
- Graças ao seu elegante desenho e acabamento, a vitrina SALINA 80 é perfeita para estabelecimentos que procuram ter um ambiente caracterizado pela simplicidade, utilidade e funcionalidade.
- Tecnologia, desenho e produção italiana.
- Desenho compacto com 900 mm de profundidade.
- Com reserva refrigerada, o que aumenta a capacidade de armazenamento de produtos refrigerados.
- Baixo consumo energético.
- Plano de trabalho em madeira laminada.
- Plano de exposição em chapa de aço atóxico, adequada para alimentos.
- Paredes laterais isoladas e termoformadas com vidro lateral temperado (40 mm de grossura).
- Quadro de controlo digital.
- Prateleira intermédia e reserva refrigerada de série.
- Cor branca de série (RAL 9010).



Paredes laterais com 40 mm de espessura.



Vidro curvo.



Reserva refrigerada de série.



Cor branca de série.

Serviços opcionais*

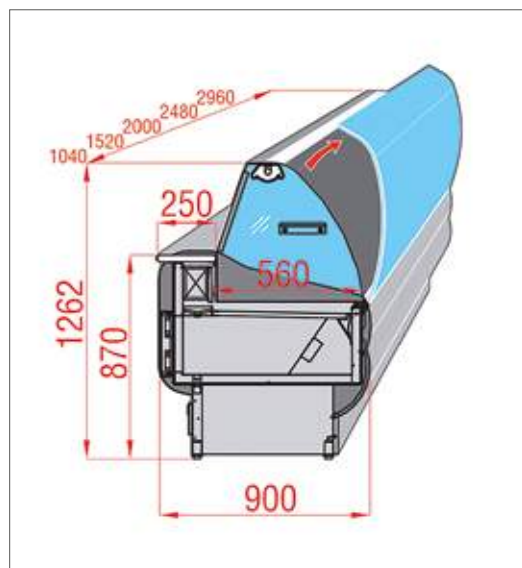


Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Salina 80 VC 100	Salina 80 VC 150	Salina 80 VC 200	Salina 80 VC 250	Salina 80 VC 300
Código		0ITM0146	0ITM0147	0ITM0148	0ITM0149	0ITM0150
Intervalo de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	390	390	540	730	850
Potência de arrefecimento	kW	0,32	0,48	0,64	0,80	0,96
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Prateleiras	n.º	1	1	1	1	1
Portas	n.º	1	2	2	3	3
Superfície de exposição	m²	0,6	0,83	1,1	1,38	1,66
Largura / Prof. / Altura	mm	1040 / 900 / 1262	1520 / 900 / 1262	2000 / 900 / 1262	2480 / 900 / 1262	2960 / 900 / 1262
Peso bruto / líquido	kg	125 / 110	150 / 135	180 / 165	220 / 205	260 / 245
Reserva refrigerada	l	120	249	332	415	498
PVP		1760 €	1975 €	2185 €	2650 €	3030 €



SALINA 80 VC

ACESSÓRIOS	Portas de acrílico Salina 80 VC 100	Portas de acrílico Salina 80 VC 150	Portas de acrílico Salina 80 VC 200	Portas de acrílico Salina 80 VC 250	Portas de acrílico Salina 80 VC 300
Código	0ITM9012	0ITM9013	0ITM9014	0ITM9015	0ITM9016
PVP	140 €	180 €	280 €	305 €	370 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SALINA 80 VD



SALINA 80 VD

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Vitrina refrigerada semi-ventilada com vidro reto para a exposição e conservação de todo o tipo de produtos frescos.
- Graças ao seu elegante desenho e acabamento, a vitrina SALINA 80 é perfeita para estabelecimentos que procuram ter um ambiente caracterizado pela simplicidade, utilidade e funcionalidade.
- Tecnologia, desenho e produção italiana.
- Desenho compacto com 900 mm de profundidade.
- Baixo consumo energético.
- Plano de trabalho em madeira laminada.
- Plano de exposição em chapa de aço atóxico, adequada para alimentos.
- Paredes laterais isoladas e termoformadas com vidro lateral temperado (40 mm. de grossura).
- Quadro de controlo digital.
- Prateleira intermédia e reserva refrigerada de série.
- Cor branca de série (RAL 9010).



Paredes laterais com 40 mm de espessura.



Vidro reto.



Plano de exposição em chapa de aço atóxico.



Cor branca de série.

Serviços opcionais*

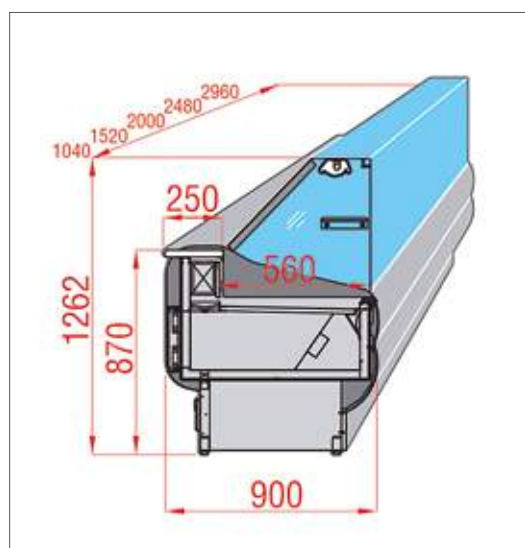


Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Salina 80 VD 100	Salina 80 VD 150	Salina 80 VD 200	Salina 80 VD 250	Salina 80 VD 300
Código		0ITM0141	0ITM0142	0ITM0143	0ITM0144	0ITM0145
Intervalo de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	390	390	540	730	850
Potência de arrefecimento	kW	0,32	0,48	0,64	0,80	0,96
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Prateleiras	n.º	1	1	1	1	1
Portas	n.º	1	2	2	3	3
Superfície de exposição	m²	0,6	0,83	1,1	1,38	1,66
Largura / Prof. / Altura	mm	1040 / 900 / 1262	1520 / 900 / 1262	2000 / 900 / 1262	2480 / 900 / 1262	2960 / 900 / 1262
Peso bruto / líquido	kg	125 / 110	150 / 135	180 / 165	220 / 205	260 / 245
Reserva refrigerada	l	120	249	332	415	498
PVP		1760 €	1975 €	2185 €	2650 €	3030 €



SALINA 80 VD

ACESSÓRIOS	Portas de acrílico Salina 80 VD 100	Portas de acrílico Salina 80 VD 150	Portas de acrílico Salina 80 VD 200	Portas de acrílico Salina 80 VD 250	Portas de acrílico Salina 80 VD 300
Código	0ITM9027	0ITM9028	0ITM9029	0ITM9030	0ITM9031
PVP	140 €	180 €	280 €	305 €	370 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SALINA PLUS



SALINA PLUS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Vitrina refrigerada semi-ventilada com vidro curvo para a exposição e conservação de todo o tipo de produtos frescos.
- Graças ao seu elegante desenho e acabamento, a vitrina SALINA PLUS é perfeita para estabelecimentos que procuram ter um ambiente caracterizado pela simplicidade, utilidade e funcionalidade.
- Tecnologia, desenho e produção italiana.
- Desenho compacto com 1140 mm de profundidade.
- Com reserva refrigerada, o que aumenta a capacidade de armazenamento de produtos refrigerados.
- Baixo consumo energético.
- Plano de trabalho em madeira laminada.
- Plano de exposição em chapa de aço atóxico, adequada para alimentos.
- Paredes laterais isoladas e termoformadas com vidro lateral temperado (50 mm de grossura).
- Quadro de controlo digital.
- Prateleira intermédia e reserva refrigerada de série.
- Cor branca de série (RAL 9010).



Paredes laterais com 50 mm de espessura.



Vidro curvo.



Plano de exposição em chapa de aço atóxico.

Serviços opcionais*

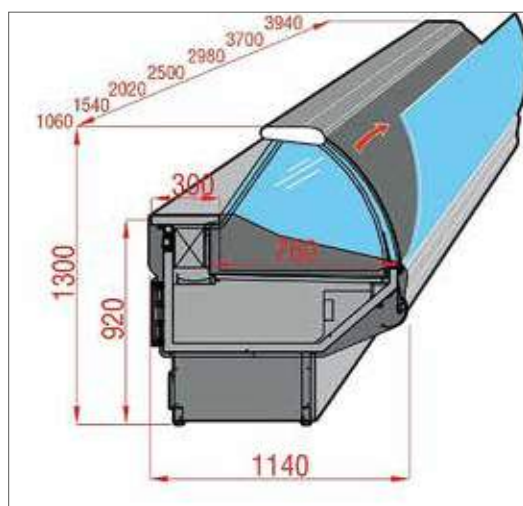


Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Salina Plus 100	Salina Plus 150	Salina Plus 200	Salina Plus 250	Salina Plus 300
Código		0ITM0151	0ITM0152	0ITM0153	0ITM0154	0ITM0155
Intervalo de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	437	581	660	785	900
Potência de arrefecimento	kW	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Prateleiras	n.º	1	1	1	1	1
Portas	n.º	1	2	2	3	3
Superfície de exposição	m²	0,8	1,09	1,45	1,81	2,17
Largura / Prof. / Altura	mm	1060 / 1140 / 1300	1540 / 1140 / 1300	2020 / 1140 / 1300	2500 / 1140 / 1300	2980 / 1140 / 1300
Peso bruto / líquido	kg	130 / 115	170 / 155	210 / 195	250 / 235	285 / 270
Reserva refrigerada	l	182	274	365	456	547
PVP		2560 €	3175 €	3505 €	3965 €	4905 €



SALINA PLUS

ACESSÓRIOS	Portas de acrílico Salina Plus 100	Portas de acrílico Salina Plus 150	Portas de acrílico Salina Plus 200	Portas de acrílico Salina Plus 250	Portas de acrílico Salina Plus 300
Código	0ITM9022	0ITM9023	0ITM9024	0ITM9025	0ITM9026
PVP	185 €	195 €	310 €	335 €	405 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

KIBUK VC



KIBUK VC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Vitrina refrigerada semi-ventilada com vidro curvo para a exposição e conservação de todo o tipo de produtos frescos.
- Graças ao seu elegante desenho e acabamento, a vitrina KIBUK é perfeita para estabelecimentos que procuram ter um ambiente caracterizado pela simplicidade, utilidade e funcionalidade.
- Tecnologia, desenho e produção italiana.
- Desenho compacto com 900 mm de profundidade.
- Cor branca de série (RAL 9010).
- Com reserva refrigerada, o que aumenta a capacidade de armazenamento de produtos refrigerados.
- Reduzido consumo energético.
- Plano de trabalho e plano de exposição em aço inoxidável.
- Paredes laterais isoladas e termoformadas com vidro lateral temperado (50 mm. de grossura).
- Quadro de controlo digital.
- Prateleira intermédia e reserva refrigerada de série.



Paredes laterais com 50 mm de espessura.



Vidro curvo.



Reserva refrigerada de série.



Cor branca de série.

Serviços opcionais*

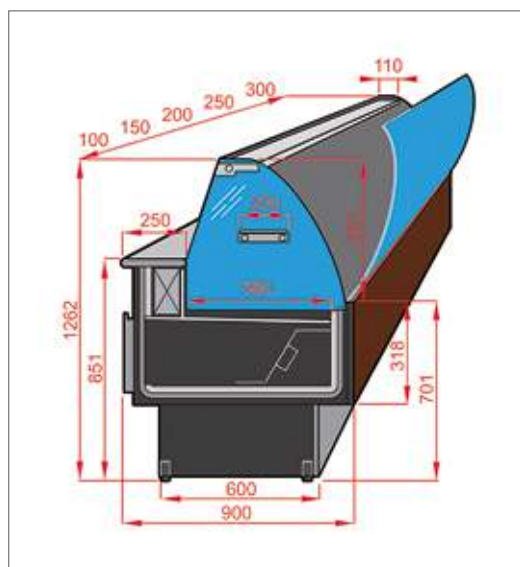


Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Kibuk VC 100	Kibuk VC 150	Kibuk VC 200	Kibuk VC 250	Kibuk VC 300
Código		0ITM0089	0ITM0090	0ITM0091	0ITM0092	0ITM0093
Intervalo de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	712	663	831	913	1025
Potência de arrefecimento	kW	0,32	0,48	0,64	0,8	0,96
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Prateleiras	n.º	1	1	1	1	1
Portas	n.º	1	2	2	3	3
Superfície de exposição	m²	0,6	0,83	1,1	1,38	1,66
Largura / Prof. / Altura	mm	1060 / 560 / 1245	1540 / 560 / 1245	2020 / 560 / 1245	2500 / 560 / 1245	2980 / 560 / 1245
Peso bruto / líquido	kg	125 / 110	150 / 135	180 / 165	220 / 205	260 / 245
Reserva refrigerada	l	120	249	332	415	498
PVP		2445 €	2785 €	3215 €	3925 €	4485 €



KIBUK VC

ACESSÓRIOS	Portas de acrílico Kibuk VC 100	Portas de acrílico Kibuk VC 150	Portas de acrílico Kibuk VC 200	Portas de acrílico Kibuk VC 250	Portas de acrílico Kibuk VC 300
Código	0ITM9017	0ITM9018	0ITM9019	0ITM9020	0ITM9021
PVP	140 €	180 €	280 €	305 €	370 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

KIBUK VD



KIBUK VD

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Vitrina refrigerada semi-ventilada com vidro reto para a exposição e conservação de todo o tipo de produtos frescos.
- Graças ao seu elegante desenho e acabamento, a vitrina KIBUK é perfeita para estabelecimentos que procuram ter um ambiente caracterizado pela simplicidade, utilidade e funcionalidade.
- Tecnologia, desenho e produção italiana.
- Desenho compacto com 900 mm de profundidade.
- Prateleira intermédia e reserva refrigerada de série.
- Com reserva refrigerada, o que aumenta a capacidade de armazenamento de produtos refrigerados.
- Reduzido consumo energético.
- Plano de trabalho e plano de exposição em aço inoxidável.
- Paredes laterais isoladas e termoformadas com vidro lateral temperado (50 mm. de grossura).
- Quadro de controlo digital.
- Cor branca de série (RAL 9010).



Paredes laterais com 50 mm de espessura.



Vidro reto.



Plano de exposição em aço inoxidável.



Cor branca de série.

Serviços opcionais*

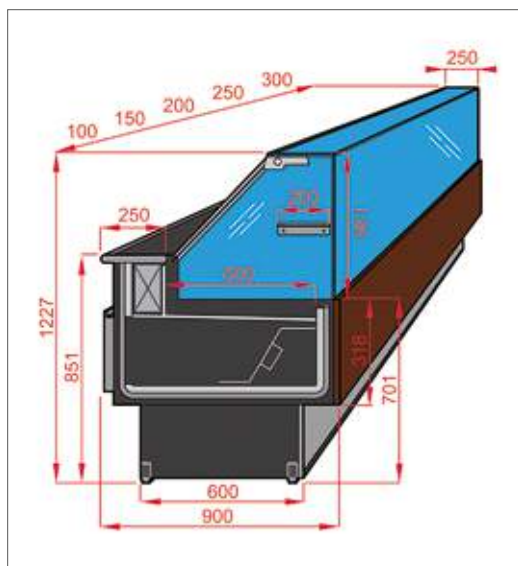


Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Kibuk VD 100	Kibuk VD 150	Kibuk VD 200	Kibuk VD 250	Kibuk VD 300
Código		0ITM0094	0ITM0095	0ITM0096	0ITM0097	0ITM0098
Intervalo de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	712	663	831	913	1025
Potência de arrefecimento	kW	0,32	0,48	0,64	0,8	0,96
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Prateleiras	n.º	1	1	1	1	1
Portas	n.º	1	2	2	3	3
Superfície de exposição	m²	0,6	0,83	1,1	1,38	1,66
Largura / Prof. / Altura	mm	1060 / 560 / 1245	1540 / 560 / 1245	2020 / 560 / 1245	2500 / 560 / 1245	2980 / 560 / 1245
Peso bruto / líquido	kg	125 / 110	150 / 135	180 / 165	220 / 205	260 / 245
Reserva refrigerada	l	120	249	332	415	498
PVP		2445 €	2785 €	3215 €	3925 €	4485 €



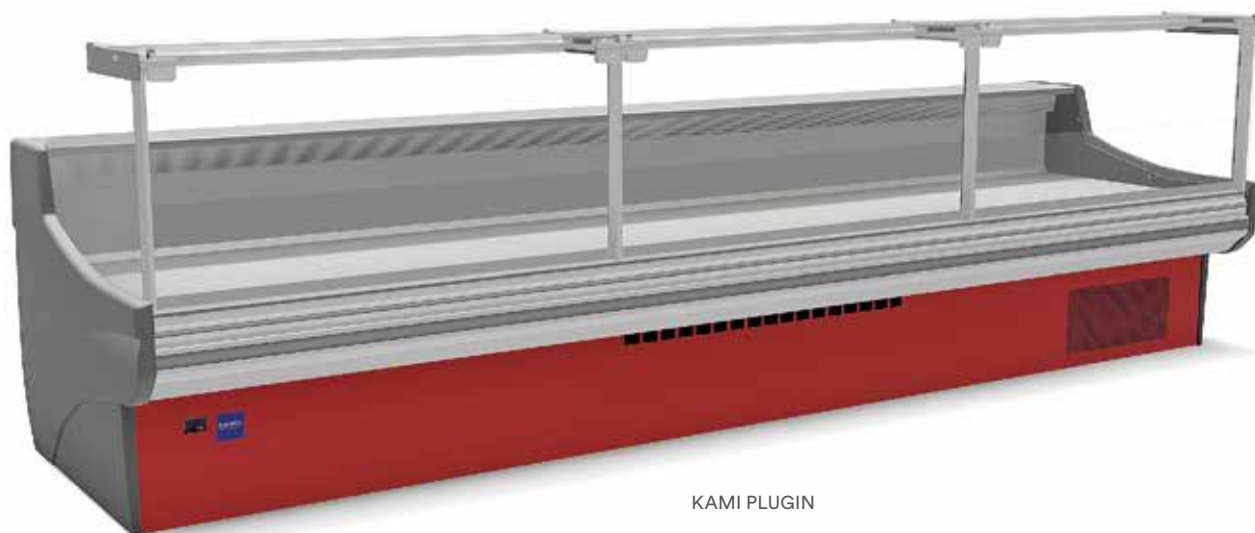
KIBUK VD

ACESSÓRIOS	Portas de acrílico Kibuk VD 100	Portas de acrílico Kibuk VD 150	Portas de acrílico Kibuk VD 200	Portas de acrílico Kibuk VD 250	Portas de acrílico Kibuk VD 300
Código	0ITM9032	0ITM9033	0ITM9034	0ITM9035	0ITM9036
PVP	140 €	180 €	280 €	305 €	370 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

KAMI

★ PRODUTO PREMIUM



KAMI PLUGIN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Vitrina refrigerada com um desenho moderno e atual.
- Vidros retos com abertura superior e prateleira superior em vidro com iluminação LED de série.
- O modelo Kami oferece no seu interior uma reserva refrigerada com portas de acesso herméticas para uma perfeita conservação dos produtos armazenados.
- Para-choques em PVC de série.
- Ampla gama de painéis decorativos de fácil instalação.
- Cinzento (RAL 9006) de série.



Plano de exposição em aço inox.



Painel lateral panorâmico.

Serviços opcionais*



Aplicação

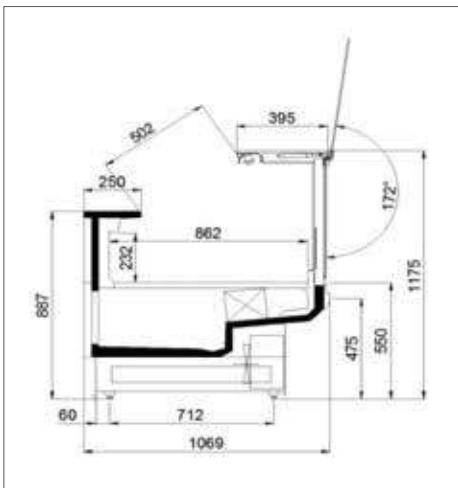


Características



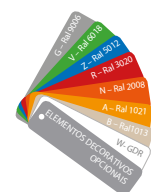
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		KAMI 937	KAMI 1250	KAMI 1562	KAMI 1875	KAMI 2500	KAMI 3125	KAMI 3750
Código		0LDR1070	0LDR1071	0LDR1072	0LDR1073	0LDR1074	0LDR1075	0LDR1076
Intervalo de temperatura	°C	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	710	850	980	1420	1700	2280	2550
Potência de arrefecimento	kW	2,40	3,40	3,90	4,60	6,30	8,10	9,70
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	Tipo	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Superfície de exposição	m²	0,68	0,91	1,14	1,37	1,83	2,29	2,75
Largura / Prof. / Altura	mm	1017 / 1069 / 1175	1330 / 1069 / 1175	1642 / 1069 / 1175	1955 / 1069 / 1175	2580 / 1069 / 1175	3205 / 1069 / 1175	3830 / 1069 / 1175
Peso bruto / líquido	kg	125 / 110	227 / 150	289 / 170	297 / 190	375 / 280	310 / 295	408 / 393
PVP		4785 €	5025 €	5502 €	5819 €	6581 €	7718 €	8660 €



KAMI

ACESSÓRIOS	Modelo decorativo 937	Modelo decorativo 1250	Modelo decorativo 1562	Modelo decorativo 1875	Modelo decorativo 2500	Modelo decorativo 3125	Modelo decorativo 3750
Código	0LDR9255	0LDR9237	0LDR9238	0LDR9239	0LDR9240	0LDR9241	0LDR9242
PVP	193 €	360 €	388 €	418 €	476 €	478 €	488 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

DREAM VC



DREAM VC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Com vidro curvo.
- Permite uma grande visibilidade do produto.
- Possibilidade de canalização.
- Modelos de 1200 mm a 3750 mm.
- Refrigeração ventilada.
- Abertura do vidro através de pistões.
- Classe de temperatura M1 e M2.
- Iluminação LED.



Proteção contra choques de série.



Abertura do vidro através de pistões.



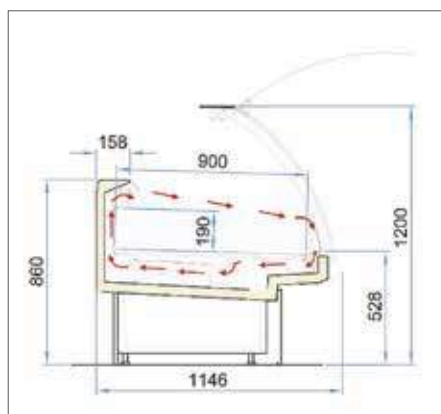
Vidro curvo.

Serviços opcionais*

Aplicação

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		DREAM 93 VC	DREAM 125 VC	DREAM 187 VC	DREAM 250 VC	DREAM 312 VC	DREAM 375 VC	DREAM EA450 VC	DREAM EC450 VC
Código		OLIS1129	OLIS1130	OLIS1131	OLIS1132	OLIS1133	OLIS1134	OLIS1135	OLIS1136
Intervalo de temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	90	118	179	231	288	350	79	152
Potência elétrica em descongelação	W	480	618	959	1311	1918	2070	469	602
Potência de arrefecimento	kW	0,34	0,38	0,47	0,64	0,79	0,96	0,34	0,34
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3	3
Descongelamento	Tipo	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A
Temperatura de evaporação	°C	-8	-8	-8	-8	-8	-8	-8	-8
Superfície de exposição	m²	0,6	0,91	1,2	1,8	2,1	2,8	0,8	0,4
Largura / Prof. / Altura	mm	930 / 1146 / 1200	1250 / 1146 / 1200	1870 / 1146 / 1200	2500 / 1146 / 1200	3120 / 1146 / 1200	3750 / 1146 / 1200	1226 / 1226 / 1200	1226 / 1226 / 1200
PVP		4733 €	5122 €	6402 €	7497 €	8749 €	9636 €	11679 €	12537 €



DREAM VC

ACESSÓRIO	Kit canalização
Código	OLIS1137
PVP	318 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

DREAM VD



DREAM VD

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Com vidro reto.
- Permite uma grande visibilidade do produto.
- Possibilidade de canalização.
- Modelos de 1200 mm a 3750 mm.
- Refrigeração ventilada.
- Abertura do vidro através de pistões.
- Classe de temperatura M1 e M2.
- Iluminação LED.



Proteção contra choques de série.



Grande visibilidade do produto exposto.



Vidro reto.

Serviços opcionais*

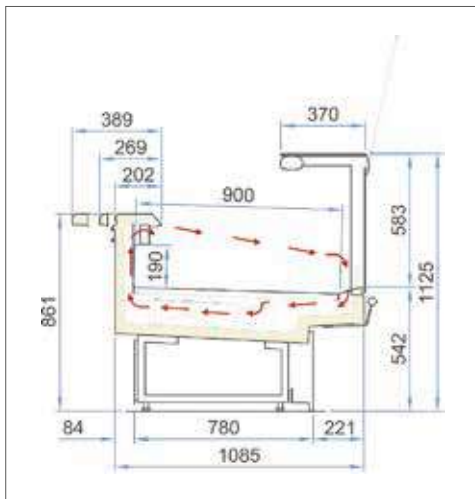


Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		DREAM 93 VD	DREAM 125 VD	DREAM 187 VD	DREAM 250 VD	DREAM 312 VD	DREAM 375 VD	DREAM EA450 VD	DREAM EC450 VD
Código		OLIS1121	OLIS1122	OLIS1123	OLIS1124	OLIS1125	OLIS1126	OLIS1127	OLIS1128
Intervalo de temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	90	118	179	231	288	350	79	152
Potência elétrica em descongelação	W	480	618	959	1311	1918	2070	469	602
Potência de arrefecimento	kW	0,34	0,38	0,47	0,64	0,79	0,96	0,34	0,34
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3	3
Descongelação	Tipo	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A
Temperatura de evaporação	°C	-8	-8	-8	-8	-8	-8	-8	-8
Superfície de exposição	m²	0,6	0,9	1,2	1,8	2,1	2,8	0,8	0,4
Largura / Prof. / Altura	mm	930 / 1085 / 1125	1250 / 1085 / 1125	1870 / 1085 / 1125	2500 / 1085 / 1125	3120 / 1085 / 1125	3750 / 1085 / 1125	1226 / 1226 / 1200	1226 / 1226 / 1200
PVP		4913 €	5279 €	6664 €	7762 €	9065 €	9951 €	11679 €	12537 €



DREAM VD

ACESSÓRIO	Kit canalização
Código	OLIS1137
PVP	318 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GENIUS



GENIUS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Mural expositor especialmente indicado para a exposição e venda de produtos promocionais e por impulso graças ao seu tamanho reduzido e à possibilidade de localização em locais estratégicos de venda.
- A sua estética moderna com possibilidades de personalização facilita a sua integração em qualquer tipo de decoração. Pode ser personalizado através dos painéis frontais decorativos.
- Cor cinzenta de série.



Prateleiras reguláveis e inclináveis em altura. Possibilidade de adicionar mais prateleiras (24/36 cm).



Painel lateral panorâmico para uma perfeita visualização.



Cortina de noite opcional termorrefletora.



Pode ser personalizado através dos painéis frontais decorativos.

Serviços opcionais*



Aplicação

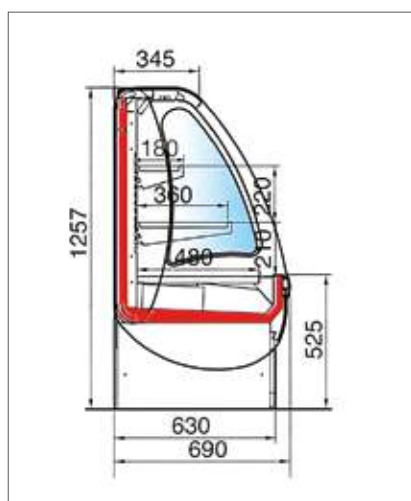


Características

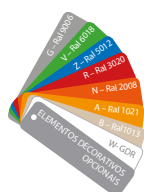


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		GENIUS 70	GENIUS 100	GENIUS 135
Código		0LOT1000	0LOT1001	0LOT1002
Intervalo de temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	540	800	1000
Classe climática	Tipo	3	3	3
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	Tipo	M1-M2	M1-M2	M1-M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposição	m²	0,63	0,95	1,28
Largura / Prof. / Altura	mm	732 / 690 / 1257	1047 / 690 / 1257	1360 / 690 / 1257
Peso bruto / líquido	kg	105 / 90	130 / 115	165 / 150
PVP		3023 €	3383 €	3456 €



GENIUS



ACESSÓRIOS	Decorativo inferior GENIUS 70	Decorativo inferior GENIUS 100	Decorativo inferior GENIUS 135	Decorativo superior GENIUS 70	Decorativo superior GENIUS 100	Decorativo superior GENIUS 135	Cortina de noite GENIUS H200 L70	Cortina de noite GENIUS H200 L100-N	Cortina de noite GENIUS H200 L135
Código	0LOT3001	0LOT3003	0LOT3005	0LOT3000	0LOT3002	0LOT3004	0LOT9077	0LOT9488	0LOT9159
PVP	13 €	13 €	15 €	22 €	27 €	32 €	117 €	117 €	117 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

FOS / FOS INOX

★ PRODUTO PREMIUM



FOS INOX 100



FOS 100

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Mural expositor especialmente indicado para a exposição e venda de produtos promocionais graças ao seu tamanho reduzido e à possibilidade de localização em locais estratégicos de venda.
- A sua estética moderna com perfis decorativos a cores (opcional para os modelos FOS 100) ou seu acabamento em inox (para os modelos FOS 100 INOX) facilitam a sua integração em qualquer tipo de ambiente.
- A evaporação da água de descongelação realiza-se automaticamente.
- Inclui sistema de iluminação Led.



Rede frontal amovível para um fácil acesso em caso de reparação.



Prateleiras reguláveis em altura.



Painéis laterais totalmente panorâmicas.



Sistema de rolos para deslocar o mural facilmente.

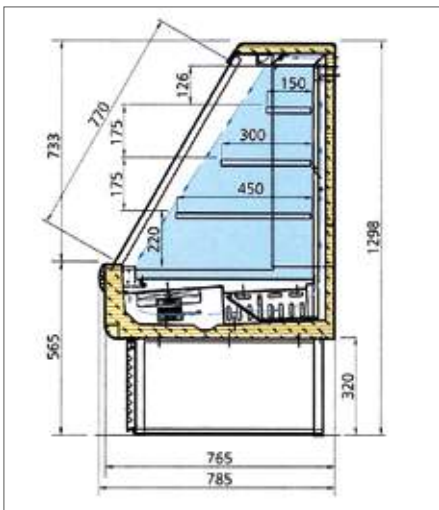
Serviços opcionais*

Aplicação

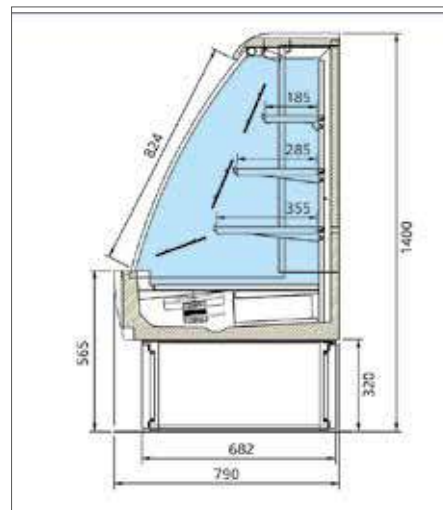
Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FOS 100	FOS INOX 100
Código		OLIS0970	OLIS0990
Capacidade líquida	l	180	180
Intervalo de temperatura	°C	-1 / +7	-1 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1150	1200
Classe climática	Tipo	3	3
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	Tipo	M1-M2	M1-M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	mm	1030 / 787 / 1298	1000 / 815 / 1400
Peso bruto / líquido	kg	198 / 140	140 / 130
PVP		2995 €	3790 €



FOS 100



FOS INOX 100

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ECO MADEIRA

★ PRODUTO PREMIUM



ECO MADEIRA 1250

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Semi-mural vertical com grupo incorporado e temperatura positiva para produtos embalados como produtos lácteos, enchidos, carnes e bebidas.
- Pelas suas dimensões reduzidas e versatilidade de utilização, integra-se perfeitamente em qualquer espaço, desde as pequenas lojas às superfícies de média e grande dimensão.
- Iluminação LED na cornija, garantindo uma poupança de energia significativa.
- Permite uma maior capacidade de carga graças à prateleira inferior com 500 mm de profundidade.
- Disponível em diferentes cores.
- Na versão Eco Madeira, o móvel está equipado com portas de correr (full vision) sem caixilho, conseguindo um equilíbrio perfeito entre visibilidade do produto e poupança de energia.
- Painel de controlo eletrónico de série.
- Cinzento (Ral 9006) de série, acabamento decorativo inferior modificável de acordo com as cores apresentadas na página seguinte.



Termóstato digital.



Proteção contra choques de série.



Painéis laterais panorâmicos.



Luz LED de série.

Serviços opcionais*



Aplicação



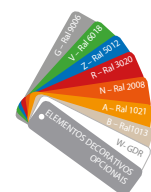
Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CARNE			LÁCTEOS		
	Eco Madeira 1250	Eco Madeira 1875	Eco Madeira 2500	Eco Madeira 1250	Eco Madeira 1875	Eco Madeira 2500
Código	0LDR1046	0LDR1047	0LDR1048	0LDR1049	0LDR1050	0LDR1051
Intervalo de temperatura	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	708	1100	1259	708	1100	1259
Potência elétrica em descongelação	165	211	257	165	211	257
Classe climática	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	M1	M1	M1	M2	M2	M2
Refrigerante	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Estantes	3	3	3	3	3	3
Superfície de exposição	1,23	1,85	2,46	1,23	1,85	2,46
Níveis de exposição	4	4	4	4	4	4
Largura / Prof. / Altura	1330 / 840 / 1652	1955 / 840 / 1652	2580 / 840 / 1652	1330 / 840 / 1652	1955 / 840 / 1652	2580 / 840 / 1652
Peso bruto / líquido	215 / 200	320 / 305	430 / 415	215 / 200	320 / 305	430 / 415
PVP	5421 €	6463 €	8144 €	5470 €	6515 €	8210 €

ACESSÓRIOS	Decorativo ECO MADEIRA 1250	Decorativo ECO MADEIRA 1875	Decorativo ECO MADEIRA 2500
Código	0LDR9265	0LDR9273	0LDR9281
PVP	211 €	299 €	374 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ARTIC



ARTIC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Mural expositor com uma grande superfície de exposição, ideal para a conservação e venda de todo o tipo de produtos refrigerados.
- Mural com um grande desempenho graças à circulação de ar forçado e ao sobredimensionamento do evaporador.
- Prateleiras e plano cuba em aço inoxidável, o que facilita as operações de limpeza.
- Dispõem de evaporação de água com bandeja elétrica.
- Cor cinzenta de série.
- Porta com preços incorporados.
- Lâmpada de néon.
- Descongelamento automático (6 diários).



Prateleiras reguláveis em altura e não inclináveis.



Painel de controlo com termóstato.



Painéis laterais com parte de vidro para uma melhor visão.

Serviços opcionais*

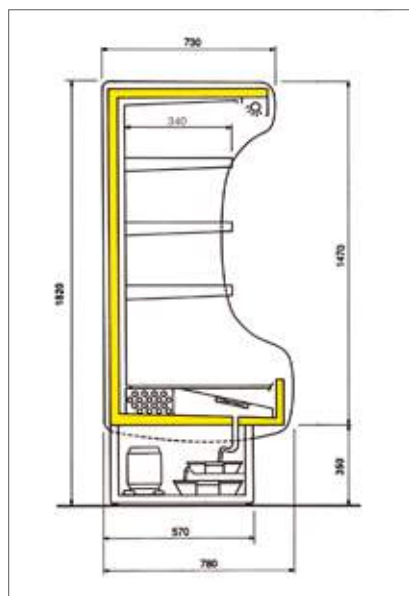


Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Artic 70	Artic 100	Artic 120	Artic 150	Artic 180
Código		0LZN0031	0LZN0039	0LZN0028	0LZN0029	0LZN0026
Intervalo de temperatura	°C	+4 / +6	+4 / +6	+4 / +6	+4 / +6	+4 / +8
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	615	615	765	930	1045
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	Tipo	H	H	H	H	H
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R404A
Prateleiras	n.º	3	3	3	3	3
Superfície de exposição	m²	0,96	1,41	1,72	2,18	2,67
Níveis de exposição	n.º	4	4	4	4	4
Largura / Prof. / Altura	mm	700 / 780 / 1820	1000 / 780 / 1820	1200 / 780 / 1820	1500 / 780 / 1820	1800 / 780 / 1820
Peso bruto / líquido	kg	129 / 120	134 / 130	150 / 146	166 / 161	214 / 202
PVP		2353 €	2657 €	2810 €	3185 €	3715 €



ARTIC

ACESSÓRIOS	Estante 70	Estante 100	Estante 120	Estante 150	Estante 180
Código	0LZN9500	0LZN9505	0LZN9510	0LZN9515	0LZN9520
PVP	90 €	95 €	120 €	145 €	175 €

ACESSÓRIOS	Cortina de noite 70	Cortina de noite 100	Cortina de noite 120	Cortina de noite 150	Cortina de noite 180
Código	0LZN9525	0LZN9530	0LZN9535	0LZN9545	0LZN9540
PVP	110 €	115 €	165 €	240 €	240 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

VULCANO 60



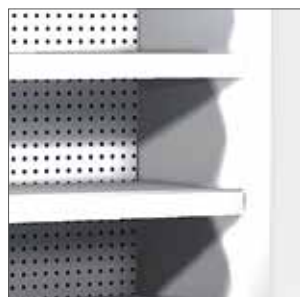
VULCANO 60

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- O Vulcano é um mural compacto com uma ampla superfície de exposição facilmente adaptável a todo o tipo de estabelecimentos (pequenos, médios e grandes).
- Tecnologia, desenho e produção italiana.
- Profundidade 600 mm.
- Painéis laterais com vidro temperado.
- Cortina de noite de série.
- Refrigeração ventilada.
- Reduzido consumo energético.
- Reduzido impacto ambiental.
- Cor branca de série (RAL 9010).



Cor branca de série.



Profundidade 600 mm.



Botão de ativação e desativação.

Serviços opcionais*

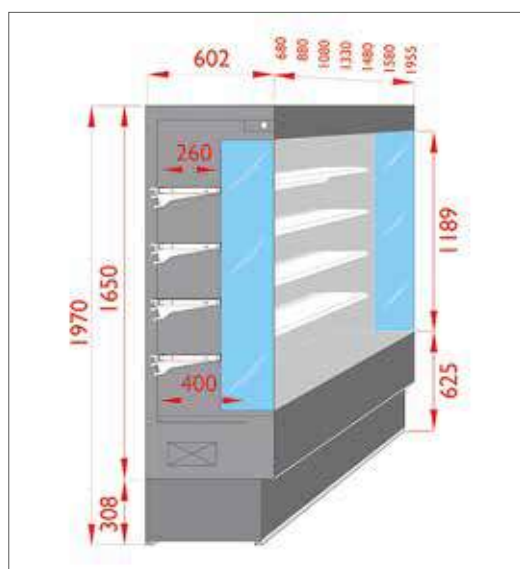


Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PINTADOS				INOX			
	VULCANO 60 100	VULCANO 60 125	VULCANO 60 150	VULCANO 60 187	VULCANO 60 INOX 100	VULCANO 60 INOX 125	VULCANO 60 INOX 150	VULCANO 60 INOX 187
Código	0ITM0056	0ITM0057	0ITM0058	0ITM0059	0ITM0060	0ITM0061	0ITM0062	0ITM0063
Intervalo de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1595	1595	1595	2660	1595	1595	2660
Potência de arrefecimento	kW	1,1	1,375	1,650	1,98	1,1	1,375	1,650
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Superfície de exposição	m²	1,57	1,95	1,65	1,98	1,57	1,95	1,98
Largura / Prof. / Altura	mm	1080 / 602 / 1970	1330 / 602 / 1970	1580 / 602 / 1970	1955 / 602 / 1970	1080 / 602 / 1970	1330 / 602 / 1970	1580 / 602 / 1970
Peso bruto / líquido	kg	140 / 125	170 / 155	225 / 210	255 / 240	140 / 125	170 / 155	225 / 210
PVP		2865 €	3070 €	3335 €	3785 €	2925 €	3435 €	4205 €



VULCANO 60

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

VULCANO VB 60



VULCANO VB 60

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- O Vulcano é um mural compacto com uma ampla superfície de exposição facilmente adaptável a todo o tipo de estabelecimentos (pequenos, médios e grandes).
- Tecnologia, desenho e produção italiana.
- Profundidade 600 mm.
- Portas com mola e painéis laterais com vidro temperado.
- Cortina de noite de série.
- Refrigeração ventilada.
- Reduzido consumo energético.
- Reduzido impacto ambiental.
- Cor branca de série (RAL 9010).



Portas com mola e painéis laterais com vidro temperado.



Ampla superfície de exposição de produtos.



Profundidade de 600 mm.



Botão de ativação e desativação.

Serviços opcionais*

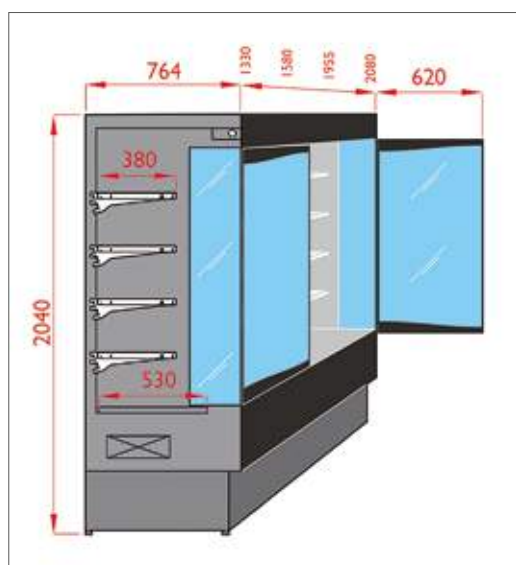


Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PINTADOS		INOX	
	VULCANO VB 60 125	VULCANO VB 60 187	VULCANO VB 60 INOX 125	VULCANO VB 60 INOX 187
Código	0ITM0079	0ITM0080	0ITM0081	0ITM0082
Intervalo de temperatura	°C +3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W 1595	2660	1595	2660
Potência de arrefecimento	kW 1,05	1,485	1,05	1,485
Classe climática	Tipo 3	3	3	3
Refrigerante	Tipo R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Portas	n.º 2	3	2	3
Superfície de exposição	m² 1,95	2,94	1,95	2,94
Largura / Prof. / Altura	mm 1330 / 602 / 1970	1955 / 602 / 1970	1330 / 602 / 1970	1955 / 602 / 1970
Peso bruto / líquido	kg 170 / 155	255 / 240	170 / 155	255 / 240
PVP	3805 €	5165 €	4015 €	5460 €



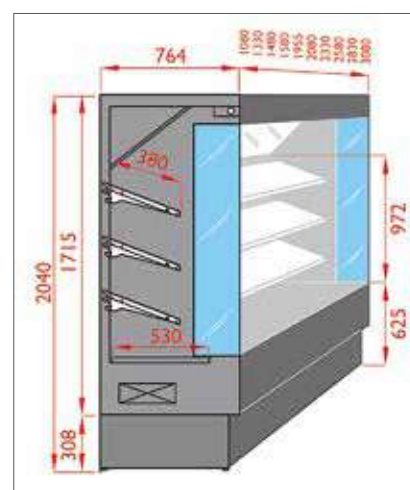
VULCANO VB 60

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

VULCANO 80



VULCANO 80



VULCANO 80

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- O Vulcano é um mural compacto com uma ampla superfície de exposição facilmente adaptável a todo o tipo de estabelecimentos (pequenos, médios e grandes).
- Tecnologia, desenho e produção italiana.
- Profundidade 800 mm.
- Painéis laterais com vidro temperado.
- Cortina de noite de série.
- Refrigeração ventilada.
- Reduzido consumo energético.
- Reduzido impacto ambiental.
- Cor branca de série (RAL 9010).



Cor branca de série.



Profundidade 800 mm.



Botão de ativação e desativação.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PINTADOS					
	VULCANO 80 100	VULCANO 80 125	VULCANO 80 150	VULCANO 80 187	VULCANO 80 250	
Código	0ITM0064	0ITM0065	0ITM0066	0ITM0067	0ITM0068	
Intervalo de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	
Potência elétrica	W	1595	1595	1595	2660	2684
Potência de arrefecimento	kW	1,1	1,375	1,650	1,98	2,75
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Superfície de exposição	m²	2,00	2,60	3,10	3,80	5,10
Largura / Prof. / Altura	mm	1080 / 764 / 2040	1330 / 764 / 2040	1580 / 764 / 2040	1955 / 764 / 2040	2580 / 764 / 2040
Peso bruto / líquido	kg	180 / 165	210 / 195	240 / 225	280 / 265	400 / 385
PVP		2995 €	3405 €	3845 €	4095 €	4975 €

MODELO	INOX					
	VULCANO 80 INOX 100	VULCANO 80 INOX 125	VULCANO 80 INOX 150	VULCANO 80 INOX 187	VULCANO 80 INOX 250	
Código	0ITM0069	0ITM0070	0ITM0071	0ITM0072	0ITM0073	
Intervalo de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	
Potência elétrica	W	1595	1595	1595	2660	2684
Potência de arrefecimento	kW	1,1	1,375	1,650	1,98	2,75
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Superfície de exposição	m²	2,00	2,60	3,10	3,80	5,10
Largura / Prof. / Altura	mm	1080 / 764 / 2040	1330 / 764 / 2040	1580 / 764 / 2040	1955 / 764 / 2040	2580 / 764 / 2040
Peso bruto / líquido	kg	180 / 165	210 / 195	240 / 225	280 / 265	400 / 385
PVP		3335 €	3690 €	4155 €	4605 €	5685 €

MODELO	FRUTAS E VERDURAS					
	VULCANO 80 FV 100	VULCANO 80 FV 125	VULCANO 80 FV 150	VULCANO 80 FV 187	VULCANO 80 FV 250	
Código	0ITM0074	0ITM0075	0ITM0076	0ITM0077	0ITM0078	
Intervalo de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	
Potência elétrica	W	1595	1595	1595	2660	2684
Potência de arrefecimento	kW	1,1	1,375	1,650	1,98	2,75
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Superfície de exposição	m²	1,70	2,10	2,50	3,10	4,20
Largura / Prof. / Altura	mm	1080 / 764 / 2040	1330 / 764 / 2040	1580 / 764 / 2040	1955 / 764 / 2040	2580 / 764 / 2040
Peso bruto / líquido	kg	180 / 165	210 / 195	240 / 225	280 / 265	400 / 385
PVP		3070 €	3435 €	3915 €	4375 €	5120 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

VULCANO VB 80



VULCANO VB 80

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- O Vulcano é um mural compacto com uma ampla superfície de exposição facilmente adaptável a todo o tipo de estabelecimentos (pequenos, médios e grandes).
- Tecnologia, desenho e produção italiana.
- Profundidade 800 mm.
- Portas com mola e painéis laterais com vidro temperado.
- Cortina de noite de série.
- Refrigeração ventilada.
- Reduzido consumo energético.
- Reduzido impacto ambiental.
- Cor branca de série (RAL 9010).



Portas com mola e painéis laterais com vidro temperado.



Ampla superfície de exposição de produtos.



Profundidade de 800 mm.



Botão de ativação e desativação.

Serviços opcionais*

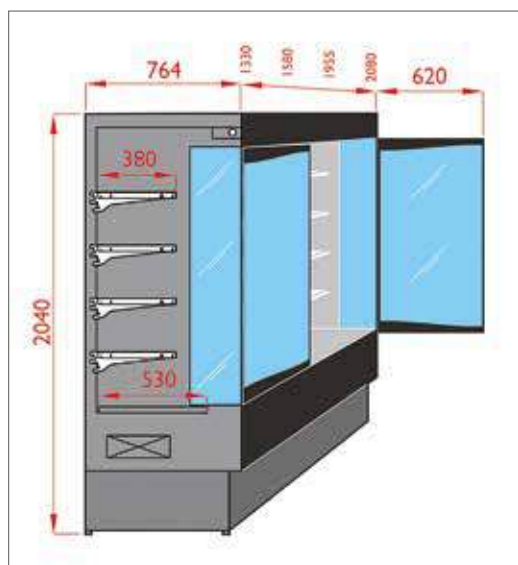


Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PINTADOS			INOX		
	VULCANO VB 80 125	VULCANO VB 80 187	VULCANO VB 80 250	VULCANO VB 80 INOX 125	VULCANO VB 80 INOX 187	VULCANO VB 80 INOX 250
Código	0ITM0083	0ITM0084	0ITM0085	0ITM0086	0ITM0087	0ITM0088
Intervalo de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1595	2660	2684	1595	2684
Potência de arrefecimento	kW	1,375	1,98	2,75	1,375	2,75
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Portas	n.º	2	3	4	2	3
Superfície de exposição	m²	2,60	3,80	5,10	2,60	3,80
Largura / Prof. / Altura	mm	1330 / 764 / 1970	1955 / 764 / 1970	2580 / 764 / 1970	1330 / 764 / 1970	1955 / 764 / 1970
Peso bruto / líquido	kg	210 / 195	280 / 265	400 / 385	210 / 195	280 / 265
PVP		4005 €	5315 €	6815 €	4165 €	5540 €



VULCANO VB 80

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SLIM

★ PRODUTO PREMIUM



SLIM GD

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Mural de dimensões externas reduzidas e com uma grande capacidade interna para a exposição de queijos, laticínios e produtos frescos pré-fabricados.
- Design compacto e moderno para se adaptar aos espaços mais reduzidos.
- Otimização do espaço interno com cinco prateleiras de 30 cm de profundidade.
- Os modelos com portas incluem LED vertical em ambos os lados, fecho automático e portas de vidro duplo para uma conservação ideal do produto.
- Base com pés com altura regulável.
- EC Fan Motor. Ventilador Inverter para uma poupança no consumo e uma maior eficiência energética.
- Modelos GD com R744 opcional.
- Cortina de noite e iluminação para prateleiras sob pedido (montadas em fábrica).



Modelos GD com porta de vidro duplo.



5 prateleiras com 30 cm de profundidade.



Painéis laterais panorâmicas para uma melhor exposição do produto.

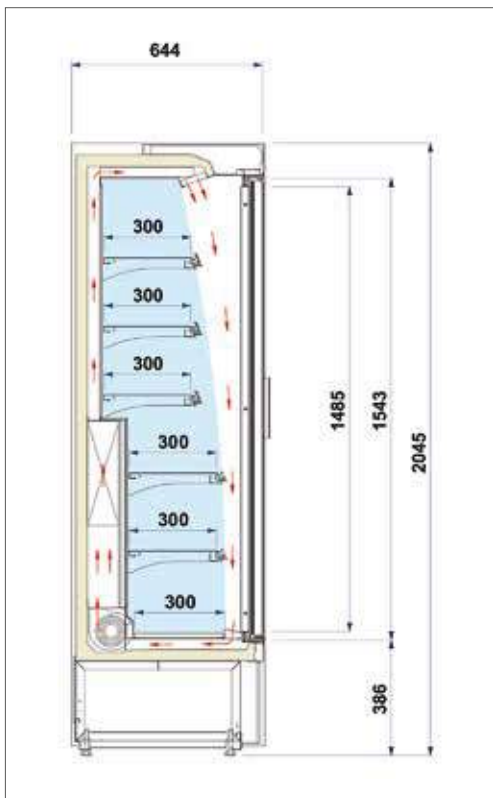
Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SEM PORTAS				COM PORTAS			
	SLIM 70	SLIM 100	SLIM 130	SLIM 190	SLIM GD 100	SLIM GD 130	SLIM GD 190	
Código	⊖OLIS1069	⊖OLIS1070	OLIS1071	OLIS1072	OLIS1032	OLIS1033	OLIS1034	
Capacidade líquida	l	243	362	458	720	345	435	685
Intervalo de temperatura	°C	-1/ +5	-1/ +5	-1/ +5	-1/ +5	-1/ +5	-1/ +5	-1/ +5
Alimentação elétrica	V/Ph/Hz	230 / 1/ 50	230 / 1/ 50	230 / 1/ 50	230 / 1/ 50	230 / 1/ 50	230 / 1/ 50	230 / 1/ 50
Potência elétrica	W	2000	2100	2200	3500	930	1180	1750
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	Tipo	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	mm	680 / 625 / 2055	980 / 625 / 2055	1220 / 625 / 2055	1880 / 625 / 2055	1040 / 644 / 2045	1280 / 644 / 2045	1950 / 644 / 2045
Peso bruto / líquido	kg	170 / 155	225 / 210	271 / 256	377 / 362	255 / 240	295 / 280	355 / 340
PVP		3517 €	3916 €	4071 €	5624 €	5420 €	5620 €	8618 €



SLIM GD

ACESSÓRIOS	Prateleira divisora	Frontal da prateleira 70	Frontal da prateleira 100	Frontal da prateleira 130	Frontal da prateleira 190	Iluminação painel 70	Iluminação painel 100	Iluminação painel 130	Iluminação painel 190
Código	OLIS9004	OLIS9006	OLIS9007	OLIS9008	OLIS9009	OLIS9011	OLIS9012	OLIS9013	OLIS9016
PVP	22 €	30 €	30 €	30 €	36 €	123 €	134 €	144 €	169 €

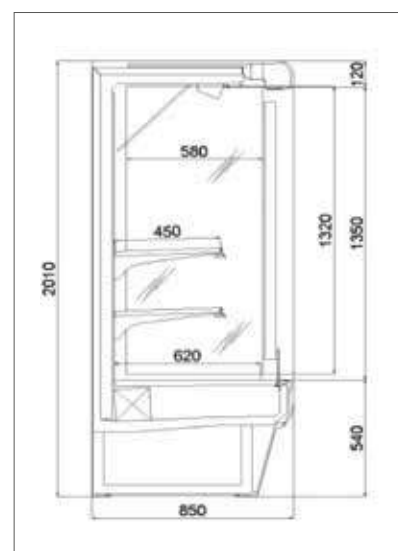
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

LG TWIST

★ PRODUTO PREMIUM



LG TWIST



LG TWIST

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Mural vertical encaixável com temperatura positiva para exposição e venda de produtos lácteos, enchidos, carnes, frutas e verduras - classe de temperatura M1/M2/H.
- Painéis laterais panorâmicos.
- 4 prateleiras.
- Iluminação superior e lateral LED de alta eficiência.
- Ventiladores de alta eficiência de série (evaporador/condensador).
- Disponível em diferentes cores sob pedido.
- Cor cinzenta (Ral 90006) de série, acabamento decorativo inferior modificável de acordo com as cores apresentadas na página seguinte.
- Cortina de noite manual de série.
- Inclui cortina manual de série.
- Modelos canalizáveis.
- Os modelos que não levam portas de vidro têm cortinas de noite de série.



Iluminação LED.



Painéis laterais panorâmicos.

Serviços opcionais*



Aplicação



Características

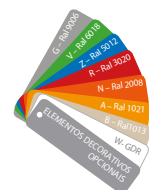


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CARNE				LÁCTEOS		
	LG Twist 937	LG Twist 1250	LG Twist 1875	LG Twist 2500	LG Twist 937	LG Twist 1250	
Código	⌚0LDR1052	⌚0LDR1053	0LDR1054	0LDR1055	⌚0LDR1056	⌚0LDR1057	
Intervalo de temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+3 / +5	
Alimentação elétrica	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	
Potência elétrica	W	1652	1913	2304	3310	1539	
Potência elétrica em descongelação	W	825	895	1209	1424	650	
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3	
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	
Classe de temperatura	Tipo	M1	M1	M1	M1	M2	
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	
Prateleiras	n.º	4	4	4	4	4	
Superfície de exposição	m²	1,41	1,88	2,82	3,76	1,41	
Níveis de exposição	n.º	5	5	5	5	5	
Largura / Prof. / Altura	mm	937 / 850 / 2010	1250 / 850 / 2010	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010	937 / 850 / 2010	1250 / 850 / 2010
Peso bruto / líquido	kg	256 / 250	297 / 275	392 / 355	508 / 465	256 / 250	297 / 275
PVP		4555 €	4730 €	5505 €	6750 €	4175 €	4444 €

MODELO	LÁCTEOS		FRUTAS E VERDURAS				
	LG Twist 1875	LG Twist 2500	LG Twist 937	LG Twist 1250	LG Twist 1875	LG Twist 2500	
Código	0LDR1058	0LDR1059	⌚0LDR1060	⌚0LDR1061	0LDR1062	0LDR1063	
Intervalo de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	
Alimentação elétrica	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	
Potência elétrica	W	1955	2858	1539	1687	1955	
Potência elétrica em descongelação	W	727	854	650	685	727	
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3	
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	
Classe de temperatura	Tipo	M2	M2	H	H	H	
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	
Prateleiras	n.º	4	4	2	2	2	
Superfície de exposição	m²	2,82	3,76	1,41	1,88	2,82	
Níveis de exposição	n.º	5	5	3	3	3	
Largura / Prof. / Altura	mm	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010	937 / 850 / 2010	1250 / 850 / 2010	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010
Peso bruto / líquido	kg	392 / 355	508 / 465	256 / 250	297 / 275	392 / 355	508 / 465
PVP		5135 €	6414 €	4245 €	4351 €	5065 €	6379 €

ACESSÓRIOS	Modelo decorativo 937	Modelo decorativo 1250	Modelo decorativo 1875	Modelo decorativo 2500
Código	0LDR9215	0LDR9015	0LDR9217	0LDR9226
PVP	264 €	264 €	282 €	347 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ECO TWIST

★ PRODUTO PREMIUM



ECO TWIST

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Expositores verticais plug-in de temperatura positiva para a exposição e venda de produtos lácteos, enchidos, hortaliças, frutas, carnes e aves. A resposta ideal para uma personalização prática dos espaços de exposição, com a garantia de uma poupança de energia considerável.
- O modelo ECO TWIST também está equipado com vidro duplo Low-E e portas com dobradiças que garantem uma poupança de energia significativa.
- Iluminação LED T5 de alta eficiência na cornija e nos painéis laterais.
- É possível personalizar estes expositores com uma ampla variedade de acessórios.
- Disponível em diferentes cores.
- Cor cinzenta (Ral 90006) de série, acabamento decorativo inferior modificável de acordo com as cores apresentadas na página seguinte.



Painéis laterais panorâmicos.



Proteção contra choques de série.



Vidro duplo Low-E.

