



Frio Comercial



O fabricante europeu líder
em Frio Comercial





*You make
it happen*

Índice

Frio Comercial

07

Geração iKOLD

08

Armários frigoríficos

22

Mesas frigoríficas

27

Mesas de preparação

31

Vitrinas

34

Arrefecedores

39

Fabricadores de gelo

42





**Frio
Comercial**

O fabricante europeu líder em equipamentos de Frio Comercial

Ser o maior fabricante europeu de Refrigeração Comercial permite-nos fazer os investimentos necessários em tecnologia, I&D e capacidade de produção. Por esta razão, Fagor Professional pode oferecer-lhe uma das gamas mais completas e extensas do mercado de Refrigeração Comercial. Os clientes podem escolher se precisam desta vasta gama de modelos com os mais recentes refrigerantes à base de hidrocarbonetos com eficiência energética (R-600a e R-290), alcançando uma classificação de eficiência energética "classe A" nos modelos de topo.

A sua garantia: a experiência de uma marca com 4 fábricas de frio em todo o mundo e mais de 1.000 pontos de distribuição. A fábrica de Lucena (Córdoba) tem um complexo industrial de 85.000m² que alberga 2 fábricas, 10 laboratórios, 1 showroom e um armazém.



Armários frigoríficos



Mesas frigoríficas



Mesas de preparação



Vitrinas



Arrefecedores



Fabricadores de gelo

iKOLD

GENERATION

De profissional para profissional.

A geração de frio iKOLD foi concebida a pensar no profissional da cozinha. Uma tecnologia de refrigeração mais eficiente, que garante a conservação perfeita dos alimentos com o menor custo. Com uma estética renovada, alinhada com a marca da Fagor Professional e a nossa gama de Hotelaria. Designs elegantes, singulares e muito eficientes que são feitos para durar.

Designs que se integram perfeitamente com os nossos equipamentos de Hotelaria (blocos de confeção, fornos, refrigeração, móveis neutros...) numa cozinha profissional. Assim, contemplando as suas necessidades e da nossa experiência como o primeiro fabricante da Europa em Frio Comercial, nasce a geração iKOLD.

**O seu objectivo, o nosso objectivo:
fazer da sua escolha um sucesso.**



Eficiência

Baixo impacto e um consumo até 65% mais baixo.



Desempenho

Durabilidade e qualidade, preservação garantida para os seus alimentos.



Higiene

O desenho eficiente permite uma limpeza fácil.



