



Catálogo

# Foodservice



Português 2024

## Índice

<b>FagorKonnnect</b> .....	<b>07</b>	<b>Distribuição</b> .....	<b>377</b>
<b>Confecção</b> .....	<b>13</b>	— Drop-in .....	379
— Symphony .....	15	— Self-service .....	397
— Kore Monoblock .....	21	— Carros para distribuição.....	413
— Kore 900 .....	29	<b>Preparação estática</b> .....	<b>425</b>
— Kore 700 .....	61	— Lava-louças, lavatórios, torneiras profissio naise calhas.....	427
— Confecção não modular .....	93	— Mesas de trabalho e armários.....	447
— Equipamentos de grande produção .....	101	— Composição de móveis neutros e quentes.....	469
<b>Cook &amp; Chill</b> .....	<b>121</b>	— Móveis para bar .....	491
— Fornos iKORE .....	129	— Prateleiras .....	497
— Acessórios forno .....	133	<b>Extração</b> .....	<b>515</b>
— Cook&Chill .....	161	— Campânulas de extração.....	518
— Embaladoras a vácuo.....	163	<b>Anexos</b> .....	<b>531</b>
— Acessórios .....	167		
<b>Lavagem de louça</b> .....	<b>171</b>		
— Lava-copos .....	175		
— Lava-louça de abertura frontal.....	183		
— Lava-louça de capota .....	193		
— Lava-utensílios .....	205		
— Cesto arrastado .....	209		
— Lava-louça de tapete .....	227		
— Cestos.....	239		
<b>Frio comercial</b> .....	<b>243</b>		
— Armários frigoríficos .....	250		
— Mesas frigoríficas.....	281		
— Mesas preparação .....	311		
— Refrigeradores .....	327		
— Vitrinas .....	339		
— Vinacotecas e Caves de maturação.....	355		
— Fabricadores de gelo .....	365		



**Foodservice**



CONFECCÃO



FORNOS



LAVAGEM DE LOUÇA



FRIO COMERCIAL



DISTRIBUÇÃO



PREPARAÇÃO ESTÁTICA



**Lavandaria**



LAVANDARIA PROFISSIONAL



LAVAGEM



SECAGEM



ENGOMAGEM E DOBRAGEM



ACABAMENTO



SOLUÇÕES

**O que nós oferecemos a voce?**

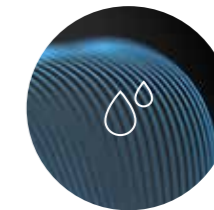
Uma gama de produtos sob a mesma marca. Um universo de serviços profissionais.



Confeccão



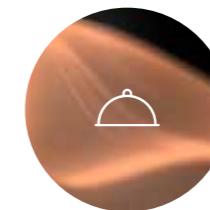
Fornos



Lavagem de louca



Frío Comercial

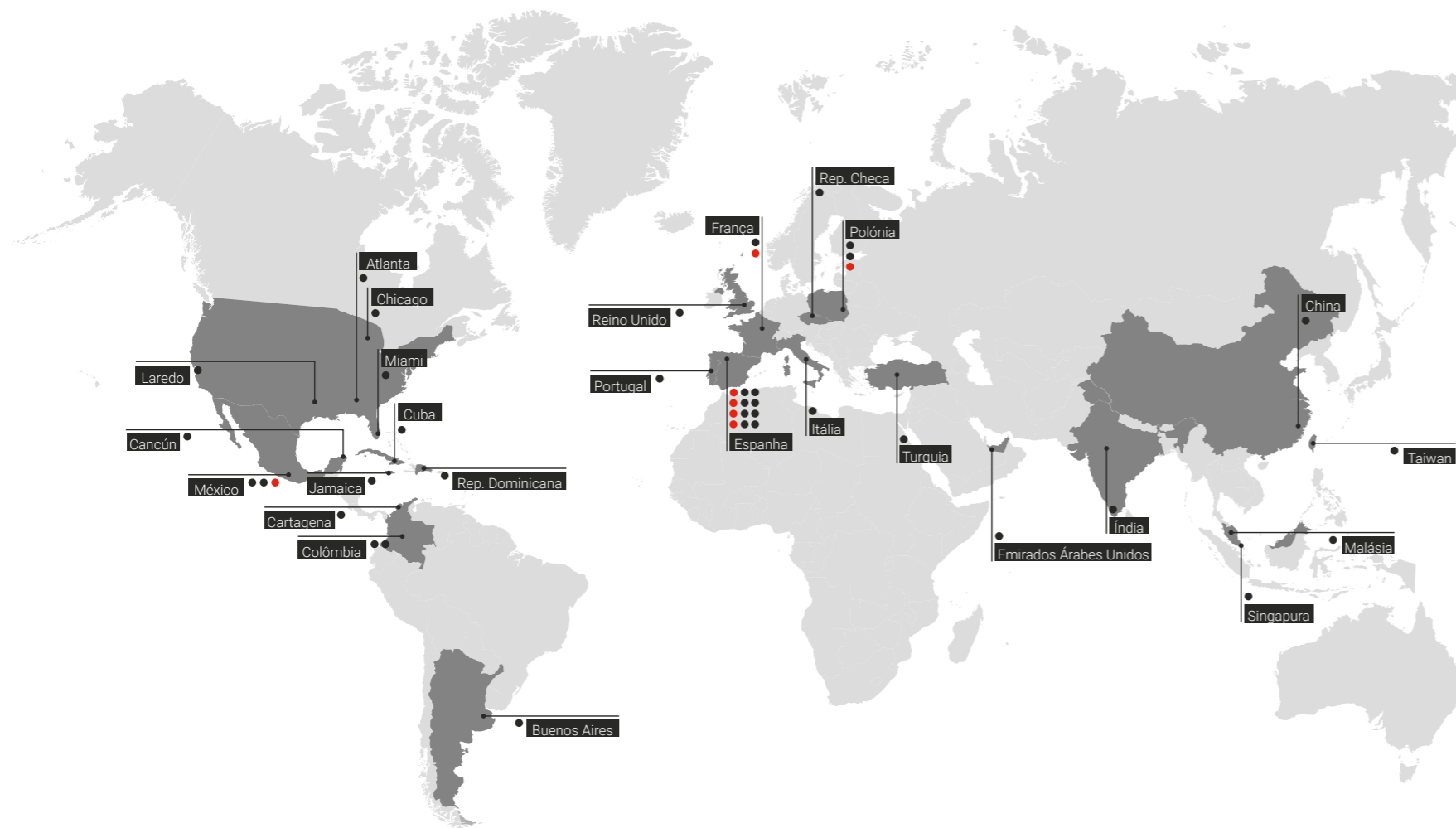


Distribuição



Preparação estática

Uma marca global, perto de si,  
onde quer que esteja.



- Delegações comerciais
- Instalações de fabrico próprias

As nossas 35 delegações distribuídas pelo mundo, o profissionalismo dos nossos mais de 2.200 colaboradores e a nossa experiência internacional ajudam-nos a estar sempre perto de si, das suas necessidades, dos seus projetos.

Mas, sobretudo, o nosso envolvimento, a nossa vocação para o serviço e a nossa maneira de nos relacionarmos diretamente com quem nos rodeia, de profissional para profissional, fazem-nos falar a mesma língua para responder aos seus desafios com a proximidade própria de uma grande marca.

**Onde quer que esteja.**



 **FagorKonnnect**

Imagine ter  
tudo konectado...

# Tirar o máximo partido da sua cozinha sempre e onde quiser. Agora é possível.

- Digitalize a sua Cozinha
- Enviar e receber informações
- A partir de uma única aplicação



## Acreditamos num mundo mais sustentável

FagorKonnnect ajuda-o a ter informações muito úteis para melhorar a eficiência e também reduzir viagens, gerando menos poluição e menor consumo.

01

### Controlo absoluto

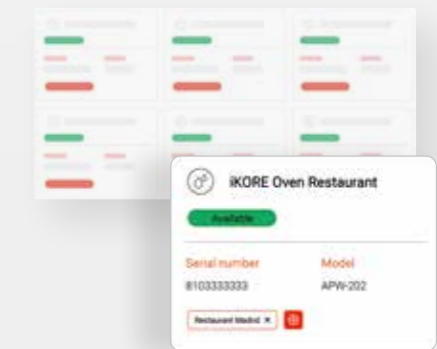
Faça a gestão e monitorize o seu negócio de relance, personalizando o painel com total liberdade. Monitorize remotamente e obtenha controlo absoluto do seu negócio na ponta dos seus dedos.



02

### Negócio eficiente

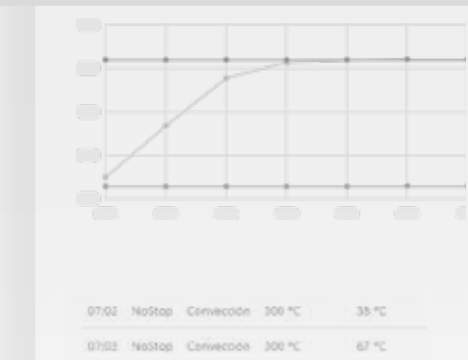
Analise a operação de todo o seu equipamento para otimizar a sua utilização e tornar os seus processos mais eficientes. Reduza os custos e aumente o seu rendimento graças a uma visão em tempo real e monitorização ao longo do tempo.



03

### Assegurar processos

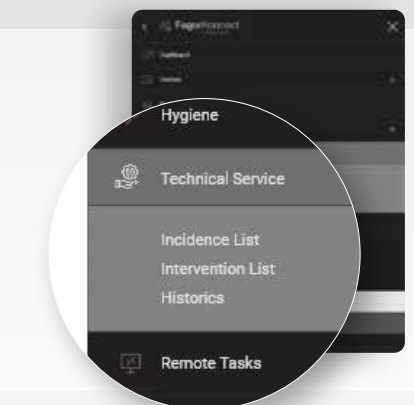
Tenha a tranquilidade de garantir todos os requisitos de higiene e segurança alimentar tendo registados facilmente em formato digital todos os dados de que necessita.



04

### Melhorar o seu serviço

Verá os incidentes, receberá avisos e obterá todas as informações necessárias para poder antecipar-se. Dessa forma, certifique-se que o seu equipamento fique fora de serviço pelo mínimo de tempo possível e evita comunicações confusas com a assistência técnica.



05

### Ganhar conforto

Poupe tempo graças às funções remotas e a gestão de receitas, além de ganhar segurança graças às mensagens de aviso. Faça a gestão conveniente de todos os seus dispositivos a qualquer momento, em qualquer lugar e em qualquer dispositivo.



Watch the video





Confecção





# Confeção

Symphony .....	016
KORE Monoblock.....	022
KORE Modular	
— Serie 900 .....	029
— Serie 700.....	061
Macchinari industriali .....	094
Equipamentos de grande produção.....	114



# Symphony

Para solucionar e otimizar o espaço disponível, o Symphony oferece a possibilidade de conceber e personalizar a sua cozinha com toda a liberdade, com base nas suas necessidades, combinando os diferentes elementos, equipamentos e acessórios disponíveis.



Uma cozinha livre de expressão, à medida das suas necessidades



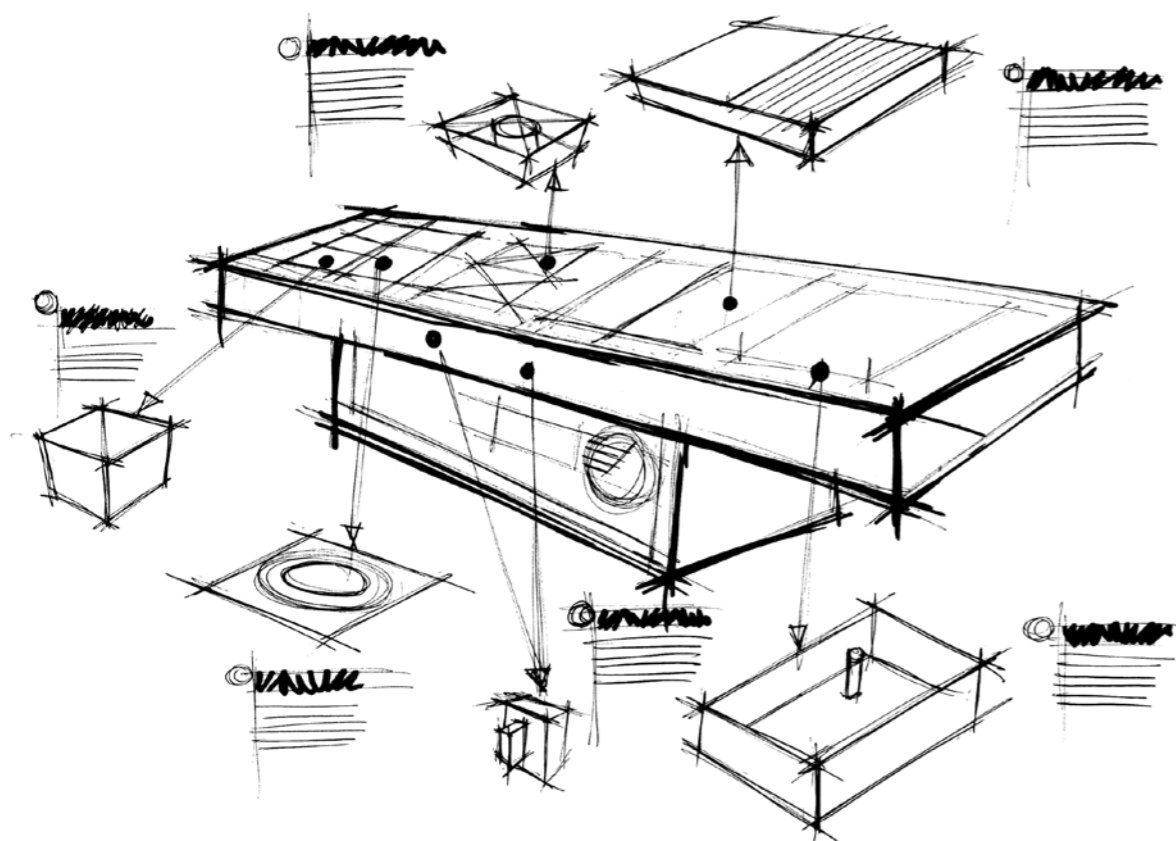
Acesso à web

# Symphony

## A composição de uma sinfonia perfeita

A linha de cozinhas Symphony permite ao profissional da cozinha conceber uma cozinha industrial à medida com total liberdade, dispondo a seu gosto e adaptando à sua forma de trabalho os diferentes elementos que a compõem.

Um vasto leque de elementos, formas, tamanhos, complementos e acabamentos de grande design e qualidade, permitem-lhe personalizar a ferramenta ideal para desfrutar ao cozinhar e encantar os paladares mais exigentes.



## O sonho de todos os chefs.

A linha Symphony foi criada para solucionar as necessidades de design e funcionalidade de uma cozinha profissional. Elegante, versátil e de grande potência e qualidade, está preparada para ser concebida para e pelos profissionais mais exigentes.

A isto, somam-se múltiplas vantagens que permitem otimizar o espaço disponível e gerir o trabalho na cozinha de modo eficaz, de acordo com os gostos e formas de trabalho do Chef.

Otimização do espaço

Absoluto conforto

Robusta e numa variedade de materiais de acabamento

Máxima segurança

Otimização do rendimento

Facilidade de limpeza





## Principais diferenças entre Symphony e KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE MONOBLOCK
<b>Ligações</b>	Ligações centralizadas.	Uma ligação para cada máquina. Um módulo opcional no qual centralizar todas as ligações.
<b>Espessura</b>	3 mm (+ 3 mm reforço).	KORE 900: 2 mm KORE 700: 1,5 mm
<b>Personalização</b>	Muitas opções.	Porta-comandos estético único, acabamentos laterais e comandos de cor disponíveis.
<b>Configuração (funcionalidades)</b>	Totalmente configurável. Sobre a bancada há mais opções e sob a bancada também.	Exceções: - Altura da bancada de trabalho = 900 mm - Não é possível integrar painéis de pressão e fritadeiras industriais. - Comprimento máximo = 5 módulos. - Bicos abertos especiais de latão - Fry-tops especiais com canal de água e sistema de drenagem.
<b>Processo de design e cotação</b>	Processo de design à medida.	Design facilmente realizável.
<b>Transporte</b>	Pode enviar-se na forma que necessitar. O "personalizado" também é aplicado ao envio.	Embalagem standard. Não será necessária nenhuma operação de soldadura ou polimento in situ.  Cada bloco de parede é um pacote (os blocos centrais dividem-se em dois pacotes). A verticalidade é enviada separadamente.
<b>Disponibilidade</b>	Mediante pedido. Fabrico à medida, "desde 0" que afeta o prazo de entrega.	Disponibilidade rápida, mediante pedido. Fabrico baseado em equipamentos modulares que agilizam o fabrico.

Cozinha à medida:  
**Symphony**

A composição de uma sinfonia perfeita



Cozinha de bancada única:  
**KORE Monoblock**

Uma solução única para a sua cozinha





# KORE Monoblock

KORE Monoblock é uma bancada única, concebida para oferecer todos os benefícios dos nossos equipamentos modulares e enaltecer as suas necessidades.

Principais características .....	<b>023</b>
Como construir o seu bloco.....	<b>025</b>
Exemplo .....	<b>025</b>
Diferenças .....	<b>027</b>



Uma solução única para a sua cozinha



Acesso à web



Folheto comercial

## Uma solução única para a sua cozinha

A gama KORE Monoblock foi concebida para oferecer todos os benefícios dos nossos equipamentos modulares; combinados numa bancada única que também oferece grandes vantagens.

Configurar o bloco ideal é mais fácil que nunca graças à possibilidade de combinar os equipamentos modulares das **gamas KORE 900 e KORE 700** ao seu gosto.

O design da bancada de uma única peça sem juntas nem ranhuras, torna possível um nível de limpeza impecável. Tudo isso acompanhado por uma estética elegante, cuidada e pensada para ser o centro de todos os olhares. Uma solução que garante um nível máximo de higiene e durabilidade das máquinas graças ao seu design robusto, criado para responder a um trabalho intenso e render ao máximo.

## A cobertura perfeita para a sua cozinha

KORE Monoblock é integração e funcionalidade; é o acabamento ideal para o seu espaço de trabalho. A cobertura perfeita para unir e envolver a sua cozinha e torná-la cada vez melhor.



Ampla gama de produtos

Disponibilidade

Custo

Certificações de produto

Higiene e limpeza

Design resistente

Instalação fácil

Ergonomia e versatilidade

Estética



# Escolha a configuração que melhor se adequa ao seu menu.

1

Tipo de

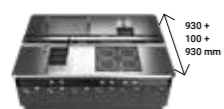
Quer procure uma ilha porque tem imenso espaço disponível, ou preferir uma bancada de trabalho contra a parede para que possa tirar o máximo proveito do seu espaço limitado, as nossas soluções são concebidas para atender a todas as suas expectativas.

Escolha o tipo de bloco

## Kore Monoblock 900

CÓDIGO : 18006781

Central



De parede



## Kore Monoblock 700

CÓDIGO : 18007031

Central



De parede



## Kore Monoblock 900+700

CÓDIGO : 18007032

Central

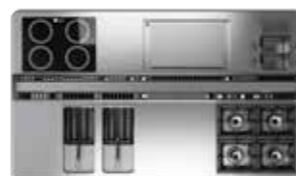


2

Sob a bancada de trabalho

## Selecione o equipamento para a sua bancada de trabalho

Escolhe o equipamento que gostaria de incluir na bancada de trabalho da sua cozinha. Pode escolher de uma vasta gama de produtos nas nossas gamas KORE 900 e KORE 700.



3

Sob a bancada de trabalho

## Selecione os elementos sob a bancada de trabalho

Complete o seu design adicionando o equipamento sob a sua bancada de trabalho. Pode adicionar móveis de suporte de neutros para armazenar elementos que não estão a ser utilizados, para que estejam organizados e otimizar o seu espaço de cozinha. Também pode incluir móveis de suporte de refrigerados para ter os alimentos refrigerados prontos.



4

Verticalidade

## Selecione os elementos a colocar em cima da sua bancada de trabalho

Além dos elementos tecnológicos, porque desenvolvemos uma gama de estruturas verticais. Escolha dois suportes (padrão, com torneira, com ficha ou para suportar um forno ou uma salamandra) e os racks correspondentes intermédios.



5

Acabamentos

## Selecione elementos de acabamento

Finalmente, também tivemos em conta os acabamentos necessários para ter uma estética elegante. O rodapé será sempre incluído num design monobloco e o acabamento lateral com cantos arredondados dará um toque adicional de conforto, limpeza e elegância.



## Cada cozinha é única.

Resultado

Exemplo de configuração de bloco real

Lado A  
KORE 900Lado B  
KORE 700

MODELO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
<b>Na bancada de trabalho</b>		
EN-905	Elemento neutro de 1/2 módulo	1
CP-E910	Cozedores	1
EN-910	Elemento neutro de 1 módulo	1
C-G940 LPG	Fogão a gás com 4 bicos	1
<b>Sob a bancada de trabalho</b>		
MB-905	Móvel de suporte de 1 módulo	2
CCP9-2G	Módulo de suporte de refrigerados com portas	1

MODELO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
<b>Na bancada de trabalho</b>		
F-E7115	Fritadeira	1
EN-7025	Elemento neutro de 1/4 módulo	1
FT-E7125	Frigideira cromada lisa	1
EN-705	Elemento neutro de 1/2 módulo	1
C-I745	Indução de 4 áreas de confeção	1
<b>Sob a bancada de trabalho</b>		
MB-715	Móvel de suporte de 1,5 módulo	1
CCP7-2G W	Módulo de suporte de refrigerados com gavetas	1

Verticalidade

Resumo

DESCRIÇÃO	DIMENSÕES (mm)	€
KORE Monoblock 900/700, 3.5M	2.980 x 1760 x 900	-

## Principais diferenças entre KORE Monoblock e KORE Modular

	KORE MONOBLOCK	KORE MODULAR
<b>Ligações</b>	Uma ligação para cada máquina. Módulo de ligações centralizadas disponível	Uma ligação para cada máquina
<b>Espessura</b>	900: 2 mm + estrutura reforçada 700: 1,5 mm + estrutura reforçada	900: 2 mm 700: 1,5 mm
<b>Personalização</b>	Opções infinitas	Controlos coloridos disponíveis
<b>Configuração (funcionalidades)</b>	Painel frontal único estético, acabamentos laterais e controlos coloridos disponíveis	Não existem opções de personalização
<b>Configuração (funcionalidades)</b>	Exceções: - Altura da bancada de trabalho = 900 mm - Não é possível integrar painéis de pressão e fritadeiras industriais. - Comprimento máximo = 5 módulos. - Fogões a gás especiais com bicos de abóbada de latão e sistema de drenagem - Fry-tops especiais com superfície maior, canal de água e sistema de drenagem.	Ampla gama de produtos, limitado a limitações específicas por unidade
<b>Processo de design e cotação</b>	Design facilmente acessível Configurador online	Preço definido por unidade de produto
<b>Transporte</b>	Cada bloco de parede é um pacote (os blocos centrais são divididos em duas paredes). A verticalidade é enviada separadamente. Embalagem padrão. Sem necessidade de soldadura ou polimento no local.	Cada máquina é enviada com a sua embalagem.
<b>Preço</b>	+ 25-30% comparado com a gama KORE Modular.	
<b>Disponibilidade</b>	Disponibilidade rápida, mediante pedido. Fabrico com base em equipamento modular que agiliza o fabrico. Prazo de entrega estimado de 3 semanas.	Entrega rápida. Produtos armazenados.

### KORE Monoblock

Ampla variedade e máxima qualidade



### KORE Modular

Ampla variedade e máxima qualidade



## Gama 900

Fogões a gás de bancada.....	<b>031</b>
Fogões a gás todo em placa .....	<b>033</b>
Fogões a gás para paelhas .....	<b>034</b>
Fogões elétricas .....	<b>035</b>
Fogões elétricos placa com 4 zonas de cozedura .....	<b>036</b>
Fogões de indução .....	<b>037</b>
Cozedores de massas .....	<b>038</b>
Fry-tops .....	<b>039</b>
Fritadeiras.....	<b>041</b>
Grelhadores .....	<b>043</b>
Marmitas .....	<b>045</b>
Conservador de fritos.....	<b>047</b>
Frigideiras basculantes.....	<b>048</b>
Banhos maría .....	<b>049</b>
Elementos neutros .....	<b>050</b>
Móveis baixos .....	<b>051</b>
Móveis de suporte de refrigerados.....	<b>052</b>
Blocos Kore 900 y verticalidade.....	<b>053</b>
Acessórios.....	<b>059</b>

Os equipamentos a gás estão preparados para serem ligados às pressões indicadas:  
- LPG: 37 g/cm<sup>2</sup>  
- Gás Natural: 20 g/cm<sup>2</sup>



De profissional para  
profissional.



Acesso à web



Video comercial



Folheto comercial



# Fogões a gás de bancada



## Características gerais

- Bancadas embutidas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Grelhas de dimensões 397 x 350 mm que possibilitam o uso de panelas e frigideiras de grandes dimensões. A reduzida distância entre nervos centrais, de 75 mm, permite também o apoio de panelas de diâmetro muito pequeno (8 cm). Além disso, isto evita o perigo de derrame dos recipientes pequenos.
- As grelhas são fabricadas em fundição esmaltada RAAF (resistente aos produtos alcalinos, ácidos e ao fogo e altas temperaturas).
- Queimadores e difusores de dupla coroa de ferro fundido niquelado, que garantem a uniformidade e distribuição térmica da chama no fundo das panelas, incluindo de grandes dimensões. Evitam-se assim acumulações de calor num único ponto e otimiza-se a transferência de energia para o produto.
- Queimadores com diferentes potências, para se adaptarem aos recipientes e à sua utilização com diferentes alimentos:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm).
  - 8,0 kW (Ø 120 mm).
  - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Posição inequívoca dos queimadores ao voltar a colocá-los.

- Pilotos de baixo consumo e termopares colocados dentro do corpo do queimador para maior proteção.
  - Conduções de gás em tubo flexível de aço inoxidável, o que facilita manipulações internas para melhorar a reparabilidade.
  - Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
  - Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas, o que facilita a manobrabilidade e o apoio de recipientes de maior superfície, aumentando a superfície útil.
  - Acesso a los componentes por la parte frontal.
- FORNO**
- Possibilidade de escolher entre forno estático a gás tamanho GN 2/1 ou com dimensões 1.000 x 700 x 290 mm (cozinhas versão OP), ou elétrico com dimensões GN2/1.
  - De utilização fácil, com os comandos colocados no painel superior para maior ergonomia.
  - Câmara de cocção construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
  - Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade.

- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
  - Guias com perfil em "U", para evitar a viragem das grelhas.
  - Controlo da temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
  - Aquecimento:
    - Gás: Queimador tubular de aço inoxidável (duas áreas na versão OP) com piloto e termopar, e ativação piezoelétrica.
    - Elétrico: Aquecimento através de resistências blindadas de aço inoxidável com comutador seletor para funcionamento da zona superior e/ou interior.
  - Soleira na base do forno fabricada em ferro fundido, de 6 mm, que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
  - Junta de vedação de fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante a sua durabilidade.
  - Porta de forno desmontável, o que facilita a capacidade de reparação.
- ACESSÓRIOS OPCIONAIS**  
(ver página de acessórios no final do capítulo)
- Placa de assado para colocar sobre queimadores de 5,25 kW.
  - Coluna de água.
  - Difusores de latão.

	MODELO	GÁS	CÓDIGO	GRELHAS (mm)	QUEIMADORES			FORNO		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	TAMANHO	POTÊNCIA(kW)			
<b>Bancada</b>												
STOCK	C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
STOCK	C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	-
		NG	19075523									
STOCK	C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	-
		NG	19085165									
STOCK	C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
		NG	19075532									
STOCK	C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	-
		NG	19075529									
STOCK	C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	-
		NG	19085167									
STOCK	C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	-
		NG	19075544									
STOCK	C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	-
		NG	19075541									
<b>Forno estático a gás GN 2/1</b>												
STOCK	C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	-
		NG	19075538									
	C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	-
		NG	19075535									
	C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	-
		NG	19085169									
STOCK	C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850	-
		NG	19075550									
	C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	-
		NG	19075547									
<b>Forno estático panorâmico a gás</b>												
STOCK	C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850	-
		NG	19075556									
	C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	-
		NG	19075553									
<b>Forno estático elétrico GN 2/1</b>												
	C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	-
		NG	19075572									

MODELOS: H: Com queimadores de alta potência. / OP: Com forno panorâmico.

## Fogões a gás todo em placa



### Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Placa de ferro fundido de 10 mm de espessura com esquinas arredondadas. Soleira de 300 mm de diâmetro.
- Tijolo refratário com rodela de fundição no interior para melhor aproveitamento e repartição do calor.
- Temperaturas de utilização diferenciadas: 500 °C no centro e 200 °C perto dos rebordos.
- Piloto de baixo consumo e termopar.
- Conduatas de gás em tubo flexível de aço inoxidável, o que facilita manipulações internas para melhorar a reparabilidade.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.

- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas, o que facilita a manobrabilidade e o apoio dos recipientes, aumentando a superfície útil.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.

#### FORNO

- Forno estático de tamanho GN 2/1 de fácil utilização, com os comandos colocados no painel superior.
- Câmara de cocção construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade.
- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias com perfil em "U", para evitar a viragem das grelhas.

- Controlo da temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Queimador tubular de aço inoxidável, com piloto e termopar, e ligação por piezoelétrico.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro fundido, de 6 mm, que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de fecho de fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno.

MODELO	GÁS	CÓDIGO	PLACA (mm)	QUEIMADORES		FORNO		POTÊNCIA TOTAL (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
				11,0 KW		DIMENSÕES	POTENCIA (KW)			
<b>Todo em placa</b>										
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	-
		NG	19075518							
<b>Todo em placa com forno</b>										
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	-
		NG	19075520							

## Fogões a gás para paelhas



### Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Queimador de coroa dupla com quatro filas de chamas cada, o que garante a uniformidade e a distribuição térmica da chama no fundo da paelha.
- Piloto de baixo consumo e termopar.
- Conduatas de gás em tubo flexível de aço inoxidável, o que facilita manipulações internas para melhorar a reparabilidade.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.

- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas, o que facilita a manobrabilidade e o apoio dos recipientes, aumentando a superfície útil.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.

#### FORNO PAELHEIRO

- Forno paelheiro estático de dimensões 665 x 665 x 325 mm, com os comandos colocados no painel superior.
- Câmara de cocção construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Controlo da temperatura por válvula

- termostática (125 - 350 °C).
- Queimador tubular de aço inoxidável situado na parte posterior; funcionamento com gradiente de temperatura. Piloto de ligação, ligação por piezoelétrico, e termopar.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro fundido.
- Porta de folha dupla de abertura lateral.

MODELO	GÁS	CÓDIGO	QUEIMADORES		FORNO			POTÊNCIA TOTAL (KW)	DIMENSÕES	€
			Ø COROA EXTERIOR	Ø COROA INTERIOR	POTÊNCIA (KW)	TAMANHO	POTÊNCIA (KW)			
<b>De bancada</b>										
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290
		NG	19075574							
<b>Com forno</b>										
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850
		NG	19075576							

## Fogões elétricos



### Características gerais

- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura, concebidas para evitar que os líquidos vertidos das panelas penetrem no interior da fogão.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Placas de aquecimento fabricadas por fundição, de 300 x 300 mm, com 4 kW de potência, fixadas hermeticamente à bancada encastrada.
- Regulação da potência através de seletor de 7 posições.
- Termostato de segurança para cada placa.
- Ventilador interior para diminuir a temperatura dos componentes.
- Bancada encastrada com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.







#### MODELOS COM FORNO

- Forno estático GN 2/1 de fácil utilização, com os comandos colocados no painel superior para uma maior ergonomia.
- Câmara de cocção construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade.
- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias com perfil em "U", para evitar a viragem das grelhas.
- Controlo termostático da temperatura (125 - 310 °C).

- Aquecimento através de resistências blindadas de aço inoxidável com comutador seletor para funcionamento da zona superior e/ou inferior.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro fundido, de 6 mm, que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de fecho de fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a reparabilidade.

#### VOLTAGEM

- 400 V 3+N .
- Para outras tensões, consulte as opções no final do capítulo

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		FORNO		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€	
		(mm)	4,0 kW	DIMENSÕES	POTÊNCIA (kW)				
<b>De bancada</b>									
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	-
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	-
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	-
<b>Com forno</b>									
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	-
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	-

MODELOS OP: Com forno panorâmico 1.000 x 700 x 290 mm.

## Fogões elétricos placa



### Características gerais

- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura, concebidas para evitar que os líquidos vertidos das panelas penetrem no interior da fogão.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Modelos "todo em placa" com quatro resistências na chapa de fundição de 16 mm de espessura, repartidas de forma a aquecerem independentemente os quatro quadrantes da chapa.
- Controlo termostático independente para cada resistência. Isso permite trabalhar com vários gradientes de temperatura sobre a chapa.
- Ventilador interior para diminuir a temperatura dos componentes.
- Bancada encastrada com cantos



arredondados que permitem uma fácil limpeza.

- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

#### FORNO

- Forno estático GN 2/1 de fácil utilização, com os comandos colocados no painel superior para uma maior ergonomia.
- Câmara de cocção construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade.

- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias com perfil em "U", para evitar a viragem das grelhas.
- Controlo termostático da temperatura (125 - 310 °C).
- Aquecimento através de resistências blindadas de aço inoxidável com comutador seletor para funcionamento da zona superior e/ou inferior.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro fundido, de 6 mm, que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de fecho de fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a reparabilidade.

MODELO	CÓDIGO	TODO EM PLACA		FORNO		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€		
		MEDIDAS	ZONAS DE COZINHAR	POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES					
<b>De bancada</b>										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	16,00	800x930x290	-	
<b>Com forno</b>										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-

## Fogões de indução



### Características gerais

- Superfície de vidro vitrocerâmico, de 6 mm de espessura, hermeticamente vedada na bancada de aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Áreas de cocção delimitadas por serigrafia circular de Ø 280 mm, com 5 kW de potência em cada zona, de rápido aquecimento, ideais para um serviço a la carte.
- Controlo perfeito da cocção graças ao regulador de energia de 10 níveis de potência, que permite trabalhar a baixa

- potência para receitas delicadas ou a máxima potência para um serviço rápido.
- Proporciona energia apenas na zona onde se apoia o recipiente, mantendo fria o resto da superfície vitrocerâmica.
- Funcionamento quando deteta a presença do recipiente de cocção. Ao retirá-lo, interrompe-se o aquecimento.
- Como consequência, isso proporciona uma grande poupança energética (o consumo de energia reduz-se em cerca de 50% em relação ao dos queimadores a gás).
- O meio envolvente e o ambiente de trabalho é mais confortável, pois a energia concentra-se na base do recipiente a

- aquecer, reduzem-se a irradiação e a dispersão do calor, e a temperatura de cocção é atingida rapidamente.
- Segurança contra o sobreaquecimento. Diagnóstico de erros (luz a piscar).
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
			5,0 kW	Ø mm			
<b>Zonas de indução</b>							
© STOCK	C-I925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	-
© STOCK	C-I945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	-
<b>Wok</b>							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

## Cozedores



### Características gerais

- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Cubas integradas na bancada, fabricadas em aço inoxidável AISI-316L de 1,5 mm de espessura.
- Cubas de dimensões 1/1, com 40 litros de capacidade. Permitem diferentes disposições de cestos de diferentes tamanhos.
- Dotação padrão: 3 cestos tipo 1/3 por cuba.
- Kits opcionais de cestos tipo 1/4 e tipo 1/6.
- Enchimento da cuba através de eletroválvula de entrada com comutador de duas posições: velocidade de enchimento média e alta.
- Desague da cuba através de torneira mecânica de esfera resistente a altas

- temperaturas, com extravasamento de segurança.
- Sistema de segurança automático para cortar a corrente no caso de ficar sem água.
- Escorredor situado na parte dianteira para apoio dos cestos.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

### MODELOS A GÁS

- Modelos a gás com queimador de aço inoxidável situado no exterior da cuba com câmara de combustão que permite o aquecimento no fundo e nos laterais da mesma (até ao nível mínimo de enchimento).
- Ligação eletrónica realizada por sequência

- de faíscas. Tubo para ligação manual alternativa.
- Aquecimento controlado através de torneira de válvula de segurança.

### MODELOS ELÉTRICOS

- Modelos elétricos com resistências de aço inoxidável AISI-304 situadas no fundo da cuba, para um aquecimento direto da água.
- Aquecimento controlado através de regulador de energia.

### Acessórios opcionais

- (ver página de acessórios no final do capítulo)
- Kit de 6 1/6 quadrados.
- Kit de 6 cestos 1/6 redondos.
- Kit de 2 cestos 1/2.

	MODELO	GÁS	CÓDIGO	CUBA			POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
				QUANTIDADE	DIMENSÕES	CESTOS (1/3)			
<b>Cozedores - gás</b>									
© STOCK	CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
© STOCK		NG	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		NG	19075590						
<b>Cozedores - elétricos</b>									
© STOCK	CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
	CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-



# Fry-top



## Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Chapas de assado fabricadas em aço suave de 20 mm de espessura, de rápida colocação em funcionamento e elevada potência.
- Versioni con superficie in cromo da 50 micrometri di spessore per i tre tipi di piastra.
- Modelos com chapas lisas, com nervuras e mistas (2/3 lisas + 1/3 com nervuras).
- Versões com superfície de cromo de 50 micras de espessura para os três tipos de chapa.
- Modelos de aquecimento elétrico através de resistências blindadas de aço inoxidável; temperatura controlada através de termostato, entre 100 e 300 °C.
- Modelos de aquecimento a gás com queimadores de 2 setores (um queimador

- para modelos de meio módulo, dois queimadores independentes para modelos de um módulo).
- Modelos a gás com possibilidade de controlo termostático da temperatura (entre 100 e 300 °C) ou com funcionamento através de válvula de segurança com termopar.
- Gas: Ligação dos queimadores através de seqüência de faíscas eletrónica. Dispõem de tubo de acesso para ligação manual.
- As chapas de um módulo possuem duas zonas de aquecimento independentes.
- Termostato de segurança nos modelos com controlo termostático.
- Grande rapidez de reação e recuperação da temperatura na chapa.
- As chapas estão integradas na bancada encastrada.
- O alojamento encastrado e os seus cantos e arestas arredondadas permitem grande facilidade de limpeza.

- Inclinação da chapa para a parte dianteira, para facilitar a recolha de gorduras e líquidos.
- Dotadas de um orifício para a recolha das gorduras de cocção e de uma gaveta para o seu armazenamento com capacidade de até 2 litros, conforme os modelos.
- Proteções laterais e anti salpicos dianteiros como opção, facilmente desmontáveis.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

### ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- (ver página de acessórios no final do capítulo)
- Raspador (\*).
- Proteção anti salpicos (em três peças para facilitar a sua limpeza).



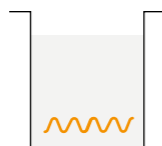
(\*). Os modelos com superfície cromada estão equipados com um raspador

	MODELO	GÁS	CÓDIGO	PLACA			POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€	
				TIPO (*)	ZONAS	(mm) dm²				
<b>FRY-TOPS - GÁS</b>										
<b>Válvula max-min</b>										
	FT-G905 V L	LPG NG	19101457 19101458	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 V R	LPG NG	19101459 19101460	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
⊙ STOCK	FT-G910 V L	LPG NG	19101485 19101486	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V R	LPG NG	19101489 19101490	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V LR	LPG NG	19101487 19101488	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
<b>Controlo termostático</b>										
	FT-G905 L	LPG NG	19101449 19101451	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 R	LPG NG	19101453 19101455	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
⊙ STOCK	FT-G910 L	LPG NG	19101473 19101475	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
⊙ STOCK	FT-G910 R	LPG NG	19101481 19101483	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 LR	LPG NG	19101477 19101479	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
<b>Controlo termostático e placa de cromo</b>										
⊙ STOCK	FT-G905 C L	LPG NG	19101134 19101136	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 C R	LPG NG	19101144 19101146	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
⊙ STOCK	FT-G910 C L	LPG NG	19101461 19101463	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
⊙ STOCK	FT-G910 C R	LPG NG	19101469 19101471	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 C LR	LPG NG	19101465 19101467	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
<b>FRY-TOPS - ELÉTRICOS</b>										
<b>Controlo termostático</b>										
⊙ STOCK	FT-E905 L	-	19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 R	-	19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
⊙ STOCK	FT-E910 L	-	19101442	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 R	-	19101448	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 LR	-	19101445	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
<b>Controlo termostático e placa de cromo</b>										
	FT-E905 C L	-	19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 C R	-	19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 C L	-	19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C R	-	19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C LR	-	19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

### (\*) TIPO DE PLACA:

L: Placa lisa.  
R: Placa ranhurada.  
L+R: Placa 2/3 lisa e 1/3 ranhurada.  
C: Revestimento a cromo.

# Fritadeiras



- Máquinas com altas potências, rápido abastecimento e elevada relação potência – litro (até 1,00 kW / litro em modelos a gás).
- Ligado por sequência de faíscas para os modelos a gás.
- Termostato de segurança em todos os modelos.
- Descarga do óleo da cuba através de torneira de esfera, robusta e fiável, resistente a altas temperaturas.
- Fornecidas com tampas individuais para cada cuba.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

#### MODELO COM CONTROLO DIGITAL:

- Controlo eletrónico de grande precisão da temperatura do óleo, entre 60-200 °C, +/- 1°C.
- Visualização da temperatura de referência e indicador do alcance da mesma.
- Placa de controlo de tempo por cesto com alarme sonoro.
- Programa de "mel-ting".

#### CESTOS FORNECIDOS

- Fritadeiras de 21 litros: 2 cestos pequenos por cuba (130 x 330 x 130 mm).
- Fritadeiras de 15 litros: 1 cesto grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

#### Acessórios opcionais

(ver página de acessórios no final do capítulo)

- Fritadeiras de 21 litros: cesto grande (260 x 330 x 130 mm).
- Fritadeiras de 15 litros: cesto pequeno (125 x 280 x 100 mm).

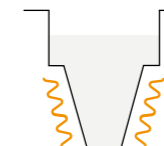
## Características gerais

- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Cubas integradas na bancada.
- Zona fria na parte inferior da cuba, que ajuda a manter durante mais tempo as características e qualidade do óleo utilizado.
- Controlo termostático da temperatura, entre 60 e 200 °C.
- Modelos a gás com três tubos de aquecimento longitudinais integrados na cuba.
- Queimadores a gás de alta eficiência.
- Modelos elétricos com resistências de aço inoxidável AISI-304 situadas no interior da cuba e oscilantes em mais de 90° para permitir uma limpeza perfeita.

MODELO	HZ.	CÓDIGO		QUANTIDADE	CUBAS VOLUME (l)	CESTOS	POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€	
		LPG	NG							
<b>🔥 Friggitrici - gas*</b>										
	F-G9115	19078845	19081732	50	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	-
	F-G9215	19081735	19081738	50	2	2x15	2 grande	30,00	800x930x850	-
	F-G9121	19075613	19075616	50	1	1x21	2 pequeno	21,00	400x930x850	-
	F-G9221	19075625	19075628	50	2	2x21	4 pequeno	42,00	800x930x850	-
<b>🔥 Friggitrici - elettriche</b>										
	F-E9115	19078867	400V 3N 50/60	1	1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	-
	F-E9215	19081692	400V 3N 50/60	2	2	2x15	2 grande	24,00	800x930x850	-
	F-E9121	19075600	400V 3N 50/60	1	1	1x21	2 pequeno	18,00	400x930x850	-
	F-E9221	19075606	400V 3N 50/60	2	2	2x21	4 pequeno	36,00	800x930x850	-
<b>Fritadeiras elétricas com controlo digital</b>										
	F-E9121 D	19075900	400V 3N 50/60	1	1	1x21	2 pequeno	29,00	400x930x850	-

(\*): Verifique a disponibilidade em outras frequências.

# Fritadeiras



## Características gerais

- Topos de superfície fabricados em aço inoxidável AISI-304 com 2 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser, soldadura e polimentos automáticos. Parafusos não visíveis.
- Zona fria na parte inferior do tanque, que ajuda a manter a qualidade e as características do óleo utilizado.
- Termostato de segurança em todos os modelos.
- Descarga de óleo do tanque através de uma válvula de esferas robusta e fiável, resistente a altas temperaturas.
- Tampa individual.
- Protetor de combustão em ferro fundido esmaltado de alta temperatura. - Acesso aos componentes a partir da frente.

- Máquinas com proteção contra a água de categoria IPX5.
- Tanque em forma de V de limpeza fácil no topo da superfície com soldadura robotizada e polida.
- Elementos de aquecimento externos de elevada eficiência.
- Recipiente colocado sob o tanque para drenos de óleo com filtro.
- Controlo de temperatura termostático entre 60 e 200 °C.
- Máquinas de alta potência que aquecem muito rapidamente e com uma elevada relação potência: litro (até 1,00 kW/litro em modelos a gás).
- Unidade de ignição por faísca para os modelos a gás.

MODELO	CÓDIGO	Hz.	CUBAS			POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€	
			LPG	NG	QUANTIDADE				VOLUME (l)
<b>🔥 Fritadeiras a Gás*</b>									
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 pequenos	23,00	400x930x850	-
<b>🔥 Fritadeiras elétricas</b>									
F-E9123	19097622	400V 3N 50/60	1	1	1x23	2 pequenos	23,00	400x930x850	-

(\*): Verifique a disponibilidade em outras frequências.



# Grelhadores



## Características gerais

- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Grelhadores de ferro fundido desmontáveis sem necessidade de ferramentas, em secções de 170 mm de largura.
- As Grelhadores de assado de ferro são reversíveis, com dois acabamentos diferentes em cada face:
- Inclinada e acanalada com estrias, para carnes.
- Horizontal, e plana para peixe e verduras.
- As Grelhadores atingem uma temperatura muito alta (400 °C), pelo que a superfície do produto é rapidamente vedada, mantendo o interior do alimento muito mais suculento.
- Nos modelos com grelha inoxidável, esta é fabricada com lâminas de AISI-304 em forma de "V", para facilitar a sua limpeza.
- Dotadas de orifício para a recolha das gorduras de cocção e de uma gaveta para o seu armazenamento com capacidade de até 12 litros (uma gaveta na máquina de meio módulo, duas gavetas nas de um módulo).
- As gavetas de recolha de gorduras permitem introduzir água nelas e, graças à irradiação de calor dos queimadores a gás ou das resistências elétricas, gera-se um vapor de baixa intensidade, realizando-se o assado numa atmosfera de vapor.
- Grelhadores dotadas de uma proteção desmontável de 130 mm de altura, para

- evitar salpicos, fabricada em aço inoxidável.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

### MODELOS ELÉTRICOS DE BANCADA

- Grupos de resistências blindadas de aço inoxidável, sobre as quais se cozinha diretamente (um grupo de 3 resistências para modelos de meio módulo e 2 grupos para modelos de um módulo).
- Recipiente com água por segurança. Além disso, permite obter a humidade adequada para uma cozedura ótima dos alimentos.

### MODELOS ELÉTRICOS DE CHÃO

- Grupos de três resistências blindadas de aço inoxidável sob a grelha de assar, com defletor radiante (um grupo de três resistências para modelos de meio módulo, dois grupos para modelos de um módulo).
- Controlo independente para cada grupo de resistências mediante regulador de energia.

### MODELOS A GÁS DE BANCADA

- Grupos de dois queimadores tubulares de alta eficiência (um grupo de dois queimadores para modelos de meio módulo, dois grupos para modelos de um módulo).
- Controlo independente para cada grupo de queimadores através de válvula de segurança com termopar.
- Acendimento dos queimadores através de ativação piezoelétrica.

- Os queimadores aquecem as pedras cerâmicas que se encontram sobre uma grade de apoio, para que estas por sua vez aqueçam o alimento situado na grelha.