Serviços opcionais*



Aplicação

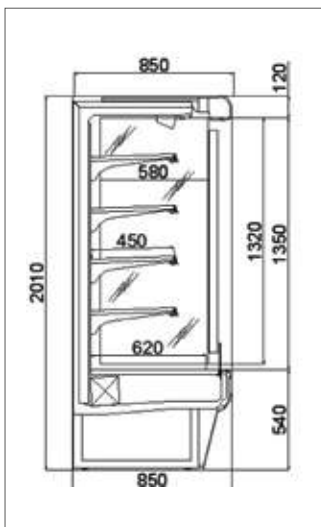


Características



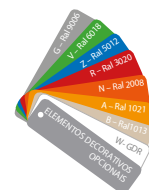
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CARNE			LÁCTEOS		
	Eco Twist 1250	Eco Twist 1875	Eco Twist 2500	Eco Twist 1250	Eco Twist 1875	Eco Twist 2500
Código	0LDR1064	0LDR1065	0LDR1066	0LDR1067	0LDR1068	0LDR1069
Intervalo de temperatura	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	660	1030	1163	660	1030	1163
Potência elétrica em descongelação	44	141	161	44	141	161
Classe climática	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	M1	M1	M1	M2	M2	M2
Refrigerante	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Prateleiras	4	4	4	4	4	4
Superfície de exposição	1,59	2,38	3,18	1,59	2,38	3,18
Níveis de exposição	5	5	5	5	5	5
Largura / Prof. / Altura	1250 / 850 / 2010	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010	1250 / 850 / 2010	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010
Peso bruto / líquido	320 / 305	415 / 400	540 / 525	320 / 305	415 / 400	540 / 525
PVP	5475 €	6490 €	8381 €	5329 €	6475 €	8184 €



ECO TWIST

ACESSÓRIOS	Modelo decorativo 1250	Modelo decorativo 1875	Modelo decorativo 2500
Código	0LDR9015	0LDR9217	0LDR9226
PVP	264 €	282 €	347 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SAPPHIRE

★ PRODUTO PREMIUM



SAPPHIRE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Mural vertical encaixável com temperatura positiva para exposição e venda de produtos lácteos, enchidos, carnes, frutas e verduras - classe de temperatura M1/M2/H.
- Refrigerante R-290: natural, eficiente e com impacto ambiental zero, para além de ter um alto desempenho energético, reduz o consumo de eletricidade e as emissões de CO₂ para o meio ambiente.
- Portas rebatíveis com vidro duplo de baixa emissão.
- 4 prateleiras reclináveis (2 posições).
- Novo sistema de iluminação LED T5 de alta eficiência para a cornija e para os painéis laterais.
- Ventiladores de alta eficiência de série.
- Disponível em diferentes cores.
- Cor cinzenta (Ral 90006) de série, acabamento decorativo inferior modificável de acordo com as cores apresentadas na página seguinte.



Portas em vidro de baixa emissão.

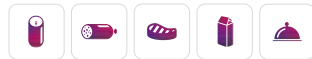


Luz LED T5 de série.

Serviços opcionais*



Aplicação

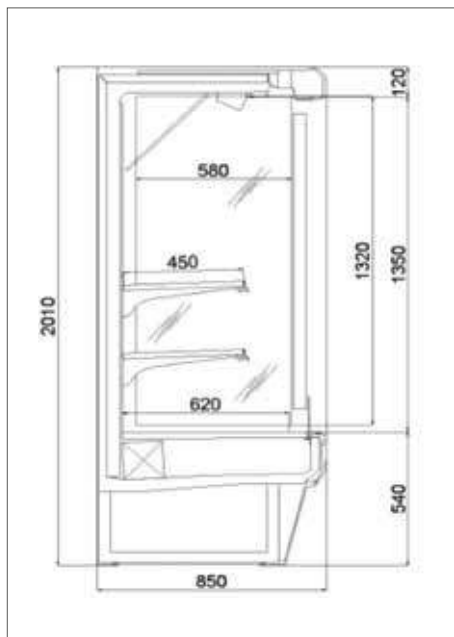


Características



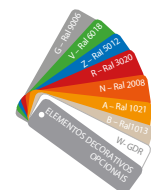
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CARNE			LÁCTEOS		
	Sapphire M1 1250	Sapphire M1 1875	Sapphire M1 2500	Sapphire M2 1250	Sapphire M2 1875	Sapphire M2 2500
Código	0LDR0074	0LDR0075	0LDR0076	0LDR0051	0LDR0052	0LDR0053
Intervalo de temperatura	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	483	681	966	483	681	966
Potência elétrica em descongelação	20	53	60	20	53	60
Classe climática	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	M1	M1	M1	M2	M2	M2
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Prateleiras	4	4	4	4	4	4
Superfície de exposição	1,59	2,38	3,18	1,59	2,38	3,18
Níveis de exposição	5	5	5	5	5	5
Largura / Prof. / Altura	1250 / 850 / 2010	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010	1250 / 850 / 2010	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010
Peso bruto / líquido	320 / 305	415 / 400	540 / 525	320 / 305	415 / 400	540 / 525
PVP	5897 €	7012 €	9088 €	5751 €	6839 €	8891 €



SAPPHIRE

ACESSÓRIOS	Decorativo modelo 1250	Decorativo modelo 1875	Decorativo modelo 2500
Código	0LDR9015	0LDR9217	0LDR9226
PVP	264 €	282 €	347 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

MULTIVIEW

★ PRODUTO PREMIUM



MULTIVIEW

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Mural de refrigeração ventilada com linhas elegantes em preto e iluminação frontal superior com luz LED.
- Possibilidade de canalizar vários módulos para aumentar a superfície de exposição.
- Grande superfície de exposição com 4 prateleiras com 45 cm de profundidade.
- Os modelos SGD incluem portas articuladas de vidro com fecho automático que permitem uma melhor conservação do produto.
- Sistema automático de evaporação da água de condensação e painéis panorâmicos à vista.
- EC Fan motor: Ventilador Inverter para uma poupança no consumo e uma maior eficiência energética.
- Full vision: máxima visibilidade graças ao seu desenho em vidro e estrutura mínima.
- Cortina de noite e iluminação para prateleiras sob pedido (montadas em fábrica).



Painéis laterais totalmente panorâmicos com uma grande superfície vidrada.



Prateleiras reguláveis com 45 cm para uma grande superfície de exposição.



Sistema automático de evaporação da água condensada.



Modelos SGD com porta de vidro.

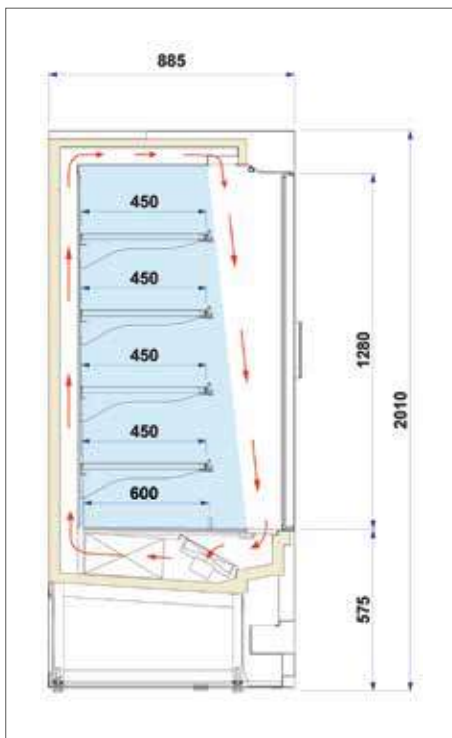
Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SEM PORTAS				COM PORTAS			
	Multiview 100	Multiview 130	Multiview 190	Multiview 250	Multiview SGD 100	Multiview SGD 130	Multiview SGD 190	Multiview SGD 250
Código	0LIS1010	0LIS1011	0LIS1012	0LIS1013	0LIS1045	0LIS1046	0LIS1047	0LIS1048
Capacidade líquida	336	422	698	845	336	422	698	845
Intervalo de temperatura	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência de arrefecimento	kW	2	2,2	2,6	4,1	2	2,2	2,6
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	Tipo	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	mm	995 / 890 / 2010	1300 / 890 / 2010	1935 / 890 / 2010	2550 / 890 / 2010	995 / 890 / 2010	1300 / 890 / 2010	1935 / 890 / 2010
Peso bruto / líquido	kg	230 / 215	276 / 261	362 / 347	427 / 412	250 / 235	296 / 281	382 / 367
PVP		4167 €	4489 €	5628 €	7169 €	6211 €	6436 €	9246 €



MULTIVIEW SGD 130

ACESSÓRIOS	Kit porta-preços Multiview 100	Kit porta-preços Multiview 190	Kit porta-preços Multiview 130	Kit porta-preços Multiview 250
Código	OLIS9836	OLIS9838	OLIS9837	OLIS9839
PVP	36 €	36 €	46 €	46 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

INFINITY GD

★ PRODUTO PREMIUM



INFINITY GD

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Expositor mural especialmente indicado para a exposição de queijos, laticínios e produtos frescos.
- Modelo totalmente concebido de forma eco-sustentável com gás R744 (CO₂).
- Iluminação LED vertical situada na parte frontal da vitrina.
- Portas de vidro duplo equipadas com fecho automático.
- Base com rodas.
- Cinco prateleiras de origem com 40 cm de profundidade, sistema automático de evaporação da água de condensação, porta-preços, painel frontal superior personalizável e quadro de controlo eletrónico.
- EC Fan Motor. Ventilador Inverter para uma poupança no consumo e uma maior eficiência energética.
- Compressor hermético.



Portas em vidro duplo.



5 prateleiras de origem com 40 cm de profundidade.



Base com rodas opcionais.

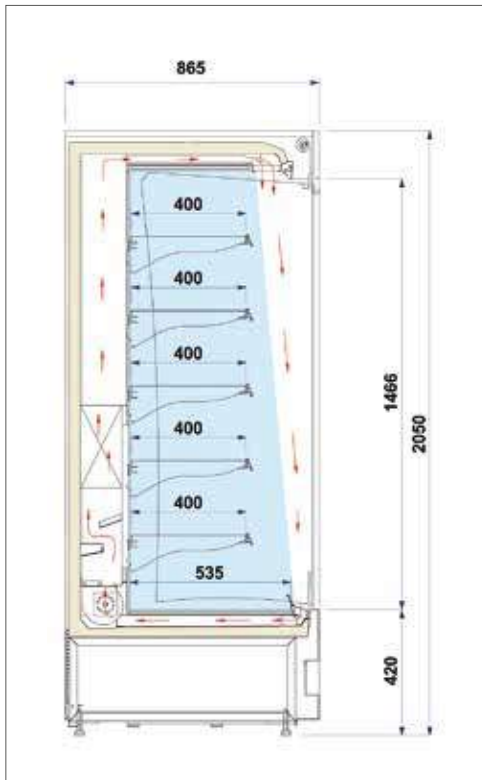
Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Infinity GD 100	Infinity GD 130	Infinity GD 190
Código		OLIS1038	OLIS1039	OLIS1040
Capacidade líquida	l	456	582	986
Intervalo de temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	800	850	1600
Classe climática	Tipo	3	3	3
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	Tipo	M1-M2	M1-M2	M1-M2
Refrigerante	Tipo	R-744	R-744	R-744
Largura / Prof. / Altura	mm	990 / 865 / 2075	1230 / 865 / 2075	1890 / 865 / 2075
Peso bruto / líquido	kg	300 / 285	360 / 345	500 / 485
PVP		7081 €	7240 €	11210 €



INFINITY GD

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

INFINITY SMARTFLEX

★ PRODUTO PREMIUM



INFINITY SMARTFLEX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Quando alguém se aproxima das suas portas, estas abrem-se automaticamente e dão acesso ao produto exposto, fechando-se rapidamente quando a pessoa se afasta.
- Distância e tempo de abertura personalizáveis.
- O desenho das portas permite o acesso a todos os produtos expostos sem gerar filas e sem invadir o espaço de passagem.
- Minimiza o consumo energético, podendo-se alcançar 40% de poupança.
- Otimiza a conservação do produto uma vez que só abre quando é necessário.
- Promove o impulso de vencer a barreira da abertura da porta, possibilitando a compra com uma mão se a outra estiver ocupada.
- Capta a atenção com o movimento ao passar.
- Abertura programável para abrir premindo um botão ou deixando aberto em momentos de máximo tráfego.
- Tecnologia patenteada totalmente inovadora.
- Máxima visibilidade graças aos seus painéis laterais em vidro e à ausência de caixilhos nas portas frontais.



Portas de abertura automática.



Painéis laterais em vidro.



Sensor programável.



Iluminação LED.

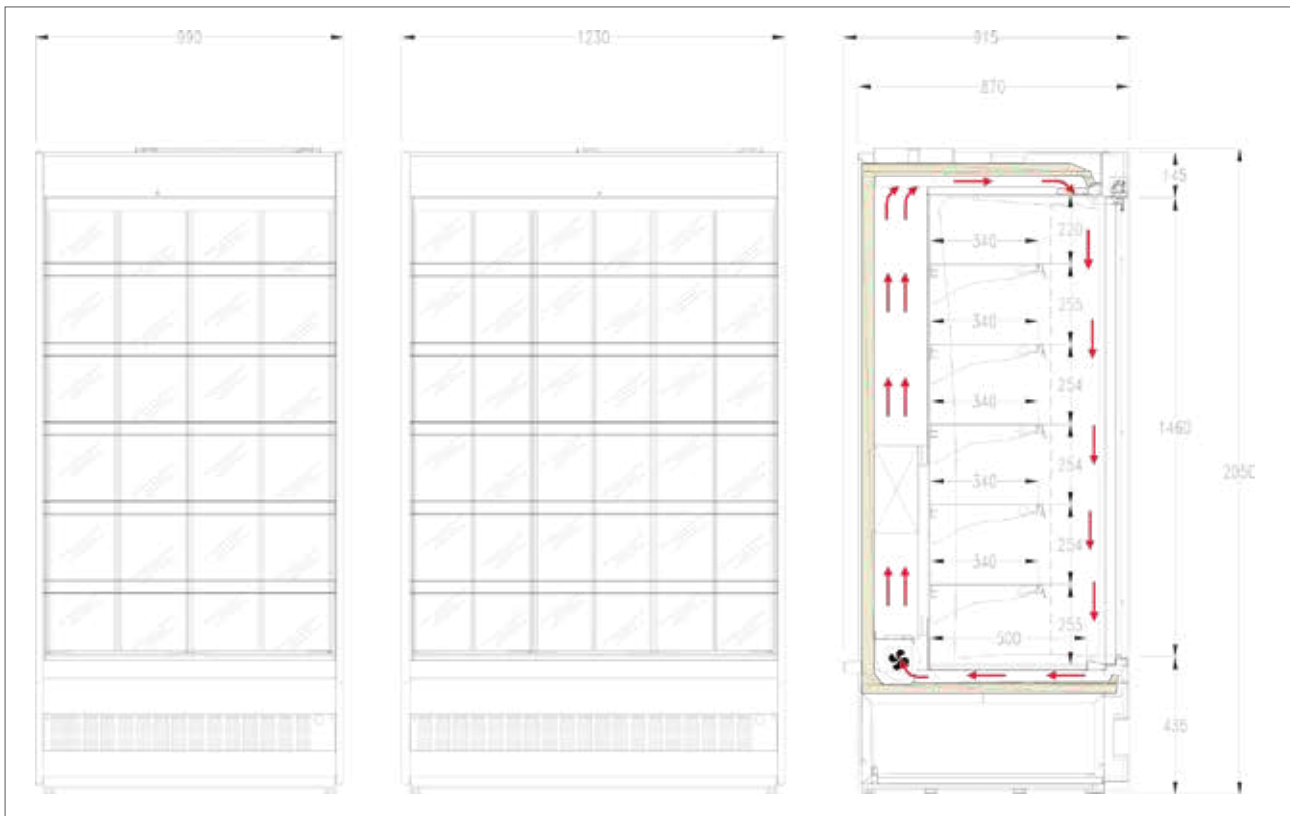
Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Infinity SMX 100	Infinity SMX 130
Código		☺OLIS1066	☺OLIS1068
Capacidade líquida	l	456	582
Intervalo de temperatura	°C	-1 / +4	-1 / +4
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	810	1200
Classe climática	Tipo	3	3
Descongelação	Tipo	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	Tipo	M1-M2	M1-M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Prateleiras	n.º	5	5
Níveis de exposição	n.º	6	6
Largura / Prof. / Altura	mm	980 / 865 / 2050	1220 / 865 / 2050
Peso bruto / líquido	kg	300 / 285	360 / 345
PVP		6471 €	6789 €



INFINITY SMARTFLEX

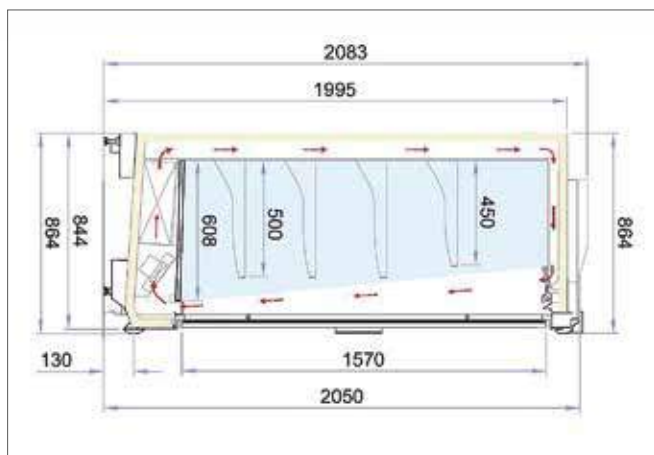
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

PALCO 2 H205

★ PRODUTO PREMIUM



PALCO 2



PALCO 2 H205

ACESSÓRIOS	LATERAL DX PANORÂMICO P95	LATERAL SX PANORÂMICO P95	LATERAL DX ESPELHO P95	LATERAL SX ESPELHO P95
Código	OLIS0056	OLIS0057	OLIS0058	OLIS0059
PVP	765 €	765 €	865 €	865 €

ACESSÓRIOS	LATERAL DX INTERMÉDIO P95	LATERAL SX INTERMÉDIO P95	LATERAL DX PANORÂMICO P105	LATERAL SX PANORÂMICO P105
Código	OLIS0060	OLIS9196	OLIS9203	OLIS9204
PVP	765 €	765 €	775 €	775 €

ACESSÓRIOS	LATERAL DX ESPELHO P105	LATERAL SX ESPELHO P105	LATERAL DX INTERMÉDIO P105	LATERAL SX INTERMÉDIO P95
Código	OLIS9205	OLIS9206	OLIS9207	OLIS9208
PVP	855 €	855 €	765 €	765 €

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Máxima visibilidade do produto com uma facing com até 1600 mm devido a uma altura frente muito reduzida (327 mm).
- Modelos equipados com portas.
- Refrigeração a ar com ventiladores eletrónicos.
- Portas em vidro duplo.
- Iluminação LED.
- Disponibilidade de modelos de 1250 a 3750 mm.
- Altura de 2050 mm.
- Vidros laterais panorâmicos.

Serviços opcionais*

Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CARNE (950 MM)				LÁCTEOS (950 MM)			
	PALCO 2 M1 1250 P95 H205	PALCO 2 M1 1880 P95 H205	PALCO 2 M1 2500 P95 H205	PALCO 2 M1 3750 P95 H205	PALCO 2 M2 1250 P95 H205	PALCO 2 M2 1880 P95 H205	PALCO 2 M2 2500 P95 H205	PALCO 2 M2 3750 P95 H205
Código	OLIS1073	OLIS1074	OLIS1075	OLIS1076	OLIS1077	OLIS1078	OLIS1079	OLIS1080
Intervalo de temperatura	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W 92	138	184	276	92	138	184	276
Potência de arrefecimento	kW 1850	-	3700	5550	1363	-	2725	4088
Classe climática	Tipo 3	3	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Tipo Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	Tipo M1	M1	M1	M1	M2	M2	M2	M2
Refrigerante	Tipo R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Prateleiras	n.º 4	4	4	4	4	4	4	4
Portas	n.º 2	3	4	5	2	3	4	5
Superfície de exposição	m² 1,84	-	3,69	5,53	2,97	-	5,94	8,91
Níveis de exposição	n.º 5	5	5	5	5	5	5	5
Largura / Prof. / Altura	mm 1250 / 950 / 2050	1880 / 950 / 2050	2500 / 950 / 2050	3750 / 950 / 2050	1250 / 950 / 2050	1880 / 950 / 2050	2500 / 950 / 2050	3750 / 950 / 2050
PVP	6723 €	9340 €	10438 €	14144 €	6633 €	9228 €	10309 €	13973 €

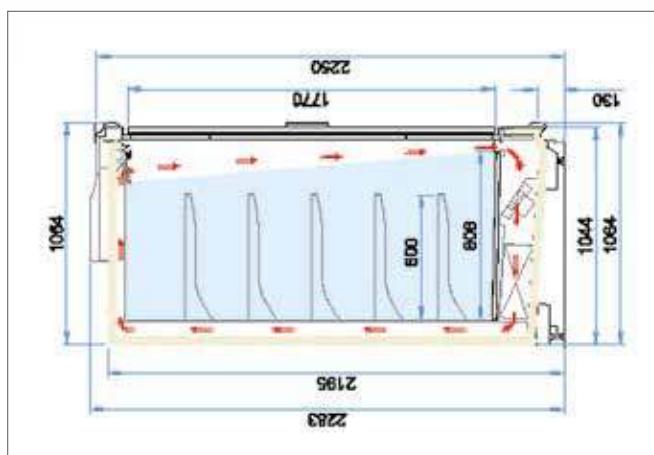
MODELO	FRUTAS & VERDURAS (950 MM)				CARNE (1050 MM)			
	PALCO 2 H 1250 P95 H205	PALCO 2 H 1880 P95 H205	PALCO 2 H 2500 P95 H205	PALCO 2 H 3750 P95 H205	PALCO 2 M1 1250 P105 H205	PALCO 2 M1 1880 P105 H205	PALCO 2 M1 2500 P105 H205	PALCO 2 M1 3750 P105 H205
Código	OLIS1081	OLIS1082	OLIS1083	OLIS1084	OLIS1085	OLIS1086	OLIS1087	OLIS1088
Intervalo de temperatura	°C +6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W 92	138	184	276	92	138	184	276
Potência de arrefecimento	kW 1275	-	2550	3825	1931	-	3863	5794
Classe climática	Tipo 3	3	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Tipo Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	Tipo H	H	H	H	M1	M1	M1	M1
Refrigerante	Tipo R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Prateleiras	n.º 3	3	3	3	4	4	4	4
Portas	n.º 2	3	4	5	2	3	4	5
Superfície de exposição	m² 1,84	-	3,69	5,53	2,28	-	4,56	6,84
Níveis de exposição	n.º 4	4	4	4	5	5	5	5
Largura / Prof. / Altura	mm 1250 / 950 / 2050	1880 / 950 / 2050	2500 / 950 / 2050	3750 / 950 / 2050	1250 / 1050 / 2050	1880 / 1050 / 2050	2500 / 1050 / 2050	3750 / 1050 / 2050
PVP	6537 €	9045 €	10097 €	13660 €	6788 €	9428 €	10534 €	14274 €

MODELO	LÁCTEOS (1050 MM)				FRUTAS & VERDURAS (1050 MM)			
	PALCO 2 M2 1250 P105 H205	PALCO 2 M2 1880 P105 H205	PALCO 2 M2 2500 P105 H205	PALCO 2 M2 3750 P105 H205	PALCO 2 H 1250 P105 H205	PALCO 2 H 1880 P105 H205	PALCO 2 H 2500 P105 H205	PALCO 2 H 3750 P105 H205
Código	OLIS1089	OLIS1090	OLIS1091	OLIS1092	OLIS1093	OLIS1094	OLIS1095	OLIS1096
Intervalo de temperatura	°C +2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W 92	138	184	276	92	138	184	276
Potência de arrefecimento	kW 1563	-	3125	4688	1394	-	2788	4181
Classe climática	Tipo 3	3	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Tipo Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	Tipo M2	M2	M2	M2	H	H	H	H
Refrigerante	Tipo R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Prateleiras	n.º 4	4	4	4	3	3	3	3
Portas	n.º 2	3	4	5	2	3	4	5
Superfície de exposição	m² 3,53	-	7,06	10,59	2,28	-	4,56	6,84
Níveis de exposição	n.º 5	5	5	5	4	4	4	4
Largura / Prof. / Altura	mm 1250 / 1050 / 2050	1880 / 1050 / 2050	2500 / 1050 / 2050	3750 / 1050 / 2050	1250 / 1050 / 2050	1880 / 1050 / 2050	2500 / 1050 / 2050	3750 / 1050 / 2050
PVP	6701 €	9312 €	10404 €	14102 €	6602 €	9132 €	10193 €	13790 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

PALCO 2 H225

★ PRODUTO PREMIUM



PALCO 2 H225

ACESSÓRIOS	LATERAL DX PANORÂMICO P95	LATERAL SX PANORÂMICO P95	LATERAL DX ESPELHO P95	LATERAL SX ESPELHO P95
Código	OLIS9197	OLIS9198	OLIS0064	OLIS0065
PVP	795 €	795 €	895 €	895 €

ACESSÓRIOS	LATERAL DX INTERMÉDIO P95	LATERAL SX INTERMÉDIO P95	LATERAL DX PANORÂMICO P105	LATERAL SX PANORÂMICO P105
Código	OLIS0066	OLIS0067	OLIS9209	OLIS9211
PVP	935 €	935 €	810 €	810 €

ACESSÓRIOS	LATERAL DX ESPELHO P105	LATERAL SX ESPELHO P105	LATERAL DX INTERMÉDIO P105	LATERAL SX INTERMÉDIO P105
Código	OLIS9212	OLIS9213	OLIS9214	OLIS9215
PVP	885 €	885 €	925 €	925 €

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Máxima visibilidade do produto com uma facing com até 1600 mm devido a uma altura frente muito reduzida (327 mm).
- Modelos equipados com portas.
- Refrigeração a ar com ventiladores eletrónicos.
- Portas em vidro duplo.
- Iluminação LED.
- Disponibilidade de modelos de 1250 a 3750 mm.
- Altura de 2250 mm.
- Vidros laterais panorâmicos.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CARNE (950 MM)				LÁCTEOS (950 MM)			
	PALCO 2 M1 1250 P95 H225	PALCO 2 M1 1880 P95 H225	PALCO 2 M1 2500 P95 H225	PALCO 2 M1 3750 P95 H225	PALCO 2 M2 1250 P95 H225	PALCO 2 M2 1880 P95 H225	PALCO 2 M2 2500 P95 H225	PALCO 2 M2 3750 P95 H225
Código	OLIS1097	OLIS1098	OLIS1099	OLIS1100	OLIS1101	OLIS1102	OLIS1103	OLIS1104
Intervalo de temperatura	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	92	138	184	276	92	138	184	276
Potência de arrefecimento	1963	-	3925	5888	1456	-	2913	4369
Classe climática	3	3	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	M1	M1	M1	M1	M2	M2	M2	M2
Refrigerante	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Prateleiras	4	4	4	4	4	4	4	4
Portas	2	3	4	5	2	3	4	5
Superfície de exposição	2,41	-	4,81	7,22	3,53	-	7,06	10,59
Níveis de exposição	5	5	5	5	5	5	5	5
Largura / Prof. / Altura	1250 / 950 / 2250	1880 / 950 / 2250	2500 / 950 / 2250	3750 / 950 / 2250	1250 / 950 / 2250	1880 / 950 / 2250	2500 / 950 / 2250	3750 / 950 / 2250
PVP	6844 €	9554 €	10930 €	14840 €	6757 €	9675 €	10795 €	14305 €

MODELO	FRUTAS & VERDURAS (950 MM)				CARNE (1050 MM)			
	PALCO 2 H 1250 P95 H225	PALCO 2 H 1880 P95 H225	PALCO 2 H 2500 P95 H225	PALCO 2 H 3750 P95 H225	PALCO 2 M1 1250 P105 H225	PALCO 2 M1 1880 P105 H225	PALCO 2 M1 2500 P105 H225	PALCO 2 M1 3750 P105 H225
Código	OLIS1105	OLIS1106	OLIS1107	OLIS1108	OLIS1109	OLIS1110	OLIS1111	OLIS1112
Intervalo de temperatura	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	92	138	92	276	92	138	184	276
Potência de arrefecimento	1350	-	2700	4050	2050	-	4100	5150
Classe climática	3	3	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	H	H	H	H	M1	M1	M1	M1
Refrigerante	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Prateleiras	3	3	3	3	4	4	4	4
Portas	2	3	2	5	2	3	4	5
Superfície de exposição	2,41	-	4,81	7,22	2,91	-	5,81	8,72
Níveis de exposição	4	4	4	4	5	5	5	5
Largura / Prof. / Altura	1250 / 950 / 2250	1880 / 950 / 2250	2500 / 950 / 2250	3750 / 950 / 2250	1250 / 1050 / 2250	1880 / 1050 / 2250	2500 / 1050 / 2250	3750 / 1050 / 2250
PVP	6658 €	9259 €	10325 €	13993 €	6909 €	9639 €	10762 €	14609 €

MODELO	LÁCTEOS (1050 MM)				FRUTAS & VERDURAS (1050 MM)			
	PALCO 2 M2 1250 P105 H225	PALCO 2 M2 1880 P105 H225	PALCO 2 M2 2500 P105 H225	PALCO 2 M2 3750 P105 H225	PALCO 2 H 1250 P105 H225	PALCO 2 H 1880 P105 H225	PALCO 2 H 2500 P105 H225	PALCO 2 H 3750 P105 H225
Código	OLIS1113	OLIS1114	OLIS1115	OLIS1116	OLIS1117	OLIS1118	OLIS1119	OLIS1120
Intervalo de temperatura	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	92	138	184	276	92	138	184	276
Potência de arrefecimento	1613	-	3225	4838	1481	-	2963	4444
Classe climática	3	3	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	M2	M2	M2	M2	H	H	H	H
Refrigerante	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Prateleiras	4	4	4	4	3	3	3	3
Portas	2	3	4	5	2	3	4	5
Superfície de exposição	4,16	-	8,31	12,47	2,91	-	5,81	8,72
Níveis de exposição	5	5	5	5	4	4	4	4
Largura / Prof. / Altura	1250 / 1050 / 2250	1880 / 1050 / 2250	2500 / 1050 / 2250	3750 / 1050 / 2250	1250 / 1050 / 2250	1880 / 1050 / 2250	2500 / 1050 / 2250	3750 / 1050 / 2250
PVP	6822 €	9523 €	10632 €	14434 €	6723 €	9343 €	10421 €	14122 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

PANDA

★ PRODUTO PREMIUM



PANDA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Mural de refrigeração plug in modular. Com as dimensões de um mural remoto e as vantagens de um plug in.
- De fácil montagem: “Plug and chill”. Máxima flexibilidade de instalação (costas com costas, com ou sem cabeceira) e novo desenho.
- Vidro duplo de série e sistema opcional que repele o calor (Vidros High Performance com gás árgon entre os vidros).
- Iluminação com barras verticais de LED de alta eficiência.
- Com sistema de refrigeração com gás ecológico CO2 em cada módulo.
- Descongelação automática.
- Refrigeração a ar: emissão de calor muito reduzida por parte do gás refrigerante e, ao localizar-se na parte superior, não afeta a temperatura ambiente ao nível do solo.
- Ventilador eletrônico de alta eficiência.
- O compressor oculto integrado na parte posterior e o evaporador de uma peça no canal de ar posterior conseguem:
 - » Maximizar a visibilidade frontal graças a uma altura de caixilho superior minimizada e a uma altura frontal altamente reduzida.
 - » Maximizar a capacidade interior.



Compressor integrado.



Refrigeração a ar.

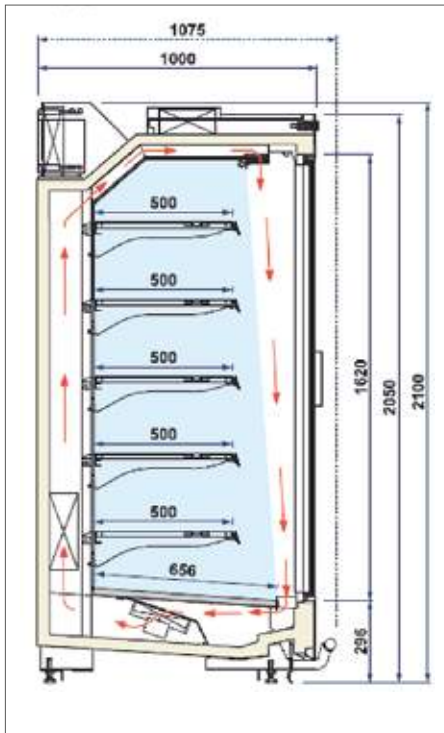
Serviços opcionais*

Aplicação

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	ALTURA 2100 MM			ALTURA 2300 MM		
	Panda 125	Panda 250	Panda 375	Panda 125	Panda 250	Panda 375
Código	0LIS1059	0LIS1060	0LIS1061	0LIS1062	0LIS1063	0LIS1064
Capacidade líquida	l 1067	2174	3261	1224	2448	3671
Intervalo de temperatura	°C -1/ +5	-1/ +5	-1/ +5	-1/ +5	-1/ +5	-1/ +5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W 500	980	1470	500	980	1470
Potência de arrefecimento	kW 1,3	2,6	3,9	1,3	2,6	3,9
Classe climática	Tipo 3	3	3	3	3	3
Descongelação	Tipo Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	Tipo M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2
Refrigerante	Tipo R-744	R-744	R-744	R-744	R-744	R-744
Prateleiras	n.º 5	5	5	5	5	5
Portas	n.º 2	4	6	2	4	6
Níveis de exposição	n.º 6	6	6	6	6	6
Largura / Prof. / Altura	mm 1250 / 1000 / 2100	2500 / 1000 / 2100	3750 / 1000 / 2100	1250 / 1000 / 2300	2500 / 1000 / 2300	3750 / 1000 / 2300
Peso bruto / líquido	kg 381 / 361	620 / 597	883 / 861	402 / 384	665 / 640	945 / 919
PVP	7978 €	13176 €	17828 €	8147 €	13526 €	18301 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

BLIZZARD

★ PRODUTO PREMIUM



BLIZZARD

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- A ecologia alia-se à poupança energética para criar o mural de congelação de baixa temperatura BLIZZARD.
- Este modelo único revoluciona o modo de conceber a exposição de gelados e congelados.
- Modelo totalmente concebido de forma eco-sustentável com iluminação LED e revestimento exterior isolado.
- Grande superfície de exposição com 5 prateleiras reguláveis em altura com 48 cm de profundidade.
- Base removível para facilitar as reparações.
- EC Fan Motor: Ventilador Inverter para uma poupança no consumo e uma maior eficiência energética.



Portas em vidro duplo.



5 prateleiras com 48 cm de profundidade.



Mural de congelação ideal para a conservação a baixas temperaturas.

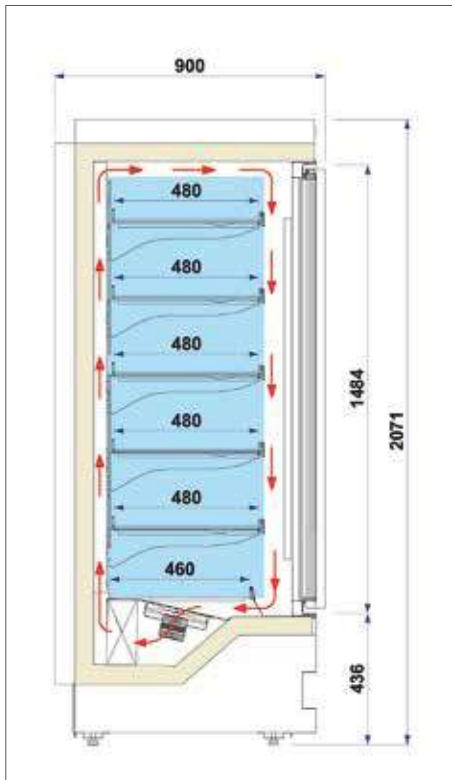
Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Blizzard (1 Portas)	Blizzard (2 Portas)	Blizzard (3 Portas)
Código		OLIS1050	OLIS1051	OLIS1052
Capacidade líquida	l	350	790	1200
Intervalo de temperatura	°C	-18 / -16	-18 / -16	-18 / -16
Alimentação elétrica	V / n.º / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1000	2000	3000
Classe climática	Tipo	3	3	3
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	Tipo	L1	L1	L1
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	670 / 885 / 2071	1340 / 885 / 2071	2010 / 885 / 2071
Peso bruto / líquido	kg	190 / 170	330 / 310	510 / 490
PVP		3555 €	5950 €	9264 €



BLIZZARD

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

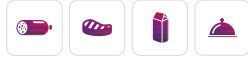
SCREEN



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

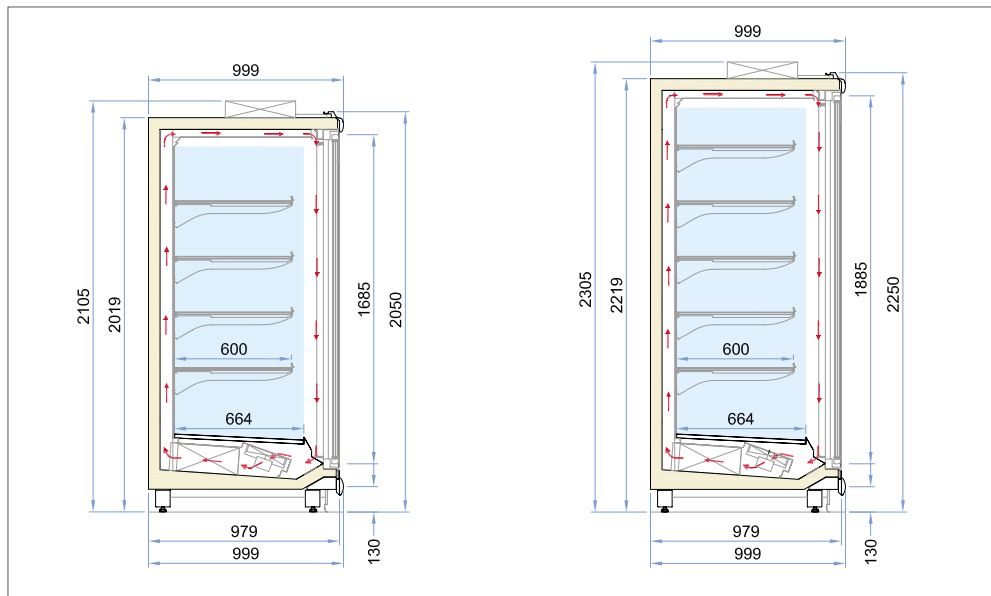
- Móveis de baixa temperatura até -20 °C.
- Vidros laterais panorâmicos.
- Murais com portas de vidro duplo e resistência.
- Disponível em duas alturas: H2050 e H2225.
- Possibilidade de canalização.
- 4 e 5 prateleiras com 600 mm de profundidade.
- Disponível em modelos desde 1250 mm até 3750 mm.
- Arrefecimento a ar com ventiladores eletrônicos.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Screen 2 - 2D	Screen 2 - 3D	Screen 2 - 4D	Screen 2 - 5D
Código		OLIS0390	OLIS0392	OLIS0395	OLIS0396
Sup. Exposição TDA	m ²	4,97	7,42	9,88	12,33
Gama de temperatura	°C	0,92	0,92	0,92	0,92
Classe de temperatura	Tipo	L1	L1	L1	L1
Classe climática	Tipo	3	3	3	3
Alimentação elétrica	V / n.º / Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	553	797	1042	1287
Descongelação	Tipo	Elétrico	Elétrico	Elétrico	Elétrico
Potência de arrefecimento	W	1190	1616	2091	2765
Potência elétrica em descongelação	W	3064	4452	6042	8226
Temperatura de evaporação	°C	-35	-35	-35	-35
Refrigerante	Tipo	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A
Controlo evaporador	Tipo	VE	VE	VE	VE
Evaporador	Tipo	AF	AF	AF	AF
Portas	N.º	2	3	4	5
Largura / Prof. / Altura	mm	1560/864/ 2050	2340/864/ 2050	3120/864/ 2050	3900/864/ 2050
Filas de prateleiras	N.º	4/5	4/5	4/5	4/5
PVP		8285 €	11445 €	13965 €	16585 €



SCREEN

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

OLA

★ PRODUTO PREMIUM



OLA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Ilhas com uma grande superfície de exposição, ideal para a conservação e venda de todo o tipo de produtos congelados.
- Perfeita distribuição do frio através de um sistema de evaporação por ar forçado.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Sistema automático de evaporação da água condensada.
- Vidro térmico panorâmico.
- Descongelação automática.
- Refrigeração ventilada.



Perfis de proteção contra choques em cinzento.



Tampas de noite opcionais.

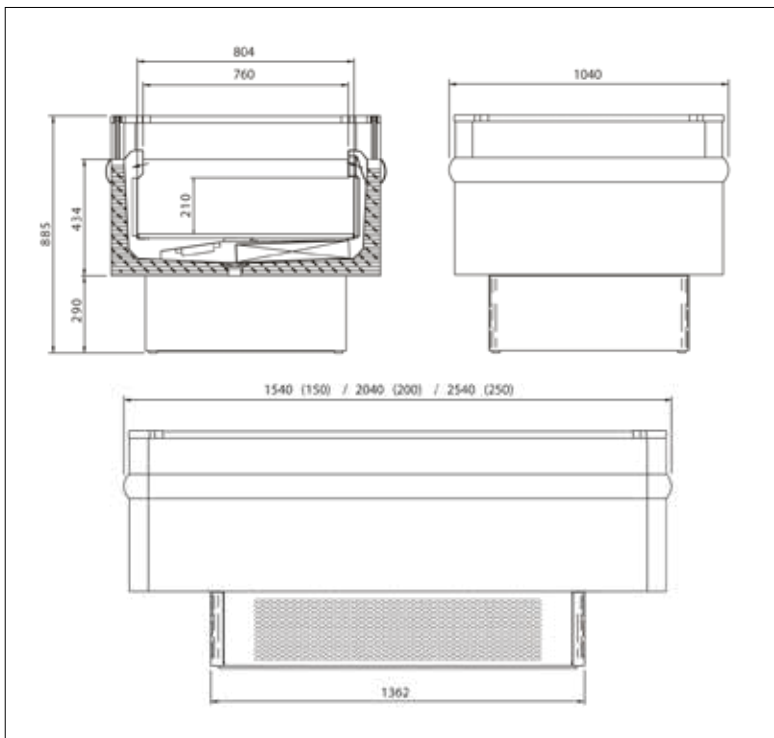
Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Ola 150	Ola 200	Ola 250
Código		⌚ OLIS1027	⌚ OLIS1023	⌚ OLIS1025
Capacidade líquida	l	277	375	474
Intervalo de temperatura	°C	-18/-1; -15/+5	-18/-1; -15/+5	-18/-1; -15/+5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1600	2450	3000
Classe climática	Tipo	3	3	3
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposição	m ²	113	153	194
Largura / Prof. / Altura	mm	1540 / 1040 / 885	2040 / 1040 / 885	2540 / 1040 / 885
Peso bruto / líquido	kg	200 / 183	240 / 214	256 / 241
PVP		3829 €	4375 €	4921 €



OLA

ACESSÓRIOS	Cortina de noite 150	Cortina de noite 200	Cortina de noite 250
Código	OLIS9375	OLIS9380	OLIS9385
PVP	119 €	155 €	202 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CEP



CEP 1,5 VCI



CEP 1,5 VLC



CEP 2 VLC



CEP TOPO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Congelador com design muito atrativo e modulável.
- Interior e exterior em chapa galvanizada revestida com PVC branco.
- Termóstato regulável analógico e termómetro digital.
- Iluminação interior.
- Isolamento de alta eficiência (70 mm) para reduzir o consumo de energia.
- Os modelos CEP VCI incluem tampas de correr em vidro térmico.
- Os modelos CEP VLC incluem tampa rebatível curva em vidro térmico.



Grupo frigorífico.



Divisor alto/Divisor baixo.



Iluminação interna para aumentar a visibilidade.



Tampas de vidro.

Serviços opcionais*



Aplicação



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TAMPA REBATÍVEL		TAMPA DE CORRER		CEP TOPO
		CEP 1.5 VLC	CEP 2 VLC	CEP 1.5 VCI	CEP 2 VCI	
Código		0CAC0006	0CAC0007	0CAC0008	0CAC0009	0CAC0031
Capacidade líquida	l	350	518	350	518	370
Intervalo de temperatura	°C	-23 / -18	-23 / -18	-23 / -18	-23 / -18	-23 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	600	633	600	633	762
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	4
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Capacidade máxima de cestas	n.º	5	6	5	6	-
Largura / Prof. / Altura	mm	1500 / 880 / 940	2000 / 880 / 940	1500 / 880 / 940	2000 / 880 / 940	1770 / 880 / 940
Peso bruto / líquido	kg	115 / 100	140 / 125	115 / 100	140 / 125	125 / 110
PVP		2274 €	3605 €	2151 €	2615 €	3214 €

ACESSÓRIOS	Cesta	Perfil expositor de preços CEP 1,5 VCI	Perfil expositor de preços CEP 2 VCI	Kit união CEP 1,5	Kit união CEP 2
Código	0CAC9000	0CAC9011	0CAC9012	0CAC9005	0CAC9006
PVP	23 €	38 €	49 €	66 €	66 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAIA



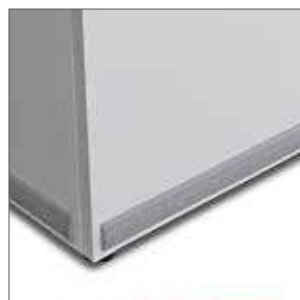
GAIA 220

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

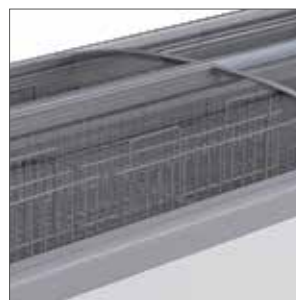
- Ilha com tampas de correr de vidro curvo de baixa emissão que garantem uma ótima visibilidade dos produtos expostos e reduzem as dispersões térmicas.
- Acesso pelos dois lados da ilha.
- Novo sistema de refrigeração com evaporador tubular incorporado na cuba que garante um maior desempenho e a ausência de ruídos, diminui a necessidade de manutenção, reduzindo os gastos gerais.
- Dispõe de descongelação automática, rede interna e proteção contra choques de série.
- Inclui luz LED de série.



Tampas de correr em vidro com asas.



Proteção contra choques.



Redes de perímetro incluídas.

Serviços opcionais*



Aplicação

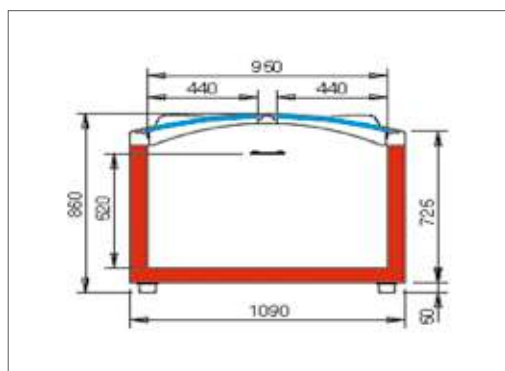


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Gaia 220
Código		0LOT0012
Capacidade líquida	l	943
Intervalo de temperatura	°C	-23 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	632
Classe climática	Tipo	3
Condensação	Tipo	Ventilada
Descongelação	Tipo	Automática
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A
Superfície de exposição	m ²	203
Largura / Prof. / Altura	mm	2280 / 1090 / 860
Peso bruto / líquido	kg	160 / 135
PVP		6437 €



GAIA 220

ACESSÓRIOS	Divisor cesta	Porta-preços H. 39 mm 1185	Base interna elevada H 16 cm	Base interna elevada H 27 cm	Cuvete em fila 40 mm	Cesta (Até 6) (30 X 35 X 90 mm)	Proteção contra choques superior 7004
Código	0LOT9607	0LOT9611	0LOT9608	0LOT9609	0LOT9606	0LOT9224	0LOT9612
PVP	5 €	10 €	35 €	39 €	54 €	54 €	68 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

PEGASO

★ PRODUTO PREMIUM



PEGASO



PEGASO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- O modelo Pegaso é uma ilha de congelação especialmente adaptada para a conservação de todo o tipo de produtos congelados.
- A maior vantagem é a enorme visibilidade do produto exposto graças à grande superfície de vidro que permite dar um maior protagonismo aos produtos expostos.
- Tampas de correr de vidro curvo de baixa emissão que garantem uma ótima visibilidade dos produtos e reduzem as dispersões térmicas.
- Utilização do gás R290 com um compressor e alta eficiência energética com tecnologia Inverter.
- Reduzido impacto ambiental.

Serviços opcionais*

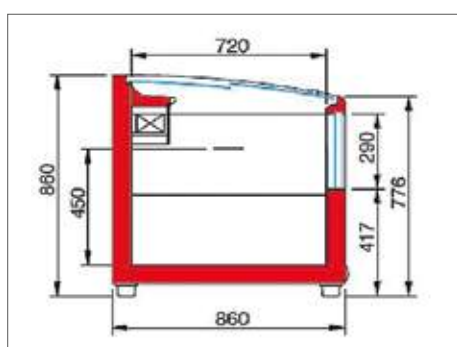


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Pegaso 165	Pegaso 210	Pegaso 250	Pegaso cabeceira
Código		0LOT2037	0LOT2038	0LOT2039	0LOT2040
Intervalo de temperatura	°C	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência de arrefecimento	kW	565	565	698	565
Consumo elétrico	kWh / 24h	9,44	11,66	11,94	12,61
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	1650 / 860 / 860	2100 / 860 / 860	2500 / 860 / 860	1820 / 860 / 860
PVP		4935 €	5155 €	5755 €	6235 €



PEGASO

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

TAHITI

★ PRODUTO PREMIUM



TAHITI



TAHITI

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Tampas de correr de vidro curvo de baixa emissão que garantem uma ótima visibilidade dos produtos e reduzem as dispersões térmicas.
- Canalizável em linha ou costas com costas.
- Iluminação da cuba de origem.
- Rede interior e proteção contra choques.
- Reduzido consumo energético.
- Iluminação com luz LED.
- Redes internas de perímetro.
- Descongelação automática.
- Compressor inversor para os modelos R-290.



Rede interior e proteção contra choques.



Tampas de correr de vidro curvo.



Painel digital.

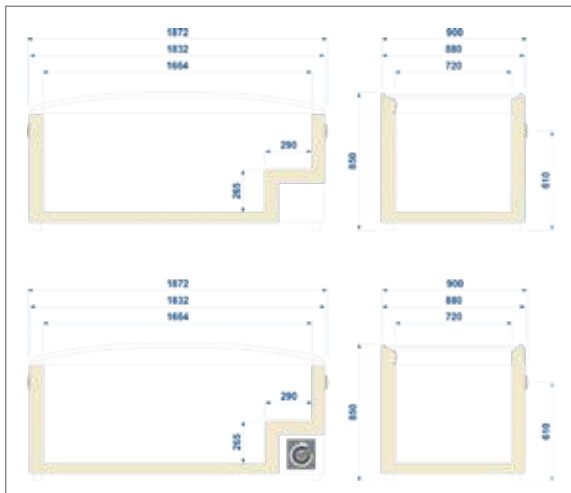
Serviços opcionais*

Aplicação

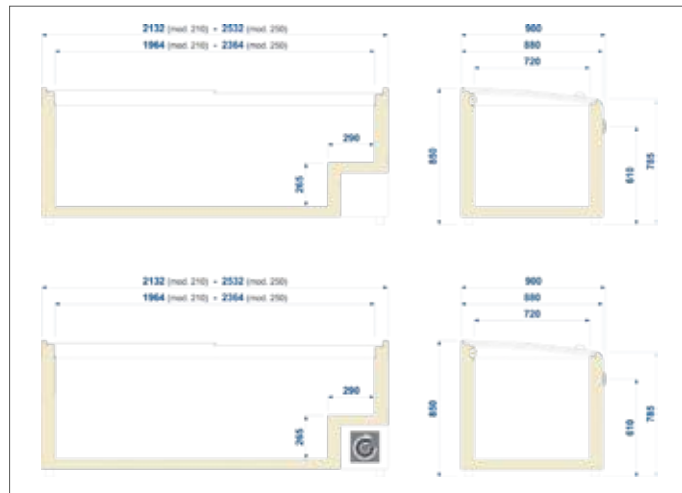
Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Tahiti 210 (R-404A)	Tahiti 250 (R-404A)	Tahiti Cabeceira (R-404A)	Tahiti 210 (R-290)	Tahiti 250 (R-290)	Tahiti Cabeceira (R-290)
Código		OLIS0121	OLIS0122	OLIS0123	OLIS0032	OLIS0033	OLIS0034
Capacidade líquida	l	664	791	578	664	791	578
Intervalo de temperatura	°C	-23 / -18	-23 / -18	-23 / -18	-23 / -18	-23 / -18	-23 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	495	545	495	495	545	495
Classe climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Condensação	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-290	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	2132 / 900 / 850	2532 / 900 / 850	1872 / 900 / 850	2132 / 900 / 850	2532 / 900 / 850	1872 / 900 / 850
Peso bruto / líquido	kg	142 / 125	166 / 149	125 / 109	136 / 125	165 / 149	125 / 109
PVP		2630 €	2897 €	2601 €	2965 €	3186 €	2935 €



TAHITI CABECEIRA



TAHITI

ACESSÓRIOS	Divisor cuba	Rodapé modelo 183	Rodapé modelo 210	Kit união costas modelo 210	Kit união costas modelo 250	Rodapé modelo 250	Cesta
Código	OLIS9436	9FIS1339	9FIS1427	OLIS9431	OLIS9432	9FIS1355	OLIS9442
PVP	32 €	32 €	65 €	149 €	149 €	149 €	105 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

YALOS

★ PRODUTO PREMIUM



YALOS (Cor cinzenta de série)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Ilha refrigerada disponível na versão bi-temperatura com painéis laterais panorâmicos de vidro que permitem uma ótima visibilidade do produto exposto.
- Luz LED que permite uma poupança considerável de energia.
- EC Fan Motor: Ventilador Inverter para uma poupança no consumo e uma maior eficiência energética.
- Cor cinzenta de série.



Grande superfície de vidro para uma ótima visibilidade do produto exposto.



Ideal para merchandising.

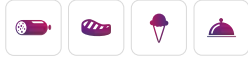


Tampas de vidro duplo.



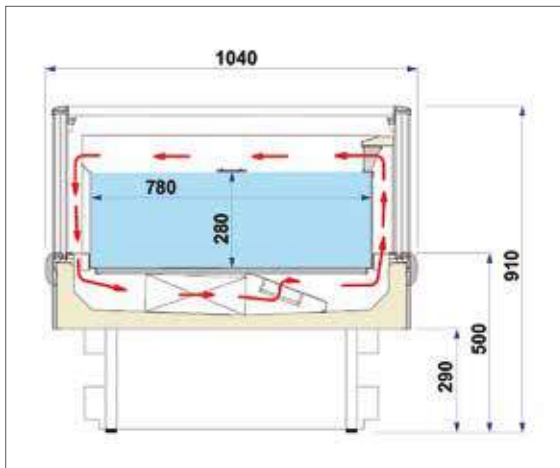
Perfis de proteção contra choques em cinzento.

Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Yalos 150	Yalos 210	Yalos 250
Código		OLIS1041	OLIS1042	OLIS1043
Capacidade líquida	l	287	418	505
Intervalo de temperatura	°C	-18;-1 / -16;+5	-18;-1 / -16;+5	-18;-1 / -16;+5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1000	1350	1450
Classe climática	Tipo	4	4	4
Descongelação	Tipo	Gás quente	Gás quente	Gás quente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	1500 / 1040 / 910	2100 / 1040 / 910	2500 / 1040 / 910
Peso bruto / líquido	kg	200 / 187	287 / 274	329 / 316
PVP		4565 €	5309 €	5928 €



YALOS

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

OKYS



OKYS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

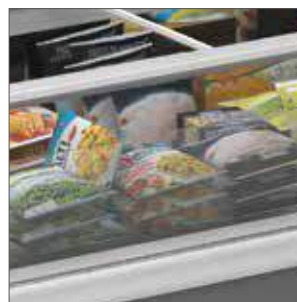
- Ilha panorâmica ventilada com duas temperaturas de arrefecimento (RV) para a exposição de gelados, produtos congelados e/ou produtos frescos previamente cozinhados.
- Painéis laterais panorâmicos.
- Quadro de comando eletrónico.
- Pannel frontal superior personalizado.
- Iluminação LED.
- Portas de correr.
- Disponível em três diferentes larguras: 1500 mm, 2100 mm e 2500 mm.



Grande superfície de vidro para uma ótima visibilidade do produto exposto.



Ideal para merchandising.



Tampas de vidro duplo.



Perfis de proteção contra choques em cinzento.

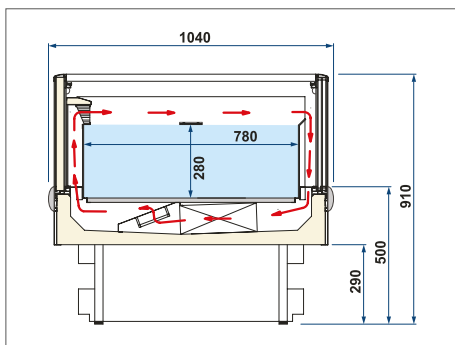
Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELOS		Okys 150	Okys 210	Okys 250
Código		OLIS1141	OLIS1142	OLIS1143
Capacidade líquida	l	287	418	505
Intervalo de temperatura BT/TN	°C	(-18/-16) (-1/+5)	(-18/-16) (-1/+5)	(-18/-16) (-1/+5)
Descongelação	Tipo	Gás quente	Gás quente	Gás quente
Evaporador	Tipo	Ar forçado	Ar forçado	Ar forçado
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1000	1350	1450
Classe climática	Tipo	4	4	4
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
Controlo evaporador	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar
Largura	mm	1500	2100	2500
Profundidade	mm	1040	1040	1040
Altura	mm	910	910	910
Peso líquido	kg	187	274	316
PVP		6.350 €	6.995 €	7.680 €



OKYS

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

THEA



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Ilha de arrefecimento ventilada (RV) especialmente destinada à venda promocional e produtos de compra por impulso.
- Revestimento com proteção anti-golpes nos quatro painéis laterais.
- Tanque telescópico ajustável, regulável em altura e inclinável para uma maior visibilidade do produto.
- Depósito de recolha de condensação com sistema de evaporação automática.
- Painel de controlo com unidade de controlo eletrónico.
- Rolos unidirecionais para manipulação.
- Iluminação LED.

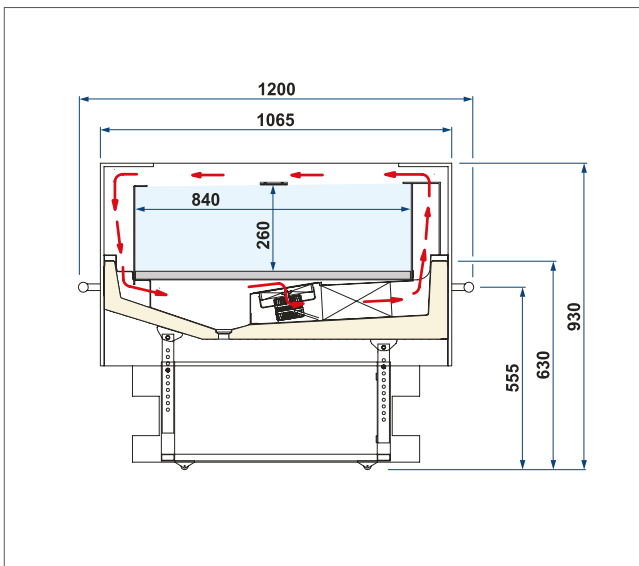
Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Thea 110	Thea 140
Código		OLIS0037	OLIS0038
Capacidade líquida	l	228	292
Gama de temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +7
Evaporador	Tipo	Ar forçado	Ar forçado
Descongelação	Tipo	Automático	Automático
Alimentação elétrica	V / n.º / Hz	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	630	740
Classe climática	Tipo	3	3
Refrigerante	Tipo	R744	R744
Controlo evaporador	Tipo	Capilar	Capilar
Largura / Prof. / Altura	mm	1200 / 1200 / 920	1500 / 1200 / 920
Peso líquido	kg	154	192
PVP		4.830 €	5.535 €



THEA

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Um cenário para que os produtos se destaquem

Dispomos de um grande leque de vitrinas específicas para geladarias, pastelarias e padarias com uma ampla superfície vidrada para facilitar a visibilidade dos produtos expostos. O seu design atrativo fará do seu negócio um ponto de encontro agradável e acolhedor.



