



Lista de preços

FOODSERVICE

Notícias




2026

PT



ÍNDICE

Cozedura.....	04
— Micro-ondas	05
— Drop-in	06
— Induções de bancada	08
— Mantenedor de calor.....	09
Fornos.....	10
— Speed Oven.....	11
Preparação dinâmica.....	12
— Cortadores de charcutaria.....	13
— Cortadores de legumes.....	17
— Picadores de carne	18
— Cortadores.....	19
— Braços trituradores	20
— Descascadoras de batatas.....	23

 Cozedura

COMPLETE O SEU *espaço de cocção.*

DISPONÍVEL EM **SETEMBRO**

Complete o espaço de cozinha, proporcionando conforto, eficiência e uma integração perfeita em cozinhas profissionais.

Simples. Funcional. Profissional.

COZEDURA INDEPENDENTE

Micro-ondas



CI-MW2

Características gerais

- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Painel de controlo intuitivo e fácil de utilizar.
- Programação até 100 programas, com um máximo de 60 minutos por programa.
- 5 níveis de potência e até 3 etapas de cozedura por programa.
- Introdução direta do tempo, programa X2 para duplicar quantidades e função de descongelação.
- Modo manual, ecrã LED e sinal sonoro de fim de ciclo.
- Potência absorvida: 1500 W / Potência de saída: 1000 W através de um magnetron.
- Base cerâmica plana que facilita a limpeza por não incluir prato de vidro.
- Porta transparente e superfícies lisas, concebidas para uma limpeza fácil.
- Filtro removível que permite operações de manutenção simples.

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDADE (L)	TENSÃO	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
CI-MW2	19114234	25	230 V 1N 50Hz	1000	511x431x311	-

COZEDURA INDEPENDENTE – DROP-IN

Placa de indução



CD-CIE604 2

380-415V

Características gerais

- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- A energia é fornecida apenas na zona onde o recipiente está apoiado, permanecendo fria a restante superfície vitrocerâmica. Ao retirar o recipiente, o aquecimento é interrompido.
- Vitrocerâmica de alta resistência, 6 mm de espessura, resistente a choques térmicos.
- Regulador de potência com 11 níveis, permitindo trabalhar a baixa potência para receitas delicadas ou à máxima potência para um serviço rápido.
- Painel de controlo com 0,6 metros de cabo para instalação no móvel onde o elemento drop-in está embutido.
- Estrutura com superfície de apoio de 15 mm de espessura para encaixe na bancada, facilitando a limpeza e a estética.

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	ZONA DE COZEDURA		DIMENSÕES DE ENCASTRE (MM)	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€	
		QUANTIDADE	Ø (MM)					POTÊNCIA DA ZONA (W)
CD-CIE604 2	19115446	2	280	5000	350x577	10000	400x625x316	-

COZEDURA INDEPENDENTE – DROP-IN

Fry top de indução



CD-FTE604 1

380-415V

Características gerais

- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Placa lisa em aço macio de 10 mm de espessura, revestida com cromo duro.
- Intervalo de temperatura ajustável: entre 80 °C e 300 °C, com vários níveis.
- Painel de controlo com 0,6 metros de cabo para instalação no móvel onde o elemento drop-in está embutido.
- Estrutura com superfície de apoio de 15 mm de espessura para encaixe na bancada.
- Canal de recolha de gorduras em todo o perímetro frontal para manutenção higiénica e segura.
- Resguardo anti-salpicos lateral e posterior facilmente desmontável.
- Orifício para recolha das gorduras de confeção e espaço para um recipiente GN1/9 (não incluído).

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	PLACA		DIMENSÕES DE ENCASTRE (MM)	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
		ZONAS DE COZEDURA	DIMENSÕES (MM)				
CD-FTE604 1	19115443	1	320x460	360x587	5000	400x625x316	-
CD-FTE608 1	19115444	1	720x460	760x587	5000	800x625x316	-

COZEDURA INDEPENDENTE – DROP-IN

Cozedores de massa por indução



CD-CPE60 15

380-415V

Características gerais

- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Cuba fabricada em aço inox AISI 304, 1,5 mm de espessura.
- Intervalo de temperatura ajustável: entre 60 °C e 100 °C, com vários níveis.
- Painel de controlo com 0,6 metros de cabo para instalação no móvel onde o elemento drop-in está embutido.
- Estrutura com superfície de apoio de 15 mm de espessura para encastrar na bancada.
- Enchimento da cuba por eletroválvula com seletor de duas posições: velocidade média e alta.
- Torneira de escoamento integrada para drenagem segura e higiénica da água, com transbordo de segurança.
- Escorredor desmontável frontal para apoio dos cestos.
- Incluído:
 - 1 cesto GN1/3
 - 2 cestos GN1/6