### MODELOS A GÁS DE CHÃO

- Grupos de três queimadores tubulares de alta eficiência, com defletor radiante (um grupo de três queimadores para modelos de meio módulo, dois grupos para modelos de um módulo).
- Controlo independente para cada grupo de queimadores através de válvula de segurança com termopar.
- Ignição dos queimadores através de sequência de faíscas eletrónica. Dispõem de tubo de acesso para acendimento manual.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS (ver página de acessórios no final do capítulo)



Raspador especial de perfil duplo em modelos de grelha em ferro.



Raspador especial em modelos de grelha de aço inoxidável.

MODELO	GÁS	CÓDIGO	GRELHAS				POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€	
			TIPO	ZONAS	QUANTIDADE	(mm) (dm²)				
<b>GRELHADORES A GÁS</b>										
<b>Bancada</b>										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Aço macio	1	2	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Aço macio	2	4	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290	-
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Aço macio	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290	-
	NG	19081639								
<b>Terra</b>										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Aço macio	1	2	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Aço macio	2	4	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075484								
<b>GRELHADORES ELÉTRICAS</b>										
<b>Bancada</b>										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
<b>Terra</b>										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9051	-	19075413	Aço macio	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	-
B-E9101	-	19075470	Aço macio	2	4	680x690	48	15	800x930x850	-

# Marmitas



## Características gerais

- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Tampa de parede dupla, equilibrada através de bisagra com asa de pega frontal, com abertura em diagonal a 75°, que possibilita a manutenção da tampa aberta em qualquer posição.
- Cuba integrada na bancada através de soldadura robotizada, fabricada em aço inoxidável AISI-304, com fundo de cuba em aço inoxidável AISI-316L.
- Enchimento da cuba com água fria ou quente através de eletroválvulas ativadas por um único comutador situado no painel frontal.
- Esvaziamento da cuba através de torneira de segurança de 2" com punho em material atérmico, de acionamento seguro e sem esforços.
- Filtro para desaguar da cuba fabricado em aço inoxidável AISI-304, robusto e fiável, de fácil extração.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

### Modelos de aquecimento elétrico - banho maria

- Câmara de banho maria envolvente da cuba, com sistema de enchimento automático ao ligar a máquina.
- Controlo de nível da câmara automático com segurança quádrupla: pressóstato para controlo de pressão na câmara, válvula de segurança por sobrepressão, termostato limitador de sobreaquecimento na câmara, e manómetro incorporado na bancada.
- Purga automática da câmara.
- O aquecimento efetuado no fundo da marmita age sobre a água que se encontra na câmara envolvente, de forma que o vapor gerado saturado a uma temperatura de 107° C aquece uniformemente o fundo e as laterais da cuba. A temperatura alcançada é inferior à obtida com aquecimento direto.
- Fundo encastrado da cuba para evitar deformações.
- Indicador luminoso de máquina ligada e máquina a aquecer.

### AQUECIMENTO A GÁS

- Grupo de queimadores tubulares de aço inoxidável de combustão otimizada, controlado pelo regulador de energia e pelo pressóstato.
- Controlo por regulador de energia e por pressóstato, o que permite um menor consumo de água e de energia.
- Ligação do grupo de queimadores por sequência de faíscas.

### AQUECIMENTO ELÉTRICO

- Aquecimento através de resistências localizadas na parte inferior da câmara banho maria.
- Controlo do aquecimento através de regulador de energia e pressóstato.

### Operação de pressão

- Tampa equilibrada e compensada, com fechamento de flange
- Operação com pressão na cuba de cozimento de 0,3 atmosferas.
- Válvula de segurança de sobrepressão, localizada na tampa.

MODELO	Hz.	CÓDIGO		CUBA		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
		LPG	NG	Ø X H (mm)	VOLUME (l)			
<b>MARMITAS A GÁS*</b>								
<b>Fogo aberto</b>								
 M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	-
 M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	-
 M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	-
<b>Fogo indireto</b>								
 M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	-
 M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	-
<b>Pressão</b>								
 MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	-
 MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	-
 MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	-
<b>MARMITAS ELÉTRICAS</b>								
<b>Fogo indireto</b>								
 M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	-
 M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	-

(\*): Verifique a disponibilidade em outras frequências.

## Fritadeiras basculantes



### Características gerais

- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Sistemas de elevação da cuba, motorizados ou por manivela, com os quais se pode levantar a cuba até deixá-la na vertical, para um completo esvaziamento da mesma.
- Versões com cubas de ferro fundido e de aço inoxidável.
- Design das cubas com esquinas arredondadas e sem arestas, com boca de descarga ampla para facilitar todas as operações de cocção e de limpeza.
- Rebordo perimetral para evitar que se derrame a água que se condensa.

- A grande espessura dos fundos das cubas (8 mm em cubas de ferro e 10 mm nas de aço inoxidável) garante uma divisão de calor homogéneo.
- Enchimento da cuba com água através de eletroválvula acionada por comutador na frente da máquina. O tubo de enchimento está situado na parte posterior da máquina.
- Tampa de parede dupla com escorredor na parte posterior, para redirecionar a água de condensação para o interior da cuba.
- Sistema de equilíbrio da tampa por molas. Sistema de compensação para evitar quedas bruscas. Pode ser regulada com o mesmo sistema para todos os módulos.
- Microinterruptor de corte que interrompe o aquecimento quando a cuba se eleva.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.
- Asa de tampa de acesso frontal.
- Modelos de aquecimento elétrico, utilizando resistências blindadas de aço inoxidável situadas sob o fundo da cuba.
- Modelos de aquecimento a gás com queimadores de aço de seis setores (oito na frigideira de módulo e meio), acionados e controlados por válvula de segurança com termopar.
- Temperatura do fundo da cuba controlada através de termostato, entre 100 e 310 °C.
- O aquecimento através de queimadores de setores ou através de resistências elétricas situadas na própria base da cuba, e a elevada espessura do fundo da mesma, proporcionam, em todos os casos, uma máxima uniformidade na repartição da temperatura, garantindo cocções homogéneas.

MODELO	HZ.	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVÇÃO	TIPO DE CUBA (*)	CAPACIDADE (l)	SUPERFÍCIE		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
		LPG	NG				(mm)	(dm²)			
<b>FRITADEIRAS BASCULANTES A GÁS*</b>											
SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manual	Aço inoxidável	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
SB-G910	50	19075879	19075885	Manual	Ferro fundido	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorizado	Aço inoxidável	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorizado	Ferro fundido	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorizado	Aço inoxidável	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
<b>FRITADEIRAS BASCULANTES ELÉTRICAS</b>											
SB-E910 I		19075857		Manual	Aço inoxidável	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910		19075854		Manual	Ferro fundido	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 IM		19075860		Motorizado	Aço inoxidável	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 M		19075863		Motorizado	Ferro fundido	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E915 IM		19075866		Motorizado	Aço inoxidável	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

(\*) Verifique a disponibilidade em outras frequências.

## Banho maria



### Características gerais

- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Cubas que suportam diferentes disposições de recipientes Gastronorm de diferentes tamanhos, de 150 mm de altura, e de dimensões:
- Meio módulo: GN-1/1+1/3, com 22 litros de capacidade.
- Um módulo: GN-2/1+(2x1/3), com 44 litros de capacidade.
- Cubas integradas na bancada, fabricadas em aço inoxidável AISI-304.
- Dotação padrão: 3 vigas para apoio de

recipientes Gastronorm.

- Desague simples da cuba através de extração por tubulação de excesso.
- Regulação da temperatura da água através de termostato, entre 30 e 90 °C.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.
- Câmara de combustão isolada, o que reduz o aquecimento dos componentes.
- Queimador de aço inoxidável, de aço

inoxidável, situado no exterior da cuba.

- Ligação eletrónica realizada por sequência de faíscas.

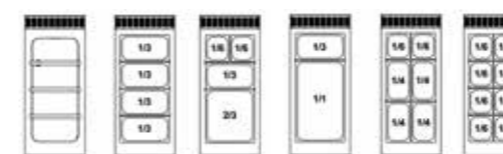
- Tubo para ligação manual alternativa.

#### MODELOS ELÉTRICOS:

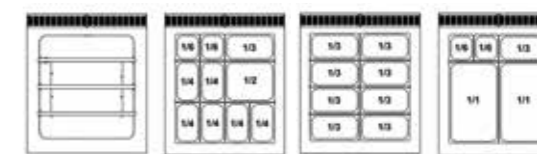
- Resistências de aço inoxidável AISI-304 situadas no exterior da cuba.
- Termostato de segurança nos modelos elétricos.
- 400 V 3N. Pode ser transformado em outras voltagens.

#### ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- (ver página de acessórios no final do capítulo)
- Coluna de água para colocar na parte posterior do banho maria.



BM 905 COMBINAÇÕES DE CUBAS POSSÍVEIS



BM 910 COMBINAÇÕES DE CUBAS POSSÍVEIS

MODELO	GÁS	CÓDIGO	CUBA		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
			DIMENSÕES	VOLUME (l)			
<b>BANHOS-MARIA A GÁS</b>							
BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	-
	NG	19075492					
BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	-
	NG	19075494					
<b>BANHOS-MARIA ELÉTRICOS</b>							
BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	-
BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	-


## Conservador de frituras



### Características gerais

- Máquina de meio módulo de aquecimento elétrico através de lâmpada de infravermelhos.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Cuba integrada na bancada, com capacidade para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Duplo fundo perfurado fabricado em aço inoxidável, com inclinação para eliminar o excesso de óleo dos fritos e recolhê-lo no recipiente.
- Manutenção do calor através da lâmpada de infravermelhos situada na parte traseira da máquina, acionada por interruptor ON/OFF.

- Comando com sistema contra infiltrações de água.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.






MODELO	CÓDIGO	CUBA	POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
 MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	-

## Elementos neutros



### Características gerais

- Aparelhos de meio e de um módulo.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Máquinas preparadas para acoplar uma torneira de enchimento ou coluna de água na parte posterior.
- Friso posterior de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.

MODELO	CÓDIGO	GAVETAS		DIMENSÕES (mm)	€
		QUANTIDADE	(mm)		
 EN-9025*	19048351	-	-	200x930x290	-
 EN-905	19075591	-	-	400x930x290	-
 EN-910	19075593	-	-	800x930x290	-
 EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x930x290	-
 EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	-

\* Só pode ser em blocos centrais ou murais sem verticalidade.



## Móveis baixos







### Características gerais

- Fabricados com uma sólida estrutura de aço inoxidável AISI-304.  
- Parafusos ocultos à vista.


- De rápido acoplamento para servir de suporte aos elementos tipo bancada da gama 900 KORE.  
- Podem ser usados como elemento de armazenagem aberto.

- Preparados para acoplar portas e serem convertidos assim em armários fechados.

MODELO	CÓDIGO	PORTAS OPCIONAIS (NÃO INCLuíDAS)	GAVETAS	GUIDES (5 LIVELLI)	DIMENSÕES (mm)	€
 MB-9025	19048470	-	-	-	200x850x600	-
MB-905	19018700	1	-	-	400x850x600	-
 MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x600	-
MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x600	-
 MB-910	19022189	2	-	-	800x850x600	-
 MB-915	19020374	3	-	-	1.200x850x600	-

### Portas para móveis baixos

O kit permite que a porta seja reversível, e pode ser montada para que abra para a esquerda ou para a direita. A quantidade de kits de porta depende do móvel baixo onde se vá montar:

MODEL	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
 DOOR KIT	19040900	The kit allows the door to be reversible, so that it can be assembled to open to the left or to the right. The number of doors depends on the stand to which they are to be mounted.	-

## Móvel suporte refrigerado



### Características gerais

- Construído em aço inoxidável AISI-304.  
- Compressor hermético com condensador ventilado.  
- Evaporador de tubo de cobre e aletas de alumínio.  
- 50 mm de isolamento de poliuretano injetado com 40 kg/m<sup>3</sup> de densidade.  
- Abertura panorâmica de portas e dispositivo automático de fecho, com fixação da abertura a partir de 90°.  
- Pés de aço inoxidável reguláveis em altura, de 130mm a 190mm, o que permite regular a altura da mesa entre 580 e 640mm.

- Refrigeração por tiragem forçada.  
- Temperatura de trabalho: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.  
- Testé en classe climatique 4.  
- Controlo eletrónico da temperatura e de descongelamento, com visor digital indicador.  
- Modelo W com capacidade para GN 1/1.  
- Modelo W2 com gaveta oblonga, com capacidade para GN 2/1 e equipa com 5 travessas para alojar as diferentes combinações possíveis de recipientes GN.

- Traseira INOX.

OPÇÕES:

- Kit de 6 rodas (2 com travões). Montagem em fábrica.  
- 60Hz"

MODELO	REFRIGERANTE	Hz.	CÓDIGO	N.º DE PORTAS GAVETAS	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CAPACIDADE BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTÊNCIA ELÉTRICA (W)	DIMENSÕES (mm)	€
<b>Modelos com portas</b>										
CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1.200x900x590	-
<b>Modelos com gavetas 2/3</b>										
CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1.200x900x590	-
<b>Modelos com gavetas apaisadas</b>										
CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1.200x900x590	-
<b>Modelos com portas</b>										
CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1.600x900x590	-
<b>Modelos com gavetas 2/3</b>										
CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1.600x900x590	-

# Configuração e acabamentos

## KORE Modular 900

Blocos configuráveis KORE 900



BLOCK TYPE	CONFIGURATION		KITS DE MONTAGEM	VERTICALITY			SIDE FINISHES		PLINTH	
COZINHA	PAREDE	CENTRAL	ESTRUTURA ADICIONAL	"SUPORTES PADRÃO"	SUPORTES PARA MÁQUINAS	RACKS	GUARNIÇÃO LATERAL	PAINEL LISO	PADRÃO	PADRÃO
		KORE								
	KORE	KORE								
<b>CHÃO</b>										
	900	900/900 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
<b>PONTE</b>										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
<b>SUSPENSO</b>										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	*	o	-	o

- : Não necessário
- x: Obrigatório
- o: Opcional
- : De serie
- \*: Consultar

# Kits de montagem

## Kit de bloco ponte

Estrutura para montar um bloco de PONTE



CONFIGURAÇÃO		COMPRIMENTO DO BLOCO	CÓDIGO	€
CENTRAL	PAREDE	MÓDULOS	REF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
KORE		2M	19044956	-
KORE	KORE	2.5M	19044957	-
		3M	19044958	-
		3.5M	19044959	-
		4M	19044960	-

\* Encomende 1 unidade por cada lado da ponte, ou seja 2 unidades no caso do bloco central e 1 unidade por bloco de parede.

## Kit suspenso

Estrutura para montar um bloco SUSPENSO



CONFIGURAÇÃO		COMPRIMENTO DO BLOCO	CÓDIGO	€
TIPO DE BLOCO		MÓDULOS	REF.	
		2M	19044934	=
		2.5M	19044935	=
Parede		3M	19044936	=
KORE		3.5M	19044937	=
		4M	19044938	=
		4.5M	19044939	=
		5M	19044940	=
		5.5M	19044941	=
		6M	19044942	=
		2M	19044945	=
		2.5M	19044946	=
		3M	19044947	=
		3.5M	19044948	=
Central		4M	19044949	=
KORE		4.5M	19044950	=
KORE		5M	19044951	=
		5.5M	19044952	=
		6M	19044953	=

\*O kit inclui terminação lateral com painéis lisos



# Verticalidade

## Suportes

Suportes para verticalidade em blocos de CHÃO, PONTE e SUSPENSOS



SUORTES	CONFIGURAÇÃO	CÓDIGO	€
<b>Tipo</b>	<b>Com ou sem elementos adicionais</b>	<b>Ref.</b>	
<b>Perfil padrão</b> 100x100 mm	Padrão (sem itens adicionados)	19095368	-
	Padrão com torneira (incluído no perfil)	19095390	-
	Padrão com ficha de 220V (incluído no perfil)	19095369	-
<b>Especial</b> para máquinas	Para forno iKORE 0623	19095391	-
	Para salamandra	19095392	-

Notas:

\* Selecione uma combinação de 2 suportes. Total = 2 unidades/códigos, mesmo que sejam repetidos.

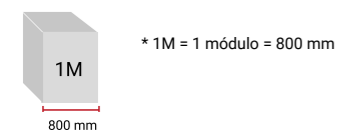
\* Não adequado para blocos de parede suspensos.

\* Deve ser colocado em partes neutras, medindo 1M em ambos os lados.

## Racks

Racks para verticalidade em blocos de CHÃO, PONTE e SUSPENSOS

BLOCO KORE DE PAREDE			BLOCO KORE CENTRAL/KORE					
			KORE		KORE		KORE	
			KORE		KORE		KORE	
			KORE		KORE		KORE	
COMPRIMENTO DO BLOCO	2 SUPORTES PADRÃO	2 SUPORTES PADRÃO	1 SUPORTE PADRÃO + 2 SUPORTES ESPECIAIS		2 SUPORTES ESPECIAIS			
MÓDULOS	CÓDIGO	€	CODE	€	CODE	€	CODE	€
2M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.25M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.5M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
2.75M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
3M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.25M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.5M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
3.75M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
4M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.25M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.5	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
4.75M	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
5M	19096858	-	19096526	-	19104193	-	19104194	-



\* 1M = 1 módulo = 800 mm

# Bases

## Plintos modulares 900

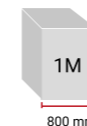
Plintos para blocos de CHÃO e PONTE



PLINTO	BLOCO	ALTURA DA BANCADA DE TRABALHO		CÓDIGOS		€
		850	900	ELÉTRICO	GÁS*	
ACABAMENTO	MÓDULOS					
0.5M	x	x		19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
0.75M	x	x		19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
1M	x	x		19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
1.25M	x	x		19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
1,5M	x	x		19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
1,75M	x	x		19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
2M	x	x		19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
2.25M	x	x		19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
2,5M	x	x		19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
2,75M	x	x		19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
3M	x	x		19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
3.25M	x	x		19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
3,5M	x	x		19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
3,75M	x	x		19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
4M	x	x		19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
4.25M	x	x		19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
4,5M	x	x		19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
4,75M	x	x		19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
5M	x	x		19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-

\* Se o bloco é constituído por uma máquina de gás, selecionar o código mostrado na coluna de gás.

\* 1M = 1 módulo = 800 mm



## Plinto especial para fritadeira em forma de V

Plinto dividido para fritadeira em forma de V

PLINTO	MODELO	ALTURA DA BANCADA DE TRABALHO		CÓDIGOS		€
ACABAMENTO	FRITADEIRA EM FORMA DE V	850	900	REF.		
	F-(E/G)9123	x		19107373		-
			x	19107374		-

# Terminação lateral

## Terminações modulares 900

Acabamento lateral para blocos de CHÃO e PONTE



TERMINAÇÃO	CONFIGURAÇÃO	VERTICALIDADE		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO	€
		SIM	NÃO	850	900	LADO A	LADO B		
TIPO DE ACABAMENTO	BLOCO DE PAREDE OU CENTRAL	REF.							
Friso estético / ergonómico (+90 mm por lado)	A KORE 900 B De parede	x	x			x		19098884	-
		x	x				x	19098685	-
		x		x		x		19098935	-
		x		x			x	19098913	-
		x	x			x		19098883	-
		x	x				x	19098684	-
	A KORE 900 A KORE 900 Central	x		x		x		19098934	-
		x		x			x	19098912	-
		x	x			x		19098703	-
		x		x		x		19098931	-
		x		x		x		19098037	-
		x			x		x	19098930	-
De painel Liso/plano (+2 mm por lado)	A KORE 900 B KORE 700 Central	x	x			x		19098874	-
		x	x				x	19098817	-
		x		x		x		19098908	-
		x		x			x	19098907	-
		x	x			x		19098203	-
		x	x				x	19098686	-
	A KORE 900 A KORE 900 Central	x		x		x		19098910	-
		x			x		x	19098909	-
		x	x			x		19100019	-
		x	x				x	19100013	-
		x		x		x		19100030	-
		x		x			x	19100018	-
De painel Liso/plano (+2 mm por lado)	A KORE 900 B De parede	x		x		x		19099899	-
		x		x			x	19099898	-
		x			x		x	19099913	-
		x			x			19099911	-
		x	x			x		19106558	-
		x		x		x		19106559	-
	A KORE 900 A KORE 900 Central	x		x		x		19106601	-
		x			x		x	19106557	-
		x	x			x		19106946	-
		x	x				x	19106949	-
		x		x		x		19106990	-
		x		x			x	19106991	-
A KORE 900 B KORE 700 Central	x		x		x		19106992	-	
	x		x			x	19106993	-	
	x			x		x	19106994	-	
	x			x		x	19106995	-	



Friso estético / ergonómico (+90 mm por lado)



De painel Liso/plano (+2 mm por lado)



## Terminação para bloco suspenso

Acabamentos laterais SUSPENSOS



\* A terminação lateral é incluída no KIT de Montagem SUSPENSO.

## Terminação interior de pontes

Acabamentos laterais para o interior da ponte



CONFIGURAÇÃO	ALTURA DA BANCADA		CÓDIGO	€
	850	900		
BLOCO PONTE			REF.	
L R	x		19107487	-
		x	19107488	-

\*Unidades por cada face/lado

## Terminação especial para frigideira basculante

Acabamento lateral para blocos com frigideira basculante lateral



TERMINAÇÃO	CONFIGURAÇÃO	VERTICALIDADE		ALTURA DA BANCADA		LATERAL		CÓDIGO	€	
		SIM	NÃO	850	900	ESQ. (L)	DIR. (R)			
TIPO DE ACABAMENTO	BLOCO CENTRAL OU DE PAREDE	REF.								
De painel Liso/plano (+2 mm por lado)	KORE 900 De parede	x	x			x		19081819	-	
		x	x				x	19081820	-	
		x		x		x		19100194	-	
		x			x		x	19100148	-	
		x	x			x		19100123	-	
		x		x			x	19100121	-	
	KORE 900 KORE 900 Central	x			x		x		19100124	-
		x			x			x	19100122	-
		x	x			x		19081819	-	
		x	x				x	19081820	-	
		x		x		x		19100194	-	
		x			x		x	19100148	-	
KORE 900 KORE 900 Central	x		x		x		19100130	-		
	x		x			x	19100108	-		
	x			x		x	19100131	-		
	x			x		x	19100109	-		





De painel Liso/plano (+2 mm por lado)

## Acessórios




### Acessórios para fogões

DESCRIÇÃO	PARA MODELOS	CÓDIGO	€
 Kit coluna de água esquerda KORE		19044979	-
 Kit coluna de água direita KORE		19044980	-
 PLACA LISA KORE (350 x 300 mm)		19045076	-
 Adaptador sertã Wok		19045085	-
Kit 2 difusores de latão (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G920	19084551	-
Kit 2 difusores de latão alta potência (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	-
Kit 4 difusores de latão (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	-
kit 4 difusores de latão alta potência (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	-
Kit 6 difusores de latão (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	-
kit 6 difusores de latão alta potência (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	-

### Acessórios para fritadeiras

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 Cesto fritadeira 21L grande	19078478	-
 Cesto fritadeira 15L pequeno	19045077	-




### Acessórios para fry-top

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 Proteção fry-top 0,5M KORE	19045081	-
 Proteção fry-top 1M KORE	19045082	-
 Raspador fry-top	19045083	-

### Acessórios para grelhadores

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 Raspador grelhadores KORE - Grelha Fe	19045084	-
 Rasqueta barbaoca KORE - Grelha Inox	19058313	-





### Acessórios para marmitas

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 Kit duas cestas perfuradas para marmitas de 100 litros	19060752	-
 Kit duas cestas perfuradas para marmitas de 150 litros	19061190	-
 Kit de cuscuzeira para marmitas	19052940	-

### Acessórios para cozedores



DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 Kit cestos cozedores- 6x1/6 quadrados	19036341	-
 Kit cestos cozedores- 6x1/6 redondos	19036342	-
 Kit cestos cozedores- 2x1/2	19036340	-
 Kits de cestos de cozedores 40 L - 4 x 1/4	19036344	-

### Kit chaminés altas


DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 Kit chaminé alta aparelhos Kore 900 1/4 M	19081001	-
 Kit chaminé alta aparelhos Kore 900 1/2 M	19080999	-
 Kit chaminé alta aparelhos Kore 900 1 M	19080990	-
 Kit chaminé alta aparelhos Kore 900 1 1/2 M	19081000	-

\* Instaláveis em todos os aparelhos, exceto fritadeiras elétricas.

### Acessório para banhos maria

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 Kit torneira de enchimento esq KORE	19044981	-
 Kit torneira de enchimento dta KORE	19044982	-

### Máquinas com rodas

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 Kit 4 rodas KORE	19044983	-
 Kit 2 rodas fixas KORE	19044985	-

### Transformações para outras tensões - marine (\*)

As máquinas para barcos, a 440 V - Trifásico sem neutro, podem ser solicitadas à fábrica fazendo constar:

- Código da máquina standard a 400 V 3+N.

- Nota indicando o destino: 440 V Trifásico sem neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	B-M-E 700,900	F-F-E 705,905	F-F-E 710,910	B-E9051	B-E9101	F-F-7 UMA CUBA	F-F-7 DUAS CUBAS	SPE-710 MANUAL	CPE-79 UMA CUBA	CPE-79 DUAS CUBAS	M-E-710	F-E-9 UMA CUBA	F-E-9 DUAS CUBAS	SPE-91X MANUAL	M-E-900	SPE-91 MOTORIZA- DAS	€
Kit barco 16A	19087491	1	1	2														-
Kit barco 16A com Regulador de Energia	19089410				1	2												-
Kit barco 20A	19087492						1	2	1									-
Kit barco 20A com Regulador de Energia	19087493									1	2	1						-
Kit barco 40A	19087494												1	2	1			-
Kit barco com Transformador	19057294															1	1	-
230 III - Transformação A 230 V trifásico sem neutro	(*)																	-
230 1N - Transformação A 230 V monofásico	(*)																	-

(\*): Consultar a existência de versão para esta tensão.





Máximas prestações  
em espaços pequenos.



Acesso à web



Video comercial



Folheto comercial

## Gamma 700

Cozinhas a gás de fogos abertos.....	<b>063</b>
Cozinhas a gás de meia placa.....	<b>065</b>
Cozinhas a gás todas em placa.....	<b>066</b>
Cozinhas para paella .....	<b>067</b>
Cozinhas elétricas .....	<b>068</b>
Cozinhas elétricas todas em placa.....	<b>069</b>
Cozinhas de indução .....	<b>070</b>
Fry-tops.....	<b>071</b>
Grelhadores .....	<b>073</b>
Cozedores de massas .....	<b>075</b>
Marmitas .....	<b>076</b>
Fritadeiras.....	<b>077</b>
Conservador de fritos.....	<b>078</b>
Frigideiras basculantes.....	<b>079</b>
Banho-maria.....	<b>080</b>
Elementos neutros .....	<b>081</b>
Móveis baixos .....	<b>082</b>
Móveis de suporte de refrigerados.....	<b>083</b>
Blocos Kore 700 .....	<b>085</b>
Acessórios.....	<b>091</b>

As máquinas a gás estão preparadas para ser ligadas às pressões indicadas:  
- GLP: 37 g/cm<sup>2</sup>  
- Gás Natural: 20 g/cm<sup>2</sup>

# Cozinhas a gás de fogos abertos



## Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Grelhas duplas de dimensões 397 x 580 mm (397 x 290 para cada queimador) que possibilitam o uso de panelas e frigideiras de grandes dimensões. A curta distância entre nervos centrais, de 75 mm, permite igualmente o apoio de panelas de diâmetro muito pequeno (8 cm), evitando o perigo de derrame dos recipientes pequenos.
- As grelhas são fabricadas em fundição esmaltada RAAF (resistente aos produtos alcalinos, ácidos e ao fogo e altas temperaturas).
- Queimadores e difusores de dupla coroa de ferro fundido niquelado, que garantem a uniformidade e distribuição térmica da chama no fundo das panelas, inclusive de grandes dimensões. Evitam-se assim acumulações de calor num único ponto e otimiza-se a transferência de energia para o produto.
- Queimadores com diferentes potências, para adaptar-se aos recipientes e à sua utilização com diferentes alimentos:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm).
  - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Posição inequívoca dos queimadores na hora de voltar a colocá-los.
- Pilotos de baixo consumo e termopares colocados dentro do corpo do queimador para maior proteção.

- Conduitas de gás em tubo flexível de aço inoxidável, o que facilita manipulações internas para melhorar a capacidade de reparação.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas, o que facilita a manobrabilidade e o apoio de recipientes de maior superfície, aumentando a superfície útil.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.

## FORNO

- Possibilidade de escolher entre forno estático de gás, de dimensões GN 2/1; ou panorâmico de estilo inglês, de dimensões 860x570x410 mm, com porta de folha dupla de abertura lateral; ou mesmo elétrico, de dimensões GN 2/1.
- Câmara de cozedura construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade.
- Aquecimento:
  - Gás: Queimador tubular de aço inoxidável com piloto e termopar, e ativação piezoelétrica.

- Elétrico: Aquecimento através de resistências blindadas de aço inoxidável com comutador seletor para funcionamento da zona superior e/ou interior.
- Controlo da temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias de grelha com sistema anti-viragem para evitar a viragem das grelhas.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de vedação em fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante a sua durabilidade.
- Moldura de forno e contraporta encastradas, o que assegura uma melhor vedação do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a capacidade de reparação.

Acessórios opcionais (ver página de acessórios no final do capítulo)

- Placa de assar para colocar sobre queimadores de 5,25 kW.
- Coluna de água.
- Difusores de latão.

MODELO	GÁS	CÓDIGO	GRELHAS (mm)	QUEIMADORES		FORNO		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES	€
				5,25 kW	8 kW	TAMANHO	POTÊNCIA (kW)			
<b>De mesa</b>										
C-G720	GLP	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	-
	GN	19074175								
C-G720 H	GLP	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	-
	GN	19074760								
C-G740	GLP	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	-
	GN	19073557								
C-G740 H	GLP	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	-
	GN	19074761								
C-G760	GLP	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	-
	GN	19074762								
C-G760 H	GLP	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	-
	GN	19074763								
<b>Forno estático de gás GN 2/1</b>										
C-G741	GLP	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	-
	GN	19073558								
C-G741 H	GLP	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	-
	GN	19074765								
C-G761	GLP	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19073560								
C-G761 H	GLP	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074766								
<b>Forno de gás estilo inglês</b>										
C-GB761	GLP	19074812	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19074813								
C-GB761 R	GLP	19074814	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19074815								
C-GB761 H	GLP	19074816	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074817								
C-GB761 RH	GLP	19074819	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074820								
<b>Forno elétrico estático GN 2/1</b>										
C-GE741	GLP	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	-
	GN	19074822								
C-GE741 H	GLP	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	-
	GN	19074824								

Modelos H: com queimadores de alta potência.  
Modelos R: com rodas.

## Cozinhas a gás de meia placa



### Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Grelhas duplas de dimensões 397 x 580mm (397 x 290 para cada queimador) que possibilitam o uso de panelas e frigideiras de grandes dimensões. A curta distância entre nervos centrais, de 75 mm, permite igualmente o apoio de panelas de diâmetro muito pequeno (8 cm), evitando o perigo de derrame dos recipientes pequenos.
- As grelhas são fabricadas em fundição esmaltada RAAF (resistente aos produtos alcalinos, ácidos e ao fogo e altas temperaturas).
- Queimadores e difusores de dupla coroa de ferro fundido niquelado, que garantem a uniformidade e distribuição térmica da chama no fundodas panelas, inclusive de grandes dimensões. Evitam-se assim acumulações de calor num único ponto e otimiza-se a transferência de energia para o produto.
- Posição inequívoca dos queimadores na hora de voltar a colocá-los.
- Queimadores com diferentes potências, para adaptar-se aos recipientes e à sua utilização com diferentes alimentos:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm),
  - 8,0 kW (Ø 120 mm).

- Meia placa de ferro fundido com 10 mm de espessura com esquinas arredondadas, de 400 x 580 mm e rodela de 210 mm de diâmetro.
- Queimador sob a placa de 5,25 kW.
- Pilotos de baixo consumo e termopares colocados dentro do corpo do queimador para maior proteção.
- Conduitas de gás em tubo flexível de aço inoxidável, o que facilita manipulações internas para melhorar a capacidade de reparação.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas, o que facilita a manobrabilidade e o apoio de recipientes de maior superfície, aumentando a superfície útil.

### FORNO

- Forno estático de tamanho GN 2/1.
- Câmara de cozedura construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade
- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias de grelha com sistema anti-iragem para evitar a iragem das grelhas.
- Controlo da temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Queimador tubular de aço inoxidável com piloto e termopar, e ativação piezoelétrica.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de vedação em fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante a sua durabilidade.
- Moldura de forno e contraporta encastradas, o que assegura uma melhor vedação do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a capacidade de reparação.

### ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- (ver página de acessórios no final do capítulo)
- Placa de assar para colocar sobre queimadores de 5,25 kW.
- Coluna de água.
- Difusores de latão.

MODELO	GÁS	CÓDIGO	QUEIMADORES		PLACA 5,25 kW	FORNO 8,6 kW	POTÊNCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSÕES	€
			5,25 kW	8 kW						
<b>De mesa</b>										
C-G730-I	GLP	19073679	1	1	Esquerda	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074769								
C-G730-D	GLP	19073680	1	1	Direita	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074771								
C-G750	GLP	19070794	2	2	Centro	-	31,75	-	1200x730x290	-
	GN	19074772								
<b>Com forno</b>										
C-G731-I	GLP	19073681	1	1	Esquerda	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074773								
C-G731-D	GLP	19073682	1	1	Direita	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074775								
C-G751	GLP	19074776	2	2	Centro	1	40,35	1	1200x730x850	-
	GN	19074777								

## Cozinhas a gás todas em placa



### Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Placa de ferro fundido com 10 mm de espessura e esquinas arredondadas.
- Dimensões da placa: 800 x 580 mm.
- Rodela com 300 mm de diâmetro.
- Tijolo refratário no interior, para melhor aproveitamento e distribuição do calor.
- Temperaturas de utilização diferenciadas: 500 °C no centro e 200 °C perto dos limites.
- Queimador e difusor de dupla coroa de ferro fundido, que garantem a uniformidade e distribuição térmica da chama.
- Potência do queimador: 8,4 kW.
- Piloto de baixo consumo e termopar colocados dentro do corpo do queimador para maior proteção.
- Conduitas de gás em tubo flexível de aço inoxidável, o que facilita manipulações internas para melhorar a capacidade de

### reparação.

- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas, o que facilita a manobrabilidade e o apoio de recipientes de maior superfície, aumentando a superfície útil.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.

### FORNO

- Forno estático de tamanho GN 2/1 de fácil utilização, com os comandos colocados no painel superior para uma maior ergonomia.
- Câmara de cozedura construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade
- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.

- Guias de grelha com sistema anti-iragem para evitar a iragem das grelhas.
- Controlo da temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Queimador tubular de aço inoxidável com piloto e termopar, e ativação piezoelétrica.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de vedação em fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante a sua durabilidade.
- Moldura de forno e contraporta encastradas, o que assegura uma melhor vedação do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a capacidade de reparação.

MODELO	GÁS	CÓDIGO	PLACA (mm)	QUEIMADOR 8,4 (kW)	FORNO		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES	€
					TAMANHO	POTÊNCIA (kW)			
<b>De mesa</b>									
C-G710	GLP	19070754	800x580	1	-	-	8	800x730x290	-
	GN	19073645							
<b>Com forno</b>									
C-G711	GLP	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	16,6	800x730x850	-
	GN	19074767							



## Cozinhas para paella



### Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Queimador de dupla coroa com quatro filas de chamas em cada uma, o que garante a uniformidade e distribuição térmica da chama no fundo da paella.
- Piloto de baixo consumo e termopar.
- Conduções de gás em tubo flexível de aço inoxidável, o que facilita manipulações internas para melhorar a capacidade de reparação.

- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas, o que facilita a manobrabilidade e o apoio dos recipientes, aumentando a superfície útil.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.

### FORNO DE PAELLA

- Forno para paella estático de dimensões 665 x 665 x 325 mm, com os comandos colocados no painel superior.
- Câmara de cozedura construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e

- proporciona uma maior higiene.
- Controlo da temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Queimador tubular de aço inoxidável situado na parte posterior; funcionamento com gradiente de temperatura. Piloto de acendimento, ativação piezoelétrica, e termopar.
- Porta de folha dupla de abertura lateral.

MODELO	GÁS	CÓDIGO	QUEIMADORES			FORNO		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES	€
			COROA EXTERIOR	COROA INTERIOR	POTÊNCIA (kW)	TAMANHO	POTÊNCIA (kW)			
<b>De Mesa</b>										
C-GP710	GLP	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	-
	GN	19074806								
<b>Com forno</b>										
C-GP711	GLP	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	-
	GN	19074811								

## Cozinhas elétricas



### Características gerais

- Bancadas prensadas e com cantos arredondados, fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura, desenhadas para evitar que os líquidos vertidos das panelas penetrem no interior da cozinha.
- Bancada encastrada com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Placas de aquecimento fabricadas por fundição,
  - REDONDAS, de 223 Ø (2,6 kW), fixadas hermeticamente à bancada encastrada.
  - QUADRADAS, de 230x230 (2,6 kW), fixadas hermeticamente à bancada encastrada.
- Regulação da potência através de seletor de 7 posições.
- Proteção de excesso de temperatura de cada placa.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Fácil ligação e em conformidade com as normas sanitárias.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

### FORNO

- Forno estático de tamanho GN 2/1 de fácil utilização, com os comandos colocados no painel superior para uma maior ergonomia.
- Câmara de cozedura construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade
- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias de grelha com sistema anti-viragem para evitar a viragem das grelhas.
- Controlo termostático da temperatura (125 - 310 °C).

- Aquecimento através de resistências blindadas de aço inoxidável com comutador seletor para funcionamento da zona superior e/ou inferior.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de vedação em fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante a sua durabilidade.
- Moldura de forno e contraporta encastradas, o que assegura uma melhor vedação do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a capacidade de reparação.

### Tensão

- 400V 3+N.
- Para outras tensões, consultar opções no final do capítulo.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		FORNO		POTÊNCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSÕES	€	
		(mm)	2,6 kW	TAMANHO	POTÊNCIA (kW)					
<b>Placas redondas</b>										
De mesa										
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-	
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-	
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	-	
Com forno										
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-	
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	-	
<b>Placas quadradas</b>										
De mesa										
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-	
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-	
Com forno										
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-	

## Fogões elétricos placa com 4 zonas de cozedura



### Características gerais

- Bancadas prensadas e com cantos arredondados, fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura, desenhadas para evitar que os líquidos vertidos das painéis penetrem no interior da cozinha.
- Bancada encastrada com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Modelo "todo em placa" com quatro resistências por baixo da placa de 13CrMo4 com 16 mm de espessura, repartidas de forma a aquecerem independentemente os quatro quadrantes da placa. Dimensões da placa: 720 x 455 mm.
- Controlo de potência de 7 posições para cada resistência, que permite trabalhar com diferentes gradientes de temperatura sobre a placa.
- Potência de 2,6 kW por cada foco de calor.
- Proteção em caso de excesso de temperatura de cada foco de calor.
- Termóstato que ativa o ventilador de refrigeração de componentes elétricos
- Termóstato de segurança que evita o funcionamento da máquina em

- caso de excesso de temperatura de componentes elétricos.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Fácil ligação e em conformidade com as normas sanitárias.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

### FORNO

- Forno estático de tamanho GN 2/1 de fácil utilização, com os comandos colocados no painel superior para uma maior ergonomia.
- Câmara de cozedura construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade
- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias de grelha com sistema anti-viragem para evitar a viragem das grelhas.

- Controlo termostático da temperatura (125 - 310 °C).
- Aquecimento através de resistências blindadas de aço inoxidável com comutador seletor para funcionamento da zona superior e/ou inferior.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de vedação em fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante a sua durabilidade.
- Moldura de forno e contraporta encastradas, o que assegura uma melhor vedação do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a capacidade de reparação.

### Tensão

- 400 V 3+N.
- Para outras tensões, consultar opções no final do capítulo.

MODELO	CÓDIGO	TODA EM PLACA			FORNO		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES	€
		MEDIDAS	ZONAS DE COZEDURA	POTÊNCIA (kW)	TAMANHO	POTÊNCIA (kW)			
<b>De mesa</b>									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	-
<b>Com forno</b>									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	-

## Cozinhãs de indução



### Características gerais

- Superfície de vidro vitrocerâmico, com 6 mm de espessura, hermeticamente vedada na bancada de aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Áreas de cozedura delimitadas por serigrafia circular de Ø 260 mm, com 5 kW de potência em cada zona, de aquecimento rápido, ideais para um serviço a pedido
- Controlo perfeito da cozedura graças ao regulador de energia de 10 níveis de potência, que permite trabalhar a baixa potência para receitas delicadas ou a máxima potência para um serviço rápido
- Emprego de energia apenas na zona onde apoia o recipiente, permanecendo frio o resto da superfície vitrocerâmica

- Funcionamento quando deteta a presença do recipiente de cozedura. Ao retirá-lo, interrompe-se o aquecimento.
- Como consequência, proporciona uma grande poupança energética (o consumo de energia reduz-se em cerca de 50% em relação ao dos queimadores a gás)
- O meio e ambiente de trabalho é mais confortável, pois a energia concentra-se na base do recipiente a aquecer, reduzemse a irradiação e a dispersão do calor, e a temperatura de cozedura é alcançada rapidamente
- Segurança contra o sobreaquecimento. Diagnóstico de erros por luzes intermitentes.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.

- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

### Tensão

- 400 V 3ph.
- Para outras tensões, consultar opções no final do capítulo.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES	€
		(mm)	5,0 kW			
<b>Focos de indução</b>						
C-I725	19057292	300	2	10,00	400x730x290	-
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290	-
<b>Wok</b>						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	-

# Fry-tops



## Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Chapas de assar fabricadas em aço macio com 12 ou 15 mm de espessura, de rápida definição de regime e elevada potência.
- Modelos com chapas lisas, estriadas e mistas (2/3 lisas + 1/3 estriadas).
- Versões com superfície cromada de 50 micrón de espessura para os três tipos de placa.
- Modelos de aquecimento elétrico através de resistências blindadas de aço inoxidável; temperatura controlada através de termóstato, entre 100 e 300 °C).
- Modelos de aquecimento a gás, com queimadores de alta eficiência (queimadores independentes para modelos de um módulo).
- Modelos a gás com versões de controlo termostático da temperatura (entre 100 e 300 °C) ou com funcionamento através de válvula de segurança com termopar

- Acendimento dos queimadores através de ativação piezoelétrica. Portanto, as versões de gás não precisam de eletricidade para a sua instalação. Dispõem de tubo de acesso para acendimento manual.
- As chapas de um módulo possuem duas zonas de aquecimento independentes.
- Grande rapidez de reação e recuperação da temperatura na grelha.
- As chapas estão soldadas na bancada encastrada.
- O alojamento encastrado e os seus cantos e arestas arredondadas permitem uma grande facilidade de limpeza.
- Inclinação da chapa para a parte dianteira, para facilitar a recolha de gorduras e líquidos.
- Equipadas com um orifício para a recolha das gorduras de cozedura e de uma gaveta para o seu armazenamento, com capacidade de até 2 litros segundo modelos.
- Proteções laterais e posterior antissalpícos como opção, facilmente desmontáveis.

- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

Acessórios opcionais (ver página de acessórios no final do capítulo)

- Raspador (\*)
- Proteção antissalpícos (em três peças, para facilitar a sua limpeza)

(\*) Os modelos com superfície cromada incluem o raspador de série.

Tensões em modelos elétricos

- 400 V 3+N. Para outras tensões, consultar opções no final do capítulo).



(\*) Os modelos com superfície cromada incluem o raspador de série

MODELO	GÁS	CÓDIGO	PLACA			POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€	
			TIPO	ZONAS	(mm)				dm <sup>2</sup>
<b>FRY-TOPS DE GÁS</b>									
Válvula máx-mín									
FT-G705 V L	GLP	19101392	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101409							
FT-G710 V L	GLP	19101391	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101410							
FT-G705 V R	GLP	19101405	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101491							
FT-G710 V R	GLP	19101408	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101412							
FT-G710 V L+R	GLP	19101413	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101414							
Controlo termostático									
FT-G705 L	GLP	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101415							
FT-G710 L	GLP	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101416							
FT-G705 R	GLP	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101404							
FT-G710 R	GLP	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101411							
FT-G710 L+R	GLP	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101418							
Controlo termostático e placa cromada									
FT-G705 C L	GLP	19101394	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101395							
FT-G710 C L	GLP	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101401							
FT-G705 C R	GLP	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101400							
FT-G710 C R	GLP	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101402							
FT-G710 C L+R	GLP	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101403							
<b>FRY-TOPS ELÉTRICOS</b>									
Controlo termostático									
FT-E705 L	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 L	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 R	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 R	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 L+R	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Controlo termostático e placa cromada									
FT-E705 C R	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C R	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 C L	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C L	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 C L+R	-	19101424	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-



# Grelhadores



## Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Grelhas de ferro fundido desmontáveis sem necessidade de ferramentas, em secções com 170 mm de largura.
- As grelhas de assar de ferro são reversíveis, com dois acabamentos diferentes em cada face:
  - Inclinada e ondulada com estrias, para carnes
  - Horizontal, e plana para peixe e verduras.
- Estas grelhas atingem uma temperatura muito alta (400 °C), pelo que a superfície do produto é rapidamente vedada, mantendo o interior do alimento muito mais suculento.
- Nos modelos com grelha inoxidável, esta é fabricada com lâminas de AISI-304 em forma de "Z", para facilitar a sua limpeza.
- Equipadas com orifício para a recolha das gorduras de cozedura e de uma ou duas gavetas para o seu armazenamento.
- Máquinas equipadas com uma proteção desmontável com 130 mm de altura, para evitar salpicos, fabricada em aço inoxidável.

### MODELOS ELÉTRICOS DE BANCADA

- Grupos de resistências blindadas de aço inoxidável, sobre as quais se cozinha diretamente (um grupo de 3 resistências

- para modelos de meio módulo e 2 grupos para modelos de um módulo).
- Recipiente com água por segurança. Além disso, permite obter a humidade adequada para uma cozedura ótima dos alimentos. Modelos elétricos de chão
- Grupos de três resistências blindadas de aço inoxidável sob a grelha de assar, com defletor radiante (um grupo de três resistências para modelos de meio módulo, dois grupos para modelos de um módulo).
- Controlo independente para cada grupo de resistências mediante regulador de energia.
- As bandejas recolhe-gorduras oferecem a possibilidade de introduzir água nas mesmas e, graças à irradiação de calor dos queimadores a gás ou das resistências elétricas, é gerado vapor de baixa intensidade, sendo realizado o assado em atmosfera de vapor.

### MODELOS A GÁS DE BANCADA

- Grupos de dois queimadores tubulares de alta eficiência (um grupo de dois queimadores para modelos de meio módulo, dois grupos para modelos de um módulo).
- Controlo independente para cada grupo de queimadores através de válvula de segurança com termopar.
- Acendimento dos queimadores através de ativação piezoelétrica.
- Os queimadores aquecem as pedras cerâmicas que se encontram sobre uma grade de apoio, para que estas por sua vez aqueçam o alimento situado na grelha.

### MODELOS A GÁS DE CHÃO

- Grupos de três queimadores tubulares de alta eficiência, com defletor radiante (um grupo de três queimadores para modelos de meio módulo, dois grupos para modelos de um módulo).
- Controlo independente para cada grupo de queimadores através de válvula de segurança com termopar.
- Ignição dos queimadores através de sequência de faíscas eletrónica.
- Dispõem de tubo de acesso para acendimento manual.
- As bandejas recolhe-gorduras oferecem a possibilidade de introduzir água nas mesmas e, graças à irradiação de calor dos queimadores a gás ou das resistências elétricas, é gerado vapor de baixa intensidade, sendo realizado o assado em atmosfera de vapor.