EUROFRED



Vitrinas para geladaria e pastelaria

Vitrinas para geladaria

Projetos à medida	461
Vitrinas para geladaria industriais	463
Vitrinas para geladaria profissionais	473

Vitrinas para pastelaria

Vitrinas para pastelaria profissionais	485
Cuvetes	487

Inovação e tradição

A Eurofred apresenta a gama de geladaria canalizável da ISA, com um design atrativo e elegante cuja prioridade é a boa conservação e exposição do protagonista: o gelado artesanal.



Possibilidade de canalização de vitrinas retas ou em ângulo aproveitando assim qualquer espaço. Amplas opções de personalização tanto em termos de cores como de iluminação e altura. Projetos personalizados com assessoria especializada dos nossos peritos em geladaria que facultarão ideias e soluções para qualquer pedido do cliente.

Porque na geladaria o importante não é a vitrina mas sim o gelado artesanal exposto na mesma. Oferecemos uma ampla gama com grande visibilidade e melhor tecnologia que permite manter a textura inalterada de forma a oferecer aos seus clientes um produto de alta qualidade. As vitrinas GELATOSUPERSHOW possuem ainda cuvetes de metacrilato para potenciar ao máximo o produto exposto, oferecendo uma visibilidade total de todos os ângulos e para todas as alturas.



KALEIDO: inclinação de 11° no plano de exposição para uma melhor visualização do gelado.



KALEIDO disponível em duas alturas: 117 e 135 mm.



KALEIDO: Acabamento com linhas retas, podendo selecionar também vitrinas com acabamentos curvos entre toda a nossa gama.



Kaleido



Supershow
Elegância e sofisticação para qualquer
tipo de espaço.

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ISETTA TP



Isetta 7R LX TP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Vitrinas com evaporador estático e equipamento frigorífico potenciado testado na classe climática 7 (35 °C e 75% HR) para proporcionar ótimas prestações de arrefecimento, até mesmo em condições de ambiente desfavoráveis.
- Inclui ponto de iluminação, rodas duplas articuladas e kit de suporte para cusetes de 5 l.



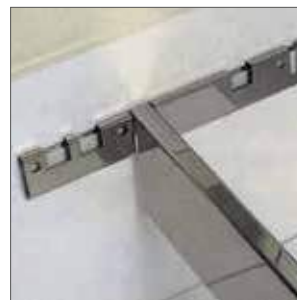
Incluem cuba de reserva acessível pela parte posterior (exceto Isetta 4 S TP/LX TP).



Sistema de fecho com tampa posterior rebatível em metacrílico transparente.



Cuba de exposição com capacidade para colocar uma segunda fila de cusetes de 5 l.

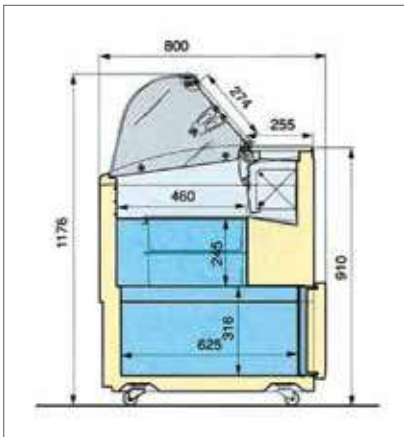


Inclui kit de suportes em aço inox para a colocação de cusetes de 5 l.

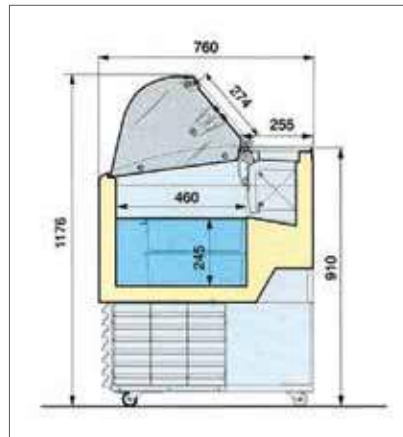
Serviços opcionais*
Aplicação
Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	VIDRO RETO			VIDRO CURVO				
	Isetta 4 S TP	Isetta 6R S TP	Isetta 7R S TP	Isetta 4 LX TP	Isetta 6R LX TP	Isetta 7R LX TP	Isetta 9R LX TP	Isetta 12R LX TP
Código	2FIS0426	2FIS0427	2FIS0428	2FIS0429	2FIS0430	2FIS0431	2FIS0432	2FIS0433
Capacidade das cusetes 5 l	n.º 4+4	6+6	7+7	4+4	6+6	7+7	9+9	12+12
Capacidade das cusetes em reserva	n.º -	8	12	-	8	12	14	20
Intervalo de temperatura	°C -16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W 450	590	590	450	590	590	680	940
Potência elétrica em descongelação	W 810	810	820	810	810	820	1210	1370
Potência de arrefecimento	kW 410	610	720	410	610	720	954	954
Classe climática	Tipo 7	7	7	7	7	7	7	7
Condensação	Tipo Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo Automática	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Intensidade elétrica	A 3,3	4,1	5,3	3,3	4,1	5,3	3,2	5,8
Intensidade elétrica em descongelação	A 3,8	3,7	4	3,8	3,7	4	5,8	8,2
Largura / Prof. / Altura	mm 824 / 760 / 1176	1184 / 800 / 1176	1354 / 800 / 1176	824 / 760 / 1176	1184 / 800 / 1176	1354 / 800 / 1176	1659 / 800 / 1176	2119 / 800 / 1176
Peso líquido	kg 69	97	102	69	97	102	160	217
PVP	1931 €	2145 €	2245 €	2111 €	2274 €	2365 €	3117 €	3990 €



ISETTA 6R, 7R, 9R, y 12R LX TP
(Mismas cotas para modelos S TP)



ISETTA 4 LX TP
(Mesmas dimensões para o modelo Isetta 4S TP)

ACESSÓRIOS	Cuvete Inox 1/4	Cuvete Inox 5	Cuvete Inox 7	Cuvete Inox 9	Kit de adaptação de cusetes 1/4 Isetta 4	Kit de adaptação de cusetes 1/4 Isetta 7R
Código	2FMR9700	2FMR9100	2FMR9150	2FMR9200	2FIS9000	2FIS9004
PVP	16 €	16 €	22 €	28 €	49 €	61 €

ACESSÓRIOS	Kit de adaptação de cusetes 1/4 Isetta 6R	Kit de adaptação de cusetes 1/4 Isetta 9R	Kit de adaptação de cusetes 1/4 Isetta 12R	Lavaporcionador com suporte e torneira	Porta-cones de 5 tubos
Código	2FIS9002	2FIS9006	2FIS9008	2FIS9755	2FIS9810
PVP	61 €	71 €	76 €	138 €	227 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

FIJI

★ PRODUTO PREMIUM



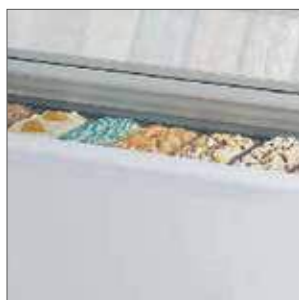
Fiji 9

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Equipamento frigorífico potenciado para uma ótima conservação do gelado inclusivamente em condições ambientais desfavoráveis.
- Classe climática 7 (35 °C - 75 %HR).
- Vitrinas de refrigeração ventiladas para uma distribuição uniforme da temperatura.
- Incluem ponto de iluminação interior.
- A profundidade da cuba permite a colocação do duplo nível de cuvetes de 5 L. (Exposição mais reserva).
- Compressor hermético.



Vídras curvas temperados e sistema de fecho com tampa basculante em metacrilato transparente.



Dimensões compactas e grande capacidade de exposição.



Fácil acesso ao alojamento do motor.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Fiji 4	Fiji 6	Fiji 7	Fiji 9	Fiji 12	Fiji 120	Fiji 140
Código		2FIS0051	2FIS0042	2FIS0003	2FIS0004	2FIS0041	2FIS0058	2FIS0059
Capacidade líquida	l	119	185	209	261	339	243	274
Capacidade bruta	l	218	339	383	487	621	459	518
Capacidade das cuvetes 5 l	n.º	4+4	6+6	7+7	9+9	12+12	9+9	10+10
Intervalo de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	555	900	900	980	1800	950	1000
Potência elétrica em descongelação	W	1425	1860	1860	1960	3700	2000	2050
Classe climática	Tipo	7	7	7	7	7	7	7
Descongelação	Tipo	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Intensidade elétrica	A	4,5	4,3	8,2	4,5	4,1	4,1	2,5
Intensidade elétrica em descongelação	A	8,4	8	15	8,3	7,5	7,5	6,5
Largura / Prof. / Altura	mm	824 / 630 / 1247	1214 / 630 / 1247	1354 / 630 / 1247	1659 / 630 / 1247	2119 / 630 / 1247	1214 / 785 / 1247	1354 / 785 / 1247
Peso líquido	kg	67	99	110	135	172	110	135
PVP		2406 €	2789 €	2865 €	3555 €	4484 €	3949 €	4177 €

ACESSÓRIOS	Cuvete Inox 5	Cuvete Inox 1/4	Cuvete Inox 7	Cuvete Inox 9	Kit de adap. de cuvetes 1/4 Fiji 4	Kit de adap. de cuvetes 1/4 Fiji 120
Código	2FMR9100	2FMR9700	2FMR9150	2FMR9200	2FIS9500	2FIS9510
PVP	16 €	16 €	22 €	28 €	49 €	49 €

ACESSÓRIOS	Kit de adapt. de cuvetes 1/4 Fiji 140	Kit de adapt. de cuvetes 1/4 Fiji 6	Kit de adapt. de cuvetes 1/4 Fiji 7	Kit de adapt. de cuvetes 1/4 Fiji 12	Lavaporcionador com suporte e torneira	Porta-cones de 5 tubos
Código	2FIS9512	2FIS9502	2FIS9504	2FIS9508	2FIS9755	2FIS9810
PVP	61 €	61 €	61 €	76 €	138 €	227 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ISABELLA LX NEW

★ PRODUTO PREMIUM



New Isabella 140 LX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Vitrina estática com evaporador duplo e descongelação automática com gás quente.
- Isolamento em poliuretano moldado por injeção com agente de expansão CO² ecológico.
- Cuba interior e exterior laminado plastificado.
- Possibilidade de colocar dois níveis de cuvetes H120 na cuba de exposição.
- A vitrina está equipada com uma cuba de reserva refrigerada.
- Superestrutura em vidro curvo que inclui ponto de iluminação.
- Lado operacional com cortina de noite.
- Compressor hermético.



Incluem ponto de iluminação em alumínio anodizado.



Lavaportionador com torneira (acessório).



Cuba de exposição com possibilidade de colocar dois níveis de cuvetes de 5 l.

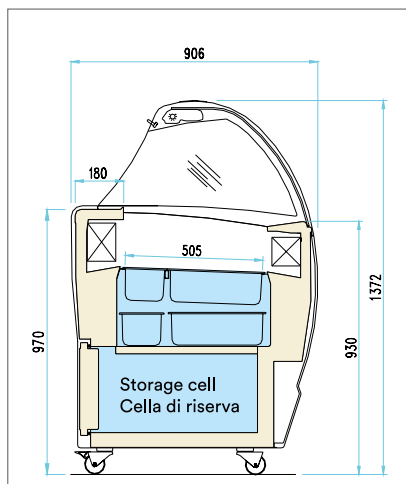
Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		New Isabella 140 LX	New Isabella 180 LX
Código		2FIS0182	2FIS0187
Capacidade das cuvetes 5 l	n.º	10+10	13+13
Capacidade das cuvetes em reserva	n.º	5+5	7+7
Intervalo de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	550	970
Potência elétrica em descongelação	W	1210	1690
Classe climática	Tipo	4	4
Condensação	Tipo	Estática	Estática
Descongelação	Tipo	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Intensidade elétrica	A	3,1	6,3
Intensidade elétrica em descongelação	A	5,7	7,5
Largura / Prof. / Altura	mm	1317 / 906 / 1344	1647 / 906 / 1344
Peso líquido	kg	132	192
PVP		4479 €	5486 €



New Isabella 140 / 180 LX

ACESSÓRIOS	Cuvete Inox 5	Cuvete Inox 1/4	Cuvete Inox 7	Kit de adaptação de cuvetes 1/4 Isabella 140	Kit de adap. de cuvetes 1/4 Isabella 180	Lavaprocionador com suporte e torneira	Porta-cones de 5 tubos
Código	2FMR9100	2FMR9700	2FMR9150	2FIS9012	2FIS9014	2FIS9755	2FIS9810
PVP	16 €	16 €	22 €	61 €	71 €	138 €	227 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

NEW BERMUDA

★ PRODUTO PREMIUM



New Bermuda 10

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Vitrina de geladaria com painéis em vidro temperado.
- Refrigeração ventilada.
- Reserva com refrigeração estática.
- Adaptação para cuvetes de 5 l.
- Iluminação LED.
- Descongelação automática com gás quente.
- Ventiladores eletrónicos de baixo consumo.
- Cortina de noite com recolha automática.
- Unidade condensadora hermética com quadro de controlo eletrónico.
- Com 4 rodas giratórias, 2 com travão, para facilitar o manuseio.
- Condensador com quadro de controlo eletrónico.
- Vidro curvo.



Vidro curvo.



Com 4 rodas giratórias.

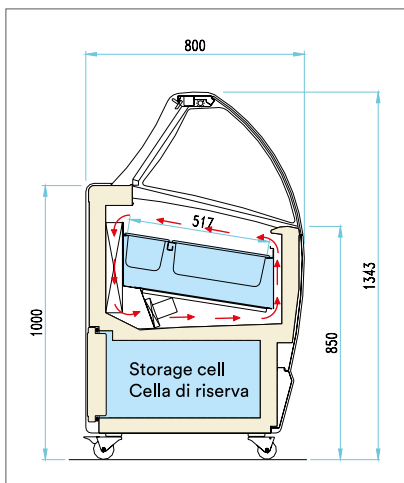
Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		New Bermuda 10	New Bermuda 13
Código		2FIS0017	2FIS0018
Capacidade líquida	l	255	325
Capacidade bruta	l	300	395
Capacidade das cuvetes 5 l	n.º	10	13
Intervalo de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	770	1340
Potência elétrica em descongelação	W	1410	2200
Classe climática	Tipo	4	4
Descongelação	Tipo	Gás quente	Gás quente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Largura / Prof. / Altura	mm	1340 / 800 / 1340	1670 / 800 / 1340
Peso líquido	kg	190	200
PVP		5275 €	6035 €



New Bermuda 10 - 13

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CARRETINO

★ PRODUTO PREMIUM



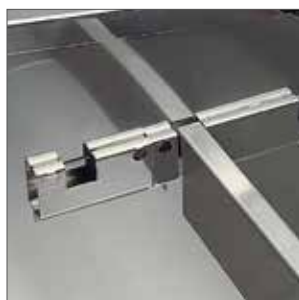
Carretino Classic

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Refrigeração ventilada usando circulação de ar forçado que garante uma perfeita conservação do gelado.
- Tampa basculante em metacrilato transparente.
- Sistema de descongelação automática com gás quente.
- Roda frontal de apoio com travão incluído.
- Classe climática 4.
- Compressor hermético.



Estruturas em vidro com fecho hermético.



Conjunto de suportes em aço inox para realizar as diferentes composições das cuvetes em exposição.



Sistema "poceto" mediante pedido. Consulte o seu revendedor.



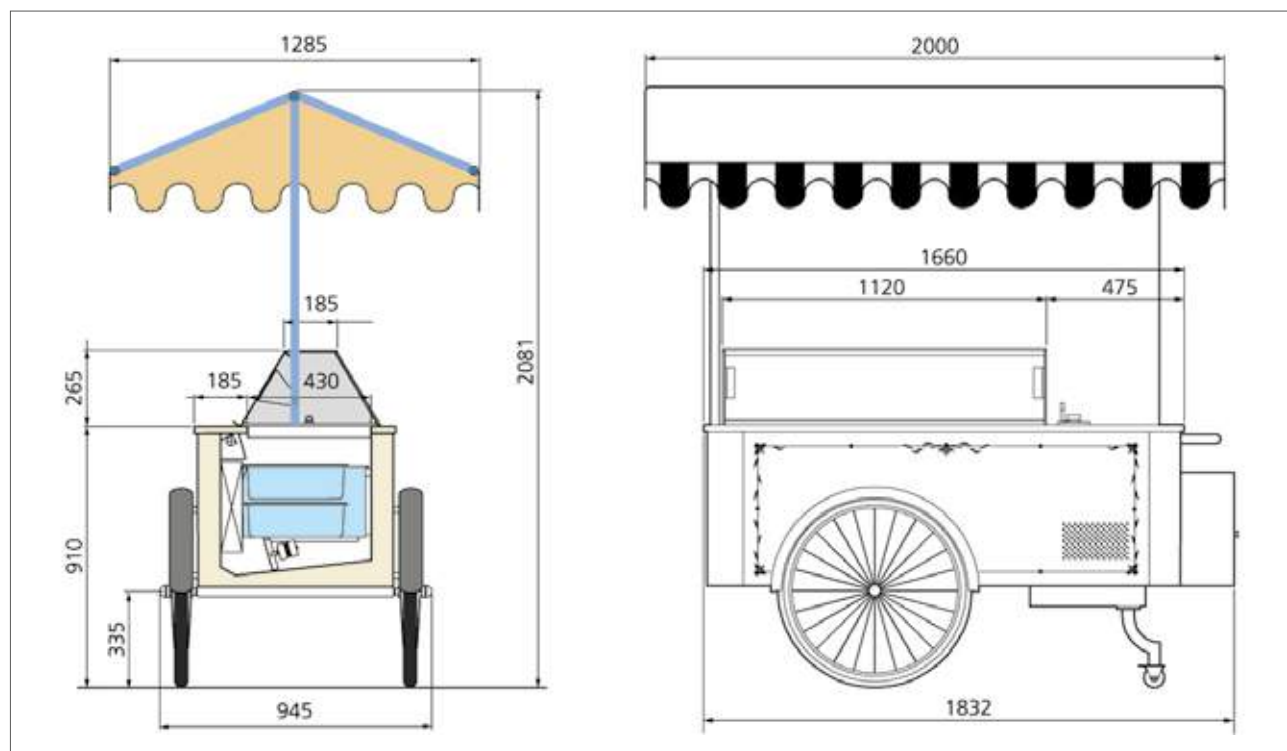
Inclui lavaporcionador com torneira na parte superior do carro.

Serviços opcionais*

Aplicação

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Carretino Classic	
Código	2FIS2511	
Capacidade líquida	l	104
Capacidade bruta	l	260
Capacidade das cuvetes 5 l	n.º	6+6
Intervalo de temperatura	°C	-16 / -18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	550
Classe climática	Tipo	4
Condensação	Tipo	Ventilada
Descongelação	Tipo	Gás quente
Evaporador	Tipo	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A
Largura / Prof. / Altura	mm	2000 / 1285 / 2081
Peso líquido	kg	205
PVP	8552 €	



Carretino Classic

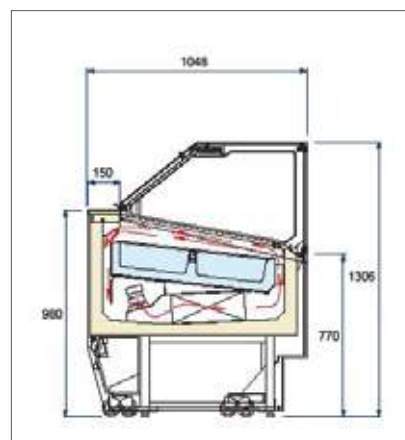
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

NEW MILLENNIUM

★ PRODUTO PREMIUM



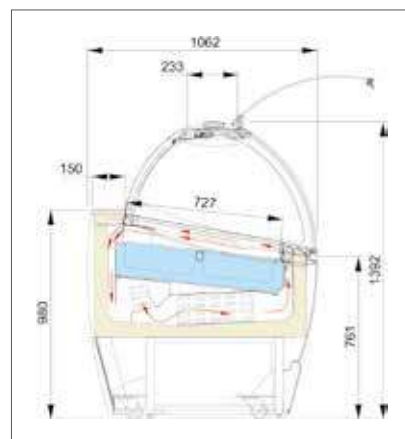
New Millennium 24 SP - STD



Vidro reto



New Millennium 12 SP



Vidro curvo

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Vitrina de elevado desempenho com unidade condensadora incluída e quadro de controlo eletrónico para programar a temperatura de funcionamento.
- Vidros temperados, pirolíticos, labirinto... com exclusão de formação de condensação.
- Ponto de iluminação integrado.
- Termóstato eletrónico com visualização da temperatura do lado do cliente.
- Classe climática 7+ (35 °C - 75 % HR).



Funcionalidade:
Bandeja porta-objetos.



Mais prático: Indicador de sabores incorporado no perfil da vitrina.



Higiene: Persiana de fecho auto-enrolável ocultável.



Facilidade: Rodas ocultas completamente integradas no chassis.

Serviços opcionais*



Aplicação



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	VIDRO CURVO					
	New Millennium 12 SP	New Millennium 16 SP	New Millennium 18 SP	New Millennium 20 SP	New Millennium 24 SP	New Millennium 12 + 12 SP
Código	⌚ 2FIS0905	2FIS0910	2FIS0915	⌚ 2FIS0920	2FIS0925	⌚ 2FIS0930
Capacidade líquida	l	118	160	181	201	241
Capacidade bruta	l	630	870	970	1080	1300
Capacidade das cuvetes 5 l	n.º	12	16	18	20	24
Intervalo de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1650	1950	2000	2400	3140
Potência elétrica em descongelação	W	3500	3990	4020	5000	5050
Classe climática	Tipo	7	7	7	7	7
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Intensidade elétrica	A	7,8	8,8	8,9	11	15
Intensidade elétrica em descongelação	A	15,6	18	18	20,2	20,5
Largura / Prof. / Altura	mm	1148 / 1062 / 1392	1508 / 1062 / 1392	1678 / 1062 / 1392	1848 / 1062 / 1392	2188 / 1062 / 1392
Peso líquido	kg	235	303	330	348	437
PVP		10061 €	11022 €	11885 €	13140 €	14082 €

MODELO	VIDRO RETO					
	New Millennium 12 SP - STD	New Millennium 16 SP - STD	New Millennium 18 SP - STD	New Millennium 20 SP - STD	New Millennium 24 SP - STD	New Millennium 12 + 12 SP - STD
Código	2FIS1000	2FIS1001	2FIS1002	⌚ 2FIS1003	2FIS1004	⌚ 2FIS1005
Capacidade líquida	l	118	160	181	201	241
Capacidade bruta	l	630	870	970	1080	1300
Capacidade das cuvetes 5 L	n.º	12	16	18	20	24
Intervalo de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1650	1950	2000	2400	3140
Potência elétrica em descongelação	W	3500	3990	4020	5000	5050
Classe climática	Tipo	7	7	7	7	7
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Intensidade elétrica	A	7,8	8,8	8,9	11	15
Intensidade elétrica em descongelação	A	15,6	18	18	20,2	20,5
Largura / Prof. / Altura	mm	1143 / 1048 / 1306	1503 / 1048 / 1306	1673 / 1048 / 1306	1843 / 1048 / 1306	2183 / 1048 / 1306
Peso líquido	kg	235	303	330	348	437
PVP		10061 €	11022 €	11885 €	13140 €	14082 €

ACESSÓRIOS	Porta-cones de 5 tubos	Lavaporcionador com torneira e mesa em plástico (440x115x315 mm)
Código	2FIS9810	2FIS9780
PVP	227 €	432 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

DIVA

★ PRODUTO PREMIUM



Diva 220 H125

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Ampla superfície transparente de vidro, sem pilares frontais para maximizar a visibilidade.
- A estrutura de vidro com vidro simples e laterais laminados permite manter um bom equilíbrio entre desempenho e estética.
- Com resfriamento ventilado de fluxo duplo.
- Ciclo inteligente de descongelação para consumo mínimo de energia.
- Controlo de temperatura através da unidade de controlo.
- Sistema anti-nevoeiro.
- Iluminação LED.
- Classe climática 7.
- Capacidade para albergar cuvette de 720 mm.
- PLUS é o padrão, PLUS 1 e PLUS 2 mediante solicitação.



Iluminação de pé decorativo LED opcional.



Superfície de vidro transparente, sem pilares dianteiros.

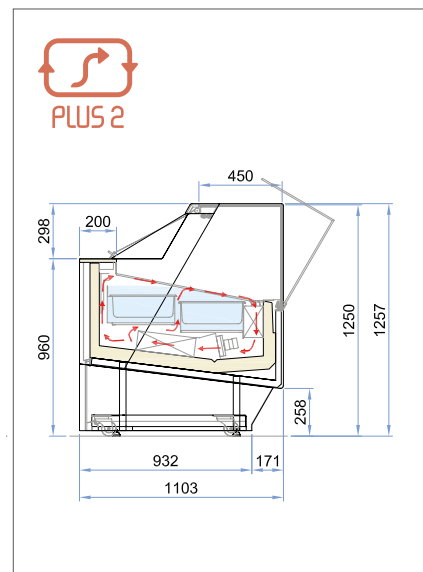
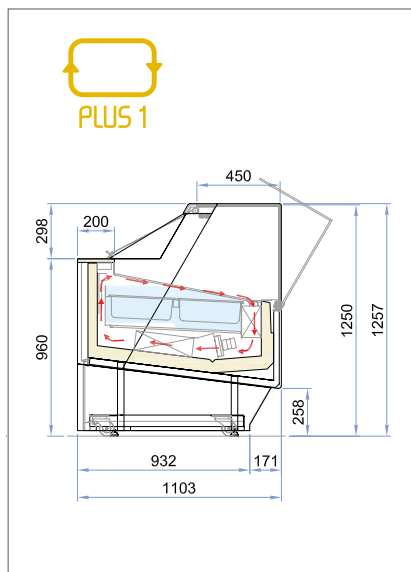
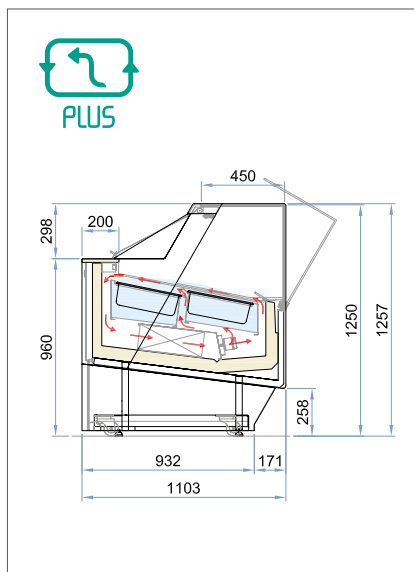
Serviços opcionais*

Aplicação

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Diva 120 H125	Diva 170 H125	Diva 220 H125
Código		2FIS8000	2FIS8001	2FIS8002
Capacidade líquida	l	147	216	285
Capacidade bruta	l	719	1059	1399
Capacidade cusetes 5L (360x165x120h)	n.º	12	18	24
Intervalo de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	1240	1720	2700
Potência elétrica em descongelação	W	2300	2950	6300
Classe climática (30°C / 75% HR)	Tipo	7	7	7
Tipo de ventilação	Tipo	Plus	Plus	Plus
Descongelação	Tipo	Inversão de ciclo	Inversão de ciclo	Inversão de ciclo
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Intensidade elétrica	A	6	3	4,2
Intensidade elétrica em descongelação	A	11	4,9	8,5
Largura / Prof. / Altura	mm	1176 / 1103 / 1257	1671 / 1103 / 1257	2166 / 1103 / 1257
Peso líquido	kg	300	375	470
PVP		17.635 €	21.355 €	23.240 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ONESHOW



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Design funcional, com grande visibilidade para os gelados.
- Sistema anti-nevoeiro.
- Iluminação LED.
- Possibilidade de escolher uma ampla gama de materiais e acabamentos de qualidade.
- Disponível no plug-in ou versão embutida.
- Versões disponíveis para baldes de 5 litros, bolsos individuais e baldes cilíndricos de 3 litros.
- Cor padrão branco.



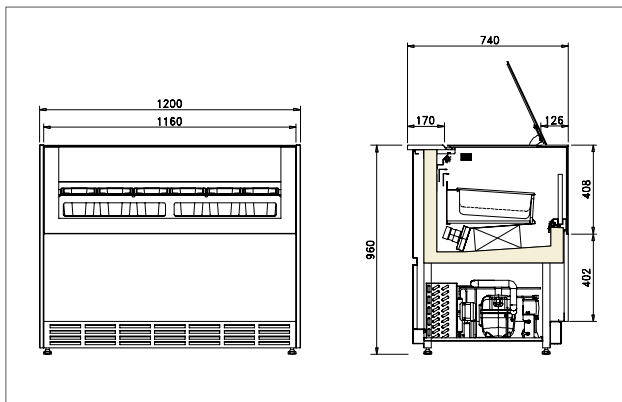
Serviços opcionais*

Aplicação

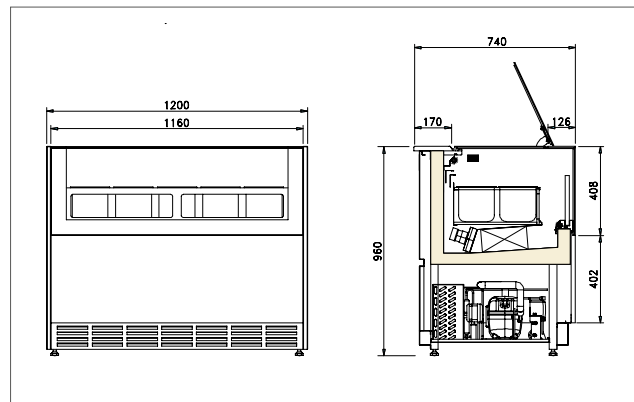


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		OneShow free regular Cubeta 5L	OneShow free regular Carapine 3L	OneShow free regular Pastelería
Código		2FIS0141	2FIS0142	2FIS0143
Capacidade líquida	l	69	69	69
Capacidade cuvetes / carapine	n.º	6	10	-
Intervalo de temperatura	°C	-20 /+ 2	-20 /+ 2	+1 / +10
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1000	1000	860
Potência elétrica descongelação	W	1700	1700	70
Potencia frigorífica	kW	1,7	1,7	0,07
Classe climática (30 °C / 55% HR)	Tipo	4	4	3
Condensador	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelação	Tipo	Inversão de ciclo	Inversão de ciclo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404a	R-404a	R-404a
Intensidade elétrica	A	5,1	5,1	5,4
Intensidade elétrica em descongelação	A	8	8	0,4
Largura / Prof. / Altura	mm	1200 / 740 / 960	1200 / 740 / 960	1200 / 740 / 960
Peso líquido	kg	210	210	210
PVP		8.078 €	8.078 €	8.078 €



Oneshow free regular cubete 5L



Oneshow free regular Carapine 3L

ACESSÓRIO	Recipiente 3 L
Código	2FIS9010
PVP	65 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

BERRY



Berry

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Nova versão espetacular do clássico “Carretino”.
- Desenho minimalista e futurista que equipa a gama com todas as novas tecnologias no campo da conservação e exposição do gelado.
- Cor branco mate que confere elegância e sofisticação ao ambiente.
- Ideal para a exposição e venda de gelado em espaços exteriores.
- Rodas de origem que facilitam o manuseio e o transporte.
- Disponível igualmente com bateria incorporada ou grupo eletrógeno para uma maior versatilidade.

Serviços opcionais*

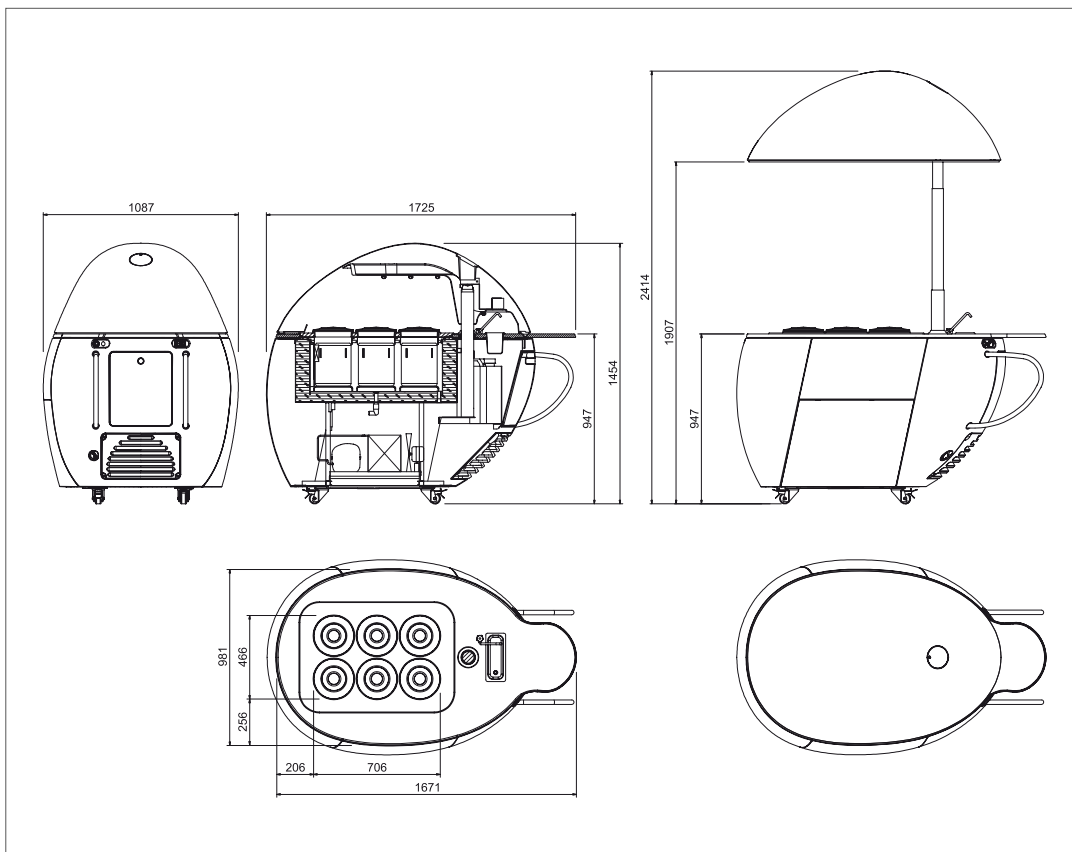


Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Berry 6-7L
Código		2FIS0145
Capacidade líquida	l	6
Capacidade bruta	l	7
Intervalo de temperatura	°C	-16 / +14
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	330
Classe climática	Tipo	7
Descongelação	Tipo	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A
Intensidade elétrica	A	1,7A
Largura / Prof. / Altura	mm	1871 / 1087 / 1540
Peso líquido	kg	240
PVP		16933 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SUPERCAPRI



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Design essencial e tecnologia de alto nível
- Três possibilidades de ventilação distintas melhoram o desempenho técnico:
- PLUS evaporador individual de dupla saída de ar com fluxo frontal
- PLUS 1 evaporador duplo de saída individual de ar com fluxo posterior
- PLUS 2 com evaporador duplo de duas saídas de ar e fluxo posterior
- PLUS é a padrão, PLUS 1 e PLUS 2 mediante pedido.
- Ciclo de descongelação inteligente para um consumo mínimo de energia.
- Controlo da temperatura através de unidade de controlo.
- Sistema anti-embaciamento.
- Iluminação LED
- Classe climática 7 (30°C/75% HR)

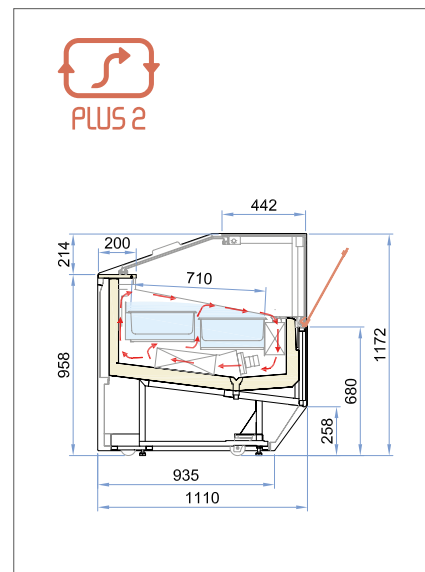
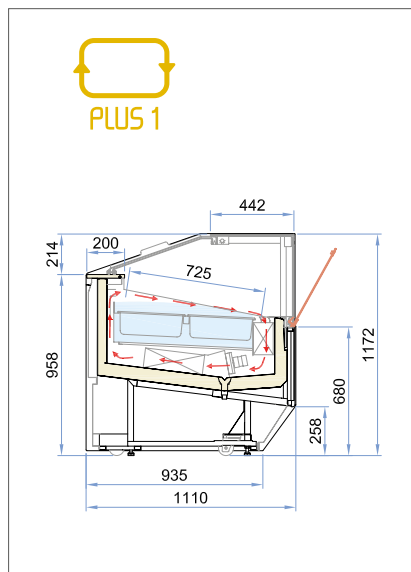
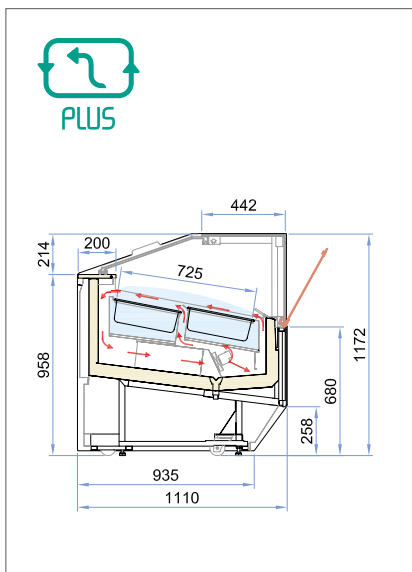


Supercapri 220 H17

Serviços opcionais*

Aplicação


MODELO		Supercapri VG TB H117 120	Supercapri VG TB H117 170	Supercapri VG TB H117 220
Código		2FIS0088	2FIS0089	2FIS0090
Capacidade líquida	l	147	216	285
Capacidade bruta	l	718	1059	1399
Capacidade cusetes 5L (360x165x120h)	n.º	12	18	24
Intervalo de temperatura	°C	-14 / -16	-14 / -16	-14 / -16
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	1240	1720	2700
Potência elétrica em descongelação	W	2300	2950	6300
Potência de arrefecimento	kW	0,577	0,876	1,154
Classe climática (30°C / 75% HR)	Tipo	7	7	7
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Tipo de ventilação	Tipo	Plus	Plus	Plus
Descongelação	Tipo	Inversão de ciclo	Inversão de ciclo	Inversão de ciclo
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Intensidade elétrica	A	6	3	4,2
Intensidade elétrica em descongelação	A	11	4,9	8,5
Largura / Prof. / Altura	mm	1187 / 1110 / 1172	1682 / 1110 / 1172	2177 / 1110 / 1172
Peso bruto / líquido	kg	315 / 300	400 / 375	505 / 470
PVP		15.995 €	18.995 €	20.995 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

STRATOS

★ PRODUTO PREMIUM



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Vitrine de geladaria profissional disponível em três tipos de ventilação:

Plus: Evaporador simples com linha dupla de impulsão de ar de fluxo anterior.

Plus 1: Evaporador duplo com uma única linha de impulsão de ar de fluxo posterior.

Plus 2: Evaporador duplo com dupla linha de impulsão de ar de fluxo posterior.

PLUS é a padrão, PLUS 1 e PLUS 2 mediante pedido.

- Descongelação automática por inversão de ciclo.
- Classe climática? (Plus) a (30 °C/75% HR)
- Disponível em Plug-in ou grupo remoto (opcional)
- Vitrines canalizáveis e temperatura dupla (opcional)
- Vidro superior estratificado com interruptor. Vidros laterais e frontal de câmara dupla climatizada.
- Rodas articuladas com travão e altura regulável nos pés
- Quadro eletrónico. Temperatura regulável, preparado para -20/+2 °C
- Abertura frontal semi-assistida até acima e fecho posterior com portas de correr ou cortina de recuo manual.



Serviços opcionais

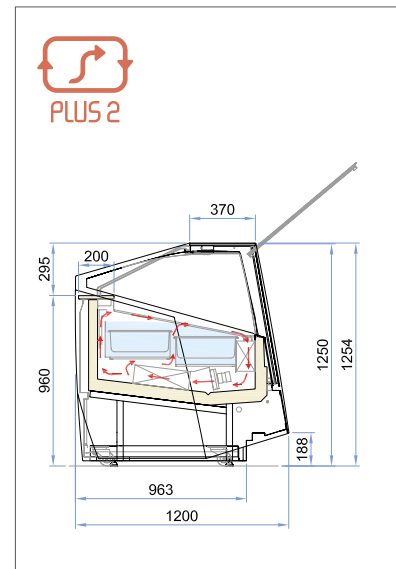
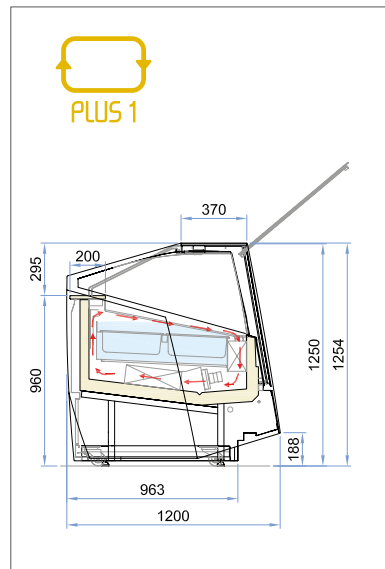
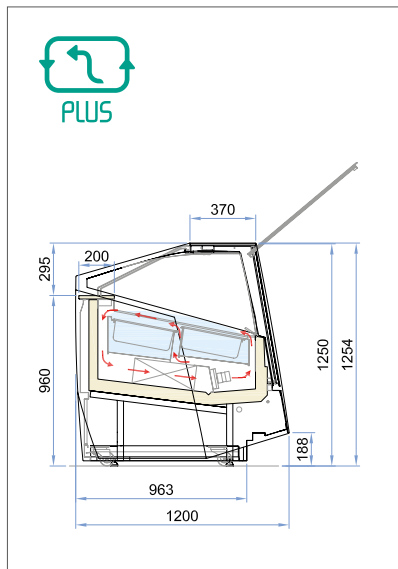


Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Stratos 120	Stratos 170	Stratos 220
Código		2FIS0160	2FIS0161	2FIS0162
Capacidade líquida	l	147	216	285
Capacidade bruta	l	719	1059	1399
Capacidade cusetes 5L (360x165x120h)	n.º	12	18	24
Intervalo de temperatura	°C	-14 / -16	-14 / -16	-14 / -16
Alimentação elétrica	(30°C / 75% HR)	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	1240	1720	2700
Potência elétrica em descongelação	W	2300	2950	6300
Classe climática (30°C/75% HR)	Tipo	7 (Plus)	7 (Plus)	7 (Plus)
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Tipo de ventilação	Tipo	Plus	Plus	Plus
Descongelação	Tipo	Inversão de ciclo	Inversão de ciclo	Inversão de ciclo
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Intensidade elétrica	A	6	3	4,2
Intensidade elétrica em descongelação	A	11	4,9	8,5
Largura / Prof. / Altura	mm	1190 / 1200 / 1254	1685 / 1200 / 1254	2180 / 1200 / 1254
Peso líquido	kg	400	460	510
PVP		19.995 €	24.995 €	25.995 €



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

METRO

★ PRODUTO PREMIUM



93 N VA ST



93 N VA LX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Vitrina self-service com portas de vidro temperado e caixilho posterior em alumínio anodizado prateado, ou vitrina assistida por portas de correr em vidro temperado e caixilho posterior em alumínio anodizado prateado.
- Base de exposição, superfície de serviço superior, painel posterior, rede frontal e estrutura superior com suporte e prateleiras reguláveis em duas posições em aço inoxidável brilhante.
- Painéis laterais em vidro que maximizam a visibilidade.
- 3 prateleiras de vidro temperado com luz LED em cada uma
- Pés reguláveis.
- Central eletrónica no lado do operador.
- Termómetro digital no interior.
- Controlo da temperatura com descongelação automática através da paragem do compressor.



3 prateleiras de vidro temperado com luz LED.



Painéis laterais em vidro que maximizam a visibilidade.



Pés reguláveis.

Serviços opcionais*



Aplicação



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	VIDRO RETO					
	93 N VA ST	129 N VA ST	93 RV VA ST	129 RV VA ST	93 RV LS ST	129 RV LS ST
Código	☺OLIS1053ST	☺OLIS1054ST	☺OLIS1055ST	☺OLIS1056ST	☺OLIS1057ST	☺OLIS1058ST
Capacidade líquida	167	233	150	210	125	185
Capacidade bruta	385	535	385	535	385	535
Intervalo de temperatura	- / -	- / -	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +7	-1 / +7
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	-	-	880	980	1270	1500
Classe climática	-	-	3	3	3	3
Descongelação	-	-	Automática	Automática	Automática	Automática
Evaporador	-	-	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	950 / 840 / 1327	1305 / 840 / 1327	950 / 840 / 1327	1305 / 840 / 1327	950 / 840 / 1327	1305 / 840 / 1327
Peso líquido	200	250	330	430	330	400
PVP	3407 €	4177 €	5808 €	6787 €	6328 €	7479 €

MODELO	VIDRO CURVO					
	93 N VA LX	129 N VA LX	93 RV VA LX	129 RV VA LX	93 RV LS LX	129 RV LS LX
Código	☺OLIS1053LX	☺OLIS1054LX	☺OLIS1055LX	☺OLIS1056LX	☺OLIS1057LX	☺OLIS1058LX
Capacidade líquida	167	233	150	210	125	185
Capacidade bruta	385	535	385	535	385	535
Intervalo de temperatura	- / -	- / -	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +7	-1 / +7
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	-	-	880	980	1270	1500
Classe climática	-	-	3	3	3	3
Descongelação	-	-	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	-	-	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	950 / 852 / 1338	1305 / 852 / 1338	950 / 852 / 1338	1305 / 852 / 1338	950 / 852 / 1338	1305 / 852 / 1338
Peso líquido	200	250	330	430	330	400
PVP	3407 €	4177 €	5808 €	6787 €	6328 €	7479 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CUVETES



Cuvetes em aço inox. 5 e 7 l de capacidade.



Cuvetes em aço inox. 10 e 12 l de capacidade.



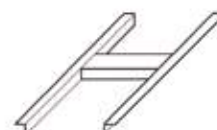
Exposição e reserva de gelado em vitrina, com cuvette 5 l.

Cuvetes

MODELO	Cuvete Inox 1/4	Cuvete Inox 2'5	Cuvete Inox 5	Cuvete Inox 5 (Alto 80 mm)	Cuvete Inox 5 (Triangular 45°)	Cuvete Inox 7	Cuvete Inox 7 (Quadrada)	Cuvete Inox 8
Código	2FMR9700	2FMR9015	2FMR9100	2FMR9750	2FIS9763	2FMR9150	2FMR9600	2FMR9225
PVP	16 €	17 €	16 €	28 €	54 €	22 €	38 €	28 €

MODELO	Cuvete Inox 9	Cuvete Inox 10	Cuvete Inox 12	Cuvete Inox 13	Cuvete Inox 14	ACESSÓRIOS	TIM / H18 para cuvette (165 x 165 mm)
Código	2FMR9200	2FMR9250	2FMR9350	2FMR9300	2FMR9400	Código	2FMR9010
PVP	28 €	33 €	38 €	33 €	50 €	PVP	23 €

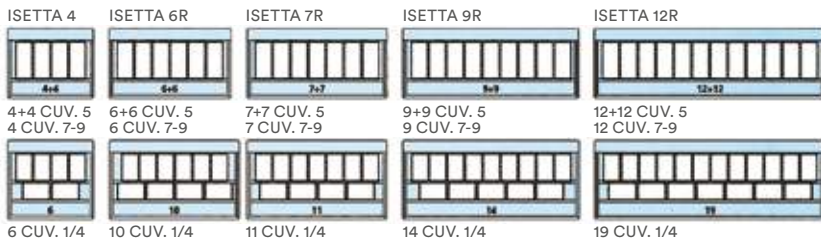
	A (mm)	B (mm)	C (mm)
Cuvete Inox 1/4	260	160	150
Cuvete Inox 2,5	165	165	120
Cuvete Inox 5	360	165	120
Cuvete Inox 5 (Alto 80 mm)	360	250	80
Cuvete Inox 5 (Triangular - AE / AI 45°)	360	185	120
Cuvete Inox 7	360	165	150
Cuvete Inox 7 (quadrada)	210	200	170
Cuvete Inox 8	360	250	120
Cuvete Inox 9	360	165	180
Cuvete Inox 10	360	250	150
Cuvete Inox 12	420	200	150
Cuvete Inox 13	360	250	180
Cuvete Inox 14	420	200	200



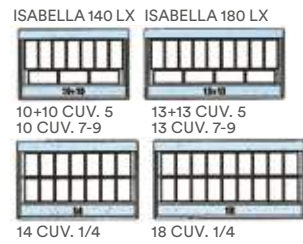
Suporte para cuvetes 2.5 TIM/H18



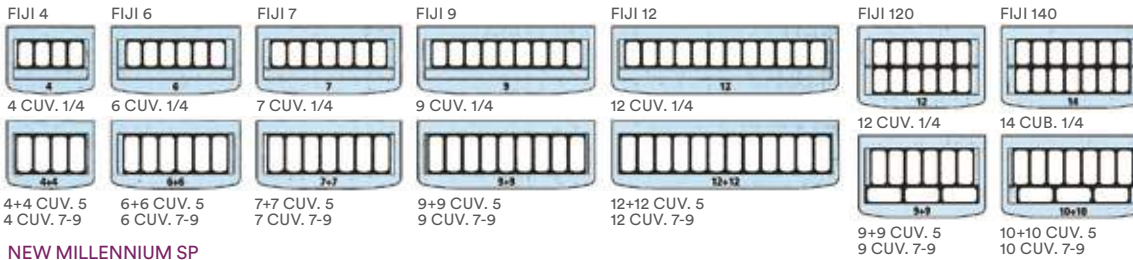
ISETTA



ISABELLA LX



FIJI



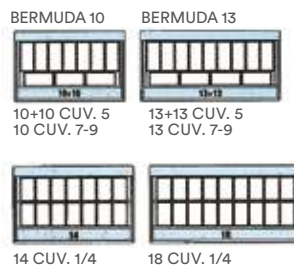
NEW MILLENNIUM SP



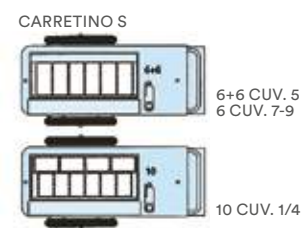
DIVA



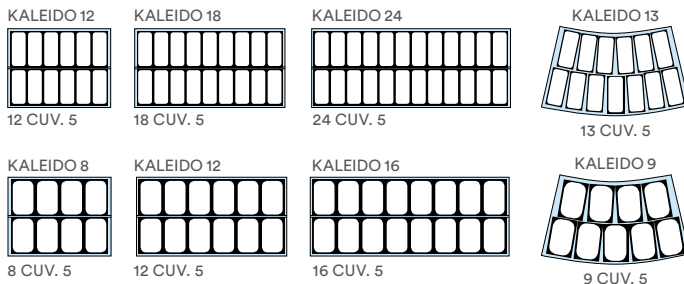
BERMUDA



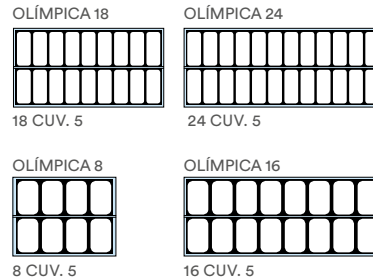
CARRETINO



KALEIDO



OLÍMPICA



ONESHOW



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Confie nas marcas líderes

Seja qual for a época do ano, surpreenda os seus clientes com o que mais lhes apetecer: gelados artesanais, orchatas, sorvetes e muito mais. Na nossa ampla gama encontrará um equipamento para cada necessidade.



EUROFRED



Maquinaria de geladaria, pastelaria e bebidas

Linha de geladaria / hotelaria

Dispensadores de bebidas	493
Granizadoras	499
Máquinas para sorvetes	505

Montadoras de nata

Montadoras de nata	507
--------------------	-----

Maquinaria de pastelaria

Refrigeradoras de água	509
------------------------	-----

Maquinaria de geladaria

Pasteurizadoras	511
Tinas de maturação	513
Mantecadoras	515
Pastomantecadoras	519
Soft	523
Máquina de produção de creme	525

Redutores de temperatura

Redutores para geladaria	527
--------------------------	-----

Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas

Doce ou salgado?

Porque não inovar?
Granizados salgados,
mousse de salmão em vez
de nata... defina livremente
os limites. Tenha uma oferta
mais variada do que nunca
para os seus clientes.



Dispensadores de bebidas

Uma máquina para cada necessidade, desde uma até três cubas. Painéis em aço inoxidável para uma maior higiene e fácil limpeza. Um pequeno investimento que será uma grande mais-valia para o seu negócio.





Chocolateiras e máquinas para orchatas

Versatilidade em duas máquinas que não podem faltar no seu negócio. Chocolateiras para fazer e manter em perfeito estado um incrível chocolate quente, mas também para chás, leite e uma infinidade de bebidas quentes para combater o inverno.

Máquinas para bebidas frias, para se deleitar com uma orchata bem fria, ou qualquer tipo de produto frio que os seus clientes possam exigir: chás, leite, sumos de frutas... uma alternativa para aliviar o calor do Verão.



Montadoras de nata

As partículas de gordura que constituem a nata têm uma película proteica no exterior. Quando as partículas se aproximam, tendem a agregar-se. Caso se agite ou bata velozmente a nata, favorecemos a incorporação de ar provocando um elevado aumento do volume.

A CARPIGANI criou a ideia de “misturar” a nata com o ar, utilizando uma bomba, e de a impulsionar ao longo de um percurso sinuoso e estreito, através do texturizador, de forma a aumentar a colisão das partículas de gordura e obter, com a incorporação de ar, o conseqüente aumento de volume.



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

CHOCOLADY

★ PRODUTO PREMIUM



Chocolady

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- A chocolateira “Chocolady” foi concebida para aquecer e misturar qualquer tipo de bebida (chá, café, leite, etc...) e especialmente, chocolate, ao qual assegura sempre uma densidade e uma cremosidade perfeitas.
- Aquecimento em “banho-maria” do produto.
- Mistura contínua para obter um produto homogêneo.
- Termóstato regulável para obter a temperatura pretendida.
- Torneira exclusiva anti-obstrução.
- Caldeira em aço inoxidável isolada termicamente.
- Pés anti-deslizantes.
- Bandeja para a recolha de gotas, com indicador de nível de água.



Revestimento em aço inoxidável de alta qualidade que proporciona uma maior higiene e durabilidade.



Inclui termóstato regulável para adequar a temperatura a todas as exigências.



Inclui bandeja de recolha de gotas para uma maior higiene.



Torneira exclusiva anti-obstrução.

Serviços opcionais*

Aplicação

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Chocolady
Código		7DSN0000
Capacidade líquida	l	5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1000
Largura / Prof. / Altura	mm	287 / 413 / 470
Peso bruto / líquido	kg	9 / 8
PVP		630 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

DRINK MAGIC

★ PRODUTO PREMIUM



Drink Magic 12



Drink Magic 20

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- As novas máquinas DRINK MAGIC foram concebidas para refrigerar e dispensar qualquer tipo de bebida, (chá, café, leite e sumos naturais). Têm ainda uma torneira especial que permite dispensar sumos de fruta naturais densos e/ou com polpa.
- Capacidade produtiva de cada depósito (12 ou 20 litros).
- Depósitos removíveis de policarbonato.
- Nova torneira para servir bebidas com ou sem polpa.
- Mistura da bebida utilizando um agitador.



Incluem controlo eletrónico para a regulação da temperatura do produto no depósito.



Torneira de extração do produto.



Pás agitadoras.



Revestimento.

Serviços opcionais*

Aplicação

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Drink Magic 12	Drink Magic 20
Código		2DSN0000	2DSN0001
Capacidade líquida	l	12	20
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	150	160
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Intensidade elétrica	A	2	2
Largura / Prof. / Altura	mm	310 / 370 / 700	310 / 370 / 710
Peso bruto / líquido	kg	18,3 / 16,3	18,6 / 16,6
PVP		923 €	976 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SPIN-EVO

★ PRODUTO PREMIUM



Spin-Evo

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Cuba e torneira facilmente removíveis, sem ter de usar ferramentas, para uma limpeza rápida e uma higiene total.
- O SPIN-EVO estabelece um novo marco para as máquinas de produção de cremes frios e soft.
- Além da sua conceção original, o SPIN-EVO assegura uma excelente capacidade de produção e a sua ampla cuba assegura uma maior produção diária.



Dispensador em forma de estrela.



Seleção manual entre produção de cremes frios e produção de granizados.



Botão saída rápida.



Termóstato eletrónico.

Serviços opcionais*

Aplicação


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Spin-Evo
Código		2PSN0004
Capacidade líquida	l	12
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	350
Condensação	Tipo	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-404A
Intensidade elétrica	A	3,5
Largura / Prof. / Altura	mm	260 / 520 / 810
Peso bruto / líquido	kg	32 / 29
PVP		2106 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GRANISMART

★ PRODUTO PREMIUM



Granismart 5x1

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Permite preparar granizados e cocktails de forma rápida e simples, três opções com um simples gesto.
- Bandeja de gotejamento com indicador de nível (flutuador) que indica quando o recipiente está cheio.
- A sua alavanca Push@Pull, fácil de usar, de montar e de desmontar, proporciona a opção de combinar os sabores dos dois tanques (modelos GRANISMART 5 x 2 e 5 x 3).



Alavanca fácil de usar, de montar e de desmontar.



Elevada capacidade produtiva de cada depósito (5 litros).

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Granismart 5x1	Granismart 5x2	Granismart 5x3
Código		⌚2PSN0029	⌚2PSN0032	⌚2PSN0033
Capacidade líquida	l	5	10	15
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	300	560	700
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Intensidade elétrica	A	7	7	7
Número de cubas	n.º	1	2	3
Largura / Prof. / Altura	mm	260 / 400 / 630	400 / 400 / 630	600 / 400 / 630
Peso bruto / líquido	kg	24 / 22	36 / 33	51 / 47
PVP		1263 €	2087 €	2956 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GRANICREAM

★ PRODUTO PREMIUM



Granicream 3-S

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Dupla função: granizadora e refrigeradora de bebidas.
- Ideal para preparar e servir sorvetes naturais, granizados frescos ou outras bebidas frias, cremes com sabor a café ou cappuccino, iogurte gelado ou chocolate frio. De reduzidas dimensões e design elegante, são máquinas de rápida instalação, uso simples e que podem ser colocadas em qualquer espaço.
- Dimensões extramente reduzidas.
- Máxima funcionalidade e economia de utilização.
- Tampa opaca com sistema de fecho de segurança.
- Pannel em aço inoxidável.
- Bandeja de gotejamento com indicador de nível.
- Termóstato eletrónico.



Bandeja de gotejamento com indicador de nível.



Torneira de extração com sistema antigotejamento.



Quadro de controlo com função dupla: granizado ou bebida fria.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Granicream 1-S	Granicream 2-S	Granicream 3-S
Código		2PSN0026	2PSN0027	2PSN0028
Capacidade líquida	l	10	20	30
Potência elétrica	W	300	650	900
Número de cubas	n.º	1	2	3
Largura / Prof. / Altura	mm	200 / 500 / 790	400 / 500 / 790	600 / 500 / 790
Peso bruto / líquido	kg	30 / 28	51 / 48	63 / 60
PVP		1313 €	2126 €	2858 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SPIN

★ PRODUTO PREMIUM



Spin 1FF



Spin 2 FF



Spin 3 FF

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Elevada capacidade produtiva no depósito (12 Litros).
- Tampa luminosa com sistema de fecho de segurança.
- Pannel frontal em aço inoxidável.
- Bandeja de gotejamento com indicador de nível (flutuador) que indica quando o recipiente está cheio.
- Depósito e torneira fáceis de desmontar sem utilizar ferramentas, o que permite uma limpeza rápida e uma maior higiene.