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	CUBA			DIMENSÕES DE ENCASTRE (MM)	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
		QUANTIDADE	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (MM)				
CD-CPE604 15	19115445	1	15	GN2/3	360x587	5000	400x625x316	-

COZEDURA INDEPENDENTE – DROP-IN

Fritadeira de indução



CD-FE604 10

380-415V

Características gerais

- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Intervalo de temperatura ajustável: entre 60 °C e 190 °C, com vários níveis.
- Painel de controlo com 0,6 metros de cabo para instalação no móvel onde o elemento drop-in está embutido.
- Estrutura com superfície de apoio de 15 mm de espessura para encastrar na bancada.
- Torneira de escoamento integrada para drenagem segura e higiénica do óleo usado.
- Incluído:
 - Cesto dimensões: 190 x 230 x 145mm.
 - Tampa da cuba.

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	CUBA			DIMENSÕES DE ENCASTRE (MM)	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
		QUANTIDADE	CAPACIDADE (L)	CESTOS				
CD-FE604 10	19115442	1	10	1	360x587	5000	400x625x316	-

Placa de indução de bancada



CI-I140 1



CI-I145 2

Características gerais

- Placa de indução de bancada. Ideal para cozinhas, áreas de apoio ou para cozinhar fora do espaço habitual, como show cooking, catering ao ar livre, celebrações ou eventos.
- Muito prática, com uma superfície de cozedura até 35 cm, ideal para frigideiras profissionais, base reforçada em aço inoxidável, pés de suporte que proporcionam segurança e estabilidade durante a cozedura, e todas as vantagens da indução, como fácil limpeza e segurança
- Controlo tátil, prático e fácil de usar. Bloqueio de segurança.
- O controlo é totalmente digital. 10 níveis de temperatura. Temporizador de 0 a 180 minutos.
- Inclui proteção contra sobreaquecimento. Filtro para evitar a entrada de ar gorduroso nos componentes. Ventoinhas de arrefecimento de alta velocidade e eficiência.
- Intervalo de temperatura 60–240°C.
- Com seletor de função manter quente / aquecer. Desligamento automático.
- O modelo CI-I145 2 é uma placa de indução dupla de 3500 W, projetada para espaços reduzidos. Oferece máxima flexibilidade, permitindo cozinhar vários pratos a diferentes temperaturas simultaneamente. Além disso, a sua superfície única facilita a limpeza e melhora a eficiência energética.

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	TEMPERATURA (°C)	POTÊNCIA TOTAL (W)	TENSÃO	DIMENSÕES (MM)	€
CI-I140 1	19114901	60-240	3500	230V 1N 50/60Hz	383x460x90	-
CI-I145 2	19114903	60-240	2000 + 1500	230V 1N 50/60Hz	608x370x56	-

Mantenedor de calor



CI-M60 1

Características gerais

- Placas de bancada em vidro temperado concebidas para manter a temperatura dos alimentos.
- Especialmente concebidas para utilização em todo o tipo de buffets, na manutenção de produtos em estabelecimentos de fast food, na zona de entrega da cozinha, etc.
- A base e a estrutura dos equipamentos são fabricadas em aço inoxidável AISI-304 18/10.
- Regulação da temperatura através de termóstato de 60 °C a 105 °C (temperatura máxima da superfície 100 °C).
- Vidro temperado com 5 mm de espessura.
- Grande superfície de aquecimento.
- Ideal para combinar com uma ou mais lâmpadas de manutenção de calor.
- **IMPORTANTE:** Não colocar produtos sobre o vidro a uma temperatura que possa causar choque térmico (tanto frio como quente).

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA TOTAL (W)	TENSÃO	DIMENSÕES (MM)	€
CI-M60 1	19114904	60-105	250	230V	615x363x311	-

☰ Fornos

CALOR EM *alta velocidade.*

DISPONÍVEL EM **JULHO**

Tecnologia de cocção acelerada para otimizar o tempo, melhorar o desempenho e atender às exigências da cozinha profissional.

Velocidade. Precisão. Potência.

SPEED OVEN

Fornos de cocção acelerada

Características gerais

- Ecrã tátil de 7,8" com botão de ligar/desligar independente.
- Perfis de cozedura personalizáveis com proteção por palavra-passe.
- Biblioteca de receitas exclusivas da Fagor Professional com possibilidade de criação remota.
- Intervalo de temperatura: 100–275°C.
- 3 temperaturas de pré-aquecimento predefinidas.
- Até 6 etapas de cozedura, com 10 minutos por fase.
- Banda de temperatura configurável entre 10 e 70°C.
- 9 velocidades do ventilador.
- 2 magnetrons de série com regulação de potência a cada 10%.
- Sistema de ar forçado com placa difusora de ar removível.
- Câmara de cozedura em aço inoxidável austenítico (AISI 304) com iluminação halógena interna.
- Filtros de ar removíveis e laváveis.
- Vedante da porta higiénico com triplo sistema de segurança e barreira de energia contra fugas.