Acessórios opcionais: (Ver página de acessórios no final do capítulo)



Raspaador especial de perfil duplo em modelos de grelha em ferro.

Raspaador especial em modelos de grelha de aço inoxidável.

MODELO	GÁS	CÓDIGO	GRELHAS				POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€	
			TIPO	ZONAS	QUANTIDADE	(mm) dm²				
<b>GRELHAS A GÁS</b>										
Bancada										
B-G705 I	GLP	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074782								
B-G705	GLP	19074120	Aço macio	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074779								
B-G710 I	GLP	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074784								
B-G710	GLP	19067288	Aço macio	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074783								
Terra										
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Aço macio	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Aço macio	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081700								
<b>GRELHAS ELÉTRICAS</b>										
Bancada										
B-E705	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	-
B-E710	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	-

## Cozedores de massas



### Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5mm de espessura.
- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Cubas incorporadas integradas na bancada, fabricadas em aço inoxidável AISI-316L com 1,5 mm de espessura.
- 2 tamanhos de cuba (permitem diferentes disposições de cestos de vários tamanhos):
  - Cubas de dimensões GN-2/3, com 26 litros de capacidade.
  - Cubas de dimensões GN-1/1, com 40 litros de capacidade.
- Enchimento da cuba através de eletroválvula de entrada com comutador de duas posições: velocidade de enchimento média e velocidade alta
- Drenagem da cuba através de torneira mecânica de esfera resistente a altas temperaturas, com escoadouro de segurança.

- Sistema de segurança automático para cortar a corrente no caso de ficar sem água
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

### MODELOS A GÁS

- Queimador de aço inoxidável, de alto rendimento, situado no exterior da cuba, com câmara de combustão que permite o aquecimento do fundo e das laterais da mesma (até ao nível mínimo de enchimento).
- Acendimento dos queimadores através de ativação piezoelétrica. Dispõem de tubo de acesso para acendimento manual.
- Aquecimento controlado através de torneira de válvula de segurança

### MODELOS ELÉTRICOS

- Resistências de aço inoxidável AISI 304 situadas no interior da cuba, para um aquecimento direto da água.
- Aquecimento controlado através de regulador de energia.
- Tensão: 400 V 3+N. Para outras tensões, consultar opções no final do capítulo).

### Equipamento padrão

- Modelos de 26 L: 2 cestos tipo 1/3 por cuba.
- Modelos de 40 L: 3 cestos tipo 1/3 por cuba.

### Acessórios opcionais (Ver página de acessórios no final do capítulo)

- Kit de 6 cestos tipo 1/6 quadrados
- Kit de 6 cestos tipo 1/6 redondos
- Kit de 4 cestos ¼
- Kit de 2 cestos ½

MODELO	GÁS	CÓDIGO	CUBAS			POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
			QUANTIDADE	TAMANHO	CESTOS (1/3)			
<b>Cozedores de massas a gás</b>								
CP-G7126	GLP	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	-
	GN	19074728						
CP-G7226	GLP	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	-
	GN	19074729						
CP-G7140	GLP	19098553	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19098554						
CP-G7240	GLP	19098555	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19098556						

### Cozedores de massas elétricos

CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	-
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	-
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	-
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	-

## Marmitas



### Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Tampa com asa de toma frontal, desenhada para evitar queimaduras. Abertura em diagonal a 70°.
- Orifício de drenagem para reconduzir possíveis derramamentos de líquidos.
- Cubas de 80 litros integrada na bancada através de soldadura robotizada, fabricada em aço inoxidável AISI-304, com fundo de cuba em aço inoxidável AISI 316L de 2 mm de espessura.
- Enchimento da cuba com água fria ou quente através de eletroválvulas ativadas por um único comutador situado no painel frontal.
- Esvaziamento da cuba através de torneira de segurança tipo G1-1/2" UNI ISO 228 com punho em material atérmico, de acionamento seguro e sem esforços.
- Filtro para drenagem da cuba fabricado em aço inoxidável AISI-304, robusto e fiável, de fácil extração.

- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Indicador luminoso de máquina ligada e máquina aquecida.
- Grau de proteção IPX5.

### MODELOS DE FOGO DIRETO

- Queimador tubular de alto rendimento, fabricado em aço inoxidável, de combustão otimizada e funcionamento sequencial. Controlo por regulador de energia, o que permite cozeduras mais lentas.
- O aquecimento do queimador no fundo da marmite estende-se uniformemente na base, produzindo um aquecimento progressivo do conteúdo da cuba.
- Possibilidade de regular a sequência de aquecimento do queimador ao dispor de diferentes graus de regulação.
- Acendimento do queimador por sequência de faíscas.

### MODELOS DE FOGO INDIRETO OU BANHO-MARIA

- Câmara de banho-maria envolvente da cuba, com sistema de enchimento automático.
- Controlo automático do nível da câmara com segurança tripla: pressóstato para controlo de pressão na câmara, termóstato limitador de sobreaquecimento na câmara e válvula de segurança por sobrepressão.
- Purga automática da câmara.
- O aquecimento efetuado no fundo da marmite atua sobre a água que se encontra na câmara envolvente, para que o vapor produzido saturado a uma temperatura de 107 °C aqueça uniformemente o fundo e as laterais da cuba.

### MODELOS A GÁS

- Queimador tubular de alto rendimento, fabricado em aço inoxidável, de combustão otimizada.
- Controlo por regulador de energia e por pressóstato, o que permite um menor consumo de água e de energia.
- Acendimento do queimador por sequência de faíscas.

### MODELOS ELÉTRICOS

- Aquecimento através de resistências situadas na parte inferior da câmara de banho-maria.
- Controlo do aquecimento através de regulador de energia e pressóstato.
- Tensão: 400 V 3+N. Para outras tensões, consultar opções no final do capítulo).

MODELO	HZ	GÁS	CÓDIGO	CUBA		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
				D X H	VOLUME (l)			
<b>Marmite a gás</b>								
<b>Aquecimento direto</b>								
M-G710	50	LPG	19061151	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
		GN	19074790					
<b>Aquecimento indireto ou banho-maria</b>								
M-G710 BM	50	LPG	19066324	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
		GN	19074807					
<b>Marmite elétrica</b>								
<b>Aquecimento indireto ou banho-maria</b>								
M-E710 BM	-	-	19067268	Ø420x605	80	11,00	800x730x850	-

## Fritadeiras



### Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Modelos de mesa de 8 L elétricos e modelos de chão de 15 L a gás e elétricos.
- Cubas encastradas integradas na bancada com soldadura e polimento robotizados.
- Zona fria na parte inferior da cuba, que ajuda a manter durante mais tempo as características e a qualidade do óleo utilizado.
- Controlo termostático da temperatura, entre 60 e 200 °C.
- Termóstato de segurança em todos os modelos.

- Equipadas com tampas individuais para cada cuba.
  - Descarga do óleo da cuba através de torneira de esfera, robusta e fiável, resistente a altas temperaturas. No caso dos modelos de 8 L, comando de descarga situado no portacomandos.
  - Máquinas com altas potências, rápida definição de regime e elevada relação potência – litro (até 1,00 kW / litro).
- MODELOS A GÁS**
- Modelos a gás com três tubos de troca de calor longitudinais, integrados na cuba.
  - Queimadores a gás de alta eficiência.
  - Chaminé nivelada com o resto das máquinas, graças à combustão perfeita obtida.

### MODELOS ELÉTRICOS

- Modelos elétricos com resistências de aço inoxidável AISI 304 situadas no interior da cuba e basculantes em mais de 90° para permitir uma limpeza perfeita.
- Tensão: 400 V 3+N. Para outras tensões, consultar opções no final do capítulo).

### Cestos fornecidos:

- Fritadeiras de 8 L: 1 cesto pequeno por cuba (125 x 280 x 100 mm)
- Fritadeiras de 15 litros: 1 cesto grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

- Acessórios opcionais: (Ver página de acessórios no final do capítulo)**
- Fritadeiras de 15 litros: cesto pequeno (125 x 280 x 100 mm).

MODELO	HZ	CÓDIGO		CUBAS			POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
		GLP	GN	QUANTIDADE	VOLUME (l)	CESTOS			
<b>Fritadeiras a gás*</b>									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	-
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850	-
<b>Fritadeiras elétricas</b>									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 pequeno	6,00	400x730x290	-
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 pequenos	12,00	800x730x290	-
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 grande	12,00	400x730x850	-
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 grandes	24,00	800x730x850	-

(\*): Check availability on other frequencies.

## Conservador de fritos



### Características gerais

- Máquina de meio módulo de aquecimento elétrico através da lâmpada de infravermelhos situada na parte traseira da máquina, acionada por interruptor ON/OFF.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.

- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Cuba integrada na bancada, com capacidade para recipiente Gastronorm GN- 1/1 com 150 mm de altura.

- Equipado com filtro amovível perfurado, fabricado em aço inoxidável, com inclinação para eliminar o excesso de óleo dos fritos.
- Comando com sistema contra infiltrações de água, proteção de grau IPX5.

MODELO	CÓDIGO	TAMANHO DA CUBA	POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	-

## Frigideiras basculantes



### Características gerais

- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Sistema de elevação da cuba por manivela. Pode levantar-se a cuba até deixá-la na vertical, para um completo esvaziamento da mesma.
- Toda a estrutura da máquina é de aço inoxidável.
- Desenho da cuba com esquinas arredondadas e sem arestas, com boca de descarga ampla para facilitar todas as operações de cozedura e de limpeza.
- A grande espessura do fundo da cuba (10 mm) garante uma distribuição de calor homogênea.
- Enchimento da cuba com água através de eletroválvula acionada por um comutador na frente da máquina. O tubo de

- enchimento está situado na parte posterior da máquina.
- Tampa de parede dupla com escorredor na parte posterior, para reorientar a água de condensação para o interior da cuba.
- A tampa fechada mantém a linha de uma bancada do resto da gama e, ao não necessitar de nenhum elemento saliente ou reforço, pode ser utilizada como superfície de trabalho.
- Sistema de compensação para evitar quedas bruscas.
- Asa da tampa de acesso frontal.
- Modelo de aquecimento elétrico utilizando resistências blindadas de aço inoxidável situadas sob o fundo da cuba.
- Modelo de aquecimento a gás com queimadores de alto rendimento, fabricado em aço de quatro setores, acionados e

- controlados por válvula de segurança com termopar.
- Temperatura do fundo da cuba controlada através de termóstato, entre 50 e 300 °C.
- O aquecimento através de queimadores de setores ou através de resistências elétricas situadas na própria base da cuba, e a elevada espessura do fundo da mesma, proporcionam, em todos os casos uma máxima uniformidade na distribuição da temperatura, garantindo cozeduras homogêneas.

Tensão em modelo elétrico

- 400V 3+N. Para outras tensões, consultar opções no final do capítulo).

MODELO	HZ	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACÃO	TIPO DE CUBA	CAPACIDADE (l)	SUPERFÍCIE		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
		GLP	GN				(mm)	(dm²)			

#### 🔥 Frigideira basculante de gás

SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	-
---------	-------	----------	----------	--------	------	----	---------	----	----	-------------	---

#### 🔌 Frigideira basculante elétrica

SB-E710	-	19057670		Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	-
---------	---	----------	--	--------	------	----	---------	----	----	-------------	---

## Banhos-maria



### Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Cubas que admitem diferentes disposições de recipientes Gastronorm de diferentes tamanhos, de 150 mm de altura, e com estas dimensões:
  - Meio módulo: GN-1/1, com 17 litros de capacidade.
  - Um módulo: GN-2/1, com 30 litros de capacidade.
- Cubas encastradas integradas na bancada, fabricadas em aço inoxidável AISI-304

- Esvaziamento através da gravidade: drenagem simples da cuba através de extração por tubo de excesso.
- Regulação da temperatura da água através de termóstato, entre 30 e 90 °C.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água (proteção IPX5).

#### MODELOS A GÁS

- Câmara de combustão isolada, o que reduz o aquecimento dos componentes.
- Queimador de aço inoxidável, de alta eficiência, situado no exterior da cuba.
- Acendimento do piloto através de ativação piezoelétrica.

- Tubo para acendimento manual alternativo.
- Não exige instalação elétrica.

#### MODELOS ELÉTRICOS

- Resistências de aço inoxidável AISI304 situadas no exterior da cuba.
- Termóstato de segurança.

#### Equipamento padrão:

- 2 vigas para apoio de recipientes Gastronorm.
- Cubos não incluídos.

Acessório: (Ver página de acessórios no final do capítulo)

- Torneira de enchimento.



MODELO	GÁS	CÓDIGO	CUBA	POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€

#### 🔥 Banhos-maria a gás\*

BM-G705	GLP	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	-
	GN	19073060					
BM-G710	GLP	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	-
	GN	19074727					

#### 🔌 Banhos-maria elétricos

BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	-
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	-

(\*) Verifique a disponibilidade em outras frequências.








## Elementos neutros



### Características gerais

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Máquinas preparadas para ligar uma torneira de enchimento ou coluna de água na parte posterior.
- Friso posterior de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.

MODELO	CÓDIGO	GAVETAS		DIMENSÕES (mm)	€
		QUANTIDADE	(mm)		
 EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	-
 EN-705	19056719	-	-	400x730x290	-
 EN-710	19056790	-	-	800x730x290	-
 EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290	-
 EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	-

\* Só podem ser colocados em blocos centrais ou murais sem verticalidade.

## Móveis baixos




### Características gerais

- Fabricados com uma sólida estrutura de aço inoxidável AISI-304.
- Parafusos ocultos.
- De rápido acoplamento para servir de suporte aos elementos tipo bancada da gama 700 KORE.
- Podem usar-se como elemento de armazenagem aberto.
- Preparados para ligar kits opcionais:
  - Portas.
  - 2 gavetas GN (para modelo MB-705)
  - Guias para recipientes GN, 5 níveis (para modelo MB-705, compatível com o kit de portas).

MODELO	CÓDIGO	PORTAS OPCIONAIS (NÃO INCLUIDAS)	GAVETAS	GUIAS (5 NÍVEIS)	DIMENSÕES (mm)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x600	-
MB-705	19057229	1	-	-	400x660x600	-
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x600	-
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x600	-
MB-710	19057290	2	-	-	800x660x600	-
MB-715	19057291	3	-	-	1200x660x600	-

### Kits para móveis baixos

MODEL	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
 KIT DE PORTA	19040900	o kit permite que a porta seja reversível, podendo montar-se de forma a abrir para a esquerda ou a direita. A quantidade de kits de porta depende do móvel baixo em que se vai montar.	-

## Móveis de suporte de refrigerados



### Características gerais

- Construído em aço inoxidável AISI-304.
- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre e aletas de alumínio.
- 50 mm de isolamento de poliuretano injetado com 40 kg/m<sup>3</sup> de densidade.
- Abertura panorâmica de portas e dispositivo automático de fecho, com fixação da abertura a partir de 90°.
- Pés de aço inoxidável reguláveis em altura, de 130mm a 190mm, o que permite regular a altura da mesa entre 580 e 640mm.
- Refrigeração por tiragem forçada.
- Temperatura de trabalho: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Testé en classe climatique 4.
- Controlo eletrónico da temperatura e de descongelamento, com visor digital indicador.
- Modelo W com capacidade para GN 1/1.
- Modelo W2 com gaveta oblonga, com capacidade para GN 2/1 e equipa com 5 travessas para alojar as diferentes combinações possíveis de recipientes GN.
- Traseira INOX.

OPÇÕES:  
- Kit de 6 rodas (2 com travões). Montagem em fábrica.  
- 60Hz"

MODELO	REFRIGERANTE	Hz	CÓDIGO	N.º DE PORTAS GAVETAS	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CAPACIDADE BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kW-h)	POTÊNCIA ELÉTRICA (W)	DIMENSÕES (mm)	€
<b>Modelos com portas</b>										
CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	-
<b>Modelos com gavetas 2/3</b>										
CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	-
<b>Modelos com gavetas apaisadas</b>										
CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	C	110	777	262	1200x630x590	-
<b>Modelos com portas</b>										
CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-
<b>Modelos con cajones 2/3</b>										
CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-

# Configuração e acabamentos

## KORE Modular 700

Blocos configuráveis KORE 700



TIPO DE BLOCO	CONFIGURAÇÃO		KITS DE MONTAGEM	VERTICALIDADE			ACABAMENTOS LATERAIS		PLINTO	
	PAREDE	CENTRAL		ESTRUTURA ADICIONAL	"SUPORTES PADRÃO"	SUPORTES PARA MÁQUINAS	RACKS	GUARNIÇÃO LATERAL	PAINEL LISO	PADRÃO
COZINHA		KORE								
	KORE	KORE								
<b>CHÃO</b>										
	700	700/700 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
<b>PONTE</b>										
	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
<b>SUSPENSO</b>										
	700	700/700 900/700	x	o	o	o	*	o	-	o

- : Não necessário
- x: Obrigatório
- o: Opcional
- : De série
- \*: Consultar

# Kits de montagem

## Kit de bloco ponte

Estrutura para montar um bloco de PONTE



CONFIGURAÇÃO		COMPRIMENTO DO BLOCO	CÓDIGO	€
CENTRAL	PAREDE	MÓDULOS	REF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
KORE		2M	19044956	-
KORE	KORE	2.5M	19044957	-
		3M	19044958	-
		3.5M	19044959	-
		4M	19044960	-

\* Pedir 1 unidade por cada lado da ponte, ou seja, 2 unidades no caso de bloco central e 1 unidade para bloco de parede.

## Kit de bloco suspenso

Estrutura para montar um bloco SUSPENSO



CONFIGURAÇÃO		COMPRIMENTO DO BLOCO	CÓDIGO	€
TIPO DE BLOCO	MÓDULOS	REF.		
Parede		2M	19076826	-
		2.5M	19076827	-
	KORE	3M	19076828	-
	KORE	3.5M	19076829	-
		4M	19076830	-
		4.5M	19076831	-
Central		5M	19076832	-
		5.5M	19076833	-
		6M	19076834	-
		2M	19076836	-
		2.5M	19076837	-
		3M	19076838	-
		3.5M	19076839	-
	KORE	4M	19076840	-
	KORE	4.5M	19076841	-
	KORE	5M	19076842	-
	5.5M	19076843	-	
	6M	19076844	-	

\*O kit inclui terminação lateral com painéis lisos.

# Verticalidade

## Suportes

Suporte para verticalidade em blocos de CHÃO, blocos PONTE e blocos SUSPENSOS



SUPOSTES	CONFIGURAÇÃO	CÓDIGO	€
<b>Tipo</b>	<b>Com / sem complementos adicionais</b>	<b>Ref.</b>	
<b>Standard</b> Poste / perfil 100x100 mm	Simple (sem adições)	19095368	-
	Torneira (incluída no poste)	19095390	-
	Tomada 220V (incluída no poste)	19095369	-
<b>Especial para maquinaria</b>	Forno iKORE 0623	19095391	-
	Salamandra	19095392	-

Notas:

\* Seleccionar uma combinação de 2 suportes. Total = 2 unidades/códigos, embora se repitam.

\* Não adequados para blocos suspensos de parede.

\* Devem colocar-se sobre elementos neutros de 1M em cada lado.

## Grades

Grades para verticalidade em blocos de CHÃO, blocos PONTE e blocos SUSPENSOS

BLOCO KORE DE PAREDE			BLOCO KORE/KORE CENTRAL			
KORE			KORE			
KORE			KORE			
KORE			KORE			
KORE			KORE			
KORE			KORE			
COMPRIMENTO DE BLOCO	2 SUPORTES PADRÃO	2 SUPORTES PADRÃO	1 SUPORTE PADRÃO + 1 SUPORTE ESPECIAL	2 SUPORTES ESPECIAIS		
MÓDULOS	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
2M	19096849	-	19096559	-	-	-
2.25M	19096849	-	19096559	-	-	-
2.5M	19096852	-	19096116	-	19104184	-
2.75M	19096852	-	19096116	-	19104184	-
3M	19096853	-	19096349	-	19104185	-
3.25M	19096853	-	19096349	-	19104185	-
3.5M	19096854	-	19096532	-	19104187	-
3.75M	19096854	-	19096532	-	19104187	-
4M	19096855	-	19096535	-	19104189	-
4.25M	19096855	-	19096535	-	19104189	-
4.5	19096856	-	19096525	-	19104191	-
4.75M	19096856	-	19096525	-	19104191	-
5M	19096858	-	19096526	-	19104193	-



\* 1M = 1 módulo = 800 mm

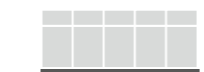
# Rodapés

## Rodapés modulares 700

Rodapé frontal para blocos de CHÃO e blocos PONTE



RODAPÉ	BLOCO	ALTURA DA BANCADA		CÓDIGOS		€
		850	900	ELÉTRICO	GÁS *	
ACABAMENTO	MÓDULOS					
0.5M	x	x		19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
0.75M	x	x		19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
1M	x	x		19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
1.25M	x	x		19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
1.5M	x	x		19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
1.75M	x	x		19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
2M	x	x		19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
2.25M	x	x		19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
2.5M	x	x		19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
2.75M	x	x		19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
3M	x	x		19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
3.25M	x	x		19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
3.5M	x	x		19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
3.75M	x	x		19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
4M	x	x		19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
4.25M	x	x		19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
4.5M	x	x		19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
4.75M	x	x		19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
5M	x	x		19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-



\* Se o bloco é constituído por uma máquina de gás, seleccionar o código mostrado na coluna de gás.

\* 1M = 1 módulo = 800 mm



## Kit suspenso

Estrutura para montar um bloco SUSPENSO

RODAPÉ	MODELO	ALTURA DA BANCADA		CÓDIGO	€
ACABAMENTO	FRITADEIRA V	850	900	REF.	
	F-(E/G)9123	x		19107373	-
			x	19107374	-



# Terminação lateral

## Terminações modulares 700

Acabamento lateral para blocos de CHÃO e PONTE



TERMINAÇÃO	CONFIGURAÇÃO	VERTICALIDADE		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO	€	
		Sim	Não	850	900	Lado A	Lado B			
Tipo de acabamento	Bloco de parede ou central									
Friso estético / ergonómico (+90 mm por lado)	Vista superior:		x	x		x		19098681	-	
			x	x				x	19098680	-
			x		x		x		19097858	-
			x		x			x	19097898	-
		A KORE 700 B	x		x		x		19098882	-
		De parede	x		x			x	19098706	-
	A KORE 700 KORE 700 A	Central	x		x		x		19098932	-
			x		x			x	19098911	-
			x	x		x			19098705	-
			x		x		x		19098898	-
			x		x		x		19097849	-
			x		x		x		19099427	-
A KORE 900 KORE 700 B	Central		x	x		x		19098874	-	
			x	x				x	19098817	-
			x		x		x		19098908	-
			x		x			x	19098907	-
			x		x		x		19098203	-
			x		x			x	19098686	-
	Vista superior:		x	x			x		19100012	-
			x	x				x	19099919	-
			x		x		x		19100015	-
		A KORE 700 B	x		x			x	19100014	-
		De parede	x		x		x		19099893	-
			x		x			x	19099891	-
A KORE 700 KORE 700 A	Central	x		x		x		19099894	-	
		x		x			x	19099892	-	
		x	x		x			19106940	-	
		x		x		x		19106941	-	
		x		x		x		19106942	-	
		x		x		x		19106943	-	
	A KORE 900 KORE 700 B	Central		x	x		x		19106946	-
				x	x				x	19106949
			x		x		x		19106990	-
			x		x			x	19106991	-
			x		x		x		19106992	-
			x		x			x	19106993	-
Central		x		x		x		19106994	-	
		x		x			x	19106995	-	



Friso estético / ergonómico (+90 mm por lado)



De painel Liso/plano (+2 mm por lado)



## Terminação para bloco suspenso

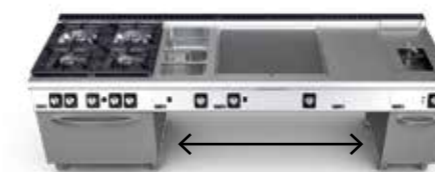
Acabamentos laterais SUSPENSOS



\* A terminação lateral é incluída no KIT de Montagem SUSPENSO.

## Terminação interior de pontes

Acabamentos laterais para o interior da ponte



CONFIGURAÇÃO	ALTURA DA BANCADA		CÓDIGO	€
	850	900		
BLOCO PONTE			REF.	
	x		19107489	-
L R		x	19107510	-

\*Unidades unitarias por cada cara/lado

## Terminação especial para frigideira basculante

Acabamento lateral para blocos com uma frigideira basculante no seu lado





TERMINAÇÃO	CONFIGURAÇÃO	VERTICALIDADE		ALTURA DA BANCADA		LATERAL		CÓDIGO	€	
		SIM	NÃO	850	900	ESQ. (L)	DIR. (R)			
TIPO DE ACABAMENTO	BLOCO CENTRAL OU DE PAREDE									
De painel Liso/plano (+2 mm por lado)	KORE 700 De parede		x	x		x		19081815	-	
			x	x				x	19081816	-
			x		x		x		19100086	-
			x		x			x	19100085	-
			x		x		x		19100039	-
			x		x			x	19100037	-
	KORE 700 KORE 700 Central	Central	x			x	x		19100120	-
			x			x		x	19100038	-
			x	x		x			19081815	-
			x	x				x	19081816	-
			x		x		x		19100086	-
			x		x			x	19100085	-
Central		x		x		x		19100034	-	
		x		x			x	19100032	-	
		x			x	x		19100035	-	
		x			x		x	19100033	-	




De painel Liso/plano (+2 mm por lado)

# Acessórios Kore 700




## Acessórios para cozinhas

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 Kit de coluna de água esquerda KORE	19076661	-
 Kit de coluna de água direita KORE	19076662	-
 Placa lisa kore (350 x 300 mm)	19078476	-
 Adaptador de frigideira Wok	19078477	-
Kit 2 difusores de latão (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW) C-G720	19084557	-
Kit 2 difusores de latão alta potência (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G720 H	19084558	-
Kit 4 difusores de latão (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G740, C-G741, C-GE741	19084559	-
Kit 4 difusores de latão alta potência (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G750, C-G751	19084571	-
Kit 6 difusores de latão (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H	19084570	-
Kit 6 difusores de latão alta potência (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R	19084572	-
Kit 6 difusores de latão alta potencia (6 x 8 kW) CG760H,CG761H,CGB761H,CGB761RH	19084573	-

## Acessórios para fritadeiras

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 Cesto de fritadeira 15L pequeno	19078478	-

## Acessórios para Fry-top

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 Proteção fry-top 0,5M KORE	19078921	-
 Proteção fry-top 1M KORE	19078920	-
 Raspador fry-top	19045083	-

## Acessórios para Grelhador

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 Raspador de grelhador KORE - Grelha Fe	19045084	-
 Raspador de grelhador KORE - Grelha Inox	19058313	-

## Acessórios para banhos-maria

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 Kit de torneira de enchimento KORE	19074221	-


## Máquinas com rodas

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 Kit de 4 rodas KORE	19044983	-
 Kit de 2 rodas fixas KORE	19044985	-

## Acessórios para cozedores

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 Kit de cestos de cozedores 40 L - 6x1/6 quadrados	19036341	-
 Kit de cestos de cozedores 40 L - 6x1/6 redondos	19036342	-
 Kits de cestos de cozedores 40 L - 4 x 1/4	19036344	-
 Kit de cestos de cozedores 40 L - 2x1/2	19036340	-
 Kit de cestos de cozedores 26 L - 4x1/6 quadrados	19076807	-
 Kit de cestos de cozedores 26 L - 4x1/6 redondos	19076809	-

## Kit chaminés altas

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Kit chaminé alta aparelhos Kore 700 1/4 M	19081001	-
 Kit chaminé alta aparelhos Kore 700 1/2 M	19080999	-
Kit chaminé alta aparelhos Kore 700 1 M	19080990	-
Kit chaminé alta aparelhos Kore 700 1 1/2M	19081000	-

\* Instaláveis em todos os aparelhos, exceto fritadeiras elétricas.

## Transformações para outras tensões e versão marine (\*)

As máquinas para barcos, a 440 V - Trifásico sem neutro, podem ser solicitadas à fábrica, fazendo constar:

- Código da máquina standard a 400 V 3+N.

- Nota a indicar o destino: 440 V Trifásico sem neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	BME-700,900	F-E-705,905	F-E-710,910	B-E9051	B-E9101	F-E7-UMA CUBA	F-E7-DUAS CUBAS	SPE-710-MANUAL	CPE-79-UMA CUBA	CPE-79-DUAS CUBAS	M-E-710	F-E-9-UMA CUBA	F-E-9-DUAS CUBAS	SPE-91X-MANUAL	M-E-900	SPE-91-MOTORIZADAS	€	
Kit barco 16A	19087491	1	1	2															-
Kit barco 16A com Regulador de Energia	19089410				1	2													-
Kit barco 20A	19087492						1	2	1										-
Kit barco 20A com Regulador de Energia	19087493									1	2	1							-
Kit barco 40A	19087494												1	2	1				-
Kit barco com Transformador	19057294															1	1		-
230 III - Transformação A 230 V trifásico sem neutro	(*)																		-
230 1N - Transformação A 230 V monofásico	(*)																		-

(\*): Consultar a existência de versão para esta tensão

# Confeção Não modular

Cozinhas a gás .....	095
Fogareiro de chão.....	095
Fritadeiras.....	096
Snack Fritadeiras.....	096
Fry tops.....	097
Salamandras.....	098
Cozinhar na brasa	
— Grelha basca .....	099
— Robatas .....	100

Os aparelhos a gás estão preparados para serem conectados às pressões indicadas:  
- GLP: 37 g/cm<sup>2</sup>  
- Gás Natural: 20 g/cm<sup>2</sup>



Maquinaria específica  
de confeção não  
modular.



Acesso à web

## Fogões a gás



### Características gerais

- Topo de superfície em aço inoxidável estampada.
- Grelha dupla e bicos revestidos a níquel.
- Dimensões da grelha dupla: 286 x 533 mm.
- Bicos abertos, um com 3,5kW e o outro 6kW, válvula de segurança e termopares.
- Controlos com uma base de apoio protetora e sistema para evitar a infiltração de água.
- Acesso aos componentes a partir da frente.
- Opções de forno a gás medindo 450x420x300 mm com bico tubular 5.2, chama piloto e termopar.
- Temperatura controlada por válvula termostática (110 – 310 °C).

FORNECIMENTO	MODELO	GAS	CÓDIGO	BICOS	FORNO	POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES (WXDXH mm)	€
Cookers a gás	CI-CG604T 2	LPG	19102772	2	-	9,5	400x650x290	-
		NG	19102806					
	CI-CG606T 4	LPG	19102674	4	-	19	600x650x290	-
		NG	19102805					
	CI-CG606O 4	LPG	19102642	4	1	19 + 5,2	600x650x850	-
		NG	19102804					



### Características gerais

- Bico de abóboda dupla feito em ferro fundido.
- Grelha de ferro fundido esmaltada.
- Piloto para ignição.
- Termopar de segurança.

FORNECIMENTO	MODELO	GAS	CÓDIGO	BICOS	CONSUMO (KCAL/H)	POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES (WXDXH mm)	€
Fogão de caldeirão	CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11.700	13,6	590x590x400	-
		NG	19102956					



### Características gerais

- Cuba estampada em aço inoxidável integrada em topo de superfície em aço inoxidável.
- Controlo de temperatura termostático entre 60 e 200 °C.
- Termostato de segurança.
- Modelos a gás: ignição automática de bicos utilizando válvula eletromagnética com piloto e termopar.
- Modelos elétricos: elemento de aquecimento basculante tornando mais fácil limpar o interior da cuba.
- Torneira de alavanca para esvaziar a cuba situada no painel de controlo.
- Dimensões do cesto: 200 x 250 x 100 mm.
- Tampa de cuba incorporada.
- Controlos com uma base de apoio protetora e sistema para evitar a infiltração de água.
- Fonte de alimentação padrão para versões elétricas 400V 3+N

FORNECIMENTO	MODELO	GAS	CÓDIGO	TANQUES X VOLUME	CESTOS	POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES (WXDXH mm)	€
Fritadeiras a gás	CI-FG604T 18	LPG	19103128	1 x 8l	1	7	400x650x290	-
		NG	19103129					
	CI-FG606T 28	LPG	19103250	2 x 8l	2	14	600x650x290	-
		NG	19103251					
Fritadeiras elétricas	CI-FE604T 18	-	19103252	1 x 8l	1	6	400x650x290	-
	CI-FE606T 28	-	19103253	2 x 8l	2	12	600x650x290	-

## Fritadeiras elétricas de bancada



### Características gerais

- Regulação termostática da temperatura de 60 °C a 205 °C.
- Termóstato de segurança. Resistências blindadas em inox.
- Regulação termostática da temperatura de 60 °C a 205 °C.
- Cuba, móvel e caixa de controlo totalmente desmontáveis.
- MODELO DESKTOP:
  - Micro de segurança que corta o funcionamento em caso de montagem incorrecta do conjunto.
- MODELO DE PEDESTAL:
  - Zona fria.
  - Armário inferior.
  - Visor de nível.
  - Torneira de esvaziamento.

MODELO	CÓDIGO	CESTOS	CAPACIDADE CUBA (L)			POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	VOLTAGEM	DIMENSÕES (mm)	€	
			TOTAL	OIL	ZONA FRIA					
MESA										
	FE-4	19004652	1	4		3,00	230 V - 1+N	175x485x270	-	
	FE-6	19004713	1	6		4,50	400 V - 3+N	265x485x270	-	
		19004709	1	6		4,50	230 V - 1+N	265x485x270	-	
	FE-8	19004728	1	8		6,00	400 V - 3+N	355x485x270	-	
		19004749	1	8		6,00	230 V - 1+N	355x485x270	-	
COM PEDESTAL										
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	-	355x520x850	-
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	-	430x585x850	-



## Fry-tops



### Características gerais

- Modelos com chapas lisas, estriadas e mistas (1/2 lisas + 1/2 estriadas).
- Modelos elétricos: Modelos de aquecimento elétrico através de resistências blindadas de aço inoxidável; temperatura controlada através de termóstato, entre 50 e 310 °C.
- Gás: Queimador de aço inox com piloto para ligação. Versões com válvula acal ou com funcionamento através de válvula de segurança com termopar.
- As chapas de um módulo possuem duas zonas de aquecimento independentes.
- Bandeja recolhe-gorduras extraível.

FORNECIMENTO	MODELO	GAS	CÓDIGO	Hz	PLACA		POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES (W X D X H mm)	€	
					ZONAS	FINISH SURFACE dm <sup>2</sup>				
<b>Controlo por termostato (100 a 300°C)</b>										
-	CI-FTG604T 1 S	LPG	19102967	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106482							
-	CI-FTG604T 1 R	LPG	19106483	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106484							
-	CI-FTG608T 2 S	LPG	19103041	50	2	S	30	15	800x650x290	-
		NG	19106537							
-	CI-FTG608T 2 R	LPG	19106538	50	2	R	30	15	800x650x290	-
		NG	19106539							
-	CI-FTG608T 2 SR	LPG	19106540	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
		NG	19106541							
<b>Modelos com válvula de gás máx.-mín. (apenas para placas de aço macio)</b>										
-	CI-FTG604T 1 V S	LPG	19103419	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106485							
-	CI-FTG604T 1 V R	LPG	19106534	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106536							
-	CI-FTG608T 2 V S	LPG	19103418	50	2	S	30	15	800x650x290	-
		NG	19106542							
-	CI-FTG608T 2 V R	LPG	19106543	50	2	R	30	15	800x650x290	-
		NG	19106544							
-	CI-FTG608T 2 V SR	LPG	19106546	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
		NG	19106547							
<b>Controlo por termostato (100 a 300°C) e placa quente cromada</b>										
-	CI-FTG604T 1 C S	LPG	19106575	50	1	C S	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106576							
-	CI-FTG604T 1 C R	LPG	19106577	50	1	C R	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106579							
-	CI-FTG608T 2 C S	LPG	19106580	50	2	C S	30	15	800x650x290	-
		NG	19106581							
-	CI-FTG608T 2 C R	LPG	19106582	50	2	C R	30	15	800x650x290	-
		NG	19106583							
-	CI-FTG608T 2 C SR	LPG	19106584	50	2	C SR	30	15	800x650x290	-
		NG	19106585							
<b>Controlo por termostato</b>										
-	CI-FTE604T 1 S	-	19103030	50/60	1	S	20	5	400x650x290	-
		-	19106551							
-	CI-FTE604T 1 R	-	19106551	50/60	1	R	20	5	400x650x290	-
		-	19103402							
-	CI-FTE608T 2 S	-	19103402	50/60	2	S	30	10	800x650x290	-
		-	19106563							
-	CI-FTE608T 2 R	-	19106563	50/60	2	R	30	10	800x650x290	-
		-	19106574							
-	CI-FTE608T 2 SR	-	19106574	50/60	2	SR	30	10	800x650x290	-
		-	19106590							
<b>Controlo por termostato e placa quente cromada</b>										
-	CI-FTE604T 1 C S	-	19106586	50/60	1	C S	20	5	400x650x290	-
		-	19106587							
-	CI-FTE604T 1 C R	-	19106587	50/60	1	C R	20	5	400x650x290	-
		-	19106588							
-	CI-FTE608T 2 C S	-	19106588	50/60	2	C S	30	10	800x650x290	-
		-	19106589							
-	CI-FTE608T 2 C R	-	19106589	50/60	2	C R	30	10	800x650x290	-
		-	19106590							
-	CI-FTE608T 2 C SR	-	19106590	50/60	2	C SR	30	10	800x650x290	-
		-	19106590							

Fry-tops a gás

Fry-tops elétricos

Acabamentos: S = Lisa ; R = Com nervuras ; SR = 1/2 lisa + 1/2 com nervuras ; C = placa quente de revestimento cromado e 50 micron de espessura.

## Salamandras



### Salamandras ultrarrápidas

- Uniformidade de confeção perfeita, garantida pelos defletores redesenhados e um posicionamento perfeito.
- 20 segundos a atingir a temperatura máxima desde a ignição; máx. 5 segundos já em funcionamento.
- Bandejas de recolha de sucos removíveis em aço cromado e grelhas com manipuladores atérmicos.
- Cantos arredondados e pés ajustáveis.
- Montagem na parede possível.
- Painel de controlo redesenhado para máxima funcionalidade.
- Manipulo isolado com espaçador de baquelite e proteção melhorada de superfícies externas.
- Duas zonas de confeção independentes no modelo QSET60.
- Os modelos de contacto contêm uma barra de deteção da placa para ligar e desligar automático.

MODELO	CÓDIGO	GRELHAS		TENSÃO (kW)	ENERGIA (kW)	DIMENSÕES	€
		ZONAS DE CONFEÇÃO	CONFEÇÃO (mm)				
SEQ 60-4	19107720	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-
Contact models*							
SEQ 60-4 T	19107717	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-

\* Salamandras de Contacto Ultrarrápido oferecem máximos desempenhos graças à confeção por infravermelhos produzida por aquecedores de tungsténio e protegida por uma placa de vidro cerâmico. Perfeito para utilização intensiva, atendendo aos mais elevados requisitos de velocidade e eficiência, ideais para chefs exigentes e conscientes em termos de energia.

### Salamandras clássicas

- Aço inoxidável AISI-304 de acabamento acetinado.
- Elementos de aquecimento inclináveis de Incoloy de limpeza fácil.
- Bandejas de receção e grelhas cromadas são removíveis, com manípulo resistente ao calor.
- Cantos arredondados.
- Pés ajustáveis.
- Possibilidade de fixação na parede.
- A melhor usabilidade com o painel de controlo redesenhado.
- Manipulo isolado com espaçador de baquelite e uma proteção melhorada das superfícies para maior segurança.
- Salamandra compacta de zona individual versão SEC 40 ou zona de confeção dupla em modelos SEC 60.



MODELO	CÓDIGO	GRELHAS		TENSÃO (kW)	ENERGIA (kW)	DIMENSÕES	€
		ZONAS DE CONFEÇÃO	CONFEÇÃO (mm)				
SEC 40-0	19107712	1	400x350	220-240 1~	2	400x550x500	-
SEC 60-4	19107716	2	600x350	380-415 3N~	4	600x550x500	-



### Salamandras leves

- Aço inoxidável AISI-430.
- Tampa móvel com cantos soldados a 90°.
- Manipulo de plástico com base fenólica (baquelite)
- Elementos de aquecimento inclináveis de limpeza fácil.
- Recipientes de recolha de molhos e grelhas removíveis de aço cromado
- Bandejas de receção e grelhas cromadas removíveis para limpeza.
- Duas zonas de confeção independentes.

MODELO	CÓDIGO	GRELHAS		TENSÃO (kW)	ENERGIA (kW)	DIMENSÕES	€
		ZONAS DE CONFEÇÃO	CONFEÇÃO (mm)				
SEL 60-4	19107719	2	600x350	400 2N~	4,0	600x450x500	-



### Acessórios

Suportes para salamandras montadas na parede

MODELO	CÓDIGO	€
SS-60	19036364	-

## Cozinhar na brasa | Grelha basca





### Características gerais

- Oferece uma confeção de precisão com brasa natural. Além disso, pode utilizarse como elemento de showcooking para cozinhar diante do cliente.
- Móvel concebido para instalação mural.
- Bancada fabricada em aço inox AISI-310 com 3 mm de espessura, com cantos arredondados para limpeza mais fácil.
- Boca da grelha elevada sobre a bancada para permitir aproximar o máximo a grelha e as brasas, e embocar a saída de calor, para obter uma maior eficiência.
- Piso interno da grelha protegido por ladrilho refratário para isolar e concentrar o calor e melhorar a eficiência.
- Ralos na cuba para retirar facilmente as cinzas.
- Inclui uma gaveta de recolha de cinzas por grelha.
- Cada grelha tem zona inferior com porta (sem prateleira nem estante), prevista para alojar um carrinho para carvão (opcional) ou outro carrinho da propriedade.

- Base com recorte na parte inferior traseira para encaixar em qualquer possível barra de parede.
- Móvel com revestimento de aço inox até ao solo.
- Com 4 pés reguláveis em altura e 4 rodas.
- Placa traseira para ocultar o sistema de condução e oferecer um acabamento mais fácil de limpar. Inclui condução da grelha, sistema de contrapesos e grelha fixa superior.
- Ventilação na parte superior para uma ótima difusão da temperatura.
- Grelha construída em aço inox.
- Grelha de cocção regulável em altura através de uma manivela à frente que permite a cocção a diferentes intensidades para conseguir o ponto de cozedura perfeita. Inclui contrapeso para suavizar o acionamento da regulação.
- Grelha de grandes dimensões para maior versatilidade.
- Inclui bandeja recolhe-gorduras, facilmente desmontável sem ferramentas.
- A grelha está inclinada 5°. Isto permite o deslizamento da gordura por capilaridade ao longo da grelha até à bandeja recolhe-gorduras. Assim, é possível evitar a queda de gordura sobre as brasas, a formação de labaredas e a alteração da cocção no alimento.
- Inclui uma segunda grelha fixa na parte superior para tempero do produto.
- Todas as grelhas são desmontáveis, para facilitar a limpeza.

#### ACESSÓRIO OPCIONAL:

- Carrinho para carvão.
- Caixa de aço inox com a parte superior reforçada.
- Conta com quatro rodas para facilitar a deslocação.
- Concebido para o armazenamento de carvão para alimentar a grelha basca a meio do funcionamento de uma forma mais cómoda.
- Permite ter o carvão armazenado numa zona externa que não afete a higiene das zonas de manipulação de alimentos.
- Medidas: 370 x 380 x 536 mm.
- Capacidade interior: 48 litros.

MODELO	CÓDIGO	GRELHA DIMENSÕES (mm)	POTÊNCIA EM CARVÃO EQUIVALENTE (kW)	LIGAÇÃO ELÉTRICA	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
 BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	0,025	800 x 870 x 1.500	-
 BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1.600 x 870 x 1.500	-

### Acessório: Carrinho para carvão

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDADE (LIT.)	DIMENSÕES	€
 CBGF	19048692	48	370 x 380 x 536	-

## Cozinhar na brasa | Robatas



### Características gerais

- Na cozinha japonesa, robotayaki refere-se à comida preparada em frente aos clientes, em que os ingredientes, normalmente colocados em espetos, são cozinhados lentamente na grelha sobre brasas de carvão, de forma similar ao barbecue.
- Bancada fabricada em aço inox AISI-304 com 2 mm de espessura, com cantos arredondados para limpeza mais fácil.
- Rebordo ressaltado para permitir a cocção ao nível do barbecue, sem sobre-estrutura.
- Base de aço refratário de grande espessura para suportar o carvão, com perfuração para melhorar a circulação do ar e permitir uma melhor combustão.
- Ralos na cuba para retirar facilmente as cinzas.
- Cuba isolada com 30 mm de lã de rocha para evitar perdas de temperatura e melhorar a ergonomia de trabalho.
- Carcaça exterior separada da cuba, em aço inox, com perfurações para permitir um fluxo de ar externo que melhora a dissipação do calor.
- Inclui 1 ou 2 gavetas para a recolha de cinzas.

#### Modelo móvel central

- Robata sobre móvel de aço inox para uso independente.
- Permite trabalhar de ambos os lados.
- Zona de bancada livre com 150 mm de ambos os lados da robata, para trabalhar.
- Com 4 rodas (duas com travões).
- Inclui moldura abatível numa lateral para alojamento de cubas GN 1/9.
- Conta com duas gavetas de tamanho grande com guias reforçadas para uso polivalente.
- Sobre-estrutura em perfil de aço inox com 3 níveis diferentes.
- 82 mm para cocção
- 239 mm para cocção lenta do núcleo
- 396 mm para manter/pré-aquecer o produto.




- Inclui suportes reguláveis em distância para colocar espetos com comprimentos diferentes.
- A sobre-estrutura é desmontável, sem necessidade de ferramentas, permitindo um cocção ao nível do barbecue.

#### Modelos sobre móvel

- Robatas pensadas para serem instaladas sobre móvel da propriedade.
- Altura da bancada de apoio do móvel de 570 mm para permitir uma altura de trabalho de 900 mm.
- Caso fique contra uma parede (quer de obra, quer alojada num rebaixo de bancada), convém deixá-la afastada 5 cm dos extremos para permitir a dispersão de calor.

#### Acessórios:

- Atiçador para manutenção das brasas.
- Grelha de rede inox para cocção de alimentos sem utilizar espetos.
- Grelha inox para cocção e marcas na carne.

MODELO	CÓDIGO	GRELHA DIMENSÕES (mm)	NÍVEIS DA SOBRE-ESTRUTURA	POTÊNCIA EM CARVÃO EQUIVALENTE (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
 RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590 x 450 x 330	-
 RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107 x 450 x 330	-
 RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107 x 850 x 900	-

### Accessórios

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
ATIÇADOR	19048789	-
GRELHA REDE INOX	19048690	-
GRELHA INOX PARA MARCAS NA CARNE	19048691	-

# Equipamentos de grande produção

## Marmitas

Marmitas cilíndricas fixas .....	103
Marmitas cilíndricas fixas com misturador. ....	105
Marmitas cilíndricas basculantes .....	107
Marmitas retangulares fixas .....	109
Marmitas retangulares fixas Gastronorm.....	111
Marmitas retangulares basculantes automáticas com misturador e monitor PLV ..	113

## Sartenes basculantes

Frigideiras basculantes simples motorizadas .	115
Frigideiras basculantes automáticas sobre prateleirase .....	117

Cozedores automáticos.....	119
----------------------------	-----

Equipamentos de grande  
produção





# Marmitas cilíndricas fixas



## Características gerais

- Marmita com estrutura e recipiente cilíndrico, adequada para ser posicionada em zonas de passagem com dimensões reduzidas, nas quais aparelhos com rebordos e superfícies anguladas possam criar problemas ergonómicos e de movimento, permitindo trabalhar comodamente a partir de ângulos diferentes.
- Cuba com fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura de 20/10 a 40/10, apto inclusive para produtos especialmente ácidos.
- Paredes de aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 40/10. Parede dupla em versões indiretas.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, molas de equilíbrio e asa atérmica.
- Estrutura forte em aço inoxidável AISI 304.
- Revestimentos exteriores AISI 304 acetinado.
- Dispõe de pés reguláveis em aço inoxidável.
- Isolamento térmico garantido pelos painéis de fibra cerâmica de alta densidade.
- Orifício de descarga da cuba com filtro extraível.
- Torneira de descarga frontal com corpo único dotado de pega atérmica isoladora.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para esvaziamento de ar da câmara, para depressurização durante o aquecimento.
- A água é introduzida na cuba através de uma torneira de enchimento com saída orientável.
- Aquecimento:
  - GÁS:
    - Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável.
    - Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
    - Grade de evacuação de fumo.
    - Torneira com válvula de segurança com termopar (versão direta).
  - ELÉTRICO INDIRETO:
    - Aquecimento através de resistências por imersão blindadas de liga Incoloy com potência regulável através de um variador de energia.