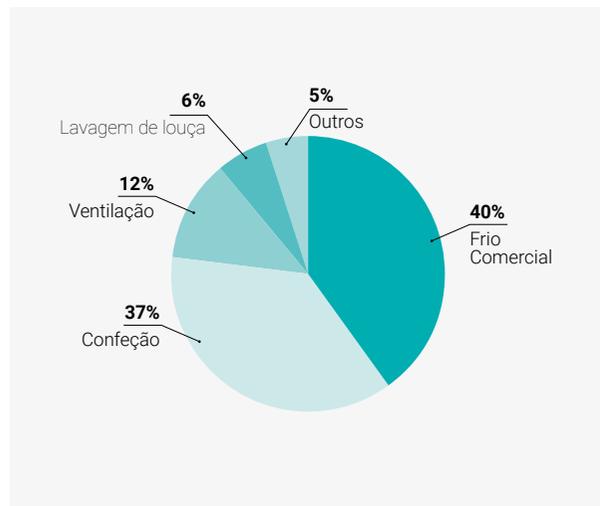


iKold, um compromisso com a eficiência e a sustentabilidade

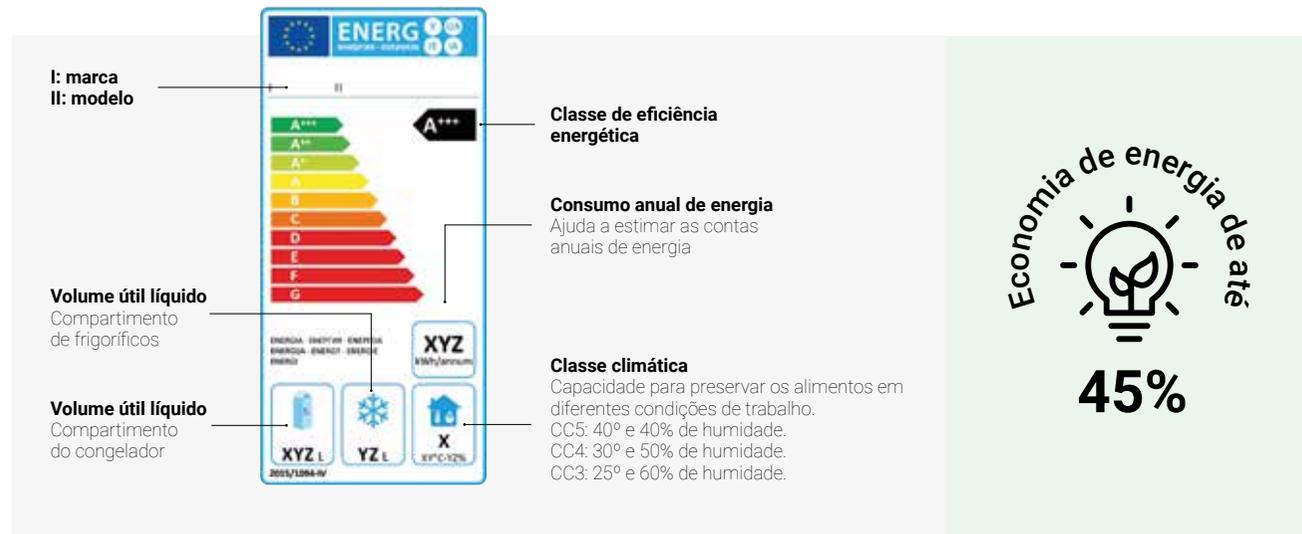
A eficiência energética pode ser definida como a capacidade de um equipamento para desempenhar todas as suas funções com o menor consumo de energia possível. Quanto menos energia consome, mais eficiente é o equipamento.

A geração iKOLD encarna o nosso compromisso com um futuro sustentável. Graças à concepção avançada do nosso equipamento e à utilização de gases de hidrocarbonetos, obtemos a letra "A", um consumo muito eficiente, tanto em mesas como em armários da nossa gama Advance. Isto é realmente importante uma vez que o consumo de equipamento de refrigeração representa uma média de 40% do consumo total das cozinhas profissionais e estas máquinas estão ligadas 24 horas por dia, 365 dias por ano.

% consumo em cozinhas profissionais



Comparação entre modelos de ADVANCE e CONCEPT



Vantagens dos gases de hidrocarboneto (HC)

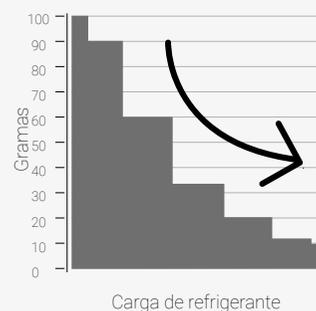
Gases naturais HC com impacto ambiental reduzido.

Refrigerante	GWP
R12 (CFC)	10.900
R22 (HCFC)	1.810
R404A (HFC)	3.920
R134A (HFC)	1.430
R290 (HC)	3
R600A (HC)	3

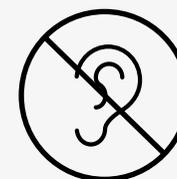
Melhoria do Índice de Eficiência Energética (IEE) em <15%.



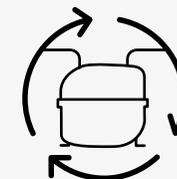
30%-40% menos carga de refrigerante.



Menos ruído, mais conforto.



São menos agressivos e ajudam a prolongar a vida útil dos compressores.



Eficiente. Rentável. Sustentável.

A nossa atitude inovadora constante permite-nos fornecer o nosso equipamento de refrigeração com melhor qualidade na conservação de alimentos, para além de cumprir com os regulamentos actuais em termos de eficiência energética. Uma geração concebida para se tornar o seu parceiro perfeito em termos de qualidade, durabilidade, redução de custos e sustentabilidade.

Classe energética A

A gama ADVANCE materializa a nossa aposta na inovação e na tecnologia, e oferece a classificação energética mais exigente do mercado, a classe A.



A

Zero Impact

Gases naturais de hidrocarbonetos HC (R290 e R-600a) que causam um menor impacto ambiental e reduzem a necessidade de carga de refrigerante. Isolamento de poliuretano livre de CFC, de alta densidade (40kg/m³) e base de água, injetado em alta pressão.



30-40 % de redução da carga de refrigerante.

Gases hidrocarbonados com GWP= 3.

Espessuras de isolamento aumentadas

A espessura adequada no isolamento é um fator chave para impedir que o equipamento tenha perdas de frio. A nova geração iKOLD aumenta os níveis de isolamento de todas as gamas médias, para contribuir para um maior eficiência de frio.