OS-300

CAMPO	DADO	
Capacidade	Câmara de cocção	314 x 343 x 175mm
	Potência elétrica	3 kW
Alimentação	Frequência	50 Hz
	Tensão padrão	230 V 1~
	Largura	400mm
Dimensões e peso	Profundidade (com alça)	655mm (735mm)
	Altura	608mm
	Peso líquido (bruto)	60 Kg (65 Kg)

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	TENSÃO	€
OS-300	19113867	230V 1N 50Hz	-

Acessórios

O equipamento inclui de série um conjunto completo de acessórios.

Grelhas de teflon



MODELO	CÓDIGO	€
OS-A05	19113860	-

Papel antiaderente



MODELO	CÓDIGO	€
OS-A06	19113861	-

Pedra para pizza



MODELO	CÓDIGO	€
OS-A08	19113863	-

Tabuleiro de teflon



MODELO	CÓDIGO	€
OS-A09	19113864	-

Grelha



MODELO	CÓDIGO	€
OS-A10	19113866	-

Pá em aço inoxidável



MODELO	CÓDIGO	€
OS-A07	19113862	-

Pega



MODELO	CÓDIGO	€
OS-A12	19113859	-

Cuidados e manutenção



MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
CleanChef	Limpador alcalino especializado com elevada capacidade desengordurante.	19115224	-
ProtectChef	Protetor especial para a manutenção do interior.	19116495	-

 Preparação dinâmica

O DESEMPENHO *começa aqui.*

DISPONÍVEL EM **MAIO**

Soluções projetadas para as exigências reais das cozinhas profissionais, que combinam potência, precisão e confiabilidade para garantir resultados homogêneos e um fluxo de trabalho constante, mesmo nos serviços mais intensos.

Robusta. Versátil. Profissional.

Cortadores de charcutaria



YSB-250 S



YSB-300 S



YSB-300 P



Características gerais

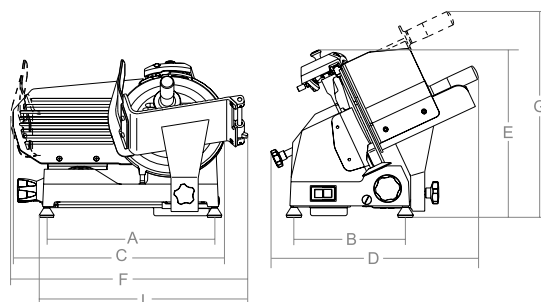
- Cortadora de fiambre por gravidade fabricada em liga de alumínio fundido anodizado, que proporciona resistência e proteção contra a corrosão.
- Transmissão por correia, silenciosa e de baixa manutenção, ideal para uso regular.
- Motor ventilado para um funcionamento contínuo e eficiente, que ajuda a evitar o sobreaquecimento.
- Lâmina forjada, endurecida e de grande espessura.
- Afia-lâminas fixo com esmeril duplo de série.
- Proteção para as mãos em plástico transparente.
- Anel protetor da lâmina.
- Regulador de espessura de corte de alta precisão.
- Modelos YSB-250 S e YSB-300 S:
 - Design compacto, mas grande capacidade de corte.
 - Proteção IP 44.
- Modelo YSB-300 P:
 - Modelo para uso mais intensivo, com maior potência e capacidade de corte.
 - Design robusto com formas arredondadas.
 - Extrator de lâminas de série.
 - Botões de aço inoxidável com proteção IP 67.

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	HZ	DIÂMETRO DO DISCO (MM)	CAPACIDADE DE CORTE (MM)	ESPESSURA DE CORTE (MM)	PERCURSO DO CARRO (MM)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO	€
YSB-250 S	19114689	50	250	220 x 145	0-13	245	147	220-230V 1N	-
	19114691	60							
YSB-300 S	19114692	50	300	250 x 185	0-13	285	210	220-230V 1N	-
	19114693	60							
YSB-300 P	19114694	50	300	270 x 190	0-23	310	275	220-230V 1N	-
	19114695	60							

Dimensões

MODELO	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSB-250 S	395	245	500	560	370	570	475	490
YSB-300 S	435	295	600	610	420	640	510	535
YSB-300 P	465	340	615	547	465	710	545	600