Bandeja de gotejamento com indicador de nível que indica quando o recipiente está cheio.



Quadro de controlo de fácil utilização.



Tampa luminosa com sistema de fecho de segurança.



Depósito e torneira fáceis de desmontar sem utilizar ferramentas.

Serviços opcionais*

Aplicação

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Spin 1FF	Spin 2 FF	Spin 3 FF
Código		2PSN0006	2PSN0024	2PSN0025
Capacidade líquida	l	12	24	36
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	450	800	1200
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Intensidade elétrica	A	1,95	4,34	5,21
Número de cubas	n.º	1	2	3
Largura / Prof. / Altura	mm	470 / 520 / 810	470 / 520 / 810	670 / 520 / 810
Peso bruto / líquido	kg	32 / 29	57 / 52	74 / 70
PVP		1535 €	2475 €	3223 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GIARDINO / CLUB / CONSUL



L3 pé (Club)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- O quadro de controlo permite seleccionar as diferentes opções de funcionamento:
 - » Temporizador regulável de 0 a 60 min.
 - » Interruptor de refrigeração.
 - » Interruptor para acionar o agitador.
- A sua grande facilidade de utilização permite obter um produto da máxima qualidade, sem que sejam necessários grandes conhecimentos do processo de fabrico do gelado.
- É a máquina ideal para completar a sua carta de sobremesas com um produto personalizado.
- Máxima higiene graças ao sistema de extração do agitador que facilita a limpeza do interior da cuba.



Estrutura construída totalmente em aço inox.



Os modelos L3 pé e L4 incluem rodas para facilitar o seu deslocamento.



Quadro de controlo de fácil utilização.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		L2 mesa (Giardino)	L3 pé (Club)	L4 pé (Consul)
Código		2LMU0000	⌚2LMU0001	⌚2LMU0002
Capacidade líquida	l	2,5	2,5	3,5
Produção	l/h	9	9	12
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	450	450	800
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Largura / Prof. / Altura	mm	620 / 420 / 430	450 / 420 / 830	440 / 600 / 850
Peso bruto / líquido	kg	75 / 62	82 / 65	125 / 105
PVP		2324 €	2465 €	3825 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ECOWIP / MINIWIP / JETWIP

★ PRODUTO PREMIUM



Jetwip / G



Ecowip / G



Miniwip / G

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

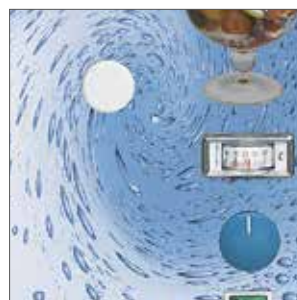
- Dispõem de um depósito refrigerado de 2 até 6 litros. (JETWIP/G).
- Possibilidade de regular a mistura de ar/nata para se adaptar às diferentes exigências produtivas.
- ECOWIP: Bomba de sistema rotativo em plástico de elevada resistência ao desgaste.
- MINIWIP: Bomba de pressurização por engrenagens construída totalmente em aço inoxidável para favorecer a incorporação de ar de modo a obter uma nata com um grande aumento de volume.
- JETWIP: Pelas suas prestações e pela sua capacidade produtiva é especialmente ideal para utilizar em pastelarias. Com a utilização do saco de pasteleiro e do pedal fica com as duas mãos livres para uma perfeita decoração dos produtos de pastelaria.



Torneira refrigerada até à extremidade com protetor em material anticondensação.



Tubo texturizador em aço inox, de uma só peça.



Miniwip / Ecowip botão de distribuição para uma distribuição contínua ou por porções. Inclui termómetro.



Jetwip. Pannel de controlo digital.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Ecowip / G	Miniwip / G	Jetwip / G
Código		2ICA0050	2ICA0100	🕒2ICA0130
Capacidade líquida	l	2	2	6
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	220 / 1 / 50	220 / 1 / 50	220 / 1 / 50
Potência elétrica	W	500	530	500
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Largura / Prof. / Altura	mm	220 / 535 / 460	220 / 535 / 460	310 / 630 / 510
Peso bruto / líquido	kg	25 / 23	32 / 28	57 / 53
PVP		2714 €	3374 €	5571 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SÉRIE E



E 100 AC



E 200 AC



E 300 AC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Como aparelho de arrefecimento de alta eficiência, estes modelos permitem obter uma poupança energética que atinge os 80% em comparação com os aparelhos de arrefecimento convencionais.
- Incluem isolamento em poliuretano ecológico, sem CFC, com uma densidade de 40 Kg/m³ e 50 mm de espessura.
- Construídas com o interior em aço inoxidável e os cantos arredondados.
- Incluem depósito acumulador de água (entre +3 a +5 °C para produção contínua) com serpentina exterior. Dispõem ainda de um sistema automático de descongelação em caso de bloqueio por gelo que pode ser instalado como equipamento opcional sob pedido (somente refrigeração indireta).
- Os modelos com misturador de água dispõem de circuito e válvula misturadora de água, permitindo aumentar a produção misturando água da rede com água fria da máquina, com a comodidade de fornecer água à temperatura desejada entre +3 °C e +8 °C (apenas refrigeração indireta).



Inclui central eletrônica para a regulação e visualização da temperatura da água.



Pés reguláveis em altura.



Acabamentos exteriores em aço inox.



Indicador de nível do modelo F200C.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		REFRIGERAÇÃO INDIRETA						
		SEM MISTURADOR DE ÁGUA			COM MISTURADOR DE ÁGUA			
		E 100 AC	E 200 AC	E 300 AC	E 100 AC	E 200 AC	E 300 AC	E 500 AC
Código		⌚ 2EJB0020	⌚ 2EJB0030	⌚ 2EJB0016	⌚ 2EJB0025	⌚ 2EJB0035	⌚ 2EJB0041	⌚ 2EJB0045
Capacidade líquida	l	100	200	300	100	200	300	500
Alimentação elétrica	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	750	1150	1525	750	1150	1525	3100
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-404A
Arrefecimento de +22° a +3 °C	H	3	3	3	3	3	3	3
Largura / Prof. / Altura	mm	660 / 660 / 1170	660 / 660 / 1470	700 / 700 / 1860	660 / 660 / 1170	660 / 660 / 1470	700 / 700 / 1860	1345 / 795 / 2400
Peso bruto / líquido	kg	106 / 97	119 / 110	137 / 128	106 / 97	119 / 110	137 / 128	270 / 256
PVP		2151 €	2684 €	2919 €	2630 €	3164 €	3653 €	9490 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

MIXPASTO

★ PRODUTO PREMIUM



Mixpastro 120 / Mixpastro 60

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- A nova série de pasteurizadores MIXPASTO 60 e 120 representa uma combinação perfeita entre prestações elevadas, materiais resistentes, facilidade de utilização e limpeza, juntamente com um design inovador que representa o melhor do “Made in Italy” no setor das máquinas para gelados.
- Emulsionador incorporado com motor agitador acionado por inversor.
- Nova eletrónica de gestão com programas de alta e baixa pasteurização, com velocidade variável.
- Mistura automática durante a fermentação.
- Porta USB para memorizar os ciclos de pasteurização, gerir os alarmes e carregar as atualizações do software.
- Impressora (opcional) para imprimir o ciclo em papel.
- Novas cubas com fundo inclinado.
- Aquecimento e arrefecimento em banho-maria.
- Programa para operar com pequenas quantidades de mistura.
- Sistema de diagnóstico para o controlo dos órgãos de funcionamento.
- Programas de pasteurização totalmente personalizáveis pelo utilizador.
- Consulte com o seu comercial o suplemento sobre condensação através de ar.



Gestão eletrónica dos parâmetros de trabalho.



Torneira com chuveiro extraível com possibilidade de ligar à água quente.



Rodas para facilitar o deslocamento.



Construída em aço inoxidável.

Serviços opcionais*



Aplicação


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mixpasto 60	Mixpasto 120
Código		⌚2FTG0000	⌚2FTG0001
Capacidade líquida	l	20 - 60	40 - 120
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	7000	13000
Condensação	Tipo	Água	Água
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Largura / Prof. / Altura	mm	400 / 1000 / 1050	640 / 1000 / 1050
Peso bruto / líquido	kg	245 / 200	305 / 260
PVP		23261 €	28317 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

AGE TWIN



Age Twin 55

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Construídas integralmente em aço inoxidável.
- Dispõem de circuitos estampados nos reservatórios para a circulação do gás refrigerante.
- A mistura para gelado mantém-se a +4 °C e é agitada lentamente para manter a homogeneidade e fazer com que o gelado produzido seja mais resistente e cremoso.
- As máquinas estão equipadas com termómetros para a leitura à distância e com interruptores para o funcionamento independente das duas cubas de maturação.
- O frio da misturadora produz-se muito rapidamente graças a compressores semi-herméticos com uma enorme potência.
- Consulte com o seu comercial o suplemento sobre condensação através de ar.



Termómetros para a leitura à distância para cada uma das cubas de maturação.



Construída em aço inoxidável.



Rodas para facilitar o deslocamento.

Serviços opcionais*



Aplicação


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Age Twin 55	Age Twin 120
Código		🕒 2FTG0002	🕒 2FTG0003
Capacidade líquida	l	20 - 60	40 - 120
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	2240	2260
Condensação	Tipo	Água	Água
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Largura / Prof. / Altura	mm	625 / 805 / 1340	880 / 930 / 1380
Peso bruto / líquido	kg	297 / 180	352 / 260
PVP		19156 €	25434 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

EUROLABO

★ PRODUTO PREMIUM



Eurolabo 8/12 E



Eurolabo 14/20



Boil 5

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Mantecadoras horizontais que foram especialmente concebidas para pequenos volumes de gelados e sorvetes.
- A sua fácil utilização, a escassa manutenção e as reduzidas dimensões fazem delas as mantecadoras ideais para completar a carta de sobremesas de um restaurante com um gelado profissional.
- Proporcionam um processo de elaboração controlado, o que permite obter um gelado de grande qualidade sem que sejam necessários grandes conhecimentos.
- Suporte para cuvetes de origem para os modelos LABO e EUROLABO.
- Com a nova app “Teorema de Carpigiani”, a produtividade está garantida graças à assistência simplificada mediante de controlos e diagnósticos através da Internet que podem ser consultados a partir de computadores, tablets e smartphones.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Boil 5	Eurolabo 8/12 E	Eurolabo 14/20 MW	Eurolabo 14/20 MA
Código		⌚2LCA0495	2LCA0905	⌚2LCA0956	⌚2LCA0960
Capacidade líquida	l	3 - 6	1,2 - 2,5	2 - 4,5	2 - 4,5
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	2200	1800	2000	2000
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Produção horária	l/h	20	11 - 17	20 - 28	20 - 28
Largura / Prof. / Altura	mm	435 / 710 / 265	365 / 715 / 660	450 / 720 / 1280	450 / 720 / 1280
Peso bruto / líquido	kg	35 / 27	102 / 96	192 / 181	192 / 181
PVP		6098 €	10762 €	16716 €	17482 €

ACESSÓRIO	Acessório para BOIL 5
Código	⌚2LCA9495
PVP	959 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

MANTE

★ PRODUTO PREMIUM



Mante Gel 20 / Mante 15 45 / Mante 20 60 / Mante 30 100

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- A nova série de mantecadoras eletrônicas da gama MANTE utilizam a eletrônica para garantir um gelado com excelentes parâmetros de qualidade (estrutura, consistência, overrun).
- As mantecadoras MANTE estão equipadas com um novo agitador em aço inoxidável com três pás (modelo patenteado).
- Porta em aço inoxidável com dispositivos de segurança internacionais.
- Microprocessador eletrônico para regular a dureza do gelado.
- Controlos de baixa tensão (24V) e impermeáveis.
- Refrigerante Freón R404/A.
- Sistema de lavagem por meio de mangueira flexível em aço inoxidável, integrada e oculta.
- Porta-cuvetes regulável com tapete de borracha.
- A nova gama MANTE oferece uma enorme comodidade de limpeza graças às suas diferentes partes fáceis de desmontar: como a tampa da tremonha, a rampa de extração do gelado e o cómodo elemento de recolha de gotas, para além do tubo congelador unido diretamente ao painel frontal da máquina, ambos em aço inoxidável, o que permite uma higiene perfeita.
- Consulte com o seu comercial o suplemento sobre condensação através de ar.



Agitador em aço inoxidável com três pás (modelo patenteado).



Tampa removível para fácil limpeza.



Rodas para facilitar o deslocamento.



Porta-cuvetes regulável com tapete de borracha.

Serviços opcionais*



Aplicação


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mante gel 20	Mante 15 45	Mante 20 60	Mante 30 100
Código		☺2FTG0004	☺2FTG0005	☺2FTG0006	☺2FTG0007
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	3300	3600	5000	8500
Mistura por ciclo	Kg	1-4	2-7	3-10	5-17
Condensação	Tipo	Água	Água	Água	Água
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Produção horária	l / h	10-30	15-45	20-60	30-100
Largura / Prof. / Altura	mm	490 / 820 / 1310	520 / 1100 / 1500	520 / 1100 / 1500	520 / 1300 / 1520
Peso bruto / líquido	kg	268 / 208	360 / 300	385 / 320	565 / 465
PVP		20363 €	22859 €	27290 €	31235 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

MIXGEL

★ PRODUTO PREMIUM



Mixgel 30 E / Mixgel 50 E

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- A MIXGEL, nas suas duas versões 30E e 50E, é um laboratório completo para pasteurizar e fabricar a mistura para gelado numa só máquina. A MIXGEL é a máquina ideal para quem não quer abdicar da qualidade e do toque pessoal na preparação do gelado, por muito pequeno que seja o seu espaço de trabalho ou volume de produção.
- Facas raspadoras em teflon no tanque de pasteurização.
- Agitador patenteado em aço no tanque de amassar.
- Fabricada com materiais que respeitam a mais rigorosas normas higiénicas/sanitárias.
- Duas câmaras independentes que podem trabalhar separadamente.
- Pode ser utilizada como amassadora ou pasteurizadora.



Construída em aço inoxidável.



Ecrã digital com termómetro para leitura à distância.



Rodas para facilitar o deslocamento.

Serviços opcionais*



Aplicação


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mixel 30 E	Mixel 50 E
Código		🕒2FTG0008	🕒2FTG0009
Capacidade líquida	l	3 - 6	3 - 8
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	7300	8800
Condensação	Tipo	Água	Água
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Produção horária	l / h	22-30	38-50
Largura / Prof. / Altura	mm	490 / 1000 / 1350	490 / 1140 / 1435
Peso bruto / líquido	kg	350 / 290	410 / 340
PVP		32839 €	38956 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

PROFESSIONAL

★ PRODUTO PREMIUM



Professional 30 / Professional 50

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Os modelos Profissionais 30 e 50 são laboratórios completos numa máquina compacta. Preparam cremes doces e salgados (bávaro, de manteiga, pasteleiro, merengue e mousse, bechamel, ganache, etc...), saladas, marmeladas de fruta, chocolate derretido, pasteurização e fabrico de gelado ou granita.
- O ecrã TFT-LCD de 7" luminoso e de grandes dimensões no quadro de controlo da máquina salta à vista. Este ecrã apresenta constantemente cada fase do processo da receita selecionada.



Amplo e luminoso ecrã TFT- LCD de 7".



Rodas para facilitar o deslocamento.



Construída em aço inoxidável.

Serviços opcionais*



Aplicação


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Professional 30	Professional 50
Código		🕒2FTG0010	🕒2FTG0011
Capacidade líquida	l	2-9	2-13
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	10000	14000
Condensação	Tipo	Água	Água
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Produção horária	l / h	22-30	38-50
Largura / Prof. / Altura	mm	490 / 840 / 1460	490 / 980 / 1460
Peso bruto / líquido	kg	350 / 295	410 / 345
PVP		38876 €	49419 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

EURO / BLACK MAGIC

★ PRODUTO PREMIUM



Euro 3P



Black Magic

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Gestão eletrónica dos parâmetros de trabalho.
- Quatro funções de funcionamento: carregamento da mistura, distribuição, conservação e lavagem.
- Programa para carregamento automático da mistura nos cilindros nos modelos com bomba.
- Valor da viscosidade do gelado dentro dos cilindros.
- Temperatura nos cilindros de distribuição e nas cubas de manutenção.
- Indicador da quantidade de cones produzidos.
- Modelo EURO disponível em duas versões: com ou sem bomba (EURO 3P / EURO 3) e capacidade de produção de 27 kg/h.
- Ajuste de overrun para o modelo BLACK MAGIC.



Três torneiras: dois de sabores e mistura dos mesmos.



Gestão eletrónica dos parâmetros de trabalho.



Rodas para facilitar o deslocamento.

Serviços opcionais*



Aplicação


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Euro 3	Euro 3P	Black Magic
Código		⌚2FTG0014	⌚2FTG0015	⌚2FTG0016
Capacidade líquida	l	11+11	7+7	15+15
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	3300	3300	3500
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Mistura	Tipo	Gravidade	Bomba	Bomba
Produção horária de cones de 75 gr	n.º	360	360	550
Largura / Prof. / Altura	mm	500 / 650 / 1500	500 / 650 / 1500	500 / 650 / 1550
Peso bruto / líquido	kg	270 / 200	300 / 240	330 / 270
PVP		15776 €	19156 €	26400 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

MIXCREMA

★ PRODUTO PREMIUM



Mixcrema 30 / Mixcrema 55

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Os modelos MIXCREMA 30 e 55 são máquinas completamente automáticas para a produção de cremes de pastelaria, chocolates temperados, bases para gelados, marmeladas e bases para torrões. Construídas totalmente em aço inoxidável com cuba desmontável, todos os componentes são desmontáveis para melhor limpeza.
- Ampla seleção de programas automáticos ou personalizados.
- Sector de comandos elétricos fabricados com sistema de baixa tensão e impermeabilizados. Cuba em aço, com paleta raspadora instalada no interior para evitar o desgaste e resíduos de partículas nos produtos.
- Saída da mistura por meio de torneira adequada para cremes densos e líquidos.
- Sistema de lavagem por mangueira flexível em aço inoxidável.
- Acesso simples aos componentes da máquina para uma manutenção rápida.



Torneira adequada para cremes densos e líquidos.



Ampla seleção de programas automáticos ou personalizados.



Mangueira flexível em aço inoxidável, integrada e oculta.



Rodas para facilitar o deslocamento.

Serviços opcionais*



Aplicação


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mixcrema 30	Mixcrema 55
Código		🕒 2FTG0012	🕒 2FTG0013
Capacidade líquida	l	15-30	30-55
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	4000	6700
Condensação	Tipo	Água	Água
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Largura / Prof. / Altura	mm	550 / 750 / 1330	650 / 850 / 1330
Peso bruto / líquido	kg	200 / 190	280 / 250
PVP		27205 €	32839 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ZERO - T SP

★ PRODUTO PREMIUM



Zero - T16 SP



Zero - T12 SP



Zero - T5 SP



Zero - T8 SP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Redutores de temperatura multifunções com refrigeração ventilada, especialmente recomendados para aplicações no sector da cozinha e pastelaria.
- Estrutura interna e externa em aço inoxidável com cantos arredondados.
- Quadro de controlo electrónico com ecrã LCD multifunções e zoom para facilitar a leitura dos programas seleccionados.
- Unidade condensadora potenciada.
- Pés em aço inoxidável reguláveis em altura.
- Sonda coração de série para o controlo da temperatura, gerida diretamente a partir do quadro de controlo.
- Preparado para receber bandejas de gastronomia e de pastelaria.
- Existe um kit de geladaria em aço inoxidável para aplicação em geladarias com redes para cuvetes de gelado.
- Possibilidade de lâmpada germicida e kit de rodas sob pedido.



Estrutura interna e externa em aço inox com cantos arredondados para melhor limpeza e segurança.



Kit de geladaria em aço inox para aplicação geladaria.



Quadro de comando electrónico com ecrã touch screen.



Guias preparadas para gastronomia e pastelaria.

Serviços opcionais*

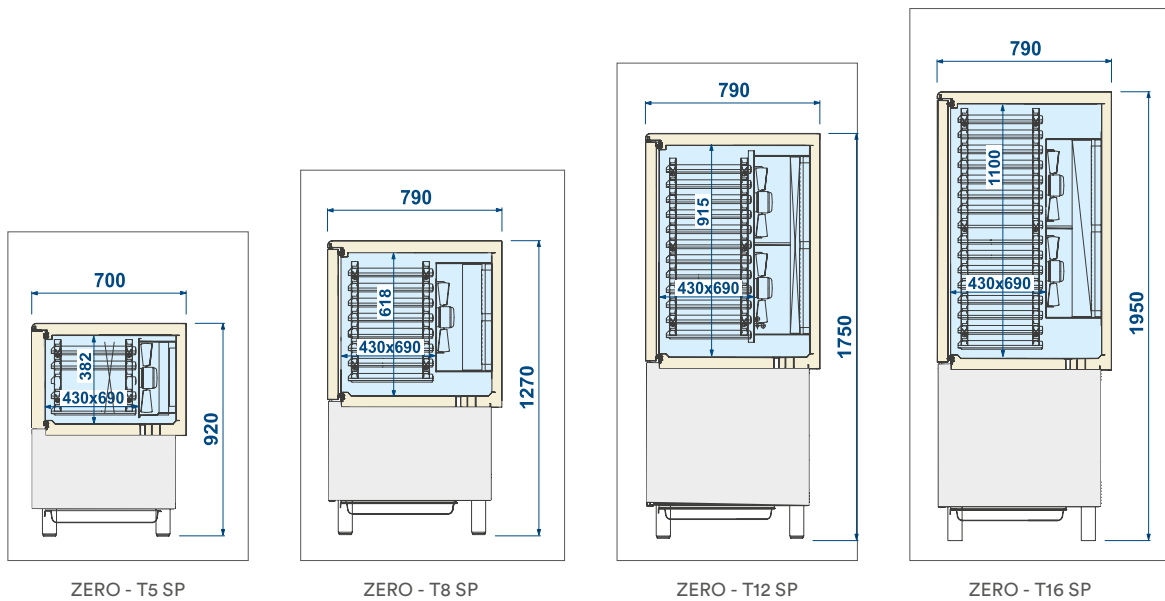
Aplicação

Características


*Opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Zero - T5 SP	Zero - T8 SP	Zero - T12 SP	Zero - T16 SP
Código		OIIS0000	OIIS0001	OIIS0002	OIIS0003
Capacidade de redução (90 min)	kg	18	25	36	55
Capacidade de ultracongelamento (240 min)	kg	12	16	24	36
Capacidade da cuvette 5L (360 x 165 x 120)	n.º	6	12	18	21
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência frigorífica	kW	3300	4500	5500	6900
Classe climática	Tipo	4	4	4	4
Descongelamento	Tipo	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ciclo do redutor	°C	+3 / +90	+3 / +90	+3 / +90	+3 / +90
Ciclo de congelação	°C	-18 / +90	-18 / +90	-18 / +90	-18 / +90
Níveis de carga	n.º	5	8	12	16
Largura / Prof. / Altura	mm	800 / 700 / 920	800 / 790 / 1270	800 / 790 / 1750	800 / 790 / 1950
Peso líquido	kg	120	180	210	240
PVP		4.059 €	5.619 €	7.025 €	9.360 €



Bandejas

ACESSÓRIOS	Bandeja pastelaria (400x600x20 mm)	Grelha GN 1/1 Inox (530x325 mm)	Bandeja GN 1/1 Inox (530x325x20 mm)	Grelha pastelaria Inox (600x400 mm)
Código	OIIS9213	OIIS9212	OIIS9214	OIIS9211
PVP	69 €	75 €	85 €	95 €

Grelhas

ACESSÓRIOS	Kit 3 grelhas transformação geladaria (T5 SP)	Kit 6 grelhas transformação geladaria (T8 SP)	Kit 9 grelhas transformação geladaria (T12 SP)	Kit 10 grelhas transformação geladaria (T16 SP)
Código	OIIS9203	OIIS9206	OIIS9209	OIIS9210
PVP	209 €	380 €	557 €	616 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Os melhores pratos com o melhor equipamento

Cada negócio tem necessidades diferentes e a Eurofred encontra soluções para todas elas.

Desde modelos de pequeno formato até modelos com a maior tecnologia de “ponta”, desenhamos projetos à medida, para facilitar o trabalho da sua cozinha com a mais ampla gama de convecção.



Cozinhas

Cozinha horizontal

Cozinha a Gás / Elétricas	531
Linha Mini (Fritadeiras)	533

Linha 600

Tecnologia Linha 600	535
Fogões a Gás / Elétricos	539
Fry-top Liso	541
Fry-top Ondulado	543
Grelhadores	545
Fritadeiras	547
Banho-Maria	549
Aquecedor de Batatas / Cozedora de Massas	551

Linha 700

Tecnologia Linha 700	553
Fogões a Gás / Elétricos	557
Fry-top Liso	559
Fritadeiras	561
Cozedora de Massas	563
Marmitas	565

Gama Unika 700

Tecnologia Gama Unika 700	567
Cozedura Horizontal com Móvel	573

Gama Unika 700 Top

Cozedura Horizontal de Mesa	597
-----------------------------	-----

Gama Unika 900

Tecnologia Gama Unika 900	611
Cozedura Horizontal com Móvel	613

Linha Salamandras

Tecnologia Salamandras	637
Salamandras	639
Acessórios	645

Linha de Redutores

Redutores de Cozinha	647
----------------------	-----

Linha Embalamento

Embaladora a Vácuo	649
--------------------	-----

LINHA MINI



3PL 006

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Estrutura de aço inoxidável, com recipiente de recolha.
- Placa de cozedura lisa e em aço de 6 mm.
- Orifício frontal, em todos os modelos, que permite a ignição manual.
- Placas equipadas com termopar para a detecção da chama.
- Modelos preparados para trabalhar com gás natural (G20), gás butano (G30) ou gás propano (G31). Preparado conversão para GPL.



Pés reguláveis em altura.



Perfil lateral e traseiro de 30 mm para evitar possíveis salpicos.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		1PL 006	2PL 006	3PL 006
Código		7MOF0000	7MOF0001	7MOF0002
Largura / Prof. / Altura	mm	425 / 480 / 260	625 / 480 / 260	825 / 480 / 260
Peso bruto / líquido	kg	14 / 13	19,5 / 18	27 / 25
PVP		333 €	426 €	539 €

🕒 Consultar stock disponível

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

LINHA MINI



Fi 44L



Fi 4L

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Construídas totalmente em aço inoxidável com cuba desmontável.
- Controlo da temperatura do termóstato.
- Termóstato de segurança de rearmamento manual.
- Painel frontal desmontável (com um sistema de segurança) para uma fácil limpeza.
- Torneira para esvaziar a cuba a partir do modelo 8.
- Equipamentos de origem: uma cesta para os modelos de uma cuba e duas para os modelos de cuba dupla.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Fi 4L.	Fi 44L.	Fi 6L.	Fi 66L.
Código		7MDO0000	7MDO0001	7MDO0002	7MDO0003
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	2200	2*2200	3000	2*3000
Largura / Prof. / Altura	mm	410 / 205 / 300	410 / 380 / 300	410 / 285 / 300	410 / 570 / 300
Peso líquido	kg	3	6	5,5	10,4
PVP		174 €	344 €	227 €	417 €

MODELO		Fi 8L. com torneira	Fi 88L. com torneira	Fi 10 L. com torneira	Fi 1010L. com torneira
Código		7MDO0004	7MDO0005	7MDO0006	7MDO0007
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	3500	2*3500	4500	2*4500
Largura / Prof. / Altura	mm	416 / 285 / 340	416 / 570 / 340	456 / 330 / 370	456 / 660 / 370
Peso líquido	kg	5	10,7	9	19
PVP		284 €	534 €	458 €	879 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Tecnologia Linha 600

LINHA 600

A Linha 600 está concebida e fabricada para garantir o máximo profissionalismo em pequenos espaços. Grandes resultados em espaços limitados!



AS PRESTAÇÕES

Com apenas 60 cm de profundidade, a Linha 600 proporciona um desempenho profissional para qualquer tipo de necessidade:

- Painéis laterais e base em aço inoxidável;
- Planos de trabalho em AISI 304;
- Painéis laterais com perfil para cobrir o rebordo e alinhar na perfeição mais de uma unidade.





A GAMA

Fogões, grelhadores fry-top lisos ou ondulados, grelhadores, fritadeiras de 1 ou 2 cubas, banho maria, aquecedor de batatas e cozedora de massas. Tudo na versão elétrica ou a gás. Grandes combinações até em espaços pequenos.



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal

LINHA 600 MM DE PROFUNDIDADE



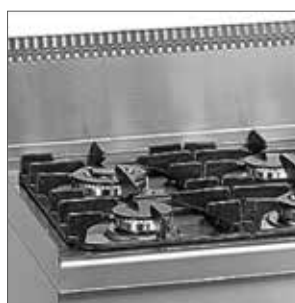
MG 100 + Neutro



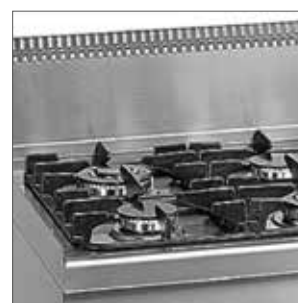
MG 100

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Novos fogões de mesa com possibilidade de serem colocados sobre o correspondente suporte.
- Medidas reduzidas que se adaptam a qualquer tipo de espaço.
- Construídos em aço inoxidável AISI 304, com acabamento de níquel cromado e espessura 18/10 para uma grande resistência e durabilidade ao longo do tempo. Além disso, favorecem uma ótima higiene.
- Fazem parte de uma linha com 600 mm de profundidade que permite fazer qualquer tipo de combinação com fritadeiras, banho-maria, grelhadores Fry-Top, etc. para um ambiente profissional com toda a maquinaria necessária para o seu negócio.



Totalmente construídos em aço inoxidável AISI 304 com espessura 18/10.



Modelo MG 40 com 2 queimadores, MG/ME 60 com 4 queimadores e MG 100 com 6 queimadores.

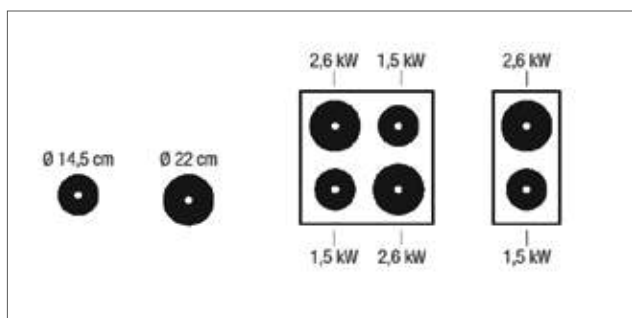
FOGÕES A GÁS / ELÉTRICOS

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	DE MESA			COM FORNO	
	MG 40	MG 60	MG 100	MG 60	MG 100 + Neutro
Código	7MBM0001	7MBM0002	7MBM0003	7MBM0006	7MBM0007
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 3 / 50	230 / 3 / 50	230 / 3 / 50	230 / 1 / 50
Potência gás	W	5800	11600	17400	11600 + 2200 Forno
Medidas bandeja (GN)	mm	-	-	-	330 x 440
Largura/Profundidade/Altura	mm	400 / 600 / 460	600 / 600 / 460	1000 / 600 / 460	600 / 600 / 850
Peso líquido	kg	22	28	35	60
PVP		862 €	1312 €	1829 €	2275 €



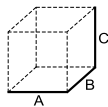








ACESSÓRIOS	Suporte neutro 40	Suporte neutro 60	Suporte neutro 100
Código	7MBM0040	7MBM0041	7MBM0043
PVP	379 €	419 €	554 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal

Fogões a gás / elétricos

LINHA 600

	Fogão/ Forno	Código	Modelo	 (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
	🔥 / --	7MBM0001	MG40	40x60x46	0,11/22
	🔥 / --	7MBM0002	MG60	60x60x46	0,16/28
	🔥 / --	7MBM0003	MG100	100x60x46	0,27/35
	⚡ / --	7MBM0004	ME40	40x60x46	0,11/22
	⚡ / --	7MBM0005	ME60	60x60x46	0,16/28
	🔥 / 🔥	7MBM0006	MG60 + FORNO	60x60x85	0,3/60
	🔥 / 🔥	7MBM0007	MG100 + FORNO + NEUTRO	100x60x85	0,51/85
	⚡ / ⚡	7MBM0008	ME60+ FORNO	60x60x85	0,3/60



Características principais:

- Novos fogões de mesa com possibilidade de serem colocados sobre o correspondente suporte ou posicionadas sobre o forno.
- Medidas reduzidas que se adaptam a qualquer tipo de espaço.
- Construídos em aço inoxidável AISI 304, com acabamento de níquel cromado e espessura 18/10 para uma grande resistência e durabilidade ao longo do tempo. Além disso, favorecem uma ótima higiene.

FOGÕES A GÁS / ELÉTRICOS

Serviços opcionais*



Gás 230-1N 50 Hz kW	Gás 400-3N 50 Hz kW	Elétrico 230-1N 50 Hz kW	Elétrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	5,8	-	-	862
-	11,6	-	-	1.312
-	17,4	-	-	1.829
-	-	-	4.1	754
-	-	-	8.2	1.228
-	11.6 + forno 2.2	-	-	2.275
-	17.4 + forno 2.2	-	-	2.832
-	-	-	11.6 + forno 2.2	2.744

ACESSÓRIOS
Suportes

7MBM0040	Suporte neutro 40	379
7MBM0041	Suporte neutro 60	419
7MBM0043	Suporte neutro 100	554

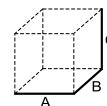
- Fazem parte de uma linha com 600 mm de profundidade que permitem fazer qualquer tipo de combinação com fritadeiras, banho-maria, grelhadores fry-top, etc. para um ambiente profissional com toda a maquinaria necessária para o seu negócio.

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal

Grelhador fry-top liso

LINHA 600



		Código	Modelo	(AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
		7MBM0011	MG40 LISA	40x60x27	0,06/38
		7MBM0012	MG60 LISA	60x60x27	0,09/56
		7MBM0013	MG100 LISA	100x60x27	0,16/74
		7MBM0014	ME40 LISA	40x60x27	0,06/38
		7MBM0015	ME60 LISA	60x60x27	0,09/56
		7MBM0016	ME100 LISA	100x60x27	0,16/74
		7MBM0017	MG40 LISA CROMADA	40x60x27	0,06/38
		7MBM0018	MG60 LISA CROMADA	60x60x27	0,09/56
		7MBM0019	MG100 LISA CROMADA	100x60x27	0,16/74
		7MBM0020	ME40 LISA CROMADA	40x60x27	0,06/38
		7MBM0021	ME60 LISA CROMADA	60x60x27	0,09/56
		7MBM0022	ME100 LISA CROMADA	100x60x27	0,16/74

Características principais:

- Gama completa de grelhadores fry-top lisos e lisos com acabamentos cromados de mesa com possibilidade de serem colocados sobre o suporte correspondente. Disponíveis tanto na versão elétrica como a gás.
- Medidas reduzidas que se adaptam a qualquer tipo de espaço.
- Construídos em aço inoxidável AISI 304, com acabamento de níquel cromado e espessura 18/10 para uma grande resistência e durabilidade ao longo do tempo. Além disso, favorecem uma ótima higiene.

GRELHADOR FRY-TOP LISO

Serviços opcionais*



Gás 230-1N 50 Hz kW	Gás 400-3N 50 Hz kW	Elétrico 230-1N 50 Hz kW	Elétrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	5,1	-	-	1.578
-	10,2	-	-	2.062
-	15,3	-	-	2.965
-	-	-	5	1.328
-	-	-	7,5	1.661
-	-	-	12,5	2.407
-	5,1	-	-	1.947
-	10,2	-	-	2.661
-	15,3	-	-	3.804
-	-	-	5	1.726
-	-	-	7,5	2.257
-	-	-	12,5	3.365

ACESSÓRIOS

Suportes

7MBM0040	Suporte neutro 40	379
7MBM0041	Suporte neutro 60	419
7MBM0043	Suporte neutro 100	554

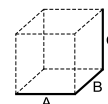
- Fazem parte de uma linha com 600 mm de profundidade que permitem fazer qualquer tipo de combinação com fogões, fritadeiras, banho-maria, grelhadores fry-top, etc. para um ambiente profissional com toda a maquinaria necessária para o seu negócio.

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal

Grelhador fry-top ondulado

LINHA 600



		Código	Modelo	(AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
	🔥	7MBM0023	MG40 RAYADA	40x60x27	0,06/38
	🔥	7MBM0024	MG60 RAYADA	60x60x27	0,09/56
	⚡	7MBM0025	ME40 RAYADA	40x60x27	0,06/38
	⚡	7MBM0026	ME60 RAYADA	60x60x27	0,09/56

Características principais:

- Gama completa de grelhadores fry-top lisos e lisos com acabamentos cromados de mesa com possibilidade de serem colocados sobre o suporte correspondente. Disponíveis tanto na versão elétrica como a gás.
- Medidas reduzidas que se adaptam a qualquer tipo de espaço.
- Construídos em aço inoxidável AISI 304, com acabamento de níquel cromado e espessura 18/10 para uma grande resistência e durabilidade ao longo do tempo. Além disso, favorecem uma ótima higiene.

GRELHADOR FRY-TOP ONDULADO

Gás kW	Gás kW	Elétrico 230-1N 50 Hz kW	Elétrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	5,1	-	-	1.504
-	7,2	-	-	2.167
-	-	-	5	1.417
-	-	-	7,5	1.906

ACESSÓRIOS

Suportes		
7MBM0040	Suporte neutro 40	379
7MBM0041	Suporte neutro 60	419

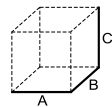




- Fazem parte de uma linha com 600 mm de profundidade que permitem fazer qualquer tipo de combinação com fogões, fritadeiras, banho-maria, grelhadores fry-top, etc. para um ambiente profissional com toda a maquinaria necessária para o seu negócio.

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal

Grelhadores

LINHA 600

		Código	Modelo	 (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
		7MBM0027	MPG40	40x60x27	0,06/36
		7MBM0028	MPG80	80x60x27	0,09/46

Características principais:

- Grelhador (grelhas) de carvão de mesa com possibilidade de se colocarem sobre o seu correspondente suporte.
- Medidas reduzidas que se adaptam a qualquer tipo de espaço.
- Construídos em aço inoxidável AISI 304, com acabamento de níquel.
- Fazem parte de uma linha com 600 mm de profundidade que permitem fazer qualquer tipo de combinação com fogões, fritadeiras, banho-maria, grelhadores fry-top, etc. para um ambiente profissional com toda a maquinaria necessária para o seu negócio.

GRELHADORES

Gás kW	Gás kW	Elétrico 230-1N 50 Hz kW	Elétrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
7	-	-	-	1.813
14	-	-	-	2.654

ACESSÓRIOS

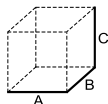








Suportes		
7MBM0040	Suporte neutro 40	379
7MBM0042	Suporte neutro 80	466

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal

Fritadeiras

LINHA 600

		Código	Modelo	 (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
		7MBM0029	MFG40	40×60×27	0,06/23
		7MBM0030	MFG60	60×60×27	0,09/40
		7MBM0031	MFE40	40×60×27	0,06/23
		7MBM0032	MFE60	60×60×27	0,09/40

Características principais:

- Fritadeiras profissionais de 1 ou 2 cubas, tanto elétricas como a gás, e com possibilidade de serem colocadas sobre o seu correspondente suporte.
- Medidas reduzidas que se adaptam a qualquer tipo de espaço.
- Construídos em aço inoxidável AISI 304, com acabamento de níquel cromado e espessura 18/10 para uma grande resistência e durabilidade ao longo do tempo. Além disso, favorecem uma ótima higiene.

FRITADEIRAS

Gás kW	Gás kW	Elétrico 230-1N 50 Hz kW	Elétrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	7,4	-	-	1.691
-	14,8	-	-	2.911
-	-	-	9	1.559
-	-	-	18	2.567

ACESSÓRIOS

Suportes		
7MBM0040	Suporte neutro 40	379
7MBM0041	Suporte neutro 60	419

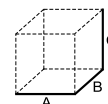
- Fazem parte de uma linha com 600 mm de profundidade que permitem fazer qualquer tipo de combinação com fogões, fritadeiras, banho-maria, grelhadores fry-top, etc. para um ambiente profissional com toda a maquinaria necessária para o seu negócio.





*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal

Banho maria

LINHA 600



		Código	Modelo	(AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
	🔥	7MBM0033	MBG40	40×60×27	0,06/22
	🔥	7MBM0034	MBG60	60×60×27	0,09/30
	⚡	7MBM0035	MBE40	40×60×27	0,06/22
	⚡	7MBM0036	MBE60	60×60×27	0,09/30

Características principais:

- Gama completa de banho-maria de mesa tanto a gás como elétricas e em duas medidas: 40 cm ou 60 cm de largura.
- Profundidade reduzida (60 cm) que permite uma gama profissional com medidas reduzidas capazes de se adaptar a qualquer fogão.

BANHO MARIA

Gás kW	Gás kW	Elétrico 230-1N 50 Hz kW	Elétrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
2,1	-	-	-	1.227
5	-	-	-	1.593
-	-	1,5	-	1.113
-	-	3	-	1.252

ACESSÓRIOS

Suportes		
7MBM0040	Suporte neutro 40	379
7MBM0041	Suporte neutro 60	419

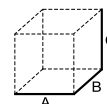
- Totalmente fabricados em aço inoxidável com espessura 18/10 e com acabamento de níquel cromado para uma grande resistência e a máxima higiene.



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal

Aquecedor de batatas / cozedora de massas

LINHA 600



	Código	Modelo	(AxBxC) cm	Vol. m ³
	⚡ 7MBM0037	MPTE40 Aquecedor de Batatas	40×60×27	0,06
	🔥 7MBM0038	MCPG60 Cozedora de Massas	60×60×27	0,09
	⚡ 7MBM0039	MCPE60 Cozedora de Massas	60×60×27	0,09

Características principais:

- Medidas reduzidas que se adaptam a qualquer tipo de espaço.
- Construídos em aço inoxidável AISI 304, com acabamento de níquel cromado e espessura 18/10 para uma grande resistência e durabilidade ao longo do tempo. Além disso, favorecem uma ótima higiene.
- Fazem parte de uma linha com 600 mm de profundidade que permitem fazer qualquer tipo de combinação com fogões, grelhadores, banho-maria, etc. para um ambiente profissional com toda a maquinaria necessária para o seu negócio.

AQUECEDOR DE BATATAS / COZEDORA DE MASSAS

Gás kW	Gás kW	Elétrico 230-1N 50 Hz kW	Elétrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	-	1	-	1.220
-	11	-	-	2.359
-	-	-	9	2.094

ACESSÓRIOS

Suportes		
7MBM0040	Suporte neutro 40	379
7MBM0041	Suporte neutro 60	419
Cesto de cozedora de massas		
7MBM9015	(115 × 150 × 125 mm.)	74
7MBM9016	(115 × 300 × 125 mm.)	113

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Tecnologia Linha 700

LINHA 700

Oferece uma gama de produtos completa que permite personalizar o fogão segundo as necessidades de cada negócio.

Poderá combinar modelos com forno ou de armário aberto e escolher a instalação com pés ajustáveis, com base, com rodas, etc.



AS PRESTAÇÕES

- Totalmente construídas em aço inoxidável AISI 304, com uma espessura de 18/10 que lhe confere uma grande durabilidade e uma melhor higiene.
- Cantos arredondados que evitam possíveis acidentes de qualquer tipo.
- Consumo reduzido.





A GAMA

- Fogões de 2 a 6 queimadores, grelhadores fry-top lisos, fritadeiras de 1 e 2 cubas, cozedora de massas e marmitas. Tudo em versão a gás ou elétrica.
- Múltiplas combinações para otimizar o seu fogão.



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal

LINHA 700 MM DE PROFUNDIDADE



D77G2GXL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Modelos pensados para o uso profissional, comprovados e testados em fábrica para um ótimo funcionamento e uma grande eficácia.
- Consumos reduzidos e acabamentos em aço inoxidável que conferem uma grande durabilidade e uma melhor higiene.
- Dupla proteção da porta para evitar o sobreaquecimento da mesma evitando assim possíveis acidentes de trabalho.



Modelos de 2 queimadores:
D77G2GXL.
Modelos de 4 queimadores:
D77G4GXL e MG 7-70.
Modelos de 6 queimadores:
MG 7-110



Totalmente construídos em
aço inoxidável AISI 304 com
espessura 18/10.



Cantos arredondados
que evitam possíveis acidentes.

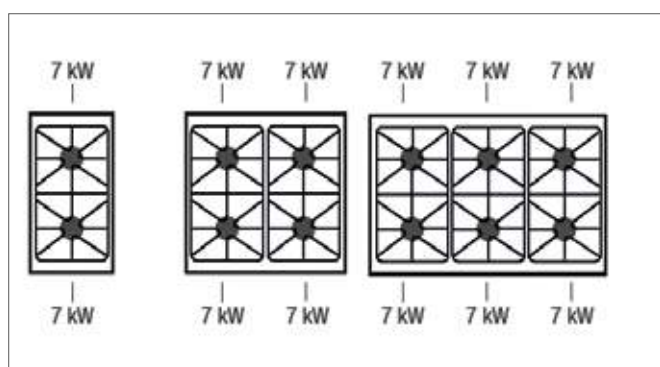
Serviços opcionais*



EUROFRED

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	DE MESA		COM FORNO	
	D77G2GXL	D77G4GXL	MG7-70	MG 7-110
Código	7MBM0096	7MBM0097	7MBM0098	7MBM0099
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 3 / 50	230 / 3 / 50	230 / 3 / 50
Potência gás	W	14000	28000	28000 + 6000 Forno
Medidas bandeja (GN)	mm	-	-	GN2/1
Largura/Profundidade/Altura	mm	400 / 700 / 250	700 / 700 / 250	700 / 700 / 850
Peso líquido	kg	30	50	102
PVP		963 €	1550 €	3010 €



D77G2GXL / D77G4GXL e MG 7-70 / MG 7-110

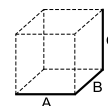
ACESSÓRIOS	Suporte neutro 7-40	Suporte neutro 7-70
Código	7MBM0081	7MBM0082
PVP	450 €	535 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal

Fogões a gás / elétricos

LINHA 700



	Fogão/ Forno	Código	Modelo	(AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
		7MBM0096	MG7-40	40x70x25	0,07/30
		7MBM0097	MG7-70	70x70x25	0,12/50
		7MBM0046	ME7-40	40x70x25	0,07/30
		7MBM0047	ME7-70	70x70x25	0,12/50
		7MBM0098	MG 7-70 COM FORNO	70x70x85	0,41/102
		7MBM0099	MG7-110 COM FORNO	110 x70x85	0,65/140
		7MBM0050	ME7-70 COM FORNO	70 x70x85	0,41/102

Características principais:

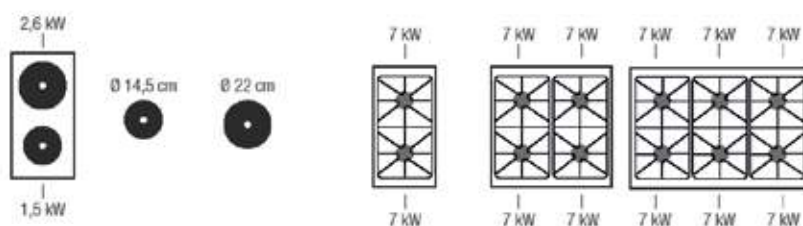
- Modelos pensados para o uso profissional, comprovados e testados em fábrica para um ótimo funcionamento e uma grande eficácia.
- Consumos reduzidos e acabamentos em aço inoxidável que conferem uma grande durabilidade e uma melhor higiene.
- Dupla proteção da porta para evitar o sobreaquecimento da mesma evitando assim possíveis acidentes de trabalho.

FOGÕES A GÁS / ELÉTRICOS

SERVIÇOS
OPCIONAIS*



Gás kW	Gás kW	Elétrico 230-1N 50 Hz kW	Elétrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	14	-	-	963
-	28	-	-	1.550
-	-	-	4,1	1.053
-	-	-	8,2	1.448
-	28 + FORNO 6	-	-	3.010
-	42 + FORNO 8	-	-	4.295
-	13,5	-	6	3.277

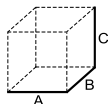












*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal

Grelhador fry-top liso

LINHA 700

		Código	Modelo	 (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
		7MBM0051	MG7-40 LISA	40x73x25	0,07/36
		7MBM0052	MG 7-70 LISA	70x73x25	0,12/70
		7MBM0053	ME 7-40 LISA	40x73x25	0,07/36
		7MBM0054	ME 7-70 LISA	70x73x25	0,12/70
		7MBM0055	MG 7-40 LISO COM MÓVEL	40x70x85	0,32/60
		7MBM0056	MG 7-70 LISO COM MÓVEL	70x70x85	0,41/92
		7MBM0057	ME 7-40 LISO COM MÓVEL	40x70x85	0,23/60
		7MBM0058	ME 7-70 LISO COM MÓVEL	70x70x85	0,41/92

Características principais:

- Modelos pensados para o uso profissional, comprovados e testados em fábrica para um ótimo funcionamento e uma grande eficácia.
- Consumos reduzidos e acabamentos em aço inoxidável que conferem uma grande durabilidade e uma melhor higiene.
- Dupla proteção da porta para evitar o sobreaquecimento da mesma evitando assim possíveis acidentes de trabalho.

GRELHADOR FRY-TOP LISO

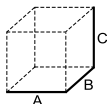
















SERVIÇOS
OPCIONAIS*



Gás kW	Gás kW	Elétrico 230-1N 50 Hz kW	Elétrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	5,5	-	-	1.410
-	11	-	-	2.208
-	-	-	4	1.530
-	-	-	8	2.332
-	5,5	-	-	2.132
-	11	-	-	2.748
-	-	-	4	1.911
-	-	-	8	2.688

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

LINHA 700

		Código	Modelo	 (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
		7MBM0067	MFG 7-40	40x73x25	0,07/ 35
		7MBM0068	MFG 7-70	70x73x25	0,12/55
		7MBM0069	MFE 7-40	40x73x25	0,07/35
		7MBM0070	MFE 7-70	70x73x25	0,12/55
		7MBM0071	MFG 7-40 COM MÓVEL	40x70x85	0,23/93
		7MBM0072	MFG 7-70 COM MÓVEL	70x70x85	0,41/135
		7MBM0073	MFE 7-40 COM MÓVEL	40x70x85	0,23/93
		7MBM0074	MFE 7-70 COM MÓVEL	70x70x85	0,41/135

Características principais:

- Modelos pensados para o uso profissional, comprovados e testados em fábrica para um ótimo funcionamento e uma grande eficácia.
- Consumos reduzidos e acabamentos em aço inoxidável que conferem uma grande durabilidade e uma melhor higiene.
- Ideal para os profissionais da restauração que queiram dispor de “grandes fogões” em pequenos espaços.

FRITADEIRAS

SERVIÇOS
OPCIONAIS*



Gás kW	Gás kW	Elétrico 230-1N 50 Hz kW	Elétrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	7,4	-	-	1.849
-	14,8	-	-	3.061
-	-	-	9	1.814
-	-	-	18	2.949
-	12,5	-	-	2.322
-	25	-	-	3.993
-	-	-	9	2.218
-	-	-	18	3.703

ACESSÓRIOS

Cestas

7MBM9019	Cesto 260 x 295 x 120	84
7MBM9020	Meio cesto 120 x 295 x120	76

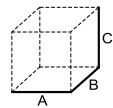




*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal

Cozadora de massas

LINHA 700



	Código	Modelo	 (AxBxC) cm	Vol. m ³
	7MBM0075	MCPG 7-40	40x70x85	0,23
	7MBM0076	MCPE 7-40	40x70x85	0,23
	7MBM0077	MCPG 7-70	70x70x85	0,41
	7MBM0078	MCPE 7-70	70x70x85	0,41

Características principais:

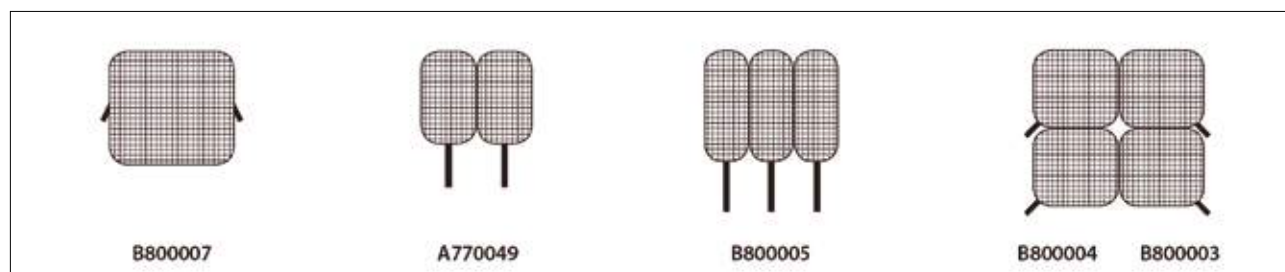
- Modelos pensados para o uso profissional, comprovados e testados em fábrica para um ótimo funcionamento e uma grande eficácia.
- Consumos reduzidos e acabamentos em aço inoxidável que conferem uma grande durabilidade e uma melhor higiene.
- Ideal para os profissionais da restauração que queiram dispor de “grandes fogões” em pequenos espaços.

COZEDORA DE MASSAS

SERVIÇOS
OPCIONAIS*



Gás kW	Gás kW	Elétrico 230-1N 50 Hz kW	Elétrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	8,5	-	-	2.588
-	-	-	5,5	2.692
-	13,6	-	-	3.107
-	-	-	9	3.210



Distribuição dos cestos de cozedora de massas por cuba

ACESSÓRIOS

Cestos

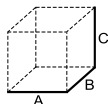




7MBM9021	Cesto B800007	300 × 325 × 230 mm	155
7MBM9022	Cesto A770049	145 × 295 × 230 mm	93
7MBM9023	Cesto B800005	95 × 295 × 215 mm	103
7MBM9024	Cesto B800004	165 × 145 × 230 mm	77
7MBM9025	Cesto B800003	165 × 145 × 230 mm	77

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal

Marmitas

LINHA 700

		Código	Modelo	 (AxBxC) cm	Vol. m ³
		7MBM0079	MGMR 7-70	70x70x85	0,41
		7MBM0080	MEMR 7-70	70x70x85	0,41

Características principais:

- Modelos pensados para o uso profissional, comprovados e testados em fábrica para um ótimo funcionamento e uma grande eficácia.
- Consumos reduzidos e acabamentos em aço inoxidável que conferem uma grande durabilidade e uma melhor higiene.
- Ideal para os profissionais da restauração que queiram dispor de “grandes fogões” em pequenos espaços.

MARMITAS

SERVIÇOS
OPCIONAIS*



Gás kW	Gás kW	Elétrico 230-1N 50 Hz kW	Elétrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	12,5	-	-	6.109
-	-	-	9	6.420

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Gama Unika 700

Todas as combinações possíveis numa linha de acabamento de qualidade, grande design e grande modularidade.

A linha Unika 700 é sem dúvida a gama ideal para equipar as cozinhas mais exigentes e com grandes resultados.





A gama

Gama completa de fogões, fritadeiras, grelhadores fry-top, frigideiras, aquecedor de batatas, churrascos, banho maria e cozedora de massas disponíveis em versão a gás e elétrica, sobre móvel neutro, sobre forno ou até de mesa. Design, robustez e versatilidade numa gama profissional que não pode faltar na sua cozinha.

Sistema Compound

O sistema Compound é um tratamento realizado ao ferro da placa e que o torna mais resistente à oxidação.

Graças a este sistema, a placa é muito mais higiénica já que não há risco de que a deterioração do material, que está em contacto com o produto cozinhado, se transfira para o alimento.