Modelos Advance

80 mm

Modelos Concept

60 mm

Função ECO

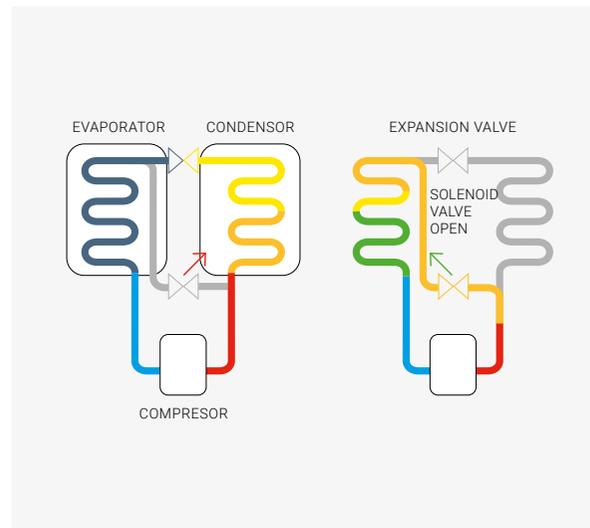
Função que otimiza o rendimento das nossas máquinas, de maneira a que nos períodos em que não se produzem aberturas de porta a unidade de refrigeração trabalhe da forma mais eficiente.



A função ECO **poupa 12% de energia.**

Descongelamento por gás quente

Nas máquinas de congelação, o gás quente proveniente do compressor é usado para realizar o descongelamento em vez de usar resistências elétricas, melhorando desta forma o consumo energético e reduzindo o tempo de descongelamento para metade.



Evaporação automática por gás quente

Evaporação automática da água de descongelamento por meio da conduta de gás quente, melhorando assim a eficiência do circuito de refrigeração e reduzindo o consumo energético.



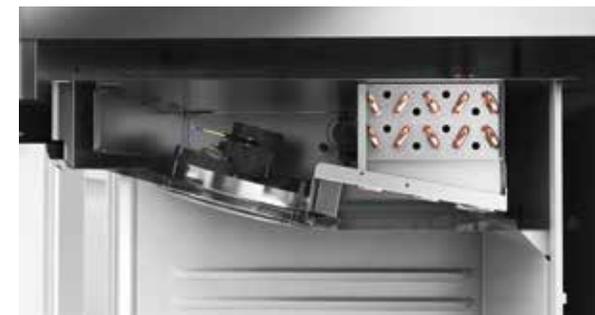
Iluminação LED no interior

As luzes LED proporcionam uma iluminação perfeita da totalidade do compartimento, consomem pouca energia durante muito mais tempo e em estreita colaboração na poupança de energia ao não fornecer calor para o interior.



Ventiladores eletrônicos

Além de consumirem menos energia, os ventiladores eletrônicos do evaporador evitam a produção de calor dentro do equipamento.



A conservação perfeita para um resultado excelente

Na indústria alimentar, o frio é a chave para abrandar o crescimento de bactérias nos produtos e assim evitar a sua deterioração ou perda. Um bom sistema de refrigeração que controla a temperatura garante a segurança e a preservação óptima dos nossos alimentos. O seu controlo correcto é essencial para prolongar a vida útil dos alimentos nas condições mais adequadas.

Classe climática 5

Graças à classe climática 5, a mais exigente do mercado, assegura-se a conservação ideal dos elementos em ambientes de alta temperatura e humidade.



Multiflow

Sistema ótimo de circulação de ar que garante a divisão equilibrada e constante através do equipamento, de maneira a que a temperatura se mantenha uniforme. Ajuda à conservação dos alimentos por mais tempo.



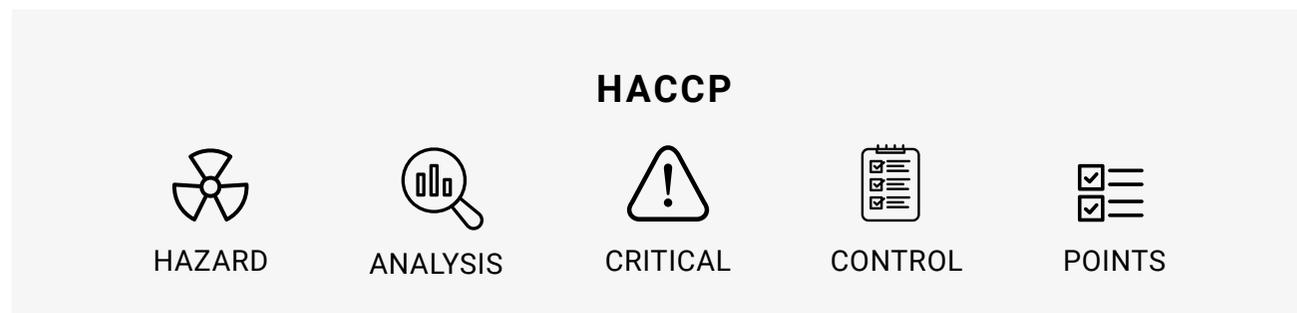
Front breathing

O sistema de ventilação de condensação frontal permite o encaixe das máquinas, sem que o rendimento seja comprometido, de uma forma que possibilita a conservação correta dos alimentos nas áreas de trabalho mais exigentes.