- Termóstato de segurança com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
- Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo e opção de carga de água automática.
- Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRETO:
  - Aquecimento a vapor (da rede do utilizador) mediante válvula parcializadora que permite introduzir o vapor de forma gradual na camisa.
  - Equipamentos de aquecimento indireto: controlo da pressão a parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão manual e manómetro.
  - As versões a pressão ou autoclave permitem acelerar os ciclos de cozedura efetuados no dia. Estão equipadas com junta de estanquidade de silicone alimentar, flanges para fecho hermético e válvula de segurança calibrada a 0,05 bar.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (kW)	CAPACIDADE (l)	DIMENSÕES (mm)	€
<b>MARMITAS CILÍNDRICAS A GÁS</b>					
<b>Gás de aquecimento direto</b>					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	-
<b>Gás de aquecimento direto à pressão</b>					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	-
<b>Gás de aquecimento indireto</b>					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	-
<b>Gás de aquecimento indireto à pressão</b>					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	-
<b>MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉTRICAS</b>					
<b>Elétricas de aquecimento indireto</b>					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	-
<b>Elétricas de aquecimento indireto à pressão</b>					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1360x1300x1000	-

## Opções

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	GF-M	19084528	Torneira de descarga com ligação clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Válvula borboleta 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de ar da parede dupla	-
*	CENA-M	19084531	Controlo eletrónico de carga de água na parede dupla	-
	CECA-M	19084532	Controlo eletrónico de carga de água da cuba com display e sonda volumétrica	-

\* Altamente recomendado

## Acessórios

MODEL	CODE	DESCRIPTION	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestos de 1/2 para marmita de 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 cestos de 1/2 para marmita de 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestos de 1/4 para marmita de 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestos de 1/4 para marmita de 500 L	-



# Marmitas cilíndricas fixas com misturador



## Características gerais

- Cuba com fundo de aço inoxidável AISI 316 espessura de 20/10 a 40/10, apto inclusive para produtos especialmente ácidos.
- Paredes da cuba de cocção em aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Orifício de descarga da cuba com filtro extraível.
- Torneira de descarga frontal de 2" com corpo único dotado de pega atérmica isoladora.
- Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, equipado com cremalheira de aço cromado com pré-carga das molas e pega atérmica.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a despressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- 2 versões:
  - . Versão normal: válvula de segurança de mola calibrada a 0,5 bar.
  - . Versão autoclave: junta de sujeição em silicone alimentar, abraçadeiras para fecho hermético da tampa e válvula de segurança calibrada a 0,05 bar.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 30/10 montada sobre pés de aço reguláveis para o nivelamento.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10.
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Revestimento da cavidade técnica amovível para permitir uma fácil inspeção das partes internas.
- Isolamento térmico garantido pelos painéis de fibra cerâmica de alta densidade.
- Sistema misturador:
  - . Misturador de aço inoxidável AISI 316 com velocidade de rotação regulável entre 7 e 28 g/m com potência até 386 N·m
  - . Possibilidade de investimento do sentido de marcha com seletor eletrónico.
  - . Misturador amovível para facilitar as operações de limpeza e extração do produto.
  - . Misturador equipado com braços radiais de aço inoxidável e palas de Teflon cerâmico.
- Aquecimento:
  - . Eléctrico indireto com parede dupla:
  - Aquecimento através de resistências por imersão blindadas de liga Incoloy com potência regulável através de um variador de energia.

- Termorregulação e temporização eletrónica da temperatura e do tempo do processo.
- Termóstato de segurança das resistências com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
- Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo e opção de carga de água automática com sondas.
- Controlo de pressão da parede dupla através de um pressostato de trabalho e uma válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.
- Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.
- Vapor indireto com parede dupla:
- Aquecimento através de vapor (da rede do utilizador) com válvula de contrapressão que permite uma introdução gradual do vapor na parede dupla.
- Controlo da pressão na parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.
- Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (kW)	CAPACIDADE (l)	DIMENSÕES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉTRICAS COM MISTURADOR					
Elétricas de aquecimento indireto					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1420x1300x1050	-
Elétricas de aquecimento indireto à pressão					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1420x1300x1050	-

## Opções

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	GF-M	19084528	Torneira de descarga com ligação clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Válvula borboleta 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de ar da parede dupla	-
*	CENA-M	19084531	Controlo eletrónico de carga de água na parede dupla	-
	CECA-M	19084532	Controlo eletrónico de carga de água da cuba com display e sonda volumétrica	-

\* Altamente recomendado

# Marmitas cilíndricas basculantes



## Características gerais

- Marmita basculante automática com colunas laterais de carga. O basculamento da cuba facilita a transferência dos alimentos sólidos. Constitui o recurso mais simples e imediato para a cocção de elevadas quantidades.
- Cuba de cocção com fundo de aço inoxidável AISI 316 espessura de 20/10 a 40/10 e parede dupla de aço inoxidável AISI304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Tampa aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, molas de equilíbrio, pega atérmica e tampa isolada a pedido.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a depressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- Misturador orientável de bronze cromado com água quente e fria.
- Válvula de segurança de peso calibrada a 0,5 bar.

- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 30/10 montada num bastidor.
- Revestimentos exteriores AISI 304 finamente acetinado. Isolamento térmico garantido pelos painéis de fibra cerâmica de alta densidade.
- Sistema de viragem automática através de um atuador hidráulico
- Sistema de bloqueio automático do aquecimento na fase de inclinação
- Aquecimento:
  - GÁS:
  - Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável.
  - Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
  - Grade de evacuação de fumo.
  - Torneira com válvula de segurança com termopar (versão direta).
- Eléctrico indireto:

- Aquecimento através de resistências por imersão blindadas de liga Incoloy com potência regulável através de um variador de energia.
- Termóstato de segurança com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
- Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo e opção de carga de água automática.
- Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRETO:
  - Aquecimento a vapor (da rede do utilizador) mediante válvula parcializadora que permite introduzir o vapor de forma gradual na camisa.
  - Os equipamentos de aquecimento indireto: controlo de pressão da parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão manual e manómetro.


MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (kW)	CAPACIDADE (l)	DIMENSÕES (mm)	€
<b>MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES GÁS</b>					
<b>Gás de aquecimento direto</b>					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1960x1325x1300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2050x1475x1300	-
<b>Gás de aquecimento indireto</b>					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1960x1325x1300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2050x1475x1300	-
<b>MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES ELÉCTRICAS</b>					
<b>Eléctricas de aquecimento indireto</b>					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1600x885x1050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1600x885x1050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2050x1370x1300	-
<b>MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES A VAPOR</b>					
<b>Vapor de aquecimento indireto</b>					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1600x885x1050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1600x885x1050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2050x1370x1300	-

## Opções

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	GF-M	19084528	Torneira de descarga com ligação clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Válvula borboleta 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de ar da parede dupla	-
* 	CENA-M	19084531	Controlo eletrónico de carga de água na parede dupla	-
	CECA-M	19084532	Controlo eletrónico de carga de água da cuba com display e sonda volumétrica	-

\* Altamente recomendado

## Acessórios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	FBM-150	19084533	Filtro boquilha de descarga para marmita 100-150 L	-
	FBM-200	19084534	Filtro boquilha de descarga para marmita 200 L	-
	FBM-300	19084535	Filtro boquilha de descarga para marmita 300 L	-
	FBM-500	19084536	Filtro boquilha de descarga para marmita 500 L	-

# Marmitas retangulares fixas



## Características gerais

- Marmita com forma retangular com cuba cilíndrica. Pode ser montada individualmente ou em bateria. Graças à sua solidez e funcionalidade, é adequada para uso prolongado e continuado.
- Cuba de cocção com fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura de 20/10 a 40/10 e paredes de aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Orifício de descarga da cuba com filtro extraível.
- Torneira de descarga frontal com corpo único dotado de pega atérmica isoladora.
- Tampa de aço inox AISI 304 com espessura 15/10, equipada com cremalheira de aço cromado com pré-carga das molas e pega atérmica.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a despressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- 2 versões:

- . Versão normal: válvula de segurança da mola e de peso (segundo a capacidade da máquina) calibrada a 0,5 bar.
- . Versão autoclave: junta de sujeição em silicone alimentar, abraçadeiras para fecho hermético da tampa. Válvula de segurança calibrada a 0,05 bar
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 30/10 montada sobre pés de aço reguláveis para nivelção.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10.
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Aquecimento: GÁS:
  - Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável.
  - Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
  - Grade de evacuação de fumo.
  - Torneira com válvula de segurança com termopar (versão direta).

## ELÉTRICO INDIRETO:

- Aquecimento através de resistências por imersão blindadas de liga Incoloy com potência regulável através de um variador de energia.
- Termóstato de segurança com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
- Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo e opção de carga de água automática.
- Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.

## VAPOR INDIRETO:

- Aquecimento a vapor (da rede do utilizador) mediante válvula parcializadora que permite introduzir o vapor de forma gradual na camisa.
- Equipamentos de aquecimento indireto: controlo da pressão a parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão manual e manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (kW)	CAPACIDADE (l)	DIMENSÕES (mm)	€
<b>MARMITAS RETANGULARES GÁS</b>					
<b>Gás de aquecimento direto</b>					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	-
<b>Gás de aquecimento direto à pressão</b>					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	-
<b>Gás de aquecimento indireto</b>					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	-
<b>Gás de aquecimento indireto à pressão</b>					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	-
<b>MARMITAS RETANGULARES ELÉTRICAS</b>					
<b>Elétricas de aquecimento indireto</b>					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	-
<b>Elétricas de aquecimento indireto à pressão</b>					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	-
<b>MARMITAS RETANGULARES A VAPOR</b>					
<b>Vapor de aquecimento indireto</b>					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	-
<b>Vapor de aquecimento indireto à pressão</b>					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1300x1400x1000	-

## Opções

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	GF-M	19084528	Torneira de descarga com ligação clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Válvula borboleta 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de ar da parede dupla	-
*	CENA-M	19084531	Controlo eletrónico de carga de água na parede dupla	-
	CECA-M	19084532	Controlo eletrónico de carga de água da cuba com display e sonda volumétrica	-

\* Altamente recomendado

## Acessórios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	CM-2200	19084524	Kit 2 cestos de 1/2 para marmita de 200 L	-
	CM-2300	19084525	Kit 2 cestos de 1/2 para marmita de 300 L	-
	CM-4300	19084526	Kit 4 cestos de 1/4 para marmita de 300 L	-
	CM-4500	19084527	Kit 4 cestos de 1/4 para marmita de 500 L	-

# Marmitas retangulares fixas gastronorm




## Características gerais

- Marmita com forma retangular com cuba retangular gastronorm. Pode ser montada individualmente ou em bateria. Graças à sua solidez e funcionalidade, é adequada para uso prolongado e continuado.
- Cuba de cocção com fundo de aço inoxidável brilhante AISI 316 com espessura de 25/10 e paredes de aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Torneira de descarga frontal com corpo único dotado de pega atérmica isoladora.
- Tampa aço inoxidável AISI 304 com espessura de 15/10, molas de equilíbrio, pega atérmica e com possibilidade de tampa isolada a pedido.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a despressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- Misturador orientável de bronze cromado com água quente e fria.
- Válvula de segurança de peso calibrada a 0,5 bar.
- Com estrutura forte de aço inoxidável.
- Equipada com pés de apoio em aço inoxidável regulável em altura e filtro de esvaziamento manual da camisa.
- Revestimento exterior AISI 304. Finamente acetinado. Isolamento térmico garantido pelos painéis de fibra cerâmica de alta densidade.
- Aquecimento:
  - GÁS:
    - Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável.
    - Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
    - Grade de evacuação de fumo.
    - Torneira com válvula de segurança com termopar (versão direta).
    - Eléctrico indirecto:
  - VAPOR INDIRECTO:
    - Aquecimento através de resistências por imersão blindadas de liga Incoloy com potência regulável através de um variador de energia.
    - Termóstato de segurança com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
    - Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo e opção de carga de água automática.
    - Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.
- Equipamentos de aquecimento indirecto: controlo da pressão a parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão manual e manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (kW)	CAPACIDADE (l)	DIMENSÕES (mm)	€
<b>MARMITAS RETANGULARES GN DE GÁS</b>					
<b>Gás de aquecimento directo</b>					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	-
<b>Gás de aquecimento indirecto</b>					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	-
<b>MARMITAS RETANGULARES GN ELÉTRICAS</b>					
<b>Eléctricas de aquecimento indirecto</b>					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	-
<b>MARMITAS RETANGULARES GN A VAPOR</b>					
<b>Vapor de aquecimento indirecto</b>					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2000x900x850	-

## Opções

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	GF-M	19084528	Torneira de descarga com ligação clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Válvula borboleta 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de ar da parede dupla	-
* 	CENA-M	19084531	Controlo electrónico de carga de água na parede dupla	-
	CECA-M	19084532	Controlo electrónico de carga de água da cuba com display e sonda volumétrica	-

\* Altamente recomendado



# Marmitas retangulares basculantes automáticas com misturador e monitor PLC



## Características gerais

- Fundo do recipiente em aço inoxidável AISI 316 lúcido, apto para produtos particularmente ácidos, com espessura de 20/10 a 40/10.
- Paredes da cuba de cocção em aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304.
- Orifício de descarga da cuba com filtro extraível (opcional).
- Torneira de descarga frontal de corpo único equipada com pega atérmica isoladora (opcional).
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, equipado com cremalheira de aço com pré-carga das molas e pega atérmica.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a despressurização da parede dupla durante a fase de aquecimento.
- Misturador orientável de bronze cromado com água quente e fria.
- Válvula de segurança de mola calibrada a 0,5 bar.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 40/10 sobre pés de aço reguláveis para nivelção e flange para fixação no solo.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Misturador amovível de aço inoxidável AISI 316 com velocidade de rotação regulável entre 7 e 28 g/m com potência até 386 N.m.
- Possibilidade de investimento do sentido de marcha com seletor eletrónico.
- Braços radiais de aço inoxidável e palas de raspagem de teflon cerâmico.
- Monitor PLC:
  - . Permite gerir e personalizar até 100 programas de cocção modificáveis inclusive durante a elaboração.
  - . Equipado com ecrã tátil e controlos manuais para acionamento e carga de água, inclinação e movimento do misturador.
  - . Equipado com sinais acústicos e de mensagens de aviso (amarelas) para as operações corretas ou alarmes (vermelhos) em caso de mau funcionamento.
  - . Todos os parâmetros são personalizáveis, visualizáveis e modificáveis mesmo durante a cocção (nome, espera/carga de água, tempos, temperaturas, sondas, velocidade de mistura, tempo, etc.)
- Aquecimento:
  - . Gás de aquecimento indireto:
    - Ligação através de um piezoelétrico manual e chama piloto.
    - Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
    - Grelha de descarga de fumos.
    - Set de boquilhas para vários tipos de gás.
    - Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo com opção de carga de água automática.
    - Controlo de pressão da parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.
    - . Elétrico de aquecimento indireto:
      - Aquecimento através de bateria de resistências elétricas.
      - Termóstato de segurança resistente com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
      - Controlo da temperatura (50°C – 120°C).
      - . Vapor de aquecimento indireto:
        - Aquecimento através de vapor (da rede do utilizador) com válvula de contrapressão que permite uma introdução gradual do vapor na parede dupla.
        - Controlo da pressão na parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (kW)	CAPACIDADE (l)	DIMENSÕES (mm)	€
<b>Gás de aquecimento indireto</b>					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	-
<b>Elétricas de aquecimento indireto</b>					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	-
<b>Vapor de aquecimento indireto</b>					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1976x1835x1140	-

## Opções

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	GF-M	19084528	Torneira de descarga com ligação clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Válvula borboleta 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de ar da parede dupla	-
*	CENA-M	19084531	Controlo eletrónico de carga de água na parede dupla	-
	CECA-M	19084532	Controlo eletrónico de carga de água da cuba com display e sonda volumétrica	-

\* Altamente recomendado

## Acessórios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	FBM-150	19084533	Filtro boquilha de descarga para marmita 100-150 l	-
	FBM-200	19084534	Filtro boquilha de descarga para marmita 200 l	-
	FBM-300	19084535	Filtro boquilha de descarga para marmita 300 l	-
	FBM-500	19084536	Filtro boquilha de descarga para marmita 500 l	-

## Frigideiras basculantes simples motorizadas



### Características gerais

- Paredes da cuba de cocção em aço inoxidável AISI 304.
- Fundo de aço inoxidável AISI 304 com espessura de 10 mm. Opção: fundo de 12 mm composto (9 mm ferro + 3 mm aço).
- Cuba de cocção com acabamento antiaderente e micro-esferas de cerâmica.
- Introdução de água na cuba através de uma torneira de um orifício.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura de 10/10, equipado com cremalheira de aço cromado com pré-carga de molas e pega de aço inoxidável.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 20/10 montada sobre pés de aço reguláveis para nivelção.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10.
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10.
- Inclinação automática motorizada. Inclui um sistema basculante manual em caso de falha.
- Bloqueio automático em caso de avaria do sistema.
- Aquecimento:
  - GÁS DIRETO:**
    - Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
    - Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
    - Grelha de descarga de fumos.
    - Set de boquilhas para vários tipos de gás.
    - Termóstato de segurança.
    - Torneira com válvula de segurança com termopar.
    - Regulação da temperatura de 100°C a 300°C

### ELÉTRICO DIRETO:

- Aquecimento através de bateria de resistências elétricas.
- Termostato de segurança das resistências com bloqueio do aquecimento por sobre-temperatura.
- Controlo da temperatura (50°C – 260°C).
- Tensão de alimentação standard 400V 3N 50/60Hz.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (kW)	CAPACIDADE (l)	DIMENSÕES (mm)	€
<b>Gás de aquecimento direto</b>					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1600x900x850	-
<b>Elétricas de aquecimento direto</b>					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1600x900x850	-

### Opções

CODIGO	MODELO	DESCRIÇÃO	€
*	COMPOUND	Fundo de 12 mm composto (9 mm ferro + 3 mm aço) para frigideiras de 150 L	-
*	COMPOUND	Fundo de 12 mm composto (9 mm ferro + 3 mm aço) para frigideiras de 200 L	-

(\*) Consultar a versão.

# Frigideiras basculantes automáticas sobre prateleiras



## Características gerais

- Fundo e paredes da cuba de cocção de aço inoxidável AISI 304:
- Modelos SBGA e SBEA: fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura de 10 mm. Opção: 12 mm de composto (9 mm ferro + 3 mm aço).
- Modelos SBGAX e SBEAX: fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura de 15 mm. Opção: 15 mm de composto (12 mm ferro + 3 mm aço).
- Cubas de cocção com acabamento antiaderente e micro-esferas de cerâmica.
- Introdução de água na cuba através de uma torneira de um orifício.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura de 10/10, equipado com cremalheira de aço cromado com pré-carga de molas e pega de aço inoxidável.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de até 40/10 montada sobre pés de aço reguláveis para nivelção.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10.
- Estante acetinada de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Inclinação automática com acionamento hidráulico no eixo dianteiro
- Bloqueio automático em caso de avaria do sistema.
- Sistema de aquecimento:
  - GÁS DIRETO:**
  - Ligação piezoelétrica manual ou elétrico e chama piloto (versões SBGAX e SBEAX).
  - Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
  - Grelha de descarga de fumos.
  - Set de boquilhas para vários tipos de gás.

- Termostato de segurança.
- Torneira com válvula de segurança com termopar.
- Regulação da temperatura de 100°C a 250°C.
- ELÉTRICO DIRETO:**
- Aquecimento através de bateria de resistências elétricas.
- Termostato de segurança das resistências com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível do produto insuficiente.
- Controlo da temperatura (100°C – 250°C).
- Tensão de alimentação standard 400V 3N 50/60Hz.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (kW)	CAPACIDADE (l)	DIMENSÕES (mm)	€
<b>Gás de aquecimento direto</b>					
SBGA-150	19085078	33,04	150	1600x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	200	2000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1420x1840x1350	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1420x1840x1350	-
<b>Elétricas de aquecimento direto</b>					
SBEA-150	19085085	15,4	150	1600x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	200	2000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1420x1840x1350	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1420x1840x1350	-

## Opções

CÓDIGO	MODELO	DESCRIÇÃO	€
*	COMPOUND	Fundo de 12 mm composto (9 mm ferro + 3 mm aço) para frigideiras de 130 e 150 L	-
*	COMPOUND	Fundo de 12 mm composto (9 mm ferro + 3 mm aço) para frigideiras de 165, 200 e 210 L	-
*	COMPOUND	Fundo de 15 mm composto (12 mm ferro + 3 mm aço) para frigideiras de 300 e 400 L	-
19084539	TD-M	Tubo flexível com chuveiro	-

(\*) Consultar a versão.

# Cozedores automáticos



## Características gerais

- Cuba totalmente em aço inoxidável AISI 316 acetinado.
- Cestos de aço inoxidável AISI 316 acetinado.
- Escoadouro e torneira para saída e descarga.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, equipado com cremalheira de aço com pré-carga das molas e pega atérmica.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a despressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- Misturador orientável de bronze cromado com água quente e fria.
- Válvula de segurança de peso calibrada a 0,5 bar.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 20/10 sobre pés de aço reguláveis de 150mm a 180mm.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura de 10/10.
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Equipada com controlos digitais com 3 displays de 4 algarismos que permitem configurar os valores de temperatura de 20°C a 110°C.
- Possibilidade de configurar o tempo de cocção entendido como tempo de imersão do cesto com intervalo mínimo de 1 segundo.
- Indicador acústico luminoso para aviso de final de ciclo de cocção.
- Bloqueio da cocção com reintegração de água temporizado no final da cocção.
- Elevação do cesto automático no final da cocção.
- Possibilidade de regulação da posição da cesta: primeiro gotejamento e descarga ou descarga direta frontal.
- Aquecimento:

### GÁS DE AQUECIMENTO DIRETO:

- Ligação através de um piezoelétrico manual e chama piloto.
- Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
- Grelha de descarga de fumos.
- Set de boquilhas para vários tipos de gás.

- Torneira com válvula de segurança com termopar.
- Termostato de segurança contra sobretemperatura e falta de água.

### ELÉTRICO DE AQUECIMENTO DIRETO:

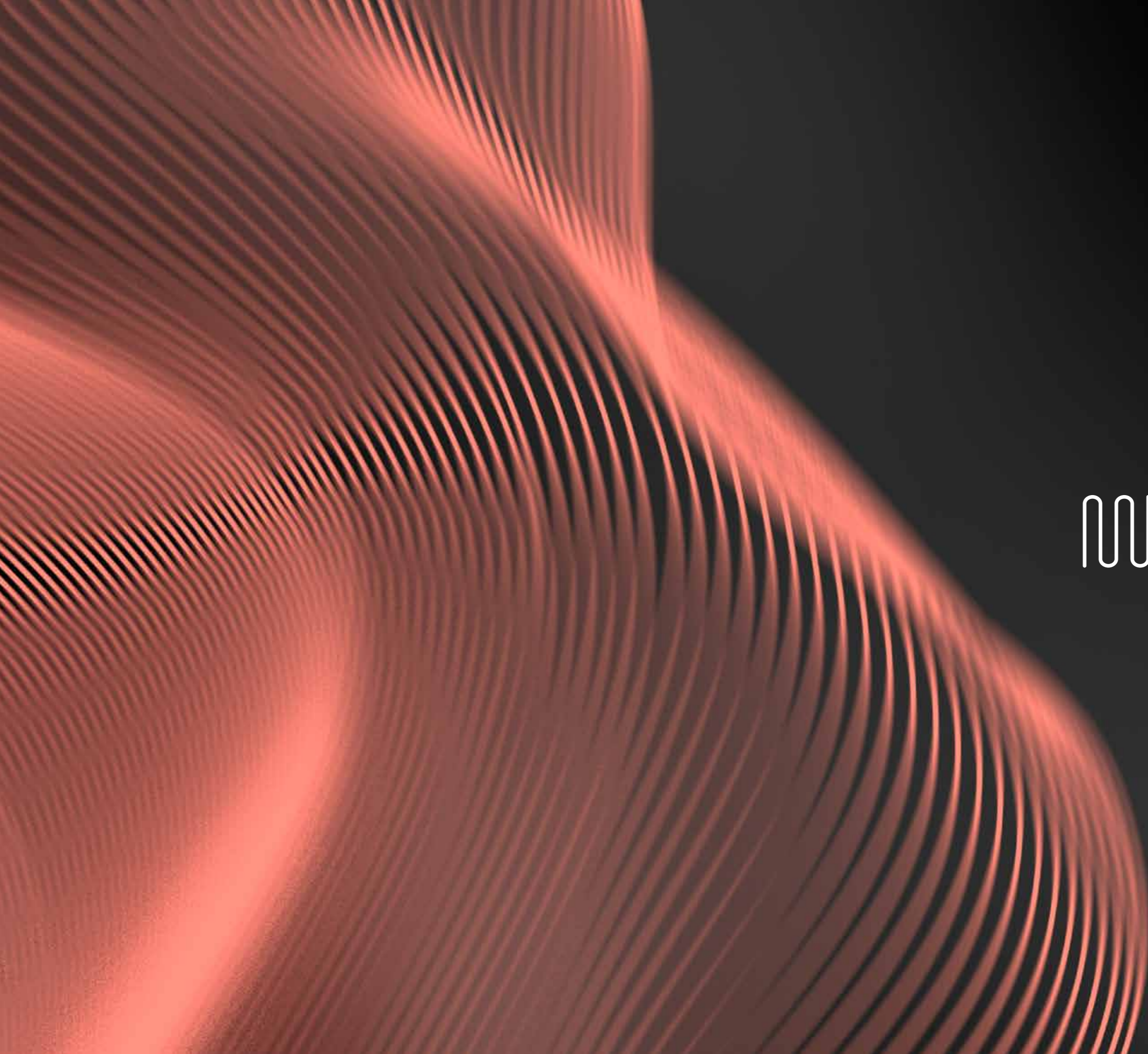
- Aquecimento através de bateria de resistências elétricas.
- Termostato de segurança resistente com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
- Controlo da temperatura (50°C – 120°C).
- Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.

### VAPOR DE AQUECIMENTO INDIRETO COM PAREDE DUPLA:

- Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304.
- Aquecimento através de vapor (da rede do utilizador) com eletroválvula de contrapressão que permite uma introdução gradual do vapor na parede dupla.
- Controlo da pressão na parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (kW)	CUBAS		DIMENSÕES (mm)	€
			QUANTIDADE	CAPACIDADE (l)		
<b>Gás de aquecimento direto</b>						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1250x1000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2500x1000x925	-
<b>Elétricas de aquecimento direto</b>						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1250x1000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2500x1000x925	-
<b>Vapor de aquecimento indireto</b>						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1250x1000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2500x1000x925	-





Forno





A nova era da  
confeção  
inteligente.



Acesso à web



Folheto comercial

# Fornos

Fornos Compact - iKORE Kompact .....	129
Fornos combinados industriais - iKORE...	133
— Advance.....	133
— Concept.....	147
Embaladoras a vácuo .....	161
Montagens de coluna .....	163
— Fornos Sobrepostos .....	163
— Soluções Cook & Chill.....	164
Outros acessórios.....	167
— Limpeza, estantes, carrinhos, contenedores.....	167

## A nova era da confeitaria inteligente



## Experiência de utilizador

Um design centrado no chef  
Concebido do início ao fim com as necessidades dos profissionais em mente e reconhecido como um dos fornos mais intuitivos do mercado, é o equilíbrio perfeito entre qualidade, eficiência e conforto.



## Segurança alimentar

Higiene, acima de tudo  
Sistema HACCP, descalcificação de caldeira programada, lavagem automática eficiente com mais de 6 programas e muito mais para garantir o bem-estar do consumidor em todos os momentos.

Aberto através de Myfagor



## Confeitaria inteligente

É inteligência, não magia  
Equipado com inteligência digital e tecnológica para padronizar os processos culinários da forma mais produtiva graças a iCooking, iFunctions e Multitray.



## Controlo climático

Os seus resultados de confeitaria desejados  
Precisão total na câmara de confeitaria graças ao sensor de humidade e uma divisão de calor uniforme com o sistema de ventilação bidirecional de 6 velocidades.



## Design robusto

Construído para durar  
Construção 100% em aço inoxidável (AISI-304), componentes elétricos CE e proteção contra a água IPX5, para resistir e enfrentar qualquer desafio culinário com a máxima exigência.



## FagorKconnect

Conectado para máximo desempenho  
Conectado para facilitar, supervisionar e gerir o trabalho diário com uma visão real e de forma remota com um único clique.  
**\* Incluído de série em versões ADVANCE**

FagorKconnect  
Foodservice

## Personalizado a gosto

## ADVANCE

Qualidade de confeitaria, eficiência e inteligência.

Para os mais revolucionários, aqueles que procuram a inovação através do que há de mais moderno em tecnologia, num mundo culinário cheio de criatividade.



Prestações	APW	AP	AW	A
<b>PureSteam</b> (caldeira) Gerador de vapor 100% puro, com descalcificação programada.	•	•	-	-
<b>DirectSteam</b> (Inyección)	-	-	•	•
<b>iClima</b> Gestão e regulação da humidade real da câmara com 1% de precisão.	•	•	•	•
<b>EZ Sensor</b> Sonda de temperatura de núcleo multiponto interno.	•	•	•	•
<b>Multiprobe</b> Possibilidade de usar até 3 sondas num mesmo cozinhado: EZ sensor + 2 Sondas externas (SV/ST)	o	o	o	o
<b>Funções</b>				
<b>FagorCookingCenter</b> (repositório de receitas)	•	•	•	•
<b>mCooking</b> - Modos de confeitaria manual: Vapor a baixa temperatura e super-vapor (30-130°C), Misto (30-300°C) e Convecção (30-300°C)	•	•	•	•
<b>iCooking</b> Receitas inteligentes configuráveis com ajuste automático das suas fases e parâmetros.	•	•	•	•
<b>iFunctions</b> Processos de confeitaria inteligentes com ajuste automático das suas fases e parâmetros.	•	•	•	•
<b>Multitray</b> Sistema de gestão da confeitaria por tempo e bandeja num mesmo clima.	•	•	•	•
<b>Controlo</b>				
<b>FagorTouch</b> Ecrã TFT capacitivo de cristais líquidos de 10,1" (7" no forno 0623 e versões Kompact)	•	•	•	•
<b>EasyCooking</b> Interface personalizada pelo proprietário com controlo de utilizador e palavra-passe.	•	•	•	•
<b>Higiene</b>				
<b>iWash SW</b> Sistema de limpeza eficiente com detergente e abrillantador sólido.	•	-	•	-
<b>iWash LW</b> Sistema de limpeza eficiente com detergente líquido e possibilidade de execução remota.	o	-	o	-
<b>Duche</b> retrátil de utilização manual integrada.	o	o	o	o
<b>HACCP</b> disponível remotamente e com USB	•	•	•	•
<b>Conectividade</b>				
<b>FagorKconnect</b>	•	•	•	•
<b>Ethernet / Wi-fi</b>	•	•	•	•
<b>Porta USB</b>	•	•	•	•

• De série.  
o Opcional  
- Não disponível.

## CONCEPT

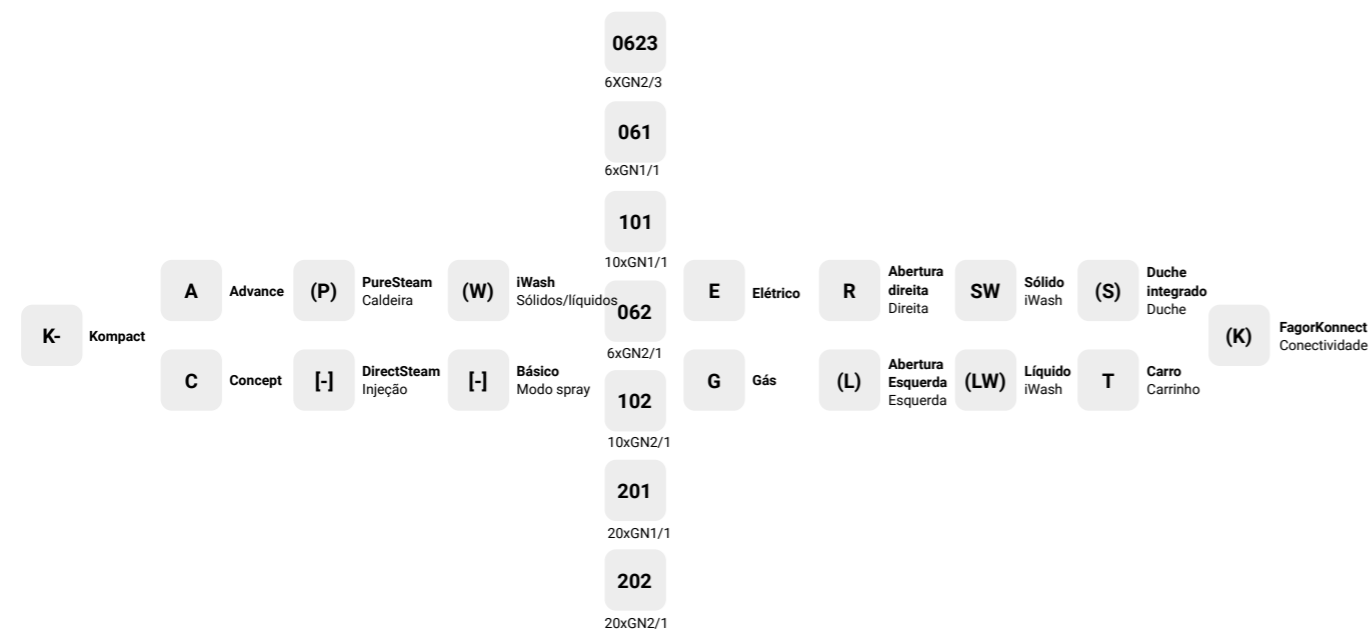
Simplicidade, potência e robustez.

Para os mais conservadores, fiéis aos métodos tradicionais da gastronomia, mas que procuram o máximo rendimento forma rápida e simples.



Prestações	CPW	CP	CW	C
<b>PureSteam</b> (caldeira) Gerador de vapor 100% puro, com descalcificação programada.	•	•	-	-
<b>DirectSteam</b> (Inyección)	-	-	•	•
<b>ClimaControl</b> Gestão e regulação da humidade real da câmara com 10% de precisão.	•	•	•	•
<b>EZ Sensor</b> Sonda de temperatura de núcleo multiponto interno.	•	•	•	•
<b>Monoprobe</b> Possibilidade de utilizar uma única sonda por cozinhado: EZ sensor ou sonda externa (SV)	o	o	o	o
<b>Funções</b>				
<b>FagorRecipeCenter</b> (repositório de receitas)	•	•	•	•
<b>mCooking</b> - Modos de confeitaria manual: Vapor a baixa temperatura e super-vapor (30-130°C), Misto (30-300°C) e Convecção (30-300°C)	•	•	•	•
<b>Modo de confeitaria</b> Receitas culinárias predefinidas.	•	•	•	•
<b>Funções adicionais</b> Processos de confeitaria predefinidos.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
<b>Controlo</b>				
<b>FagorDial</b> Ecrã de 2,8" com comando push giratório e botões manuais com visor de segmentos.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
<b>Higiene</b>				
<b>iWash SW</b> Sistema de limpeza eficiente com detergente e abrillantador sólido.	•	-	•	-
<b>iWash LW</b> Sistema de limpeza eficiente com detergente líquido e possibilidade de execução remota.	o	-	o	-
<b>Duche</b> retrátil de utilização manual integrada.	o	o	o	o
<b>HACCP</b> disponível remotamente e com USB	•	•	•	•
<b>Conectividade</b>				
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
<b>Porta USB</b>	•	•	•	•

## Fornos iKORE





Explore as inúmeras vantagens que o FagorKonnnect oferece, e descubra ao pormenor como pode potenciar especificamente a funcionalidade dos nossos fornos iKore.

#### FagorKonnnect conta com um ponto específico dedicado à gestão de receitas:

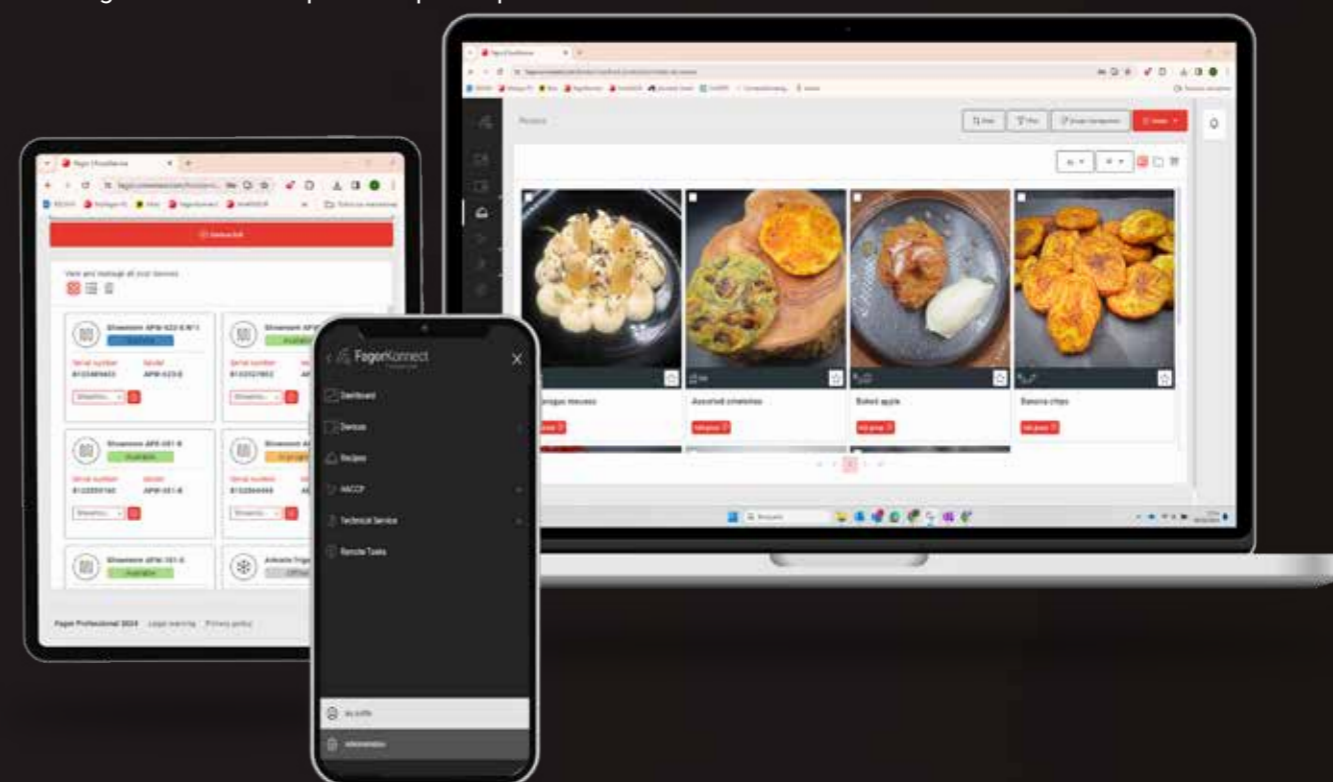
- Permite importar e exportar receitas de vários fornos em massa.
- Criação simples de receitas e repositório de receitas By Fagor.
- Permite criar carros (fornadas/bandejas), combinando várias receitas, sempre que tenham o mesmo clima.
- Importar receitas, carros e/ou pastas do forno para FagorKonnnect.

#### Dados detalhados exibidos em tempo real:

- Fase ou receita
- Modo de confeção
- Controlo do cozinhado
- Temperatura
- Ajuste de temperatura de sonda
- Nível de humidade
- Nível de velocidade de turbina
- Nível de humedificação
- Estado da porta
- Tempo restante fase
- Temperatura da sonda

#### Gráficos específicos concebidos para a análise de fornos:

- Estado de dispositivos (a cozinhar, a lavar, menu sat, alarme, disponível, desligado, offline...)
- Cozinhados executados por dia e por dispositivo
- Lavagens executadas por dia e por dispositivo
- Produtividade de dispositivo
- Ocupação de lavagem
- Cozinhados executados por receita
- Análise de erros





ADVANCE

## iKORE Kompact 061

## PureSteam ou DirectSteam



Informação geral		Versão	
CAMPO	DADOS	ELÉTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja	6 GN1/1	Versão não disponível
	Separação entre guias	47mm	-
Alimentação (de série)	Potência elétrica / gás	7,8 kW	-
	Frequência	50/60 Hz	-
	Tensão padrão	380-415V 3N	-
	Largura	530mm	-
Dimensões e peso	Fundo (com asa)	815mm (874mm)	-
	Altura	760mm	-
	Peso líquido (bruto)	~118,5Kg (145Kg)	-

Códigos e preços						
HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO
PureSteam caldeira	Solid iWash	-	K-APW-061-E SW R K	19103865	-	-
	Modo Spray	-	K-AP-061-E R K	19103864	-	-
DirectSteam injeção	Solid iWash	-	K-AW-061-E SW R K	19103863	-	-
	Modo Spray	-	K-A-061-E R K	19103862	-	-

Opções configuráveis				
OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Abertura	L	Abertura invertida com dobradiça de porta no lado esquerdo	0103-0001	-
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para modelos com W	0107-0001	-
OPÇÕES DE TENSÃO			CÓD. CONFIG.	€
		230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-
		230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-

\* Forno não transformável, só configurado de série.