Cortadores de charcutaria



YSG-350

Características gerais

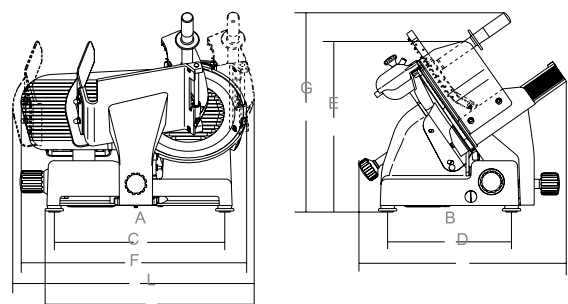
- Cortadora de fiambre por gravidade fabricada em liga de alumínio fundido anodizado, que proporciona resistência e proteção contra a corrosão.
- Transmissão por engrenagem, robusta e duradoura, adequada para trabalhos intensivos e contínuos.
- Motor ventilado para um funcionamento contínuo e eficiente, que ajuda a evitar o sobreaquecimento.
- Lâmina forjada, endurecida e de grande espessura.
- Afia-lâminas fixo com esmeril duplo de série.
- Protege as mãos com plástico transparente.
- Anel protetor da lâmina.
- Regulador de espessura de corte de grande precisão.
- Design robusto com formas arredondadas.
- Extrator de lâminas de série.
- Botões de aço inoxidável com proteção IP 67.

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	HZ	DIÂMETRO DO DISCO (MM)	CAPACIDADE DE CORTE (MM)	ESPESSURA DE CORTE (MM)	PERCURSO DO CARRO (MM)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO	€
YSG-350	19114696	50	350	270 x 225	0-23	310	400	220-230V 1N	-
	19114697	60							-

Dimensões

MODELO	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSG-350	465	340	660	575	455	710	530	580



AUTOMÁTICO

Cortadores de charcutaria



YSA-350

Características gerais

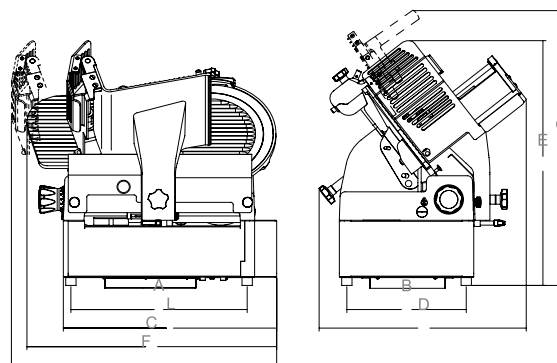
- Cortadora de fiambre por gravidade fabricada em liga de alumínio fundido anodizado, que proporciona resistência e proteção contra a corrosão.
- Transmissão por correia, silenciosa e de baixa manutenção, ideal para uso regular.
- Estrutura do sistema automático fabricada em aço inoxidável, com juntas soldadas e acabamentos arredondados.
- Motor ventilado para um funcionamento contínuo e eficiente, que ajuda a evitar o sobreaquecimento.
- Lâmina forjada, endurecida e de grande espessura.
- Afiador fixo com esmeril duplo de série.
- Proteção para as mãos em alumínio anodizado.
- Anel protetor da lâmina.
- Regulador de espessura de corte de grande precisão.
- Design robusto com formas arredondadas.
- Extrator de lâminas de série.
- Controles independentes para o movimento do carro e da lâmina.
- Botões de aço inoxidável com proteção IP 67.
- Movimento automático do carro com controle de velocidade variável.
- Interruptor que permite alternar rapidamente entre o modo automático e manual
- Fatias/minuto: 4-50

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	HZ	DIÂMETRO DO DISCO (MM)	CAPACIDADE DE CORTE (MM)	ESPESSURA DE CORTE (MM)	PERCURSO DO CARRO (MM)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO	€
YSA-350	19114698	50	350	270 x 225	0-23	310	610	220-230V 1N	-
	19114699	60							-

Dimensões

MODELO	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSA-350	465	340	690	575	575	756	630	615



RETRÔ

Cortadores de charcutaria



YSR-300



YSP-300

Características gerais

- Cortadora vertical de frios fabricada em liga de alumínio fundido e acabamento com tinta em pó para uso alimentar curada no forno para maior resistência e durabilidade. Com peças em aço inoxidável e detalhes em alumínio anodizado prateado.
- Design "retro" ideal para hotéis, restaurantes gourmet, mercados premium ou eventos, pois evoca qualidade, tradição e estilo. Pode até aumentar o valor percebido do produto.
- Tração da lâmina com volante manual (sem alimentação elétrica) que permite cortes extremamente finos e uniformes, além de não aquecer o produto, preservando o sabor, a textura e o aroma.
- Sistema de movimento patenteado sem peças mecânicas visíveis. Incorpora um mecanismo de transmissão que combina engrenagens e corrente, permitindo que, ao acionar o volante, a lâmina gire de forma sincronizada enquanto o carro avança e exerce pressão em direção à

faca.