SISTEMA HACCP

Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (APPCC ou HACCP). Um sistema que permite preservar os alimentos, monitorizando as temperaturas do equipamento e permitindo a visualização dos alarmes registados.



Robusto e ergonómico por fora...

A nossa prioridade é dar aos nossos utilizadores a garantia de que escolheram um produto fiável, durável e capaz de resistir à utilização intensa que este tipo de equipamento profissional exige, mantendo a qualidade e funcionalidade do primeiro dia. Equipamento que combina robustez e ergonomia, tornando o trabalho mais ágil e confortável.

Controlo eletrónico fácil de manusear

Controlo eletrónico funcional e intuitivo, com teclado capacitivo, que permite aceder às diferentes funções de forma direta.



Abertura de porta acessível

Incorporámos a opção de uma abertura a pedal na gama de armários, permitindo um acesso confortável ao interior quando as suas mãos estão cheias.



Localização adaptável: dependendo da direcção da abertura da porta.

Puxadores ergonómicos

O design dos puxadores integrados, verticais ao longo de todo o comprimento da porta, permite ter uma superfície de aperto confortável e acessível, evitando por sua vez possíveis golpes.



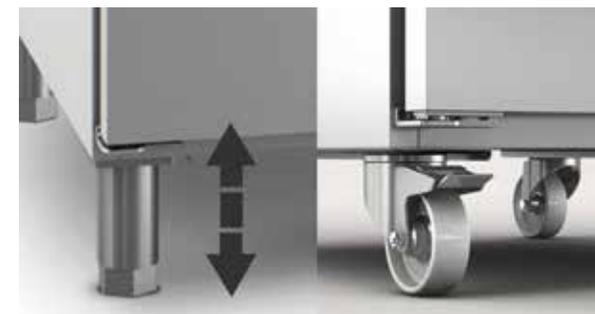
Fácil acesso para manutenção

Tanto as mesas como os armários da geração iKOLD contam com o painel de controlo rebatível, facilitando o acesso a possíveis intervenções de manutenção.



Máxima estabilidade

Pés de aço inoxidável reguláveis de 130mm a 200mm como standard; opção de rodas giratórias ou pés para uso em barcos.



...funcional e de limpeza fácil por dentro.

Uma nova geração de produtos concebidos de acordo com as necessidades funcionais e higiénicas requeridas pelos profissionais do sector.

Guias encastradas

As guias encastradas facilitam a limpeza nos armários. Além disso, aumentam a flexibilidade de armazenamento, permitindo a adaptação às necessidades do utilizador.



Sistema de corredeiras rebaixadas agora também em armários Concept.

Fundo com cantos arredondados

Fundos encastrados com cantos arredondados para facilitar a sua limpeza.



Escoadouro integrado

Escoadouro integrado por embutimento, que permite evacuar as águas residuais que possam ser produzidas no interior do móvel.



Tiras vedantes desmontáveis

Tiras vedantes magnéticas desmontáveis que asseguram a possibilidade de uma limpeza correta.



Componentes amovíveis

Todos os componentes localizados no interior das mesas ou armários frigoríficos são amovíveis, para facilitar a limpeza dos equipamentos.



Armários frigoríficos

i K ❄️ L D
GENERATION

O armário adequado para cada necessidade.

Os armários de refrigeração da Fagor Professional proporcionam ao profissional uma ampla gama de soluções para conservar alimentos nas mais variadas necessidades de utilização, respondendo assim a cada necessidade de mercado.

Com uma amplitude de gama única no mercado, oferecemos armários com diferentes dimensões para os padrões utilizados no setor hoteleiro (GN, Snack, Pastelaria, Peixe) assim como as diferentes opções disponíveis nas gamas Advance e Concept. A ampla oferta de armários frigoríficos industriais é composta por modelos de temperatura positiva que são fabricados com portas em aço inoxidável e com portas de vidro, e de temperatura negativa para a manutenção de congelados. Também são oferecidos outros modelos que incorporam na sua parte inferior úteis gavetas ou departamentos de armazenamento independentes do resto do armário.