\* Versão marine não disponível

## Acessórios K-061

EXTRAÇÃO	MODELO	CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO	FILTRO DE CARVÃO ATIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	430	19103398	-
	FCA	Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit de extração para campânula EXH-K			19103375	-
SUPORTES	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	x	850	19103257	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103319	-
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1030	19103553	-
	SH-R K 103	-	x	1030	19103554	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1030	19103555	-
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1030	19103556	-
	MSH-K	Suporte com nivelção para colocar um forno iKORE Kompact sobre um móvel ou base			19103258	-
KIT DUCHE EXTERNO	MODELO	DESCRIÇÃO			CÓDIGO	€
	Kit duche	Kit duche externo (não retrátil)			19004504	-
FIXAÇÃO	MODELO	DESCRIÇÃO			CÓDIGO	€
	Kit A-11K	Kit fixação de forno iKORE Kompact			19106481	-

x Incluído

- Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

## iKORE Kompact 101

PureSteam ou DirectSteam

FagorTouch  
7

Informação geral		Versão	
CAMPO	DADOS	ELÉTRICO (E)	GÁS NATURAL(G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja	10 GN1/1	Versão não disponível
	Separação entre guias	47mm	-
Alimentação (de série)	Potência elétrica / gás	12,8 kW	-
	Frequência	50/60 Hz	-
	Tensão padrão	380-415V 3N	-
	Largura	530mm	-
Dimensões e peso	Fundo (com asa)	815mm (874mm)	-
	Altura	940mm	-
	Peso líquido (bruto)	~139Kg (174Kg)	-

## Códigos e preços

HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam caldeira	Solid iWash	-	K-APW-101-E SW R K	19103869	-	-	-
	Modo Spray	-	K-AP-101-E R K	19103868	-	-	-
DirectSteam injeção	Solid iWash	-	K-AW-101-E SW R K	19103867	-	-	-
	Modo Spray	-	K-A-101-E R K	19103866	-	-	-

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Abertura	L	Abertura invertida com dobradiça de porta no lado esquerdo	0103-0001	-
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para modelos com W	0107-0001	-
OPÇÕES DE TENSÃO			CÓD. CONFIG.	€
		230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-
		230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-

\* Forno não transformável, só configurado de série

\* Versão marine não disponível

## Acessórios K-101

EXTRAÇÃO	MODELO	CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO	FILTRO DE CARVÃO ATIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	430	19103398	-
	FCA	Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit de extração para campânula EXH-K			19103375	-

SUPORTES	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	x	850	19103257	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103319	-
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1030	19103553	-
	SH-R K 103	-	x	1030	19103554	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1030	19103555	-
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1030	19103556	-

	MSH-K	Suporte com nivelção para colocar um forno iKORE Kompact sobre um móvel ou base			19103258	-
--	-------	---	--	--	----------	---

KIT DUCHE EXTERNO	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit ducha	Kit ducha externo (não retrátil)	19004504	-
FIXAÇÃO	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit A-11K	Kit fixação de forno iKORE Kompact	19106481	-

x Incluído

- Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

## iKORE 0623

PureSteam ou DirectSteam



Informação geral		Versión	
CAMPO	DATO	ELÉCTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja	6 GN2/3	Versão não disponível
	Separação entre guias	47mm	-
Alimentação (de série)	Potência elétrica	5,8 kW	-
	Frequência	50/60 Hz	-
	Tensão padrão	380-415V 3N	-
Dimensões e peso	Largura	660mm	-
	Fundo (com asa)	564mm (630mm)	-
	Altura (com dobradiça)	570mm (600mm)	-
	Peso líquido (bruto)	~66,5Kg (71,5Kg)	-

## Códigos e preços

HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam caldeira	Solid iWash	•	APW-0623-E R SW S K	19079298	STOCK	-	-
		-	APW-0623-E R SW K	19106932	-	-	-
DirectSteam injeção	Solid iWash	•	AW-0623-E R SW S K	19106933	-	-	-
		-	AW-0623-E R SW K	19079299	STOCK	-	-

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Solo para modelos con W	0107-0001	-
OPÇÕES DE TENSÃO			CÓD. CONFIG.	€
		230V 3~ 50/60Hz	0102-0061	-
		230V 1N 50/60Hz	0102-0062	-
		Marine 440V 3~ 50/60Hz *	0102-0063	-

## Acessórios 0623

EXTRAÇÃO	MODELO	CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO	FILTRO DE CARVÃO ATIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-
	FCA	Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit de extração para campânula EXH-23		19096418	-	
SUPORTES	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-23	-	-	850	19103553	-
	SH-23-R	-	x	850	19103554	-
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19103555	-
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19103556	-
	SH-23-RBM	Suporte móvel com 2 garrafas de 15l para água potável e drenagem	x	850	19103256	-
	SHP-23	Suporte de parede para colocar um forno 0623 na parede		19103257	-	
	MSH-23	Suporte com nivelção para colocar um forno 0623 sobre um móvel ou base		19103319	-	
FIXAÇÃO	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€		
	Kit A-23	Kit fixação de forno 0623	19106481	-		

x Incluído  
- Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

## iKORE 061

## PureSteam ou DirectSteam



Informação geral		Versão	
CAMPO	DADOS	⚡ ELÉTRICO (E)	🔥 GÁS NATURAL (G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja	6 GN1/1	6 GN1/1
	Separação entre guias	68mm	68mm
	Potência elétrica / gás	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
Alimentação (de série)	Frequência	50/60 Hz	50 Hz
	Tensão padrão	380-415V 3N	230V 1N
	Largura	895mm	895mm
Dimensões e peso	Fundo (com asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versão gás com caldeira (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (com dobradiça)	846mm (877mm)	846mm (877mm)
	Peso líquido (bruto)	~118,5Kg (145Kg)	~146Kg (162,5Kg)

## Códigos e preços

HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam caldeira	Solid iWash	•	APW-061-(E/G) R SW S K	19078616	📦 STOCK	-	19088205 ⚠
		-	APW-061-(E/G) R SW K	19106934	-	-	19106935 ⚠
DirectSteam injeção	Solid iWash	•	AW-061-(E/G) R SW S K	19103818	📦 STOCK	-	19106936
		-	AW-061-(E/G) R SW K	19078613	📦 STOCK	-	19088204

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Abertura	L	Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo	0103-0001	-
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para modelos com W	0107-0001	-

OPÇÕES DE TENSÃO	CÓD. CONFIG.	€	OPÇÕES A GÁS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ 230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-			
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0007	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0008	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0009	-			

## Acessórios 061

EXTRAÇÃO	MODELO	CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO	FILTRO DE CARVÃO ATIVO	ABERTURA ESQUERDA (L)	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extração para campânula EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chaminé de evacuação de gases de combustão 061				-	x	x	19095581	-
SUPORTES	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	PORTAS	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
								x	19082327	-
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
								x	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
								x	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
							x	19083239	-	
	SH-11-65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
								x	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
								x	19103413	-
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
								x	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
								x	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
								x	19103443	-
ESTRUTURAS	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EB-061*	Rack móvel para 6 bandejas GN1/1 (62 mm)				x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Rack móvel para 18 pratos Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013353	-
		* Necessário GE-11 e CP-11(-R)								
CARROS	MODELO	DESCRIÇÃO				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GE-11	Guia de estrutura para EB-061 e EP-061				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrinho de transporte da estrutura para forno sobre SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrinho de transporte da estrutura regulável para forno sobre SH-11				x	x	x	19018752	-
RODAPÉ	MODELO	DESCRIÇÃO				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera				x	x	-	19087303	-
								x	19087305	-

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

⚡ Só para fornos elétricos

🔥 Só para fornos de gás

⚠ Só para fornos de gás com caldeira: APW-061-G



ADVANCE

## iKORE 101

## PureSteam ou DirectSteam



Informação geral		Versão								
CAMPO	DADOS	⚡ ELÉTRICO (E)	🔥 GÁS NATURAL (G)							
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja	10 GN1/1	10 GN1/1							
	Separação entre guias	68mm	68mm							
	Potência elétrica / gás	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW							
Alimentação (de série)	Frequência	50/60 Hz	50 Hz							
	Tensão padrão	380-415V 3N	230V 1N							
	Largura	895mm	895mm							
Dimensões e peso	Fundo (com asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)							
	⚠ Versão gás com caldeira (P)	-	922mm (988mm)							
	Altura (com dobradiça)	1117mm (1149mm)	1117mm (1149mm)							
	Peso líquido (bruto)	~139Kg (174Kg)	~162Kg (197Kg)							
Códigos e preços										
HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€			
PureSteam caldeira	Solid iWash	•	APW-101-(E/G) R SW S K	19078668	📦 STOCK	-	19088215	⚠	-	📦 STOCK
		-	APW-101-(E/G) R SW K	19107006	-	19107007	⚠	-	-	-
DirectSteam injeção	Solid iWash	•	AW-101-(E/G) R SW S K	19103817	-	-	19107008	-	-	-
		-	AW-101-(E/G) R SW K	19078671	📦 STOCK	-	19088214	-	-	-
Opções configuráveis										
OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€						
Abertura	L	Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo	0103-0001	-						
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para modelos com W	0107-0001	-						
OPÇÕES DE TENSÃO		CÓD. CONFIG.	€							
⚡	230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-							
⚡	Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-							
🔥	230V 1N 60Hz	0102-0027	-							
🔥	230V 2~ 50Hz	0102-0028	-							
🔥	230V 2~ 60Hz	0102-0029	-							
OPÇÕES A GÁS		CÓD. CONFIG.	€							
	Butano-Propano LPG	0101-0001	-							
	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-							

## Acessórios 101

EXTRAÇÃO	MODELO	CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO	FILTRO DE CARVÃO ATIVO	ABERTURA ESQUERDA (L)	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extração para campânula EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chaminé de evacuação de gases de combustão 101				-	x	x	19095581	-
SOPORTES	MODELO	GUIAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	-
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	-
	SH-11-65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	-
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	-
ESTRUTURAS	MODELO	GUIAS (SEPARACIÓN)				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EB-101*	Rack móvel para 10 bandejas GN1/1 (62 mm)				x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Rack móvel para 30 pratos Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013354	-
		* Necessário GE-11 e CP-11(-R)								
CARROS	MODELO	DESCRIÇÃO				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GE-11	Guia de estrutura para EB-101 e EP-101				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrinho de transporte da estrutura para forno sobre SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrinho de transporte da estrutura regulável para forno sobre SH-11				x	x	x	19018752	-
RODAPÉ	MODELO	DESCRIÇÃO				⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit rodapé de bancada				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

⚡ Só para fornos elétricos

🔥 Só para fornos de gás

⚠ Só para fornos de gás com caldeira APW-101-G

ADVANCE

## iKORE 062

## PureSteam ou DirectSteam



Informação geral	CAMPO	DADOS	Versão	
			ELÉCTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja	6 GN2/1 (12 GN1/1)	Versão não disponível	
	Separação entre guias	68mm		
Alimentação (de série)	Potência elétrica / gás	22,2 kW		
	Frequência	50/60 Hz		
	Tensão padrão	380-415V 3N		
Dimensões e peso	Largura	1134mm		
	Fundo (com asa)	1066mm (1134mm)		
	Altura (com dobradiça)	846mm (877mm)		
	Peso líquido (bruto)	~190Kg (220Kg)		

## Códigos e preços

HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam caldeira	Solid iWash	•	APW-062-E R SW S	19087724	-	-	-
		-	APW-062-E R SW	19107009	-	-	-
DirectSteam injeção	Solid iWash	•	AW-062-E R SW S	19107040	-	-	-
		-	AW-062-E R SW	19088209	-	-	-

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Abertura	L	Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo	0103-0001	-
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para modelos com W	0107-0001	-

OPÇÕES DE TENSÃO	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0011	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0013	-

## Acessórios 062

SUPORTES	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	PORTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-
ESTRUTURAS	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)			CÓDIGO	€	
	EB-062*	Rack móvel para 6 bandejas GN2/1 (62 mm)			19095517	-	
	EP-062*	Rack móvel para 28 pratos Ø31 (75 mm) *Necessário GE-21 e CP-21(-R)			19095518	-	
CARROS	MODELO	DESCRIÇÃO			CÓDIGO	€	
	GE-21	Guia de estrutura para EB-062 e EP-062			19011570	-	
	CP-21	Carrinho de transporte da estrutura para fornos sobre SH-21-65			19013355	-	
	CP-21-R	Carrinho de transporte da estrutura regulável para fornos sobre SH-21			19018751	-	
RODAPÉ	MODELO	DESCRIÇÃO			CÓDIGO	€	
	Kit Z-21	Kit rodapé de bancada			19087306	-	

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

## iKORE 102

PureSteam ou DirectSteam

FagorKconnect  
FoodserviceFagorTouch  
10.1"

## Informação geral

CAMPO	DADOS	Versão	
		ELÉCTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Separação entre guias	68mm	68mm
	Potência elétrica / gás	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
Alimentação (de série)	Frequência	50/60 Hz	50 Hz
	Tensão padrão	380-415V 3N	230V 1N
	Largura	1134mm	1134mm
Dimensões e peso	Fundo (com asa)	1066mm (1134mm)	1066mm (1134mm)
	Altura (com dobradiça)	1117mm (1149mm)	1117mm (1149mm)
	Peso líquido (bruto)	~217Kg (258Kg)	~230Kg (265,5Kg)

## Códigos e preços

HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam caldeira	Solid iWash	•	APW-102-(E/G) R SW S K	19079785	-	19088221	-
		-	APW-102-(E/G) R SW K	19107041	-	19107042	-
DirectSteam injeção	Solid iWash	•	AW-102-(E/G) R SW S K	19107043	-	19107045	-
		-	AW-102-(E/G) R SW K	19079784	-	19088220	-

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Abertura	L	Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo	0103-0001	-
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para modelos com W	0107-0001	-

OPÇÕES DE TENSÃO	CÓD. CONFIG.	€	OPÇÕES A GÁS	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60Hz	0102-0037	-			
230V 2~ 50Hz	0102-0038	-			
230V 2~ 60Hz	0102-0039	-			

## Acessórios 102

EXTRAÇÃO	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€			
	Kit CTG-12*	Chaminé de evacuação de gases de combustão 102 * Só para fornos a gás	19095590	-			
SUPORTES	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	PORTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-

## ESTRUTURAS

MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	CÓDIGO	€
EB-102*	Rack móvel para 6 bandejas GN2/1 (62 mm)	19011562	-
EP-102*	Rack móvel para 28 pratos Ø31 75 mm) * Necessário GE-21 e CP-21(-R)	19013356	-

## CARROS

MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
GE-21	Guia de estrutura para EB-102 e EP-102	19011570	-
CP-21	Carrinho de transporte da estrutura para fornos sobre SH-21-65	19013355	-
CP-21-R	Carrinho de transporte da estrutura regulável para fornos sobre SH-21	19018751	-

## RODAPÉ

MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Kit Z-21	Kit rodapé de bancada	19087306	-

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

## iKORE 201

## PureSteam ou DirectSteam

FagorTouch  
10.1"

Información general		Versión	
CAMPO	DADOS	⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GÁS NATURAL (G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja do carro (T)	20 GN1/1	20 GN1/1
	Separação entre guias	63mm	63mm
Alimentação (de série)	Potência elétrica / gás	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Frequência	50/60 Hz	50 Hz
	Tensão padrão	380-415V 3N	230V 1N
Dimensões e peso	Largura	935mm	935mm
	Fundo (com asa)	966mm (1032mm)	966mm (1032mm)
	Altura (com dobradiça)	1840mm (1871mm)	1840mm (1871mm)
	Peso líquido (bruto)	~272,5Kg (331,5Kg)	~309Kg (341,5Kg)

## Códigos e preços

HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
PureSteam caldeira	Solid iWash	•	APW-201-(E/G) R SW S T K	19079328	-	19088272	-
		-	APW-201-(E/G) R SW T K	19107046	-	19107049	-
DirectSteam injeção	Solid iWash	•	AW-201-(E/G) R SW S T K	19107048	-	19107060	-
		-	AW-201-(E/G) R SW T K	19079330	Ⓢ STOCK	-	19091667

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para modelos com W	0107-0001	-
Carros	T especial	Consultar para outras configurações de carro	-	consult

OPÇÕES DE TENSÃO	CÓD. CONFIG.	€	OPÇÕES A GÁS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0047	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0048	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0049	-			

## Acessórios 201

EXTRAÇÃO	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	🔥 Kit CTG-21*	Chaminé de evacuação de gases de combustão 201 * Só para fornos a gás	19095591	-
CARROS	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	CÓDIGO	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	-
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	-
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	-
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	-
	CEP-201	50 pratos Ø31 (75 mm)	19013357	-
RAMPA	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	RH-201	Rampa de nivelção para carros 201	19044716	-
FIXAÇÃO	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de peças para fixar o forno ao solo.	19012270	-
KIT ASA	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit de suporte lateral para asa de carro	19087163	-

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.



ADVANCE

## iKORE 202

## PureSteam ou DirectSteam

FagorTouch  
10.1"

Informação geral	CAMPO	DADOS	Versão	
			ELÉCTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja do carro (T)	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Separação entre guias	63mm	63mm	63mm
	Potência elétrica / gás	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW	1,55 kW / 65 kW
Alimentação (de série)	Frequência	50/60 Hz	50 Hz	50 Hz
	Tensão padrão	380-415V 3N	230V 1N	230V 1N
	Largura	1165mm	1165mm	1165mm
Dimensões e peso	Fundo (com asa)	1074mm (1140mm)	1074mm (1140mm)	1074mm (1140mm)
	Altura (com dobradiça)	1840mm (1871mm)	1840mm (1871mm)	1840mm (1871mm)
	Peso líquido (bruto)	~338Kg (403,5Kg)	~357Kg (422,5Kg)	~357Kg (422,5Kg)

## Códigos e preços

HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam caldeira	Solid iWash	•	APW-202-(E/G) R SW ST K	19078839	-	19088278	-
		-	APW-202-(E/G) R SW T K	19107061	-	19107062	-
DirectSteam injeção	Solid iWash	•	AW-202-(E/G) R SW ST K	19107063	-	19107064	-
		-	AW-202-(E/G) R SW T K	19078837	-	19091670	-

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para modelos com W	0107-0001	-
Carros	T especial	Consultar para outras configurações de carro	-	consultar

OPÇÕES DE TENSÃO	CÓD. CONFIG.	€	OPÇÕES A GÁS	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60Hz	0102-0057	-			
230V 2~ 50Hz	0102-0058	-			
230V 2~ 60Hz	0102-0059	-			

## Acessórios 202

EXTRAÇÃO	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit CTG-22*	Chaminé de evacuação de gases de combustão 202 iKORE *Só para fornos de gás	19095592	-
CARROS	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	CÓDIGO	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-
	CEP-202- 90	90 pratos Ø31 (75mm)	19081933	-
	CEP-202	100 pratos Ø31 (75mm)	19011552	-
RAMPA	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	RH-202	Rampa de nivelção para carros 202	19034438	-
FIXAÇÃO	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de peças para fixar o forno ao solo.	19012270	-
KIT ASA	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit de suporte lateral para asa de carro	19087163	-

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

## CONCEPT

## iKORE 0623

## PureSteam ou DirectSteam



Informação geral		Versão	
CAMPO	DADOS	ELÉCTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja	6 GN2/3	Versão não disponível
	Separação entre guias	47mm	-
	Potência de conexão	5,8 kW	-
Alimentação (de série)	Frequência	50/60 Hz	-
	Tensão padrão	380-415V 3N~	-
	Largura	660mm	-
Dimensões e peso	Fundo (com asa)	564mm (630mm)	-
	Altura (com dobradiça)	570mm (600mm)	-
	Peso líquido (bruto)	~66,5Kg (71,5Kg)	-


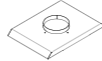



## Códigos e preços

HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam caldeira	Solid iWash	•	CPW-0623-E R SW S	19073931	-	-	-
		-	CPW-0623-E R SW	19107065	-	-	-
	Modo spray	•	CP-0623-E R S	19096907	-	-	-
		-	CP-0623-E R	19098462	-	-	-
DirectSteam injeção	Solid iWash	•	CW-0623-E R SW S	19107169	-	-	-
		-	CW-0623-E R SW	19075070	-	-	-
	Modo spray	•	C-0623-E R S	19107168	-	-	-
		-	C-0623-E R	19075013	STOCK	-	-

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para modelos com W	0107-0001	-
OPÇÕES DE TENSÃO			CÓD. CONFIG.	€
			0102-0061	-
			0102-0062	-
		*Módulo externo, não integrado em forno	0102-0063	-

## Accesorios 0623

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit de extracción para campana EXH-23			19096418	-
	SOPORTES					
MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€	
SH-23	-	-	850	19103553	-	
	SH-23-R	-	x	850	19103554	-
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19103555	-
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19103556	-
	SH-23-RBM	Soporte móvil con 2 garrafas de 15l para agua potable y desagüe	x	850	19103256	-
	SHP-23	Soporte mural para colgar un horno 0623 en pared			19103257	-
	MSH-23	Soporte nivelable para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana			19103319	-
AMARRE						
MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€			
Kit A-23	Kit amarre de horno 0623	19106481	-			

x Incluido

- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

## CONCEPT

## iKORE 061

## PureSteam ou DirectSteam



Informação geral		Versão	
CAMPO	DADOS	ELÉCTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja	6 GN1/1	6 GN1/1
	Separação entre guias	68mm	68mm
	Potência elétrica / gás	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
Alimentação (de série)	Frequência	50/60 Hz	50 Hz
	Tensão padrão	380-415V 3N	230V 1N
	Largura	895mm	895mm
Dimensões e peso	Fundo (com asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	Δ Versão gás com caldeira (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (com dobradiça)	846mm (877mm)	846mm (877mm)
	Peso líquido (bruto)	~118,5Kg (145Kg)	~146Kg (162,5Kg)

## Códigos e preços

HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam caldeira	Solid iWash	●	CPW-061-(E/G) R SW S	19073648	STOCK	19088202	Δ
		-	CPW-061-(E/G) R SW	19107352	-	19107353	Δ
	Modo spray	●	CP-061-(E/G) R S	19096875	-	19096877	Δ
		-	CP-061-(E/G) R	19098464	STOCK	19107350	Δ
DirectSteam injeção	Solid iWash	●	CW-061-(E/G) R SW S	19107357	-	19107356	-
		-	CW-061-(E/G) R SW	19076322	STOCK	19088201	-
	Modo spray	●	C-061-(E/G) R S	19107354	-	19107355	-
		-	C-061-(E/G) R	19074625	STOCK	19088200	-

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Abertura	L	Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo	0103-0001	-
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para modelos com W	0107-0001	-

OPÇÕES DE TENSÃO	CÓD. CONFIG.	€	OPÇÕES A GÁS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ 230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-			
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0007	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0008	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0009	-			

## Acessórios 061

EXTRAÇÃO	MODELO	CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO	FILTRO DE CARVÃO ATIVO	ABERTURA ESQUERDA (L)	ALTURA (mm)	⚡	🔥	Δ	CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extração para campânula EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chaminé de evacuação de gases de combustão 061				-	x	x	19095581	-
SUPOSTES	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	PORTAS	ALTURA (mm)	⚡	🔥	Δ	CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
								x	19082327	-
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
								x	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
								x	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
							x	19083239	-	
	SH-11-65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
								x	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
								x	19103413	-
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
								x	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
								x	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
								x	19103443	-
ESTRUTURAS	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)				⚡	🔥	Δ	CÓDIGO	€
	EB-061*	Rack móvel para 6 bandejas GN1/1 (62 mm)				x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Rack móvel para 18 pratos Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013353	-
		* Necessário GE-11 e CP-11(-R)								
CARROS	MODELO	DESCRIÇÃO				⚡	🔥	Δ	CÓDIGO	€
	GE-11	Guia de estrutura para EB-061 e EP-061				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrinho de transporte da estrutura para forno sobre SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrinho de transporte da estrutura regulável para forno sobre SH-11				x	x	x	19018752	-
RODAPÉ	MODELO	DESCRIÇÃO				⚡	🔥	Δ	CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit rodapé de bancada				x	x	-	19087303	-
								x	19087305	-

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

⚡ Só para fornos elétricos

🔥 Só para fornos de gás

Δ Só para fornos de gás com caldeira APW-061-G

## CONCEPT

## iKORE 101

## PureSteam ou DirectSteam

FagorDial  
2.8"

## Informação geral

CAMPO	DADOS	Versão	
		ELÉCTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja	10 GN1/1	10 GN1/1
	Separação entre guias	68mm	68mm
	Potência elétrica / gás	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
Alimentação (de série)	Frequência	50/60 Hz	50 Hz
	Tensão padrão	380-415V 3N	230V 1N
	Largura	895mm	895mm
	Fundo (com asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
Dimensões e peso	Δ Versão gás com caldeira (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (com dobradiça)	1117mm (1149mm)	1117mm (1149mm)
	Peso líquido (bruto)	~139Kg (174Kg)	~162Kg (197Kg)

## Códigos e preços

HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	ELÉCTRICO (E) CÓDIGO	€	GÁS NATURAL (G) CÓDIGO	€
PureSteam caldeira	Solid iWash	●	CPW-101-(E/G) R SW S	19072806	STOCK	19088212	Δ
		-	CPW-101-(E/G) R SW	19107359	-	19107360	Δ
	Modo spray	●	CP-101-(E/G) R S	19096891	-	19096893	Δ
		-	CP-101-(E/G) R	19098465	STOCK	19107358	Δ
DirectSteam injeção	Solid iWash	●	CW-101-(E/G) R SW S	19107363	-	19107364	-
		-	CW-101-(E/G) R SW	19073625	STOCK	19088211	-
	Modo spray	●	C-101-(E/G) R S	19107361	-	19107362	-
		-	C-101-(E/G) R	19078439	STOCK	19088210	STOCK

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Abertura	L	Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo	0103-0001	-
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para modelos com W	0107-0001	-

OPÇÕES DE TENSÃO	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-
230V 1N 60Hz	0102-0027	-
230V 2~ 50Hz	0102-0028	-
230V 2~ 60Hz	0102-0029	-

OPÇÕES A GÁS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

## Acessórios 101

EXTRAÇÃO	MODELO	CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO	FILTRO DE CARVÃO ATIVO	ABERTURA ESQUERDA (L)	ALTURA (mm)	ELÉCTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)	Δ	CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extração para campânula EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chaminé de evacuação de gases de combustão 101				-	x	x	19095581	-
SUPORTES	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	PORTAS	ALTURA (mm)	ELÉCTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)	Δ	CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
								x	19082327	-
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
								x	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
								x	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
							x	19083239	-	
	SH-11-65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
								x	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
								x	19103413	-
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
								x	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
								x	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
								x	19103443	-
ESTRUTURAS	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)				ELÉCTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)	Δ	CÓDIGO	€
	EB-101*	Rack móvel para 10 bandejas GN1/1 (62 mm)				x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Rack móvel para 30 pratos Ø31 (64 mm) * Necessário GE-11 e CP-11(-R)				x	x	x	19013354	-
CARROS	MODELO	DESCRIÇÃO				ELÉCTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)	Δ	CÓDIGO	€
	GE-11	Guia de estrutura para EB-101 e EP-101				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrinho de transporte da estrutura para forno sobre SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrinho de transporte da estrutura regulável para forno sobre SH-11				x	x	x	19018752	-
RODAPÉ	MODELO	DESCRIÇÃO				ELÉCTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)	Δ	CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit rodapé de bancada				x	x	-	19087303	-
								x	19087305	-

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

Só para fornos elétricos

Só para fornos de gás

Só para fornos de gás com caldeira APW-101-G



## CONCEPT

## iKORE 062

## PureSteam ou DirectSteam









Informação geral	CAMPO	DADOS	Versão	
			ELÉCTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja	6 GN2/1	-	Versión no disponible
	Separação entre guias	68mm	-	-
Alimentação (de série)	Potência elétrica / gás	22,2 kW	-	-
	Frequência	50/60 Hz	-	-
	Tensão padrão	380-415V 3N	-	-
	Largura	1134mm	-	-
Dimensões e peso	Fundo (com asa)	1066mm (1134mm)	-	-
	Altura (com dobradiça)	846mm (877mm)	-	-
	Peso líquido (bruto)	~190Kg (220Kg)	-	-

Códigos e preços		HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam caldeira	Solid iWash	●	CPW-062-E R SW S	-	19087480	-	-	-	-
		-	CPW-062-E R SW	-	19107366	-	-	-	-
	Modo spray	●	CP-062-E R S	-	19096879	-	-	-	-
		-	CP-062-E R	-	19107365	-	-	-	-
DirectSteam injeção	Solid iWash	●	CW-062-E R SW S	-	19107368	-	-	-	-
		-	CW-062-E R SW	-	19088207	-	-	-	-
	Modo spray	●	C-062-E R S	-	19107367	-	-	-	-
		-	C-062-E R	-	19088206	-	-	-	-

Opções configuráveis		OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
	Abertura	L	Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo	0103-0001	-	-
	Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para modelos com W	0107-0001	-	-

OPÇÕES DE TENSÃO		OPÇÃO	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
		230V 3~ 50/60Hz		0102-0011	-
		Marine 440V 3~ 50/60Hz		0102-0013	-

## Acessórios 062

SUPORTES	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	PORTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-
ESTRUTURAS	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)			CÓDIGO	€	
	EB-062*	Rack móvel para 6 bandejas GN2/1 (62 mm)			19095517	-	
	EP-062*	Rack móvel para 28 pratos Ø31 (75 mm) *Necessário GE-21 e CP-21(-R)			19095518	-	
CARROS	MODELO	DESCRIÇÃO			CÓDIGO	€	
	GE-21	Guia de estrutura para EB-062 e EP-062			19011570	-	
	CP-21	Carrinho de transporte da estrutura para fornos sobre SH-21-65			19013355	-	
	CP-21-R	Carrinho de transporte da estrutura regulável para fornos sobre SH-21			19018751	-	
ZÓCALO	MODELO	DESCRIÇÃO			CÓDIGO	€	
	Kit Z-21	Kit rodapé de bancada			19087306	-	

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

CONCEPT

## iKORE 102

## PureSteam o DirectSteam

FagorDial  
2.8"

Informação geral		Versão	
CAMPO	DADOS	ELÉTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Separação entre guias	68mm	68mm
	Potência elétrica / gás	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
Alimentação (de série)	Frequência	50/60 Hz	50 Hz
	Tensão padrão	380-415V 3N	230V 1N
Dimensões e peso	Largura	1134mm	1134mm
	Fundo (com asa)	1066mm (1134mm)	1066mm (1134mm)
	Altura (com dobradiça)	1117mm (1149mm)	1117mm (1149mm)
	Peso líquido (bruto)	~217Kg (258Kg)	~230Kg (265,5Kg)

Códigos e preços							
HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam caldeira	Solid iWash	•	CPW-102-(E/G) R SW S	19079303	-	19088218	-
		-	CPW-102-(E/G) R SW	19107371	-	19107372	-
	Modo spray	•	CP-102-(E/G) R S	19096895	-	19096897	-
		-	CP-102-(E/G) R	19107369	-	19107370	-
DirectSteam injeção	Solid iWash	•	CW-102-(E/G) R SW S	19107455	-	19107456	-
		-	CW-102-(E/G) R SW	19079564	-	19088217	-
	Modo spray	•	C-102-(E/G) R S	19107348	-	19107349	-
		-	C-102-(E/G) R	19079594	-	19088216	-

Opções configuráveis				
OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Abertura	L	Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo	0103-0001	-
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para modelos com W	0107-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€	OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60Hz	0102-0037	-			
230V 2~ 50Hz	0102-0038	-			
230V 2~ 60Hz	0102-0039	-			

## Acessórios 102

EXTRAÇÃO	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€			
	Kit CTG-12*	Chaminé de evacuação de gases de combustão 102 * Só para fornos a gás	19095590	-			
SUPORTES	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	PORTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-
ESTRUTURAS	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	CÓDIGO	€			
	EB-102*	Rack móvel para 6 bandejas GN2/1 (62 mm)	19011562	-			
	EP-102*	Rack móvel para 28 pratos Ø31 (75 mm) * Necessário GE-21 e CP-21(-R)	19013356	-			
CARROS	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€			
	GE-21	Guia de estrutura para EB-102 e EP-102	19011570	-			
	CP-21	Carrinho de transporte da estrutura para fornos sobre SH-21-65	19013355	-			
	CP-21-R	Carrinho de transporte da estrutura regulável para fornos sobre SH-21	19018751	-			
RODAPÉ	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€			
	Kit Z-21	Kit rodapé de bancada	19087306	-			

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

## CONCEPT

## iKORE 201

## PureSteam ou DirectSteam

FagorDial  
2.8

Informação geral	CAMPO	DADOS	Versão	
			ELÉCTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja do carro (T)	20 GN1/1	20 GN1/1	20 GN1/1
	Separação entre guias	63mm	63mm	63mm
	Potência elétrica / gás	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW	1,55 kW / 36 kW
Alimentação (de série)	Frequência	50/60 Hz	50 Hz	50 Hz
	Tensão padrão	380-415V 3N	230V 1N	230V 1N
Dimensões e peso	Largura	935mm	935mm	935mm
	Fundo (com asa)	966mm (1032mm)	966mm (1032mm)	966mm (1032mm)
	Altura (com dobradiça)	1840mm (1871mm)	1840mm (1871mm)	1840mm (1871mm)
	Peso líquido (bruto)	~272,5Kg (331,5Kg)	~309Kg (341,5Kg)	~309Kg (341,5Kg)

## Códigos e preços

	HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	ELÉCTRICO (E)		GÁS NATURAL (G)	
					CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam caldeira	Solid iWash	-	•	CPW-201-(E/G) R SW S T	19078184	€	19088259	-
			-	CPW-201-(E/G) R SW T	19107458	-	19107459	-
	Modo spray	•	CP-201-(E/G) R S T	19096899	-	19096901	-	
		-	CP-201-(E/G) R T	19098466	-	19107457	-	
DirectSteam injeção	Solid iWash	-	•	CW-201-(E/G) R SW S T	19107462	-	19107463	-
			-	CW-201-(E/G) R SW T	19079085	-	19091665	-
	Modo spray	•	C-201-(E/G) R S T	19107460	-	19107461	-	
		-	C-201-(E/G) R T	19079327	€	19088257	-	

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Só para modelos com W	0107-0001	-
Carros	T especial	Consultar para outras configurações de carro	-	Consult

OPÇÕES DE TENSÃO	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-
230V 1N 60Hz	0102-0047	-
230V 2~ 50Hz	0102-0048	-
230V 2~ 60Hz	0102-0049	-

OPÇÕES A GÁS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

## Acessórios 201

EXTRAÇÃO	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit CTG-21*	Chaminé de evacuação de gases de combustão 201 * Só para fornos a gás	19095591	-
CARROS	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	CÓDIGO	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	-
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	-
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	-
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	-
	CEP-201	50 platos Ø31 (75mm)	19013357	-
RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-201	Rampa de nivelación para carros 201	19044716	-
RAMPA	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de peças para fixar o forno ao solo.	19012270	-
KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit de suporte lateral para asa de carro	19087163	-

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

## CONCEPT

## iKORE 202

## PureSteam ou DirectSteam



Informação geral	DADOS	Versão	
		ELÉCTRICO (E)	GÁS NATURAL (G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja do carro (T)	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Separação entre guias	63mm	63mm
	Potência elétrica / gás	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
Alimentação (de série)	Frequência	50/60 Hz	50 Hz
	Tensão padrão	380-415V 3N	230V 1N
Dimensões e peso	Largura	1165mm	1165mm
	Fundo (com asa)	1074mm (1140mm)	1074mm (1140mm)
	Altura (com dobradiça)	1840mm (1871mm)	1840mm (1871mm)
	Peso líquido (bruto)	~338Kg (403,5Kg)	~357Kg (422,5Kg)

Códigos e preços							
HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam caldeira	Solid iWash	•	CPW-202-(E/G) R SW S T	19075005	-	19088276	-
		-	CPW-202-(E/G) R SW T	19107465	-	19107466	-
	Modo spray	•	CP-202-(E/G) R S T	19096903	-	19096905	-
		-	CP-202-(E/G) R T	19098472	-	19107464	-
DirectSteam injeção	Solid iWash	•	CW-202-(E/G) R SW S T	19107469	-	19107480	-
		-	CW-202-(E/G) R SW T	19078517	-	19091669	-
	Modo spray	•	C-202-(E/G) R S T	19107467	-	19107468	-
		-	C-202-(E/G) R T	19078544	-	19088274	-

Opções configuráveis				
OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para modelos com W	0107-0001	-
Carros	T especial	Consultar para outras configurações de carro	-	consult

OPÇÕES DE TENSÃO	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-
230V 1N 60Hz	0102-0057	-
230V 2~ 50Hz	0102-0058	-
230V 2~ 60Hz	0102-0059	-

OPÇÕES A GÁS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

## Acessórios 202

EXTRAÇÃO	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit CTG-22*	Chaminé de evacuação de gases de combustão 202 iKORE *Só para fornos de gás	19095592	-
CARROS	MODELO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	CÓDIGO	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-
	CEP-202- 90	90 platos Ø31 (75mm)	19081933	-
	CEP-202	100 platos Ø31 (75mm)	19011552	-
RAMPA	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	RH-202	Rampa de nivelção para carros 202	19034438	-
FIXAÇÃO	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de peças para fixar o forno ao solo.	19012270	-
KIT ASA	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit de suporte lateral para asa de carro	19087163	-

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.



# Embaladoras a vácuo



## Características gerais

### Construção:

- AISI-304
- Bombas Busch
- 2 placas de enchimento em policarbonato
- Proteção contra a água
- Barras de selagem sem cabos, com pistões pneumáticos

### Controlo:

- Microprocessador para controlar a percentagem de vácuo na câmara
- Painel de controlo digital com visor.
- Alarmes para o nível de vácuo configurado e mudança de óleo.
- Visualização dos ciclos totais da máquina.
- Visor do nível de óleo.

### Funções e programas:

- Início automático do ciclo de vácuo,
- Pistão com dupla posição (funcionamento e repouso).
- Memória de fácil programação para 10 programas.
- Possibilidade de realizar um vácuo extra de 60".
- Possibilidade de embalar líquidos.
- Programa H2O out para a desumidificação da bomba.
- Programa para embalagem externa, tanto em sacos como em recipientes
- Os modelos G permitem embalar produtos delicados/moles.

### Embaladora a vácuo de mesa

POSIÇÃO DA BARRA DE SELAGEM	MODELO	CÓDIGO	COMPRI-MENTO DE BARRA (mm)	CAPACIDADE DE BOMBA (m3/h)	CÂMARA (mm)	POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
	SVS-1-310/8	19107730	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
	SVS-1-310/8 G	19107731	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
	SVS-1-410/10	19107732	410	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/10 G	19107733	410	10	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20	19107734	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20 G	19107735	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20	19107736	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20 G	19107737	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-

### Embaladora a vácuo de pé

POSIÇÃO DA BARRA DE SELAGEM	MODELO	CÓDIGO	COMPRI-MENTO DE BARRA (mm)	CAPACIDADE DE BOMBA (m3/h)	CÂMARA (mm)	POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
	SVP-2-455/25	19107738	455 + 455	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
	SVP-2-455/25 G	19107740	455 + 455	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
	SVP-2-620/63	19107745	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
	SVP-2-620/63 G	19107746	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
	SVP-2-950/100	19107751	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
	SVP-2-950/100 G	19107752	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
	SVP-2-520/25	19107741	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
	SVP-2-520/25 G	19107742	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
	SVP-2-505/63	19107743	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
	SVP-2-505/63 G	19107744	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
	SVP-2-560/100	19107747	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
	SVP-2-560/100 G	19107750	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-

G: Modelos com entrada de gás inerte

## Acessórios para embaladoras a vácuo

### Carrinhos para modelos de mesa

CÓDIGO	COMPATÍVEIS	DESCRIÇÃO	€
19076888	SVS-1-310/8	Carrinho com 4 rodas 590x550x610h mm	-

19076889	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Carrinho com 4 rodas 690x730x610h mm	-
----------	------------------------------	--------------------------------------	---

### Estantes planas inclinadas para a embalagem de líquidos

CÓDIGO	COMPATÍVEIS	DESCRIÇÃO	€
19076890	SVS-1-310/8	Estante plana inclinada de aço inoxidável para a embalagem de líquidos	-

19076891	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Estante plana inclinada de aço inoxidável para a embalagem de líquidos	-
----------	------------------------------	--	---

19076892	SVP-2-520/25	Estante plana inclinada de aço inoxidável para a embalagem de líquidos	-
----------	--------------	--	---

19076893	SVP-2-620/63	Estante plana inclinada de aço inoxidável para a embalagem de líquidos	-
----------	--------------	--	---

19076897		Funil de aço inoxidável para líquidos	-
----------	--	---------------------------------------	---

### Tubo de aspiração para vácuo em recipientes

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19076894	Tubo de aspiração para vácuo em recipientes externos	-

### Válvulas SYV para sensores de temperatura do núcleo

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19076895	Válvula para sonda de núcleo para cozimento a vácuo de inox.	-

19076896	Conjunto de juntas para a válvula (10 peças)	-
----------	--	---

## Soluções Stacking



### Características gerais

- Os kits para fornos em coluna são compostos por um conjunto de elementos que permitem colocar dois fornos sobrepostos.
- Este tipo de montagem realiza-se com fornos de bandejas 1/1, de qualquer das três gamas elétricas.
- No momento de fazer o pedido, devem especificar-se os códigos dos dois fornos, bem como o código do kit de elementos para realizar a montagem em coluna.
- **Montagem em fábrica mediante pedido. A Fagor Professional fornece de fábrica a coluna de fornos já montada e terminada.**

MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
K-61-61	Kit stacking para 2 fornos iKORE Kompact 061	19107453	-
K-61-101	Kit stacking para 1 forno iKORE Kompact 061 + 1 forno iKORE Kompact 101	19107452	-
61-61 R	Kit stacking para 2 fornos iKORE 061 porta direita	19087274	-
61-61 L	Kit stacking para 2 fornos iKORE 061 porta esquerda	19087275	-
61-101 R	Kit stacking para 1 forno iKORE 061 + 1 forno iKORE 101 porta direita	19087272	-
61-101 L	Kit stacking para 1 forno iKORE 061 + 1 forno iKORE 101 porta esquerda	19087273	-
62-62 R	Kit stacking para 2 fornos iKORE 062 porta direita	19087551	-
62-62 L	Kit stacking para 2 fornos iKORE 062 porta esquerda	19088030	-
62-102 R	Kit stacking para 1 forno iKORE 062 + 1 forno iKORE 102 porta direita	19088031	-
62-102 L	Kit stacking para 1 forno iKORE 062 + 1 forno iKORE 102 porta esquerda	19088032	-

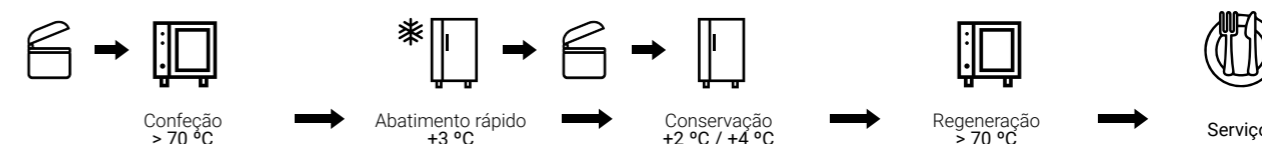
Só para fornos elétricos

## Soluções Cook&Chill



### Características gerais

- O kit "Cook & Chill" é composto por um conjunto de elementos que permite colocar um forno sobre um abatedor.
- No momento de fazer o pedido de uma coluna "Cook & Chill", devem especificar-se o código do forno, o código do abatedor e o código do kit de elementos correspondente para realizar a montagem em coluna, ou o código correspondente para os conjuntos mais habituais.
- **Montagem em fábrica mediante pedido. A Fagor Professional fornece de fábrica a coluna já montada e terminada.**



MODELO	DESCRIÇÃO	PARA FORNOS:	CÓDIGO	€
KIT C&C-0623	Kit montagem Cook&Chill para forno iKORE 0623 + Abatedor ABCO 0623		19087772	-
KIT C&C-061	Kit montagem Cook&Chill para forno iKORE 061 + Abatedor ABCO 061		19088139	-
KIT C&C-061 G	Kit montagem Cook&Chill para forno iKORE 061 a gás com caldeira + Abatedor ABCO 061		19095521	-



### A importância de utilizar abatedores de temperatura

Os abatedores de temperatura são máquinas concebidas para baixar rapidamente a temperatura dos alimentos, para que possam passar dos 90 °C depois de serem cozinhados, para uma temperatura de refrigeração de +3 °C num tempo não superior a 90 minutos, impedindo desta forma que as bactérias se multipliquem.

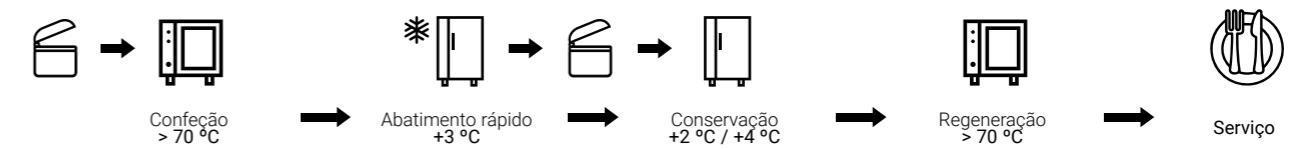
As nossas diferentes gamas de abatedores mistos, com ciclo de congelamento incorporado, podem fazer descer a temperatura do produto até alcançar -18 °C em 4 horas, com o que se obtém um congelamento do alimento muito rápido, evitando, além do aumento da flora bacteriana, a formação de macrocristais.

# A nossa seleção Cook&Chill

O uso combinado dos fornos e abatedores permite-lhe ser mais eficiente, já que lhe facilita programar o trabalho na cozinha.



O uso correto de abatedores com fornos mistos proporciona menos resíduos, poupança de tempo e um produto perfeito servido no momento.



**Cook & Chill 0623**  
30-60 refeições por dia



Forno + Abatedor		
MODELO	CÓDIGO	€
APW-0623-E R S SW K	19079298	-
Kit C&C-0623	19087772	-
ABCO-06 2/3 50Hz	19087540	-
<b>Solução C&amp;C 0623</b>		-

**Cook & Chill 061**  
50-100 refeições por dia



Forno + Abatedor		
MODELO	CÓDIGO	€
APW-061-E R S SW K	19078616	-
Kit C&C-061	19088139	-
ABCO-061 50Hz	19105609	-
<b>Solução C&amp;C 061</b>		-

**Cook & Chill 101**  
80-150 refeições por dia



Forno + Suporte + Abatedor		
MODELO	CÓDIGO	€
APW-101-E R S SW K	19078668	-
SH-11-65 BCP	19079211	-
ABCO-101 50Hz	19105605	-
<b>Solução C&amp;C 101</b>		-

**Cook & Chill 102**  
150-250 refeições por dia



Forno + Suporte + Abatedor		
MODELO	CÓDIGO	€
APW-102-E R S SW K	19079785	-
SH-21-65 BCP	19082394	-
ABCO-102 50Hz	19091443	-
<b>Solução C&amp;C 102</b>		-

**Cook & Chill 201**  
150-250 refeições por dia



Forno + Célula de abatimento*		
MODELO	CÓDIGO	€
APW-201-E R S SW T K	19079328	-
RBP-201	19089779	-
<b>Solução C&amp;C 201</b>		-

**Cook & Chill 202**  
200-400 refeições por dia



Forno + Célula de abatimento*		
MODELO	CÓDIGO	€
APW-202-E R S SW T K	19078839	-
RBM-202	19089790	-
<b>Solução C&amp;C 202</b>		-

· Complete a sua solução ideal com as nossas embaladoras e acessórios de forno: Campânulas, carros e estruturas, bandejas...

· Consultar mais modelos de abatedores na secção de refrigeração.

(\*) Sem unidade condensadora.

· Complete a sua solução ideal com as nossas embaladoras e acessórios de forno: Campânulas, carros e estruturas, bandejas...

· Consultar mais modelos de abatedores na secção de refrigeração.

(\*) Sem unidade condensadora.

## Acessórios de limpeza

### Lavagem sólida SW

MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
BALDE DE PASTILHAS DE DETERGENTE	Balde de pastilhas de detergente, 75 unidades	19086761	-
BALDE DE PASTILHAS DE ABRILHANTADOR	Balde de pastilhas de abrillantador, 75 unidades	19086763	-
AB BOOST	Detergente em pó - Bidão de 8 Kg	19086764	-

### Lavagem líquida LW

MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
DET. LÍQUIDO 10L	Detergente líquido 10L	19086053	-
ABRI. LÍQUIDO 10L	Abrillantador líquido 10L	19086054	-

### Lavagem básica - Modo spray

MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
KOI PLUS	Desengrasante- Garrafa de 6kg	19086765	-

### Duche externo

MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Kit ducha	Kit ducha externa (no retráctil)	19004504	-

## Kits (vários)

### Kit de fixação por fecho duplo

MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Kit DC	Kit de fixação por fecho duplo para abertura em dois passos	19069736	-

### Kits feria

MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
KITS DE FEIRA ADVANCE	Kit dummy portacomandos ADVANCE para feira	19095582	-
KITS DE FEIRA CONCEPT	Kit dummy portacomandos CONCEPT para feira	19095583	-

### Kit de bateria de reserva


MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
KIT DE BATERIA DE RESERVA	Kit de bateria de reserva	19084561	-

### Kit de transformación (gas)

MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Kit HU-061	Kit de transformação de gás G25,1 para iKORE 061	19103095	-
Kit HU-101	Kit de transformação de gás G25,1 para iKORE 101	19103096	-
Kit HU-102	Kit de transformação de gás G25,1 para iKORE 102	19103097	-
Kit HU-201	Kit de transformação de gás G25,1 para iKORE 201	19103098	-
Kit HU-202	Kit de transformação de gás G25,1 para iKORE 202	19103099	-

## Bastidores e carros BAKE 60/40

### Guias pastelaria / padaria 600x400 mm

BASTIDOR	MODELO	DESCRIÇÃO	HORNO	CÓDIGO	€
	GP-061	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 85 mm)	iKORE 061	19011982	-
	GP-101	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 85 mm)	iKORE 101	19011983	-
	GP-062	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separação entre guias = 85 mm)	iKORE 062	19095570	-
	GP-102	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80 (Separação entre guias = 85mm)	iKORE 102	19012134	-

### Carros pastelaria / padaria 600x400 mm

CARROS	MODELO	DESCRIÇÃO	HORNO	CÓDIGO	€
	CBK-15	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 81 mm)	iKORE 201	19107596	-
	CBK-16	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 85 mm)	iKORE 201	19107668	-
	CBK-30	Carro para 16 bandejas BAKE 60/80 (Separação entre guias = 81 mm)	iKORE 202	19107620	-
	CBK-32	Carro para 15 bandejas BAKE 60/80 (Separação entre guias = 85mm)	iKORE 202	19107669	-

## Acessórios de cozinhado

### Fumeiro - smoker

MODELO	POTÊNCIA (W)	VOLTAGEM	HZ	DIMENSÕES (MM)	CÓDIGO	€
SMOKER	250	230V 1N	50/60	95 x 268 x 54	19059112	

### Sonda adicional externa

MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Kit SV*	Kit sonda de controlo de temperatura externa SousVide para cozinhar no vácuo	19059112	
Kit ST*	Kit sonda de controlo de temperatura externa monoponto.	19087746	
Kit SS	Suporte externo para sondas ST e SV	19107627	


\***ADVANCE**: Possibilidade de usar até 3 sondas num mesmo cozinhado: EZ sensor de temperatura multiponto interno + 2 Sondas externas (ST e SV)

\***CONCEPT**: Possibilidade de trabalhar com uma única sonda ao mesmo tempo: EZ sensor de temperatura multiponto interno; ou uma única sonda externa SousVide (SV).