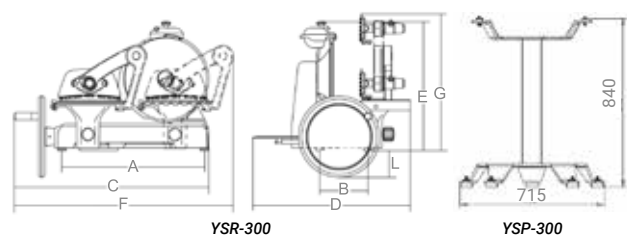
- Lâmina forjada, endurecida e de grande espessura.
- Afiador fixo com esmeril duplo de série.
- Anel protetor da lâmina.
- Braço especialmente articulado para se adaptar a todos os tipos de produtos e diferentes tamanhos, com fixação de posição.
- Superfície de vidro para recolher o produto cortado.
- Regulador de espessura de corte de grande precisão.
- Modelo YSP-300: Pedestal opcional para cortadora de volante (manual) YSR-300, com o mesmo acabamento em vermelho, fornecido separadamente.

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	DIÂMETRO DO DISCO (MM)	CAPACIDADE DE CORTE (MM)	ESPESSURA DE CORTE (MM)	PERCURSO DO CARRO (MM)	€
YSR-300	19114700	300	270 x 200	0-3	285	-
YSP-300	19114701		Pedestal opcional para cortadora retrô (manual)			-

Dimensões

MODELO	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSR-300	520	180	770	625	510	855	590	90



YSR-300

YSP-300

Cortadores de legumes



YVC-50

Características gerais

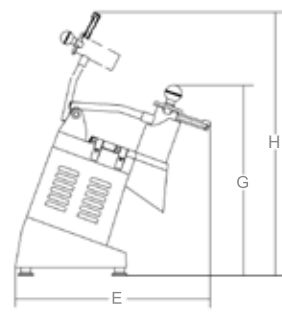
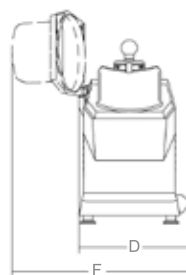
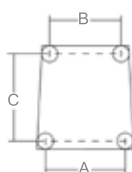
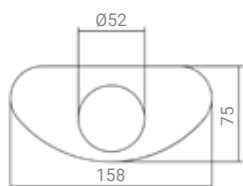
- Cortador de legumes fabricado em liga de alumínio e aço inoxidável que proporciona resistência e proteção contra a corrosão.
- Tampa em aço inoxidável adequada para lava-louças.
- Motor ventilado para um funcionamento contínuo e eficiente.
- Bloco motor de uma velocidade.
- Evacuação ideal do produto graças ao seu design inclinado.
- Adequado para processar vegetais, mas também produtos macios como mozzarella, queijo, etc.
- Grande quantidade de discos disponíveis para cada finalidade. Não inclui discos.
- Incluída como acessório uma bandeja coletora GN1/3- 200 mm de plástico.

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	HZ	VELOCIDADE DE CORTE (R.P.M.)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO	€
YVC-50	19114702	50	300	515	220-230V 1N	-
	19114703	60				-

Dimensões

MODELO	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	H (MM)
YVC-50	225	195	225	280	510	400	510	770



Discos

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	ESPESSURA DE CORTE (MM)	€	IMAGEM			
YVCDF-2	19114704	Disco para fatias	2	-				
YVCDF-5	19114705	Disco para fatias	5	-				
YVCDF-1/7	19114706	Disco para fatias	1-7 (Ajustável)	-				
YVCdq-4	19114707	Disco para corte em julienne	4	-				
YVCdq-6	19114708	Disco para corte em julienne	6	-				
YVCdt-3	19114709	Disco para ralar	3	-				
YVCdt-7	19114710	Disco para ralar	7	-				

Picadores de carne



YMAA-12



YMSA-22



YMSS-32

Características gerais

- Picador de carne com a carcaça do grupo motor fabricada em:

- Modelos YMSA e YMAA: liga de alumínio fundido que ajuda a dissipar o calor do motor e proporciona leveza.
- Modelo YMSS: aço inoxidável que proporciona resistência, proteção contra a corrosão e maior higiene.

- Motor assíncrono ventilado com proteção térmica incluída.

- Grupo picador fácil de desmontar:

- Modelos YMSA e YMSS em aço inoxidável para maior higiene, durabilidade e confiabilidade. Adequados para lavalouças e armazenamento em frigoríficos.