Todo o conjunto de pormenores que garantem ao profissional um produto robusto e ergonómico, além de funcional e de fácil limpeza por dentro, com uma excelente relação preço-qualidade.



FAGOR 

FAGOR 
PROFESSIONAL

ADVANCE

Inovação e tecnologia.

Os armários ADVANCE são a encarnação do nosso compromisso com a inovação e tecnologia, procurando sempre ir ao encontro das expectativas do utilizador mais exigente.

CONCEPT

Versatilidade e qualidade.

Os armários CONCEPT na sua versão Gastronorm, devido à sua vasta e variada gama, oferecem produtos de qualidade adaptados a todos os tipos de negócios e necessidades.



ADVANCE



CONCEPT MONOBLOCK



CONCEPT



CONCEPT



GASTRONORM

SNACK

PASTELARIA

PEIXE

Grandes soluções para as necessidades mais exigentes

A manutenção da qualidade alimentar é uma prioridade. É por isso que oferecemos duas gamas de armários na nova geração iKOLD: ADVANCE e CONCEPT. Cada uma das gamas é definida para satisfazer as diferentes exigências dos utilizadores, oferecendo sempre a garantia que nos garante enquanto fabricantes. A geração de refrigeração iKOLD incorpora tecnologia que permite a conservação dos alimentos por mais tempo com o menor consumo de energia.

		ARMÁRIOS GASTRONORM						ARMÁRIOS SNACK		ARMÁRIOS PASTELARIA	ARMÁRIOS PEIXE
		ADVANCE		CONCEPT MONOBLOCK		CONCEPT		CONCEPT		CONCEPT	CONCEPT
		AUP-11G	AUN-11G	MUP-11G	MUN-11G	CUP-11G	CUN-11G	CUP-11S	CUN-11S	CUP-11B	CUF-11
Características gerais	Dimensões	693 x 875 x 2119	693 x 875 x 2119	653x800x1996	653x800x1996	653 x 842 x 2040	653 x 842 x 2040	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	760 x 729 x 2006	760 x 729 x 2006
	Capacidade (Nº tabuleiros / porta)	24	24	23	23	23	23	18	18	20	7
	Tamanho das bandejas	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	560 x 542	560 x 542	600x400	600x400
	Temperatura de trabalho	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-4 / +4°C
Eficiência, custo-eficácia e sustentabilidade	Classe energética	A	D	B	D	C	D	C	D	E	-
	Isolamento (mm)	80	80	60	60	60	60	50	50	50	50
	Refrigerante + / -	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R290	R290
	Modo ECO	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Conservação	Descongela	Compressor desligado	Gás quente	Compressor desligado	Aquecedor eléctrico	Compressor desligado	Gás quente	Compressor desligado	Aquecedor eléctrico	Compressor desligado	Aquecedor eléctrico
	Classe climática (1 porta)	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4
	Multiflow	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Sim	Não	Não	Não	Não
	Sistema de arrefecimento	Superior	Superior	Monoblock	Monoblock	Superior	Superior	Inferior	Inferior	Superior	Superior
Robustez e ergonomia	Sistema HACCP	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Não
	Controlo electrónico	Capacitivo 5"	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"
	Fechadura (porta grande)	Sim	Sim	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Funcionalidade e limpeza	Grau de orotecção	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
	Dentro	Guias de encastrar	Guias de encastrar	Guias de encastrar	Guias de encastrar	Guias de encastrar	Guias de encastrar	Racks e guias	Racks e guias	Racks e guias	Racks e guias

Frio Comercial | O fabricante europeu líder em equipamentos de Frio Comercial

FAGOR 



Mesas frigoríficas

i K ❄️ L D
GENERATION

Eficiência e qualidade adaptadas às necessidades do profissional.

Com o nosso amplo catálogo de mesas frigoríficas industriais oferecemos resposta a qualquer tipo de necessidades. As mesas refrigeradas da Fagor Professional proporcionam ao profissional um conjunto de soluções nos seus afazeres diários. Um produto que resolve problemas tais como a redução de espaço, problemas relacionados com a segurança alimentar, ou a necessidade de uma produção constante sem qualquer tipo de interrupção.

Com uma amplitude de gama única no mercado, oferecemos mesas frigoríficas com diferentes dimensões para os padrões utilizados no setor hoteleiro (GN-700, Snack-600 e Pastelaria) assim como as diferentes opções disponíveis nas gamas Advance e Concept. Cada mesa pode integrar diferentes opções como portas de vidro ou gavetas, diferentes alturas do móvel em função da sua superfície de trabalho, etc.

ADVANCE

O melhor em Refrigeração Comercial.