# Bandejas Gastronorm


## Grelha - AISI-304 1 mm (EN631)

MODELO	CAPACIDADE	DIMENSÕES (Lx)C	FUNDO (mm)	CÓDIGO	€
 GRID 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058664	-
GRID 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19085067	-
GRID 2/1	-	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19085068	-


## Grelhas de assar para frangos e costeletas

MODELO	CAPACIDADE	DIMENSÕES (WxL)	FUNDO (mm)	CÓDIGO	€
 PO 1/1-8	8 frangos	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19001496	-
 CO 1/1	Costeletas	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000545	-
 BRG 1/1	5l	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107594	-
BRG 2/1	10l	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19107615	-


## Bandejas lisas

MODELO	CAPACIDADE (l)	DIMENSÕES (WxL)	FUNDO (mm)	CÓDIGO	€
 GN 2/3-20	1,70	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058658	-
GN 2/3-40	3,2	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058659	-
GN 1/1-20	2,50	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19001669	-
GN 1/1-40	5,50	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19048493	-
GN 1/1-65	9,50	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19048494	-
GN 1/1-100	14,00	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19048495	-
GN 2/1-20	3,00	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19001673	-
GN 2/1-40	10,50	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001674	-
GN 2/1-65	18,50	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001675	-
GN 2/1-100	28,00	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19001672	-




## Bandejas perforadas

MODELO	CAPACIDADE (l)	DIMENSÕES (WxL)	FUNDO (mm)	CÓDIGO	€
 GNP 2/3-20	1,7	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058660	-
GNP 2/3-40	3,2	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058661	-
GNP 1/1-40	5,5	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19001677	-
GNP 1/1-65	9,5	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19048496	-
GNP 1/1-100	14	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19001676	-
GNP 2/1-40	10,5	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001680	-
GNP 2/1-65	18,5	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001681	-
GNP 2/1-100	28	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19001679	-


## Bandejas de granito

MODELO	CAPACIDADE (l)	DIMENSÕES (WxL)	FUNDO (mm)	CÓDIGO	€
 TP 2/3-20	1,7	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058663	-
TP 2/3-40	3,2	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19059569	-
TP 1/1-20	2,5	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19001978	-
TP 1/1-40	5,5	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19001979	-
TP 1/1-65	9,5	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19001980	-
TP 2/1-20	3,5	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19001981	-
TP 2/1-40	10,5	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001982	-
TP 2/1-65	18,50	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001983	-


## Bandejas pasteleras / panaderas

MODELO	CAPACIDADE	DIMENSÕES (WxL)	FUNDO (mm)	CÓDIGO	€
 BPA 2/3 Flat	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058657	-
BPA 1/1 Flat	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000313	-
 BPP 2/3 Perforated	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058656	-
BPP 1/1 Perforated	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000314	-
 BB 1/1 Baguettes	4 cavidades	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107820	-
BB 60/40 Baguettes	5 cavidades	BAKE 60/40 (600x400)	-	19107822	-



## Bandejas de molde

MODELO	CAPACIDADE	DIMENSÕES (WxL)	FUNDO (mm)	CÓDIGO	€
 MT 2/3 6	6 cavidades	GN-2/3 (325x354 mm)	10 Ø x 15H	19107800	-
MT 1/1 11	11 cavidades	GN-1/1 (325x530 mm)	10 Ø x 15H	19107811	-

## Bandejas para frituras

MODELO	CAPACIDADE	DIMENSÕES (WxL)	FUNDO (mm)	CÓDIGO	€
 FRI 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058655	-
FRI 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19012415	-

## Parrilla "grill" para assar o marcar

MODELO	CAPACIDADE	DIMENSÕES (WxL)	FUNDO (mm)	CÓDIGO	€
 MG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058654	-
MG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19001460	-
 GRILL 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	(Perfurado)	19002844	-
FG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19059568	-
FG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19076583	-





Lavagem  
de louça





## Uma estrutura, Três gamas

A nova geração E-VO é um sonho tornado realidade, algo mais do que um passo à frente: é uma geração diferente e inovadora... Revolucionária.

Porque E-VO Geração foi construído com base numa única ideia: criar apenas um corpo base que contenha benefícios comuns para as suas três gamas diferentes: E-VO ADVANCE, E-VO CONCEPT PLUS e E-VO CONCEPT.

**As 3 gamas advance, concept plus e concept, contam com características estruturais comuns:**

### Lava copos



CONCEPT+  
CONCEPT

### Abertura frontal



ADVANCE  
CONCEPT+  
CONCEPT

### Capota



ADVANCE  
CONCEPT+  
CONCEPT

- Máquina de lavar copos de abertura frontal - Geração E-VO.
- Construção em aço inoxidável.
- Porta com parede dupla.
- Sistema duplo de lavagem rotativo, superior e inferior, em aço inoxidável, exceto no modelo CO-350 que é feito de material compósito.
- Sistema duplo de enxaguamento rotativo, superior e inferior, feito de material compósito.
- Cuba arredondada para facilitar a limpeza e a drenagem.
- Resistências blindadas de aço inoxidável na cuba de lavagem e caldeira de enxaguamento.
- Controlo termostático das temperaturas (lavagem, 60 °C, e enxaguamento, 85 °C).
- Termóstato de segurança.
- Doseador de abrillantador incorporado.
- Equipado com válvula antirretorno.
- Bomba de lavagem de 260 W.
- Consumo de água por ciclo de 2,2 litros.
- Sensor magnético de segurança na abertura da porta.
- Proteção anti-humidade IPX4."

- Máquinas de lavar louça de abertura frontal - Geração E-VO.
- Construção em aço inoxidável.
- Corpo integral com parede dupla.
- Porta compensada com dobradiças de aço inoxidável e mola dupla.
- Mola que permite a colocação da máquina sob a bancada de trabalho de 850 mm de altura.
- Sistema duplo de lavagem e enxaguamento giratórios, superior e inferior em aço inoxidável.
- Cuba arredondada para facilitar a limpeza e a drenagem.
- Resistências blindadas de aço inoxidável na cuba de lavagem e caldeira de enxaguamento.
- Altura útil interna de 380 mm. Admite bandejas GN-1/1.
- Controlo termostático das temperaturas (lavagem, 60 °C, e enxaguamento, 85 °C).
- Bomba de lavagem de 600 W com SOFT-START.
- Resistências blindadas de aço inoxidável na cuba de lavagem e caldeira de enxaguamento.
- Consumo de água por ciclo de 2,4 litros.
- Doseador de abrillantador incorporado.
- Sensor magnético de segurança na abertura da porta.
- Termóstato de segurança.
- Modelo para cestos de 500 x 500 mm.

- Lava-louças de capota - Geração E-VO
- Construção em aço inoxidável.
- Capota compensada com sistema de asa e mola.
- Sistema duplo de lavagem e enxaguamento giratórios, superior e inferior, em aço inoxidável.
- Abertura de capota de 440 mm (Admite bandejas GN 1/1).
- Bomba de lavagem de 750 W que proporciona um grande caudal de água.
- Cuba arredondada para facilitar a limpeza e a drenagem.
- Resistências blindadas de aço inoxidável na cuba de lavagem e caldeira de enxaguamento.
- Multivoltagem: Permite ligar a máquina a uma rede com tensão monofásica ou trifásica. (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Filtro de bandejas de aço inoxidável AISI-304 na cuba de lavagem.
- Controlo termostático das temperaturas (lavagem, 60 °C, e enxaguamento, 85 °C).
- Sistema de paragem térmica que garante uma temperatura de enxaguamento de 85 °C.
- Sensor magnético de segurança na abertura da porta.
- Termóstato de segurança.
- Consumo de água por ciclo de 2,4 litros.
- Modelo para cestos de 500 x 500 mm.

	LAVAVASOS			APERTURA FRONTAL			CAPOTA		
	CONCEPT+	CONCEPT	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT
Tamanho Cesto	400x400	400x400	350x350	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
PAINEL DE CONTROLO									
				AD-505			AD-125		
	Com bomba de enxaguamento	COP-404		COP-504			COP-144		
	Sem bomba de enxaguamento	CO-402		CO-502			CO-142		
	Multi - power			CO-501			CO-110		
	Monofásico	CO-400	CO-350	CO-500					



A solução pequena e versátil para obter resultados brilhantes.



Acesso à web



Folheto comercial

# Lava-copos

Concept + .....	177
Concept .....	178
Accessórios .....	182

**Ligação de água:**  
Aconselha-se alimentar as máquinas com água quente sanitária, com temperatura de entrada entre 50 e 60 °.

**Pressão dinâmica de água recomendada:**  
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm<sup>2</sup>  
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm<sup>2</sup>

**Dureza da Água:**  
Todas as máquinas de lavar a louça deverão ser ligadas a uma torneira de água descalcificada quando o valor da dureza da água local ultrapasse os 10 HF / 6 HD.

Os problemas de operação derivados de uma instalação defeituosa que não cumpram as instalações indicadas não serão considerados como garantia.



## Lava copos

EFFI  
RINSE230 V  
1 N

- Modelo com controlo eletrónico e visualização de temperaturas, funções e erros.
- Controlo com sistema de ajuda para o serviço técnico.
- Bomba de enxaguamento garante um resultado higiénico perfeito com um ciclo de enxaguamento completo a 85 ° C (Effi-Rinse) de acordo com as especificações de segurança e higiene da norma DIN10512.
- Sistema Air Break de não retorno de água de tipo AA segundo EN 1717/WRAS.
- Modelo para cestos de 400 x 400 mm.
- Ciclos de lavagem de 90s - 120s - 180s e produção máxima de 40 cestos/hora.
- Altura útil interna de 270 mm.
- Tanque de 15 litros de volume, com resistência de aquecimento de 2 kW.
- Caldeira de 4 litros de volume, com resistência de aquecimento de 2,8 kW.

Cestos de  
400 x 400 mm

	MODELO	CODIGO 50 HZ.*	€
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
<b>Modelo básico</b>	<b>COP-404</b>	<b>19073733</b>	-
Bomba de enxaguamento			
Voltagem	230 V / 1 N		
Potência (kW)	3,06		
Dimensões (mm)	470x520x720		
<b>VERSÃO</b>			
Bomba de drenagem	B	COP-404 B	19075262 -
Doseador de detergente peristáltico	DD	COP-404 DD	19075263 -
Bomba de drenagem e doseador de detergente peristáltico	B - DD	COP-404 B DD	19075264 -

\* Consultar outras versões possíveis na fábrica.

<b>ACESSÓRIOS</b>	
Peanhas	Ver pág. 182
Kits de transformação	Ver pág. 182
Descalcificadores	Ver pág. 204
Osmose	Ver pág. 204
Cestos	Ver pág. 241

Acessórios fornecidos: 2 cestos base 400x 400 mm, 1 suplemento para pratos e um cestinho para talheres.

## Lava copos

CO-402 COLD

230 V  
1 N

## Características gerais

- Modelo com controlo eletrónico e visualização de temperaturas, funções e erros.
- Controlo com sistema de ajuda para o serviço técnico.
- Modelo para cestos de 400 x 400 mm.
- Ciclos de lavagem de 90s - 120s - 180s e produção máxima de 40 cestos/hora.
- Altura útil interna de 270 mm.
- Tanque de 15 litros de volume, com resistência de aquecimento de 2 kW.
- Caldeira de 4 litros de volume, com resistência de aquecimento de 2,8 kW.
- Enxaguamento com sistema termostop. Ajuste desativado de fábrica.

Cestos de  
400 x 400 mm

	MODELO	CODIGO 50 HZ.*	€
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
<b>Modelo básico</b>	<b>CO-402 COLD</b>	<b>19073542</b>	-
Botão manual para um enxaguamento a frio final	COLD	COLD	
Voltagem	230 V / 1 N		
Potência (kW)	3,06		
Dimensões (mm)	470x520x720		
<b>VERSÃO</b>			
Bomba de enxaguamento	B	CO-402 COLD B	19075256 -
Doseador de detergente peristáltico	DD	CO-402 COLD DD	19075257 -
Bomba de drenagem e doseador de detergente peristáltico	B - DD	CO-402 COLD B DD	19075254 -
Sistema de descalcificação integrado, com programa de regeneração	SOFT - DD	CO-402 SOFT DD	19073547 -

\* Consultar outras versões possíveis na fábrica.

<b>ACESSÓRIOS</b>	
Peanhas	Ver pág 182
Kits de transformação	Ver pág 182
Descalcificadores	Ver pág 204
Cestos	Ver pág 241

Acessórios fornecidos: 2 cestos base 400x 400 mm, 1 suplemento para pratos e um cestinho para talheres.

## CONCEPT

## Lava copos

CO-400

230 V  
1 N

## Características gerais

- Modelo com controlo por botões altamente resistentes.
- Modelo para cestos de 400 x 400 mm.
- Ciclo fixo de lavagem de 120s e produção máxima de 30 cestos/hora.
- Altura útil interna de 270 mm.
- Tanque de 15 litros de volume, com resistência de aquecimento de 2 kW.
- Caldeira de 4 litros de volume, com resistência de aquecimento de 2,8 kW.

Cestos de  
400 x 400 mm

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
<b>Modelo básico</b>	<b>CO-400</b>	<b>19073541</b>	-
Voltagem	230 V / 1N		
Potência (kW)	3,06		
Dimensões (mm)	470x520x720		
<b>VERSÃO</b>			
Bomba de drenagem	B	CO-400 B	19081172
Doseador de detergente peristáltico	DD	CO-400 DD	19081173
<b>Modelo cold</b>	<b>CO-400 COLD</b>	<b>19073546</b>	
Botão manual para um enxaguamento a frio final	COLD	COLD	
<b>VERSÃO</b>			
Bomba de drenagem	B	CO-400 COLD B	19075251
Doseador de detergente peristáltico	DD	CO-400 COLD DD	19075252
Bomba e doseador de detergente	B - DD	CO-400 COLD B DD	19075253

\* Consultar outras versões possíveis na fábrica.

<b>ACESSÓRIOS</b>	
Peanhas	Ver pág 182
Kits de transformação	Ver pág 182
Descalcificadores	Ver pág 204
Cestos	Ver pág 241

Acessórios fornecidos: 2 cestos base 400x 400 mm, 1 suplemento para pratos e um cestinho para talheres.

## CONCEPT

## Lava copos

CO-350

230 V  
1 N

## Características gerais

- Modelo com controlo por botões altamente resistentes.
- Modelo para cestos de 350 x 350 mm.
- Ciclo fixo de lavagem de 120s e produção máxima de 30 cestos/hora.
- Altura útil interna de 220 mm.
- Tanque de 11 litros de volume, com resistência de aquecimento de 2 kW.
- Caldeira de 4 litros de volume, com resistência de aquecimento de 2,4 kW.

Cestos de  
350 x 350 mm

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
<b>Modelo básico</b>	<b>CO-350</b>	<b>19073540</b>	-
Voltagem	230 V / 1N		
Potência (kW)	2,66		
Dimensões (mm)	430x480x660		
<b>VERSÃO</b>			
Bomba de drenagem	B	CO-350 B	19075244
Doseador de detergente peristáltico	DD	CO-350 DD	19075245
Bomba e doseador de detergente	B - DD	CO-350 B DD	19075246
<b>Características</b>			
<b>Modelo cold</b>	<b>CO-350 COLD</b>	<b>19073545</b>	-
Botão manual para um enxaguamento a frio final	COLD	COLD	
<b>VERSÃO</b>			
Bomba de drenagem	B	CO-350 COLD B	19075247
Doseador de detergente peristáltico	DD	CO-350 COLD DD	19075248
Bomba e doseador de detergente	B - DD	CO-350 COLD B DD	19075249

\* Consultar outras versões possíveis na fábrica.

<b>ACESSÓRIOS</b>	
Peanhas	Ver pág 182
Kits de transformação	Ver pág 182
Descalcificadores	Ver pág 204
Cestos	Ver pág 241

Acessórios fornecidos: 2 cestos base 350 x 350 mm, 1 suplemento para pratos e um cestinho para talheres.

		CONCEPT +		CONCEPT	
DADOS TÉCNICOS		COP-404	CO-402	CO-400	CO-350
<b>CICLOS DE LAVAGEM</b>					
Tempo Ciclos	[s]	90/120/180	90/120/180	120	120
<b>CAPACIDADE TEÓRICA *1</b>					
Cestos	[cestas/h]	40	40	30	30
Copos	[vasos/h]	1000	1000	750	480
<b>CONSUMO DE ÁGUA</b>					
Capacidade do tanque	[l]	15	15	15	11
Capacidade da caldeira		4	4	4	4
Consumo de água de enxágue por ciclo **	[l]	2.2	2.2	2.2	2.2
<b>TEMPERATURAS</b>					
Temperatura do tanque	[°C]	60	60	60	60
Temperatura da água de enxágue	[°C]	85	85	85	85
<b>DIMENSÕES</b>					
Largura	[mm]	470	470	470	430
Profundidade	[mm]	525	525	525	480
Com a porta aberta	[mm]	846	846	846	660
Altura **3	[mm]	720	720	720	660
Altura útil	[mm]	270	270	270	220
Tamanho do cesto	[mm]	400x400	400x400	400x400	350x350
<b>ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS</b>					
Potência total ligada (Alt)	[kW]	3.06	3.06	3.06	2.66
Proteção de fusível	[A]	16	16	16	16
Bomba de lavagem (P1)	[kW]	0.26	0.26	0.26	0.26
Potência do tanque	[kW]	2	2	2	2
Bomba de enxaguamento	[kW]	0.13	-	-	-
Potência da caldeira	[kW]	2.8	2.8	2.8	2.4
Ligação (padrão de fábrica)		230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~
<b>OUTRA INFORMAÇÃO</b>					
Temperatura mín. entrada água	[°C]	50	50	50	50
Temperatura máx. entrada água	[°C]	60	60	60	60
Pressão de rede necessária	[bar/kPA]	1-4/100-400	2-4/200-400	2-4/200-400	2-4/200-400
Altura máx. drenagem (apenas modelos B)	[mm]	500(B)	500(B)	500(B)	500(B)
Nível de ruído (dBA)	[dBA]	<70	<70	<70	<70
Proteção anti-humidade		IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Peso, líquido/bruto	[kg]	35/42	35/42	35/42	30/37
Ramos de lavagem		Aço inoxidável	Aço inoxidável	Aço inoxidável	Material compósito
<b>DOTAÇÃO</b>					
Cesto de copos	[un]	2	2	2	2
Cesto de talheres	[un]	1	1	1	1
Suplemento para pratos	[un]	1	1	1	1

\*1 As circunstâncias do cliente (temperatura da água de entrada / ligação elétrica) podem reduzir os valores aqui indicados.  
 \*\*2 Informação não vinculativa. A necessidade real de água de enxaguamento pode variar de acordo com as condições locais.  
 \*\*\*3 Os pés ajustáveis permitem aumentar as dimensões verticais conforme necessário em até 25 mm.

## Peanha de suporte para máquinas de abertura frontal

WAGB-S





WAGB-XL + CO-400



### Características gerais

- Construção em aço inoxidável.
- Pode ser usado para armazenar contentores de detergente e abrillantador.
- Permite a instalação de máquina de lavar louça, sem bomba de drenagem; drenagem de la cuba por gravidade.

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA MODELOS	CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES (mm)	
WAGB-XL	19105218	CO-404 / CO-402 COLD / CO-400	Capacidade para 2 cestos 400x400	470x465x505	-
WAGB-S	19105217	CO-404 / CO-402 COLD / CO-400 / CO-350		465x433x90	-

					€
DD		19059327	Lava-louças de capota Lav. Abertura frontal Lava-copos	Doseador de detergente peristáltico	-
B-AF		19013376	Lav. Abertura frontal Lava-copos	Kit bomba de drenagem - 50/60 hz.	35

# Lava-louça de abertura frontal

Advance.....	185
Concept + .....	186
Concept .....	187
Accesorios .....	192

**Ligação de água:**

Aconselha-se alimentar as máquinas com água quente sanitária, com temperatura de entrada entre 50 e 60 °.

**Pressão dinâmica de água recomendada:**

Mínima: 2 bar = 2 kg/cm<sup>2</sup>  
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm<sup>2</sup>

**Dureza da Água:**

Todas as máquinas de lavar a louça deverão ser ligadas a uma torneira de água descalcificada quando o valor da dureza da água local ultrapasse os 10 HF / 6 HD.

Os problemas de operação derivados de uma instalação defeituosa que não cumpram as instalações indicadas não serão considerados como garantia.



Fiabilidade e comodidade com uma elevada rentabilidade.



Acesso à web



Folheto comercial



ADVANCE

## Abertura frontal

AD-505

EFFI  
RINSE

## Características gerais

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
STOCK	<b>Modelo básico</b>	<b>AD-505</b>	<b>19073539</b>
	Bomba de enxaguamento		
	Bomba de drenagem	B B	
	Doseador de detergente peristáltico	DD DD	
	Voltagem	MULTIVOLTAGE	
	Potência	(KW) MULTIPOWER	
	Dimensões	(mm) 600x600x830	
<b>VERSÃO</b>			
	Amaciador	SOFT AD-505 SOFT	19076139

ACCESORIES	
Peanhas	ver pag. 192
Kits de transformação	ver pag. 192
Descalcificadores	ver pag. 204
Osmose	ver pag. 204
Cestos	ver pag. 241

Acessórios fornecidos: 1 cesto base CT-10; 1 cestos para pratos CP-16/18 e dois cestinhos para talheres.

CONCEPT+

## Abertura frontal

COP-504

EFFI  
RINSE

- Modelo com controlo eletrónico e visualização de temperaturas, funções e erros.
- Controlo com sistema de ajuda para o serviço técnico.
- Bomba de enxaguamento garante um resultado higiénico perfeito com um ciclo de enxaguamento completo a 85 ° C (Effi-Rinse) de acordo com as especificações de segurança e higiene da norma DIN10512.
- Sistema Air Break de anti-retorno de água
- Ciclos de lavagem de 90s, 90s e 180s.
- Produção teórica máxima de 40 cestos/hora.
- Tanque de 20 litros de volume, com resistência de aquecimento de 2,8 kW.
- Caldaia com elemento riscaldante da 5,6 kW.
- Instalação monofásica Multipower, com aquecimento na caldeira selecionável no momento da instalação, de 2,8 / 3,7 / 5,6 kW.
- Multivoltagem: Permite ligar a máquina a uma rede com tensão monofásica ou trifásica. (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Duplo sistema de filtro de bandejas na cuba.
- Proteção anti-humidade IPX4.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
STOCK	<b>Modelo básico</b>	<b>COP-504</b>	<b>19073538</b>
	Bomba de enxaguamento		
	Voltagem	MULTIVOLTAGE	
	Potência	(kW) MULTIPOWER	
	Dimensões	(mm) 600x600x830	
<b>VERSÃO</b>			
	Bomba de drenagem	B COP-504 B	19076134
	Doseador de detergente peristáltico	DD COP-504 DD	19076135
STOCK	Bomba de drenagem e doseador de detergente peristáltico	B DD COP-504 B DD	19076136

\* Consultar outras versões possíveis na fábrica.

ACCESORIES	
Peanhas	ver pag. 192
Kits de transformação	ver pag. 192
Descalcificadores	ver pag. 204
Osmose	ver pag. 204
Cestos	ver pag. 241

Acessórios fornecidos: 1 cesto base CT-10; 1 cestos para pratos CP-16/18 e dois cestinhos para talheres.

# Abertura frontal

CO-502



## Características gerais

- Modelo com controlo eletrónico e visualização de temperaturas, funções e erros.
- Controlo com sistema de ajuda para o serviço técnico.
- Ciclos de lavagem de 90s, 120s e 180s.
- Produção teórica máxima de 40 cestos/hora.
- Tanque de 20 litros de volume, com resistência de aquecimento de 2,8 kW.
- Instalação monofásica Multipower, com aquecimento na caldeira selecionável no momento da instalação, de 3.7 / 5.6 kW.
- Multivoltagem: Permite ligar a máquina a uma rede com tensão monofásica ou trifásica. (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Filtro de bandejas na cuba de lavagem.
- Proteção anti-humidade IPX4.
- Enxaguamento com sistema termostop. Ajuste desativado de fábrica.

	MODELO	CODIGO 50 HZ.*	€
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
© STOCK	<b>Modelo básico</b>	<b>CO-502</b>	<b>19073537</b>
	Voltagem	MULTIVOLTAGE	-
	Potência (kW)	MULTIPOWER	-
	Dimensões (mm)	600x600x830	-
<b>Versões</b>			
	Bomba de drenagem	B	CO-502 B
	Doseador de detergente peristáltico	DD	CO-502 DD
© STOCK	Botão manual para um enxaguamento a frio final	B - DD	CO-502 B DD
			19076115
			19076116
			19076117

\* Consultar outras versões possíveis na fábrica.

ACCESORIES	
Peanhas	ver pág. 192
Kits de transformação	ver pág 192
Descalcificadores	ver pág 204
Cestos	ver pág 241

Acessórios fornecidos: 1 cesto base CT-10; 1 cestos para pratos CP-16/18 e dois cestinhos para talheres.

# Abertura frontal

CO-501



## Características gerais

- Modelo com controlo por botões altamente resistentes.
- Ciclos de lavagem de 90s, 120s e 180s.
- Produção teórica máxima de 40 cestos/hora.
- Tanque de 20 litros de volume, com resistência de aquecimento de 2,8 kW.
- Instalação monofásica Multipower, com aquecimento na caldeira selecionável no momento da instalação, de 3.7 / 5.6 kW.
- Multivoltagem: Permite ligar a máquina a uma rede com tensão monofásica ou trifásica. (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Filtro de bandejas na cuba de lavagem.
- Proteção anti-humidade IPX4.
- Enxaguamento com sistema termostop. Ajuste desativado de fábrica.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
© STOCK	<b>Modelo básico</b>	<b>CO-501</b>	<b>19073534</b>
	Voltagem	MULTIVOLTAGE	-
	Potência (kW)	MULTIPOWER	-
	Dimensões (mm)	600x600x830	-
<b>VERSÕES</b>			
	Bomba de drenagem	B	CO-501 B
	Doseador de detergente peristáltico	DD	CO-501 DD
© STOCK	Botão manual para um enxaguamento a frio final	B - DD	CO-501 B DD
			19076106
			19076107
			19076108

\* Consultar outras versões possíveis na fábrica.

ACCESORIES	
Peanhas	ver pág. 192
Kits de transformação	ver pág 192
Descalcificadores	ver pág 204
Cestos	ver pág 241

Acessórios fornecidos: 1 cesto base CT-10; 1 cestos para pratos CP-16/18 e dois cestinhos para talheres.

## CONCEPT

## Abertura frontal

CO-500

230 V  
1 N

## Características gerais

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Ciclo de lavagem de 120s.
- Produção teórica máxima de 30 cestos/hora.
- Tanque de 20 litros de volume, com resistência de aquecimento de 2,8 kW.
- Consumo de água por ciclo de 2,4 litros.
- Filtro de bandejas na cuba de lavagem.
- Proteção anti-humidade IPX4.
- Enxaguamento com sistema termostop. Ajuste desativado de fábrica.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
Modelo básico	<b>CO-500</b>	<b>19073532</b>	-
Voltagem	230 V / 1N		
Potência (kW)	MULTIPOWER		
Dimensões (mm)	600x600x830		
<b>VERSIONS</b>			
Bomba de drenagem	B	CO-500 B	19075467 -
Doseador de detergente peristáltico	DD	CO-500 DD	19075468 -
Bomba de drenagem e doseador de detergente	B - DD	CO-500 B DD	19075469 -

\* Consultar outras versões possíveis na fábrica.

ACCESORIES	
Peanhas	ver pág. 192
Kits de transformação	ver pág 192
Descalcificadores	ver pág 204
Cestos	ver pág 241

Acessórios fornecidos: 1 cesto base CT-10; 1 cestos para pratos CP-16/18 e dois cestinhos para talheres.

	ADVANCE	CONCEPT +	CONCEPT		
Dados técnicos	AD-505	COP-504	CO-502	CO-501	CO-500
<b>CICLOS DE LAVAGEM</b>					
Tempo Ciclos [s]	60/90/120	90/120/180	90/120/180	90/120/180	120
<b>CAPACIDADE TEÓRICA*1</b>					
Cestos [cestas/h]	60	40	40	40	30
Pratos [platos/h]	1080	720	720	720	540
Copos [vasos/h]	2160	1440	1440	1440	1080
<b>CONSUMO DE ÁGUA</b>					
Capacidade do tanque [l]	14	20	20	20	20
Capacidade da caldeira	7	7	7	7	7
Consumo de água de enxaguamento por ciclo *2 [l]	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4
<b>TEMPERATURAS</b>					
Temperatura do tanque [°C]	60 (55-71)	60	60	60	60
Temperatura da água de enxaguamento [°C]	82 (65-85)/PG 65	85	85	85	85
<b>DIMENSÕES</b>					
Largura [mm]	600	600	600	600	600
Profundidade [mm]	602	602	602	602	602
Com a porta aberta [mm]	1020	1020	1020	1020	1020
Com amaciador	1060	1060	1060	1060	1060
Altura *3 [mm]	840	840	840	840	840
Altura útil [mm]	360	360	360	360	360
Tamanho do cesto [mm]	500X500	500X500	500X500	500X500	500X500
<b>ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS</b>					
Potência total desligada (Alt/Sim) [kW]	Veja a tabela	Veja a tabela	Veja a tabela	Veja a tabela	Veja a tabela
Proteção de fusível [A]	Veja a tabela	Veja a tabela	Veja a tabela	Veja a tabela	Veja a tabela
Bomba de lavagem (P1) [kW]	0.59	0.59	0.59	0.59	0.59
Potência do tanque [kW]	1	2,8	2,8	2,8	2,8
Bomba de enxaguamento [kW]	0.25	0.25	-	-	-
Potência da caldeira [kW]	Veja a tabela	Veja a tabela	Veja a tabela	Veja a tabela	2,8
Conexão (padrão de fábrica)	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~
<b>OUTRA INFORMAÇÃO</b>					
Temperatura mín. entrada de água [°C]	15	15	15	15	50
Temperatura máx. entrada de água [°C]	60	60	60	60	60
Pressão de rede necessária [bar/kPA]	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400
Altura máx. drenagem (apenas modelos B) [mm]	500	500(B)	500(B)	500(B)	500(B)
Nível de ruído (dBA) [dBA]	<65	<65	<65	<65	<65
Proteção anti-humidade	IPX5	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Peso, líquido/bruto [kg]	60/77	60/77	58/75	58/75	58/75
Ramos de lavagem	sst	sst	sst	sst	sst
<b>DOTAÇÃO</b>					
Cesto de copos [un]	1	1	1	1	1
Cesto de talheres [un]	2	2	2	2	1
Cesto para pratos [un]	1	1	1	1	1

\*1 As circunstâncias do cliente (temperatura da água de entrada / ligação elétrica) podem reduzir os valores aqui indicados.

\*2 Informação não vinculativa. A necessidade real de água de enxaguamento pode variar segundo as condições do lugar.

\*3 Os pés ajustáveis permitem elevar as dimensões verticais conforme necessário até 25 mm.

	TENSÃO	DEFINIÇÃO DE FÁBRICA	PROTEÇÃO DO FUSÍVEL	'AMPERA-GEM TOTAL'	POTÊNCIA TOTAL LIGADA	LIGAÇÃO	POTÊNCIA DO TANQUE	POTÊNCIA DA CALDEIRA	POTÊNCIA DA BOMBA DE LAVAGEM
AD-505	380 V - 415 V / 3N~		16 A	15 A	7.2 kW	SIM	1 kW	5,6 kW	0.6 kW
	220 V - 240 V / 1N~		13 A	10.7 A	2.5 kW	ALT	1 kW	1.9 kW	0.6 kW
	220 V - 240 V / 1N~	FD	16 A	15 A	3.5 kW	SIM	1 kW	1.9 kW	0.6 kW
	220 V - 240 V / 1N~		20 A	19.1 A	4.4 kW	SIM	1 kW	2.8 kW	0.6 kW
	230 V / 3~		25 A	21 A	7.2 kW	SIM	1 kW	5.6 kW	0.6 kW
COP-504	380 V - 415 V / 3N~		16 A	14,7 A	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5.6 kW	0.6 kW
CO-502	220 V - 240 V / 1N~	FD	16 A	14.7 A	3.4 kW	ALT	2.8 kW	2.8 kW	0.6 kW
CO-501	220 V - 240 V / 1N~		20 A	18.8 A	4.3 kW	ALT	2.8 kW	3.7 kW	0.6 kW
	230 V / 3~		20 A	16.6 A	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5.6 kW	0.6 kW
CO-500	220 V - 240 V / 1N~	FD	16 A	14.7 A	3.4 kW	ALT	2.8 kW	2.8 kW	0.6 kW



## Peanha de suporte para máquinas de abertura frontal

WAUB-XL + CO-500



### Características gerais

- Construção em aço inoxidável.
- Alojamento para cestos de 500 x 500 mm.
- Pode ser usado para armazenar contentores de detergente e abrillantador.
- Serve para se colocar sobre ela qualquer dos modelos de máquinas de lavar a louça de abertura frontal, geração E-VO.
- Capacidade para 2 cestos de 110 mm de altura, tipo CT-10,CP-16/18, CV-16/105...
- Permite a instalação de máquina de lavar louça, sem bomba de drenagem; drenagem de la cuba por gravidade.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (W)	€
WAUB-XL	19105219	Capacidade para 3 cesto 500x500	580x565x400	-

MODELO	CÓDIGO	VÁLIDO PARA	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (W)	€
DD	19059327	Lavavajillas de capota Lav. Abertura frontal Lavavasos	Dosificador de detergente peristáltico	-	-
B-AF	19013376	Lav. Abertura frontal Lavavasos	Kit bomba de desagüe - 50/60 hz.	35	-

### Kit bandejas-filtro para cuba de lavado

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
K-BF-500	19087264	Conjunto de 2 filtros de tabuleiro para tanque de lavagem em modelos CO	-

### Transformações para outras tensões

OPTION	VÁLIDO PARA	€
400- 440V 3~ (FL)	3 ligações 400- 440V para navios em COP-504, CO-502 e CO-501	-



# Lava-louça de capota

Advance.....	195
Concept + .....	197
Concept .....	198
Accesorios .....	201

**Ligação de água:**

Aconselha-se alimentar as máquinas com água quente sanitária, com temperatura de entrada entre 50 e 60 °.

**Pressão dinâmica de água recomendada:**

Mínima: 2 bar = 2 kg/cm<sup>2</sup>  
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm<sup>2</sup>

**Dureza da Água:**

Todas as máquinas de lavar a louça deverão ser ligadas a uma torneira de água descalcificada quando o valor da dureza da água local ultrapasse os 10 HF / 6 HD.

Os problemas de operação derivados de uma instalação defeituosa que não cumpram as instalações indicadas não serão considerados como garantia.



Facilidade e agilidade  
para grandes quantidades  
e uso intensivo.



Acesso à web



Folheto comercial

# Capota

AD-125


**EFFI  
RINSE**

## Características gerais

- Modelo com controlo eletrónico e digital.
- Display digital com informações sobre programas, tempos e temperaturas.
- Programador eletrónico com sistema de ajuda para a assistência técnica.
- Sistema Thermostop com bomba de enxaguamento que garante um resultado higiénico perfeito, com um enxaguamento completo a 80-85 °C (EFFIRINSE) de acordo com as especificações de segurança e higiene de DIN10512.
- Ciclos de lavagem de 55s, 75s, 120,480s e 'Glass'.
- Produção teórica máxima de 65 cestos/hora. (170 pratos/h)
- Programa para o ciclo de esvaziamento da cuba.
- Porta de parede dupla com material de isolamento especial prensado.
- Tanque de 28 litros de volume, com resistência de aquecimento de 2,1 kW.
- Caldeira de 9 litros de volume, com resistência de aquecimento de 9 kW.
- Sqecimento simultâneo do tanque e caldeira.
- Potência máxima: 11,85 kW (aquecimento simultâneo).
- Bomba de drenage - potência 70 W - programa de esvaziamento do tanque.
- Doseador abrillantador peristáltico incorporado.
- Doseador abrillantador peristáltico incorporado.
- Sistema Air Break de antirretorno de água de tipo AA de acordo com EN 1717/WRAS.
- Proteção anti-humidade IPX5.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
<b>Modelo básico</b>	<b>AD-125</b>	<b>19073921</b>	-
Bomba de enxaguamento			
Bomba de drenagem	B	B	
Doseador de detergente peristáltico	DD	DD	
Voltagem	MULTIVOLTAGE		
Potência	(kW)	MULTIPOWER	
Dimensões	(mm)	630 x 750 x 1.465	
<b>VERSIONS</b>			
Amaciador	SOFT	AD-125 SOFT	19075295 -
<b>CARACTÉRISTIQUES</b>			
<b>Modelo com recuperador</b>	<b>AD-125 HRS</b>	<b>19075296</b>	-
Recuperador de energia	HRS	HRS	
Dimensions	(mm)	630 x 750 x 1.990	
<b>VERSIONS</b>			
Amaciador	SOFT	AD-125 SOFT HRS	19074195 -

\* Consultar outras versões possíveis na fábrica.

<b>ACCESORIES</b>	
Mesas de entrada e saída	ver pág. 202
Kits de transformação	ver pág. 201
Descalcificadores	ver pág. 204
Osmose	ver pág. 204
Cestos	ver pág. 241

Acessórios fornecidos: 1 cesto base CT-10; 1 cestos para pratos CP-16/18 e dois cestinhos para talheres.

# Capota

AD-125 ECO


**ECO  
TECHNOLOGY  
FOR A  
SUSTAINABLE  
FUTURE**

## Características gerais

- Modelo com controlo eletrónico e digital.
- Display digital com informações sobre programas, tempos e temperaturas.
- Programador eletrónico com sistema de ajuda para a assistência técnica.
- Bomba de enxaguamento que assegura um resultado higiénico perfeito com um ciclo de enxaguamento completo linear a 85 °C. (EFFI-RINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Ciclos de lavagem de 55s, 75s, 120 e 480s.
- Porta de parede dupla com material de isolamento especial prensado.
- Tanque de 28 litros de volume, com resistência de aquecimento de 2,1 kW.
- As máquinas de lavar louça de porta versão ECO estão equipadas com um gerador externo de água quente, com aquecimento a gás, modelo GWB-20.
- O gerador substitui na máquina de lavar louça a caldeira elétrica de enxaguamento, o que implica uma poupança significativa de consumo de energia.

**Nota:** O gerador já está incluído no preço do lava-louça. Quando encomendar, o código de gerador GWB-20 deve ser adicionado ao código da máquina.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
<b>Modelo básico</b>	<b>AD-125 ECO</b>	<b>19075300</b>	-
Bomba de enxaguamento			
Bomba de drenagem	B	B	
Doseador de detergente peristáltico	DD	DD	
Voltagem	MULTIVOLTAGE		
Potência	(kW)	2,70	
Dimensões	(mm)	630 x 750 x 1.465	

Acessórios fornecidos: 1 cesto base CT-10; 1 cestos para pratos CP-16/18 e dois cestinhos para talheres.  
\* Consultar outras versões de fábrica possíveis.

## Gerador de água quente a gás GWB-20

Queimador de tiro forçado e válvula de dupla segurança. Controlo eletrónico de temperatura e níveis de água. Descalcificação automática. Esvaziamento automático do tanque.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
Potência	(kW)	20	
Dimensões	(mm)	432x548x770	
Gas butano- propano	LPG	GWB-20 LPG	19010831 -
Gás natural	GN	GWB-20 GN	19038551 -

\* Consultar outras versões de fábrica possíveis.

CONCEPT+

## Capota

COP-144

EFFI  
RINSE

## Características gerais

- Modelo com controlo eletrónico e visualização de temperaturas, funções e erros.
- Controlo com sistema de ajuda para o serviço técnico.
- Bomba de enxaguamento garante um resultado higiénico perfeito com um ciclo de enxaguamento completo a 85 ° C (Effi-Rinse) de acordo com as especificações de segurança e higiene da norma DIN10512.
- Sistema Air Break de não retorno de água de tipo AA segundo EN 1717/WRAS.
- Ciclos de lavagem de 55s, 75s, 120 e 600s.
- Produção teórica máxima de 65 cestos/hora. (170 pratos/h)
- Tanque de 33 litros de volume, com resistência de aquecimento de 4,5 kW.
- Caldeira de 9 litros de volume, com resistência de aquecimento de 9 kW.
- Aquecimento alternado ou simultâneo do Tanque e caldeira.
- Potência máxima: 9,75 kW (aquecimento alternado) ou 14,75 kW (simultâneo).
- Proteção anti-humidade IPX4.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
© STOCK <b>Modelo básico</b>	<b>COP-144</b>	<b>19073920</b>	-
Bomba de enxaguamento			
Voltagem	MULTIVOLTAGE		
Potência	(kW)	9,75 / 14,25	
Dimensões	(mm)	630 x 750 x 1.465	
<b>VERSIONS</b>			
Bomba de drenagem	B	COP-144 B	19075288 -
Doseador de detergente peristáltico	DD	COP-144 DD	19075289 -
© STOCK Bomba de drenagem e doseador de detergente	B - DD	COP-144 B DD	19075290 -
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
<b>Modelo com recuperador</b>	<b>COP-144 HRS</b>	<b>19075044</b>	-
Recuperador de energia	HRS	HRS	
Dimensões	(mm)	630 x 750 x 1.990	
<b>Versions</b>			
Com bomba y doseador de detergente	B - DD	COP-144 HRS B DD	19075291 -

\* Consultar outras versões possíveis na fábrica.

ACCESORIES	
Mesas de entrada e saída	ver pág. 202
Kits de transformação	ver pág. 201
Descalcificadores	ver pág. 204
Osmose	ver pág. 204
Cestos	ver pág. 241

Acessórios fornecidos: 1 cesto base CT-10; 1 cestos para pratos CP-16/18 e dois cestinhos para talheres.

CONCEPT

## Capota

CO-142



## Características gerais

- Modelo com controlo eletrónico e visualização de temperaturas, funções e erros.
- Ciclos de lavagem de 55s, 75s, 120 e 600s.
- Produção teórica máxima de 65 cestos/hora. (170 pratos/h)
- Tanque de 33 litros de volume, com resistência de aquecimento de 4,5 kW.
- Caldeira de 9 litros de volume, com resistência de aquecimento de 9 kW.
- Aquecimento alternado ou simultâneo do Tanque e caldeira.
- Enxaguamento com sistema termostop. Ajuste desativado de fábrica.
- Potência máxima: 9,75 kW (aquecimento alternado) ou 14,75 kW (simultâneo).
- Proteção anti-humidade IPX4.

	MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
<b>Características</b>			
© STOCK <b>Modelo básico</b>	<b>CO-142</b>	<b>19073919</b>	-
Voltagem	MULTIVOLTAGE		
Potência	(kW)	9,75 / 14,25	
Dimensões	(mm)	630 x 750 x 1.465	
<b>VERSIONS</b>			
Bomba de drenagem	B	CO-142 B	19075277 -
Doseador de detergente peristáltico	DD	CO-142 DD	19075278 -
© STOCK Bomba de drenagem e doseador de detergente peristáltico	B - DD	CO-142 B DD	19075279 -
<b>Características</b>			
© STOCK <b>Modelo com recuperador</b>	<b>CO-142 HRS</b>	<b>19075041</b>	-
Recuperador de energia	HRS	HRS	
Dimensões	(mm)	630 x 750 x 1.990	
<b>VERSIONS</b>			
Bomba de drenagem e doseador de detergente peristáltico	B - DD	CO-142 HRS B DD	19075282 -

\* Consultar outras versões possíveis na fábrica.

ACCESORIES	
Mesas de entrada e saída	ver pág. 202
Kits de transformação	ver pág. 201
Descalcificadores	ver pág. 204
Cestos	ver pág. 241

Acessórios fornecidos: 1 cesto base CT-10; 1 cestos para pratos CP-16/18 e dois cestinhos para talheres.

## CONCEPT

## Capota

CO-110



## Características gerais

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Ciclos de lavagem de 90s, 120s, 180 e 600s.
- Produção teórica máxima de 40 cestos/hora.
- Tanque de 33 litros de volume, com resistência de aquecimento de 4,5 kW.
- Caldeira de 9 litros de volume, com resistência de aquecimento de 6 kW.
- Aquecimento alternado ou simultâneo do Tanque e caldeira.
- Enxaguamento com sistema termostop. Ajuste desativado de fábrica.
- Potência máxima: 6,75 kW (aquecimento alternado) ou 11,25 kW (simultâneo).
- Proteção anti-humidade IPX4.

		MODELO	CÓDIGO 50 HZ.*	€
<b>Características</b>				
© STOCK	<b>Modelo básico</b>	<b>CO-110</b>	<b>19073548</b>	-
	Voltagem	MULTIVOLTAGE		
	Potência (kW)	6,75 / 11,25		
	Dimensões (mm)	630 x 750 x 1.465		
<b>VERSIONS</b>				
	Bomba de drenagem	B	CO-110 B	19075270
	Doseador de detergente peristáltico	DD	CO-110 DD	19075271
© STOCK	Bomba de drenagem e doseador de detergente peristáltico	B - DD	CO-110 B DD	19075272
<b>Características</b>				
	<b>Modelo com recuperador</b>	<b>CO-110 HRS</b>	<b>19075016</b>	-
	Recuperador de energia	HRS	HRS	
	Dimensões (mm)	630 x 750 x 1.990		
<b>VERSIONS</b>				
	Bomba de drenagem e doseador de detergente peristáltico	B - DD	CO-110 HRS B DD	19075273
* Consultar outras versões possíveis na fábrica.				
<b>ACCESORIES</b>				
	Mesas de entrada e saída	ver pág. 202		
	Kits de transformação	ver pág. 201		
	Descalcificadores	ver pág. 204		
	Cestos	ver pág. 241		

Acessórios fornecidos: 1 cesto base CT-10; 1 cestos para pratos CP-16/18 e dois cestinhos para talheres.

DADOS TÉCNICOS	ADVANCE		CONCEPT +	CONCEPT	
	AD-125	AD-125 ECO	COP-144	CO-142	CO-110
<b>CICLOS DE LAVAGEM</b>					
Tempo Ciclos	[s]	55/75/120/480	55/75/120/480	55/75/120/600	90/120/180/600
<b>CAPACIDADE TEÓRICA*1</b>					
Cestos	[cestos/h]	65	65	65	40
Pratos	[pratos/h]	1170	1170	1170	720
Copos	[copos/h]	2340	2340	2340	1440
<b>CONSUMO DE ÁGUA</b>					
Capacidade de tanque	[l]	28	28	33	33
Capacidade de caldeira		10	13	10	9
Consumo de água de enxaguamento por **	[l]	2.4	2.4	2.4	2.4
<b>TEMPERATURAS</b>					
Temperatura de tanque	[°C]	60 (55-71)	60 (55-71)	60	60
Temperatura de água de enxaguamento	[°C]	82 (65-85)	82 (65-85)	85	85
<b>DIMENSÕES</b>					
Largura	[mm]	630 (712)	630 (712)	630 (712)	630 (712)
Profundidade	[mm]	750 (830)	750 (830)	750 (830)	750 (830)
Altura com capota cerrada **3	[mm]	1465	1465	1465	1465
Altura com capota abierta	[mm]	1940	1940	1940	1940
Altura com HRS	[mm]	1990	1990	1990	1990
Altura de trabalho	[mm]	820-890	820-890	820-890	820-890
Altura útil	[mm]	430	430	430	430
Tamanho do cesto	[mm]	500x500	500x500	500x500	500x500
<b>ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS</b>					
Potência total conectada(Alt/Sim)	[kW]	Consulte a tabela	Consulte a tabela	Consulte a tabela	Consulte a tabela
Proteção de fusível	[A]	Consulte a tabela	Consulte a tabela	Consulte a tabela	Consulte a tabela
Bomba de lavagem (P1)	[kW]	0.75	0.75	0.75	0.75
Potência do tanque	[kW]	2.1	2.1	4.5	4.5
Bomba de enxaguamento	[kW]	0.25	0.25	0.25	-
Potência de caldeira	[kW]	9	-	9	6
Ligação (definição de fábrica)		400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~
<b>OUTRA INFORMAÇÃO</b>					
Temperatura mín. entrada água	[°C]	15	15	15	15
Temperatura máx. entrada água	[°C]	60	60	60	60
Pressão de rede necessária	[bar/kPA]	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	2.0-4.0/200-400
Pressão de rede necessária para HRS	[bar/kPA]	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400
Altura máx. drenagem (apenas modelos B)	[mm]	600	600	130/600(B)	130/600(B)
Nível de ruído (dBA)	[dBA]	<65	<65	<70	<70
Proteção anti-humidade		IPX5	IPX5	IPX4	IPX4
Peso, líquido/bruto	[kg]	111/129	109/127	97/115	95/113
Peso, líquido/bruto	[kg]	127/147	125/145	113/133	111/131
Ramos de lavagem		Aço inoxidável	Aço inoxidável	Aço inoxidável	Aço inoxidável
<b>DOTAÇÃO</b>					
Cesto de copos	[un]	1	1	1	1
Cesto de talheres	[un]	2	2	2	2
Cesto para pratos	[un]	1	1	1	1

\*1 As circunstâncias do cliente (temperatura da água de entrada / ligação elétrica) podem reduzir os valores aqui indicados.

\*\* Informação não vinculativa. A necessidade real de água de enxaguamento pode variar segundo as condições do lugar.

\*\*3 Os pés ajustáveis permitem elevar as dimensões verticais conforme necessário até 75 mm.