- Modelos YMAA em alumínio para reduzir o peso.

- Com lâmina e placa em aço inoxidável autoafiável, totalmente desmontável para facilitar a limpeza e higiene do aparelho.

- Sistema de corte: Entreprise.

- Incluído como equipamento:

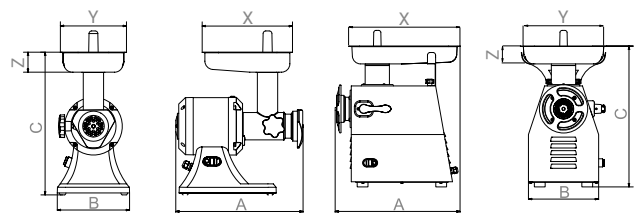
- Um funil.
- Uma bandeja coletora de aço inoxidável.
- Um empurrador de produto em material alimentar.
- Placa com diâmetro de saída: 4,5 e 6 mm.

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	HZ	VELOCIDADE DO GRUPO (R.P.M.)	PRODUÇÃO (KG/H)	TENSÃO (W)	VOLTAJE	€
YMAA-12	19114738	50	200	150	750	220-240V 1N	-
	19114739	60					-
YMSA-12	19114732	50	140	300	1100	380-415V 3N	-
	19114733	60					-
YMAA-22	19114740	50	140	500	1600	380-415V 3N	-
	19114741	60					-
YMSA-22	19114734	50	140	500	1600	380-415V 3N	-
	19114735	60					-
YMSS-32	19114736	50	140	500	1600	380-415V 3N	-
	19114737	60					-

Dimensões

MODELO	MEDIDAS TOTAIS (BxAxC) (MM)	Ø INTERIOR DA BOCA DE SAÍDA (MM)	TOLVA DE ENTRADA (YxXxZ) (MM)	BANDEJA DE RECOLHA (MM)
YMAA-12	220x370x440	72	205x275x65	265x200x50
YMSA-12				
YMAA-22	240x440x510	80	250x370x65	310x230x60
YMSA-22				
YMSS-32	260x510x625	98	280x400x60 ⁽¹⁾	300x230x60



YMAA, YMSA

YMSS

(1) Largura mínima. 300 mm no lado mais largo.

Cortadores



YCV-4



YCV-6

Características gerais

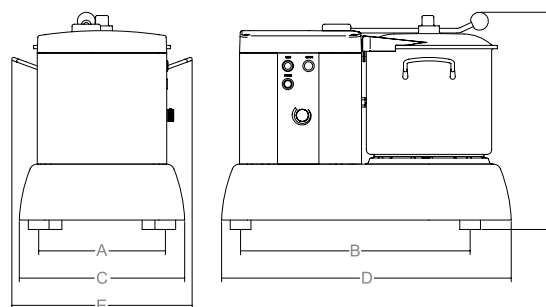
- Cortador fabricado em alumínio que proporciona estabilidade e um funcionamento silencioso, mesmo a altas velocidades.
- O motor e o recipiente estão situados um ao lado do outro, o que permite isolar o produto do calor.
- Recipiente de aço inoxidável com alças, fácil de esvaziar e lavar.
- Motor ventilado para um funcionamento contínuo e eficiente.
- Lâminas resistentes de aço com lâminas curvas.
- Tampa de Tritan transparente e altamente resistente, que permite excelente visibilidade durante o processamento e é adequada para lava-louças.
- Orifício superior na tampa para adicionar ingredientes durante o funcionamento.
- Bloco motor com velocidade variável estabilizada, o que permite manter a velocidade constante independentemente da carga (quantidade ou tipo de alimento).
- Botões de aço inoxidável com proteção IP 67.
- Inclui um raspador interno com espátula para obter uma mistura mais homogênea e arrastar o produto das paredes para o interior do recipiente.

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE ÚTIL DO RECIPIENTE (L)	VELOCIDADE DE CORTE (R.P.M.)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO	€
YCV-4	19114711	50	1,5	600 - 2300	600	220-230V 1N	-
	19114712	60					
YCV-6	19114713	50	3,1	600 - 2300	600	220-230V 1N	-
	19114714	60					

Dimensões

MODELO	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)
YCV-4	185	369	251	457	296	300
YCV-6	185	369	251	457	304	362



VELOCIDADE FIXA

Braços trituradores



YBFAM-250

Características gerais

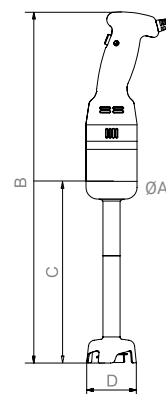
- Carcaça do bloco motor fabricada em plástico alimentar altamente resistente para reduzir o peso e mitigar a fadiga.
- O modelo YBFAM-250 é fornecido completo com braço triturador removível de 250 mm.
- Punhos ergonómicos para uma boa aderência e melhor ergonomia para o utilizador.
- Grelhas de ventilação na parte superior para obter uma melhor ventilação do motor e evitar o sobreaquecimento.
- Proteção térmica contra sobrecargas incluída.
- Velocidade fixa.
- Conexão ao braço por meio de rosca de polímero de alta resistência para uma montagem fácil e segura.
- Eixos de aço inoxidável totalmente desmontáveis para facilitar a limpeza e manutenção.