NOVO



LINHA 700 MM DE PROFUNDIDADE UNIKA



ECG720G



ECG740G



ECG760G



CG720T



ECG740E



ECG740F



CG760T



CG740T

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Estrutura em aço.
- Bancada estampada com 1,2 mm de espessura.
- Altura da superfície de trabalho regulável de 850 a 900 mm.
- Faces frontais perfiladas com comandos inclinados na direção do operador.
- Queimadores principais com potências variáveis e hermeticamente fixados à placa.
- Válvulas de segurança por termopar e chama piloto.
- Grelha em ferro fundido esmaltado em preto e resistente aos ácidos.
- As barras largas garantem o apoio de panelas de pequenas dimensões.
- Base aberta em aço.
- Pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

Serviços opcionais*


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	DE MESA						DE MÓVEL NEUTRO	
	ECG720T	ECG740T	ECG760T	CG720T	CG740T	CG760T	ECG720G	ECG740G
Código	7LGK1076	7LGK1077	7LGK1078	⊕7LGK1079	⊕7LGK1080	⊕7LGK1081	⊕7LGK1300	7LGK1301
Alimentação elétrica V / Ph / Hz	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -
Potência elétrica W	-	-	-	-	-	-	-	-
Potência gás W	9500	19000	28500	12000	24000	36000	9500	19000
Largura/Profundidade/Altura mm	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250	86 / 79,5 / 83,5	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250	1200 / 700 / 250	4000 / 7000 / 9000	8000 / 7000 / 9000
Peso líquido kg	950	30	90	30	60	90	50	80
PVP	1099 €	1738 €	2460 €	1374 €	2222 €	3134 €	1232 €	1927 €

MODELO	DE MÓVEL NEUTRO				SOBRE FORNO			
	ECG760G	CG720G	CG740G	CG760G	ECG740F	ECG740E	ECG760F	ECG760E
Código	7LGK1302	7LGK1309	7LGK1310	7LGK1311	7LGK1303	⊕7LGK1304	7LGK1305	⊕7LGK1306
Alimentação elétrica V / Ph / Hz	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	400 / 3 / 50	/ - / -	400 / 3 / 50
Alimentação elétrica W	-	-	-	-	-	6000	-	6000
Potência gás W	28500	12000	24000	36000	27000	19000	36500	28500
Largura/Profundidade/Altura mm	12000 / 7000 / 9000	4000 / 7000 / 9000	8000 / 7000 / 9000	12000 / 7000 / 9000	8000 / 7000 / 9000	8000 / 7000 / 9000	12000 / 7000 / 9000	12000 / 7000 / 9000
Peso líquido kg	110	50	80	110	140	140	210	210
PVP	2759 €	1553 €	2462 €	3432 €	2947 €	3345 €	3932 €	4225 €

MODELO	SOBRE FORNO				SOBRE MAXI FORNO			
	CG740F	CG740E	CG760F	CG760E	ECG760H	ECG76EH	CG760H	CG76EH
Código	7LGK0063	⊕7LGK0064	7LGK1313	7LGK1314	⊕7LGK1307	⊕7LGK1308	⊕7LGK0076	⊕7LGK1315
Alimentação elétrica V / Ph / Hz	/ - / -	/ - / -	/ - / -	400 / 3 / 50	/ - / -	400 / 3 / 50	/ - / -	/ - / -
Alimentação elétrica W	-	-	-	600	-	9000	-	900
Potência gás W	32000	24000	4400	3600	38500	28500	4600	3600
Largura/Profundidade/Altura mm	8000 / 7000 / 9000	8000 / 7000 / 9000	12000 / 7000 / 9000	1200 / 700 / 900	12000 / 7000 / 9000	12000 / 7000 / 9000	1200 / 700 / 900	1200 / 700 / 900
Peso líquido kg	140	140	210	210	210	210	210	210
PVP	3557 €	3.822 €	4.871 €	5112 €	4155 €	4501 €	4923 €	5270 €

ACESSÓRIOS	Porta
Código	7LGK9061
PVP	139 €

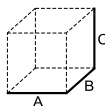
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal com móvel Fogões a gás

GAMA UNIKA 700

★ PRODUTO PREMIUM

LineaBase
700



(A x B x C) mm

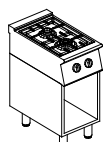
Vol./Peso
m³/kg

Gás
kW

Potência
230-1N
50/60 Hz
kW

Potência
400-3N
50/60 Hz
kW

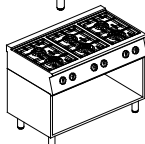
PVP
€



Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
7LGK1300	ECG720G	400x700x900	0,5/50	9,5			1.232



7LGK1301	ECG740G	800x700x900	0,9/80	19			1.927
----------	---------	-------------	--------	----	--	--	-------



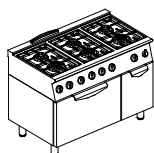
7LGK1302	ECG760G	1200x700x900	1,3/110	28,5			2.759
----------	---------	--------------	---------	------	--	--	-------

Fogões sobre forno



7LGK1303	ECG740F	800x700x900	0,9/140	27			2.947
----------	---------	-------------	---------	----	--	--	-------

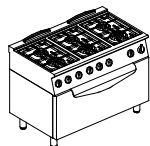
7LGK1304	ECG740E	800x700x900	0,9/140	19		6	3.345
----------	---------	-------------	---------	----	--	---	-------



7LGK1305	ECG760F	1200x700x900	1,3/210	36,5			3.932
----------	---------	--------------	---------	------	--	--	-------

7LGK1306	ECG760E	1200x700x900	1,3/210	28,5		6	4.225
----------	---------	--------------	---------	------	--	---	-------

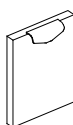
Fogões sobre maxi forno



7LGK1307	ECG760H	1200x700x900	1,3/210	38,5			4.155
----------	---------	--------------	---------	------	--	--	-------

7LGK1308	ECG76EH	1200x700x900	1,3/210	28,5		9	4.501
----------	---------	--------------	---------	------	--	---	-------

Portas

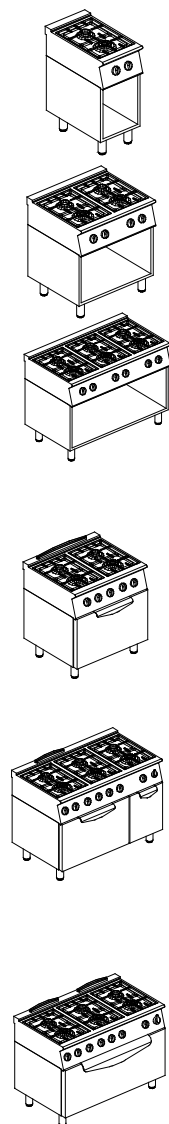
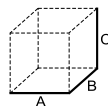











7LGK9061	2016437						139
----------	---------	--	--	--	--	--	-----

Serviços opcionais*



unika700



Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m³/kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
 7LGK1309	CG720G	400x700x900	0,5/50	12			1.553
 7LGK1310	CG740G	800x700x900	0,9/80	24			2.462
 7LGK1311	CG760G	1200x700x900	1,3/110	36			3.432
Fogões sobre forno							
 7LGK0063	CG740F	800x700x900	0,9/140	32			3.557
 7LGK0064	CG740E	800x700x900	0,9/140	24		6	3.822
 7LGK1313	CG760F	1200x700x900	1,3/210	44			4.871
 7LGK1314	CG760E	1200x700x900	1,3/210	36		6	5.112
Fogões sobre maxi forno							
 7LGK0076	CG760H	1200x700x900	1,3/210	46			4.923
 7LGK1315	CG76EH	1200x700x900	1,3/210	36		9	5.270

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

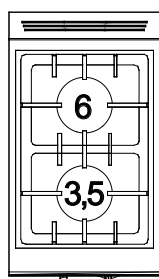
GAMA UNIKA 700

★ PRODUTO PREMIUM

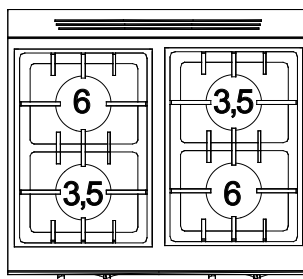
LineaBase
700

CONFIGURAÇÃO DE QUEIMADORES

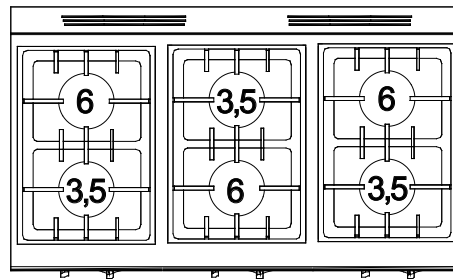
Padrão



9,5 kW



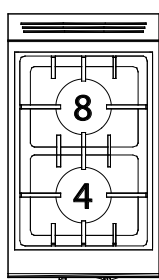
19 kW



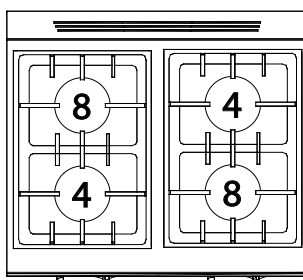
28,5 kW

unika700

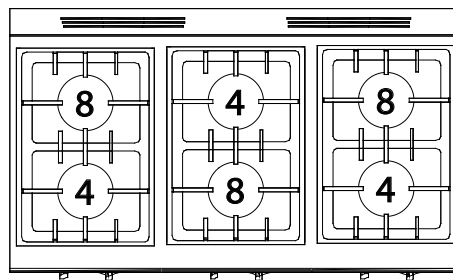
Padrão



12 kW

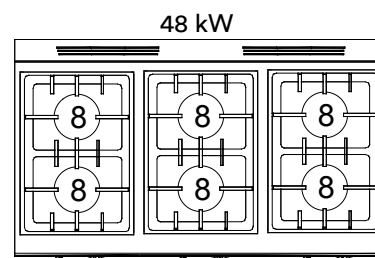
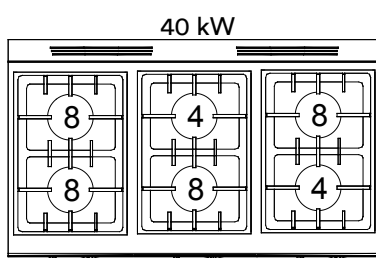
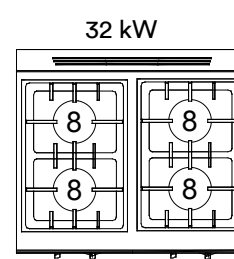
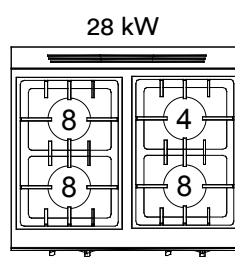
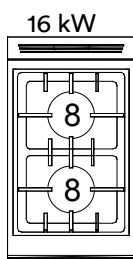


24 kW



36 kW

Preço extra para fogão com queimadores de 8 KW: 85 € (mediante pedido)

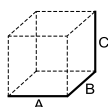


Serviços opcionais*



PLACAS RADIANTES

unika700



(A x B x C) mm

	Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
2 bicos esquerdos com placa sobre forno a gás								
	7LGK1316	TG74FTL	800x700x900	0,9/100	26			4.492
2 bicos direitos com placa sobre forno a gás								
	7LGK1317	TG74FTR	800x700x900	0,9/100	26			4.492
4 bicos esquerdos / direitos com placa central sobre forno								
	7LGK0065	TG76FTC	1200x700x900	1,3/210	38			5.561
2 bicos esquerdos com placa sobre forno a gás								
	7LGK1319	TG76FTL	1200x700x900	2,3/170	32			5.619
2 bicos direitos com placa sobre forno a gás								
	7LGK1320	TG76FTR	1200x700x900	2,3/170	32			5.619

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 700

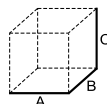
★ PRODUTO PREMIUM

PLACAS RADIANTES

unika700

Potência 230-1N
50/60 Hz

Potência 400-3N
50/60 Hz



	Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	60 Hz optional kW	PVP €
	7LGK1321	TG720G	400x700x900	0,5/85	6		2.411
	7LGK1322	TG740G	800x700x900	0,9/11	12		2.689
	7LGK1323	TE720G	400x700x900	0,5/85		4	3.021
	7LGK1324	TE740G	800x700x900	0,9/110		10	4.371
Forno a gás							
	7LGK1325	TF740F	800x700x900	0,9/130	20		4.065
Forno elétrico							
	7LGK1326	TG740E	800x700x900	0,9/130	12	6	4.313
	7LGK1327	TE740E	800x700x900	0,9/150		16	5.949

ACESSÓRIOS

Alavanca

7LGK9077

2019661

60

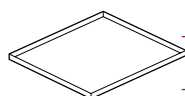
Bandeja

7LGK9806

2022220

650x530x40

58



Serviços opcionais*


FOGÕES ELÉTRICOS COM PLACAS QUADRADAS
unika700

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	7LGK1328	CE72QG	400x700x900	0,6/60			5,2	1.910
	7LGK1329	CE74QG	800x700x900	0,9/90			10,4	3.058
	7LGK1330	CE76QG	1200x700x900	1,3/100			15,6	4.226
Retentores								
	7LGK1331	CE74QG- MC	800x700x900	0,9/100		0,9 *	10,4 **	5.644
Forno elétrico								
	7LGK1332	CE74QE	800x700x900	0,9/130			16,4	4.569
	7LGK1333	CE76QE	1200x700x900	1,3/160			21,6	5.945
	7LGK1334	CE76QH	1200x700x900	1,3/160			24,6	6.067

* Potência retentor

** Potência placas

 *Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 700

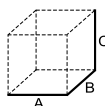
★ PRODUTO PREMIUM

FOGÕES ELÉTRICOS COM PLACAS REDONDAS

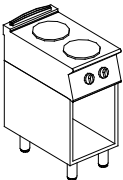
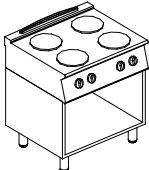
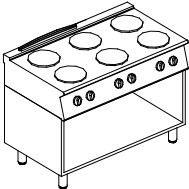
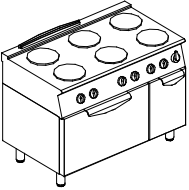
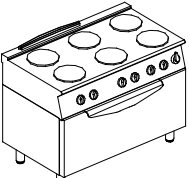
unika700

Potência 230-1N
50/60 Hz

Potência 400-3N
50/60 Hz



(A x B x C) mm

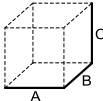
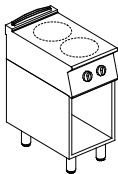
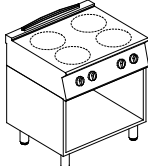
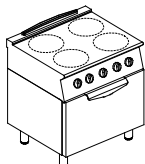
	Código	Modelo	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	60 Hz opcional kW	PVP €
	7LGK1335	CE72TG	0,5/60		5,2	1.385
	7LGK1336	CE74TG	0,9/90		10,4	1.900
	7LGK1337	CE76TG	1,3/100		15,6	2.236
Forno elétrico						
	7LGK1338	CE74TE	0,9/130		16,4	3.319
	7LGK1339	CE76TE	1,3/160		21,6	4.533
	7LGK1340	CE76TH	1,3/160		24,6	4.660

Serviços opcionais*



FOGÕES VITROCERÂMICA

unika700

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
	7LGK1341	CV720G	400x700x900	0,5/60			4,2	1.877
	7LGK1342	CV740G	800x700x900	0,9/90			8,4	3.046
Forno elétrico								
	7LGK1343	CV740E	800x700x900	0,9/130			14,4	4.593

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal com móvel

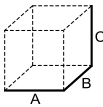
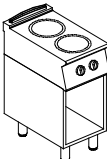
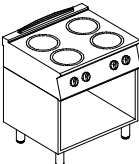
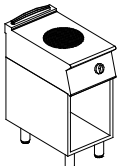
Fogões elétricos de indução

GAMA UNIKA 700

★ PRODUTO PREMIUM

FOGÕES ELÉTRICOS DE INDUÇÃO

unika700

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
Placas de indução								
	7LGK1344	CI720G	400x700x900	0,5/70			7	7.980
	7LGK1345	CI740G	800x700x900	0,9/100			14	12.886
Wok								
	7LGK1346	CW720G	400x700x900	0,5/85			6	7.189

ACESSÓRIOS

Panela para wok



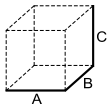
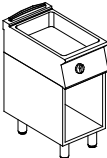
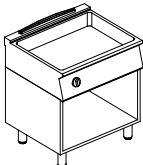
7LGK9807	5920010	Dim. ø360x102H mm	373
----------	---------	-------------------	-----

Serviços opcionais*

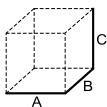
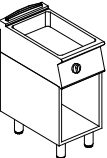
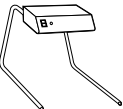


MÚLTIPLA

unika700

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Capaci-	PVP
						400-3N 50/60 Hz kW	dade l	
	7LGK1347	CM720G	400x700x900	0,5/90		5,1	12	3.202
	7LGK1348	CM740G	800x700x900	0,9/130		10,2	24	4.541

AQUECEDOR DE BATATAS

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP
						230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
	7LGK1349	SP720G	400x700x900	0,5/55		1,38		1.679
	7LGK1113	LSR4611	400x390x410	0,12/13		0,4		388

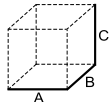
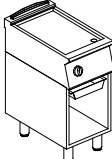



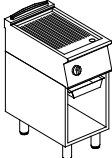












*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 700

★ PRODUTO PREMIUM

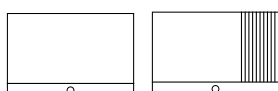
GRELHADOR FRY-TOP A GÁS

unika700

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
Liso								
		7LGK1351	FLG72GF	400x700x900	0,5/75	7		1.768
		7LGK0069	FLG72GCR	400x700x900	0,5/75	7		2.965
		7LGK1352	FLG72GC	400x700x900	0,5/75	7		2.497
Ondulado								
		7LGK1353	FRG72GF	400x700x900	0,5/75	7		2.119
		7LGK0086	FRG72GCR	400x700x900	0,5/75	7		2.458
		7LGK1354	FRG72GC	400x700x900	0,5/75	7		2.766
Liso								
*		7LGK1355	FLG74GF	800x700x900	0,9/120	14		2.706
		7LGK0517	FLG74GCR ⁽¹⁾	800x700x900	0,9/120	14		3.680
		7LGK1356	FLG74GC	800x700x900	0,9/120	14		4.036
Ondulado								
*		7LGK1357	FRG74GF	800x700x900	0,9/120	14		2.938
		7LGK0518	FRG74GCR ⁽¹⁾	800x700x900	0,9/120	14		4.330
		7LGK1358	FRG74GC	800x700x900	0,9/120	14		4.331
Liso-Ondulado								
*		7LGK1359	FMG74GF	800x700x900	0,9/120	14		2.889
		7LGK0519	FMG74GCR ⁽¹⁾	800x700x900	0,9/120	14		4.256
		7LGK1360	FMG74GC	800x700x900	0,9/120	14		4.257

(1) Crómio duro disponível apenas em placa única

* Disponíveis com placa única mediante pedido



F: Placa Fe510

CR: Placa crómio duro

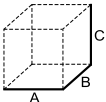
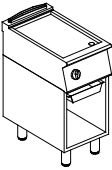
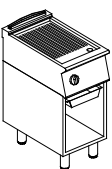
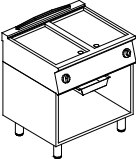
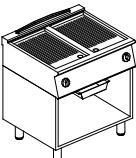
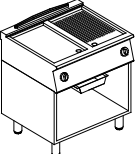
C: Placa Compound



Serviços opcionais*

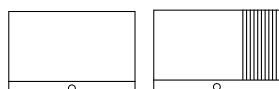


GRELHADORES FRY-TOP ELÉTRICOS

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz	400-3N 50/60 Hz	
Liso								
	⚡ 7LGK1361	FLE72GF	400x700x900	0,5/75			6	1.908
	⚡ 7LGK0522	FLE72GCR	400x700x900	0,5/75			6	2.495
	⚡ 7LGK1362	FLE72GC	400x700x900	0,5/75			6	2.496
Ondulado								
	⚡ 7LGK1363	FRE72GF	400x700x900	0,5/75			6	2.004
	⚡ 7LGK0523	FRE72GCR	400x700x900	0,5/75			6	2.716
	⚡ 7LGK1364	FRE72GC	400x700x900	0,5/75			6	2.716
Liso								
* 	⚡ 7LGK1365	FLE74GF	800x700x900	0,9/120			12	2.890
	⚡ 7LGK0524	FLE74GCR ⁽¹⁾	800x700x900	0,9/120			12	4.908
	⚡ 7LGK1366	FLE74GC	800x700x900	0,9/120			12	4.217
Ondulado								
* 	⚡ 7LGK1367	FRE74GF	800x700x900	0,9/120			12	3.111
	⚡ 7LGK0527	FRE74GCR ⁽¹⁾	800x700x900	0,9/120			12	3.105
	⚡ 7LGK1368	FRE74GC	800x700x900	0,9/120			12	4.337
Liso-Ondulado								
* 	⚡ 7LGK1369	FME74GF	800x700x900	0,9/120			12	2.965
	⚡ 7LGK0528	FME74GCR ⁽¹⁾	800x700x900	0,9/120			12	4.193
	⚡ 7LGK1370	FME74GC	800x700x900	0,9/120			12	4.194

(1) Crómio duro disponível apenas em placa única

* Disponíveis com placa única mediante pedido



F: Placa Fe510
CR: Placa crómio duro
C: Placa Compound



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozedura horizontal com móvel

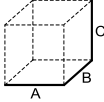
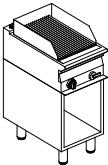
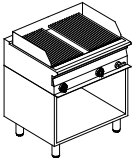
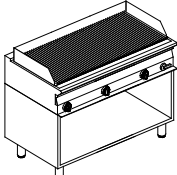
Aqua-grill a gás - Churrasco de pedra lávica

GAMA UNIKA 700

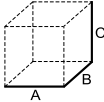


★ PRODUTO PREMIUM

AQUA GRILL A GÁS

unika700

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
	7LGK1371	GL72GV	400x700x900	0,5/75	8,5			2.437
	7LGK1372	GL74GV	800x700x900	0,9/100	17			3.320
	7LGK1373	GL76GV	1200x700x900	1,3/110	25,5			4.600

AQUA GRILL ELÉTRICO

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
	7LGK1374	GL72GE	400x700x900	0,5/75			4	3.171
	7LGK1375	GL74GE	800x700x900	0,9/80			8	4.119

Serviços opcionais*


CHURRASCO DE PEDRA LÁVICA
unika700

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz	400-3N 50/60 Hz	
Rede para carne								
	7LGK1376	GL72GC	400x700x900	0,5/75	8			2.287
	7LGK1377	GL74GC	800x700x900	0,9/100	16			3.380

ACESSÓRIOS

Rede para peixe								
	7LGK9808	2009337	Para: GL72GC					224
	7LGK9809	2009356	Para: GL74GC					235
Rede para carne								
	9HGK0228	2011036	Para: GL74GC					231
	9HGK0234	2011037	Para: GL74GC					244
Rede ½ carne ½ peixe								
	7LGK9812	2012437	Para: GL74GC					335
Lava volcânica								
	7LGK9813	7090123	Embalagem: 7 kg					37

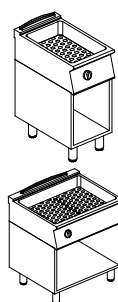
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

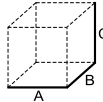
GAMA UNIKA 700

★ PRODUTO PREMIUM

BANHO-MARIA

unika700



Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
					230-1N 50/60 Hz	400-3N 50/60 Hz	
⚡ 7LGK1378	BM720E GN 1/1	400x700x900	0,5/45		1,1		1.507
⚡ 7LGK1379	BM740E GN 2/1	800x700x900	0,9/70		2,2		2.221

ACESSÓRIOS

Recipientes

7LGK9814	2103135	GN 1/4 H150	49
7LGK9815	2103142	GN 1/3 H150	46
7LGK9816	2103080	GN 1/2 H150	67
7LGK9817	2103107	GN 2/3 H150	79
7LGK9818	2103134	GN 1/1 H150	96
7LGK9819	2103144	GN 2/1 H150	169

Tampas

7LGK9820	2103202	Para: GN 1/4	21
7LGK9821	2103203	Para: GN 1/3	19
7LGK9822	2103077	Para: GN 1/2	19
7LGK9823	2103201	Para: GN 2/3	36
7LGK9824	2103106	Para: GN 1/1	56
7LGK9825	2103145	Para: GN 2/1*	49

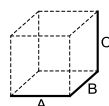
Travessa para banho maria

7LGK9826	2014924	327x25	9
7LGK9828	2014925	532x25	10


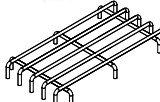
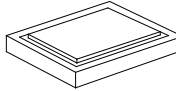
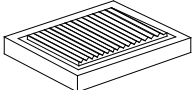

Portas

7LGK9061	2016437		139
----------	---------	--	-----

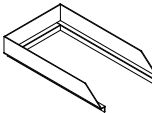

Serviços opcionais*


ACESSÓRIOS PARA FOGÃO
unika700


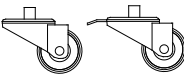

(A x B x C) mm

	Código	Modelo		PVP €
	Rede de ferro fundido vitrificada para queimador único			
	7LGK9062	2016213	395x285	116
	Grelha de varetas			
	7LGK9063	2020589		235
	Placa de Fe510			
	7LGK1170	2016443	395x285	151
	Placas de ranhuras de Fe510			
	7LGK1171	2016444	395x285	169
	Redes cromadas			
	7LGK9833	2016438	GN 2/1	78
	7LGK9834	2016442	930x560	85

ACESSÓRIOS PARA GRELHADOR FRY-TOP A GÁS

	Anti-salpicos			
	7LGK9064	2015934		109
	7LGK9836	2024234	Para placa única	175
	Raspador para grelhador fry top			
	7LGK9065	7080100	Para placa lisa	53
	7LGK9066	7080101	Para placa ondulada	71

ACESSÓRIOS

	Kit de rodas			
	7LGK9057	KITT348	4 rodas (2 autobloqueantes)	174
	Torneira de água			
	7LGK9213	7060077		290

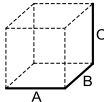
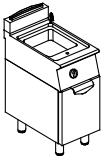
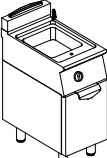
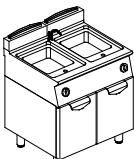

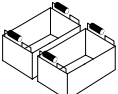
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 700

★ PRODUTO PREMIUM

COZEDORA DE MASSAS GÁS E ELÉTRICA

unika700

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	Capaci- dade l	PVP €
	7LGK1114	CPG726	400x700x900	0,5/52	10		26	2.690
	7LGK1172	CPG746	800x700x900	0,9/80	20		26 + 26	4.429
	7LGK1115	CPE726	400x700x900	0,5/50		6	26	2.720
	7LGK1173	CPE746	800x700x900	0,9/70		12	26 + 26	4.348
Módulo levanta cestos automático								
	7LGK9069	MAC70	150x700x900					3.820
Kit 2 Cestelli GNI/3 para MAC70								
	7LGK9842	2024513K	290x160x170					364

Os preços das cozedoras de massas **NÃO INCLUEM OS CESTOS.**

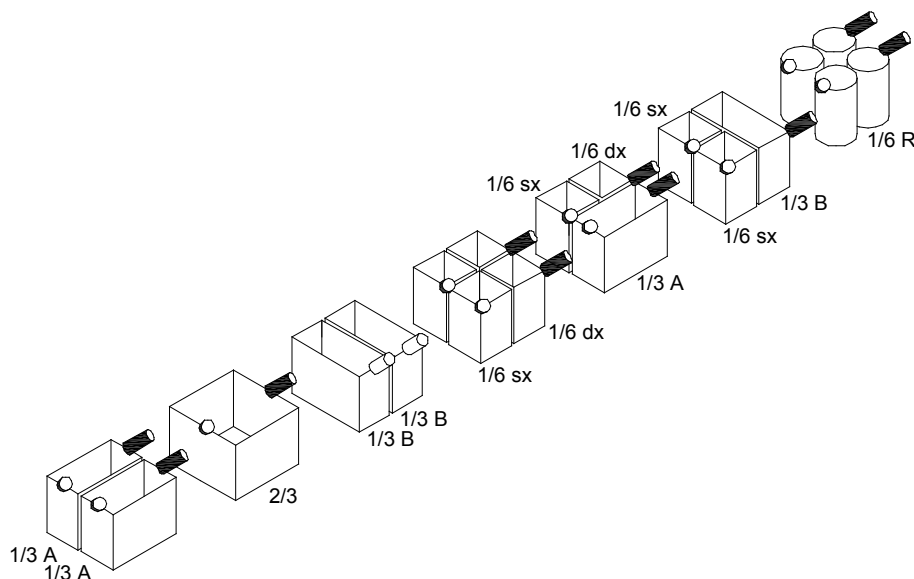
Serviços opcionais*



ACESSÓRIOS PARA COZEDORA DE MASSAS

unika700

Código	Modelo	PVP
		€



Cestos

7LGK9071	2003075	2/3 GN	mm 298x334x215H	157
7LGK9072	2003046	1/3 GN (A)	mm 290x160x215H	120
7LGK9073	2003077	1/3 GN (B)	mm 296x143x215H	126
7LGK9074	2003045	1/6 GN (dx)	mm 163x143x215H	95
7LGK9075	2003047	1/6 GN (sx)	mm 163x143x215H	95
7LGK9241	2003080	1/6 GN (R)	Ø mm 152x215H	90

Tampa para cozedora de massas

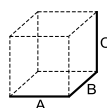
7LGK9076	2004151	1 x GN 2/3		37
----------	---------	------------	--	----

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 700

★ PRODUTO PREMIUM

unika700



	Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Capaci- dade l	PVP €	
		7LGK1382	FG7207T	400x700x900	0,5/73	12	0,2	8 + 8	3.800
		7LGK1383	FG7207MT	400x700x900	0,5/73	12	0,2	8 + 8	4.611
		7LGK1384	FG7113T	400x700x900	0,5/58	11,5	0,1	13	2.616
		7LGK1108	FG7117T	400x700x900	0,5/68	16,5	0,1	17	2.816
		7LGK1385	FG7113MT	400x700x900	0,5/68	11,5	0,1	13	3.215
		7LGK1386	FG7117MT	400x700x900	0,5/68	16,5	0,1	17	3.458
		7LGK1387	FG7215T	600x700x900	0,6/100	18,8		13 + 13	3.976
		7LGK1388	FG7215MT	600x700x900	0,6/100	18,8	0,2	13 + 13	4.736
		7LGK1389	FG7213T	800x700x900	0,9/100	23	0,2	13 + 13	4.575
		7LGK1109	FG7217T	800x700x900	0,9/121	33	0,2	17 + 17	5.053
		7LGK1390	FG7213MT	800x700x900	0,9/100	23	0,2	13 + 13	5.415
		7LGK1391	FG7217MT	800x700x900	0,9/121	33	0,2	17 + 17	5.853

M: Electronic Melting Control
(Controlo Eletrónico de Derretimento)

Permutadores de calor
no interior da cuba

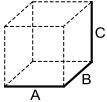
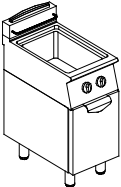


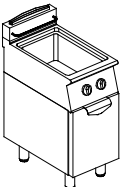


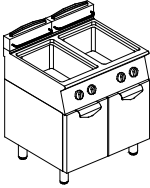


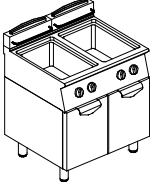


Os preços incluem os cestos
e uma cuba de recolha de óleo
com filtro.



Serviços opcionais*



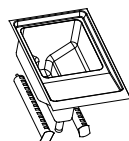
unika700

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Capaci- dade l	PVP €
						230-1N 50/60 Hz kW		
	 7LGK1392	FG7413P	400x700x900	0,5/58	12	0,1	13	2.903
	 7LGK1393	FG7417P	400x700x900	0,5/68	16	0,1	17	3.089
	 7LGK1394	FG7413MP	400x700x900	0,5/68	12	0,1	13	3.449
	 7LGK1395	FG7417MP	400x700x900	0,8/78	16	0,1	17	3.614
	 7LGK1396	FG7813P	800x700x900	0,9/100	24	0,2	13 + 13	5.222
	 7LGK1397	FG7817P	800x700x900	0,9/121	33	0,2	17 + 17	5.316
	 7LGK1398	FG7813MP	800x700x900	0,9/100	24	0,2	13 + 13	6.101
	 7LGK1399	FG7817MP	800x700x900	0,9/121	33	0,2	17 + 17	6.323

M: Electronic Melting Control
(Controlo Eletrónico de Derretimento)



Permutadores de calor
EXTERIORES à cuba



Os preços incluem os cestos
e uma cuba de recolha de óleo
com filtro.

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 700

★ PRODUTO PREMIUM

unika700

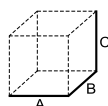
	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	Capacidade l	PVP €
	⚡ 7LGK0073	FE7207	400x700x900	0,5/62	14	8 + 8	3.285
	⚡ 7LGK1401	FE7207M	400x700x900	0,5/62	14	8 + 8	3.931
	⚡ 7LGK1402	FE7113	400x700x900	0,5/60	12	13	2.258
	⚡ 7LGK1110	FE7117	400x700x900	0,5/70	16,5	17	2.549
	⚡ 7LGK1404	FE7113M	400x700x900	0,5/48	12	13	2.760
	⚡ 7LGK1405	FE7117M	400x700x900	0,5/55	16,5	17	2.945
	⚡ 7LGK0077	FE7215	600x700x900	0,6/76	20,4	15 + 15	3.561
	⚡ 7LGK1407	FE7215M	600x700x900	0,6/76	20,4	15 + 15	3.879
	⚡ 7LGK1408	FE7213	800x700x900	0,9/76	24	13 + 13	3.847
	⚡ 7LGK1111	FE7217	800x700x900	0,9/90	33	17 + 17	4.359
	⚡ 7LGK1410	FE7213M	800x700x900	0,9/76	24	13 + 13	4.647
	⚡ 7LGK1411	FE7217M	800x700x900	0,9/90	33	17 + 17	4.934



M: Electronic Melting Control
(Controlo Eletrónico de Derretimento)

Os preços incluem os cestos e uma cuba de recolha de óleo com filtro.



Serviços opcionais*


ACESSÓRIOS
unika700


Código	Modelo	(A x B x C) mm		PVP	
				€	
Cestos para fritadeiras com queimador exterior					
7LGK0051	2015154	100×300×120	13	54	
7LGK9850	2015150	210×300×120	13	65	
7LGK9067	2012895	145×300×120	17	60	
7LGK9068	2012896	300×300×120	17	69	
Cestos para fritadeiras com queimador interior					
7LGK9853	2003002	120×285×120	Para: FG7215T, FG7215MT, FE7215, FE7215M	15	47
	7LGK9854	2003003	240×285×120	15	65
7LGK9855	2012892	113×315×120	13	51	
7LGK9856	2012893	230×315×120	13	63	
7LGK9067	2012895	145×300×120	17	60	
7LGK9068	2012896	300×300×120	17	69	
7LGK9859	2012898	130×315×120	7	51	
Cubas de recolha de óleo com filtro					
	7LGK9860	2015470		139	
7LGK9861	2013248			139	
7LGK9862	2010905			139	

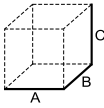
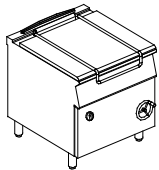
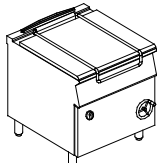
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 700

★ PRODUTO PREMIUM

FRIGIDEIRAS BASCULANTES

unika700

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
Elevação manual								
	7LGK1158	BG74CM	800×700×900 50 Lt.	0,9/160	12	0,3		5.691
Elevação manual								
	7LGK1160	BE74CM	800×700×900 50 Lt.	0,9/160			10	5.750

F: Cuba Fe510

C: Cuba Compound

Serviços opcionais*



MARMITAS

unika700

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz	400-3N 50/60 Hz	
Marmitas a gás com aquecimento direto								
	7LGK1161	PGD705	800×700×900 50 Lt.	1,1/120	12			4.625
Marmitas a gás com aquecimento indireto								
	7LGK1162	PGI705	800×700×900 50 Lt.	1,1/120	12			6.531
Marmitas elétricas com aquecimento indireto								
	7LGK1163	PEI705	800×700×900 50 Lt.	1,1/120		10		5.868

ACESSÓRIOS PARA MARMITAS

Cestos



7LGK9211	5920160	50 Lt.	Ø mm 360×404H	764
----------	---------	--------	------------------	-----

Rede de drenagem



7LGK9212	2019860			36
----------	---------	--	--	----

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 700

★ PRODUTO PREMIUM

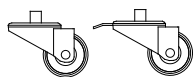
MÓVEIS NEUTROS

unika700

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	PVP
					€
	7LGK1419	EN710G	200×700×900	0,3/40	601
	7LGK1198	EN720G	400×700×900	0,5/50	813
	7LGK1420	EN730G	600×700×900	0,7/60	890
	7LGK1199	EN740G	800×700×900	0,9/75	1.070
Com compartimento					
	7LGK1200	EN72CG	400×700×900	0,5/55	1.111
	7LGK1201	EN74CG	800×700×900	0,9/80	1.362

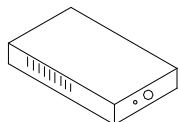
ACESSÓRIOS

Kit de rodas



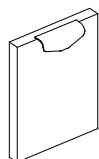
7LGK9057	KITT348	4 rodas (2 autobloqueantes)	174
----------	---------	-----------------------------	-----

Elemento aquecedor ventilado para armários



7LGK9058	6000020	310×250×90	2	481
----------	---------	------------	---	-----

Portas



7LGK9061	2016437		139
----------	---------	--	-----

Serviços opcionais*

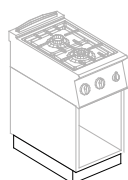


ACESSÓRIOS

unika700

Modelo **PVP (€)**

Rodapé



115 x ml

Kit suporte tipo ponte

2020469	L = 400 mm	116
2020470	L = 600 mm	122
2020471	L = 800 mm	127
2020472	L = 1000 mm	133
2020473	L = 1200 mm	139
2020474	L = 1400 mm	151
2020475	L = 1600 mm	177
2020476	L = 1800 mm	216

Barra

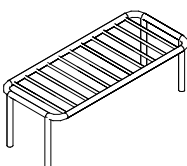
2020477	L = 400 mm	151 x ml
2020478	L = 800 mm	
2020479	L = 1200 mm	
2020480	L = 1600 mm	

Barra para pratos

2020481	L = 400 mm	181 x ml
2020482	L = 800 mm	
2020483	L = 1200 mm	
2020484	L = 1600 mm	

Estrutura para bandejas

2022727	L = 800 mm	Solicitar orçamento
2022728	L = 1200 mm	
2022729	L = 1600 mm	
2022730	L = 2000 mm	
2022731	L = 2400 mm	
2022732	L = 2800 mm	



NOTAS:

Acessórios mediante pedido a montar em fábrica.

ML - Metro Linear

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

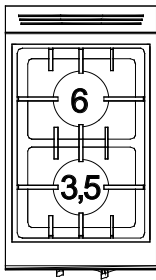
Serviços opcionais*



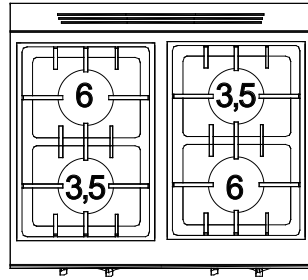
CONFIGURAÇÃO DE QUEIMADORES

LineaBase
TOP 700

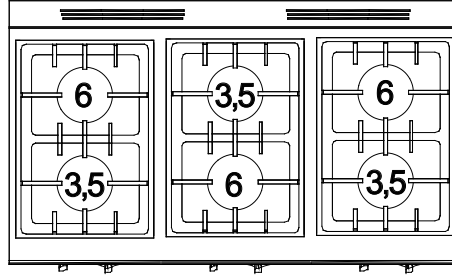
Padrão



9,5 kW



19 kW

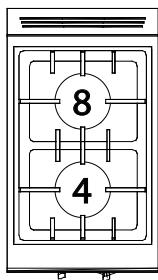


28,5 kW

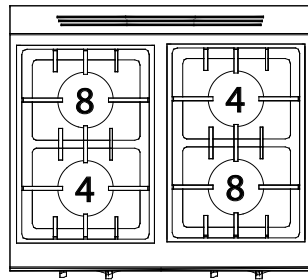
CONFIGURAÇÃO DE QUEIMADORES

unika700
TOP

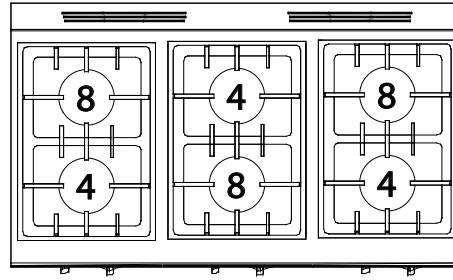
Padrão



12 kW



24 kW



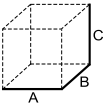
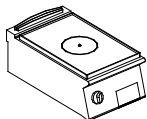

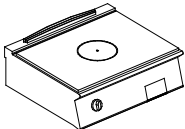

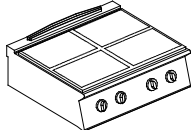

36 kW

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 700 TOP

★ PRODUTO PREMIUM

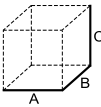

PLACAS RADIANTES

							Potência 230-1N 50/60 Hz	Potência 400-3N 50/60 Hz	PVP
	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW		kW	kW	€
	 7LGK1082	TG720T	400x700x250	0,2/50	6				2.137
	 7LGK1083	TG740T	800x700x250	0,35/90	12				2.404
	 7LGK1084	TE740T	800x700x250	0,35/90			10		3.581

Serviços opcionais*



ACESSÓRIOS

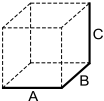
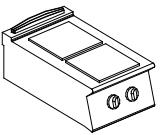
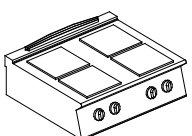
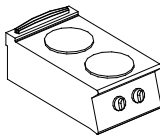
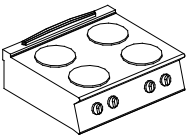
Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
					230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
 7LGK9077	2019661						60

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 700 TOP

★ PRODUTO PREMIUM

FOGÕES ELÉTRICOS

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €	
	7LGK1168	CE72QT	400x700x250	0,2/40			5,2	1.700	
	7LGK1169	CE74QT	800x700x250	0,35/60			10,4	2.769	
	7LGK1434	CE72TT	400x700x250	0,2/35			5,2	1.187	
	7LGK1435	CE74TT	800x700x250	0,35/55			10,4	1.631	

Serviços opcionais*



FOGÕES ELÉTRICOS VITROCERÂMICA

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
	7LGK1436	CV720T	400x700x250	0,2/35			4,2	1.911
	7LGK1437	CV740T	800x700x250	0,35/55			8,4	2.808

FOGÕES ELÉTRICOS DE INDUÇÃO

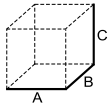
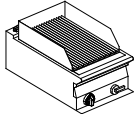
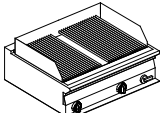
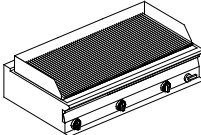
	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
	7LGK1438	CI720T	400x700x250	0,2/45			7	7.804
	7LGK1439	CI740T	800x700x250	0,35/65			14	12.616
Wok								
	7LGK1440	CW720T	400x700x250	0,2/45			6	6.403

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

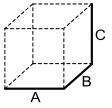
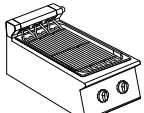
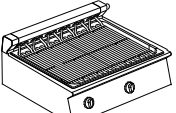
GAMA UNIKA 700 TOP

★ PRODUTO PREMIUM

VAPOR CHURRASCO A GÁS

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
	7LGK1441	GL72TV	400x700x250	0,2/45	8,5			2.258
	7LGK1442	GL74TV	800x700x250	0,35/75	17			3.321
	7LGK1443	GL76TV	1200x700x250	0,7/90	25,5			4.240

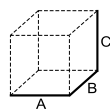
VAPOR CHURRASCO ELÉTRICO

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
	7LGK1444	GL72TE	400x700x250	0,2/45			4	2.782
	7LGK1445	GL74TE	800x700x250	0,35/75			8	3.814

Serviços opcionais*



GRELHADOR FRY-TOP A GÁS



(A x B x C) mm

	Código	Modelo	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
Liso							
	7LGK1086	FLG72TF	0,5/50	7			1.588
	7LGK1087	FLG72TC	0,5/50	7			2.245
Ondulado							
	7LGK1088	FRG72TF	0,5/50	7			1.931
	7LGK1089	FRG72TC	0,5/50	7			2.533
Liso							
* 	7LGK1090	FLG74TF	0,9/80	14			2.459
	7LGK1091	FLG74TC	0,9/80	14			3.680
Ondulado							
* 	7LGK1092	FRG74TF	0,9/80	14			2.760
	7LGK1093	FRG74TC	0,9/80	14			3.860
Liso-Ondulado							
	7LGK1094	FMG74TF	0,9/80	14			2.643
* 	7LGK1095	FMG74TC	0,9/80	14			3.894

*: Disponíveis com placa única



Disponíveis mediante pedido
placas em cromo duro:



F: Placa Fe510

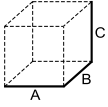
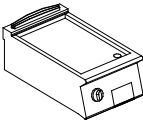
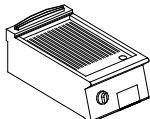
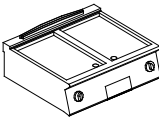
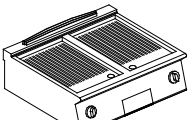
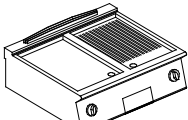
C: Placa Compound

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

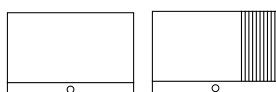
GAMA UNIKA 700 TOP

★ PRODUTO PREMIUM

GRELHADORES FRY-TOP ELÉTRICOS

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
Liso								
	7LGK1096	⚡ FLE72TF	400x700x250	0,5/50			6	1.724
	7LGK1097	⚡ FLE72TC	400x700x250	0,5/50			6	2.317
Ondulado								
	7LGK1098	⚡ FRE72TF	400x700x250	0,5/50			6	1.865
	7LGK1099	⚡ FRE72TC	400x700x250	0,5/50			6	2.532
Liso								
* 	7LGK1100	⚡ FLE74TF	800x700x250	0,9/80			12	2.627
	7LGK1101	⚡ FLE74TC	800x700x250	0,9/80			12	3.977
Ondulado								
* 	7LGK1102	⚡ FRE74TF	800x700x250	0,9/80			12	2.864
	7LGK1103	⚡ FRE74TC	800x700x250	0,9/80			12	4.098
Liso-Ondulado								
* 	7LGK1104	⚡ FME74TF	800x700x250	0,9/80			12	2.717
	7LGK1105	⚡ FME74TC	800x700x250	0,9/80			12	3.954

*: Disponíveis com placa única



Disponíveis mediante pedido
placas em cromo duro:



F: Placa Fe510

C: Placa Compound

Serviços opcionais*



BANHO-MARIA

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Potência	Potência	PVP €
					230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
	7LGK1106	BM720T GN 1/1	400x700x250	-/45	1,1		1.362
	7LGK1107	BM740T GN 2/1	800x700x250	-/70	2,2		1.982

AQUECEDOR DE BATATAS

	7LGK1112	SP720T	400x700x250		1,38		1.467
	7LGK1113	LSR4611	400x390x410	0,12/13	0,4		388

ACESSÓRIOS

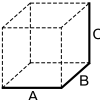
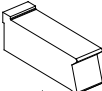
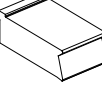
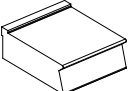
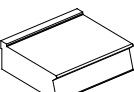
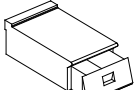

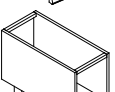
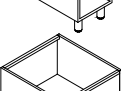
Recipientes				
	7LGK9814	2103135	GN 1/4 H150	49
	7LGK9816	2103080	GN 1/2 H150	67
	7LGK9817	2103107	GN 2/3 H150	79
	7LGK9818	2103134	GN 1/1 H150	96
	7LGK9819	2103144	GN 2/1 H150	169
Tampas				
	7LGK9820	2103202	Para: GN 1/4	21
	7LGK9822	2103077	Para: GN 1/2	19
	7LGK9823	2103201	Para: GN 2/3	36
	7LGK9824	2103106	Para: GN 1/1	56
	7LGK9825	2103145	Para: GN 2/1*	49
Travessa para banho maria				
	7LGK9826	2014924	327x25	9
	7LGK9828	2014925	532x25	10

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

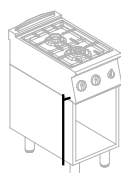
GAMA UNIKA 700 TOP

★ PRODUTO PREMIUM

MÓVEIS NEUTROS

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	PVP €
	7LGK1470	EN710T	200x700x250	0,15/30	442
	7LGK1164	EN720T	400x700x250	0,2/35	621
	7LGK1472	EN730T	600x700x250	0,3/38	773
	7LGK1165	EN740T	800x700x250	0,35/45	830
Com compartimento					
	7LGK1166	EN72CT	400x700x250	0,5/50	932
	7LGK1167	EN74CT	800x700x250		1.121
	7LGK1202	BV720G	400x700x650		434
	7LGK1203	BV740G	800x700x650	0,5/50	520

ACESSÓRIOS

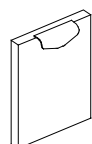


Rampa gás

7LGK9868	2026093	71
----------	---------	----

Portas

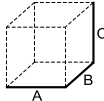

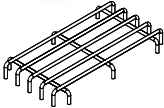
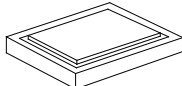
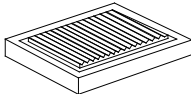

7LGK9061	2016437	139
----------	---------	-----



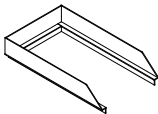

Serviços opcionais*



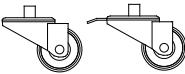
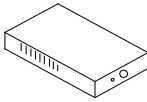

ACESSÓRIOS PARA FOGÃO

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	PVP €
	Rede de ferro fundido vitrificado para queimador único			
	7LGK9062	2016213	395x285	116
	Grelha de varetas			
	7LGK9063	2020589		235
	Placa de Fe510			
	7LGK9831	2016443	395x285	157
	Placas de ranhuras de Fe510			
	7LGK9832	2016444	395x285	169
	Redes cromadas			
	7LGK9833	2016438	GN 2/1	78
	7LGK9834	2016442	930x560	85

ACESSÓRIOS PARA GRELHADOR FRY-TOP A GÁS

	Antisalpicaduras			
	7LGK9064	2015934		109
	Raspador para grelhador fry top			
	7LGK9065	7080100	Para placa lisa	53
	7LGK9066	7080101	Para placa ondulada	71

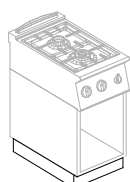
ACESSÓRIOS

	Kit de rodas			
	7LGK9057	KITT348	4 rodas (2 autobloqueantes)	174
	Elemento aquecedor ventilado para armários			
	7LGK9058	6000020	310x250x90	481
	Torneira de água			
	7LGK9213	7060077		290

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 700 TOP

★ PRODUTO PREMIUM



Código

PVP

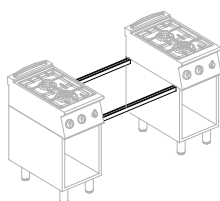
€

Rodapé

102 x ml

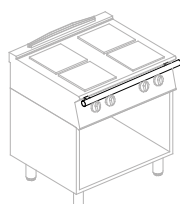
Kit suporte tipo ponte

2020469	L = 400 mm	116
2020470	L = 600 mm	122
2020471	L = 800 mm	127
2020472	L = 1000 mm	133
2020473	L = 1200 mm	139
2020474	L = 1400 mm	151
2020475	L = 1600 mm	177
2020476	L = 1800 mm	216



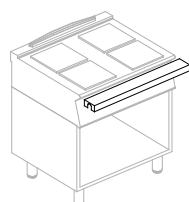
Barra

2020477	L = 400 mm	
2020478	L = 800 mm	
2020479	L = 1200 mm	151 x ml
2020480	L = 1600 mm	



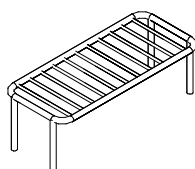
Barra para pratos

2020481	L = 400 mm	
2020482	L = 800 mm	
2020483	L = 1200 mm	173 x ml
2020484	L = 1600 mm	



Estrutura para bandejas

2022727	L = 800 mm	
2022728	L = 1200 mm	
2022729	L = 1600 mm	
2022730	L = 2000 mm	
2022731	L = 2400 mm	
2022732	L = 2800 mm	Solicitar orçamento



NOTAS:

Acessórios mediante pedido a montar em fábrica.

ML - Metro Linear

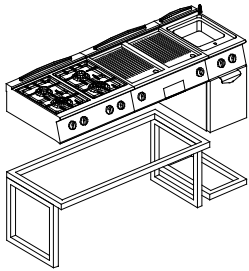
Serviços opcionais*



Código

PVP

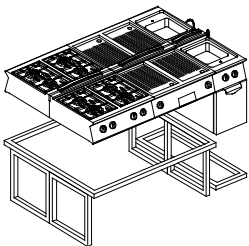
€



STL7

Estrutura de suporte tipo bastidor - 1 lado

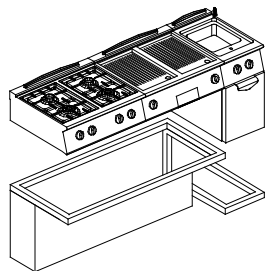
1.294 x ml



STLD7

Estrutura de suporte tipo bastidor - 2 lados

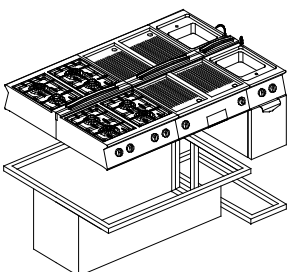
1.813 x ml



STL7P

Estrutura de suporte tipo bastidor com painéis de fecho - 1 lado

1.709 x ml



STLD7P

Estrutura de suporte tipo bastidor com painéis de fecho - 2 lados

2.434 x ml

NOTAS:

Acessórios mediante pedido a montar em fábrica.

ML - Metro Linear

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Cozinhas por projecto Unika 900

Porque a cozinha é um mundo e cada profissional conhece bem as suas necessidades, apresentamos a gama Unika. Crie a sua cozinha por projeto com a gama que se adapta às suas necessidades e

ao seu espaço. Assessoria personalizada para uma ótima utilização do espaço, tentando sempre tornar tudo mais prático, higiénico e robusto para o seu negócio.

Nove razões para ser Unika:

1. Plano de cozedura com água: Unika 900 dispõe de uma versão com plano de cozedura com redes de ferro fundido ou aço inoxidável. Como extra opcional, pode solicitar-se a versão onde a cuba de cozedura pode ser cheia de água para evitar a incrustação de resíduos e facilitar, desta forma, a limpeza da mesma através da entrada e saída de água.

2. Dependendo do tipo de uso e graças à flexibilidade das tubagens de aço inoxidável, a posição dos queimadores pode ser alterada após a instalação. Queimadores de latão com potências entre os 6 e os 10 kw e plano de cozedura que evita a transferência de qualquer líquido para os mesmos.

3. Aqua-grill da Giorik: com enchimento de água graças a uma torneira de alimentação e drenagem integrada na máquina. A água, ao evaporar, assegura a cozedura com um grau de humidade adequado para a comida. A presença de água reduz consideravelmente a presença de fumo durante a cozedura, bem como as chamas causadas pelo derretimento de gordura e facilita a limpeza da máquina no final do dia de trabalho.

4. Grelhadores fry-top com área de cozedura dupla ou única:

as versões de módulo duplo são construídas com duas áreas diferentes que proporcionam várias vantagens:

- Poderá assar na grelha diferentes tipos de comida como carne, peixe, ovos, queijo, etc. evitando misturar os sabores.
 - Em comparação com a placa única, as zonas separadas proporcionam uma maior uniformidade de temperatura.
 - Quando apenas metade de um módulo é ligado, o calor não passa para a outra parte das placas não aquecidas, evitando assim um gasto considerável de energia.
- 5.** Temperatura máxima 350 °C: os modelos



Fogões com rede plana

Cozedora de massas com combinação de cestos





Composição UNIKA 900

a gás são aquecidos através de queimadores de chama estabilizados e controlados por torneiras com termóstato de segurança. Versão elétrica aquecida por elementos Incoloy em contacto direto com a placa de cozedura.

6. Ampla gama de fritadeiras: Unika 900



Aqua-grill a gás

disponibiliza uma ampla gama de fritadeiras da gás e elétricas. Os tanques da fritadeira a gás estão disponíveis em duas versões: com permutador de calor fora ou dentro dos tanques. Todos os modelos estão também disponíveis na versão de “fusão” com controlo eletrónico de temperatura.

7. Aquecimento direto ou indireto: as marmitas da gama Unika estão disponíveis na versão com aquecimento direto ou indireto. Nas versões de controlo indireto, a pressão é libertada através de uma válvula de segurança e um manómetro analógico.

8. Elevada produtividade: as frigideiras basculantes da série Unika 900 da Giorik estão disponíveis tanto na versão de levantamento manual como motorizado. Com tanques em aço inoxidável AISI304 e rebordos arredondados para facilitar as operações de limpeza.

Queimadores de alto desempenho térmico e resistências blindadas de grande potência para reduzir a queda de temperatura e acelerar os tempos de cozedura.

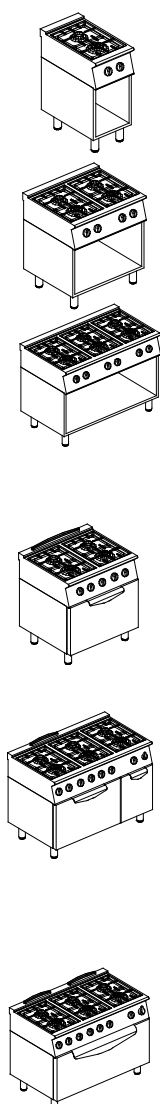
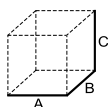
9. Ampla cuba estampada: as cozedoras de massas da gama Unika estão disponíveis nas versões de uma ou duas cubas podendo albergar cestos até 1/1GN. Em aço inoxidável AISI 316L com um tratamento específico para o uso de sal. Esquinas arredondadas para máxima limpeza. A água é carregada através de uma torneira fixa e a descarga é feita através de uma tampa integrada na máquina.

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 900

★ PRODUTO PREMIUM

GRELHADORES PADRÃO

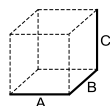


	Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	7LGK1479	CG920G	400×900×900	0,6/70	16			1.868
	7LGK1480	CG940G	800×900×900	1,1/115	32			2.884
	7LGK1481	CG960G	1200×900×900	1,4/175	48			3.923
Fogões sobre forno								
	7LGK1482	CG940F	800×900×900	1,1/170	40			4.096
 	7LGK1478	CG940E	800×900×900	1,1/170	32		6	4.570
	7LGK1484	CG960F	1200×900×900	1,4/250	56			5.361
 	7LGK1483	CG960E	1200×900×900	1,4/250	48		6	5.959
Fogões sobre maxi forno								
	7LGK1485	CG960H	1200×900×900	1,4/250	58			5.717
 	7LGK1486	CG96EH	1200×900×900	1,4/250	48		9	6.238








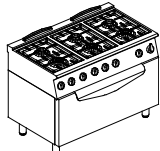
Serviços opcionais*



GRELHADORES A GÁS DE FOGÃO



(A x B x C) mm

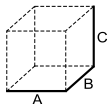

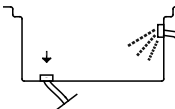
	Código	Modelo	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	7LGK1487	CG92FG	0,6/70	16			2.164
	7LGK1488	CG94FG	1,1/115	32			3.470
	7LGK1489	CG96FG	1,4/175	48			4.745
Fogões sobre forno							
	7LGK0066	CG94FF	1,1/170	40			4.730
	7LGK0067	CG94FE	1,1/170	32		6	5.211
	7LGK1492	CG96FF	1,4/250	56			6.218
	7LGK1493	CG96FE	1,4/250	48		6	6.905
Fogões sobre maxi forno							
	7LGK0068	CG96FH	1,4/250	58			6.431

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 900

★ PRODUTO PREMIUM

ACESSÓRIOS FOGÕES A GÁS

Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
				230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
Redutor fogões para wok						
 2021656						278
Sistema de entrada de água com drenagem. Solicitar modificação ao efetuar o pedido						
2020048			Para 2 queimadores			302
 2020049			Para 4 queimadores			302
2020050			Para 6 queimadores			603
Extra grill para forno MAXI (forno gás+grill elétrico)						
...						362
Extra grill para forno GN2/1 (forno gás+grill elétrico)						
...						388

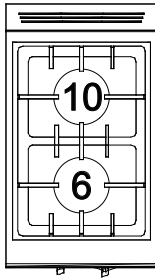
NOTA: acessórios mediante pedido a montar em fábrica.