	TENSÃO	DEFINIÇÃO DE FABRICA	PROTEÇÃO FUSÍVEL	TOTAL AMP*	POTÊNCIA TOTAL LIGADA	LIGAÇÃO	POTÊNCIA DO TANQUE	POTÊNCIA DA CALDEIRA	POTÊNCIA DA BOMBA DE LAVAGEM
AD-125	380 V - 415 V / 3N~	FD	20 A	18.7 A	11,85 kW	SIM	2.1 kW	9 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	26.7 A	6,35 kW	SIM	1.1 kW	4.5 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		40 A	34.8 A	8,15 kW	SIM	1.4 kW	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		40 A	30,5 A	11,85 kW	SIM	2.1 kW	9 kW	0.75 kW
AD-125 ECO	380 V - 415 V / 3N~	FD	16 A	5.7 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		16 A	11.8 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
	220-240V 3~		16 A	7.9 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
"COP-144 CO-142"	380 V - 415 V / 3N~		20 A	15.7 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	380 V - 415 V / 3N~	FD	25 A	22.2 A	14,25 kW	SIM	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		25 A	22.2 A	5,25 kW	ALT	2.3 Kw	4.5 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	28.7 A	6,75 kW	ALT	3 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		50 A	41.8 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		40 A	32 A	7,55 kW	SIM	2.3 Kw	4.5 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		50 A	41.8 A	9,75 kW	SIM	3 Kw	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		32 A	25.2 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
CO-110	380 V - 415 V / 3N~		16 A	11.3 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	380 V - 415 V / 3N~	FD	20 A	17.8 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		20 A	15.7 A	3,75 kW	ALT	2.25 Kw	3 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		25 A	20 A	4,75 kW	ALT	3 Kw	4 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	28.7 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	25.7 A	6,05 kW	SIM	2.25 Kw	3 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		40 A	33 A	7,75 kW	SIM	3 Kw	4 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		50 A	48,3 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		20 A	17.7 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		32 A	29 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW

## Mesas para lava-louças de capota

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (W)	€
DD 	19059327	DOSEADOR DE DETERGENTE PERISTÁLTICO		-
B-CAP 	19059326	KIT BOMBA DE DRENAGEM CAPOTA	96	-

### Transformações para outras tensões

MODELO	VALIDO PARA	€
400-440V 3~ (HT)	3 ligações 400-440V para navios em lava-louças de capota	-

## Mesas para lava-louças de capota

- Bancada de trabalho feita de aço inoxidável com acabamento acetinado.

- Bacia soldada 450 x 450 x 250 mm.

- Unidade de chuveiro não incluída, mas fornecida com um orifício para o seu encaixe.

- Orifício de separação com anel de lavagem de borracha preto com a bancada de trabalho, para eliminação de resíduos num caixote de lixo (não incluído).

- Anteparo contra salpicos 100 x 15 mm.

- Pernas de aço inoxidável quadradas 40 x 40 mm.

- Altura da moldura 850 mm com pernas de aço inoxidável de altura ajustável (-10 mm / + 50 mm).

- Fornecido desmontado.

### Mesas sem bacia



### Mesas sem bacia e com anteparo contra salpicos



DIMENSÕES	CÓDIGO	MODELO	€	DIREITO			ESQUERDO			
				DIMENSÕES	CÓDIGO	MODEL	€	CÓDIGO	MODEL	€
700x620x850	19104311	WHTC-70	-	700x740x850	19104313	WHTW-70 R	-	19104312	WHTW-70 L	-
1200x620x850	19105486	WHTC-120	-	1200x740x850	19104315	WHTW-120 R	-	19104314	WHTW-120 L	-

### Mesas com bacia e anteparo contra salpicos



DIMENSÕES	DIREITO			ESQUERDO		
	CÓDIGO	MODELO	€	CÓDIGO	MODELO	€
700x740x850	19104319	WHTWB-70 R	-	19104318	WHTWB-70 L	-
1200x740x850	19104321	WHTWB-120 R	-	19104320	WHTWB-120 L	-

### Mesas com bacia, orifício de separação e anteparo contra salpicos

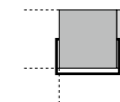


DIMENSÕES	DIREITO			ESQUERDO		
	CÓDIGO	MODELO	€	CÓDIGO	MODELO	€
1200x740x850	19104323	WHTWBS-120 R	-	19104322	WHTWBS-120 L	-
1500x740x850	19104325	WHTWBS-150 R	-	19104324	WHTWBS-150 L	-

### Fecho lateral

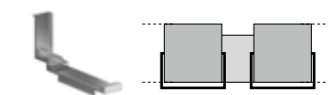


DIREITO			ESQUERDO		
CÓDIGO	MODEL	€	CÓDIGO	MODEL	€
19104327	WHSC-R	-	19104326	WHSC-L	-



### Elemento de união para lava-louças de capota

CÓDIGO	MODELO	DIMENSÕES (MM)	€
19104316	WHTJ-14	140	-
19104317	WHTJ-62	640	-



# Tratamento de água

## O que pode obter com o tratamento da água?

A maior parte da água que sai da torneira parece perfeitamente pura, embora possa conter, como já foi dito, contaminantes invisíveis.

Remover esses itens influencia decisivamente a qualidade da água.

Cálcio e magnésio (dureza) são eliminados e a vida útil dos equipamentos é consideravelmente prolongada, reduzindo as intervenções de manutenção e o uso de detergentes e abrillantadores.

	DESCALCIFICADOR	ÓSMOSIS INVERSA
ÓPTIMO LAVADO		X
AHORRO DE DETERGENTES	X	X
REDUCE DESGASTE DE VIDRIO Y CERÁMICA		X
PROTEGE LA MÁQUINA	X	X
ADIOS SECADO MANUAL		X

## Métodos de tratamento de águas

O tratamento da água é realizado principalmente de duas formas:

### DESCALCIFICADOR

O resultado obtido através do uso do calcificador é eliminar os iões de Ca<sup>2+</sup> e Mg<sup>2+</sup>, responsáveis pela dureza da água. Deste modo, previne-se eficazmente a formação de incrustações que, ao longo do tempo, reduzem os rendimentos das máquinas e causam avarias.

### OSMOSE INVERSA

Grças ao elevadíssimo grau de filtragem que caracteriza as máquinas de osmose inversa, é possível obter uma água com características qualitativas elevadas. A água que passa através de uma ou mais membranas, está privada não só dos elementos que determinam a dureza, mas também de todas as substâncias contaminantes. Responsáveis, por exemplo, de odores e sabores indesejados.


Para obter excelentes resultados e longos intervalos de manutenção, é possível combinar as duas tecnologias.



## Descalcificadores manuais

- Para durezas de água superiores a 5 HF / 3 HD.

- Necesita mantenimiento manual.

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDADE DE REGENERACIÓN (*)	DIMENSIONES (mm)	€
	19004690	KIT DESCALCIFICADOR 12 L.	1.050 litros entre 2 regenerações	Ø 185x560 mm	-
	19004798	KIT DESCALCIFICADOR 16 L.	1.400 litros entre 2 regenerações	Ø 185x740 mm	-

## Osmose inversa

### GRANDES VANTAGENS DA OSMOSE INVERSA:

- Reduz o consumo de detergente em até 60% e o de abrillantador em 70-100%.
- Dá brilho aos pratos, copos e talheres, obtendo um resultado de lavagem sem manchas, para que não precise de nenhuma secagem depois da lavagem.
- Prolonga a vida dos artigos de vidro e de louça, graças à redução da corrosão.
- Proteção da máquina, prolongando a sua vida.

### Características gerais

#### Condições de entrada de água:

- Tipo de água de entrada potável.
- Temperatura da água na entrada 5° - 35° C.
- Fluxo mínimo 400 l/h.
- Pressão de alimentação 1,5-6 bar.
- Condutividade máxima da água de entrada 1200 µS / cm
- Máxima dureza da água de entrada de até 35°f com pH inferior a 8,5 e até 27°f com pH superior a 8,5.
- A partir de 10°dH 15°dH ou 27°f, recomendamos instalar um sistema de amaciamento de água anterior à osmose para evitar o bloqueio da membrana.
- Sistema de osmose inversa de grande fluxo.

- Instalação vertical ou horizontal.
- Fluxo: 120 l/h a 15°C..
- Taxa de recuperação de 25 % a 60 %.
- Rejeição típica 95 %.
- Ligação elétrica 230V ~ 50/60Hz.
- Prefiltro que reduce y elimina la turbidez presente en el agua, el cloro, los sabores y los olores. Su tasa de filtración nominal es de 5 micras.
- Instalação fácil.
- Alarme de mudança de pré-filtro.
- Alarme anti-vazamento de água.
- Alarme de baixa pressão na entrada do sistema.
- Válvula manual de by-pass.



VÁLIDO APENAS PARA MODELOS: AD-505, AD-125, COP-404, COP-504 y COP-144

									€
REVO-120	19076763	120	2	230	50 / 60	0,33	145 x 560 x 455		-
PREF-PACK6	19076764	Pack de 6 unidades de cartucho de ligação rápida com uma filtragem de bloco de carvão extrudado.							-



Robustez e potência  
para um alto nível  
de sujidade.



Acesso à web

# Lava-utensílios

Lava utensílios Série LP.....	208
Lava utensílios Série LP-ECO.....	208
Acessórios .....	207

**Ligação de água:**

Aconselha-se alimentar as máquinas com água quente sanitária, com temperatura de entrada entre 50 e 60 °.

**Pressão dinâmica de água recomendada:**

Mínima: 2 bar = 2 kg/cm<sup>2</sup>  
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm<sup>2</sup>

**Dureza da Água:**

Todas as máquinas de lavar a louça deverão ser ligadas a uma torneira de água descalcificada quando o valor da dureza da água local ultrapasse os 10 HF / 6 HD.

Os problemas de operação derivados de uma instalação defeituosa que não cumpram as instalações indicadas não serão considerados como garantia.

# Lava utensílios



## Características gerais

### SÉRIE LP

- Para lavagem de utensílios e recipientes de cozinha.
- Construídos com parede dupla de aço inoxidável 18/10 (AISI-304) melhorando o isolamento acústico e reduzindo as perdas de calor no interior.
- Cuba embutida. Dobre filtro de aço inoxidável.
- Panel de controle eletrônico.
- Temperatura de lavagem 55 °C e enxaguamento 80 °C.
- Ciclos de lavagem: 2' - 4' - 6'.
- Ciclo de lavagem contínua até 12'.
- Sistema Termostop para enxaguar à temperatura correta selecionada.
- Braços girantes de lavagem de aço inoxidável com mudanças contínuas de senso de rotação e vários ângulos de impacto, garantindo um intenso lavagem.
- Controle constante da pressão durante o enxaguamento.
- Bombas de lavagem autolimpiantes verticais.
- Dosificadores de detergente e abrillantador incorporados.
- Alimentação elétrica: 400 V - 3+N+T - 50 Hz.
- Graças à bomba de drenagem, o ciclo de auto-limpeza é automático.
- Bomba de enxágue que garante um resultado higiênico perfeito e controle constante de pressão durante a lavagem.
- B: Bomba de drenagem incluída.

### SÉRIE LP-ECO

As características são as mesmas que nos modelos da Serie LP, exceto:

- Não possui uma bomba de drenagem embutida.
- Não têm controle constante da pressão durante o enxaguamento.
- Sem bomba de enxaguamento.
- Ciclos de lavagem fixos: 2' - 4' - 8'.

LP-130 B DD

LP-70 B DD

LP-63 B DD

LP-62 B DD








LP-61 B DD



MODELO	CÓDIGO 50 HZ*	TAMANHO CESTO (mm)	ALTURA ÚTIL (mm)	CAPACIDADE CUBA (L)	CONSUMO ÁGUA (L/CESTOS)	POTÊNCIA (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
SERIE LP								
LP-61 B DD	19076870	500x600	400	23	3	6,7	600x700x1.230	-
LP-62 B DD	19076872	560x630	650	37	3	7,5	720x780x1.730	-
LP-62 B DD HRS	19076873	560x630	650	37	3	7,5	720x780x1.960	-
LP-63 B DD	19072567	560x630	850	37	3	7,5	720x780x1.930	-
LP-63 B DD HRS	19076875	560x630	850	37	3	7,5	720x780x2.160	-
LP-70 B DD	19075071	700x700	850	68	4	10,7	850x860x1.960	-
LP-70 B DD HRS	19076876	700x700	850	68	4	10,7	850x850x2.160	-
LP-130 B DD	19074725	1.320x700	850	131	6	15,9	1.470x850x1.960	-
LP-130 B DD HRS	19076877	1.320x700	850	131	6	15,9	1.470x850x2.160	-
SERIE LP ECO								
LP-61 DD ECO	19003005	500x600	400	23	3	6,7	600x700x1.230	-
LP-62 DD ECO	19003006	560x630	650	37	3	7,5	719x780x1.730	-

Acessórios fornecidos: 1 cesto.

## Acessórios para lavautensílios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	
 CT-LP61B	19023165	Cesto para LP-61 B	-
 CT-LP62	19010251	Cesto para LP-62 e LP-63 H	-
 CT-LP70	19010252	Cesto para LP-70	-
 CT-LP130	19011085	Cesto para LP-130	-
 SMP	19010253	Soporte para manga de pastelaria	-
 ARM8	19010254	Armação para 8 tabuleiros	-
 CU150	19010255	Container para utensílios (150 x 150 mm)	-





# Cesto arrastado

Compactas .....	211
Modulares.....	216
Acessórios.....	222

Ligação de água: Aconselha-se alimentar as máquinas com água quente sanitária, com temperatura de entrada entre 50 e 60 °.

Pressão dinâmica de água recomendada:  
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm<sup>2</sup>  
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm<sup>2</sup>

Dureza da Água:  
Todas as máquinas de lavar a louça deverão ser ligadas a uma torneira de água descalcificada quando o valor da dureza da água local ultrapasse os 10 HF / 6 HD.

Os problemas de operação derivados de uma instalação defeituosa que não cumpram as instalações indicadas não serão considerados como garantia.



Máquinas robustas e fiáveis,  
com uma maior capacidade  
de produção.



Vídeo comercial



Folheto comercial

## Cesto arrastado | Compactas concept



### Características gerais

- Todos os principais componentes fabricados em aço inox aisi-304 anticorrosão: tanques, braços de lavagem e enxaguamento, bocais de enxaguamento, portas, sistema de arrasto de cestos, caldeira e tubagens metálicas.
- Portas de parede dupla com abertura ascendente.
- Bandejas com filtro da cuba em aço inox aisi-304, de fácil acesso e extração para limpeza e acesso à cuba.
- Filtro de segurança para aspiração da bomba.
- Caldeira de enxaguamento com isolamento térmico.
- Fácil acessibilidade para a instalação. Eletroválvula situada numa lateral (não é necessário retirar painéis para ligar a máquina).
- Quadro elétrico previsto para ligar facilmente doseadores de detergentes líquidos e sólidos, abrilhantador, micros de fim de ciclo, botão de emergência suplementar.

- uma tampa em cada braço que permite o acesso para limpar o seu interior.
- Bocais de enxaguamento facilmente desmontáveis e extraíveis.
- Sistema eletrónico de regulação de velocidades mediante variador de frequência.
- Controlo eletrónico de temperaturas configurável:
  - Lavagem (50 ÷ 65 °C)
  - Enxaguamento (70 ÷ 85 °C)
- Garantia de enxaguamento a 85 °C.
- Regulador de pressão para controlo do caudal.
- Botão de emergência incorporado.
- Sistema de proteção extra anti-entalamento na entrada, montado no acessório anti-salpicos as-260 (opcional).
- Sistema de proteção de porta aberta.
- Sistema de proteção ipx4.
- Sistema de deteção de bloqueio do carro de arrasto e função de retrocesso automático.
- Sistema de lavagem de grande potência com 4 braços de lavagem superiores e 4 inferiores.

- 3 Programas de lavagem: profundo, médio e alta capacidade.
- Enxaguamento de efeito duplo.
- Sistema economizador de energia: reduz o consumo, detendo o funcionamento das bombas, e passando o aquecimento de enxaguar ao modo "stand-by" (70 °C).
- Temporizador automático que desativa o motor de arrasto ao fim de um período de inatividade pré-fixado 10 minutos).
- Sistema economizador de energia na lavagem: a lavagem não arranca até detetar a passagem do cesto.
- Sistema economizador de enxaguamento. O enxaguamento acaba quando o cesto terminar de passar, poupando água e energia.
- Inclui micro de final de ciclo.

Inclui:  
 2 Cestos base, ct-10  
 2 Cestos para pratos cp-16/18  
 1 Cesto para copos cv-16/105  
 1 Cesto para cobertos ct-10 r

- Braços de lavagem facilmente desmontáveis em grupo, para limpeza, com

MODELO	HZ (1)	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA REDE	PROGRAMAS (CESTOS/H)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
					PROFUNDO	MÉDIO	ALTA CAPACIDADE					
CCO-120-L-HW	50	19048203	L	>50°	80	100	120		210	19,45	1.180 x 790 x 1.550	-
CCO-120-R-HW	50	19048204	R					LP + A				
CCO-120-L-CW	50	19045325	L	<50°	80	100	120		210	28,45	1.180 x 790 x 1.550	-
CCO-120-R-CW	50	19046527	R					LP + A				

(1): Consultar outras versões de fábrica possíveis.  
 (\*) Entrada dos cestos:  
 L: Entrada pela parte esquerda da máquina.  
 R: Entrada pela parte direita da máquina.

(\*\*) Zonas internas

## Cesto arrastado | Compactas concept



- Todos os principais componentes fabricados em aço inox aisi-304 anticorrosão: tanques, braços de lavagem e enxaguamento, bocais de enxaguamento, portas, sistema de arrasto de cestos, caldeira e tubagens metálicas.
- Portas de parede dupla com abertura ascendente.
- Bandejas com filtro da cuba em aço inox aisi-304, de fácil acesso e extração para limpeza e acesso à cuba.
- Filtro de segurança para aspiração da bomba.
- Caldeira de enxaguamento com isolamento térmico.
- Fácil acessibilidade para a instalação. Eletroválvula situada numa lateral (não é necessário retirar painéis para ligar a máquina).
- Quadro elétrico previsto para ligar facilmente doseadores de detergentes líquidos e sólidos, abrilhantador, micros de fim de ciclo, botão de emergência suplementar.

- uma tampa em cada braço que permite o acesso para limpar o seu interior.
- Bocais de enxaguamento facilmente desmontáveis e extraíveis.
- Sistema eletrónico de regulação de velocidades mediante variador de frequência.
- Controlo eletrónico de temperaturas configurável:
  - Lavagem (50 ÷ 65 °C)
  - Enxaguamento (70 ÷ 85 °C)
- Garantia de enxaguamento a 85 °C.
- Regulador de pressão para controlo do caudal.
- Botão de emergência incorporado.
- Sistema de proteção extra anti-entalamento na entrada, montado no acessório anti-salpicos as-260 (opcional).
- Sistema de proteção de porta aberta.
- Sistema de proteção ipx4.
- Sistema de deteção de bloqueio do carro de arrasto e função de retrocesso automático.
- Sistema de lavagem de grande potência com 4 braços de lavagem superiores e 4 inferiores.

- 3 Programas de lavagem: profundo, médio e alta capacidade.
- Enxaguamento de efeito duplo.
- Sistema economizador de energia: reduz o consumo, detendo o funcionamento das bombas, e passando o aquecimento de enxaguar ao modo "stand-by" (70 °C).
- Temporizador automático que desativa o motor de arrasto ao fim de um período de inatividade pré-fixado 10 minutos).
- Sistema economizador de energia na lavagem: a lavagem não arranca até detetar a passagem do cesto.
- Sistema economizador de enxaguamento. O enxaguamento acaba quando o cesto terminar de passar, poupando água e energia.
- Inclui micro de final de ciclo.

Inclui:  
 2 Cestos base, ct-10  
 2 Cestos para pratos cp-16/18  
 1 Cesto para copos cv-16/105  
 1 Cesto para cobertos ct-10 r

- Braços de lavagem facilmente desmontáveis em grupo, para limpeza, com

MODELO	HZ (1)	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA REDE	PROGRAMAS (CESTOS/H)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
					PROFUNDO	MÉDIO	ALTA CAPACIDADE					
CCO-160-L-HW	50	19048233	L	>50°	100	130	160		240	22,45	1.180 x 790 x 1.550	-
CCO-160-R-HW	50	19048255	R					LP + A				
CCO-160-L-CW	50	19048231	L	<50°	100	130	160		240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	-
CCO-160-R-CW	50	19048254	R					LP + A				

(1): Consultar outras versões de fábrica possíveis.  
 (\*) Entrada dos cestos:  
 L: Entrada pela parte esquerda da máquina.  
 R: Entrada pela parte direita da máquina.

(\*\*) Zonas internas

## CONCEPT

## Máquinas de lavar loiça compactas | versão "eco"-aquecimento a gás

CCO-160-L-ECO + AS-260 + GWB-40



## Características gerais

MODELO	HZ.	CÓDIGO	ENTRADA	AGUA REDE	PROGRAMAS (CESTOS/H)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	POTÊNCIA A GÁS (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
					PROFUNDO	MÉDIO	ALTA CAPACIDADE						
CCO-120-L-ECO	50	19046991	L	<50°	80	100	120		210	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	-
CCO-120-R-ECO	50	19046990	R					LP + A-ECO					
CCO-160-L-ECO	50	19048253	L	<50°	100	130	160		240	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	-
CCO-160-R-ECO	50	19048256	R					LP + A-ECO					

(#) Nota:  
O gerador já está incluído no preço do lava-louça. Quando encomendar, o código de gerador GWB-40 deve ser adicionado ao código da máquina.

(1): Consultar outras versões de fábrica possíveis.  
(\*) Entrada dos cestos:  
L: Entrada pela parte esquerda da máquina.  
R: Entrada pela parte direita da máquina.

(\*\*) Zonas internas  
 LP: Lavagem principal  
 A-ECO: Enxaguamento de efeito duplo

## Gerador de água quente a gás GWB-40

MODELO	CÓDIGO (1)	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
GWB-40	LPG 50 Hz - 19011596 GN 50 Hz - 19038585	GERADOR DE ÁGUA QUENTE A GÁS Queimador de tiro forçado e válvula dupla de segurança. Controlo eletrónico de temperatura e níveis de água. Descalcificação automática. Esvaziamento automático do tanque.	40,00	432x548x770	-

(1): Consultar outras versões de fábrica possíveis.

## Módulos complementares para máquinas de lavar loiça por arrasto compactas

AS-260



CRS-600



CDT-600



## Opção de entrada a selecionar entre:

MODELO	HZ	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
--------	----	--------	-----------	---------------	----------------	---

## OPÇÃO DE ENTRADA A SELECIONAR ENTRE

	AS-260	-	19048568	ACESSÓRIO ANTI-SALPICOS (ENTRADA) Com encaixe para ligação de extrator de condensação. Dotado de cortinas separadoras. Inclui elemento de proteção extra anti-entamento. Para colocar no começo do túnel. Instalação recomendada. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com recuperador de energia (CRS)	-	L = 260 mm	-
--	--------	---	----------	--	---	------------	---

	CRS-600	50/60	19048639	RECUPERADOR DE ENERGIA Recomendado para lava-louças com entrada de água fria (CW) a temperaturas não superiores a 25 °C. Aspira o vapor gerado no interior do túnel e envia a água de condensação para a cuba da máquina, aumentando a temperatura da água de 15/18 °C para 35/40 °C. Permite poupar até 3 kW-h. A sua instalação não acontece em máquinas com entrada de água quente, nem em modelos ECO com aquecimento da água de enxaguamento no gerador GWB-40. Módulo com sistema de arrasto. Equipado com cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com anteparo contra salpicos de entrada (AS-260).	0,75	600x790x1.930	-
--	---------	-------	----------	--	------	---------------	---

## OPÇÕES DE SAÍDA A SELECIONAR ENTRE

	CDT-600	50/60	19046516	TÚNEL DE SECAGEM: Elemento suplementar com caixa com resistências de 9 kW e ventilador superior para a secagem da loiça com motor de 0,55 kW. Módulo com sistema de arrasto incluído, para colocar no final da máquina. Dotado de cortinas separadoras. Prateleira inferior. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com anteparo contra salpicos de saída (ASE-260). Pode ser instalado um máximo de uma secadora por máquina.	9,55	600x790x1.930	-
--	---------	-------	----------	--	------	---------------	---

	ASE-260	-	19076633	ACESSÓRIO ANTI-SALPICOS (SAÍDA) Com encaixe para ligação de extrator de condensação. Dotado de cortinas separadoras. Inclui elemento de proteção extra anti-entamento. Opcional em todos os lava-louças de arrasto compactos ou modulares. Este elemento não pode ser instalado num lava-louças equipado com secagem CDT.	-	L = 260 mm	-
--	---------	---	----------	--	---	------------	---

## Acessórios desmontados

MODELO	HZ	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (KW)	DIMENSÃO: (mm)	€
KIT CDT-600 MODULE L	50/60	19056095	TÚNEL DE SECAGEM: Elemento suplementar com caixa com resistências de 9 kW e ventilador superior para a secagem da loiça com motor de 0,55 kW. Módulo com sistema de arrasto incluído, para colocar no final da máquina. Dotado de cortinas separadoras. Prateleira inferior. Pode ser instalado um máximo de uma secadora por máquina	9,55	600x790x1.930	-
KIT CDT-600 MODULE R	50/60	19086106				

## Transformações para outras tensões

VOLTAGEN	DESCRIÇÃO	€
400- 440V 3~ (RC-C)	3 ligações 400-440V para navios em lava-louças de suporte compacto	-
220-240V 3~ (RC)	3 ligações 220-240V para lava-louças de suporte	-





## CONCEPT

## Cesto arrastado | Modulares

CCO-320-L



## Características gerais

- Todos os principais componentes fabricados em aço inox AISI-304 anticorrosão: tanques, braços de lavagem e enxaguamento, bocais de enxaguamento, portas, sistema de arrasto de cestos, caldeira e tubagens metálicas.
- Portas de parede dupla com abertura ascendente.
- Bandejas com filtro da cuba em aço inox AISI-304, de fácil acesso e extração para limpeza e acesso à cuba.
- Filtro de segurança para aspiração da bomba.
- Caldeira de enxaguamento com isolamento térmico.
- Fácil acessibilidade para a instalação. Eletroválvula situada numa lateral (não é necessário retirar painéis para ligar a máquina).
- Quadro elétrico previsto para ligar facilmente doseadores de detergentes líquidos e sólidos, abrillantador, micros de fim de ciclo, botão de emergência suplementar.
- Braços de lavagem facilmente desmontáveis em grupo, para limpeza, com uma tampa em cada ramo que permite o acesso para limpar o interior.

- Bocais de enxaguamento facilmente desmontáveis e extraíveis.
- Sistema eletrónico de regulação de velocidades mediante variador de frequência.
- Controlo eletrónico de temperaturas configurável:
  - Lavagem (50 ÷ 65 °C)
  - Enxaguamento (70 ÷ 85 °C)
- Garantia de enxaguamento a 85 °C.
- Regulador de pressão para controlo do caudal.
- Botão de emergência incorporado.
- Sistema de proteção extra anti-entalamento na entrada, montado no acessório anti-salpícos AS-260 de série.
- Sistema de bloqueio de porta aberta.
- Sistema de proteção IPX4.
- Sistema de deteção de bloqueio do carro de arrasto e função de retrocesso automático.
- Módulo de pré-lavagem com 3 braços de lavagem superiores e 3 inferiores.
- Módulos de lavagem de grande potência com 5 braços de lavagem superiores e 5 inferiores.
- 3 programas de lavagem: intensivo (DIN10534), médio e alta capacidade.

- Pré-enxaguamento e enxaguamento, ambos de duplo efeito, em modelos 180, 225 e 270.
- Pré-enxaguamento de triplo efeito e enxaguamento de duplo efeito em modelo 320.
- Sistema economizador de energia: reduz o consumo, detendo o funcionamento das bombas, e passando o aquecimento de enxaguar ao modo "stand-by" (70 °C).
- Temporizador automático que desativa o motor de arrasto após um período de inatividade pré-fixado (10 minutos).
- Sistema economizador de energia na lavagem: a lavagem não arranca até detetar a passagem do cesto.
- Sistema economizador de enxaguamento. O enxaguamento termina quando o cesto acabar de passar, poupando água e energia.
- Inclui micro de final de ciclo.

- Inclui:
- 2 cestos base, CT-10
  - 2 cestos para pratos CP-16/18
  - 1 cesto para copos CV-16/105
  - 1 cesto para cobertos CT-10 R

MODELO	HZ (1)	CÓDIGO	ENTRADA (*)	ÁGUA REDE	PROGRAMAS (CESTOS/H)			MÓDULOS COMPOSIÇÃO (**)	CONSUMO DE ÁGUA (L/H)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
					INTENSIVO (DIN-10534)	MÉDIO	ALTA CAPACIDADE					
CCO-270-L-HW	50	19048608	L	>50°	140	205	270	AS-260 + PL5+LP+DA	240	39,9	2.660 x 790 x 1.550	-
CCO-270-R-HW	50	19048614	R	>50°	140	205	270	AS-260 + PL5+LP+DA	240	48,9	2.660 x 790 x 1.550	-
CCO-270-L-CW	50	19048606	L	<50°	140	205	270	AS-260 + PL5+LP+DA	240	48,9	2.660 x 790 x 1.550	-
CCO-270-R-CW	50	19048612	R	<50°	140	205	270	AS-260 + PL5+LP+DA	240	48,9	2.660 x 790 x 1.550	-
CCO-320-L-HW	50	19048621	L	>50°	170	245	320	AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	47,1	3.260 x 790 x 1.550	-
CCO-320-R-HW	50	19048630	R	>50°	170	245	320	AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	47,1	3.260 x 790 x 1.550	-
CCO-320-L-CW	50	19048618	L	<50°	170	245	320	AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
CCO-320-R-CW	50	19048627	R	<50°	170	245	320	AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-

(1): Consultar outras versões de fábrica possíveis.

(\*) Entrada dos cestos:  
L: Entrada pela parte esquerda da máquina.  
R: Entrada pela parte direita da máquina.(\*\*) COMPOSIÇÃO DE MÓDULOS  
Os esquemas e a composição indicados correspondem sempre à versão de entrada pela esquerda

- AS-260: Acessório anti-salpícos
- PL3: Pré-lavagem com água fria
- PL5: Primeira lavagem com água fria
- L5: Primeira lavagem com água quente
- LP: Lavagem principal
- DA: Pré-enxaguamento e enxaguamento de duplo efeito
- TA: Pré-enxaguamento de triplo efeito e enxaguamento de duplo efeito

217

## CONCEPT

## Máquinas de lavar loiça modulares | versão "eco" - aquecimento a gás

CCO-225-L-ECO + GWB-40



## Características específicas

- As máquinas de lavar loiça por arrasto versão ECO são dotadas de um gerador externo de água quente, com aquecimento a gás, modelo GWB-40 (#).
- O gerador substitui na máquina de lavar loiça o boiler elétrico de enxaguamento, o que representa uma poupança significativa de consumo elétrico.

- Dada a potência de aquecimento do gerador, a máquina de lavar loiça está preparada para ser instalada em instalações com entrada de água fria.
- A máquina de lavar loiça está equipada com uma motobomba para o envio de água do gerador para os bocais de enxaguamento.

- A máquina de lavar loiça integra um regulador de caudal para assegurar um consumo de água constante.
- O primeiro enchimento da cuba de lavagem da máquina de lavar loiça é realizado com a água proveniente tanto do gerador como da eletroválvula de enchimento.

MODELO	HZ	CÓDIGO	ENTRADA	ÁGUA REDE	PROGRAMAS (CESTOS/H)	MÓDULOS COMPOSIÇÃO	CONSUMO DE ÁGUA (L/H)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	DIMENSÕES (mm)	€			
CCO-180-L-ECO	50	19048584	L	<50°	90	135	180	AS-260 + LP+DA-ECO   GWB-40	210	19,7	48	1.750 x 790 x 1.550	-
CCO-180-R-ECO	50	19048591	R	<50°	90	135	180	AS-260 + LP+DA-ECO   GWB-40	210	19,7	48	1.750 x 790 x 1.550	-
CCO-225-L-ECO	50	19048597	L	<50°	125	175	225	AS-260+PL3+LP+DA-ECO   GWB-40	210	20,9	48	2.360 x 790 x 1.550	-
CCO-225-R-ECO	50	19048602	R	<50°	125	175	225	AS-260+PL3+LP+DA-ECO   GWB-40	210	20,9	48	2.360 x 790 x 1.550	-
CCO-270-L-ECO	50	19048610	L	<50°	140	205	270	AS-260 + PL5+LP+DA-ECO   GWB-40	240	21,9	48	2.660 x 790 x 1.550	-
CCO-270-R-ECO	50	19048616	R	<50°	140	205	270	AS-260 + PL5+LP+DA-ECO   GWB-40	240	21,9	48	2.660 x 790 x 1.550	-
CCO-320-L-ECO	50	19048624	L	<50°	170	245	320	GWB-40	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	-
CCO-320-R-ECO	50	19048633	R	<50°	170	245	320	GWB-40	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	-

(1) Consultar outras versões de fábrica possíveis.

(\*) Nota sobre códigos  
O gerador já está incluído no preço do lava-loiça. Quando encomendar, o código de gerador GWB-40 deve ser adicionado ao código da máquina.(\*) Entrada dos cestos:  
L: Entrada pela parte esquerda da máquina.  
R: Entrada pela parte direita da máquina.(\*\*) COMPOSIÇÃO DE MÓDULOS  
Os esquemas e a composição indicados correspondem sempre à versão de entrada pela esquerda

- AS-260 - Acessório anti-salpícos
- PL3 - Pré-lavagem com água fria
- PL5 - Primeira lavagem com água fria
- L5 - Primeira lavagem com água quente
- LP - Lavagem principal
- DA - ECO Enxaguamento e pré-enxaguamento de duplo efeito
- TA - ECO Enxaguamento de duplo efeito e pré-enxaguamento de triplo efeito.

## Gerador de água quente a gás GWB-40

MODELO	CÓDIGO (1)	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
GWB-40	LPG 50 Hz -19011596 GN 50 Hz - 19038585	GERADOR DE ÁGUA QUENTE A GÁS Queimador de tiro forçado e válvula dupla de segurança. Controlo eletrónico de temperatura e níveis de água. Descalcificação automática. Esvaziamento automático do tanque.	40,00	432x548x770	-

(1) Consultar outras versões de fábrica possíveis.

218

# Módulos complementares para máquinas de lavar louça por arrasto

CRS-700 L



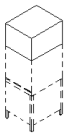
CDT-600



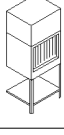
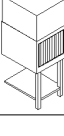

Opções de montagem de fábrica mediante solicitação

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
--------	--------	-----------	---------------	----------------	---

OPÇÃO DE ENTRADA

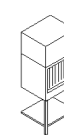
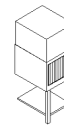
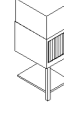
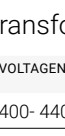
	(*) CRS-700-L CRS-700-R	19056031 19048641	RECUPERAÇÃO DE ENERGIA SUPERIOR Recomendado para lava-louças com entrada de água fria (CW) com temperaturas não superiores a 25 °C. Aspira o vapor produzido no interior do túnel e envia a água condensada para os tanques da máquina, aumentando a temperatura da água de 15/18 °C para 35/40 °C. Poupe até 3 kW-h. Equipado no topo da máquina de lavar louça. Não aumenta o comprimento. A sua instalação não ocorre em máquinas com entrada de água quente, nem em modelos ECO com aquecimento de água de enxaguamento no gerador GWB-40.	0,55	600x790x500	-
---	-------------------------------	----------------------	---	------	-------------	---

OPÇÃO DE SAÍDA A SELECIONAR

	CDT-600	19046516	Elemento suplementar com caixa de elemento de aquecimento de 9 kW e ventilador superior, para secagem dos pratos com motor de 0,55 kW. Módulo com sistema de transporte incluído, para colocação no final da máquina. Com cortinas separadoras. Prateleira inferior. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com suplemento de proteção anti-salpicos existente (ASE-260). Pode ser instalado um máximo de uma secadora por máquina.	9,55	600x790x1.930	-
	CDT-800	19047215	TÚNEL DE SECAGEM LONGO PARA MODELOS 270 E 320: Elemento suplementar com caixa de elemento de aquecimento de 13,5 kW e ventilador superior, para secagem dos pratos com motor de 1,1 kW. Módulo com sistema de transporte incluído, para colocação no final da máquina. Com cortinas separadoras. Prateleira inferior. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com suplemento de proteção anti-salpicos existente (ASE-260). Pode ser instalado um máximo de uma secadora por máquina.	14,6	800x790x1.930	-
	ASE-260	19076633	SUPLEMENTO DE PROTEÇÃO ANTI-SALPICOS (SAÍDA) Com encaixe para ligação de extrator de fumos. Com cortinas separadoras. Inclui elemento de proteção anti-aprisionamento adicional. Opcional em todos os lava-louças de suporte compacto ou modular. Este item não pode ser instalado em lava-louças equipados com secagem CDT.	-	L = 260 mm	-

(\*) Entrada dos custos: L: Entrada pela parte esquerda da máquina. R: Entrada pela parte direita da máquina.

## Acessórios desmontados

MODELO	HZ	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
	KIT CDT-600 MODULE L	50/60 19056095	TÚNEL DE SECAGEM CURTO PARA MODELOS 180 E 225 Elemento suplementar com caixa de elemento de aquecimento de 9 kW e ventilador superior, para secagem dos pratos com motor de 0,55 kW. Módulo com sistema de transporte incluído, para colocação no final da máquina. Com cortinas separadoras. Prateleira inferior. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com suplemento de proteção anti-salpicos existente (ASE-260). Pode ser instalado um máximo de uma secadora por máquina.	9,55	600x790x1.930	-
	KIT CDT-600 MODULE R	50/60 19086106	TÚNEL DE SECAGEM CURTO PARA MODELOS 180 E 225 Elemento suplementar com caixa de elemento de aquecimento de 9 kW e ventilador superior, para secagem dos pratos com motor de 0,55 kW. Módulo com sistema de transporte incluído, para colocação no final da máquina. Com cortinas separadoras. Prateleira inferior. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com suplemento de proteção anti-salpicos existente (ASE-260). Pode ser instalado um máximo de uma secadora por máquina.	9,55	600x790x1.930	-
	KIT CDT-800 MODULE L	50/60 19056098	TÚNEL DE SECAGEM LONGO PARA MODELOS 270 E 320: Elemento suplementar com caixa de elemento de aquecimento de 13,5 kW e ventilador superior, para secagem dos pratos com motor de 1,1 kW. Módulo com sistema de transporte incluído, para colocação no final da máquina. Com cortinas separadoras. Prateleira inferior. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com suplemento de proteção anti-salpicos existente (ASE-260). Pode ser instalado um máximo de uma secadora por máquina.	14,6	800x790x1.930	-
	KIT CDT-800 MODULE R	50/60 19086108	TÚNEL DE SECAGEM LONGO PARA MODELOS 270 E 320: Elemento suplementar com caixa de elemento de aquecimento de 13,5 kW e ventilador superior, para secagem dos pratos com motor de 1,1 kW. Módulo com sistema de transporte incluído, para colocação no final da máquina. Com cortinas separadoras. Prateleira inferior. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com suplemento de proteção anti-salpicos existente (ASE-260). Pode ser instalado um máximo de uma secadora por máquina.	14,6	800x790x1.930	-

## Transformações para outras tensões

VOLTAGEM	DESCRIÇÃO	€
400- 440V 3~ (RC-M)	3 ligações 400-440V para navios em lava-louças de suporte modular	-
220-240V 3~ (RC)	3 ligações 220-240V para lava-louças de suporte	-



Tabela de módulos que podem fazer parte da composição dos trens de arrasto modulares.

A composição dos diferentes modelos é indicada nas páginas anteriores.

MÓDULO	COMPACTO		MODULAR			
	CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Acessório anti-salpicos + anti-entallamento na entrada	AS-260	o	o	•	•	•
Pré-lavagem	PL3	-	-	•	-	•
Pré-lavagem intensa	PL5	-	-	-	•	-
Primeira lavagem	L5	-	-	-	-	•
Lavagem principal	LP	•	•	•	•	•
Enxaguamento de efeito duplo	A	•	•	-	-	-
Enxaguamento de efeito duplo ECO rinse	A-ECO	o	o	-	-	-
Pré-enxaguamento de efeito duplo + Enxaguamento de efeito duplo	DA	-	-	•	•	•
Pré-enxaguamento de efeito duplo + Enxaguamento de efeito duplo ECO rinse	DA-ECO	-	-	o	o	o
Pré-enxaguamento de efeito triplo + Enxaguamento de efeito duplo	TA	-	-	-	-	•
Pré-enxaguamento de efeito triplo + Enxaguamento de efeito duplo ECO rinse	DA / TA-ECO	-	-	-	-	o
Módulo de secagem 600	CDT-600	o	o	o	o	-
Módulo de secagem 800	CDT-800	-	-	-	-	o
Recuperador de energia para modelos compactos	CRS-600	o	o	-	-	-
Recuperador de energia para máquinas de lavar louça modulares	CRS-700	-	-	o	o	o
Acessório anti-salpicos na saída	ASE-260	o	o	o	o	o

Todos os aparelhos modulares estão dotados de série na entrada com um módulo anti-salpicos AS-260, com 260 mm de comprimento. Este módulo está preparado para a ligação de um extrator exterior. Opcionalmente, este pode ser solicitado como suplemento para colocar à saída da máquina.

Os túneis de secagem CDT são colocados à saída do aparelho, pelo que o comprimento total aumenta em 600 ou 800 mm (segundo o modelo de túnel de secagem instalado). Nos modelos 270 e 320, o túnel de secagem que deve ser instalado é o extra CDT-800.

O recuperador de energia CRS-700 deve ser colocado por cima das máquinas de lavar louça modulares, e o comprimento total não será aumentado. Recomendado para máquinas de lavar louça com entrada

de água fria (CW) com temperaturas não superiores a 25 °C. A sua instalação não resulta em máquinas com entrada de água quente, nem em modelos ECO com aquecimento da água de enxaguamento no gerador GWB-40.

Este acessório tem a missão de recolher os vapores do interior da máquina de lavar louça e, depois de um processo de condensação, envia esta água (que se encontra a alta temperatura) para o sistema de enxaguamento, elevando a temperatura média neste processo, requerendo menos aporte de energia elétrica, e contribuindo para uma notável poupança energética e económica (em torno de 3 kW-h).

## Tabela resumo de características para máquinas de lavar louça por arrasto

	CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
<b>VELOCIDADES</b>	3	3	3	3	3	3
<b>PRODUÇÃO</b> (Cestos/h)						
Programa lavagem profunda	80	100	-	-	-	-
Programa intensivo (DIN-10534)	-	-	90	125	140	170
Programa médio	100	130	135	175	225	245
Programa alta capacidade	120	160	180	225	270	320
<b>PRÉ-LAVAGEM PL3,PL5</b>						
Capacidade da cuba (l)	-	-	-	60	100	60
Potência bomba (kW)	-	-	-	1,2	2,2	1,2
<b>LAVAGEM L5, LP</b>						
Capacidade da cuba (l)	50	50	100	100	100	200
Temperatura (°C)	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65
Potência aquecimento (kW)	9	9	12	12	12	18
Potência bomba (kW)	1,2	1,2	2,2	2,2	2,2	4,4
<b>PRÉ-ENXAGUAMENTO DA, TA</b>						
Capacidade da cuba (l)	-	-	15	15	15	15
Temperatura (°C)	-	-	70	70	70	70
Potência aquecimento (kW)	-	-	5	5	5	5
Potência bomba (kW)	-	-	0,26	0,26	0,26	0,26
<b>ENXAGUAMENTO</b>						
Capacidade da caldeira (l)	21	21	21	21	21	21
Temperatura (°C)	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85
Potência aquecimento (kW)						
CW	27	30	27	24	27	27
CW com recuperador	24	27	24	21	24	24
HW	18	21	18	15	18	18
ECO	-	-	-	-	-	-
Potência bomba enxaguamento ECO rinse (kW)	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Consumo de água *1 (l/h)	210	240	210	210	240	240
(l/cesto)	1,75	1,5	1,17	0,93	0,89	0,75
<b>LIGAÇÃO STANDARD</b>						
Tipo de ligação (de fábrica)	ALT.	ALT.	ALT.	SIM.	SIM.	SIM.
Voltagem *2	400 V /3N ~ / 50 - 60Hz					
Potência total (kW)						
CW	28,5	31,5	34,7	44,9	48,9	56,1
CW com recuperador	26,2	29,2	32,3	42,5	46,5	53,7
HW	19,5	22,5	25,7	35,9	39,9	47,1
ECO	10,7	10,7	19,7	20,9	21,9	29,1
ECO gas booster (gás kW)	38	38	38	38	38	38
<b>LARGURA (MM)</b>						
Standard	1180	1180	1760	2360	2660	3260
Com módulo de secagem	1780	1780	2360	2960	3460	4060
Base (mm)	790	790	790	790	790	790
<b>ALTURA (MM) *3</b>						
Standard	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610
Com secagem	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920
Com recuperador	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020
Com porta aberta	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930
Altura de trabalho (mm)	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
Altura útil de entrada (mm)	390	390	390	390	390	390
Largura de passagem (mm)	510	510	510	510	510	510
<b>PESO (KG)</b>						
Líquido	211	211	259	381	434	556
Bruto	305	305	382	556	628	792
<b>LIGAÇÃO DE ÁGUA</b>						
Pressão de trabalho	2 - 4 bars					
Tipo de ligação	3/4" GAS					
Tª da água quente	50 °C - 60 °C					
Tª da água fria	15 °C - 50 °C					

\*1- Informação não vinculativa. O consumo poderá variar em função das características da instalação

\*2- Tensão standard: 400 V 3+N - Para outras tensões ou opções, consultar a Fagor Professional

\*3- Os pés reguláveis permitem ajustar a altura, elevando a máquina até 60 mm

## Mesas para máquinas de lavar louça de arrasto

Mesa MFDB-1200 LM-D, com bancada e torneira de chuveiro



## Características gerais

- Mesas com bancada e torneira de chuveiro.
- Alçado posterior.
- Previstas para acoplar a todos os modelos de lava-louças de arraste compactos e modulares.

MLB-1200 LM-R    MLB-1200 ECO LM-R    MFDB-1200 LM-R    MFDB-1500 LM-R

MODELO	CÓDIGO	ENTRADA (*)	CARACTERÍSTICAS DOTAÇÃO	DIMENSÕES (mm)	€
MLB-1200 LM-R	19006097	R	- Alçado posterior - Prateleira inferior - Guias para os cestos	1.200x800x900	-
MLB-1200 LM-L	19006096	L			
MLB-1200 ECO/LM-R	19006099	R	- Alçado posterior - Prateleira inferior - Guias para os cestos	1.200x800x900	-
MLB-1200 ECO/LM-L	19006098	L	- Orifício para chaminé de GWB-40		
MFDB-1200 LM-R	19006104	R	- Alçado posterior - Bancada de cozinha - Torneira de chuveiro - Prateleira inferior - Guias para os cestos	1.200x800x900	-
MFDB-1200 LM-L	19006105	L			
MFDB-1500 LM-R	19006404	R	- Alçado posterior - Bancada de cozinha - Torneira de chuveiro - Prateleira inferior - Guias para os cestos	1.500x800x900	-
MFDB-1500 LM-L	19006405	L			

(\*) Entrada dos cestos:  
L: Entrada pelo lado esquerdo da máquina.  
D: Entrada pelo lado direito da máquina.