As mesas ADVANCE foram concebidas para oferecer um produto mais eficiente, rentável e sustentável que melhora as condições de trabalho diárias. E tudo isto é testado em laboratórios de fiabilidade em condições extremas para garantir que fornecemos a solução certa para cada um dos nossos clientes.

CONCEPT

A qualidade como referência.

Com a gama CONCEPT apresentamos um dos mais extensos catálogos de mesas refrigeradas do mercado, oferecendo uma vasta gama de versões e opções para se adaptar às necessidades de cada utilizador, com um produto robusto, ergonómico e funcional.



Eficiência e qualidade adaptadas às necessidades do praticante

A nova geração de mesas iKOLD oferece as gamas ADVANCE e CONCEPT com numerosas alternativas em termos de versões, modularização e opções, para que os utilizadores possam sempre encontrar a resposta para as suas necessidades.

		MESAS GASTRONORM				MESAS SNACK		MESAS PASTELARIA
		ADVANCE		CONCEPT		CONCEPT		CONCEPT
		ACP-3G	ACN-3G	CCP-3G	CCN-3G	CCP-3S	CCN-3S	CCP-3W
Características gerais	Dimensões	1792 x 700 x 850		1792 x 700 x 850		2017 x 600 x 850		2017 x 800 x 850
	Capacidade (N.º tabuleiros / porta)	13	13	7	7	3	3	6
	Tamanho das bandejas	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525		600 x 400
	Temperatura de trabalho	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C
Eficiência, custo-eficácia e sustentabilidade	Classe energética	A	D	C	D	C	D	-
	Isolamento (mm)	60	60	50	50	50	50	50
	Refrigerante + / -	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R290
	Modo ECO	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não
Descongela	Compressor desligado	Gás quente	Compressor desligado	Aquecedor eléctrico	Compressor desligado	Aquecedor eléctrico	Compressor desligado	
Conservação	Classe climática (1 porta)	5	5	4	4	4	4	4
	Multiflow	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não
	Sistema de arrefecimento	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Estático
	Sistema HACCP	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não
Robustez e ergonomia	Controlo electrónico	Capacitivo 5"	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"
	Fechadura	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
	Grau de protecção	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

Frio Comercial | O fabricante europeu líder em equipamentos de Frio Comercial



Mesas de preparação

Mesas especiais para tarefas específicas.

Oferecemos mesas especiais desenhadas para preparar alimentos específicos: pizzas, saladas, sandes.

Além disso, oferecemos a possibilidade de configurar mesas à medida das necessidades de cada cliente, combinando elementos opcionais em conjunto com as nossas mesas especiais.

Mesas de preparação

Cada cozinha profissional precisa de ter ingredientes frescos à mão, mas todas as cozinhas são diferentes. É por isso que oferecemos uma grande variedade de mesas de preparação que se adaptam ao seu espaço. Todos concebidos para assegurar o acesso instantâneo aos ingredientes e garantir a sua segurança alimentar.



MESAS CONFIGURÁVEIS

MESAS COMPACTAS PIZA PROFESSIONAIS

MESAS COMPACTAS PIZA

MESAS PARA SANDUÍCHES E SALADAS

SALADETTES

Praticidade e eficiência para tornar a sua vida mais fácil

		MESAS PIZA				MESAS SALADAS	SALADETTES	
		CONFIGURÁVEIS		COMPACTAS		CPS-2G	CPSB-2G	CPSB-2G GR
		CCP-2G GR	CCP-2B GR	CPZC-2G	CPZ-2G			
Características gerais	Dimensões	1342 x 700 x 850	1492 x 800 x 850	1590 x 700 x 854	1350 x 708 x 850	1342 x 700 x 850	906 x 700 x 1010	906 x 700 x 894
	Capacidade (N.º tabuleiros / porta)	3	3	3	3	3	2	2
	Tampo de trabalho	Granito	Granito	Granito	Aço inox	Aço inox	Poliamida	Granito
	Tamanho das bandejas	GN 1/1	600x400	600x400	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Eficiência, custo-eficácia e sustentabilidade	Isolamento (mm)	50	50	50	50	50	50	50
	Refrigerante + / -	R600a	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	Modo ECO	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
	Evaporador	Interno	Central	Central	Central	Central	Central	Central
Robustez e ergonomia	Controlo electrónico	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"				
	Fechadura	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
	Grau de protecção	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
	Armário para contentores GN	Opcional SP /SPT	Opcional SP /SPT	GN 1/4	GN 1/3	Montagem em bancada	Montagem em bancada	Montagem em bancada
	Tamanho do contentor GN	GN 1/4	GN 1/4	GN 1/4	GN 1/3	Várias opções	Várias opções	Várias opções
Funcionalidade e limpeza	Fundo com arestas arredondadas	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
	Drenagem integrada	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Vitrinas

Essencial para expor de forma atrativa os produtos.