Serviços opcionais*

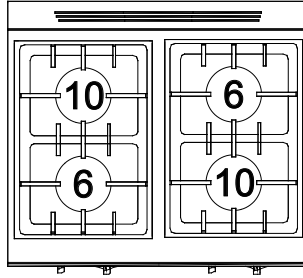


CONFIGURAÇÃO DE QUEIMADORES

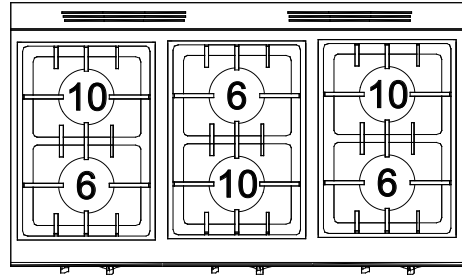
Padrão



16 kW

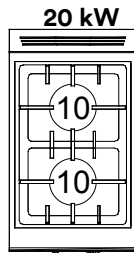


32 kW

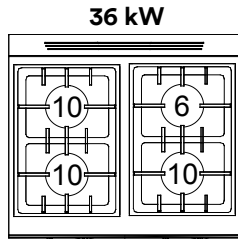


48 kW

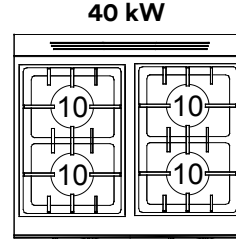
Preço extra para fogão com queimadores de 8 kW: 85 €



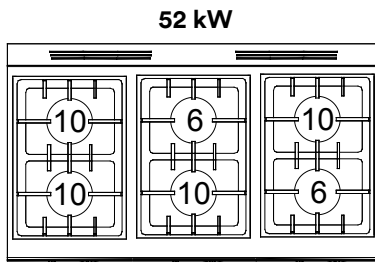
+94 €



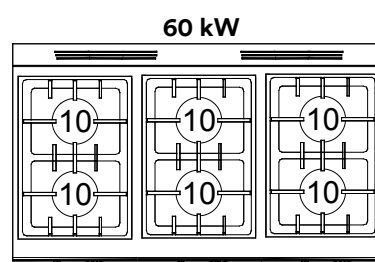
+94 €



+187 €



+94 €



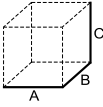
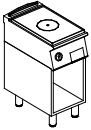

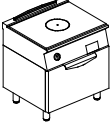

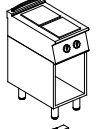


+281 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 900

★ PRODUTO PREMIUM

PLACAS RADIANTES

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	7LGK1495	TG920G	400x900x900	0,6/90	7,5			2.452
	7LGK1496	TG940G	800x900x900	1,1/105	15			2.836
Forno a gás								
	7LGK1497	TG940F	800x900x900	1,1/190	23			4.541
Forno elétrico								
	7LGK1498	TG940E	800x900x900	1,1/190	15		6	4.584
	7LGK1499	TE920G	400x900x900	0,6/90			6	4.492
	7LGK1500	TE940G	800x900x900	1,1/140			12	5.140
	7LGK1501	TE940E	800x900x900	1,1/190			18	6.455

ACESSÓRIOS

Alavanca



7LGK1085

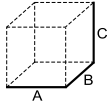
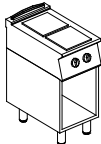
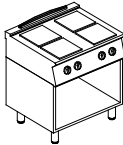
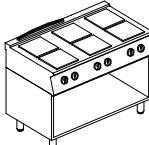
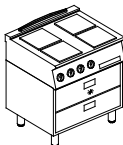
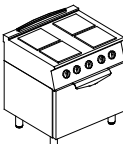
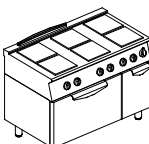
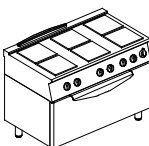
2019661

60

Serviços opcionais*



FOGÕES ELÉTRICOS COM PLACAS QUADRADAS

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
	7LGK1502	CE92QG	400x900x900	0,6/75			8	2.383
	7LGK1503	CE94QG	800x900x900	1,1/115			16	3.955
	7LGK1504	CE96QG	1200x900x900	1,3/160			24	5.315
Retentores								
	7LGK1505	CE94QGMC	800x900x900	1,1/115		0,9 *	16 **	6.535
Forno elétrico								
	7LGK1506	CE94QE	800x900x900	1,1/155		22	4.752	5.386
	7LGK1507	CE96QE	1200x900x900	1,3/160		30	5.995	6.795
	7LGK1508	CE96QH	1200x900x900	1,3/160		33	6.233	7.065

* Potência retentor

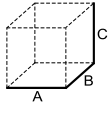
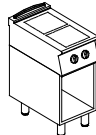
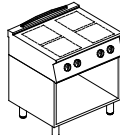
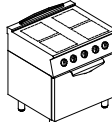
** Potência placas

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
 Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

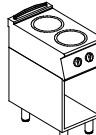

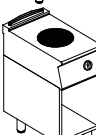
GAMA UNIKA 900

★ PRODUTO PREMIUM

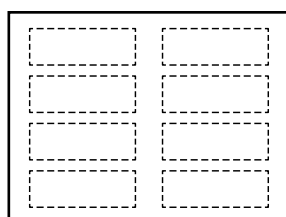
FOGÕES VITROCERÂMICA

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
	7LGK1509	CV920G	400x900x900	0,6/75			6	2.808
	7LGK1510	CV940G	800x900x900	1,1/115			12	4.420
Forno elétrico								
	7LGK1511	CV940E	800x900x900	1,1/155			18	5.961

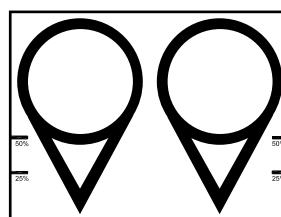
FOGÕES DE INDUÇÃO

Placas de indução								
	7LGK1512	CI920G	400x900x900	0,6/75			12	9.271
	7LGK1513	CI940G	800x900x900	1,1/115			24	16.429
Placas de indução wok								
	7LGK1514	CW920G	400x900x900	0,6/75			6	7.463
Fogões de indução mediante pedido								

Inteira




Deslizamento



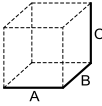
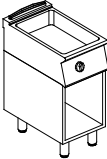
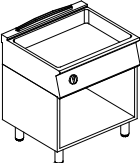
Serviços opcionais*



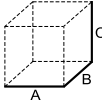
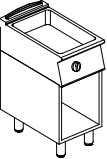
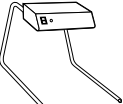
ACESSÓRIOS

	Panela para wok			PVP €
	7LGK9807	5920010	Dim. ø360x102H mm	373

FRIGIDEIRA MÚLTIPLA

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Potência 230-1N 50/60 HZ kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	7LGK1515	CM920G	400x900x900	0,6/75	5,1	12	3.464
	7LGK1516	CM940G	800x900x900	1,1/115	10,2	24	5.077

AQUECEDOR DE BATATAS

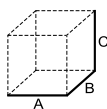
	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	7LGK1153	SP920G	400x900x900	0,6/55		1,38		2.448
	7LGK1113	LSR4611	400x390x410	0,12/13		0,4		388

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 900

★ PRODUTO PREMIUM

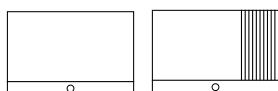
GRELHADOR FRY-TOP A GÁS



	Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
Liso								
		7LGK1518	FLG92GF	400x900x900	0,6/95	9		2.128
		7LGK1211	FLG92GCR	400x900x900	0,6/95	9		2.847
		7LGK1520	FLG92GC	400x900x900	0,6/95	9		2.847
Ondulado								
		7LGK1521	FRG92GF	400x900x900	0,6/95	9		2.270
		7LGK0529	FRG92GCR	400x900x900	0,6/95	9		2.992
		7LGK1519	FRG92GC	400x900x900	0,6/95	9		2.992
Liso								
*		7LGK1522	FLG94GF	800x900x900	0,9/175	18		3.166
		7LGK0532	FLG94GCR ⁽¹⁾	800x900x900	0,9/175	18		4.641
		7LGK1524	FLG94GC	800x900x900	0,9/175	18		4.642
Ondulado								
*		7LGK1523	FRG94GF	800x900x900	0,9/175	18		3.567
		7LGK0533	FRG94GCR ⁽¹⁾	800x900x900	0,9/175	18		4.947
		7LGK1525	FRG94GC	800x900x900	0,9/175	18		4.948
Liso-Ondulado								
*		7LGK1526	FMG94GF	800x900x900	0,9/175	18		3.420
		7LGK0534	FMG94GCR ⁽¹⁾	800x900x900	0,9/175	18		4.799
		7LGK1527	FMG94GC	800x900x900	0,9/175	18		4.800

(1) Crómio duro disponível apenas em placa única

* * Disponíveis com placa única

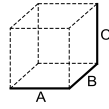


F: Placa Fe510
CR: Placa crómio duro
C: Placa Compound

Serviços opcionais*



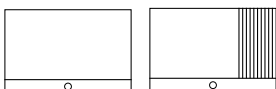
GRELHADORES FRY-TOP ELÉTRICOS



	Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
Liso								
	⚡ 7LGK1528	FLE92GF	400×900×900	0,6/95			8	2.317
	⚡ 7LGK0537	FLE92GCR	400×900×900	0,6/95			8	2.999
	⚡ 7LGK1529	FLE92GC	400×900×900	0,6/95			8	2.317
Ondulado								
	⚡ 7LGK1530	FRE92GF	400×900×900	0,6/95			8	2.437
	⚡ 7LGK0538	FRE92GCR	400×900×900	0,6/95			8	3.097
	⚡ 7LGK1531	FRE92GC	400×900×900	0,6/95			8	3.098
Liso								
*	⚡ 7LGK1532	FLE94GF	800×900×900	0,9/175			16	3.465
	⚡ 7LGK0539	FLE94GCR ⁽¹⁾	800×900×900	0,9/175			16	4.908
	⚡ 7LGK1533	FLE94GC	800×900×900	0,9/175			16	4.909
Ondulado								
*	⚡ 7LGK1534	FRE94GF	800×900×900	0,9/175			16	3.811
	⚡ 7LGK0543	FRE94GCR ⁽¹⁾	800×900×900	0,9/175			16	4.908
	⚡ 7LGK1535	FRE94GC	800×900×900	0,9/175			16	5.208
Liso-Ondulado								
*	⚡ 7LGK1536	FME94GF	800×900×900	0,9/175			16	3.667
	⚡ 7LGK0544	FME94GCR ⁽¹⁾	800×900×900	0,9/175			16	5.064
	⚡ 7LGK1537	FME94GC	800×900×900	0,9/175			16	5.066

(1) Crómio duro disponível apenas em placa única

* Disponíveis com placa única



F: Placa Fe510
CR: Placa crómio duro
C: Placa Compound

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

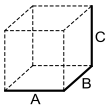




GAMA UNIKA 900

★ PRODUTO PREMIUM

AQUA-GRILL A GÁS

							Potência 230-1N 50/60 Hz	Potência 400-3N 50/60 Hz	PVP
	Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW		kW	kW	€
	 7LGK1538	GL92GV	400x900x900	0,6/90	11				2.868
	 7LGK1539	GL94GV	800x900x900	1,1/140	22				4.240
	 7LGK1540	GL96GV	1200x900x900	1,4/170	33				5.614

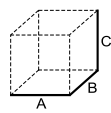

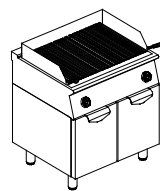
AQUA-GRILL ELÉTRICO

							Potência 230-1N 50/60 Hz	Potência 400-3N 50/60 Hz	PVP
	Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW		kW	kW	€
	 7LGK1541	GL92GE	400x900x900	0,6/70				5,4	3.189
	 7LGK1542	GL94GE	800x900x900	1,1/90				10,8	4.671

Serviços opcionais*



CHURRASCO DE PEDRA LÁVICA

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €
						230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
Rede para carne								
	7LGK1544	GL92GC	400x900x900	0,6/70	11			2.593
	7LGK1543	GL94GC	800x900x900	1,1/130	22			3.811

ACESSÓRIOS

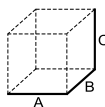
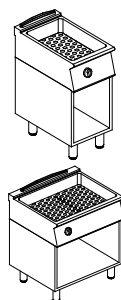
Rede para peixe								
	7LGK9870	2009849	Para: GL92GC					247
	7LGK9865	2009861	Para: GL94GC (2 und.)					236
Rede para carne								
	7LGK9867	2011346	Para: GL92GC					265
	7LGK9869	2011372	Para: GL94GC (2 und.)					253
Lava vulcânica								
	7LGK9813	7090123	Embalagem: 7 kg					37

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 900

★ PRODUTO PREMIUM

BANHO-MARIA



Potência 230-1N
50/60 Hz

Potência 400-3N
50/60 Hz

Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	60 Hz optional kW	PVP €
7LGK1546	BM920E GN 1/1+1/3	400x900x900	0,6/50		1,65	1.971
7LGK1545	BM940E GN 2/1+1/3	800x900x900	1,1/75		3,3	2.749

ACESSÓRIOS

Recipientes



7LGK9814	2103135	GN 1/4 H150	49
7LGK9815	2103142	GN 1/3 H150	46
7LGK9816	2103080	GN 1/2 H150	67
7LGK9817	2103107	GN 2/3 H150	79
7LGK9818	2103134	GN 1/1 H150	96
7LGK9819	2103144	GN 2/1 H150	169

Tampas



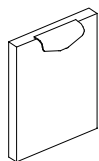
7LGK9820	2103202	Para: GN 1/4	21
7LGK9822	2103077	Para: GN 1/2	19
7LGK9823	2103201	Para: GN 2/3	36
7LGK9821	2103203	Para: GN 1/3	19
7LGK9824	2103106	Para: GN 1/1	56
7LGK9825	2103145	Para: GN 2/1*	49

Travessa para banho maria



7LGK9826	2014924	327x25	9
7LGK9828	2014925	532x25	10

Portas

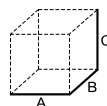


7LGK9061	2016437		139
----------	---------	--	-----


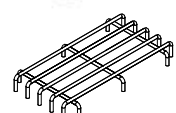
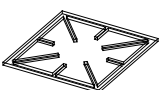
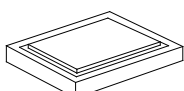
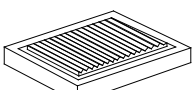

Serviços opcionais*



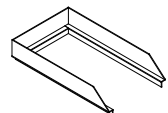

ACESSÓRIOS PARA FOGÃO



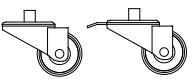

(A x B x C) mm

	Código	Modelo		PVP €
	Rede de ferro fundido vitrificada para queimador único			
	7LGK9081	2016194	395x285	132
	Grelha de varetas			
	7LGK9082	2019841		253
	Grelhadores a gás de fogão			
	7LGK9873	2020491	Inox	385
	7LGK9083	2019054	Ferro fundido	62
	Placa de Fe510			
	7LGK9875	2020748	390x360	175
	Placas de ranhuras de Fe510			
	7LGK9876	2020749	390x360	187
	Redes cromadas			
	7LGK9833	2016438	GN 2/1	78
	7LGK9877	2016439	930x560	78

ACESSÓRIOS PARA GRELHADORES FRY-TOP

	Anti-salpicos			
	7LGK9084	2016457		127
	Raspador para grelhador fry top			
	7LGK9065	7080100	Para placa lisa	53
	7LGK9066	7080101	Para placa ondulada	71

ACESSÓRIOS

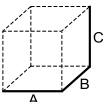
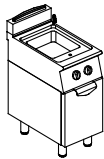

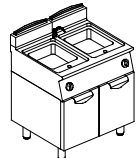

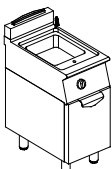

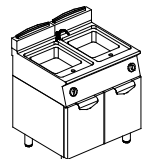

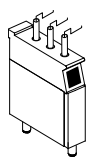
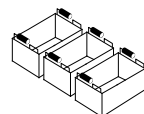
	Kit de rodas			
	7LGK9057	KITT348	4 rodas (2 autobloqueantes)	174
	Torneira de água			
	7LGK9213	7060077		290

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 900

★ PRODUTO PREMIUM

COZEDORA DE MASSAS GÁS E ELÉTRICA

								
	Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Capaci- dade l	PVP €
	 7LGK1155	CPG926	400x900x900	0,8/75	15		40	2.994
	 7LGK1196	CPG946	800x900x900	1,6/115	30		40 + 40	4.941
	 7LGK1156	CPE926	400x900x900	0,8/65		9	40	2.870
	 7LGK1197	CPE946	800x900x900	1,6/100		18	40 + 40	4.642
Módulo levanta cestos automático								
	7LGK1551	MAC90	150x900x900					6.011
Kit 3 Cestelli GNI/3 per MAC90								
	7LGK9879	2024551K	290x160x170					456

Os preços das cozedoras de massas **NÃO INCLUEM OS CESTOS.**

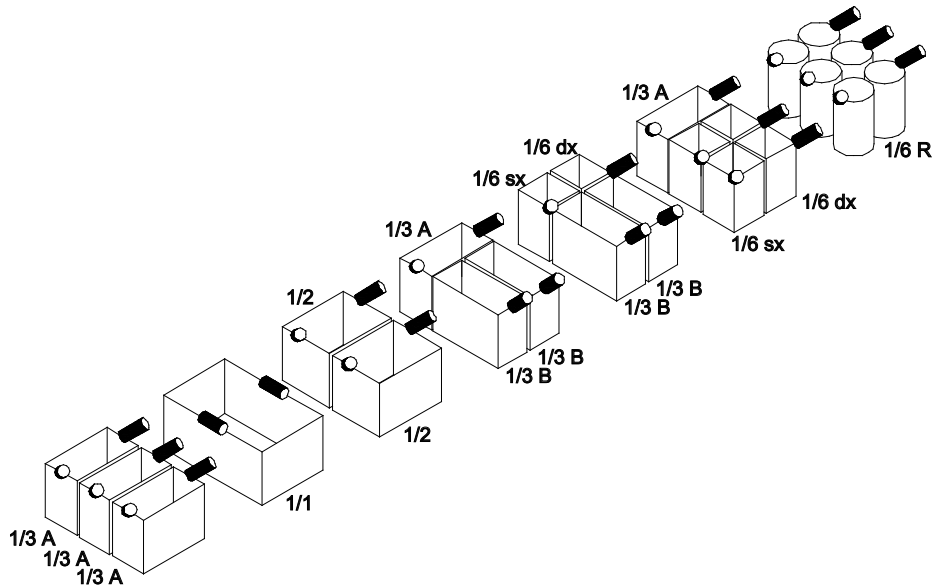
Serviços opcionais*



ACESSÓRIOS PARA COZEDORA DE MASSAS

Modelo

PVP (€)

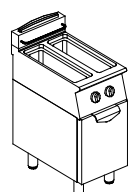
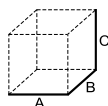


Códigos	Cestos		
7LGK9240	2101603	1/1 GN	mm 300×486×230H 231
7LGK9881	2003074	1/2 GN	mm 295×242×230H 157
7LGK9882	2003075	2/3 GN	mm 298×334×230H 157
7LGK9072	2003046	1/3 GN (A)	mm 290×160×215H 120
7LGK9073	2003077	1/3 GN (B)	mm 296×143×230H 126
7LGK9074	2003045	1/6 GN (dx)	mm 163×143×230H 95
7LGK9075	2003047	1/6 GN (sx)	mm 163×143×230H 95
7LGK9241	2003080	1/6 GN (R)	Ø mm 152×230H 90
7LGK9242	2003050	1/3 GN (C)	mm 165×295×230H 135
Tampa para cozedora de massas			
7LGK9888	2004152	1 x GN 1/1	60

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 900

★ PRODUTO PREMIUM



	Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Capaci- dade l	PVP €	
		7LGK1553	FG9207T	400x900x900	0,8/88	12	0,2	8 + 8	3.960
		7LGK1552	FG9207MT	400x900x900	0,8/88	12	0,2	8 + 8	4.780
		7LGK1554	FG9113T	400x900x900	0,8/70	11,5	0,1	13	2.923
		7LGK1149	FG9117T	400x900x900	0,8/70	16,5	0,1	17	2.931
		7LGK1555	FG9113MT	400x900x900	0,8/70	11,5	0,1	13	3.339
		7LGK1556	FG9117MT	400x900x900	0,8/70	16,5	0,1	17	3.572
		7LGK1557	FG9213T	800x900x900	1,6/140	23	0,2	13 + 13	4.812
		7LGK1150	FG9217T	800x900x900	1,6/145	33	0,2	17 + 17	5.281
		7LGK1558	FG9213MT	800x900x900	1,6/140	23	0,2	13 + 13	5.621
		7LGK1559	FG9217MT	800x900x900	1,6/145	33	0,2	17 + 17	6.289

M: Electronic Melting Control
(Controlo Eletrónico de Derretimento)

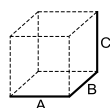


Permutadores de calor
no interior à cuba



Os preços incluem os cestos
e uma cuba de recolha de óleo
com filtro.

Serviços opcionais*

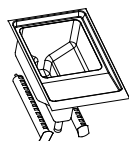


	Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Capaci- dade l	PVP €	
		7LGK1560	FG9413P	400x900x900	0,8/70	12	0,1	13	3.041
		7LGK1561	FG9417P	400x900x900	0,8/78	16	0,1	17	3.237
		7LGK1562	FG9421P	400x900x900	0,8/78	20	0,1	21	3.331
		7LGK1563	FG9413MP	400x900x900	0,8/70	12	0,2	13	3.597
		7LGK1564	FG9417MP	400x900x900	0,8/78	16	0,2	17	3.777
		7LGK1565	FG9421MP	400x900x900	0,8/78	20	0,2	21	3.838
		7LGK1566	FG9817P	800x900x900	1,6/145	33	0,2	17 + 17	5.716
		7LGK1567	FG9821P	800x900x900	1,6/145	38	0,2	21 + 21	7.093
		7LGK1568	FG9817MP	800x900x900	1,6/145	33	0,2	17 + 17	6.612
		7LGK1569	FG9821MP	800x900x900	1,6/145	38	0,2	21 + 21	7.093

M: Electronic Melting Control
(Controlo Eletrónico de Derrretimento)



Intercambiadores de calor
no exterior da cuba



Os preços incluem os cestos
e uma cuba de recolha de óleo
com filtro.

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 900

★ PRODUTO PREMIUM

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Potência	Potência	Capaci- dade l	PVP €
					230-1N 50/60 Hz	400-3N 50/60 Hz		
	7LGK1570	FE9207	400x900x900	0,8/88		14	8 + 8	3.428
	7LGK1571	FE9207M	400x900x900	0,8/88		14	8 + 8	4.026
	7LGK1572	FE9113	400x900x900	0,8/78		12	13	2.376
	7LGK1151	FE9117	400x900x900	0,8/78		16,5	17	2.616
	7LGK1574	FE9121	400x900x900	0,8/78		20	21	2.795
	7LGK1575	FE9113M	400x900x900	0,8/78		12	13	3.166
	7LGK1576	FE9117M	400x900x900	0,8/78		16,5	17	3.446
	7LGK1577	FE9121M	400x900x900	0,8/78		20	21	3.751
	7LGK1152	FE9217	800x900x900	1,6/140		33	17 + 17	4.541
	7LGK1579	FE9221	800x900x900	1,6/150		40	21 + 21	5.105
	7LGK1580	FE9217M	800x900x900	1,6/140		33	17 + 17	5.077
	7LGK1581	FE9221M	800x900x900	1,6/150		40	21 + 21	5.789

M: Electronic Melting Control
(Controlo Eletrónico de Derretimento)





Os preços incluem os cestos e uma cuba de recolha de óleo com filtro.

Serviços opcionais*



ACESSÓRIOS

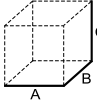
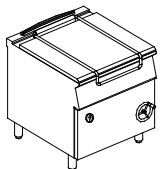


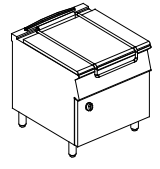


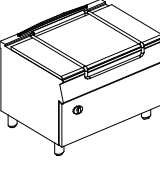


Código	Modelo	Capacidade	Capacidade l	PVP €
Cestos para fritadeiras com queimador exterior				
7LGK9849	2015154	mm 100×300×120	13	54
7LGK9850	2015150	mm 210×300×120	13	65
7LGK9851	2012895	mm 145×300×120	17	60
7LGK9852	2012896	mm 300×310×120	17	67
7LGK9889	2017298	mm 300×410×120	21	89
7LGK9890	2017307	mm 146×410×120	21	67
Cestos para fritadeiras com queimador interior				
7LGK9855	2012892	113×315×120	13	51
7LGK9856	2012893	230×315×120	13	63
 7LGK9857	2012895	146×315×120	17	58
7LGK9858	2012896	300×315×120	17	68
7LGK9859	2012898	130×315×120	7	51
Cubas de recolha de óleo com filtro				
 7LGK9860	2015470	Para fritadeiras a gás		139
7LGK9861	2013248	Para fritadeiras elétricas		139

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 900

★ PRODUTO PREMIUM

FRIGIDEIRAS BASCULANTES

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência		PVP €
						230-1N 50/60 Hz	400-3N 50/60 Hz	
Elevação manual								
	 7LGK1175	BG94CM	800x900x900 80 l	1,2/170	20			6.655
	 7LGK1177	BE94CM	800x900x900 80 l	1,2/170			15	6.866
Elevação automática								
	 7LGK1179	BG94CA	800x900x900 80 l	1,2/170	20			7.570
	 7LGK1181	BE94CA	800x900x900 80 l	1,2/170			15,3	7.945
Elevação automática								
	 7LGK1183	BG96CA	1200x900x900 120 l	2,1/200	24	0,3		9.741
	 7LGK1184	BE96FA	1200x900x900 120 l	2,1/200			19	8.039

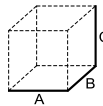
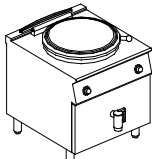


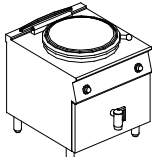


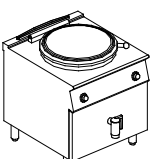


F: Cuba Fe510

C: Cuba Compound


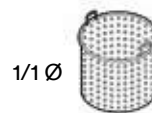



Serviços opcionais*



MARMITAS

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
Marmitas a gás com aquecimento direto								
		7LGK1186	PGD910	800x900x900 100 l	1,1/120	21		5.315
		7LGK1187	PGD915	800x900x900 H150 l	1,1/120	24		5.674
Marmitas a gás com aquecimento indireto								
		7LGK1188	PGI910	800x900x900 100 l	1,1/180	21		7.372
		7LGK1189	PGI915	800x900x900 H150 l	1,1/200	24		7.526
Marmitas elétricas com aquecimento indireto								
		7LGK1190	PEI910	800x900x900 100 l	1,1/180		21	7.251
		7LGK1191	PEI915	800x900x900 H150 l	1,1/200		21	7.682

ACESSÓRIOS PARA MARMITAS

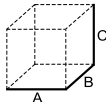
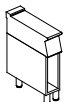
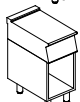

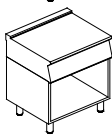
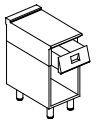
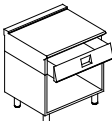
Tampa autoclave								
	7LGK9223	2022498						1.377
Cestos								
	7LGK9224	5920101	100 l	1/1 Ø mm	520x325H			626
1/1 Ø	7LGK9225	5920151	150 l	1/1 Ø mm	520x405H			654
	7LGK9226	5920102	100 l	1/1 Ø mm	520x325H			452
1/2 Ø	7LGK9227	5920152	150 l	1/1 Ø mm	520x405H			475
	7LGK9228	5920103	100 l	1/1 Ø mm	520x325H			331
1/3 Ø	7LGK9229	5920153	150 l	1/1 Ø mm	520x405H			359
Rede de drenagem								
	7LGK9864	2019860						37

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

GAMA UNIKA 900

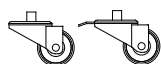
★ PRODUTO PREMIUM

MÓVEIS NEUTROS

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	PVP €
	7LGK1600	EN910G	200x900x900	0,5/50	651
	7LGK1601	EN920G	400x900x900	0,6/60	884
	7LGK1602	EN930G	600x900x900	0,9/65	973
	7LGK1603	EN940G	800x900x900	1,1/80	1.154
Com compartimento					
	7LGK1604	EN92CG	400x900x900	0,6/70	1.120
	7LGK1605	EN94CG	800x900x900	1,1/90	1.414

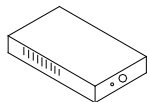
ACESSÓRIOS

Kit de rodas



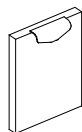
7LGK9057	KITT348	4 rodas (2 autobloqueantes)	174
----------	---------	-----------------------------	-----

Elemento aquecedor ventilado para armários



7LGK9058	6000020	310x250x90	2	481
----------	---------	------------	---	-----

Portas



7LGK9061	2016437		139
----------	---------	--	-----

Serviços opcionais*



ACESSÓRIOS

Modelo	PVP (€)
Rodapé	
	102 x ml
Kit suporte tipo ponte	
2020469 L = 400 mm	116
2020470 L = 600 mm	122
2020471 L = 800 mm	127
2020472 L = 1000 mm	133
2020473 L = 1200 mm	139
2020474 L = 1400 mm	151
2020475 L = 1600 mm	177
2020476 L = 1800 mm	216
Barra	
2020477 L = 400 mm	151 x ml
2020478 L = 800 mm	
2020479 L = 1200 mm	
2020480 L = 1600 mm	
Barra para pratos	
2020481 L = 400 mm	181 x ml
2020482 L = 800 mm	
2020483 L = 1200 mm	
2020484 L = 1600 mm	
Estrutura para bandejas	
2022727 L = 800 mm	Solicitar orçamento
2022728 L = 1200 mm	
2022729 L = 1600 mm	
2022730 L = 2000 mm	
2022731 L = 2400 mm	
2022732 L = 2800 mm	

NOTAS:

Acessórios mediante pedido a montar em fábrica.

ML - Metro Linear

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Salamandras

Sem mais perdas de tempo na cozinha, até 79% de poupança de energia e muito fácil de limpar.

Fabrico e características de funcionamento:

- Exclusivo sistema de aquecimento com os elementos alojados num prato de cerâmica refratária especial e protegidos por um difusor de vidro que aumenta a transmissão de calor, permitindo alcançar a temperatura de cozedura em apenas 8 segundos.
- Superfície de cozedura com grelha de aço inoxidável em tamanhos Gastro Norm 2/3, 1/1 ou 4/3.
- Painel de controlo com ecrã digital para definir os tempos de cozedura entre 5 segundos e 15 minutos, em intervalos de 5 segundos. No final do ciclo de cozedura programado, pode armazenar-se na memória para uma repetição instantânea; o modelo Hi-Lite tem uma função de paragem automática com aviso sonoro.
- Montagem em parede de aço inoxidável como padrão.



Hi-Lite

DOIS MODELOS DE EVOLUÇÃO AINDA MAIS AVANÇADA.

CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO E FUNCIONALIDADE.

Equipados com as mesmas resistências especiais, os modelos “Plus” diferenciam-se por outras funções surpreendentes:

Detetor de prato

O painel de controlo deteta a presença do prato simplesmente tocando na barra situada na parte superior da salamandra. Uma vez retirado o prato, a salamandra volta à posição STOP. O operador também pode, contudo, ligar ou desligar a máquina manualmente.

Função manutenção

Gracias ao funcionamento intermitente das resistências laterais, um prato já finalizado mantém a temperatura alcançada no anterior ciclo de cozedura com a possibilidade de escolher entre 8 ajustes de temperatura entre os 40 e os 70 °C. Este ajuste mantém-se indefinidamente até ser interrompido manualmente.

Hi-Lite PLUS



- Salamandra Giorik
- Salamandra tradicional
- Tempo de aquecimento
- Consumo energético
- Tempo de limpeza e manutenção
- Tempo de amortização



HI • TOUCH

A versão Hi-touch tem ainda mais características de alta tecnologia que a versão Hi-Lite Plus.

- Painel de ecrã tátil que responde ao toque de um dedo.
- Uma seleção de 3 modos de funcionamento diferentes:

1. Cozinhar

Para a cozedura dos alimentos de acordo com a configuração do temporizador.

2. Manutenção

Para manter o prato a uma temperatura estável. De 1 a 8 ajustes para temperaturas entre 40 e 70 °C. 3. Programação(P1, P2 e P3)
Para cozinhar e manter os alimentos à temperatura definida. Os ajustes podem guardar-se na memória.



Cozinhadas

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo. Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SHP



SHP30



SHP40

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Salamandra de alta tecnologia ideal para dourar, gratinar e reaquecer.
- Sistema de aquecimento exclusivo cujas resistências estão alojadas numa superfície refratária especial construída em cerâmica e protegida por um vidro difusor que favorece a transmissão de calor, atingindo assim a temperatura máxima de cozedura em apenas 8 segundos.
- De origem: suporte especial em inox para fixação à parede. Possibilidade de aquecer total ou parcialmente (zona central) a superfície de aquecimento, evitando consumos desnecessários.
- Com todas as resistências a funcionar, a salamandra ativa um sistema de aquecimento intermitente para as resistências centrais com o objetivo de garantir uma cozedura uniforme e evitar sobreaquecimentos.

Serviços opcionais*

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

MODELO		SHP30	SHP40
Código		⌚7LGK1660	⌚7LGK1661
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	4500	6000
Largura/Profundidade/Altura	mm	570 / 580 / 520	735 / 580 / 520
Peso líquido	kg	65	80,5
PVP		3419 €	4048 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ST



ST30



ST40

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Salamandra de alta tecnologia ideal para dourar, gratinar e reaquecer.
- Sistema de aquecimento exclusivo cujas resistências estão alojadas numa superfície refratária especial construída em cerâmica e protegida por um vidro difusor que favorece a transmissão de calor, atingindo assim a temperatura máxima de cozedura em apenas 8 segundos.
- De origem: suporte especial em inox para fixação à parede. Possibilidade de aquecer total ou parcialmente (zona central) a superfície de aquecimento, evitando consumos desnecessários.
- Com todas as resistências a funcionar, a salamandra ativa um sistema de aquecimento intermitente para as resistências centrais com o objetivo de garantir uma cozedura uniforme e evitar sobreaquecimentos.

Serviços opcionais*

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

MODELO		ST30	ST40
Código		7LGK1662	7LGK1663
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	4500	6000
Largura/Profundidade/Altura	mm	570 / 580 / 520	735 / 580 / 520
Peso líquido	kg	65	80,5
PVP		3625 €	4279 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SRE

★ PRODUTO PREMIUM



SRE 1231



SRE 1410

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Produto especialmente concebido para qualquer estabelecimento que necessite de um serviço rápido. Possibilidade de assar no grelhador, tostar, aquecer e gratinar.
- Incluem dispositivos especiais para aumentar o rendimento térmico.
- Possibilidade de instalar ambos os modelos pendurados na parede usando os suportes opcionais.
- SRE 1231: tem duas zonas de aquecimento independentes, direita ou esquerda, o que permite trabalhar a diversas temperaturas ou somente com metade da superfície, evitando o consumo desnecessário em momentos de pouco trabalho.



Completamente construído em aço inox AISI 304, garantindo a máxima higiene e durabilidade.



Modelos equipados com uma superfície de aquecimento superior, regulável por movimento com pressão, que permite ajustar a altura a cada necessidade de cozedura.

Serviços opcionais*

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

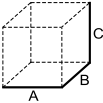










MODELO		SRE 1410	SRE 1231	SRE 1210
Código		7MGK0005	7MGK0010	7LGK1664
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	3900	3900	3900
Largura/Profundidade/Altura	mm	450 / 450 / 470	650 / 480 / 570	650 / 480 / 570
Peso bruto/líquido	kg	36 / 32	60 / 51	- / 64
PVP		1376 €	1665 €	1665 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SALAMANDRAS

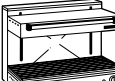
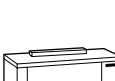



★ PRODUTO PREMIUM

SALAMANDRAS RÁPIDAS

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50/60 Hz kW	Potência 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	7LGK1658	SH20	400x545x515 390x300	0,19 / 43		3		1.793
	7MGK0000	SH30	570x580x520 540x365	0,27 / 65			4,5	3.041
	7LGK1659	SH40	735x580x520 700x365	0,38 / 80,5			5,3	3.650
								
	7LGK1660	SHP30	570x580x520 540x365	0,27 / 65			4,5	3.419
	7LGK1661	SHP40	735x580x520 700x365	0,38 / 80,5			6	4.048
								
	7LGK1662	ST30	570x580x520 540x365	0,27 / 65			4,5	3.625
	7LGK1663	ST40	735x580x520 700x365	0,38 / 80,5			6	4.279
								

De origem: prateleira para fixação à parede

SALAMANDRAS

	7MGK0005	SRE1410	450x450x470	0,18 / 38		2,2		1.376
	7LGK1664	SRE1210	650x480x570	0,33 / 64		3,9		1.665
	7MGK0010	SRE1231	650x480x570	0,33 / 64			3,9	1.665
	7LGK1665	SFG0800	755x425x500	0,37 / 48	6			1.631
	7LGK1666	SRG2000	630x380x580	0,25/40	5			2.058

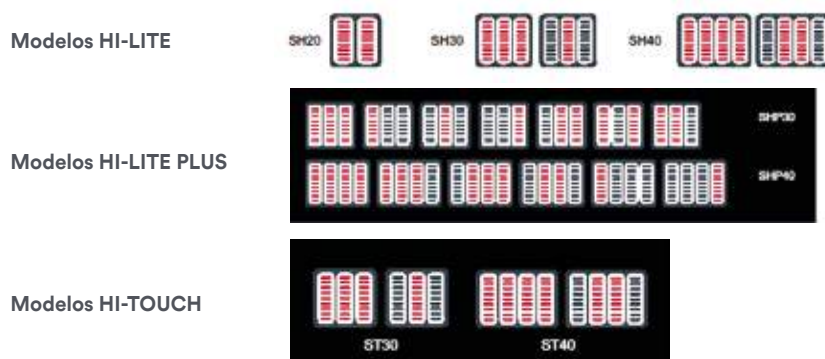
Serviços opcionais*



ACESSÓRIOS PARA SALAMANDRAS

Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Compatibilidade	PVP €	
Prateleiras para fixação à parede					
7MGK9005	2001928		SRE1410	15	
7MGK9010	2001927		SRE1210-SRE1231	27	
7LGK9803	2011679		SFG0800	92	
7LGK9804	2005526		SRG2000	218	
9HGK028	2008038		SRH2011 - SRH2060 SRH1010 - SRH1060	29	
7LGK9898	2013890		SRH0505	16	
Bandeja coletora					
	7LGK9899	2024287	630x405	SH30	45
	7LGK9801	2024288	795x405	SH40	53
	7LGK9802	2024289	460x348	SH20	36

RESISTÊNCIAS INDEPENDENTES SEGUNDO MODELOS:



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RF



RF 10 FASTER



RF 15 FASTER



RF 2/3

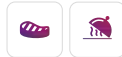
CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Câmara construída em aço inoxidável AISI304.
- Paredes termicamente isoladas com isolamento térmico com 70 mm de espessura.
- Porta equipada com microinterruptor que interrompe o abatedor ao abrir a porta (exceto para o modelo RF15).
- Sinal acústico e visualização de mensagens de erro em todos os modelos.
- Porta reversível em todos os modelos, exceto o modelo RF2/3.
- Pés reguláveis em altura para os modelos RF5, RF10, e rodas com travão para o modelo RF15.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RF 2/3	RF 50A	RF 10 FASTER	RF 15 FASTER
Código		OCRW0094	OCRW0107	OCRW0090	OCRW0091
Capacidade líquida	l		5 GN 1/1 o 5 EN 60x40		
Intervalo de temperatura	°C	+45/+3 / +45/-18	+90/+3 / +90/-18	+90/+3 / +90/-18	+90/+3 / +90/-18
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230/1/50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	218	1200	900	2264
Classe climática	Tipo		5		
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado		Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R452	R-404A	R-404A
Bandejas GN 1/1	n.º	-	5	10	15
Bandejas GN 2/3	n.º	3	-	-	-
Bandejas 40x60	n.º	-	5	10	15
Largura / Prof. / Altura	mm	600 / 609 / 370	850 x 730 x 830	790 / 799 / 1630	790 / 799 / 1970
Peso líquido	kg	47	76	129	183
PVP		2842 €	3332 €	5658 €	8330 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

ECO



Eco elix

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Embaladora a vácuo de campânula de mesa de alta qualidade e com extrema atenção aos detalhes estruturais. Ideal para catering, restaurantes e para diversos sectores de pequenas e médias empresas.
- Todos os modelos dispõem de atmosfera progressiva de série e estão contraídos tanto interior como exteriormente em aço inoxidável.
- Limpeza automática da bomba de vácuo, 9 programas de série, contador e ciclo de descongelação.



Painel de controlo digital.



3 programas: 1 semiautomático e 2 com ciclo de trabalho automático.



Colocação em funcionamento e abertura da barra de selagem manual.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Eco elix
Código		7ELV0006
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	270
Barra de vácuo	n.º	Q=20 lt/min
Barra de selagem	mm	400
Largura / Prof. / Altura	mm	420 / 280 / 170
Peso líquido	kg	9
PVP		622 €

ACESSÓRIOS	100 sacos com acabamento gravado (170x 250 mm)	100 sacos com acabamento gravado (200x300mm)	100 sacos com acabamento gravado (250x 350 mm)	100 sacos com acabamento gravado (300x400mm)
Código	7EVP0000	7EVP0005	7EVP0010	7EVP0015
PVP	27 €	32 €	37 €	48 €

ECO DIGIT



Eco 25 Digit

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Embaladora a vácuo de campânula de mesa de alta qualidade e com extrema atenção aos detalhes estruturais. Ideal para catering, restaurantes e para diversos sectores de pequenas e médias empresas.
- Todos os modelos dispõem de atmosfera progressiva de série.
- Limpeza automática da bomba de vácuo.
- Possibilidade de fornecer, mediante pedido, embaladoras com aspiração de cuvetes de série. Consulte o seu revendedor.



Quadro de controlo digital com 6 programas memorizáveis.



Possibilidade de realizar a embalagem a vácuo de forma exterior, o que permite embalar produtos de grande comprimento.



Cuba estampada sem soldaduras. A barra pode retirar-se para facilitar a limpeza.



Abertura frontal da máquina que facilita o acesso ao interior para facilitar o serviço técnico.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Eco 25 Digit	Eco 30 Digit	Eco 35 Digit	Eco 40 Digit	Eco 45 Digit	Eco 50 Digit
Código	7ELV0086	7ELV0021	7ELV0026	7ELV0031	7ELV0036	7ELV0001
Capacidade líquida	6	10	10	25	25	25
Alimentação elétrica	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Barra de selagem	250	300	350	400	450	500
Largura / Prof. / Altura	360 / 400 / 400	410 / 460 / 450	460 / 500 / 450	510 / 560 / 450	560 / 610 / 450	600 / 560 / 450
Peso líquido	38	45	50	60	68	68
PVP	2255 €	2562 €	3075 €	3587 €	4151 €	4305 €

ACESSÓRIOS	100 sacos com acabamento gravado (170 x 250 mm)	100 sacos com acabamento gravado (200 x 300 mm)	100 sacos com acabamento gravado (250 x 350 mm)	100 sacos com acabamento gravado (300 x 400 mm)
Código	7EVP0000	7EVP0005	7EVP0010	7EVP0015
PVP	27 €	32 €	37 €	48 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

A sua cozinha, o melhor lugar para trabalhar

Cada negócio tem necessidades diferentes e nós soluções para todas elas. Desde modelos de pequeno formato à tecnologia mais avançada, concebemos projetos à medida com a mais ampla gama de cozedura para facilitar o trabalho na cozinha.

Equipamento
instalado no
restaurante Martín
Berasategui

Lasarte - Oria, Guipúzcoa



GALARDOADO COM
3 ESTRELAS
MICHELIN



EUROFRED

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Fornos

Tecnologia de Cozedura	655
Fornos Micro-Ondas	657
Fornos Brasa	659
FORNOS DE CONVECÇÃO	661
EASY AIR	665
KOMPATTO	681
STEAMBOX	691
RIBOX	705

Fornos

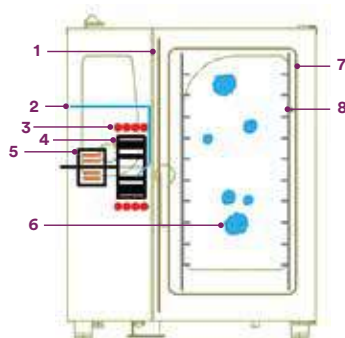
Fornos eficientes, locais singulares

Funcionalidade, ergonomia, resistência, potência, eficiência e higiene são alguns dos pilares fundamentais de qualquer cozinha profissional. Nestes salientamos também a evolução tecnológica da nossa maquinaria de cozedura.

Vapor direto

A água introduz-se no centro do rotor. Por efeito da força centrífuga, esta é empurrada até aos elementos aquecedores onde é transformada em vapor.

1. Defletor
2. Entrada de água fria
3. Elementos aquecedores
4. Rotor
5. Motor
6. Vapor
7. Câmara de cozedura
8. Divisória porta-bandejas

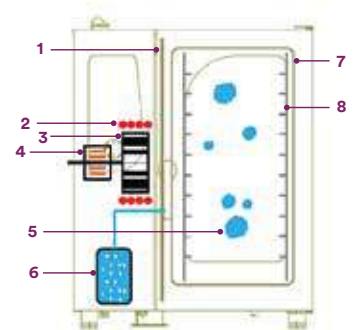


Boiler

O vapor é gerado por um boiler separado da câmara de cozedura.

Quando a água alcança a temperatura de ebulição o vapor gerado é introduzido na câmara de cozedura.

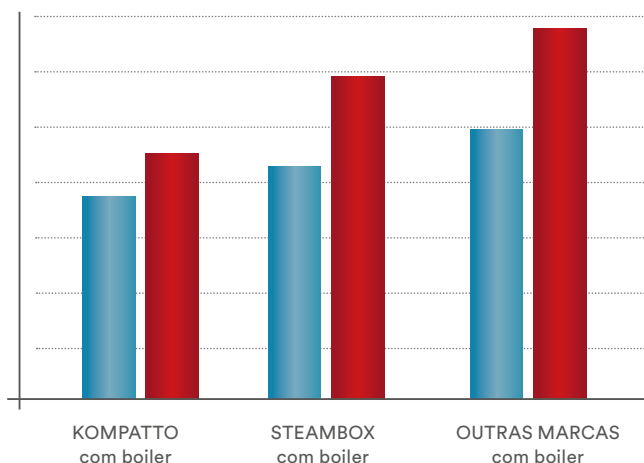
1. Defletor
2. Elementos aquecedores
3. Rotor
4. Motor
5. Vapor
6. Boiler
7. Câmara de cozedura
8. Divisória porta-bandejas





COMPARAÇÃO DE PREÇOS ENTRE KOMPATTO, STEAMBOX E A CONCORRÊNCIA

6 GN 1/1
10 GN 1/1



ESCOLHA KOMPATTO SE:

Tem uma atividade comercial com uma oferta de qualidade muito elevada mas com uma disponibilidade limitada em termos de espaço.

A presença da caldeira de elevada eficiência e as características técnicas com base nas quais se construiu o equipamento KOMPATTO fazem desta uma ferramenta de precisão que não teme comparações com equipamentos de maior dimensão. Trata-se de uma gama “reduzida”, mas apenas em tamanho, não em desempenho.

ESCOLHA STEAMBOX SE:

Dispõe de espaços mais amplos e tem de garantir uma maior produtividade.

STEAMBOX é um produto com um nível de construção e de funcionamento elevado capaz de satisfazer até as necessidades das grandes cozinhas que trabalham de forma intensiva.



Comparação de potências

Forno	6GN 1/1	10GN 1/1
KOMPATTO H (com caldeira)	7,9 kW	14,8kW
Combinado tradicional	11,4 kW	17kW

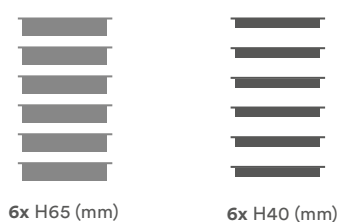
Ex. de capacidade



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo. Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.



Ex. de capacidade



P180 M



P 180 M

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Modelos micro-ondas com duplo magnetrão.
- Interior e exterior em aço inoxidável.
- Capacidade de 30 litros.
- Temporizador até 35 minutos.
- Fecho de segurança.
- Função defrost.
- Abertura da porta com manípulo.



Quadro de controlo.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		P 180 M
Código		7NGZ0000
Capacidade líquida	l	30
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1800
Magnetão	n.º	2
Largura / Prof. / Altura	mm	490 / 637 / 405
Peso líquido	kg	34,5
PVP		745 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RUSTIC / GRAN RUSTIC



Rustic



Gran Rustic

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Interior construído em aço fundido.
- Isolados totalmente para poupar no consumo e evitar a emissão de calor para o exterior.
- Porta robusta e leve com vidro NEOCERAM resistente até aos 750 °C.
- Desenho da porta com óptima visibilidade. Excelente para controlar o assado sem necessidade de abertura.
- Trabalha com qualquer tipo de carvão. No entanto, recomendamos o nosso carvão de casca de coco devido ao seu elevado desempenho e longa duração.
- Compartimento de recolha de cinzas removível na parte inferior.
- Corta-fogo interno.
- Termómetro integrado até 500 °C.
- Saída de fumos com 15 cm de diâmetro.
- Pés reguláveis em altura e anti-deslizantes.
- Modelo RUSTIC: Equipado com 1 grelha padrão em aço inoxidável, pinça e atizador de carvão.
- Modelo GRAN RUSTIC: Equipado com 1 grelha padrão e 1 grelha ondulada (ambas em aço inoxidável), pinça e atizador de carvão.
- Modelo RUSTIC ideal para cerca de 70 comensais. Modelo GRAN RUSTIC ideal para 100 comensais.



Regulador externo.



Mesa pintada.



Corta-fogo.



Chapéu.

Serviços opcionais*



Aplicação



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Rustic	Gran Rustic
Código		7VFT0005	7VFT0006
Intervalo de temperatura	°C	+250 / +350	+250 / +350
Autonomia	h	9	9
Largura / Prof. / Altura	mm	680 / 535 / 670	900 / 790 / 900
Peso líquido	kg	148	244
PVP		5685 €	6774 €

ACESSÓRIOS	Chapéu	Regulador de extração	Corta-fogo interno	Mesa pintada Rustic	Mesa pintada Gran Rustic	Mesa inox Rustic	Mesa inox Gran Rustic
Código	7VFT9002	7VFT9000	7VFT9001	7VFT9003	7VFT9004	7VFT9005	7VFT9006
PVP	555 €	690 €	920 €	995 €	995 €	1976 €	2395 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Fornos de convecção

Fornos eficientes e versáteis criados para otimizar as tarefas diárias e a preparação das receitas mais complexas e delicadas.



As prestações

EKF423P

Cozedura rápida com excelentes resultados. Concebido para pequenos bares e pastelarias que não querem comprometer a qualidade de produção utilizando um aparelho compacto.

EKF411

Concebido para satisfazer as necessidades dos pequenos restaurantes e charcutarias, que permitirá aquecer os seus pratos mais delicados com um mínimo consumo de energia. O sistema de ventilador bidirecional favorece uma cozedura perfeitamente uniforme.

EKF411UD

Uso prático e qualidade. Aquece os alimentos e também se pode utilizar para preparar receitas rápidas e simples: é o aliado perfeito para pequenas cozinhas. Resultados profissionais e otimização do tempo: compacto e fácil de usar, permite personalizar cada receita em função dos requisitos de cozedura individual, aproveitando a opção de vapor direto.

EKF711UD

Concebido e fabricado para charcutarias de dimensão média e restaurantes que necessitam de um forno que proporcione um desempenho profissional com dimensões reduzidas. Massa no forno, assados de carne, peixe ou frango, bem como pratos particularmente delicados, como sobremesas de restaurante e carnes que necessitam de uma cozedura lenta. Com a opção de vapor direto, pode personalizar a forma de cozinhar cada prato.



A gama

Diversas capacidades para várias medidas de bandejas: desde o modelo Snack, capaz de albergar 4 níveis de 42,9 cm x 34,5 cm, sem esquecer os modelos pensados para bandejas GN 1/1 e a pastelaria 60x40.

Além disso, e para completar o seu negócio, escolha a fermentadora que melhor se adapte à sua atividade.

EKF464

Adequado para qualquer espaço, grande ou pequeno. Concebido para satisfazer as necessidades dos pequenos negócios de pastelaria e padaria, demonstrará as suas capacidades no momento de preparar sanduíches e bolos, inclusivamente congelados.

EFK464UD

Permite conseguir croissants perfeitos, mas este é também o aliado perfeito para aquecer o pão congelado e reavivar a sua fragância: o seu habitat natural é a pequena padaria ou pastelaria onde o espaço é, inevitavelmente, reduzido. Apesar do seu design compacto e uso infalível, com a sua opção de vapor direto que lhe permite personalizar cada receita com base nos requisitos específicos de cozimento no forno, será recompensado com resultados profissionais, mantendo o tempo de cozedura e poupando energia.

EKF664UD

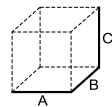
Concebido e fabricado para padarias de dimensão média e negócios de pastelaria que necessitam de um forno que ofereça um desempenho profissional em pouco espaço. Pizas, pão, folhados, bolachas, bolos com creme e leveduras ... e até pastelaria fina. Com a opção de vapor direto, pode personalizar a forma de cozinhar cada prato.

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

EKF/EKL

Versão Snack



Código	Modelo	 (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
7LGI0001	EKF423P	59×69,5×59 4x(42,9×34,5)	0,24/33

Versão Cozinha



7LGI0047	EKF411	79×75×63,5 4x(GN 1/1)	0,37/50,4
7LGI0048	EKF411UD com inversor de rotação	79×75×63,5 4x(GN 1/1)	0,37/58
7LGI0049	EKF711UD com inversor de rotação	93,5×93×82,5 7x(GN 1/1)	0,71/96,4

Versão Pastelaria



7LGI0044	EKF464	79×75×63,5 4x(60X40)	0,37/50,4
7LGI0045	EKF464UD com inversor de rotação	79×75×63,5 4x(60X40)	0,37/58
7LGI0046	EKF664UD com inversor de rotação	93,5×93×82,5 6x(60X40)	0,71/96,4

Fermentadoras



7LGI0110	EKL864 para EKF 937 / 464 / 646 UD	83,5×79,5×65,5	0,43/43,6
7LGI0116	EKL1264 para EKF664UD	80×93,5×91	0,68/57,7

Características principais:

- Fornos elétricos de convecção disponíveis nas versões Snack, Cozinha e Pastelaria.
- Revestimento exterior em aço inoxidável.
- O modelo EKF423P tem dimensões reduzidas que permitem que seja utilizado num balcão de bar para aquecer pizzas e outros pratos congelados. Especialmente indicado para a cozedura de brioches.

FORNOS CONVECÇÃO / CÂMARAS DE FERMENTAÇÃO

Serviços opcionais*



Gás kW	Elétrico 230-1N 50 Hz kW	Elétrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	2,8		720
-	3,4	-	1.490
-	-	6,4	1.950
-	-	8,4	3.520
-	3,4	-	1.481
-	-	6,4	1.957
-	-	8,4	3.525
-	2,4	-	1.235
-	2,4	-	1.625

- Os modelos "UD" com humidificação direta e inversor de rotação fazem com que estes fornos sejam altamente profissionais, já que a presença imediata de humidade na câmara de cozedura garante o aumento da qualidade dos pratos.

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Tecnologia de cozedura

Easy Air

Cozinhar nunca foi tão fácil. Cozinhar com convecção, com vapor, com uma mistura convecção-vapor, convecção com humidificação e com desumidificação, com sonda, manter a temperatura. Estas são as funções da Easy Air, disponível na versão a gás ou elétrica que, com os separadores bivalentes, permite utilizar tanto bandejas Gastronorm como bandejas para pastelaria de 60 x 40 cm.



Easy Air para pastelaria

O EasyAir inclui separadores bivalentes GN 1/1 e EM 600x400 (com distância central de 74 mm) substituíveis com separadores EM 600x400 com distância central de 80 mm, ideais para a pastelaria. A uniformidade da cozedura é garantida por um ventilador de 3 velocidades com inversão automática da rotação. A versão touch screen (ecrã tátil) integra também os principais programas de cozedura de pão e pastelaria.

Easy Air para gastronomia

O EasyAir é também perfeito para a gastronomia graças à possibilidade de cozinhar com convecção, com vapor e com ciclo misto convecção/vapor e à fumagem. Graças à função manutenção/maturação, permite ainda a cozedura lenta de assados de grandes dimensões.





A GAMA

EasyAir Touch Screen

Ecrã de 5" com design inovador com programas de cozedura previamente memorizados e possibilidade de carregar programas através de USB. Programas com 9 fases de cozedura, regulação da humidade relativa na câmara, 3 velocidades de ventilação, cozedura com sonda coração e cozedura a baixa temperatura com delta T.



EasyAir eletromecânicos

Em três versões distintas: convecção sem humidificador, convecção com humidificador e duas velocidades, mistura convecção/vapor com humidificador e duas velocidades.

AS PRESTAÇÕES

Easy Service Rack

Permite a cozedura de diferentes alimentos ao mesmo tempo em diversos níveis. Além disso, com Easy Service, uma nova função de Rack Control, é possível servir todos os pratos ao mesmo tempo.

EasyService
level control cooking

OneTouch. Tecnologia intuitiva

Permite minimizar o tempo gasto colocando em marcha com um único gesto as suas receitas preferidas. O forno proporciona a possibilidade de memorizar 9 programas de cozedura entre as receitas previamente memorizadas pela Giorik, ou personalizadas pelo utilizador, e ativá-los a partir do ecrã OneTouch com um simples toque.

OneTouch

Regulação de humidade

Sistema único de controlo da humidade que permite monitorizar de forma constante a situação climática dentro da câmara de cozedura e intervir rapidamente para manter sempre o nível de hidratação correto.

Evacuação da humidade

Através de uma válvula de mariposa que permite extrair, graças a um sistema de aspiração do ar, o excesso da câmara de forma rápida e completa. Esta válvula só abre quando é necessário, eliminando desta forma perdas de calor inúteis.

Sistema de lavagem

Disponível para os modelos TouchScreen (W). Este sistema prevê três programas de lavagem automática em função das necessidades específicas: soft (suave), normal e hard (intensa). A lavagem automática garante a máxima higiene da câmara de cozedura com o mínimo consumo de água.

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.



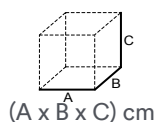
Fornos

Fornos de convecção para gastronomia e pastelaria

Controlo eletromecânico

PRODUTO
PREMIUM

EASYAIR



Código

Modelo

Vol./Peso
m³/kg

Gás
kW

Potência
230-1N
50Hz
kW

Potência
400-3N
50Hz
kW

PVP
€



Versões sem humidificador

	7LGK1288	MR31	77x74x60 3 x (GN 1/1 - 60x40)	0,54 / 53	3,3	1.654
	7LGK1289	MR3		0,54 / 53	4,8	1.766
	7LGK1290	MR4			6,3	1.856
	7LGK1291	MR4X 	77x74x65 4 x (GN 1/1 - 60x40)	0,60 / 63	6,3	2.079



Versões com humidificador e velocidade dupla

	7LGK1292	MR321	77x74x60 3 x (GN 1/1 - 60x40)	0,54 / 53	3,3	1.845
	7LGK1293	MR32		0,54 / 53	4,8	1.856
	7LGK1294	MR42			6,3	1.945
	7LGK1295	MR42X 	77x74x65 4 x (GN 1/1 - 60x40)	0,60 / 63	6,3	2.169



Versões com controlo digital programável

	7LGK1296	MDR321	77x74x60 3 x (GN 1/1 - 60x40)	0,54 / 53	3,3	2.085
	7LGK1297	MDR32		0,54 / 53	4,8	2.124
	7LGK1298	MDR42			6,3	2.348
	7LGK1299	MDR42X 	77x74x65 4 x (GN 1/1 - 60x40)	0,60 / 63	6,3	2.526

X: Versão melhorada

: Versão melhorada com dois ventiladores

Acessórios pág. 142

CONTROLO ELETROMECCÂNICO

Serviços opcionais*



Câmara de repouso



Câmara de repouso



Câmara de repouso

7LKG9600
CLP0810
80x68x80 h
1.610 €

7LGK1231
CL900
92x83x95 h
1.800 €

7LGK1232
CL912
92x94x62,5 h
1.800 €

7LKG9600
CLP0810
80x68x80 h
1.610 €

7LGK1231
CL900
92x83x95 h
1.800 €

7LGK1232
CL912
92x94x62,5 h
1.800 €

7LKG9600
CLP0810
80x68x80 h
1.610 €

7LGK1231
CL900
92x83x95 h
1.800 €

7LGK1232
CL912
92x94x62,5 h
1.800 €

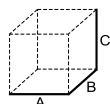
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Fornos de convecção para gastronomia e pastelaria

Controlo eletromecânico sem humidificação

PRODUTO
PREMIUM

EASYAIR



(A x B x C) cm

Potência
230-1N
50Hz

Potência
400-3N
50Hz

Código

Modelo

Vol./Peso
m³/kg

Gás
kW

60 Hz opcional
kW

Preço
€



7LGK1223

EME523

60x70x66
5x(GN 2/3)

0,45 / 53

3,3

2509



7LGK1224

EME5

87x75x66
5x(GN
1/1-60x40)

0,60 / 75

6,3

2777



7LGK1225

EMG5

87x79x72
5x(GN
1/1-60x40)

0,76 / 120

9,5

0,3

4589



7LGK1226

EME7

87x75x82
7x(GN
1/1-60x40)

0,74 / 105

9,6

3717



7LGK1227

EMG7

87x79x88
7x(GN
1/1-60x40)

0,82 / 130

16

0,6

4881



7LGK1228

EME10

87x75x102
10x(GN
1/1-60x40)

0,91 / 110

12,6

4213



7LGK1229

EMG10

87x79x108
10x(GN
1/1-60x40)

1,2 / 160

19

0,6


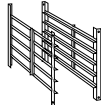
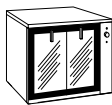


5530

Acessórios pág. 142

CONTROLO ELETROMECAÂNICO SEM HUMIDIFICAÇÃO

Serviços opcionais*



 Suporte	 Guias	 Fermentadoras	 Campânula	 Campânula de condensação
---	---	7LGK1230 / CL600 60x60x89 h 1.174 €	---	---
7LGK9620 TSP0500 83x57x85 h 582 €	7LGK9640 2017691 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080516 2.611 €
		7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h 1.800 €	---	---
7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h 582 €	7LGK9645 2017692 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080522 2.611 €
		7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h 1.800 €	---	---
7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h 582 €	7LGK9645 2017692 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080522 2.611 €
		7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h 1.800 €	---	---

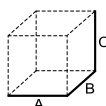
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Fornos de convecção / vapor direto

Controlo eletromecânico - Duas velocidades com humidificador.