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	HZ	VELOCIDADE (R.P.M.)	POTÊNCIA (W)	CAPACIDADE (L MIN-MAX)	TENSÃO	PESO (KG)	€
YBFAM-250	19114717	50/60	15.000	250	1 - 20	220-240V 1N	1,45	-

Dimensões

MODELO	Ø A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)
YBFAM-250	75	520	270	75



VELOCIDADE VARIÁVEL LIGHT

Braços trituradores



YBV-300/ YBV-400



YBAM-300

YBAM-400

YBAM-500

YBAW-300

Características gerais

Bloco motor

- Carcaça do bloco motor fabricada em plástico alimentar altamente resistente para reduzir o peso e mitigar a fadiga.
- Pegas ergonómicas para uma boa aderência e melhor ergonomia para o utilizador.
- Grelhas de ventilação na parte superior para obter uma melhor ventilação do motor e evitar sobreaquecimento.
- Proteção térmica contra sobrecargas incluída.
- Velocidade variável. Dispõem da função modo triturador (velocidade fixa rápida).
- Ecrã digital de cristal líquido intuitivo, com 9 velocidades disponíveis.

- Bloco motor com velocidade variável estabilizada, o que permite manter a velocidade constante independentemente da carga (quantidade ou tipo de alimento).

- Dupla ignição de segurança para evitar ignições involuntárias.

- Função de uso contínuo pressionando uma tecla, sem necessidade de manter pressionado o botão na empunhadura.

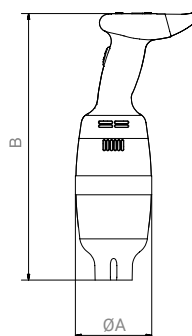
- Conexão tipo baioneta para uma montagem fácil e segura.

Braço

- Eixos de aço inoxidável totalmente desmontáveis para fácil limpeza e manutenção.

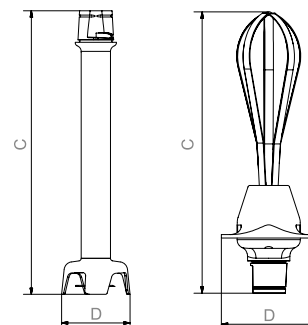
Bloco motor - Códigos, preços e dimensões

MODELO	CÓDIGO	HZ	ØA (MM)	B (MM)	VELOCIDADE VARIÁVEL/ FIXA (R.P.M.)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO	PESO (KG)	€
YBV-300	19114718	50/60	100	350	2.000 - 9.000/13.000	300	220-240V 1N	1,8	-
YBV-400	19114719	50/60	100	350	2.000 - 9.000/15.000	400	220-240V 1N	2,1	-



Braço - Códigos, preços e dimensões

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDADE (L MIN-MAX)	C (MM)	D (MM)	PESO (KG)	€
YBAM-300	19114722	20-50	340	85	0,85	-
YBAM-400	19114723	20-80	440	85	1	-
YBAM-500	19114724	20-100	540	85	1,2	-
YBAW-300	19114728	40	330	120	0,8	-



Acessório - Suporte misturador para painéis

MODELO	CÓDIGO	PAINELA Ø (MM)	€
YBS-40	19114730	400	-
YBS-60	19114731	600	-

- Suporte fabricado em aço inoxidável para o uso de braços trituradores em painéis.

- Fácil de montar, permite deslizar o triturador por todo o diâmetro da painela para um trabalho confortável para o usuário.

- Não compatível com o modelo YBFAM-250.



Braços trituradores



YBV-450/ YBV-650



YBAM-450

YBAM-550

YBAM-650

YBAW-350

Características gerais

Bloco motor

- Carcaça do bloco motor fabricada em plástico alimentar altamente resistente.
- Pegas ergonómicas para uma boa aderência e melhor ergonomia para o utilizador.
- Grelhas de ventilação na parte superior para obter uma melhor ventilação do motor e evitar sobreaquecimento.
- Proteção térmica contra sobrecargas incluída.
- Velocidade variável. Dispõem da função modo triturador (velocidade fixa rápida).
- Ecrã digital de cristal líquido intuitivo, com 9 velocidades disponíveis.