No sector da restauração, certos alimentos requerem uma atenção especial na hora da sua conservação e apresentação.

Por isso, na Fagor Professional oferecemos diferentes soluções de vitrinas expositoras refrigeradas.





FAGOR 

Vitrinas expositoras para tapas

Na Fagor Professional oferecemos vitrinas concebidas exclusivamente para estes produtos.



Limpeza

Bandeja interior em aço inoxidável com fundo encastrado, preparada para receber cuvetes GN 1/3 (fundo de 40 mm) e acessíveis por uma porta de correr de vidro. Os equipamentos incluem um escoadouro incorporado para a evacuação de águas residuais.

Variedade

Dispomos de vários tamanhos e diferentes formas de vidro (plano ou curvo numa única peça).

Iluminação

Devido à nossa política de preservação do meio ambiente, reduzimos ao máximo o consumo de energia dos nossos aparelhos que incluem iluminação LED.

Vitrinas expositoras para sushi

As vitrinas expositoras especialmente concebidas para expor sushi, conta com um sistema de refrigeração estática com sistema duplo de evaporação integrado na bandeja inferior e aderida à cobertura de vidro curva. Permite-nos gerar uma temperatura de trabalho ótima (-1 °C a 2 °C) para conservar alimentos delicados como o sushi.



Limpeza

Incorporamos um escoadouro de emergência para evacuação de águas residuais, tornando-o um dos mais higiénicos do mercado.

Iluminação

Devido à nossa política de preservação do meio ambiente, reduzimos ao máximo o consumo de energia dos nossos aparelhos que incluem iluminação LED.



Frio Comercial | O fabricante europeu líder em equipamentos de Frio Comercial



Arrefecedores

Elementos compactos e fiáveis, perfeitos para conservar bebidas.

Ampla gama de arrefecedores,
especificamente concebido para a
refrigeração de garrafas.

Frente mostradores



Com todas as funcionalidades das mesas refrigeradas da gama Snack. Os equipamentos com mostrador frontal têm uma altura de 1.045 mm. Esta altura faz com que se trate do elemento perfeito para combinar com as nossas mesas de café e estantes.

Expositores refrigerados murais

Nova gama de expositores refrigerados de parede com design contemporâneo e elegante que oferece várias opções e acabamentos para poder adaptar-se às diferentes necessidades do seu local.



Fácil acesso para manutenção

Grupo compacto externo com sistema de cassete que proporciona maior capacidade de armazenamento. É amovível com a simples abertura da porta de grade, o que melhora tanto a manutenção como a limpeza.

Poupança energética

As nossas portas são de vidro duplo com gás árgon, o que permite um isolamento perfeito e uma poupança de consumo.

Iluminação

Devido à nossa política de preservação do meio ambiente, reduzimos ao máximo o consumo de energia dos nossos aparelhos que incluem iluminação LED.

Garrafeiras

A nossa experiência de anos no fabrico de arrefecedores de garrafas garante um produto de grande qualidade e fiabilidade. Produto concebido para armazenar da maneira mais perfeita as garrafas nos estabelecimentos.



Variedade da gama

Dispomos de duas versões diferentes para adaptarmos às várias necessidades dos nossos clientes. Os equipamentos com acabamentos em aço inoxidável têm a unidade frigorífica na parte direita do móvel, enquanto que a série com acabamentos skin plate têm o mesmo na parte inferior.

Funcionalidade

Portas de correr com puxador incorporado que permitem um acesso confortável e prático. Além disso, o interior está equipado com separadores verticais em haste de aço plastificado para organizar melhor o seu conteúdo.

Armários frigoríficos profissionais

Apresentamos a nova gama de armários frigoríficos profissionais, de grande capacidade e com diferentes acabamentos exteriores, para adaptar-se melhor ao seu negócio.



Variedade da gama

Dispomos de duas versões diferentes para adaptarmos às várias necessidades dos nossos clientes: acabamento exterior em aço inoxidável ou em epóxi branco. Em ambas as versões proporcionamos os diferentes modelos para temperaturas positivas e negativas. Na versão com acabamento exterior em epóxi branco, proporcionamos também modelos expositores refrigerados, com portas de vidro.

Funcionalidade

Portas de correr com puxador incorporado que permitem um acesso confortável e prático. Além disso, o interior está equipado com separadores verticais em haste de aço plastificado para organizar melhor o seu conteúdo.