PRODUTO
PREMIUM

EASYAIR



Potência
230-1N
50Hz

Potência
400-3N
50Hz

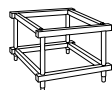
Código	Modelo	(A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência		Preço €
					60 Hz opcional kW	400-3N 50Hz kW	
 7LGK1233	EME5232	60x70x66 5x(GN 2/3)	0,45 / 53			3,3	2.652
 7LGK1234	EME5232X					4,8	2.936
 7LGK1235	EME52	87x75x66 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75			6,3	2.999
 7LGK1236	EME52X					7,7	3.095
 7LGK1237	EMG52	87x79x72 5x(GN W1/1-60x40)	0,76 / 120	9,5	0,3		4.635
 7LGK1238	EME72	87x75x66 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105			9,6	3.968
 7LGK1239	EME72X					12,6	4.048
 7LGK1240	EMG72	87x79x88 7x(GN 1/1-60x40)	0,82 / 130	16	0,6		5.120
 7LGK1241	EME102	87x75x102 10x(GN 1/1-60x40)	0,91 / 110			12,6	4.447
 7LGK1242	EME102X 		0,91 / 112			17,3	4.789
 7LGK1243	EMG102	87x79x108 10x (GN 1/1-60x40)	1,2 / 160	19	0,6		5.883

X: Versão potenciada

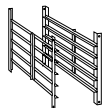
 : Versão potenciada com 3 ventiladores

CONTROLO ELETROMECAÂNICO - DUAS VELOCIDADES COM HUMIDIFICAÇÃO

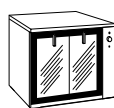
Serviços opcionais*



Suporte



Guias



Câmara de repouso



Campânula



Campânula de condensação

Suporte	Guias	Câmara de repouso	Campânula	Campânula de condensação
----	----	7LGK1230 / CL600 60x60x89 h 1.174 €	----	----
7LGK9620 TSP0500 83x57x85 h 582 €	7LGK9640 2017691 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080516 2.611 €
		7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h 1.800 €	----	----
7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h 582 €	7LGK9645 2017692 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080522 2.611 €
		7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h 1.800 €	----	----
7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h 582 €	7LGK9645 2017692 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080522 2.611 €
		7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h 1.800 €	----	----

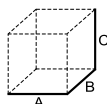
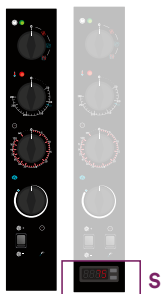
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Fornos de convecção / vapor direto

Controlo eletromecânico - Duas velocidades

PRODUTO
PREMIUM

EASYAIR



Potência
230-1N
50Hz

Potência
400-3N
50Hz

	Código	Modelo	(A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gás kW	60 Hz opcional kW	Potência 400-3N 50Hz kW	Preço €
	⚡ 7LGK1244	ECE5232	60x70x66 5x(GN 2/3)	0,45 / 53			3,3	3.432
	⚡ 7LGK1245	ECE5232S						3.857
	⚡ 7LGK1246	ECE5232X						3.711
	⚡ 7LGK1247	ECE5232XS						4.136
	⚡ 7LGK1248	ECE52						3.638
	⚡ 7LGK1249	ECE52S	87x75x66 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75			4.062	
	⚡ 7LGK1250	ECE52X					3.735	
	⚡ 7LGK1251	ECE52XS					4.160	
	🔥 7LGK1252	ECG52					5.256	
	🔥 7LGK1253	ECG52S					5.681	
	⚡ 7LGK1254	ECE72	87x75x82 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105			4.675	
	⚡ 7LGK1255	ECE72S					5.100	
	⚡ 7LGK1256	ECE72X					4.754	
	⚡ 7LGK1257	ECE72XS					5.179	
	🔥 7LGK1258	ECG72					6.043	
	🔥 7LGK1259	ECG72S	87x79x88 7x(GN 1/1-60x40)	0,82 / 130	16	0,6	6.468	
	⚡ 7LGK1260	ECE102					5.324	
	⚡ 7LGK1261	ECE102S					5.749	
	⚡ 7LGK1262	ECE102X					5.667	
	⚡ 7LGK1263	ECE102XS					6.091	
	🔥 7LGK1264	ECG102	87x79x108 10x(GN 1/1-60x40)	1,2 / 160	19	0,6	6.739	
	🔥 7LGK1265	ECG102S					7.163	

X: Versão potenciada

S: Versão com sonda de agulha



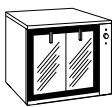


🌀🌀🌀: Versão potenciada com 3 ventiladores

Acessórios pág. 142

CONTROLO ELETROMECAÂNICO - DUAS VELOCIDADES

Serviços opcionais*



				
Suporte	Guias	Câmara de repouso	Campânula	Campânula de condensação
---	---	7LGK1230 / CL600 60×60×89 h 1.174 €	---	---
7LGK9620 TSP0500 83×57×85 h 582 €	7LGK9640 2017691 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80×68×80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92×83×95 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080516 2.611 €
7LGK9625 TSP1000 83×57×70 h 582 €	7LGK9645 2017692 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80×68×80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92×83×95 h 1.800 € 7LGK1232 / CL912 92×94×62,5 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080522 2.611 €
7LGK9625 TSP1000 83×57×70 h 582 €	7LGK9645 2017692 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80×68×80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92×83×95 h 1.800 € 7LGK1232 / CL912 92×94×62,5 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080522 2.611 €

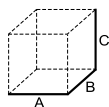
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Fornos de convecção / vapor direto

Controlo Touch-Screen

PRODUTO
PREMIUM

EASYAIR



Código	Modelo	(A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gás kW	Potência	Potência	Preço €
					230-1N 50Hz	400-3N 50Hz	
					60 Hz opcional		
					kW	kW	
⚡	7LGK1266	ETE523					3.767
⚡	7LGK1267	ETE523W			3,3		4.389
⚡	7LGK1268	ETE523X	60x70x66 5x(GN 2/3)	0,45 / 53			4.039
⚡	7LGK1269	ETE523XW				4,8	4.660
⚡	7LGK1270	ETE5					3.573
⚡	7LGK1271	ETE5W				6,3	4.616
⚡	7LGK1272	ETE5X	87x75x66 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75			4.085
⚡	7LGK1273	ETE5XW				7,7	4.706
🔥	7LGK1274	ETG5	87x79x72 5x(GN 1/1-60x40)	0,76 / 120	9,5	0,3	5.867
🔥	7LGK1275	ETG5W					6.488
⚡	7LGK1276	ETE7					5.356
⚡	7LGK1277	ETE7W				9,6	5.977
⚡	7LGK1278	ETE7X	87x75x82 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105			5.412
⚡	7LGK1279	ETE7XW				12,6	6.033
🔥	7LGK1280	ETG7	87x79x88 7x(GN 1/1-60x40)	0,82 / 130	16	0,6	6.354
🔥	7LGK1281	ETG7W					6.976
⚡	7LGK1282	ETE10		0,91 / 110			5.762
⚡	7LGK1283	ETE10W				12,6	6.383
⚡	7LGK1284	ETE10X	87x75x102 10x(GN 1/1-60x40)				6.127
⚡	7LGK1285	ETE10XW		0,91 / 112		17,3	6.749
🔥	7LGK1286	ETG10	87x79x108 10x(GN 1/1-60x40)	1,2 / 160	19	0,6	7.579
🔥	7LGK1287	ETG10W					8.201

X: Versão potenciada

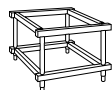
W: Versão com sistema de lavagem automática

🌀🌀🌀: Versão potenciada com 3 ventiladores

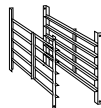
Acessórios pág. 142

CONTROLO TOUCH-SCREEN

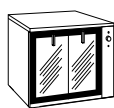
Serviços opcionais*



Suporte



Guias



Câmara de repouso



Campânula



Campânula de condensação



Sonda coração

Suporte	Guias	Câmara de repouso	Campânula	Campânula de condensação	Sonda coração
-----	-----	7LGK1230 / CL600 60×60×89 h 1.174 €	----	----	7LKG9008 6000116 201 €
7LGK9620 TSP0500 83×57×85 h 582 €	7LGK9640 2017691 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80×68×80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92×83×95 h 1.800 € 7LGK1232 / CL912 92×94×62,5 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080516 2.611 €	7LKG9008 6000116 201 €
7LGK9625 TSP1000 83×57×70 h 582 €	7LGK9645 2017692 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80×68×80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92×83×95 h 1.800€ 7LGK1232 / CL912 92×94×62,5 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080522 2.611 €	7LKG9008 6000116 201 €
7LKG9625 TSP1000 83×57×70 h 582 €	7LGK9645 2017692 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80×68×80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92×83×95 h 1.800€ 7LGK1232 / CL912 92×94×62,5 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080522 2.611 €	7LKG9008 6000116 201 €



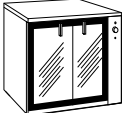
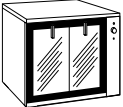


*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Fornos de convecção

Acessórios

PRODUTO
PREMIUM

EASYAIR

	Código	Referência	Descrição	Potência 230-1N 50Hz kW	PVP €												
	7LGK9600	CLP0810	Armário câmara de repouso, 8 bandejas 8x(600x400) 800x680 - h800 mm	1,2	1.610												
	7LGK1230	CL600	Armário câmara de repouso, 8 bandejas 8x(600x400) 600x600 - h890 mm	2	1.174												
	7LGK1231	CL900	Câmara de fermentação Armário câmara de repouso, 8 bandejas 8x(600x400) 920x830 - h950 mm	2	1.800												
	7LGK1232	CL912	Armário câmara de repouso, 12 bandejas 12x(600x400) 920x940 - h625 mm	2	1.800												
	7LGK9156	2021390	Kit de empilhamento Para fornos elétricos: EME5, EME52, EME52X, ECE52 ECE52X, ETE5, ETE5X EME7, EME72, EME72X, ECE72 ECE72X, ETE7, ETE7X EME10, EME72, EME72X, ECE102 ECE102X, ETE10, ETE102X	<table border="1"> <tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr> <tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>5</td><td>7</td></tr> <tr><td>7</td><td>7</td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>5</td></tr> <tr><td>10</td></tr> </table>	5	5	5	5	7	10	5	7	7	7	5	10	552
5	5	5															
5	7	10															
5	7																
7	7																
5																	
10																	
	7LGK9157	2021518	Kit de empilhamento com roda Para fornos elétricos: EME5, EME52, EME52X, ECE52 ECE52X, ETE5, ETE5X EME7, EME72, EME72X, ECE72 ECE72X, ETE7, ETE7X EME10, EME72, EME72X, ECE102 ECE102X, ETE10, ETE102X	<table border="1"> <tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr> <tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>5</td><td>7</td></tr> <tr><td>7</td><td>7</td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>5</td></tr> <tr><td>10</td></tr> </table>	5	5	5	5	7	10	5	7	7	7	5	10	845
5	5	5															
5	7	10															
5	7																
7	7																
5																	
10																	

ACESSÓRIOS

Serviços opcionais*



	Código	Referência	Descrição	PVP €	
	7LGK9008	6000116	Sonda coração	201	
	7LGK9158	6000117	Sonda para vácuo	174	
	7LGK9028	SMK01	Forno para fumagem	Dispositivo de fumagem para fornos	559
	7LGK9205	7080003	Chuveiro	Disponível para todos os modelos	165
	7LGK9019	7080531	Detergentes	Detergente desengordurante superconcentrado para fornos pirolíticos 5 L	28
	7LGK9043	7080537		Detergente desengordurante para uma limpeza manual dos fornos 5 L	35
	7LGK9100	2103094		GN 1/1 - h20 mm	45
	7YMR0230	2103095		GN 1/1 - h40 mm	38
	7LGK9126	2103096	Bandeja em aço inoxidável para fogão tradicional no forno	GN 1/1 - h65 mm	65
	7YMR0030	2103149		GN 1/1 - h100 mm	75
	7LGK9122	2103136		GN 2/3 - h20 mm	25
	7LGK9124	2103156		GN 2/3 - h40 mm	29
	7LGK9125	2103097		GN 1/1 - h20 mm	63
	7LGK9130	2103098	Bandeja em aço inoxidável perfurado para cozedura ao vapor	GN 1/1 - h40 mm	72
	7LGK9135	2103099		GN 1/1 - h65 mm	83
	7LGK9123	2103148		GN 2/3 - h20 mm	34


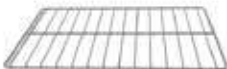





*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Fornos de convecção

Acessórios

PRODUTO
PREMIUM

EASYAIR

	Código	Referência	Descrição	PVP €
	7LGK9026	2103320	Para cozinhar frango num grelhador GN 1/1 - h150 mm	83
	7LGK9046	2103321	Redes Para cozinhar galinha num grelhador. GN 1/1 - h150 mm	94
	7LGK9047	2103322	Para assar patos. GN 1/1 - h260 mm	92
	7LGK9128	2013226	Redes inoxidáveis para assar, cozinhar a vácuo ou como apoio para outras bandejas ou recipientes. 600x400	69
	7LGK9044	2015684	Redes inoxidáveis para assar, cozinhar a vácuo ou como apoio para outras bandejas ou recipientes. GN 2/3	38
	7LGK9050	2103131	Redes inoxidáveis para assar, cozinhar a vácuo ou como apoio para outras bandejas ou recipientes. GN 1/1	47
	7LGK9761	2103277	Grelhadores em alumínio antiaderente para grelhar carne, peixe e legumes. GN 1/1	179
	7LGK9159	2103278	Grelhadores em alumínio antiaderente para grelhar carne, peixe e legumes. GN 2/3	218
	7LGK9162	2103294	Forma de alumínio perfurada para piza e bolos. ø30 cm	28
	7LGK9765	2103295	Formas de alumínio Forma suave de alumínio antiaderente para tortilhas e bolos. ø30 cm	106
	7LGK9163	2103296	Forma de alumínio perfurada para piza e bolos. ø36 cm	28
	7LGK9164	2103326	Bandeja para ovos de alumínio antiaderente Para ovos fritos, tortilhas, quiche e panquecas. GN 1/1	112

ACESSÓRIOS

Serviços opcionais*



	Código	Referência	Descrição	PVP €
	7LGK9129	2103125	Bandeja para pastelaria em geral e pão 600x400	38
	7LGK9133	2103132	Bandeja em alumínio microperfurado para baguete 600x400	94
	7LGK9132	2103138	Bandeja em alumínio microperfurado para pastelaria em geral e pão 600x400	63
	7LGK9680	2103286	Bandeja em alumínio antiaderente para efeito de pedra GN 1/1	208
	7LGK9685	2103287	Bandejas de alumínio Bandeja em alumínio ideal para pizzas e pão fresco 600x400	248
	7LGK9764	2103289	Bandeja de alumínio antiaderente microperfurado, para cozinhar pão congelado e fresco, croissants e pastelaria em geral GN 1/1	89
	7LGK9165	2103299	Bandeja de alumínio antiaderente e resistente. Para salgados, empadas, fritos e cozedura no forno em geral. GN 1/1	50
	7LGK9166	2103325	Bandeja em alumínio antiaderente para pão 600x400	69
	7LGK9167	2023826	Para fornos: 5(GN 1/1) → 4 (60x40) - Passo 80 / Tamanho 80	85
	7LGK9168	2024356	Para fornos: 5(GN 1/1) → 4 (60x40) - Passo 90 / Tamanho 90	85
	7LGK9169	2023824	Bandeja para pastelaria Para fornos: 7(GN 1/1) → 6 (60x40) - Passo 80 / Tamanho 80	83
	7LGK9171	2021519	Para fornos: 7(GN 1/1) → 5 (60x40) - Passo 100 / Tamanho 100	104
	7LGK9172	2023818	Para fornos: 10(GN 1/1) → 10 (60x40) - Passo 74 / Tamanho 74	166
	7LGK9173	2020080	Para fornos: 10(GN 1/1) → 8 (60x40) - Passo 96 / Tamanho 96	166

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Tecnologia Kompatto

Kompatto

Otimização do espaço: Kompatto nasce para satisfazer a exigência das novas cozinhas com pouco espaço. A Giorik concentra a máxima eficiência no mínimo espaço garantindo as mesmas prestações que um forno misto de maiores dimensões em apenas 519 mm de largura.



Qualidade

O ciclo combinado permite uma saturação da câmara de cozedura e garante uma gestão precisa e contínua da humidade graças à presença de um software que analisa e ajusta as condições climáticas internas. Isto ajuda a evitar os efeitos indesejáveis na cozedura como a oxidação (vapor demasiado seco), a imersão (percentagem de humidade excessiva) ou a combustão (temperatura demasiada alta).

Poupança

O forno Kompatto, equipado com um gerador de vapor com medidas significativamente menores que os restantes fornos mistos tradicionais e um microgerador capaz de limitar o consumo a apenas 1 kW. A poupança de energia é importante tanto do ponto de vista económico como para o ambiente.

Lavagem automática

Além destes fornos de pequenas dimensões e grandes prestações, incluem uma lavagem de série com 3 níveis de intensidade: soft (suave), normal ou hard (intensa).

Eficiência

Durante o pré-aquecimento e o funcionamento normal o Kompatto tem tempos de aquecimento e recuperação líderes na indústria, eliminando assim os atrasos na cozinha e os desperdícios de energia inúteis.





A GAMA

KH. Touch Screen com boiler de alta eficiência.

KT. Touch Screen com injeção direta de vapor.

KP. Programável e injeção direta de vapor.



AS PRESTAÇÕES



Controlo da humidade

O sistema único de controlo da humidade (patenteado pela Giorik) permite monitorizar a situação climática do interior da câmara de cozedura e intervir rapidamente para manter sempre o nível correto de hidratação. Isto é possível graças a um software que analisa os parâmetros de referência na câmara, atuando sobre os ajustes de vapor e humidade necessários para garantir as condições ideais para cada tipo de cozedura.

Evacuação da humidade

Através de uma válvula de borboleta servo-controlada que permite, através do seu sistema de aspiração de ar, extrair o excesso de humidade da câmara de cozedura de forma rápida e completa.

Consumo de água reduzido

O sistema de controlo de humidade MeteoSystem permite calibrar o consumo de água e otimizar a produção de vapor de acordo as necessidades reais de cozedura, evitando o desperdício desnecessário. Além disso, a água que sobra da condensação do vapor em excesso é utilizada de forma mais racional evitando consumos adicionais.

steam tuner

Steamtuner, a modulação do vapor

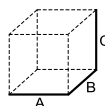
Nos fornos KOMPATT não só é possível calibrar a quantidade de vapor, como também a qualidade do mesmo.






Isto deve-se a um sistema que permite modular o nível de hidratação do vapor calibrando o grau exato de secura ou humidade com base no tipo de cozedura que se pretende fazer (patenteado pela Giorik).

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

KOMPATTO H

★ PRODUTO PREMIUM



	Código	Modelo	(A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N kW	Potência 400-3N 50/60Hz kW	PVP €
	7LGK0002	KH0623W	51,9 × 62,8 × 77 6GN2/3	0,5 / 77			5,7	7.836
	7LGK0001	KH061W	519 × 80,3 × 77 6GN1/1	0,5 / 92			7,9	8.261
	7LGK0043	KHG061W	51,9 × 83,5 × 77 6GN1/1	0,5 / 96	5,5	1,3		9.949
	7LGK0003	KH101W	51,9 × 80,3 × 101 10GN1/1	0,63 / 110			14,8	9.938
	7LGK0042	KHG101W	51,9 × 83,5 × 101 10GN1/1	0,63 / 118	11	1,6		12.241

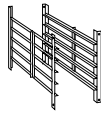
Características principais:

- Boiler de alta eficiência
- Sistema combinado de produção de vapor **BOILER/INSTANT**
- Painel de ecrã tátil programável, 9 fases de cozedura
- Receituário pré-carregado
- Sonda coração de série
- Controlo qualitativo do vapor (seco-húmido) **STEAM TUNER**
- **Lavagem automática** (de série)
- Ventilador com 6 velocidades

Serviços opcionais*



Suporte



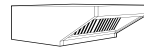
Guias



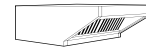
Suporte para empilhamento



Kit para empilhamento



Campânula



Campânula de condensação



Chuveiro pendurado

7LGK9009
TK23
470x450x800
503 €

7LGK9011
2023001
425 €

7LGK9146
TK223
470x450x330
447 €

7LGK9143
2023002
246 €

7LGK9205
7080003
165 €

7LGK9012
TK1
470x623x800
559 €

7LGK9013
2023000
425 €

7LKG9147
TK21
470x623x330
481 €

7LGK9144
2023003
255 €

7LGK9148
7080518
1.677 €

7LGK9149
7080519
2.683 €

7LGK9205
7080003
165 €

7LGK9012
TK1
470x623x800
559 €

7LGK9013
2023000
425 €

7LGK9144
2023003
255 €

7LGK9148
7080518
1.677 €

7LGK9149
7080519
2.683 €

7LGK9205
7080003
165 €

- Controlo de humidade **METEО SYSTEM**
- Ligação USB
- Cozedura DT
- Programa de regeneração

- Auto-reverse adaptável automaticamente em função da duração do ciclo de cozedura
- Arrefecimento rápido em cozedura e com a porta aberta
- Iluminação na câmara de cozedura
- Porta com puxador à esquerda (mediante pedido)

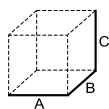
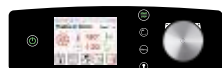
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.






Fornos mistos de convecção / vapor

Controlo Touch Screen - Vapor direto

PRODUTO
PREMIUM

KOMPATTO T



	Código	Modelo	(A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	G ^{ss} kW	Potência 230-1N kW	Potência 400-3N 50/60Hz kW	PVP €
	7LGK0018	KT0623W	51,9 x 62,8 x 77 6GN2/3	0,5 / 77			4,7	7.099
	7LGK0014	KT061W	51,9 x 80,3 x 77 6GN1/1	0,5 / 92			6,9	7.546
	7LGK0044	KTG061W	51,9 x 83,5 x 77 6GN1/1	0,5 / 96	5,5	0,3		8.999
	7LGK0019	KT101W	51,9 x 80,3 x 101 10GN1/1	0,63 / 110			13,8	7.800
	7LGK0045	KTG101W	51,9 x 83,5 x 101 10GN1/1	0,63 / 118	11	0,6		9.949

Características principais:

- Painel de ecrã tátil programável, 9 fases de cozedura
- Geração de vapor "instant"
- Receituário pré-carregado
- Sonda coração de série
- Controlo qualitativo do vapor (seco-húmido) **STEAMTUNER**
- **Lavagem automática** (de série)
- Ventilador com 6 velocidades
- Controlo de humidade **METEO SYSTEM**

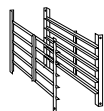
Serviços opcionais*



CONTROLO TOUCH SCREEN - VAPOR DIRETO



Suporte



Guias



Suporte para empilhamento



Kit para empilhamento



Campânula



Campânula de condensação



Chuveiro pendurado

7LGK9009
TK23
470x450x800
503 €

7LGK9011
2023001
425 €

7LGK9146
TK223
470x450x330
447 €

7LGK9143
2023002
246 €

7LGK9205
7080003
165 €

7LGK9012
TK1
470x623x800
559 €

7LGK9013
2023000
425 €

7LGK9147
TK21
470x623x330
481 €

7LGK9144
2023003
255 €

7LGK9148
7080518
1.677 €

7LGK9149
7080519
2.683 €

7LKG9205
7080003
165 €

7LGK9012
TK1
470x623x800
559 €

7LGK9013
2023000
425 €

7LGK9144
2023003
255 €

7LGK9148
7080518
1.677 €

7LGK9149
7080519
2.683 €

7LGK9205
7080003
165 €

- Ligação USB
- Cozedura DT
- Programa de regeneração
- Auto-reverse adaptável automaticamente em função da duração do ciclo de cozedura

- Arrefecimento rápido em cozedura e com a porta aberta
- Iluminação na câmara de cozedura

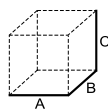
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.




Fornos mistos de convecção / vapor

Controlo digital - Vapor direto

PRODUTO
PREMIUM

KOMPATTO P



	Código	Modelo	(A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N kW	Potência 400-3N 50/60Hz kW	PVP €
	7LGK0009	KP0623W	51,9 × 62,8 × 77 6GN2/3	0,5 / 77			4,7	5.142
	7LGK0004	KP061W	51,9 × 80,3 × 77 6GN1/1	0,5 / 92			6,9	5.534
	7LGK0013	KP101W	51,9 × 80,3 × 101 10GN1/1	0,63 / 110			13,8	7.099


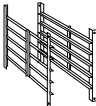






Características principais:

- Painel digital capacitivo programável, 9 fases de cozedura
- Geração de vapor "instant"
- Sonda coração (opcional)
- Lavagem automática (de série)
- Ventilador com 3 velocidades.
- Ligação USB
- Cozedura DT
- Arrefecimento com porta aberta

Serviços opcionais*



CONTROLO DIGITAL - VAPOR DIRETO

							
Suporte	Guias	Suporte para empilhamento	Kit para empilhamento	Campânula	Campânula de condensação	Chuveiro pendurado	Sonda coração
7LGK9009 TK23 470x450x800 503 €	7LGK9011 2023001 425 €	7LGK9146 TK223 470x450x330 447 €	7LGK9143 2023002 246 €	-----		7LGK9205 7080003 165 €	7LGK9008 6000116 201 € Opcional
7LGK9012 TK1 470x623x800 559 €	7LGK9013 2023000 425 €	7LGK9147 TK21 470x623x330 481 €	7LGK9144 2023003 255 €	7LGK9148 7080518 1.677 €	7LGK9149 7080519 2.683 €	7LKG9205 7080003 165 €	7LGK9008 6000116 201 € Opcional
7LGK9012 TK1 470x623x800 559 €	7LGK9013 2023000 425 €	-----	7LGK9144 2023003 255 €	7LGK9148 7080518 1.677 €	7LGK9149 7080519 2.683 €	7LGK9205 7080003 165 €	7LGK9008 6000116 201 € Opcional

- Iluminação na câmara de cozedura
- Porta com puxador à esquerda (mediante pedido)


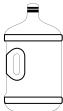

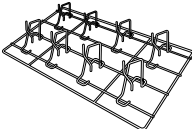
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Fornos mistos de convecção / vapor

Acessórios

PRODUTO
PREMIUM

KOMPATTO

	Código	Referência		Descrição	Potência	PVP	
	7LGK9150	7080550	Abrandadores	Amaciador de águas com sal completo para remoção de resinas Dim. Cm 23x43,5x51h m ³ /kg 0,15/15	-----	1.330	
	7LGK9019	7080531	Detergente líquido Giorik	Detergente desengordurante superconcentrado para fornos pirólíticos 5 L	-----	28	
	7LGK9044	2015684			GN 2/3 H11 mm	-----	38
			Redes de aço				
	7LGK9050	2103131			GN 1/1	-----	47
	7LGK9026	2103320	Redes para frangos	8 unidades	GN 1/1 H150 mm	-----	83
	7LGK9151	2103323		4 unidades	GN 2/3 H150 mm	-----	73



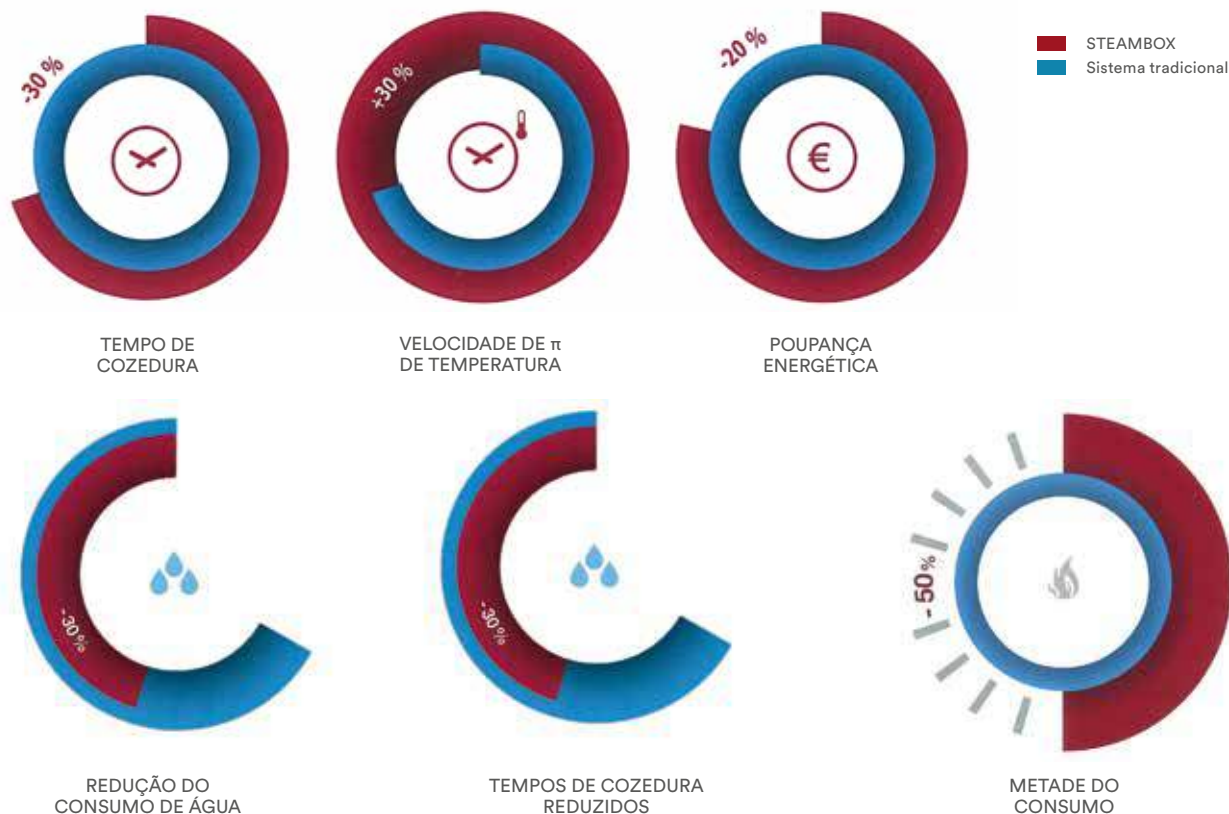
Código	Referência	Descrição	Potência	PVP
7LGK9122	2103136	GN 2/3 H20 mm	-----	25
7LGK9123	2103148	Perfurado GN 2/3 H20 mm	-----	34
7LGK9124	2103156	GN 2/3	-----	29
7LGK9100	2103094	H40 mm GN	-----	45
7LGK9110	2103095	1/1 H20 mm	-----	56
7LGK9126	2103096	Bandejas em aço inoxidável GN 1/1 H40	-----	65
7LGK9125	2103097	mm GN 1/1	-----	63
7LGK9130	2103098	H65 mm	-----	72
7LGK9135	2103099	Perfurado GN 1/1 H20 mm	-----	83
7LGK9680	2103286	Perfurado GN 1/1 H40 mm	-----	208
		Perfurado GN 1/1 H65 mm	-----	
7LGK9028	SMK01	Dispositivos de fumagem para fornos	0,2	559



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Tecnologia Steambox

Fornos Steambox



O vapor inteligente

Graças a um inovador sistema patenteado pela GIORIK, no forno STEAMBOX convivem de forma complementar dois métodos de produção de vapor, que unem a qualidade do vapor gerado com caldeira, à velocidade e economia do vapor gerado de modo INSTANT. As vantagens deste sistema são facilmente mensuráveis em termos de RAPIDEZ, QUALIDADE, EFICIÊNCIA e POUPANÇA.

Poupança

STEAMBOX tem um gerador de vapor de medidas reduzidas, em comparação com os fornos mistos tradicionais, o que permite reduzir o consumo sem comprometer o desempenho. A poupança energética é visível tanto do ponto de vista económico como no que se refere à proteção do ambiente. Além disso, todas as versões dispõem de um controlo de potência que permite uma regulação precisa das temperaturas e uma poupança energética em condições de funcionamento normais.

Eficiência

Tanto na fase de pré-aquecimento como em condições de funcionamento normais, STEAMBOX tem tempos de regulação e de retoma inferiores à média, eliminando desta forma os tempos mortos na cozinha e os gastos inúteis de energia.

Tempos e consumo

Com este sistema, os tempos de cozedura (pré-aquecimento + cozedura) são decididamente mais baixos quando comparados com os de fornos que utilizam o tradicional sistema "atmosférico". O mesmo ocorre com o consumo (-40% aprx.).



**Steam
BOX**
EFFICIENT COMBI-OVENS

STEAM BOX

Steam Tuner, a modulação do vapor



Nos fornos Steambox não só é possível calibrar a QUANTIDADE de vapor que se introduz na câmara de cozedura, como também definir os níveis de QUALIDADE. Isto graças ao uso de um sistema patenteado que permite modular o nível de hidratação do vapor com base no tipo de cozedura. Embora seja considerado de qualidade superior, o vapor “seco” nem sempre é o indicado para a comida e para o efeito que se pretende obter.

No caso de cozeduras de alimentos de grandes dimensões ou particularmente consistentes, o mais indicado, é utilizar vapor com o grau correto de hidratação que, por ter um poder de penetração superior relativamente ao vapor seco, cozinhará os alimentos mais rapidamente preservando a sua suavidade e textura.

Meteo System, o habitat climático perfeito

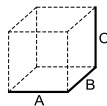
O sistema único de controlo da humidade patenteado pela GIORIK, com o qual estão equipados os fornos STEAMBOX, permite monitorizar constantemente a situação climática no interior da câmara de cozedura e intervir rapidamente para manter sempre o nível correto de hidratação.

Isto é possível graças a um software que analisa os parâmetros de referência na câmara, realizando os ajustes à produção do vapor ou descarga da humidade necessária para garantir as condições ideais para cada tipo de cozedura.

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.


STEAMBOX EVOLUTION H

★ PRODUTO PREMIUM



Potência
230-1N
50Hz

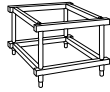
Potência
400-3N
50Hz

	Código	Modelo	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	60 Hz opcional kW	PVP €
	7LGK0024	SEHE061W	0,62 / 132			10.280
			86x79,5x83,5 6 GN 1/1		11,4	
	7LGK0092	SEHG061W	0,62 / 142	12	1,4	12.358
	7LGK0053	SEHE101W	0,82 / 168			13.426
			86x79,5x111,5 10 GN 1/1		16,7	
	7LGK0093	SEHG101W	0,82 / 178	19	1,7	15.448
	7LGK0094	SEHE062W	1,14 / 195			14.324
			112x84,5x83,5 6 GN 2/1		21,4	
	7LGK0095	SEHG062W	1,14 / 223	23	1,4	16.908
	7LGK0096	SEHE102W	1,34 / 220			17.189
			112x84,5x111,5 10 GN 2/1		28,3	
	7LGK0097	SEHG102W	1,34 / 250	28	3,3	20.335
	7LGK0098	SEHE201W	1,61 / 290			24.567
			99,5x83,5x185 20 GN 1/1		33,3	
	7LGK0099	SEHG201W	1,61 / 300	38	3,3	27.150
	7LGK0101	SEHE202W	2,25 / 370			31.140
			120x91x185 20 GN 2/1		54,1	
	7LGK0102	SEHG202W	2,25 / 400	56	4,1	35.366

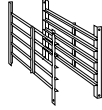
Características principais:

- Sistema de produção de vapor BOILER/INSTANT
- Painel de ecrã tátil programável, 9 fases de cozedura
- Programas de cozinha predefinidos
- Chuveiro de série
- Sonda coração de série
- Sistema de lavagem automático + desincrustante de boiler automático Ventilador de 6 velocidades
- Câmara de cozedura controlo de humidade METEOSYSTEM

Serviços opcionais*



Suporte



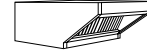
Guias



Armário neutro



Armário quente



Campânula de condensação



Carro

7LGK9017
TSB06
79x61x85H
648 €

7LGK9024
2019768
285 €

7LGK0103
TAN0800
85x77x80H
1.912 €

7LGK0107
TAC0800
85x77x80H
2.571 €

7LGK9174
7080523
2.772 €

7LGK9051
TSB10
79x61x70H
648 €

7LGK9036
2019769
179 €

7LGK0103
TAN0800
85x77x80H
1.912 €

7LGK0107
TAC0800
85x77x80H
2.571 €

7LGK9174
7080523
2.772 €

7LGK9031
TSB62
104x68x85H
783 €

7LGK9037
2022356
447 €

7LGK0104
TAN0821
112x85x80H
2.213 €

7LGK9034
TSB12
104x68x70H
838 €

7LGK9038
2019770
235 €

7LGK0104
TAN0821
112x85x80H
2.213 €

7LGK9039
2025106
2.068 €

1 Incluído

7LGK0109
7080525
2.700 €

7LGK9177
2025107
2.146 €

1 Incluído

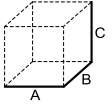












- Ligação USB
- Cozedura por Delta T
- Auto-reverse com tempos de rotação que se alteram de acordo com o ciclo de cozedura estabelecido

- Arrefecimento rápido com a porta aberta
- Iluminação da câmara
- STEAMTUNER: modulação do vapor (seco-húmido)
- Adequado para bandejas de 60x40 com bandeja específica

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

STEAMBOX EVOLUTION T

★ PRODUTO PREMIUM

	Código	Modelo	 (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	60 Hz opcional kW	PVP €
						230-1N 50Hz	400-3N 50Hz		
	7LGK0112	SETE061W		0,62 / 132				10,4	9.156
	7LGK0113	SETG061W	86x79,5x83,5 6 GN 1/1	0,62 / 142	12	0,4			11.066
	7LGK0114	SETE101W		0,82 / 168				15,7	11.965
	7LGK0060	SETG101W	86x79,5x111,5 10 GN 1/1	0,82 / 178	19	0,7			13.538
	7LGK0118	SETE062W		1,14 / 195				20,4	12.954
	7LGK0119	SETG062W	112x84,5x83,5 6 GN 2/1	1,14 / 223	23	0,4			14.661
	7LGK0123	SETE102W		1,34 / 220				25,8	15.729
	7LGK0124	SETG102W	112x84,5x111,5 10 GN 2/1	1,34 / 250	28	0,8			17.582
	7LGK1026	SETE201W		1,61 / 290				30,8	22.220
	7LGK1027	SETG201W	99,5x83,5x185 20 GN 1/1	1,61 / 300	38	0,8			24.685
	7LGK1028	SETE202W		2,25 / 370				51,6	27.736
	7LGK1029	SETG202W	120x91x185 20 GN 2/1	2,25 / 400	56	1,6			32.784

Características principais:

- Sistema combinado de produção de vapor INSTANT
- Painel de ecrã tátil programável, 9 fases de cozedura
- Receituário pré-carregado
- Chuveiro de série
- Sonda coração de série
- Lavagem automática
- Ventilador com 6 velocidades
- Controlo de humidade METEOSYSTEM

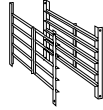
Serviços opcionais*



Meteo steamtuner
SYSTEM



Suporte



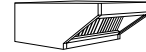
Guias



Armário neutro



Armário quente



**Campânula de
condensação**



Carro

7LGK9017
TSB06
79x61x85H
648 €

7LGK9024
2019768
285 €

7LGK0103
TAN0800
85x77x80H
1.912 €

7LGK0107
TAC0800
85x77x80H
2.571 €

7LGK9174
7080523
2.772 €

7LGK9051
TSB10
79x61x70H
648 €

7LGK9036
2019769
179 €

7LGK0103
TAN0800
85x77x80H
1.912 €

7LGK0107
TAC0800
85x77x80H
2.571 €

7LGK9174
7080523
2.772 €

7LGK9031
TSB62
104x68x85H
783 €

7LGK9037
2022356
447 €

7LGK0104
TAN0821
112x85x80H
2.213 €

7LGK9034
TSB12
104x68x70H
838 €

7LGK9038
2019770
235 €

7LGK0104
TAN0821
112x85x80H
2.213 €

7LGK9039
2025106
2.068 €

1 Incluído

7LGK0109
7080525
2.700 €

7LGK9177
2025107
2.146 €

1 Incluído

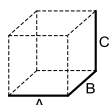
- Ligação USB
- Cozedura por Delta T
- Auto-reverse com tempos de rotação que se alteram de acordo com o ciclo de cozedura estabelecido.

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

- Arrefecimento rápido com a porta aberta
- Iluminação da câmara
- STEAMTUNER: modulação do vapor (seco-húmido)
- Adequado para bandejas de 60x40 com bandeja específica

STEAMBOX EVOLUTION M

★ PRODUTO PREMIUM

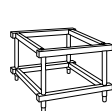


	Código	Modelo	(A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50Hz	Potência 400-3N 50Hz	60 Hz opcional kW	PVP €
	7LGK1031	SEME061W		0,62 / 132					7.962
			86x79,5x83,5 6 GN 1/1					10,4	
	7LGK1032	SEMG061W		0,62 / 142	12	1,4			10.208
	7LGK1033	SEME101W		0,82 / 168					10.388
			86x79,5x111,5 10 GN 1/1					15,7	
	7LGK1034	SEMG101W		0,82 / 178	19	1,7			12.298
	7LGK1036	SEME062W		1,14 / 195					12.051
			112x84,5x83,5 6 GN 2/1					21,4	
	7LGK1037	SEMG062W		1,14 / 223	23	1,4			13.646
	7LGK1038	SEME102W		1,34 / 220					14.938
			112x84,5x111,5 10 GN 2/1					25,8	
	7LGK1039	SEMG102W		1,34 / 250	28	3,3			16.623
	7LGK1041	SEME201W		1,61 / 290					20.524
			99,5x83,5x185 20 GN 1/1					30,8	
	7LGK1042	SEMG201W		1,61 / 300	38	3,3			22.637
	7LGK1043	SEME202W		2,25 / 370					25.454
			120x91x185 20 GN 2/1					51,6	
	7LGK1044	SEMG202W		2,25 / 400	56	4,1			30.149

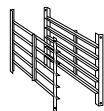
Características principais:

- Sistema combinado de produção de vapor BOILER/INSTANT
- Pannel programável, 8 fases de cozedura
- Controlo de humidade METEOSYSTEM
- Ligação USB
- Ventilador com 6 velocidades
- Cozedura Delta T (com sonda coração)

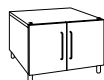
Serviços opcionais*



Suporte



Guias



Armário neutro



Armário quente



Campânula de condensação



Carro



Sonda coração

7LGK9017
TSB06
79x61x85H
648 €

7LGK9024
2019768
285 €

7LGK0103
TAN0800
85x77x80H
1.912 €

7LGK0107
TAC0800
85x77x80H
2.571 €

7LGK9174
7080523
2.772 €

7LGK9014
6000120
201 €

7LGK9051
TSB10
79x61x70H
648 €

7LGK9036
2019769
179 €

7LGK0103
TAN0800
85x77x80H
1.912 €

7LGK0107
TAC0800
85x77x80H
2.571 €

7LGK9174
7080523
2.772 €

7LGK9014
6000120
201 €

7LGK9031
TSB62
104x68x85H
783 €

7LGK9037
2022356
447 €

7LGK0104
TAN0821
112x85x80H
2.213 €

7LGK9014
6000120
201 €

7LGK9034
TSB12
104x68x70H
838 €

7LGK9038
2019770
235 €

7LGK0104
TAN0821
112x85x80H
2.213 €

7LGK9014
6000120
201 €

7LGK9039
2025106
2.068 €

Incluído

1 Incluído

7LGK0109
7080525
2.700 €

7LGK9177
2025107
2.146 €

Incluído

1 Incluído

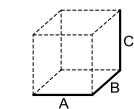
- Lavagem automática (de série)
- Auto-reverse que varia automaticamente em função da duração do ciclo de cozedura

- Arrefecimento rápido com porta aberta
- Iluminação da câmara
- Capacidade de bandejas de 60x40 com estrutura de suporte da bandeja.

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

STEAMBOX EVOLUTION P

★ PRODUTO PREMIUM

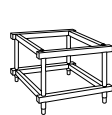


	Código	Modelo	(A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gás kW	Potência	Potência	60 Hz opcional kW	PVP €
						230-1N 50Hz	400-3N 50Hz		
⚡	7LGK1046	SEPE061W	86x79,5x83,5 6 GN 1/1	0,62 / 132				10,4	7.300
🔥	7LGK1047	SEPG061W		0,62 / 142	12	0,4			9.153
⚡	7LGK1048	SEPE101W	86x79,5x111,5 10 GN 1/1	0,82 / 168				15,7	9.152
🔥	7LGK1049	SEPG101W		0,82 / 178	19	0,7			10.613
⚡	7LGK1051	SEPE062W	112x84,5x83,5 6 GN 2/1	1,14 / 195				20,4	10.781
🔥	7LGK1052	SEPG062W		1,14 / 223	23	0,4			12.972
⚡	7LGK1053	SEPE102W	112x84,5x111,5 10 GN 2/1	1,34 / 220				25,8	12.691
🔥	7LGK1054	SEPG102W		1,34 / 250	28	0,8			15.376
⚡	7LGK1056	SEPE201W	99,5x83,5x185 20 GN 1/1	1,61 / 290				30,8	18.764
🔥	7LGK1057	SEPG201W		1,61 / 300	38	0,8			21.111
⚡	7LGK1058	SEPE202W	120x91x185 20 GN 2/1	2,25 / 370				51,6	23.107
🔥	7LGK1059	SEPG202W		2,25 / 400	56	1,6			27.450

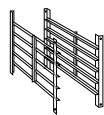
Características principais:

- Sistema combinado de produção de vapor INSTANT
- Pannel programável, 9 fases de cozedura
- Controlo de humidade METEOSYSTEM
- Ligação USB
- Ventilador com 6 velocidades Cozedura Delta T (com sonda coração)
- Lavagem automática (de série)
- Auto-reverse que varia automaticamente em função da duração do ciclo de cozedura Arrefecimento rápido com porta aberta

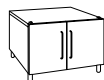
Serviços opcionais*



Suporte



Guias



Armário neutro



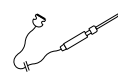
Armário quente



Campânula de condensação



Carro



Sonda coração

7LGK9017 TSB06 79x61x85H 648 €	7LGK9024 2019768 285 €	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H 1.912 €	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H 2.571 €	7LGK9174 7080523 2.772 €	----- ----- -----	7LGK9014 6000120 201 €
7LGK9051 TSB10 79x61x70H 648 €	7LGK9036 2019769 179 €	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H 1.912 €	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H 2.571 €	7LGK9174 7080523 2.772 €	----- ----- -----	7LGK9014 6000120 201 €
7LGK9031 TSB62 104x68x85H 783 €	7LGK9037 2022356 447 €	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H 2.213 €	----- ----- -----	----- ----- -----	----- ----- -----	7LGK9014 6000120 201 €
7LGK9034 TSB12 104x68x70H 838 €	7LGK9038 2019770 235 €	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H 2.213 €	----- ----- -----	----- ----- -----	----- ----- -----	7LGK9014 6000120 201 €
----- ----- -----	----- ----- -----	----- ----- -----	----- ----- -----	----- ----- -----	7LGK9039 2025106 2.068 €	Incluído
----- ----- -----	----- ----- -----	----- ----- -----	----- ----- -----	----- ----- -----	1 Incluído	
----- ----- -----	----- ----- -----	----- ----- -----	----- ----- -----	7LGK0109 7080525 2.700 €	7LGK9177 2025107 2.146 €	Incluído
----- ----- -----	----- ----- -----	----- ----- -----	----- ----- -----		1 Incluído	

- Iluminação da câmara
- Capacidade de bandejas de 60x40 com estrutura de suporte da bandeja.

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

STEAMBOX EVOLUTION



Código	Referência	Descrição	Potência	PVP €
7LGK9048	2025108	6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 10 GN 1/1 + 6 GN 1/1		760
		Kit adicional empilhamento fornos elétricos		
7LGK9049	2025110	6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 10 GN 2/1 + 6 GN 2/1		760



7LGK9053	2025109	6 GN 1/1 + 6 GN		894
		Kit adicional empilhamento fornos de gás		
7LGK9054	2025111	6 GN 2/1 + 6 GN 2/1		894








7LGK9028	SMK01	Dispositivos de fumagem para fornos	104 pratos	0,2	559
----------	-------	-------------------------------------	------------	-----	-----



		Rooster booster kit de frango	Suporte especial com recipiente de separação de gorduras Mediante pedido a montar em fábrica		2.119
--	--	-------------------------------	---	--	-------

Serviços opcionais*

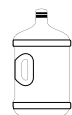


	Código	Referência	Descrição	Capacidade	PVP €
	7LGK9055 2025112	Carro para estrutura removível	Para suportes TSB10	6 GN 1/1 - 10 GN 1/1	900
	7LGK9056 2016120		Para suportes TSB12	6 GN 2/1 - 10 GN 2/1	1.062
	7LGK9099 2025113	Guia para inserção carro		6 GN 1/1 - 10 GN 1/1	92
	7LGK9101 2016187			6 GN 2/1 - 10 GN 2/1	106
	7LGK9102 2025114	Estrutura removível		6 GN 1/1	615
	7LGK9103 2025115			10 GN 1/1	681
	7LGK9104 2018983			6 GN 2/1	995
	7LGK9106 2016186			10 GN 2/1	1.230
	7LGK9107 2025116	Estrutura porta pratos	12 pratos	6 GN 1/1	783
	7LGK9108 2025117		20 pratos	10 GN 1/1	917
	7LGK9109 2018984		24 pratos	6 GN 2/1	1.453
	7LGK9111 2016214		40 pratos	10 GN 2/1	1.860
	7LGK9112 2025118	Carro porta pratos	50 pratos	20 GN 1/1	2.673
	7LGK9113 2025119		104 pratos	20 GN 1/1	3.488
	7LGK9114 2016265			20 GN 1/1	727
	7LGK9116 2016273			20 GN 1/1	1.046
	7LGK9117 2016257	Manta térmica para o carro		6 GN 1/1	290
	7LGK9118 2016258			10 GN 1/1	348
	7LGK9119 2021173			6 GN 2/1	464
	7LGK9121 2016259			10 GN 2/1	523

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

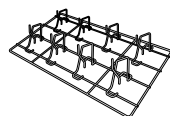
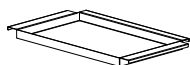
STEAMBOX EVOLUTION

DETERGENTES



Código	Modelo	Descrição	Capacidade	PVP €
7LGK9019 7080531	Detergente líquido Giorik	Detergente desengordurante superconcentrado para fornos pirolíticos 5 l		28
7LGK9041 7080536	Pastilha sólida Giorik	Conf. 100 Pos.		209
7LGK9042 7080533	Abrilhantador Giorik	5 l		28
7LGK9043 7080537	Detergente Giorik	Detergente desengordurante para uma limpeza manual dos fornos. 5 l		35

ACESSÓRIOS


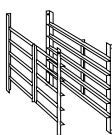


7LGK9150 7080550	Abrandadores	Amaciador de águas com sal completo para remoção de resinas Dim. cm 23x43,5x51H m ³ /kg 0,15/15		1.330
7LGK9152 2019888	Bandeja para detergente		GN 1/1	168
7LGK9153 2019981			GN 2/1	201
7LGK9044 2015684	Redes em aço inoxidável		GN 2/3 H11 mm	38
7LGK9050 2103131			GN 1/1	47
7LGK9833 2016438			GN 2/1	78
7LGK9026 2103320	Rejillas para pollos	8 unidades	GN 1/1 H150 mm	83
7LGK9046 2103321		10 unidades	GN 1/1 H150 mm	94
7LGK9047 2103322		8 unidades	GN 1/1 H260 mm	92
7LGK9122 2103136	Bandejas em aço inoxidável		GN 2/3 H20 mm	25
7LGK9123 2103148		Perfurado	GN 2/3 H20 mm	34
7LGK9124 2103156			GN 2/3 H40 mm	29
7LGK9100 2103094			GN 1/1 H20 mm	45
7LGK9110 2103095			GN 1/1 H40 mm	56
7LGK9126 2103096			GN 1/1 H65 mm	65

Serviços opcionais*


	Código	Descrição	Capacidade	PVP
	7LGK9125 2103097	Perfurado	GN 1/1 H20 mm	63
	7LGK9130 2103098	Perfurado	GN 1/1 H40 mm	72
	7LGK9135 2103099	Perfurado	GN 1/1 H65 mm	83
	7LGK9105 2103082	Bandejas em aço inoxidável	GN 2/1 H20 mm	72
	7LGK9127 2103081		GN 2/1 H40 mm	83
	7LGK9140 2103078		GN 2/1 H20 mm	107
	7LGK9680 2103286	Perfurado	GN 1/1 H20 mm	208
	7LGK9128 2013226	Redes em aço inoxidável	Para fornos 60x40	69
	7LGK9129 2103125		De alumínio para pastelaria 60x40 H20 mm	38
	7LGK9131 2103126		Folha polida para pastelaria 60x40 H20 mm	25
	7LGK9132 2103138	Bandejas	De alumínio, perfurada, para pastelaria 60x40 H20 mm	63
	7LGK9133 2103132		De alumínio para baguete 60x40 H30 mm	94

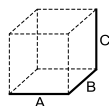
ACESSÓRIOS PARA CONVERSÃO DE PASTELARIA

	7LGK9134 2025120	Carro para forno	Para fornos: 20(GN 1/1) → 16 (60x40) - Medida 80	1.733
	7LGK9136 2025121	Porta bandejas	Para fornos: 6(GN 1/1) → 5 (60x40) - Medida 80	224
	7LGK9137 2025122	Porta bandejas	Para fornos: 10(GN 1/1) → 8 (60x40) - Medida 100	267

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

RIBOX

★ PRODUTO PREMIUM



Código	Modelo	(A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência 230-1N 50Hz	Potência 400-3N 50Hz	60 Hz opcional kW	PVP €
--------	--------	----------------	---------------------------------	-----------	----------------------------	----------------------------	----------------------	----------



7LGK1061



Retentor de temperatura 3 GN 1/1 -10.
Versão eletrónica não programável



3 GN 1/1
GM0311E

45×63×42

0,17 / 30

0,7

1.867



7LGK1062



Retentor-Regenerador de temperatura 5 GN 1/1
Versão eletrónica não programável



5 GN 1/1
GR1011E

45×63×57

0,22 / 36

1,0

2.116

RETENTORES DE TEMPERATURA



7LGK1063



Retentor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 -10 600×400
Versão eletrónica programável



2 GN 1/1
GMC2E

65×60×51

0,19/35

0,9

2.292



7LGK1064



Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600×400
Versión mecánica



3 GN 1/1
GMC3E

65×60×72

0,28/40

1,0

2.739

RETENTORES - REGENERADORES DE TEMPERATURA



7LGK1066



Retentor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 -10 600×400
Versão eletrónica programável













5 GN 2/3
GR0523M

65×61×53

0,37 / 45

3,2

1.945

Código	Modelo	 (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €	
					230-1N 50Hz	400-3N 50Hz		
					60 Hz opcional			
					kW	kW		
 7LGK1067	 5 GN 1/1 GR0511M	Regenerador de temperatura 5 GN 1/1-5 600x400 Versão mecânica	82x75x73	0,64 / 97		6,3	2.890	
	 5 GN 1/1 GR0511E	Retentor-Regenerador de temperatura 5 GN 1/1 -5 600x400 Versão eletrónica não programável	82x75x73	0,64 / 97		6,3	3.264	
 7LGK0023 7LGK1069	 5 GN 1/1 GR0511P	Retentor-Regenerador de temperatura 5 GN 1/1 -5 600x400 Versão eletrónica programável	82x75x73	0,64 / 97		6,3	3.510	
	 7 GN 1/1 GR0511L	Retentor-Regenerador de temperatura 5 GN 1/1 -5 600x400 Versão eletrónica MONOFÁSICA	82x75x73	0,64 / 97		3,3	3.175	
 7LGK1071 7LGK1068	 7 GN 1/1 GR0711M	Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 -10 600x400 Versão mecânica	82x75x91	0,77 / 110		9,6	3.432	
	 7 GN 1/1 GR0711E	Retentor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 -10 600x400 Versão eletrónica não programável	82x75x91	0,77 / 110		9,6	3.929	
 7LGK1072 7LGK1073	 7 GN 1/1 GR0711P	Retentor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 -10 600x400 Versão eletrónica programável	82x75x91	0,77 / 110		9,6	4.192	

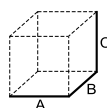
*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Fornos













Retentores / Regeneradores / Cozedura a baixa temperatura

PRODUTO PREMIUM

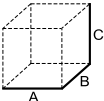


















RIBOX



Potência 230-1N 50Hz Potência 400-3N 50Hz

Código	Modelo	(A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	60 Hz opcional kW	PVP €
 7LGK1074	 Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600x400 Versão mecânica	82x75x111	0,91 / 128		12,6	3.566
	⚡ 10 GN 1/1 GR1011M					
 7LGK1213 7LGK1214	 Retentor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600x400 Versão eletrónica não programável	82x75x111	0,91 / 128		12,6	4.064
	⚡ 10 GN 1/1 GR1011E					
 7LGK1215 7LGK1216	 Retentor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600x400 Versão eletrónica programável	82x75x111	0,91 / 128		12,6	4.304
	⚡ 10 GN 1/1 GR1011P					
 7LGK1217	 Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600x400 Versão mecânica	82x75x150	1,05 / 160		15,9	4.650
	⚡ 14 GN 1/1 GR1411M					
 7LGK1215 7LGK1216	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600x400 Versión electrónica no programable	82x75x150	1,05 / 160		15,9	5.142
	⚡ 14 GN 1/1 GR1411E					
 7LGK1217	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600x400 Versión electrónica programable	82x75x150	1,05 / 160		15,9	5.299
	⚡ 14 GN 1/1 GR1411P					

RETENTORES / REGENERADORES / COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA

Código	Modelo	 (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	Potência	Potência	PVP €	
					230-1N 50Hz	400-3N 50Hz		
					60 Hz opcional			
					kW	kW		
 7LGK0202 7LGK1218	 Retentor-Regenerador de temperatura 10 GN 2/1 - 10 Versão eletrônica programável							
	 10 GN 2/1 GR1021P 82x101x111 1,2 / 153 15,9 5.321							
 7LGK0202 7LGK1218	 Retentor-Regenerador de temperatura 10 GN 2/1 - 10 Versão mecânica							
	 10 GN 2/1 GR1021M 82x101x111 1,2 / 153 15,9 4.863							
 7LGK1219 7LGK1220	 Retentor de temperatura 20 GN 1/1 - 10 Versão eletrônica programável							
	 20 GN 2/1 GM2011P 93x112x204 2,74 / 300 7,2 9.357							
 7LGK1219 7LGK1220	 Retentor-Regenerador de temperatura 20 GN 1/1 - 10 Versão eletrônica programável							
	 20 GN 2/1 GR2011P 93x112x204 2,74 / 300 16,2 10.039							
 7LGK1221 7LGK1222	 Retentor de temperatura 20 GN 2/1 - 10 Versão eletrônica programável							
	 20 GN 2/1 GM2021P 97x126x204 3,2 / 380 9,2 10.374							
 7LGK1221 7LGK1222	 Retentor-Regenerador de temperatura 20 GN 2/1 - 10 Versão eletrônica programável							
	 20 GN 2/1 GR2021P 97x126x204 3,2 / 380 22,2 11.570							

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Fornos

Retentores / Regeneradores / Cozedura a baixa temperatura

Acessórios

RIBOX

	Código	Modelo		Descrição	Potência	PVP €
	7LGK9138	TSR0500		Suporte para 5 bandejas	H85 cm	622
	7LGK9139	TSR1000	Suporte	Suporte para 7 bandejas	H70 cm	600
	7LGK9141	TSR1200		Suporte para 10 bandejas GN 2/1	H70 cm	633
	7LGK9142	GRC001	Carro	50 pratos 20 GN 1/1		929

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

De Itália para o seu restaurante

Para que as suas pizzas sejam verdadeiramente genuínas, necessitam de algo mais do que guardar um segredo: Necessitam de tecnologia de última geração. Com esta ampla gama de maquinaria de fácil utilização, poderá otimizar o seu tempo e tornar-se um verdadeiro mestre a fazer pizzas.