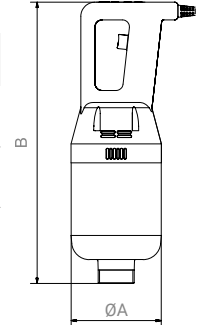
- Bloco motor com velocidade variável estabilizada, o que permite manter a velocidade constante independentemente da carga (quantidade ou tipo de alimento).
- Dupla ignição de segurança para evitar ignições involuntárias.
- Função de uso contínuo pressionando uma tecla, sem necessidade de manter pressionado o botão na empunhadura.
- Conexão tipo baioneta para uma montagem fácil e segura.

Braço

- Eixos de aço inoxidável totalmente desmontáveis para fácil limpeza e manutenção.

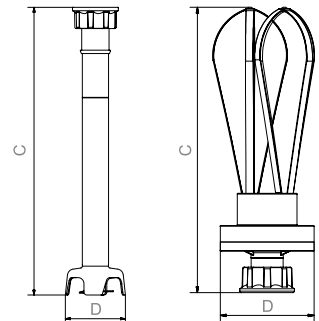
Bloco motor - Códigos, preços e dimensões

MODELO	CÓDIGO	HZ	ØA (MM)	B (MM)	VELOCIDADE VARIÁVEL/FIXA (R.P.M.)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO	PESO (KG)	€
YBV-450	19114720	50/60	130	380	2.000 - 11.000/17.000	450	220-240V 1N	3,2	-
YBV-650	19114721	50/60	130	400	2.000 - 9.000/15.000	650	220-240V 1N	3,6	-



Braço - Códigos, preços e dimensões

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDADE (L MIN-MAX)	C (MM)	D (MM)	PESO (KG)	€
YBAM-450	19114725	30-120	430	95	1,5	-
YBAM-550	19114726	30-230	530	95	1,65	-
YBAM-650	19114727	30-330	630	95	1,95	-
YBAW-350	19114729	80	360	120	0,9	-



Acessório - Suporte misturador para panelas

MODELO	CÓDIGO	PANELA Ø (MM)	€
YBS-40	19114730	400	-
YBS-60	19114731	600	-

- Suporte fabricado em aço inoxidável para o uso de braços trituradores em panelas.
- Fácil de montar, permite deslizar o triturador por todo o diâmetro da panela para um trabalho confortável para o usuário.
- Não compatível com o modelo YBFAM-250.



Descascadores de batatas



YPS-10/F

Características gerais

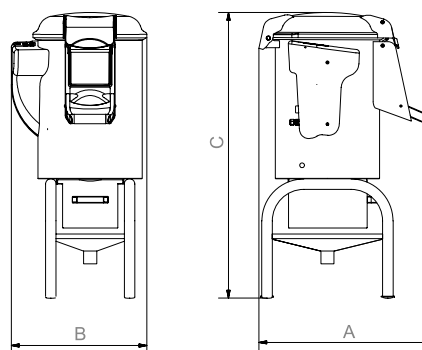
- Descascadora de batatas fabricada em aço inoxidável AISI 304, que proporciona resistência e proteção contra a corrosão.
- Motor assíncrono ventilado para um funcionamento contínuo e eficiente.
- Abrasivos no prato e nas paredes laterais facilmente desmontáveis para limpeza e substituição.
- Tampa de plexiglass transparente para supervisão visual da produção, com microinterruptor de segurança.
- Painel de controle lateral de fácil utilização com temporizador digital multifuncional.
- Componentes elétricos protegidos por uma carcaça de plástico ergonômica e segura.
- Entrada de água sob pressão por meio de uma eletroválvula para ajudar a limpar as batatas durante o processo de descascamento, eliminando resíduos da casca e facilitando um acabamento mais higiênico e eficiente.
- Porta de descarga frontal, também equipada com dispositivo de segurança.
- Botão de descarga manual.
- Suporte alto para melhorar a ergonomia e facilitar a evacuação de resíduos e águas de lavagem.
- Inclui um filtro de gaveta fabricado em aço inoxidável que ajuda a recolher e filtrar os resíduos sólidos (cascas e restos de batata)

Códigos e preços

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE DE CARGA (KG)	PRODUÇÃO (KG/H)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO	€
YPS-10/F	19114715	50	10	150	550	220-240V 1N	-
	19114716	60					-
YPS-18/F	19115938	50	18	250	900	220-240V 1N	-
	19115939	60					-

Dimensões

MODELO	A (MM)	B (MM)	C (MM)
YPS-10/F	660	530	1100
YPS-18/F	660	530	1200



ONNERA GROUP



ACTIVELY SUPPORTING