O arrefecedor de copos

O congelador de taças é o complemento perfeito nos bares e cafés para servir bebidas frias nas melhores condições. Graças ao seu tamanho compacto, é o modelo mais adequado para locais com espaço limitado.



Iluminação

Devido à nossa política de preservação do meio ambiente, reduzimos ao máximo o consumo de energia dos nossos aparelhos que incluem iluminação LED.

Sistema anti-condensação

Porta de vidro triplo com um sistema de anti-condensação que garante uma visibilidade perfeita, já que nos permite observar o fenómeno do descongelamento.

Fabricadores de gelo

Uma extensa variedade de tipos e tamanhos de gelo.

Máquinas com condensador de grande dimensão, ideal para climas quentes, tanto na versão refrigerada por ar como por água. O sistema de fabrico de gelo é simples e fiável, concebido para zonas com água muito calcária e condições de trabalho difíceis.





Fabricadores de gelo

Cubos de gelo maciços



L
17 g.

S
20 g.

K
40 g.

Os cubos Gourmet cristalinos e compactos arrefecem a bebida lentamente, durante um longo tempo antes de se desfazerem. O cubo de gelo Gourmet, grande e compacto, é o cubo mais desejado pelos profissionais e consumidores. Ideal para ser utilizado com bebidas sem álcool e licores. Os cubos de gelo derretem muito lentamente, permitindo aos clientes desfrutar melhor as suas bebidas frias.



- Restaurantes
- Bares
- Hotéis
- Discotecas
- Cocktail de barras

Cubos de gelo oco



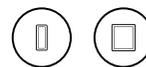
C
25 g.

Cubos ocos que arrefecem a bebida rapidamente devido à sua maior superfície de contacto. Fabricados por máquinas eletromecânicas de elevado desempenho, devido à tecnologia de palhetas de última geração, indicadas no caso de águas duras (calcárias) mesmo sem filtro. Novo design do evaporador para um melhor comportamento em águas calcárias.



- Bares tradicionais
- Refeitórios

Gelo em dados



HD
7 g.

D
13 g.

Cubos em forma de dado e meio dado de tamanho padrão para um arrefecimento rápido da bebida em locais de grande necessidade de gelo. Fabricados por máquinas com elevado desempenho através da tecnologia de evaporador vertical, são capazes de produzir gelo com uma menor duração do ciclo e proporcionar gelo de forma rápida.



- Serviço rápido / self-service
- Lojas de conveniência

Gelo com pepitas



N

Um tipo de gelo com uma forma característica, a meio caminho entre o gelo de escama e o cubo. O seu evaporador é de alta eficiência, um baixo gasto energético e uma alta produção de gelo. O stock regula-se mediante um sistema de controlo ótico de precisão. Perfeito para estabelecimentos de grande volume ou centros sociais.



- Serviço rápido / self-service
- Lojas de conveniência
- Centros de saúde
- Refeitórios e cantinas

Gelo com flocos



F

Gelo plano, seco e muito frio, reconhecido pela sua forma de escama; A sua espessura pode-se encontrar entre os 1,5 e 3mm. O seu evaporador é o mais eficiente do mercado, com menor gasto energético e maior produção de gelo. Grande precisão e controlo, a máquina de aço inoxidável detecta a falta de nível de água, o aumento de temperatura por sobre-esforço no moto-redutor ou por deteção do depósito cheio.



- Indústria alimentar
- Transporte
- mercearias e mercados
- Construção
- Instalações sanitárias

Gelo granular



G

Estes equipamentos produzem um gelo granulado, com um sistema de evaporador cilíndrico vertical e fuso de alta resistência. O gelo granulado pode ser de dois tipos, gelo granulado seco, apropriado para cocktails e gelo granulado húmido apropriado para peixarias, frutarias...



- Supermercados
- Transporte de peixe
- Frutas e legumes
- Expositores de alimentos
- Saúde e bem-estar

Tanques para fabricantes modulares (Silos)

Os depósitos de gelo garantem um stock para assegurar um correto abastecimento no local, armazenando a produção de gelo das máquinas modulares em momentos de pouco consumo para quando cheguem picos e sejam necessárias grandes quantidades de gelo num curto espaço de tempo.



Temos uma vasta gama de tanques para se adequar a qualquer máquina de gelo. Cada tanque pode transportar uma ou duas máquinas, dependendo do tipo de equipamento modular seleccionado.



L
14 gr



S
22 gr



K
40 gr



C
20 gr



HD
6 gr



D
12 gr



G
Granular



N
Nugget



F
Flake





ONNERA GROUP