EUROFRED

oem

Pizzeria

LINHA DE PIZZARIA

Amassadeiras	657
Porcionadoras	719
Formadoras de bases	721
Fornos compactos	725
Fornos modulares	731

Pizzeria

Inovação e tradição

Graças à evolução das máquinas de pizaria conseguimos que o seu processo de fabrico seja cada dia mais fácil e rápido.



Amassadeiras

Especialmente concebidas para evitar o aquecimento da massa e, portanto, a fermentação precoce da mesma.



Porcionadoras-Boleadoras

Uma vez amassado o produto é o momento de fazer as bolas para, posteriormente, lhes dar a forma de piza. Um trabalho árduo se não tiver a ajuda destas porcionadoras-boleadoras. É tão simples como introduzir a massa na tremonha e recolher as bolas que for criando.

Permite uma enorme poupança de tempo, evitando ainda a produção da massa diária dado que permite guardar as bolas no frigorífico para os processos de maturação e fermentação.





Formadoras de pizza

Ideal para os restaurantes que queiram ampliar a sua carta com pizzas. Muito intuitiva, permite poupar custos com pessoal qualificado.



Fornos

Monocâmaras, bicâmaras, tricâmaras...

Entre 4 a 18 pizzas em cada fornada. A gás ou eletricidade. Uma gama completa para cobrir qualquer necessidade de mercado.



Pizzaform

Para uma elevada produção horária. Mime a massa com os seus pratos móveis de aço inoxidável, com temperatura regulável independente e aumento ou diminuição da espessura do disco da massa.



*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

FX

★ PRODUTO PREMIUM



FX201M



FX401T para para massa hidratada

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Estrutura de aço envernizada e tina em aço inoxidável
- Temporizador regulável até 30 minutos.
- Dispositivos de segurança ativa e passiva (microinterruptor de série).
- Tensor de cadeia para uma gestão mecânica correta (excluindo o modelo de 20 Kg e 30 kg fixo).
- Fecho completo do corpo da máquina para uma maior higiene.
- 1 ou 2 velocidades de trabalho.
- Barra corta-massa (modelo de 20 Kg padrão).
- Alimentação volts 400/3N (excluindo o modelo de 20 Kg padrão, disponível em versão monofásica).
- Rodas (frontais com travão) opcionais.
- Os modelos de 2 velocidades são ideais para fazer uma massa mais macia em menos tempo.
- A forma da rede de proteção da tina, porque permite introduzir os ingredientes um após o outro com a máquina em movimento, controlando sempre a massa.
- Consulte o seu revendedor para conhecer os modelos para massas hidratadas.



Todos os modelos estão equipados com dispositivo de segurança e rede de proteção garantido a máxima segurança.



Todos os modelos estão equipados com cabeça móvel que facilita as operações de carga, extração do produto e limpeza.



A massa permanece a uma temperatura constante durante todo o ciclo de elaboração, eliminando o aspeto negativo do sobreaquecimento e da pré-fermentação na cuba.

Serviços opcionais*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FX 201 M	FX 201 T	FX 202 M	FX 202 T	FX 301 T
Código		7YEM0022	7YEM0041	7YEM0042	7YEM0051	7YEM0043
Capacidade cuba mín. / máx.	kg	2 / 20	2 / 20	2 / 20	2 / 20	3 / 30
Capacidade cuba máxima	l	26	26	26	26	37
Alimentação elétrica	V / n.º / Hz	230/1/50	400/3/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	750	750	450 - 560	450 - 560	1100
Número de velocidades	n.º	1	1	2	2	1
Diâmetro cuba	mm	427	427	427	427	427
Largura / prof. / altura	mm	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734
Peso bruto / líquido	kg	107 / 98	107 / 98	107 / 98	107 / 98	107 / 98
PVP		2980 €	2980 €	3215 €	3215 €	3150 €

MODELO		FX 302 T	FX 401 T	FX 402 T	FX 601 T	FX 602 T
Código		7YEM0044	7YEM0031	7YEM0045	7YEM0056	7YEM0025
Capacidade cuba mín. / máx.	kg	3 / 30	4 / 40	4 / 40	6 / 60	6 / 60
Capacidade cuba máxima	l	37	47	47	83	83
Alimentação elétrica	V / n.º / Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	750 - 1100	1100	750 - 1100	2200	1870 - 2600
Número de velocidades	n.º	2	1	2	1	2
Diâmetro cuba	mm	427	478	478	585	585
Largura / prof. / altura	mm	427 x 740 x 734	478 x 809 x 778	478 x 809 x 778	585 x 990 x 1005	585 x 990 x 1005
Peso bruto / líquido	kg	107 / 98	145 / 135	145 / 135	218 / 202	218 / 202
PVP		3450 €	3250 €	3500 €	6250 €	7000 €

ACESSÓRIOS	Kit 4 Rodas	Kit 4 Rodas (FX 601 T / FX 602 T)
Código	7YEM9001	7YEM9010
PVP	129 €	180 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SÉRIE RB

★ PRODUCTO PREMIUM



RB301T

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Estrutura de aço envernizada.
- Tina em aço inoxidável.
- Temporizador regulável até 30 minutos.
- Dispositivos de segurança ativa e passiva (microinterruptor de série).
- Tensor de cadeia para uma gestão mecânica correta
- Fecho completo do corpo da máquina para uma maior higiene.
- 1 ou 2 velocidades de trabalho.
- Braço telescópico pneumático para as versões de cabeça móvel (30 e 40 kg).
- Alimentação volts 400/3N (excluindo o modelo de 20 Kg padrão, disponível em versão monofásica).
- Rodas (frontais com travão) opcionais.
- Têm 2 velocidades para realizar uma massa mais macia em menos tempo
- A forma da rede de proteção da tina, porque permite introduzir os ingredientes um após o outro com a máquina em movimento, controlando sempre a massa.
- Consulte o seu revendedor para conhecer as nossas amassadeiras para massa hidratada.



Todos os modelos estão equipados com dispositivo de segurança e rede de proteção garantido a máxima segurança.



Todos os modelos estão equipados com cabeça móvel que facilita as operações de carga, extração do produto e limpeza.



A massa permanece a uma temperatura constante durante todo o ciclo de elaboração, eliminando o aspeto negativo do sobreaquecimento e da pré-fermentação na cuba.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RB 301 T	RB 302 T	RB 401 T	RB 402 T
Código		7YEM0053	7YEM0054	7YEM0160	7YEM0170
Capacidade cuba min. / máx.	kg	3 / 30	3 / 30	4 / 40	4 / 40
Capacidade cuba máxima	l	37	37	47	47
Alimentação elétrica	V / n.º / Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	1100	750 - 1100	1100	750 - 1100
Número de velocidades	n.º	1	2	1	2
Diâmetro cuba	mm	427	427	478	478
Largura / prof. / altura	mm	478 x 809 x 807	478 x 809 x 807	478 x 809 x 807	478 x 809 x 807
Peso bruto / líquido	kg	145 / 135	145 / 135	145 / 135	145 / 135
PVP		4640 €	4899 €	4910 €	4999 €

ACESSÓRIO	Kit 4 Rodas
Código	7YEM9001
PVP	129 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

PORCIONADORA DE PIZA OEM

★ PRODUTO PREMIUM



BM 2/AS (Porcionadora-Boleadora)



AS/T (Boleadora)



BM 2 (Porcionadora)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Porcionadora BM2: Inclui uma cuba com capacidade para 30 kg de massa que deverá ser introduzida antes da fermentação da mesma. A massa ao sair da porcionadora exige uma moldagem posterior para passar à fermentação.
- A porcionadora-boleadora BM2/AS divide em porções e arredonda automaticamente a massa para a pizza. Introduzindo 30 Kg de massa não fermentada e selecionando o cone e a campânula em função da gramagem desejada, obtêm-se porções perfeitamente calibrada e prontas para a fermentação.



Cones para colocar na porcionadora (BM 2) e na porcionadora-boleadora (BM 2 / AS) para determinar a calibragem da porção.



Campânulas que permitem a formação das bolas por rotação, aplicáveis ao modelo BM 2/AS.



Cone e faca para cortar as bolas de massa.



Bolas de massa.

Serviços opcionais*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BM 2 (Porcionadora)	BM 2/AS (Porcionadora-Boleadora)	AS/T (Boleadora)
Código		7YEM0187	7YEM0192	7YEM0186
Capacidade cuba min. / máx.	kg	30 / 30	30 / 30	- / -
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	550	840	370
Produção porções 90 gr	nº/h	1200	1200	1000
Largura / Prof. / Altura	mm	475 / 765 / 740	765 / 765 / 1450	570 / 610 / 500
Peso bruto / líquido	kg	118 / 101	255 / 203	84 / 73
PVP		7743 €	12902 €	3236 €

Equipamentos de origem

EQUIPAMENTOS DE ORIGEM	BM 2	BM 2/AS	AS/T
Cone D5	1	1	-
Cone D5,5	1	1	-
Cone D6	1	1	-
Campânula AS (140-180 gr)	-	1	-
Campânula AS (190-230 gr)	-	1	-
Campânula AS (190-230 gr)	-	-	1*

ACESSÓRIOS	Cone D7 (240-280 gr)	Cone D4 (60-100 gr)	Cone D4,5 (90-130 gr)	Cone D5 (120-160 gr)	Cone D5,5 (150-190 gr)	Cone D6 (180-220 gr)	Cone D6,5 (210-250 gr)	Cone D3,5 (50-70 gr)
Código	7YEM0250	7YEM0220	7YEM0225	7YEM0230	7YEM0235	7YEM0240	7YEM0245	7YEM0215
PVP	105 €	105 €	105 €	105 €	105 €	105 €	105 €	144 €

ACESSÓRIOS	Kit de 4 rodas (BM 2/AS)	Campânula AS (90-130 gr)	Campânula AS (140-180 gr)	Campânula AS (50-80 gr)	Campânula AS (220-260 gr)	Campânula AS (260-300 gr)	Campânula AS (190-230 gr)
Código	7YEM9136	7YEM0300	7YEM0305	7YEM0295	7YEM0315	7YEM0316	7YEM0310
PVP	216 €	632 €	632 €	632 €	632 €	632 €	632 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

EVOLUZIONE



D-30



Retta 50

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Sistema de rolos de grande precisão com regulação de 0 a 4 mm.
- Diâmetro da massa: entre 30 e 45 cm.
- Pedal elétrico de origem para os modelos EVOLUZIONE RETTA 40 e EVOLUZIONE RETTA 50. Opcional para D-30 e D-40.
- Possibilidade de regular a espessura e o diâmetro da massa.
- Poupança energética graças à tecnologia Touch and Go (para os modelos EVOLUZIONE D-30 e D-40).
- Abertura de rolos de 0 a 4 mm.



Modelo D-30 e D-40 com tecnologia TOUCH AND GO que permite, graças aos seus sensores, que os rolos girem automaticamente ao detetarem a massa.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		D-30	D-40	Retta 40	Retta 50
Código		7IPF0033	7IPF0034	7IPF0035	7IPF0036
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	250	250	250	250
Diâmetro piza	cm	14/30	26/40	26/40	26/45
Largura / Prof. / Altura	mm	470 / 405 / 650	580 / 465 / 780	580 / 465 / 715	660 / 465 / 715
Peso bruto / líquido	kg	35 / 28	39 / 37	45 / 38	48 / 41
PVP		1205 €	1337 €	1426 €	1517 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

PIZZAFORM

★ PRODUTO PREMIUM



PF 300 / 35 MTE



PF 500 / 45 MTE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Os pizzaforms são prensas concebidas para modelar de modo uniforme e num curto espaço de tempo a massa da piza.
- A sua velocidade de funcionamento, simplicidade de manipulação e segurança de uso fazem com que esta ferramenta seja indispensável na pizzaria, especialmente nos momentos de maior trabalho.
- PF 300/35 MTE: Possibilidade de obter um diâmetro máximo de 350 mm.
- PF 500/45 MTE: Possibilidade de obter um diâmetro máximo de 450 mm.
- Temperatura máxima de pratos de 180°C.
- Tempo de pressão entre pratos para obter um ótimo desempenho com bolas à temperatura ambiente e bem fermentadas é de 3”.



Possibilidade de regular a espessura (entre 1 e 12 mm) e o diâmetro da massa adaptando-se a cada necessidade.



A forma particular do prato superior, concebido para o propósito, facilita a formação do rebordo da piza.



Máxima segurança para o operador graças aos diferentes sistemas de segurança incorporados.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PF 300 / 35 MTE	PF 500 / 45 MTE
Código		7YEM0138	7YEM0132
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	3970	7950
Produção horária	n.º / h	300	300
Diâmetro prato	mm	350	450
Largura	mm	520	550
Profundidade	mm	580	700
Peso bruto / líquido	kg	186 / 172	230 / 212
PVP		5832 €	7539 €

ACESSÓRIOS	Suporte com 4 rodas	Suporte SU/327
Código	7YEM9135	7YEM9141
PVP	266 €	1038 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

NAPOLI



XL 6 + 6



XL 6L



Consultar disponibilidade na versão digital.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Forno elétrico fabricado em aço inoxidável e chapa pré-pintada.
- Modelos disponíveis em monocâmara e bicâmara.
- Superfície de cozedura de ladrilhos refratários.
- Isolamento em lã de rocha evaporada.
- Resistências blindadas.
- Iluminação interna.
- Controlo mecânico da temperatura.
- Inclui termóstato de segurança.
- Painel lateral vermelho, **EXCLUSIVO EUROFRED**.
- Possibilidade de alimentação 220/3 mediante pedido.



Isolamento em lã de rocha evaporada.



Controlo eletromecânico da temperatura.



Inclui dois manípulos de abertura de porta.



Forno elétrico fabricado em aço inoxidável e chapa pré-pintada.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	MONOCÂMARA			
	XL 4	XL 6	XL 6L	XL 9
Código	7IPF0001	7IPF0002	7IPF0003	7IPF0004
Intervalo de temperatura	°C	+50 / +500	+50 / +500	+50 / +500
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	6000	9000	13200
Produção horária (Diâmetro de 35 cm)	n.º / h	4	6	9
Largura / Prof. / Altura	mm	1000 / 954 / 413	1000 / 1314 / 413	1360 / 954 / 413
PVP		1317 €	1575 €	1777 €

MODELO	BICÂMARA			
	XL 4 + 4	XL 6 + 6	XL 6L + 6L	XL 9 + 9
Código	7IPF0005	7IPF0006	7IPF0007	7IPF0008
Intervalo de temperatura	°C	+50 / +500	+50 / +500	+50 / +500
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	12000	18000	26400
Produção horária (Diâmetro de 35 cm)	n.º / h	4 + 4	6 + 6	9 + 9
Largura / Prof. / Altura	mm	1000 / 954 / 745	1000 / 1314 / 745	1360 / 954 / 745
PVP		2225 €	2554 €	2914 €

ACESSÓRIOS	Kit de 4 rodas	Suporte XL 4	Suporte XL 4 + 4	Campânula inox (XL 4 / XL 4 + 4)	Suporte XL 6L	Suporte XL 6L + 6L	Suporte XL 6
Código	7IPF9043	7IPF0017	7IPF0018	7IPF0025	7IPF0021	7IPF0022	7IPF0019
Largura / Prof. / Altura	-	1014x960x8590 mm	1014x860x8590 mm	1000x120x995 mm	1319x96x859 mm	1319x860x8590 mm	1014x960x1219 mm
Peso	-	33 kg	32 kg	10.64 kg	39 kg	38 kg	39 kg
PVP	161 €	342 €	342 €	359 €	396 €	396 €	396 €

ACESSÓRIOS	XL 6 + 6L	Campânula inox (XL 6 / XL 6 + 6)	Campânula inox (XL 6L / XL 6L + 6L)	Suporte XL 9	Suporte XL 9 + 9	Campânula inox (XL 9 / XL 9 + 9)
Código	7IPF0020	7IPF0027	7IPF0029	7IPF0023	7IPF0024	7IPF0031
Largura / Prof. / Altura	1319x860x8590 mm	1000x120x1355 mm	1360x120x1015 mm	1319x1219x960 mm	1319x860x1219 mm	1360x120x1375 mm
Peso	38 kg	13.77 kg	12.95 kg	45 kg	44 kg	16.94 kg
PVP	396 €	405 €	420 €	426 €	426 €	510 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

START



START

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Tamanho reduzido. Compacto e fácil de instalar, apto para pequenas produções em bares ou locais com dimensões reduzidas.
- Boa qualidade. Oferece bons resultados para a cozedura direta em pedra ou em bandeja.
- Versatilidade. Perfeito para reaquecer, mas também indicado para a cozedura completa.
- Com um desenho compacto e minimalista, o START é um forno elétrico estático, prático e funcional. Indicado para cozer pizzas com 35 cm de diâmetro máximo ou para reaquecer a pizza cortada ou outros pratos. Dispõe de um elemento opcional interessante: uma grelha que pode ser colocada a meio da câmara para assar verduras.
- Controlos eletromecânicos.
- É possível regular independente a temperatura da parte superior e da parte inferior.
- O pirómetro indica a temperatura interior.
- Está equipado com um interruptor geral e visores de controlo do funcionamento.
- Capacidade: Uma pizza de 35 a 40 cm de diâmetro.
- Ideal para: Bares e estabelecimentos pequenos que preparam refeições, sandes e aperitivos.

Serviços opcionais



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Start
Código		7IEM0051
Intervalo temperatura máximo	°C	400
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	1900
Largura / Prof. / Altura	mm	662 / 513 / 366
Peso bruto / líquido	kg	42 / 36
PVP		1475 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

DOMITOR

★ PRODUTO PREMIUM



4.30

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Excelente isolamento da câmara de cozedura: isolamento em lã de rocha e pedra cerâmica que garante uma melhor dispersão do calor, menores temperaturas exteriores e um menor consumo de energia.
- Robustez da câmara, que permite uma maior durabilidade e resistência à corrosão.
- Design da porta pensada para mitigar a fuga de calor quando está aberta, dotada de molas e com vidro cerâmico.
- Lâmpada de halogéneo de alta resistência.
- Termóstato de segurança.
- Possibilidade de forno bicâmara empilhando dois modelos iguais.



Facilidade de utilização.



Câmara em aço inoxidável.



Com visibilidade exterior da câmara de cozedura.

Serviços opcionais*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		4.30	6.30 S	6.30 L	9.30
Código		7IEM7630	7IEM7635	7IEM7640	7IEM7645
Intervalo de temperatura	°C	0 / +400	0 / +400	0 / +400	0 / +400
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	4,4	7,8	7,8	12
Largura / Prof. / Altura	mm	950 / 950 / 400	950 / 1300 / 400	1250 / 950 / 400	1250 / 1300 / 400
PVP		2027 €	2926 €	3018 €	3633 €

CAPACIDADE DE PIZAS

MODELO		4.30	6.30 S	6.30 L	9.30
Código		7IEM7630	7IEM7635	7IEM7640	7IEM7645
Pizas (Diâmetro 30 cm)		4	6	6	9
Pizas (Diâmetro 45 cm)		1	2	2	4
Placas / Bandejas (60 x 40 cm)		1	2	2	2

ACESSÓRIOS	Suporte SU 344 para 4/8 peças (4,30)	Suporte SU 341 para 6S/12S pizas (6,30 S)	Suporte SU 343 para 6L/12L pizas (6,30 L)	Suporte SU 342 para 9 peças (9,30)
Código	7IEM7800	7IEM7805	7IEM7810	7IEM7815
PVP	610 €	643 €	643 €	669 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

PRATICO



C64EM PRATICO 3



C64EM PRATICO 2



C64EM PRATICO 1

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Elevadas prestações. Permite cozer uma bandeja de piza (60 x 40 cm) ou 2 pizzas com 30 cm de diâmetro.
- Graças ao quadro de controlo é possível regular a potência e controlar os consumos.
- Desenho minimalista e elevada eficiência: O Pratico é um forno elétrico estático com excelentes prestações profissionais. Permite cozer pizzas tanto no ladrilho como na bandeja, e para além de aquecer pizzas cortadas, também pode aquecer outros pratos.
- Controlos eletromecânicos (com botões manuais). O quadro de controlo permite regular a temperatura através de termóstatos independentes para a parte superior e para a parte inferior.
- O pirómetro analógico apresenta a temperatura para um controlo constante. Está equipado com um interruptor geral e manípulos de controlo do funcionamento.

Serviços opcionais*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		C64EM PRATICO 1	C64EM PRATICO 2	C64EM PRATICO 3
Código		7IEM0052	7IEM0053	7IEM0054
Intervalo temperatura	°C	400	400	400
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica	W	3500	7000	1050
Largura / Prof. / Altura	mm	882 / 573 / 390	882 / 573 / 733	882 / 573 / 1076
Peso bruto / líquido	kg	69 / 60	139 / 120	185 / 160
PVP		1765 €	3315 €	4795 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

VALIDO



1235 LD



835 E



435 D

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Construído integralmente em aço inoxidável, ajuda à cozedura e ao dourado do produto.
- Produtividade. Perfeito para uma produção intensa: até 96 pizzas por hora (Diâmetro de 35 cm) com o modelo 1235L.
- Cozedura personalizada. É possível controlar a cozedura em qualquer momento, seleccionando os parâmetros para obter a piza que pretenda.
- Controlo da potência e dos consumos. Graças à precisão da regulação da temperatura, poderá programar a cozedura controlando a potência e, dessa forma, os consumos.
- Desenho moderno e preciso para um forno de alto desempenho. Permite realizar uma cozedura tradicional no ladrilho ou na bandeja. O quadro de controlo digital regula independentemente as resistências superiores e inferiores por meio de 20 posições (rotações de 5%). Está equipado com um controlo manual para a chaminé para a pontual descarga de fumos.
- O modelo VALIDO está disponível com diferentes tipos de controlos:
 - » Controlos eletrónicos com regulação manual. Utilizando o painel de controlo, é possível regular independentemente as resistências superiores e inferiores utilizando comutadores manuais com 5 posições (rotações de 20%). A regulação termostática da temperatura é realizada através do controlo eletrónico (precisão 1° C) e a leitura é efetuada através do ecrã LED. Está equipado com um interruptor geral e com um interruptor para a iluminação interna.
 - » Controlos digitais. O painel de controlo digital permite regular independentemente as resistências superiores e inferiores por meio de 20 posições (rotações de 5%). A regulação termostática da temperatura é realizada através do controlo eletrónico (precisão 1° C) e a leitura é efetuada através do ecrã LED. Está equipado com um interruptor geral e com um interruptor para a iluminação interna.

Serviços opcionais*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	435 E	435 D	635 SE	635 SD	635 LE
Código	7IEM0097	7IEM0098	7IEM0099	7IEM0101	7IEM0102
Intervalo temperatura máximo °C	400	400	400	400	400
Alimentação elétrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica W	7000	7000	8800	8800	10500
Diâmetro cm	35	35	35	35	35
Largura / Prof. / Altura mm	1075 / 1080 / 400	1075 / 1080 / 400	1075 / 1435 / 400	1075 / 1435 / 400	1450 / 1075 / 400
Peso líquido kg	107	107	142	142	110
PVP	3350 €	3200 €	4750 €	4500 €	5250 €

MODELO	635 LD	935 E	935 D	835 E	835 D
Código	7IEM0103	7IEM0104	7IEM0106	7IEM0107	7IEM0108
Intervalo temperatura máximo °C	400	400	400	400	400
Alimentação elétrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica W	10500	13200	13200	14000	14000
Diâmetro cm	35	35	35	35	35
Largura / Prof. / Altura mm	1450 / 1075 / 400	1450 / 1520 / 400	1450 / 1520 / 400	1075 / 1080 / 730	1075 / 1080 / 730
Peso líquido kg	110	177	177	167	167
PVP	4999 €	5725 €	6000 €	5750 €	5450 €

MODELO	1235 SE	1235 SD	1235 LE	1235 LD
Código	7IEM0109	7IEM0116	7IEM0117	7IEM0119
Intervalo temperatura máximo °C	400	400	400	400
Alimentação elétrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potência elétrica W	17600	17600	21000	21000
Diâmetro cm	35	35	35	35
Largura / Prof. / Altura mm	1075 / 1435 / 730	1075 / 1435 / 730	1450 / 1075 / 730	1450 / 1075 / 730
Peso líquido kg	217	217	217	217
PVP	7890 €	7530 €	8785 €	8380 €

CAPACIDADE DE PIZAS

MODELO	435 E	835 E	635 SE	1235 LE	935 D
Código	7IEM0097	7IEM0107	7IEM0099	7IEM0117	7IEM0106
Pizas (Diâmetro 30 cm)	4	4	6	6	9
Pizas (Diâmetro 45 cm)	1	1	2	2	4
Placas / Bandejas (60 x 40 cm)	1	1*	2	2*	4

ACESSÓRIOS	Suporte 435-835	Suporte 635S-1235S	Suporte 635L - 1235L	Suporte 935
Código	7IEM7820	7IEM7825	7IEM7830	7IEM7835
PVP	546 €	562 €	562 €	582 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SG MODULARES

★ PRODUTO PREMIUM



SG 99 / 2



SG 69 / 1

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Os modelos SG 69 e SG 99 permitem sobrepor até 2 câmaras.
- Os queimadores encontram-se sob a pedra refratária.
- Regulação independente dos queimadores.
- Na parte superior da câmara encontra-se o dispositivo de descarga dos gases que passam sucessivamente para a chaminé.
- A cozedura pode ser realizada diretamente sobre o ladrilho.
- Por defeito preparado para gás butano, mas pode ser adaptado de série para gás propano.



Todos os modelos dispõem de suporte, câmaras de fermentação e câmaras neutras.

Serviços opcionais*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SG 69 / 1	SG 69 / 2	SG 99 / 1	SG 99 / 2
Código		7IEM1832	7IEM1833	7IEM1830	7IEM1831
Intervalo de temperatura	°C	0 / +400	0 / +400	0 / +400	0 / +400
Alimentação elétrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potência elétrica	W	50	50	50	50
Largura / Prof. / Altura	mm	1110 / 1150 / 500	1110 / 1150 / 1000	1410 / 1150 / 500	1410 / 1150 / 1000
Peso líquido	kg	189	386	239	486
PVP		6676 €	13117 €	7862 €	15105 €

CAPACIDADE DE PIZAS

MODELO		SG 69 / 1	SG 69 / 2	SG 99 / 1	SG 99 / 2
Código		7IEM0097	7IEM0107	7IEM0099	7IEM0117
Pizas (Diâmetro 30 cm)		6	6	9	9
Pizas (Diâmetro 45 cm)		2	2	4	4
Placas / Bandejas (60 x 40 cm)		2	2*	2	2*

ACESSÓRIOS		Suporte com 4 rodas	Suporte SG 69/1 - SG 69/2	Suporte SG 99/1	Suporte SG 99/2
Código		7YEM9135	7IEM9006	7IEM2146	7IEM2151
PVP		266 €	1525 €	1066 €	1081 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

SUPERTOP

★ PRODUTO PREMIUM



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Temperatura máxima 450°.
- Construído completamente em aço inox AISI 430.
- Campânula integrada em cada boca de forno.
- Regulação manual ou automática da chaminé.
- Vedante de porta para um fecho seguro e silencioso.
- Kit de moto-aspiração de série que facilita a expulsão dos fumos da câmara.
- Fronte do forno e piso de cozedura totalmente removíveis.
- Parte frontal em aço inox personalizável com diversas cores e texturas (mediante pedido).
- Painel de controlo digital com ecrã de 7" e botão de controlo.
- Função de ativação automática 2 vezes ao dia.
- Função de limpeza automática.
- 6 diferentes zonas de potência (3 superiores e 3 inferiores).

Serviços opcionais*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	MONOCÂMARA				BICÂMARA		
	435 / 1	435 / 2	435 / 3	635S / 1	635S / 2	635S / 3	
Código	7IEM0535	7IEM0536	7IEM0537	7IEM0548	7IEM0541	7IEM0542	
Potência elétrica	W	8400	16800	25200	10500	21000	31500
Alimentação elétrica	V/n.º/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Produção horária (Diâmetro de 35 cm)	n.º/h	40	80	120	60	120	180
Produção horária (Diâmetro de 45 cm)	n.º/h	6	12	18	12	24	36
Produção horária (60 x 40 cm)	n.º/h	4	8	12	8	16	24
Largura / Prof. / Altura	mm	1083 / 1165 / 390	1083 / 1165 / 780	1083 / 1165 / 1170	1083 / 1515 / 390	1083 / 1515 / 780	1083 / 1515 / 1170
Dimensões câmara de cozedura	mm	759 / 738 / 135	759 / 738 / 135	759 / 738 / 135	759 / 1088 / 135	759 / 1088 / 135	759 / 1088 / 135
Peso bruto / líquido	kg	175 / 155	350 / 310	525 / 465	224 / 193	448 / 386	672 / 579
PVP		7750 €	15500 €	23250 €	8475 €	16900 €	25215 €

MODELO	BICÂMARA			TRICÂMARA			
	635L / 1	635L / 2	635L / 3	935 / 1	935 / 2	935 / 3	
Código	7IEM0543	7IEM0544	7IEM0547	7IEM0550	7IEM0552	7IEM0553	
Potência elétrica	W	15100	30200	45300	18900	37800	567000
Alimentação elétrica	V/n.º/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Produção horária (Diâmetro de 35 cm)	n.º/h	60	120	180	90	180	270
Produção horária (Diâmetro de 40 cm)	n.º/h	12	24	36	24	48	72
Produção horária (60 x 40 cm)	n.º/h	8	16	24	16	32	48
Largura / Prof. / Altura	mm	1460 / 1165 / 390	1460 / 1165 / 780	1460 / 1165 / 1170	1460 / 1515 / 390	1460 / 1515 / 780	1460 / 1515 / 1170
Dimensões câmara de cozedura	mm	1136 / 738 / 135	1136 / 738 / 135	1136 / 738 / 135	1136 / 1088 / 135	1136 / 1088 / 135	1136 / 1088 / 135
Peso bruto / líquido	kg	230 / 199	460 / 398	690 / 597	281 / 250	562 / 500	843 / 750
PVP		8700 €	17500 €	26105 €	9750 €	19400 €	29300 €

ACESSÓRIOS	Suporte com rodas Supertop 435/1-2-3	Suporte com rodas Supertop 635S/1-2-3	Suporte com rodas Supertop 635L/1-2-3	Suporte com rodas Supertop 935/1-2-3
Código	7IEM9146	7IEM9147	7IEM9148	7IEM9149
PVP	1650 €	1775 €	1725 €	1875 €

*Para contratar Serviços opcionais, ver final do catálogo.
Reservados os direitos de alterar modelos e dados técnicos.

Condições de venda

Todas as relações comerciais entre a EUROFRED, S.A. e os seus clientes reger-se-ão pelas seguintes condições gerais de venda que se considerarão aceites pelo comprador pelo simples facto de fazer um pedido.

A. CATÁLOGOS, OFERTAS E PEDIDOS

- A.1. As informações que a título indicativo lhes facultamos relativamente a preços, modelos, dimensões, características e especificações, não nos obriga a mantê-las, podendo estas ser modificadas sem aviso prévio.
- A.2. As ofertas estão sempre, e para todos os efeitos, condicionadas à nossa posterior aceitação, por escrito, do correspondente pedido.
- A.3. Qualquer condição estabelecida pelo comprador no pedido que não se ajuste às condições gerais de venda será considerada nula, salvo aceitação da nossa parte que deverá constar expressamente na aceitação escrita do pedido.

B. ANULAÇÃO DE PEDIDOS

- B.1. Os pedidos aceites não poderão ser anulados nos seguintes casos:
 - Quando se tiver efetuado o envio do pedido.
 - Quando se tratem de materiais de fabrico especial e este já se tiver iniciado ou o material não seja de fabrico próprio.
- B.2. Reservamos o direito de anular os pedidos com entrega pendente sempre que o comprador não tenha cumprido, de forma total ou parcial, anteriores contratos.

C. PREÇOS

- C.1. Os preços que figuram nas nossas tarifas incluem sempre transporte por camião ou vagão a partir do armazém de Barcelona, ou de outros armazéns, excluindo os produtos que exijam condição expressa.
- C.2. Os nossos preços de venda poderão ser alterados mediante um simples aviso ao comprador. Os novos preços serão aplicados a todos os pedidos a aguardar entrega na data da modificação.

D. PRAZOS DE ENTREGA

- D.1. Os prazos de entrega indicados na nossa aceitação de pedido serão meramente indicativos.
- D.2. O incumprimento do prazo de entrega não será razão, em caso algum, para qualquer reclamação por parte do comprador.
- D.3. Os atrasos na entrega originados por motivos de força maior que não nos sejam diretamente imputáveis não constituirão uma causa justificada para a anulação, por parte do comprador, do pedido involuntariamente demorado.

E. FORMA DE ENTREGA

- E.1. As mercadorias consideram-se entregues nos nossos armazéns ou depósitos de distribuição, cessando a nossa responsabilidade relativamente às mesmas a partir do momento em que as colocamos à disposição da transportadora.
- E.2. Salvo acordo em contrário, o indicado nas condições especiais de cada produto, não assumimos os riscos do transporte, que ficarão totalmente a cargo do comprador, inclusivamente quando os danos e prejuízos ocorridos durante o transporte se devam a um caso fortuito ou de força maior. O facto de contratarmos o transporte das mercadorias, e de em alguns casos pagarmos o montante envolvido, não implica a revogação da cláusula anterior, nem a aceitação da nossa parte dos riscos do mesmo.
- E.3. Os pedidos que nos sejam efetuados de uma determinada quantidade de mercadoria poderão ser entregues parcialmente.
- E.4. Salvo instruções concretas por parte do comprador, os envios de mercadorias serão efetuados através do meio e tarifa mais económicos.

F. EMBALAGENS

- F.1. As nossas mercadorias serão enviadas embaladas da forma habitual ou da forma indicada previamente no correspondente catálogo. Dentro do que seja razoavelmente possível, respeitaremos as instruções do comprador relativamente a outros tipos ou formas de embalagem, que se efetuarão ao preço de custo.
- F.2. Salvo aviso em contrário, o que é indicado nas condições particulares de cada produto, e o custo das embalagens, não está incluído no preço das mercadorias. Este conceito irá incluído em separado nas nossas faturas.
- F.3. Não se admite a devolução das nossas embalagens, visto não serem reutilizáveis.

G. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- G.1. O pagamento do preço das nossas mercadorias deverá ser feito em dinheiro nos nossos escritórios de Barcelona, exceto se for concedido crédito ao comprador, caso em que o pagamento será efetuado no(s) prazo(s) expressamente estipulado(s).
- G.2. Para facilitar o pagamento, poderão ser utilizadas letras de câmbio a cargo do comprador, sem que tal signifique uma alteração da data ou do local de pagamento determinados anteriormente.
- G.3. Caso antes da conclusão da totalidade ou de parte de um pedido surjam informações, ou caso se tome

conhecimento de factos ou circunstâncias, que originem um fundado receio de que o comprador não cumprirá a sua obrigação de pagamento do preço, a entrega das mercadorias poderá ser suspensa caso o comprador não antecipe o seu pagamento ou não garanta o mesmo no prazo acordado.

H. GARANTIA

- H.1. Os nossos produtos, sempre que forem utilizados em condições normais e instalados de acordo com as normas em vigor, têm garantia contra todos os defeitos de fabrico durante um ano, exceto os produtos indiquem que outro prazo no correspondente catálogo. Para desfrutar desta garantia será necessário, em cada caso, que o defeito seja aceite pelo nosso Departamento Técnico, devendo ser enviados os produtos defeituosos para o armazém de origem que será previamente indicado.
- H.2. Todas as máquinas incluídas neste catálogo dispõem de um ano de garantia em peças sobresselentes.
- H.3. A nossa garantia cobre unicamente a reposição do material sem qualquer encargo para o comprador e sem que em nenhum caso sejamos responsáveis pelos danos e prejuízos que possam ter ocorrido, direta ou indiretamente, devido ao defeito.
- H.4. Cobre apenas os produtos e peças ou elementos do nosso catálogo.
Para os restantes adquiridos, subsiste a garantia que o nosso fornecedor nos dá e que revertermos para o nosso cliente de acordo com as condições que cada fornecedor tiver estabelecido.
- H.5. Os gastos, portes, embalagens, etc. relacionados com as reparações dentro da garantia estarão a cargo do cliente.
- H.6. Os gastos, portes, embalagens, etc. relacionados com as reparações dentro da garantia estarão a cargo do cliente.

I. RECLAMAÇÕES

Para além da garantia que cobre os nossos produtos, responderemos às reclamações justificadas por erro ou defeito na quantidade dos mesmos e qualquer incidência relativamente ao fornecimento, embalagem ou transporte caso sejamos informados de tal facto nos 6 dias seguintes à receção da mercadoria já que, se tal não acontecer, consideramos o material conforme e não admitiremos qualquer reclamação posterior.

J. DEVOLUÇÕES

- J.1. Não se aceitarão devoluções, exceto mediante autorização expressa. Em todos os casos, o material deverá estar livre de portes e gastos. Pagar-se-á ao cliente, no máximo, 90% do seu valor, para material em perfeitas condições e com desvalorização superior a avaliar pela nossa secção correspondente nos restantes casos.
- J.2. Ao seu montante deduzir-se-á sempre 10% a título de gastos de receção, teste e inspeção, exceto se forem especificadas outras percentagens nas condições especiais de venda de cada produto.

K. PROPRIEDADE DA MERCADORIA

- K.1. Continuará a ser propriedade desta Empresa toda a mercadoria que não esteja integralmente paga.
- K.2. Enviar-se-á sem portes para o armazém previamente indicado.

L. IMPOSTOS

Todos os impostos atualmente em vigor e os que no futuro possam vir a existir sobre a produção ou venda dos referidos artigos, exceto se a sua repercussão não estiver expressamente proibida e que tenham por causa o facto da venda, serão suportados pelo cliente.

M. JURISDIÇÃO

O comprador e o vendedor renunciarão a qualquer outro foro e jurisdição, e submetem-se incondicionalmente aos tribunais de Barcelona.

Glossário

CLASSE CLIMÁTICA

Define as condições de temperatura ambiente e humidade relativa nas quais se realizaram os ensaios de verificação de funcionamento da máquina.

As diferentes classes climáticas existentes são refletidas na tabela a seguir (segundo a norma EN-UNE441-4).

CLASSES CLIMÁTICAS		
Classes climáticas na sala de ensaio	Temperatura em termómetro de bulbo seco °C	Humidade relativa %
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
5	40	40
6	27	70
SN	+10 a +32 °C	-
N	+16 a +32 °C	-
ST	+16 a +38 °C	-
T	+16 a +43 °C	-

CLASSE DE TEMPERATURA

Define as temperaturas máximas e mínimas mais desfavoráveis alcançáveis em qualquer ponto interior do móvel acima e abaixo das quais respetivamente se garante que não estará nenhum produto conservado no interior do móvel.

Existem 5 classificações de classe de temperaturas detalhadas na tabela seguinte (segundo a norma EN-UNE441-5).

CLASSES DE TEMPERATURA		
CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS		
Classe	A temperatura mais alta do produto mais quente é menor ou igual a: °C	A temperatura mais baixa do produto mais frio é maior ou igual a: °C
M1	+5	-1
M2	+7	-1
H	+10	+1

CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS CONGELADOS		
Classe	A temperatura mais alta do produto mais quente é menor ou igual a: °C	A temperatura mais baixa do produto mais frio é maior ou igual a: °C
L1	-15	-18
L2	-12	-18

Índice por modelos

A		
AB Congeladores horizontais	119	
ARMÁRIOS DESMONTÁVEIS		
Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	157	
ARMÁRIOS SELF-SERVICE		
Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	159	
AENN Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	163	
ATNN Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	165	
AEV Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	183	
ATV Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	185	
AENN Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	145	
AB / ABX 500 Armários de Serviço e Bancadas	243	
ABX 700 Armários de Serviço e Bancadas	261	
ARTIC Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	409	
AGE TWIN Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	513	
B		
BTL Armários de Serviço e Bancadas	255	
BFS Armários expositores	293	
BBC Armários expositores	295	
BYG / BYGX Armários expositores	325	
BWFS 9V Armários expositores	351	
BWFS 38V Armários expositores	353	
BY / BYX Armários de Serviço e Bancadas	259	
BERRY Vitrinas de Geladaria e Pastelaria	479	
C		
CARRETINO Vitrinas de Geladaria e Pastelaria	471	
CP / CM / CG Fabricadores de Gelo e Fontes de Água	101	
CH / HC Congeladores horizontais	117	
CF Congeladores horizontais	121	
CHV / V Congeladores horizontais	137	
CÂMARA DE CONSERVAÇÃO S6		
Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	145	
CÂMARA DE CONSERVAÇÃO S8		
Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	147	
CÂMARA DE CONGELAÇÃO S10E		
Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	149	
CÂMARA DE CONGELAÇÃO S10M		
Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	151	
CR / CRX 2 Armários de Serviço e Bancadas	233	
CR / CRX 2 Armários de Serviço e Bancadas	235	
CR / CRX 6 Armários de Serviço e Bancadas	241	
CR7 Armários de Serviço e Bancadas	253	
CRQ Armários de Serviço e Bancadas	283	
CT Armários de Serviço e Bancadas	255	
CEV / BFS / UFFS Armários expositores	301	
CW Armários expositores	363	
CANTINETTA Armários expositores	359	
CHOCOLADY Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	493	
CRISTAL TOWER Armários expositores	341	
CARRETINO Vitrinas de Geladaria e Pastelaria	471	
CEP Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	445	
D		
DIVA Armários expositores	339	
DC 800 / DC 1000 Armários expositores	301	
DC 800 / DC 1000 Armários expositores	301	
DC 800 / DC 1000 Armários expositores	301	
DOMITOR Pizzaria	729	
DRINK MAGIC Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	495	
DREAM VC Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	399	
DREAM VD Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	401	
DIVA Vitrinas de Geladaria e Pastelaria	475	
E		
EVOLUZIONE Pizzaria	721	
EXPONORM Armários expositores	349	
EIS Armários expositores	317	
EV Armários expositores	319	
ENOPRESTIGE / GROTTA Armários expositores	361	
ECO MADEIRA Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	407	
ECO TWIST Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	423	
ECO Cozinhas	649	
ECO DIGIT Cozinhas	651	
EUROLABO Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	515	
ECOWIP / MINIWIP / JETWIP		
Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	507	
EURO / BLACK MAGIC		
Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	523	

Índice por modelos

EKF/EKL Fornos	663	GAMA UNIKA 700 FOGÕES ELÉTRICOS DE INDUÇÃO	
P180 M Fornos	657	Cozinhas	579
EASYAIR Controlo mecânico Fornos	667	GAMA UNIKA 700 GRELHADORES FRY-TOP GÁS / ELÉTRICO	
EASYAIR Controlo eletromecânico sem humidificação		Cozinhas	581
Fornos	669	GAMA UNIKA 700 AQUA-GRILL A GÁS Cozinhas	583
EASYAIR Controlo eletromecânico		GAMA UNIKA 700 BANHO-MARIA Cozinhas	585
duas velocidades com humidificador Fornos	671	GAMA UNIKA 700 COZEDORA DE MASSAS GÁS E ELÉTRICA	
EASYAIR Controlo eletromecânico duas velocidades Fornos	673	Cozinhas	587
EASYAIR Controlo Touch-Screen Fornos	675	GAMA UNIKA 700 FRITADEIRAS A GÁS Cozinhas	589
EASYAIR Controlo Touch-Screen Fornos	675	GAMA UNIKA 700 FRITADEIRAS A ELÉTRICAS Cozinhas	591
F		GAMA UNIKA 700 FRIGIDEIRAS BASCULANTES Cozinhas	593
FAST 30 Lavagem	29	GAMA UNIKA 700 MÓVEIS NEUTROS Cozinhas	595
FAST 40 Lavagem	31	GAMA UNIKA 700 TOP CONFIGURAÇÃO DE QUEIMADORES	
FAST 50 Lavagem	33	Cozinhas	597
FAST 60M Lavagem	37	GAMA UNIKA 700 TOP PLACAS RADIANTES	
FAST 60T Lavagem	39	Cozinhas	599
FAST 80 Lavagem	43	GAMA UNIKA 700 TOP VITROCERÂMICA - INDUÇÃO	
FUTURA Fabricadores de Gelo e Fontes de Água	109	Cozinhas	601
FAM Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	175	GAMA UNIKA 700 TOP GRELHADOR FRY-TOP	
FAL Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	191	Cozinhas	603
FAM R-290 Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	181	GAMA UNIKA 700 TOP GRELHADOR FRY-TOP BANHO MARIA	
FAL R-290 Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	197	Cozinhas	605
FISH Armários de Serviço e Bancadas	255	GAMA UNIKA 700 TOP ELEMENTOS NEUTROS	
FKG Armários expositores	305	Cozinhas	607
FSC Armários expositores	315	GAMA UNIKA 900 FOGÕES A GÁS	
FIJI Vitrinas de Geladaria e Pastelaria	465	Cozinhas	613
FOS / FOS INOX Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	405	GAMA UNIKA 900 CONFIGURAÇÃO QUEIMADORES	
FX Pizaria	715	Cozinhas	615
FX Pizaria	715	GAMA UNIKA 900 FOGÕES ELÉTRICOS COM PLACAS	
G		QUADRADAS Cozinhas	617
GLEE / JOY Armários expositores	321	GAMA UNIKA 900 FOGÕES VITROCERÂMICA - INDUÇÃO -	
GAIA Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	447	FRIGIDEIRA MÚLTIPLA - AQUECEDOR DE BATATAS	
GEMINI Fabricadores de Gelo e Fontes de Água	111	Cozinhas	619
GELATO Armários de Serviço e Bancadas	255	GAMA UNIKA 900 GRELHADORES FRY-TOP	
GENIUS Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	403	A GÁS / ELÉTRICOS	
GAMA UNIKA 700 FOGÕES ELÉTRICOS		Cozinhas	621
COM PLACAS QUADRADAS Cozinhas	575	GAMA UNIKA 900 CHURRASCO DE PEDRA LÁVICA	
GAMA UNIKA 700 FOGÕES VITROCERÂMICA Cozinhas	577	Cozinhas	623
		GAMA UNIKA 900 BANHO MARIA E ACESSÓRIOS	
		Cozinhas	625

GAMA UNIKA 900 CHURRASCO DE PEDRA LÁVICA

Cozinhas 623

GAMA UNIKA 900 BANHO MARIA E ACESSÓRIOS

Cozinhas 625

GAMA UNIKA 900 COZEDORA DE MASSAS A GÁS**E ELÉTRICA** Cozinhas 627**GAMA UNIKA 900 FRITADEIRAS A GÁS****E ELÉTRICA** Cozinhas 629**GAMA UNIKA 900 FRIGIDEIRAS BASCULANTES - MARMITAS****E ELÉTRICA** Cozinhas 633**GIARDINO / CLUB / CONSUL**

Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas 505

GRANISMART Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas 499**GRANICREAM** Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas 501**GAMA "O" / "N" / "S"** Congeladores horizontais 117**GAMA UNIKA 700 FOGÕES A GÁS COM FORNO****E PLACAS RADIANTES** Cozinhas 573**GAMA UNIKA 700 FOGÕES A GÁS COM FORNO****E PLACAS RADIANTES** Cozinhas 573**H****HG** Fabricadores de Gelo e Fontes de Água 105**HERA** Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado 383**I****ICM** Fabricadores de Gelo e Fontes de Água 103**ICE NTOS** Congeladores horizontais 125**IC SC** Congeladores horizontais 129**IC SCE** Congeladores horizontais 131**INOX 640 / 1390** Armários de Serviço e Bancadas 249**NFINITY** Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado 429**INFINITY SMARTLEX** Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado 431**IBLIZZARD** Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado 439**ISETTA TP** Vitrinas de Geladaria e Pastelaria 463**ISABELLA LX NEW** Vitrinas de Geladaria e Pastelaria 467**IC SCEB** Congeladores horizontais 133**J****JINNY** Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado 385**K****KIBUK VC** Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado 393**KIBUK VD** Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado 395**KAMI** Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado 397**KOMPATTO H** Fornos 683**KOMPATTO T** Fornos 685**KOMPATTO P** Fornos 687**KITCF 350** Armários de Serviço e Bancadas 247**L****LBNNH** Câmaras e Equipamentos Frigoríficos 201**LSNN** Câmaras e Equipamentos Frigoríficos 207**LBVH** Câmaras e Equipamentos Frigoríficos 209**LSV** Câmaras e Equipamentos Frigoríficos 211**LG TWIST** Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado 421**LINHA MINI GÁS / ELÉTRICAS** Cozinhas 531**LINHA MINI FRITADEIRAS** Cozinhas 533**LINHA 600** Cozinhas 537**LINHA 600 FOGÕES A GÁS / ELÉTRICOS** Cozinhas 539**LINHA 600 GRELHADOR FRY-TOP LISO** Cozinhas 541**LINHA 600 GRELHADOR FRY-TOP ONDULADO** Cozinhas 541**LINHA 600 GRELHADORES** Cozinhas 545**LINHA 600 FRITADEIRAS** Cozinhas 547**LINHA 600 BANHO MARIA** Cozinhas 549**LINHA 600 AQUECEDOR DE BATATAS / COZEDORA****DE MASSAS** Cozinhas 551**LINHA 700** Cozinhas 555**LINHA 700 FOGÕES A GÁS / ELÉTRICOS** Cozinhas 557**LINHA 700 GRELHADOR FRY-TOP LISO** Cozinhas 559**LINHA 700 FRITADEIRAS** Cozinhas 561**LINHA 700 COZEDORA DE MASSAS** Cozinhas 563**LINHA 700 MARMITAS** Cozinhas 565**LINHA 700 UNIKA** Cozinhas 569**LINHA 700 UNIKA FOGÕES A GÁS** Cozinhas 569

Índice por modelos

M		
METRO Vitrinas de Geladaria e Pastelaria	485	
MISTRAL 94X Lavagem	49	
MISTRAL 241 Lavagem	55	
MT/LT CO2 Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	223	
MEAT Armários expositores	347	
MSU Armários expositores	327	
M1 - M2 GASTRO Armários de Serviço e Bancadas	255	
M2 - M3 PASTELARIA Armários de Serviço e Bancadas	257	
MULTIVIEW Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	427	
MIXPASTO Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	511	
MANTE Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	517	
MIXGEL Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	519	
MIXCREMA Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	525	
N		
NIAGARA 411 - 412 Lavagem	49	
NEW BERMUDA Vitrinas de Geladaria e Pastelaria	469	
NAPOLI Pizaria	725	
NEW MILLENIUM Vitrinas de Geladaria e Pastelaria	473	
O		
OCEAN 41 Lavagem	35	
OCEAN 61 Lavagem	41	
OCEAN 81 Lavagem	45	
OLA Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	443	
OEM Pizaria	719	
OKYS Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	455	
ONESHOW Vitrinas de Geladaria e Pastelaria	477	
P		
PIZZAFORM Pizaria	723	
PRATICO Pizaria	731	
PTM Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	179	
PTL Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	195	
PALCO 2 H205 Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	433	
PALCO 2 H225 Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	435	
PANDA Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	437	
PA Armários de Serviço e Bancadas	285	
PROFESSIONAL Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	521	
P180 M Fornos	657	
PRISMA Armários expositores	333	
PALCO 2 H225 Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	433	
PEGASO Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	449	
Q		
QR / QN Armários de Serviço e Bancadas	251	
QB Armários de Serviço e Bancadas	255	
QR / QN Armários de Serviço e Bancadas	277	
QRG Armários de Serviço e Bancadas	279	
QZ Armários de Serviço e Bancadas	287	
QBG Armários expositores	297	
QM Armários expositores	329	
QS Armários expositores	331	
R		
RUSTIC / GRAN RUSTIC Fornos	659	
RIVER 83 NRG Lavagem	47	
RIVER 295 Lavagem	57	
RIVER 296 Lavagem	59	
RIVER 347 Lavagem	47	
RIVER 298 Lavagem	63	
RIVER MULTI Lavagem	87	
REFRIZER Fabricadores de Gelo e Fontes de Água	107	
RC / RN 200 Armários de Serviço e Bancadas	231	
RC / RN 400 Armários de Serviço e Bancadas	237	
RC / RN 600 Armários de Serviço e Bancadas	245	
REALOOK Armários expositores	311	
RNG 640 / 1390 Armários expositores	323	
RC / RH Sobrevitrinas e sobre mostradores	377	
RF Cozinhas	647	
RUSTIC / GRAN RUSTIC Fornos	659	
RIBOX Fornos	705	
RCG / RNG 200 Armários expositores	299	
RC Armários expositores	301	
RCG / RCGX 600 Armários expositores	307	
S		
SE Congeladores horizontais	123	
SAPPHIRE Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	425	
SLIM Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	419	
SALINA 80 VC Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	387	
SALINA 80 VD Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	389	

SALINA PLUS Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	391
SALINA 80 VC Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	383
SCREEN Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	441
SUPERCAPRI Vitrinas de Geladaria e Pastelaria	481
STRATOS Vitrinas de Geladaria e Pastelaria	483
SPIN-EVO Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	497
SPIN Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	503
SÉRIE E Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	509
SÉRIE E Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	509
SHP Cozinhas	639
ST Cozinhas	641
SRE Cozinhas	643
ST Cozinhas	641
STEAMBOX EVOLUTION H Fornos	693
STEAMBOX EVOLUTION T Fornos	695
STEAMBOX EVOLUTION M Fornos	697
STEAMBOX EVOLUTION P Fornos	699
SÉRIE RB Pizaria	717
START Pizaria	727
SG MODULARES Pizaria	735
SUPERTOP Pizaria	737
SG MODULARES Pizaria	735
SVNN Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	169
STH Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	205
STL Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	213
SNACK 400 Armários de Serviço e Bancadas	239
SVV Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	189
SFL Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	193
SFM Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	177
SUPERTOP Pizaria	737
SH Armários de Serviço e Bancadas	255
SR / SF Armários de Serviço e Bancadas	281
SNELLE 350 Armários expositores	335
SNELLE 400 / 505 Armários expositores	337
SNELLE 750 / 1010 Armários expositores	343
SNELLE 350 Armários expositores	345
SOMMELIER Armários expositores	365
SOMMELIER Armários expositores	365

T

TM Armários de Serviço e Bancadas	229
TORNADO Armários expositores	309
TFW Armários expositores	367
THEA Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	457
TAHITI Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	451
TAPAS Sobrevitrinas e sobremostradores	375

U

UTNNU Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	215
UTKNU PARA CONSERVAÇÃO TN Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	217
UTNNB PARA CONGELAÇÃO TN Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	219
UTKNB Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	221

V

VIC CCS/CSV Congeladores horizontais	127
VIC - AT Congeladores horizontais	135
VTNN Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	167
VTV Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	187
VKG Armários expositores	355
VRX 33 Sobrevitrinas e sobremostradores	371
VRX 38 Sobrevitrinas e sobremostradores	373
VULCANO 60 Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	411
VULCANO VB 60 Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	413
VULCANO 80 Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	415
VULCANO VB 80 Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	417
VULCANO VB 60 Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	411
VRX 33 Sobrevitrinas e sobremostradores	371
VRX 38 Sobrevitrinas e sobremostradores	373
VALIDO Pizaria	733

W

WPYG Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	171
WSYG Câmaras e Equipamentos Frigoríficos	173
WC Armários expositores	357

Y

YALOS Vitrinas, Murais e Ilhas de Supermercado	453
---	-----

Z

ZERO - T SP Maquinaria de Geladaria, Pastelaria e Bebidas	527
--	-----

Compromisso Eurofred

O compromisso da Eurofred é oferecer uma solução integral aos nossos clientes, com a proposta de produtos mais competitiva e um nível de serviço excelente, adaptado às necessidades dos nossos clientes, a qualquer momento e para todo o tipo de negócio ou estabelecimento: instaladores, franquias, pequenas lojas, indústria alimentar e geladarias.

Os nossos serviços



Garantia de peças



Implementação de Plano de Eficiência Energética



Formação de produto



Telefone

+351 219 947 810 (Geral)
+351 210 020 961 (Técnica)



Fax

+351 219 947 819

Serviço de Recolha de Peças Sobressalentes

O pedido de recolha de peças sobressalentes no período de garantia pode ser feito através das seguintes vias:

T: +351 210 020 961

E: tecnica@eurofred.com

Os pedidos de peças sobressalentes dentro da garantia serão entregues com porte pago; para tal é imprescindível indicar no pedido o número da fatura e o número de série da máquina. A recolha da peça sobressalente a devolver de forma gratuita deverá ter lugar num período não superior a 15 dias; uma vez passado este prazo proceder-se-á à faturação da mesma.

Máquinas sempre afinadas com a Eurofred

***Estamos a trabalhar para proporcionarmos o serviço perfeito para si e para os seus clientes**

Instalação



Instalação, montagem e colocação em funcionamento de todos os produtos do catálogo.

O que inclui?

- Receção do equipamento no dia da entrega.
- Colocação dentro do estabelecimento.
- Colocação em funcionamento do equipamento.

Manutenção



Serviço de manutenção, revisão e regulação da maquinaria.

O que inclui?

- Revisão anual preventiva e corretiva dos equipamentos.
- Limpeza e adequação dos equipamentos.
- Substituição das peças desgastadas (não inclui o custo das peças).
- Verificação do correto funcionamento.
- Embalagem do equipamento preparada para o envio.

Garantia da mão-de-obra



Extensão da garantia, mão-de-obra. Máximo de 5 anos.

O que inclui?

- Extensão anual da mão-de-obra.
- Deslocação incluída.

*Programa de serviços em estudo e construção

Contacte-nos através do número

+351 211 216 134
tecnica@eurofred.com

De segunda a sexta, das 9h às 13h e das 14h às 18h

Ligue para o +351 211 216 134, indique o seu número de cliente e os nossos técnicos indicar-lhe-ão os passos a seguir para resolver a avaria.

Iconografia

	Vinho		Laticínios
	Refrescos		Fármacos
	Charcutaria		Chocolate
	Congelados		Comida preparada
	Talho		Comida preparada quente
	Geladaria		Peixaria
	Pastelaria		Frutas e legumes
	Padaria		

CONSERVAÇÃO DE
PRODUTOS FRESCOS

M1 +5 °C / -1 °C

M2 +7 °C / -1 °C

H +10 °C / +1 °C

CONSERVAÇÃO DE
PRODUTOS CONGELADOS

L1 -15 °C / -18 °C

L2 -12 °C / -18 °C

EUROFRED

being efficient

Sede Barcelona

Eurofred S.A.
Marqués de Sentmenat 97
08029 Barcelona
www.eurofred.es

Lisboa

Eurofred Portugal, S.A.
Edifício Volvo, 1º Dto.
Est. N. 10 Km 138.100
2695-671 São João da Talha

Tel.: +351 219 947 810
Fax.: +351 219 947 819
eurofredportugal@eurofred.com
tecnica@eurofred.com
www.eurofred.pt