## Mesas de detritos



## Características gerais

- Construção em aço inoxidável.
- Mesa central acessível por ambos os lados.
- Prateleira a 850 mm de altura com rebordo em todo o perímetro.
- Orifício central para os detritos com aro de borracha protector das pancadas da louça, desmontável para limpeza.
- Espaço inferior para cesto do lixo.
- Estante superior situada a 450 mm de altura sobre a prateleira, com suporte tubular e com barra central que permite a colocação dos cestos inclinados por ambos os lados, com fácil acessibilidade para a colocação da louça.
- Pés reguláveis em altura.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES DEL ESTANTE (mm)	CAPACIDADE DEL ESTANTE (CESTOS)	DIMENSÕES (mm)	€
MD3C	19006410	1.530x600	3	1.600x800x1.642	-
MD4C	19006509	2.030x600	4	2.100x800x1.642	-

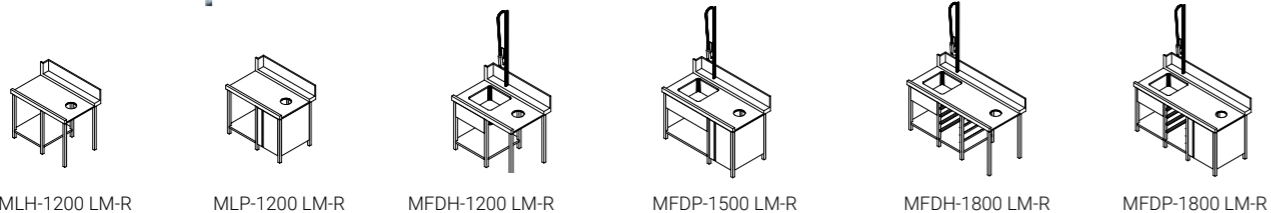
## Mesas para máquinas de lavar louça de arrastre

MFDP-1800 LM-L  
Mesa MFDD-1800-I, com bancada, torneira de chuveiro e orifício para a cuba

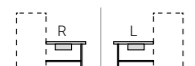


### Características gerais

- Mesas com orifício para caixote do lixo.
- Alojamento inferior aberto o com porta.
- As mesas com bancada, com torneira de chuveiro flexível.
- Alçado posterior.
- Previstas para acoplar a todos os modelos de lava-louças de arrastre compactos e modulares.



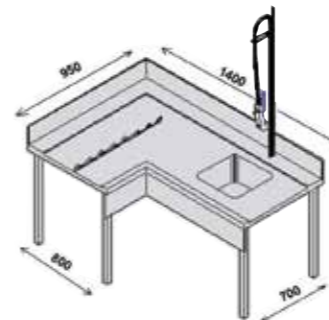
MODELO	CÓDIGO	BÁSICO (*)	ALOJAMENTO DO CAIXOTE	CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES (mm)	€
MLH-1200 LM-R	19006100	R	ABERTO	- Prateleira inferior	1.200x800x900	-
MLH-1200 LM-L	19006101	L				
MLP-1200 LM-R	19006102	R	PORTA	- Prateleira inferior	1.200x800x900	-
MLP-1200 LM-L	19006103	L				
MFDH-1200 LM-R	19006106	R	ABERTO	- Bancada de cozinha - Torneira de chuveiro - Prateleira inferior	1.200x800x900	-
MFDH-1200 LM-L	19006107	L				
MFDP-1200 LM-R	19006108	R	PORTA	- Bancada de cozinha - Torneira de chuveiro - Prateleira inferior	1.200x800x900	-
MFDP-1200 LM-L	19006109	L				
MFDH-1500 LM-R	19006408	R	ABERTO	- Bancada de cozinha - Torneira de chuveiro - Prateleira inferior	1.500x800x900	-
MFDH-1500 LM-L	19006407	L				
MFDP-1500 LM-R	19006409	R	PORTA	- Bancada de cozinha - Torneira de chuveiro - Prateleira inferior	1.500x800x900	-
MFDP-1500 LM-L	19006406	L				
MFDH-1800 LM-R	19006506	R	ABERTO	- Bancada de cozinha - Torneira de chuveiro - Prateleira inferior - Guias para cestos	1.800x800x900	-
MFDH-1800 LM-L	19006507	L				
MFDP-1800 LM-R	19006508	R	PORTA	- Bancada de cozinha - Torneira de chuveiro - Prateleira inferior - Guias para cestos	1.800x800x900	-
MFDP-1800 LM-L	19006505	L				



(\*) Entrada dos cestos:  
L: Entrada pelo lado esquerdo da máquina.  
D: Entrada pelo lado direito da máquina.

## Mesas de pre-lavagem com carregador em ângulo incorporado

MCFD-1000 R



### Características gerais

- Mesa em ângulo dotada de carregador em ângulo de 90° que aproveita o movimento de arraste da máquina de lavar a louça para introduzir as cestas na mesma.
- Alçado posterior de 200 mm.
- Cuba 450 x 450 mm e torneira de chuveiro flexível.
- Peça ao fabricante que adapte a máquina para instalar a mesa.

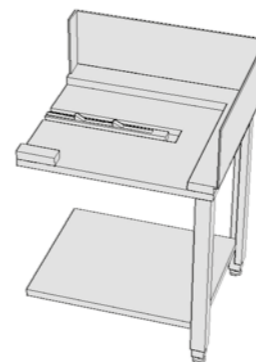
MODELO	CÓDIGO	BÁSICO (*)	CARACTERÍSTICAS DOTAÇÃO	DIMENSÕES (mm)
MCFD-1000 R	19006350	R	- Prateleira posterior - Bancada de cozinha - Torneira de chuveiro - Carregador	1.400x950x900
MCFD-1000 L	19006351	L		



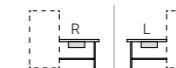
(\*) Entrada dos cestos:  
L: Entrada pelo lado esquerdo da máquina.  
D: Entrada pelo lado direito da máquina.

## Carregadores de cestos em angulo

E-90-R-CV



- Elemento para introduzir os cestos na máquina.
- Movimento pelo sistema de avanço do transportador.
- Guarda traseira 250 mm.
- Prateleira inferior.
- Peça ao fabricante que adapte a máquina para instalar o introdutor.



(\*) Entrada dos cestos:  
L: Entrada pelo lado esquerdo da máquina.  
D: Entrada pelo lado direito da máquina.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES (mm)	€
E-90-L	19004789	CARREGADOR EM ANGULO PER LA ESQUERDA Para transportadores de suportes COM proteção de salpicos à entrada (AS-260).	800x700x850	-
E-90-L-CV	19004792	CARREGADOR EM ANGULO PER LA ESQUERDA Para transportadores de suportes SEM proteção de salpicos à entrada (AS-260).	800x700x850	-
E-90-R	19004790	CARREGADOR EM ANGULO PER LA DIREITA Para transportadores de suportes COM proteção de salpicos à entrada (AS-260).	800x700x850	-
E-90-R-CV	19004791	CARREGADOR EM ANGULO PER LA DIREITA Para transportadores de suportes SEM proteção de salpicos à entrada (AS-260).	800x700x850	-
-	19003534	Mecanismo de introdução de cestos a instalar num introdutor feito à medida	-	-



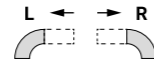
## Curvas automatizadas para saída

180-L-TS



### Características gerais

- Funciona com o movimento de arraste da máquina de lavar a louça.




	180-L-TS	19004788	L	CURVA AUTOMATIZADA 180° A ESQUERDA Para transportadores de suportes SEM proteção de salpicos à saída (ASE-260). Também para modelos com túnel de secagem	778x1.442x900
	180-L	19004786	L	CURVA AUTOMATIZADA 180° A ESQUERDA Para transportadores de suportes COM proteção de salpicos à saída (ASE-260).	778x1.442x900
	180-R-TS	19004797	R	CURVA AUTOMATIZADA 180° A DIREITA Para transportadores de suportes SEM proteção de salpicos à saída (ASE-260). Também para modelos com túnel de secagem	778x1.442x900
	180-R	19004787	R	CURVA AUTOMATIZADA 180° A DIREITA Para transportadores de suportes COM proteção de salpicos à saída (ASE-260).	778x1.442x900
	90-L-TS	19004795	L	CURVA AUTOMATIZADA 90° A ESQUERDA Para transportadores de suportes SEM proteção de salpicos à saída (ASE-260). Também para modelos com túnel de secagem	778x778x900
	90-L	19004794	L	CURVA AUTOMATIZADA 90° A ESQUERDA Para transportadores de suportes COM proteção de salpicos à saída (ASE-260).	778x778x900
	90-R-TS	19004796	R	CURVA AUTOMATIZADA 90° A DIREITA Para transportadores de suportes SEM proteção de salpicos à saída (ASE-260). Também para modelos com túnel de secagem	778x778x900
	90-R	19004793	R	CURVA AUTOMATIZADA 90° A DIREITA Para transportadores de suportes COM proteção de salpicos à saída (ASE-260).	778x778x900

## Elementos de transporte com rolos



### Características gerais

- Construção em aço inoxidável.
- Orifício para drenagem com tampão incorporado.
- Rolos em ABS Ø 40 mm desmontáveis para limpeza.
- Pés em tubo quadrado de aço inoxidável.
- Inclui interruptor de fim de curso para ligação ao lava-louça.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE (CESTOS)	DIMENSÕES (mm)	€	
	MR2C	19004901	Mesa com rolos	2	1128x665x850	-
	MR3C	19005073	Mesa com rolos	3	1638x665x850	-
	MR4C	19004902	Mesa com rolos	4	2148x665x850	-

# Lava-louça de tapete

Lava-louça de tapete .....231

**Ligação de água:**  
Aconselha-se alimentar as máquinas com água quente sanitária, com temperatura de entrada entre 15 e 25 °.

**Pressão dinâmica de água recomendada:**  
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm<sup>2</sup>  
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm<sup>2</sup>

**Dureza da Água:**  
Todas as máquinas de lavar a louça deverão ser ligadas a uma torneira de água descalcificada quando o valor da dureza da água local ultrapasse os 10 HF / 6 HD.

Os problemas de operação derivados de uma instalação defeituosa que não cumpram as instalações indicadas não serão considerados como garantia.



Uma solução de alto rendimento.



Acesso à web



Vídeo comercial



Folheto comercial

## Lava-louças de voo



## Características comuns da gama

- Módulos de lavagem sem tubagem interna.
- Construção double-skin.
- Portas double-skin com isolamento térmico e acústico.
- Portas de contrapeso com batentes de segurança permitem acesso total e sem restrições às áreas de pré-lavagem, lavagem, pré-enxaguamento e enxaguamento.
- Construção modular permite que a máquina seja dividida no local em módulos mais estreitos.
- Área de carga de 763 mm e área de descarga de 830 mm de comprimento útil a 900 mm de altura.
- Módulo de proteção anti-salpicos (AS) de 150 mm na área de carga.
- Ativação do processo de lavagem por célula fotoelétrica.
- Velocidade de acionamento da correia controlada por um conversor de frequência e um micro-corte que, no caso de qualquer tipo de bloqueio, para a máquina sem causar qualquer dano à mesma. Tem uma característica de desbloqueio que inverte a correia para ajudar a remover o encravamento.
- Temporizador automático: após um período de inatividade, o motor de tração é desativado, reduzindo o consumo de energia.
- Modo de economia de energia (stand-by): Redução de consumo de energia e deposição de calcário no elemento de aquecimento, reduzindo a temperatura da água da caldeira e do tanque quando a máquina não está em funcionamento.
- Sistema de pré-aquecimento automático. Ativação das bombas de lavagem e das secadoras antes de alcançar as temperaturas definidas para aquecer o ambiente e, deste modo, alcançar um início rápido da máquina.
- Tanques de lavagem:
  - Tanque de 100 litros.
  - Sistema de lavagem que consiste de 6 braços superiores e 5 braços inferiores.
- Braços de aço inoxidável na pré-lavagem e lavagem, removível para limpeza.
- Filtragem de nível triplo nos módulos de lavagem e pré-lavagem.
- O fundo do tanque é estampado para garantir a drenagem completa e facilitar a limpeza.
- Caldeiras com isolamento térmico.
- Braços de enxaguamento de aço inoxidável facilmente removível, com bicos de enxaguamento de elevada eficiência.
- Sistema de aspiração de vapor ajustável que impede a fuga dos vapores.
- Recuperação de energia incluída, localizada na parte superior da máquina, que permite que a potência instalada seja reduzida em 9 kW.
- Secagem (D) colocada na área de descarga e possibilidade de adicionar até 2 secadoras adicionais.
- Cortinas resistentes a temperaturas elevadas e detergentes, que são instaladas para impedir os salpicos de água e a contaminação entre módulos.
- Detecção de final da correia com paragem e início automático.
- Máquina protegida contra jatos de água, de acordo com a categoria IPX5.

## Interface

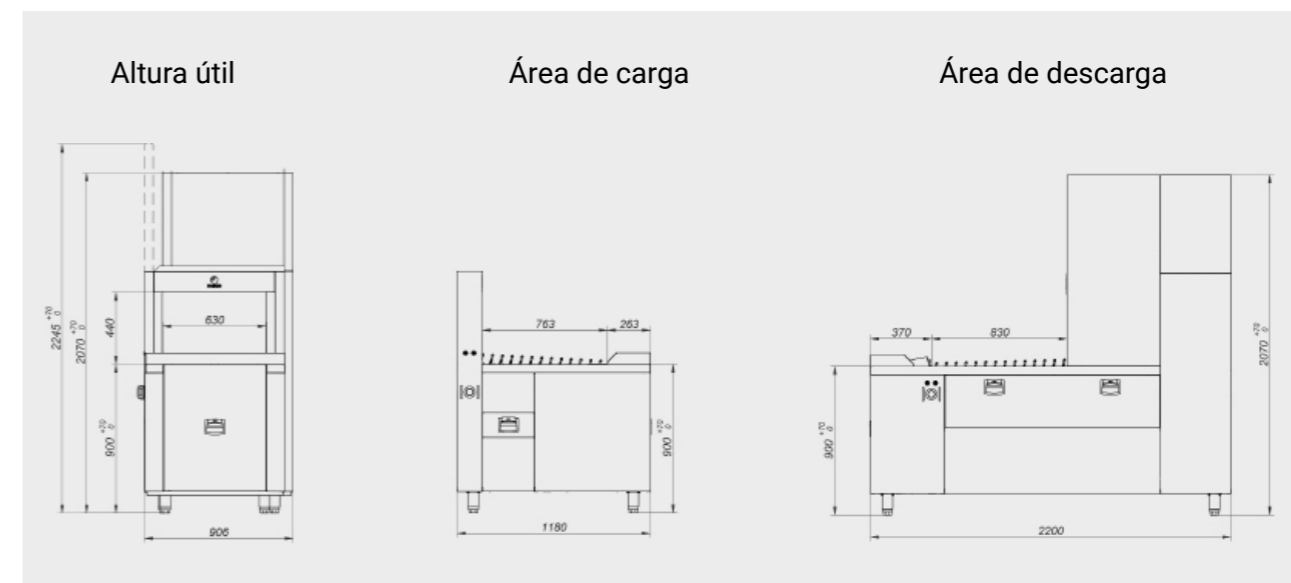


Interruptor eletromecânico que lhe permite escolher entre 3 programas, dependendo da carga de trabalho ou sujidade.

- Dois mostradores digitais para o controlo e visualização de temperaturas de lavagem e enxaguamento.
- Destrua o botão de pressão para inverter o carrinho de transporte para remover o encravamento e outro botão

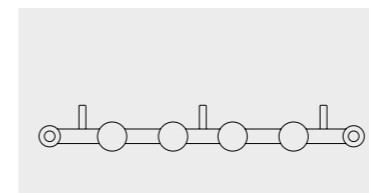
de pressão para ativá-lo. Os botões de pressão de bloqueio e ativação do carrinho de transporte também estão nas áreas de carga e descarga.

- Botões de pressão de emergência na entrada e saída incluídos.
- Interruptor principal incluído.

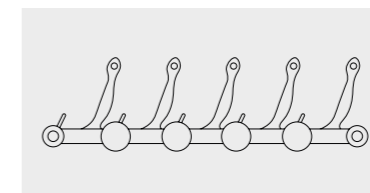


## Cintas disponíveis

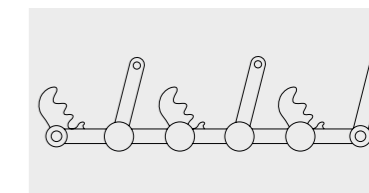
Correia para pratos e cestos



Correia para artigos de cozinha (tachos e recipientes)



Correia para bandejas isotérmicas



CONCEPT

# Lava-louças de voo FCO-W4-RD

FCO-W4-RD R



## Características específicas

- Interruptor eletromecânico que lhe permite escolher entre 3 programas e dois mostradores digitais para o controlo e visualização de temperaturas de lavagem e enxaguamento.
- Módulo de proteção anti-salpicos (AS).
- Lavagem principal (W).
- Pré-Enxaguamento / Enxaguamento (4)
- Pré-enxaguamento: Consiste de 2 braços superiores e 1 de pré-enxaguamento inferior.
- Enxaguamento: Com uma bomba de enxaguamento. Dispositivo de não-retorno de tipo A em conformidade com a aprovação de EN 1717 e WRAS. Consiste de 1 braço de enxaguamento superior e 1 inferior. Utiliza um conversor de frequência para a bomba de enxaguamento, que permite variar a quantidade de água de enxaguamento adaptando-o automaticamente para a velocidade de transporte selecionada.
- Recuperação de energia como padrão (R).
- Uma secagem padrão (D) para uma secagem óptima da loiça de cerâmica. Possibilidade de acrescentar dois tempos de secagem suplementares para a secagem de loiça de plástico ou de aço inoxidável.

## Dados Técnicos

Altura (1)	mm	2070	
Altura com a porta aberta	mm	2245	
Apuramento	mm	630x440	
Pressão da água de abastecimento mín.-máx.	bar	1,5-4	
Motor de tração	kW	0,25	
WASH		LAVAGEM PRINCIPAL W	
Capacidade do tanque	lt	100	
Potência do tanque	kW	18	
Potência da bomba de lavagem	kW	2,6	
PRÉ-ENXAGUAMENTO/ENXAGUAMENTO		PRÉ-ENXAGUAMENTO 4	
Capacidade da caldeira	lt	-	20
Capacidade do tanque	lt	30	-
Potência do aquecedor da caldeira	kW	-	18
Potência de resistência do tanque	kW	5	-
Potência da bomba de enxaguamento	kW	0,26	0,15
SECAGEM		SECAGEM D	
Potência do aquecedor	kW	7,5	
Potência do ventilador	kW	1,95	

(1) Altura ajustável (+70/+0 mm)

PROGRAMA	PRODUÇÃO (PRATOS/H)	CONSUMO DE ÁGUA (L/H)	TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C)	TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C)	POTÊNCIA TOTAL (KW) (1)
					TOMADA DE ÁGUA FRIA COM RECUPERAÇÃO DE ENERGIA (RC) 15°-25°
					380-400V 3N 50Hz (1) Simultâneo
Programa intensivo (DIN-10534)	1575	190	65	85	53,8
Programa médio	2325	210	65	85	53,8
Programa de alta capacidade	3100	230	65	85	53,8

(1) Consultar outras versões de fábrica possíveis.

## Códigos e preços \*

CÓDIGO	MODELO	DIREÇÃO DE ENTRADA	€
19073687	FCO-W4-RD R	Right	-
19075203	FCO-W4-RD L	Left	-

\* O preço da máquina não inclui a correia, que deve ser encomendada separadamente. Consultar opções e acessórios.

## Correias

CODE	MODELO	DESCRIPTION	€
19072468	CORREIA PARA PRATOS FCO-W4-RD	Correia para pratos e cestos	-
19072498	CORREIA PARA ARTIGOS DE COZINHA FCO-W4-RD	Correia para artigos de cozinha (tachos e recipientes)	-
19072497	CORREIA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS FCO-W4-RD	Correia para bandejas isotérmicas	-

## Secagem extra

CÓDIGO	MODELO	TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ)	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (KW)	DIMENSÕES (MM)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Secagem extra	9,5	700x900x2070	-

Uma secagem padrão (D) para uma secagem óptima da loiça de cerâmica. Possibilidade de acrescentar dois tempos de secagem suplementares para a secagem de loiça de plástico ou de aço inoxidável.




## Desmontagem

CÓDIGO	MODELO	DESCRIÇÃO	€
19075212	KIT DE DESMONTAGEM DO MÓDULO DE CORREIA	Taxa adicional para desmontagem e envio de máquinas em diversos volumes.	-

## Transformações para outras tensões

TENSÃO	CARACTERÍSTICAS	€
220-240V 3~ (FG)	3 ligações 220-240V para lava-louças de suporte	

## Acessórios padrão

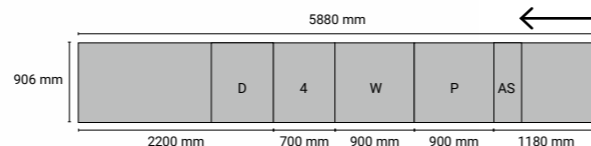
	Cesto para artigos de vidro	ps	2
	Cesto para talheres	ps	1
	Cesto para copos	ps	2



## CONCEPT

## Lava-louças de voo FCO-PW4-RD

FCO-PW4-RD R



## Características específicas

- Interruptor eletromecânico que lhe permite escolher entre 3 programas e dois mostradores digitais para o controlo e visualização de temperaturas de lavagem e enxaguamento.
- Módulo de proteção anti-salpicos (AS).
- Pré-lavagem (P): Consiste de 6 braços superiores e 5 braços inferiores. Renovação contínua da água de pré-lavagem com uma quantidade constante de água de pré-enxaguamento, canalizando o excedente através de uma bomba de recirculação.
- Lavagem principal (W).
- Pré-enxaguamento / Enxaguamento (4)
  - Pré-enxaguamento: Consiste de 2 braços superiores e 1 de pré-enxaguamento inferior.
  - Enxaguamento: Com uma bomba de enxaguamento. Dispositivo de não-retorno de tipo A em conformidade com a aprovação de EN 1717 e WRAS. Consiste de 1 braço superior e 1 de pré-enxaguamento inferior. Utiliza um conversor de frequência para a bomba de enxaguamento, que permite variar a quantidade de água de enxaguamento adaptando-o automaticamente para a velocidade de transporte selecionada.
- Recuperação de energia como padrão (R).
- Uma secagem padrão (D) para uma secagem ótima da loiça de cerâmica. Possibilidade de acrescentar dois tempos de secagem suplementares para a secagem de loiça de plástico ou de aço inoxidável.

## Dados técnicos

Altura (1)	mm	2070
Altura com a porta aberta	mm	2245
Apuramento	mm	630x440
Pressão da água de abastecimento mín.-máx	bar	1,5-4
Motor de tração	kW	0,25
PRÉ-LAVAGEM/LAVAGEM	PRÉ-LAVAGEM P	LAVAGEM PRINCIPAL W
Capacidade do tanque	lt	100
Potência do aquecedor do tanque	kW	15
Potência da bomba de lavagem	kW	2,6
PRÉ-ENXAGUAMENTO/ENXAGUAMENTO	PRÉ-ENXAGUAMENTO	ENXAGUAMENTO 4
Capacidade da caldeira	lt	20
Capacidade do tanque	lt	30
Potência do aquecedor da caldeira	kW	18
Potência de resistência do tanque	kW	5
Potência da bomba de enxaguamento	kW	0,26
SECAGEM	SECAGEM D	
Potência do aquecedor	kW	7,5
Potência do ventilador	kW	1,95

(1) Altura ajustável (+70/+0 mm)

## Programas

PROGRAMA	PRODUÇÃO (PRATOS/H)	CONSUMO DE ÁGUA (L/H)	TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C)	TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C)	POTÊNCIA TOTAL (KW) (1)
					ENTRADA DE ÁGUA FRIA COM RECUPERAÇÃO DE ENERGIA (RC) 15°-25°
					380-400V 3N 50Hz Simultâneo
Programa intensivo (DIN-10534)	2490	190	65	85	53,4
Programa médio	3520	210	65	85	53,4
Programa de alta capacidade	4600	230	65	85	53,4

(1) Consultar outras versões de fábrica possíveis.

CÓDIGO	MODELO	DIREÇÃO DE ENTRADA	€
19068360	FCO-PW4-RD R	Direita	-
19068366	FCO-PW4-RD L	Esquerda	-

\* O preço da máquina não inclui a correia, que deve ser encomendada separadamente. Consultar opções e acessórios.

## Correias

CÓDIGO	MODELO	DESCRIÇÃO	€
19074856	Correia para pratos FCO-PW4-RD	Correia para pratos e cestos	-
19072700	Correia para artigos de cozinha FCO-PW4-RD	Correia para artigos de cozinha (tachos e recipientes)	-
19075209	Correia para bandejas isotérmicas FCO-PW4-RD	Correia para bandejas isotérmicas	-

## Secagem Extra

CÓDIGO	MODELO	DESCRIÇÃO	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60 Secagem extra 9,5 700x900x2070	-




Uma secagem padrão (D) para uma secagem ótima da loiça de cerâmica. Possibilidade de acrescentar dois tempos de secagem suplementares para a secagem de loiça de plástico ou de aço inoxidável.

CÓDIGO	MODELO	DESCRIÇÃO	€
19075212	KIT DE DESMONTAGEM DO MÓDULO DE CORREIA	Taxa adicional para desmontagem e envio de máquinas em diversos volumes.	-

## Transformações para outras tensões

TENSÃO	CARACTERÍSTICAS	€
220-240V 3~ (FG)	220-240V 3~ connection for rack type dishwashers	-

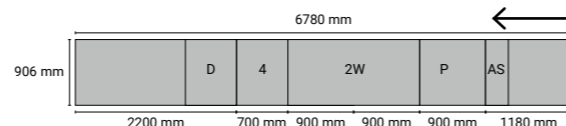
## Acessórios padrão

	Cesto para artigos de vidro	ps	2
	Cesto para talheres	ps	1
	Cesto para copos	ps	2

CONCEPT

# Lava-louças de voo FCO-P2W4

FCO-P2W4-RD R



## Características específicas

- Interruptor eletromecânico que lhe permite escolher entre 3 programas e dois mostradores digitais para o controlo e visualização de temperaturas de lavagem e enxaguamento.
- Módulo de proteção anti-salpicos (AS).
- Pré-lavagem (P): Consiste de 6 braços superiores e 5 braços inferiores. Renovação contínua da água de pré-lavagem com uma quantidade constante de água de pré-enxaguamento, canalizando o excedente através de uma bomba de recirculação.
- Primeira lavagem e lavagem principal (2W).
- Pré-Enxaguamento / Enxaguamento (4)
  - Pré-enxaguamento: Consiste de 3 braços superiores e 1 de pré-enxaguamento inferior.
  - Enxaguamento: Com uma bomba de enxaguamento. Dispositivo de não-retorno de tipo A em conformidade com a aprovação de EN 1717 e WRAS. Consiste de 1 braço superior e 1 de pré-enxaguamento inferior. Utiliza um conversor de frequência para a bomba de enxaguamento, que permite variar a quantidade de água de enxaguamento adaptando-o automaticamente para a velocidade de transporte selecionada.
- Recuperação de energia como padrão (R).
- Uma secagem padrão (D) para uma secagem ótima da loiça de cerâmica. Possibilidade de acrescentar dois tempos de secagem suplementares para a secagem de loiça de plástico ou de aço inoxidável.

## Dados técnicos

Altura (1)	mm	2070
Altura com a porta aberta	mm	2245
Apuramento	mm	630x440
Pressão da água de abastecimento mín.-máx.	bar	1,5-4
Motor de tração	kW	0,25

LAVAGEM	PRÉ-LAVAGEM P	PRIMEIRA LAVAGEM E LAVAGEM PRINCIPAL 2W
Capacidade do tanque	lt	100
Potência do aquecedor do tanque	kW	12 + 15
Potência da bomba de lavagem	kW	2,6

PRÉ-ENXAGUAMENTO/ENXAGUAMENTO	PRÉ-ENXAGUAMENTO	ENXAGUAMENTO 4
Capacidade da caldeira	lt	-
Capacidade do tanque	lt	30
Potência do aquecedor da caldeira	kW	-
Potência de resistência do tanque	kW	5
Potência da bomba de enxaguamento	kW	0,26

SECAGEM	DRY D
Potência do aquecedor	kW
Potência do ventilador	kW

(1) Altura ajustável (+70/+0 mm)

PROGRAMA	PRODUÇÃO (PRATOS/H)	CONSUMO DE ÁGUA (L/H)	TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C)	TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C)	POTÊNCIA TOTAL (KW) (1)
					ENTRADA DE ÁGUA FRIA COM RECUPERAÇÃO DE ENERGIA (RC) 15°-25°
					380-400V 3N 50Hz (1) Simultâneo
Programa intensivo (DIN-10534)	3350	220	65	85	68
Programa médio	4970	245	65	85	68
Programa de alta capacidade	6600	270	65	85	68

(1) Consultar outras versões de fábrica possíveis.

## Códigos e preços \*

CÓDIGO	MODELO	DIREÇÃO DE ENTRADA	€
19074752	FCO-P2W4-RD R	Direita	-
19073649	FCO-P2W4-RD L	Esquerda	-

\* O preço da máquina não inclui a correia, que deve ser encomendada separadamente. Consultar opções e acessórios.

## Correias

CÓDIGO	MODELO	DESCRIÇÃO	€
19073644	CORREIA PARA PRATOS FCO-P2W4-RD	Correia para pratos e cestos	-
19072701	CORREIA PARA ARTIGOS DE COZINHA FCO-P2W4-RD	Correia para artigos de cozinha (tachos e recipientes)	-
19075210	CORREIA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS FCO-P2W4-RD	Correia para bandejas isotérmicas	-

## Secagem Extra

CÓDIGO	MODELO	TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ)	DESCRIÇÃO	ENERGIA (KW)	DIMENSÕES (MM)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Extra drying	9,5	700x900x2070	-

Uma secagem padrão (D) para uma secagem ótima da loiça de cerâmica. Possibilidade de acrescentar dois tempos de secagem suplementares para a secagem de loiça de plástico ou de aço inoxidável.

## Desmontagem

CÓDIGO	MODELO	DESCRIÇÃO	€
19075212	KIT DE DESMONTAGEM DO MÓDULO DE CORREIA	Taxa adicional para desmontagem e envio de máquinas em diversos volumes.	-

## Transformações para outras tensões

TENSÃO	CARACTERÍSTICAS	€
220-240V 3~ (FG)	3 ligações 220-240V para lava-louças de suporte	-

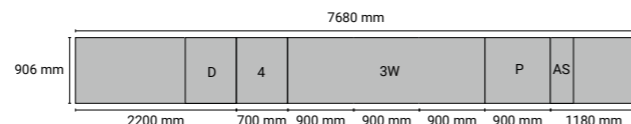
## Equipamento padrão

	Cesto para artigos de vidro	un	2
	Cesto para talheres	un	1
	Cesto para copos	un	2

## CONCEPT

## Lava-louças de voo FCO-P3W4-RD

FCO-P2W4-RD R



## Características específicas

- Interruptor eletromecânico que lhe permite escolher entre 3 programas e dois mostradores digitais para o controlo e visualização de temperaturas de lavagem e enxaguamento.
- Módulo de proteção anti-salpicos (AS).
- Pré-lavagem (P): Consiste de 6 braços superiores e 5 braços inferiores. Renovação contínua da água de pré-lavagem com uma quantidade constante de água de pré-enxaguamento, canalizando o excedente através de uma bomba de recirculação.
- Primeira lavagem, segunda lavagem e lavagem principal (3W)
- Pré-enxaguamento / Enxaguamento (4)
  - Pré-enxaguamento: Consiste de 3 braços superiores e 1 de pré-enxaguamento inferior.
  - Enxaguamento: Com uma bomba de enxaguamento. Dispositivo de não-retorno de tipo A em conformidade com a aprovação de EN 1717 e WRAS. Consiste de 1 braço superior e 1 de pré-enxaguamento inferior. Utiliza um conversor de frequência para a bomba de enxaguamento, que permite variar a quantidade de água de enxaguamento adaptando-o automaticamente para a velocidade de transporte selecionada.
- Recuperação de energia como padrão (R).
- Uma secagem padrão (D) para uma secagem ótima da loiça de cerâmica. Possibilidade de acrescentar dois tempos de secagem suplementares para a secagem de loiça de plástico ou de aço inoxidável.

## Dados técnicos

Altura (1)	mm	2070
Altura com a porta aberta	mm	2245
Apuramento	mm	630x440
Pressão da água de abastecimento mín.-máx.	bar	1,5-4
Motor de tração	kW	0,25

		PRIMEIRA LAVAGEM, SEGUNDA LAVAGEM E LAVAGEM PRINCIPAL 3W
Capacidade do tanque	lt	100 + 100 + 100
Potência do aquecedor do tanque	kW	12 + 12 + 15
Potência da bomba de lavagem	kW	2,6 + 2,6 + 2,6
PRÉ-ENXAGUAMENTO/ENXAGUAMENTO	PRÉ-ENXAGUAMENTO	ENXAGUAMENTO
Capacidade da caldeira	lt	20
Capacidade do tanque	lt	30
Potência do aquecedor da caldeira	kW	18
Potência de resistência do tanque	kW	5
Potência da bomba de enxaguamento	kW	0,15
SECAGEM	SECAGEM D	
Potência do aquecedor	kW	7,5
Potência do ventilador	kW	1,95

(1) Altura ajustável (+70/+0 mm)

PROGRAMA	PRODUÇÃO (PRATOS/H)	CONSUMO DE ÁGUA (L/H)	TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C)	TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C)	POTÊNCIA TOTAL (KW) (1)
					TOMADA DE ÁGUA FRIA COM RECUPERAÇÃO DE ENERGIA (RC) 15°-25°
					380-400V 3N 50Hz (1) Simultâneo
Programa intensivo (DIN-10534)	4275	220	65	85	82,6
Programa médio	6410	245	65	85	82,6
Programa de alta capacidade	8600	270	65	85	82,6

(1) Consultar outras versões de fábrica possíveis.

## Códigos e preços\*

CODE	MODEL	ENTRY DIRECTION	€
19075204	FCO-P3W4-RD R	Right	-
19075119	FCO-P3W4-RD L	Left	-

\* O preço da máquina não inclui a correia, que deve ser encomendada separadamente. Consultar opções e acessórios.

## Correias

CÓDIGO	MODELO	DESCRIÇÃO	€
19075208	Correia para pratos FCO-P3W4-RD	Correia para pratos e cestos	-
19072707	Correia para artigos de cozinha FCO-P3W4-RD	Correia para artigos de cozinha (tachos e recipientes)	-
19075211	Correia para bandejas isotérmicas FCO-P3W4-RD	Correia para bandejas isotérmicas	-

## Secagem Extra

CÓDIGO	MODELO	TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ)	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (KW)	DIMENSÕES (MM)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Secado Extra	9,5	700x900x2070	-

Uma secagem padrão (D) para uma secagem ótima da loiça de cerâmica. Possibilidade de acrescentar dois tempos de secagem suplementares para a secagem de loiça de plástico ou de aço inoxidável.

## Desmontagem

			€
19075212	KIT DE DESMONTAGEM DO MÓDULO DE CORREIA	Taxa adicional para desmontagem e envio de máquinas em diversos volumes.	-

## Transformações para outras tensões

TENSÃO	CARACTERÍSTICAS	€
220-240V 3~ (FG)	3 ligações 220-240V para lava-louças de suporte	-

## Acessórios padrão

	Cesto para artigos de vidro	un	2
	Cesto para talheres	un	1
	Cesto para copos	un	2

# Acessórios para lavagem de louça

Cestos.....241



O melhor complemento para a nossa ampla gama de lava-louça.



Acesso à web



## Cesto para louça, talheres e bandejas

	CÓDIGO	MODELO	DESCRIÇÃO	Ø MÁX (mm)	PRODUTO CAPACIDADE	DIMENSÕES (mm)	€
	19000487	CP-16/18	Cesto para pratos	Ø 230 Ø 320	16-18 8-9	500x500x110	-
	19004479	CP-12	Cesto para pratos fundos (75 mm)	Ø 230 Ø 320	12 6	500x500x140	-
	19000484	CT-10	Cesto para artigos de vidro	-	-	500x500x110	-
	19082432	WRPG-40	Cesto para artigos de vidro	-	-	400x400x110	-
	19082434	WRPG-35	Cesto para artigos de vidro	-	-	350x350x110	-
	19084452	WRWP-11	Introdução de pratos	-	11	400x400x110	-
	19087265	CT-10 R	Cesto para talheres	-	-	500x500x110	-
	19000483	CB-7	Cesto para bandejas de autosserviço	-	7	500x500x110	-
	19000792	CU-7	Introdução de talheres	-	15	105x105x130	-
	19102721	CU-GW	Introdução de talheres	-	9	Ø 96x104	-

## Cestos para artigos de vidro

### Cestos de varas

	CÓDIGO	MODELO	DIVISÕES	Ø MÁX (MM)	DIMENSÕES (MM)	€
	19107614	WRWG-40	4	92	400x400x183	-
	19107616	WRWG-50	5	92	500x500x190	-

### Cestos de plástico



500x500x140



500x500x190



500x500x240



						€	€			
	16	19000488	CV-16/105	-	19000489	CV-16/155	-	19000490	CV-16/205	-
	25	19000491	CV-25/105	-	19000492	CV-25/155	-	19000493	CV-25/205	-
	36	19000494	CV-36/105	-	19000495	CV-36/155	-	19000496	CV-36/205	-



Frío  
Comercial



## Um compromisso para um mundo mais sustentável

A geração iKOLD foi concebida tendo em mente o profissional da cozinha. Uma estética renovada, perfeitamente integrada com a marca Fagor Professional e o nosso equipamento de Restauração (blocos de confeitaria, fornos, frio, mobiliário neutro...) para cozinhas profissionais.

Uma tecnologia de frio otimizada, atingindo o índice máximo de eficiência com o menor consumo de energia.

Dispositivos de frio desenvolvidos com gases Hidrocarbonetos (HC) com Potencial de Aquecimento Global (GWP) 3, em compromisso com os nossos valores de sustentabilidade.

Concebidos com componentes eletrónicos de alta eficiência que garantem um elevado desempenho de frio para a melhor conservação dos alimentos.

Gama completa de produtos (armários de armazenamento e balcões, balcões de preparação, abatedores de temperatura, refrigeradores de bar, etc...)

Assim, contemplando as suas necessidades e as nossas experiências como primeiro fabricante de Frio Comercial na Europa, nasceu a geração iKOLD.



### Eficiência

Baixo impacto e consumo até 65% inferior



### Sustentabilidade

Comprometidos com os gases de Hidrocarbonetos (HC) ambientais em toda a gama de produtos



### Desempenho

Durabilidade e qualidade, garantia de conservação para os seus alimentos



### Versatilidade

Vasto leque de soluções para a sua cozinha





Descubra em detalhes como a FagorKonnnect pode melhorar especificamente a funcionalidade dos nossos equipamentos de refrigeração.

Esta ferramenta destaca-se pela sua capacidade de gerir temperaturas interiores críticas, garantindo um controlo preciso e eficiente.



Você pode interagir com a máquina para realizar as ações necessárias para este tipo de produto:

- Configuração da máquina
- Ligar/desligar máquina e luz
- Iniciar degelo

Gráficos específicos elaborados para análise de equipamentos destinados à refrigeração:

- Estados
- Horas ativas do compressor
- Estado da porta

Serão exibidos dados detalhados relevantes para equipamentos de refrigeração. Desta forma, o estado deste tipo de equipamento pode ser corretamente monitorizado:

- Compressor LIGADO
- Temperaturas (Câmara, Evaporador, Condensador)
- Duração dos degelos.
- Estado das portas.
- Ativação dos fãs







# Frío comercial

Armários frigoríficos .....	<b>251</b>
Mesas frigoríficas .....	<b>281</b>
Mesas de preparação .....	<b>311</b>
Abatedores de temperatura .....	<b>327</b>
Linha de bar .....	<b>339</b>
Vinotecas e caves de maturação.....	<b>357</b>
Fabricadores de gelo.....	<b>367</b>



# Armários frigoríficos

— Características .....	<b>255</b>
— Advance GN 2/1 .....	<b>257</b>
— Concept monoblock GN 2/1 .....	<b>261</b>
— Concept GN 2/1 .....	<b>265</b>
— Concept gn 2/1 dual temperature .	<b>271</b>
— Concept GN 1/1 .....	<b>272</b>
— Snack .....	<b>273</b>
— Snack dual temperature .....	<b>275</b>
— Pastelaria .....	<b>278</b>
— Peixes.....	<b>279</b>
— Acessórios .....	<b>280</b>

Os modelos especiais ou qualquer outra variante sobre o modelo standard deverão ser montados em fábrica, e têm um suplemento sobre o preço indicado para o modelo standard.

Qualquer outra variante ou opção não referida nesta lista deverá consultar a Fagor Professional.



O fabricante europeu  
líder em Frío Comercial



Acceso a la web



Folleto comercial

## Eficiente. Rentável. Sustentável.



A

B

C

C

D

**ADVANCE****CONCEPT MONOBLOCK****CONCEPT****ARMÁRIO SNACK****ARMÁRIO DE PASTELARIA****ARMÁRIO DE PEIXE**

AUP-11G

MUP-11G

CUP-11G

CUP-11S

CUP-11B

CUF-11

Capacidade (N.º de prateleiras por porta)

24

23

23

18

20

7

Tamanho das prateleiras

GN 2/1

GN 2/1

GN 2/1

560 x 542

600x400

600x400

Classe energética

A

B

C

C

E

-

Isolamento (mm)

80

60

60

50

50

50

Agente Refrigerante + / -

R600a

R600a

R600a

R600a

R290

R290

Classe climática (1 puerta)

5

4

4

4

4

4

Multifluxo

Sim

Sim

Não

Não

Não

Não

Em conformidade com sistemas HACCP

Sim

Não

Não

Não

Não

Não

Controlo eletrónico

Capacitivo 5"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Tela





iK  LD  
GENERATION

## Características

### Controlo eletrónico de fácil utilização

Controlo eletrónico funcional e intuitivo com teclado capacitivo que permite acesso direto às principais funções



### Guias para bandejas incorporadas

As guias para bandejas incorporadas facilitam a limpeza nos armários. Também aumentam a flexibilidade de armazenamento, permitindo a sua adaptação às necessidades do utilizador.



### Porta de fecho automático

Portas articuladas com retorno automático para um fecho perfeito que minimiza o ganho de temperatura. As portas têm uma posição de paragem aos 120° e fecham automaticamente a menos de 90°.



### Função ECO

Função que otimiza o desempenho definindo automaticamente as temperaturas quando as portas não estão abertas para que a unidade de refrigeração funcione apenas quando necessário e sempre de forma eficiente.



### Iluminação LED no interior

As luzes LED de baixo consumo de energia, estrategicamente localizadas nos lados, proporcionam uma iluminação ideal de todo o compartimento.



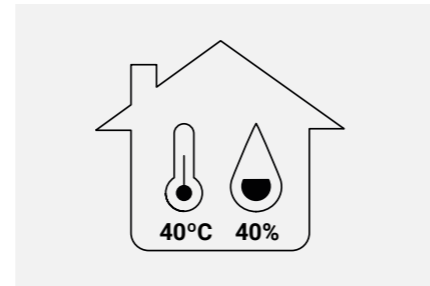
### Painel giratório

Painel giratório com melhor acesso ao controlo, que facilita a manutenção, aumentando deste modo a vida útil do equipamento.



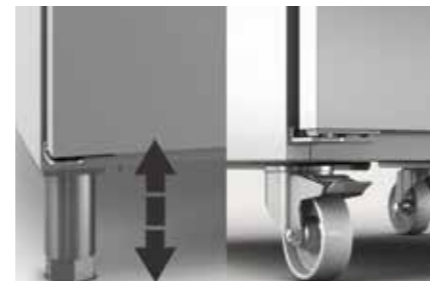
### Classe Climática 5

Dispositivos testados nos ambientes de trabalho mais exigentes, o que garante a conservação do produto em condições de alta temperatura e humidade



### Máxima estabilidade

Pernas de aço inoxidável de altura ajustável como padrão. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente. Além disso, também existe a opção de escolher rodas giratórias.



### Circuito de refrigeração ideal

Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com componentes eletrónicos de baixo consumo para garantir a eficiência e desempenho ideal do equipamento



### Abertura de porta acessível

Pedal de abertura como opção em toda a gama de armários, permitindo acesso confortável ao interior.



### Conectividade

Garanta a correta conservação dos alimentos armazenados através da monitorização precisa do seu equipamento de refrigeração graças à Fagor Konnect

 **FagorKonnect**  
Foodservice

### Multiflow

Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.



### Junta de porta removível

Junta de porta magnética de puxar/empurrar removível para manter a máxima higiene e as propriedades de isolamento.



### Maiores espessuras de isolamento

A espessura de isolamento é um fator-chave na prevenção da perda de frio. A nova geração iKOLD aumenta os níveis de isolamento de todas as gamas médias para proporcionar uma maior eficiência de refrigeração.



### Manípulos integrados

Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática das gavetas e evita a acumulação de poeira e sujidade





## GN 2/1 700



## Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 80 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME BRUTO (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089406	AUP-11G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,158	Stop	610	336 (4)	A	693 x 856 x 2106	-
19103143	AUPT-11G	50Hz	-2°C +8 °C	R-290	0,361 (1)	0,688	Elétrico	610	451 (4)	B	693 x 856 x 2106	-
19089398	AUN-11G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,471	Gás quente (3)	610	2752 (4)	D	693 x 856 x 2106	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Elétrico

(4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		AUP-11G	AUPT-11G	AUN-11G
Conectividade	K	O	O	O
Abertura oposta	OP	O	O	O
Plugue inglês	CI	O	O	O
Grupo Remoto	RG	O	O	O
Rodas	C	O	O	O
Encosto de aço inoxidável	BS	O	O	O
Resistência do quadro	FH	O	O	●
Versão 60Hz	60Hz	O	O	O
Pedal	PD	O	O	O

## Acessórios padrão

	19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	3
--	----------	--------------------	----	---

## GN 2/1 1400



## Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 80 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089396	AUP-22G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,192	Stop	1332	832 (4)	C	1358 x 856 x 2106	-
19103142	AUPT-22G	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,436	Elétrico	1332	944 (4)	C	1358 x 856 x 2106	-
19089420	AUN-22G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,749	Gás quente (3)	1332	4599 (4)	D	1358 x 856 x 2106	-
19089422	AUN-22G CC5	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,825	Gás quente	1332	4234 (4)	D	1358 x 856 x 2106	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Elétrico

(4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		AUP-22G	AUPT-22G	AUN-22G	AUN-22G CC5
Conectividade	K	O	O	O	O
Plugue inglês	CI	O	O	O	O
Grupo Remoto	RG	O	O	O	-
Rodas	C	O	O	O	O
Encosto de aço inoxidável	BS	O	O	O	O
Resistência do quadro	FH	O	O	●	●
Versão 60Hz	60Hz	O	O	O	O
Pedal	PD	O	O	O	O

## Acessórios padrão

	19097787	Grade revestida com epóxiGN 2/1	PC	6
	19014778	Guias de suporte de bandeja l=562mm	PC	3

## GN 2/1 700 Display



## Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 80 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Porta de vidro:
  - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
  - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLU-ME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089423	AUP-11G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,158	Stop	610	555 (5)	A	693 x 856 x 2106	-
19106080	AUPT-11G GD	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,768	Elétrico	610	1971 (5)	C	693 x 856 x 2106	-
19106024	AUN-11G GD	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,551	Gás quente (3)	610	5143 (5)	E	693 x 856 x 2106	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C      (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C      (3) Grupo Remoto Elétrico      (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opções

		AUP-22G GD	AUPT-22G GD	AUN-22G GD
Conectividade	K	O	O	O
Abertura oposta	OP	O	O	O
Plugue inglês	CI		O	O
Grupo Remoto	RG	O	O	O
Rodas	C	O	O	O
Encosto de aço inoxidável	BS	O	O	O
Resistência do quadro	FH	O	O	●
Version 60Hz	60Hz	O	O	O
Pedal	PD	O	O	O

## Acessórios padrão

	19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	3
--	----------	--------------------	----	---

## GN 2/1 1400 Display



## Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 80 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos
- Porta de vidro:
  - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
  - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLU-ME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089424	AUP-22G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,192	Stop	1332	1374 (5)	C	1358 x 856 x 2106	-
19106086	AUPT-22G GD	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,436	Elétrico	1332	3278 (5)	F	1358 x 856 x 2106	-
19106053	AUN-22G GD	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,907	Gás quente (3)	1332	9721 (5)	F	1358 x 856 x 2106	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C      (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C      (3) Grupo Remoto Elétrico      (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opções

		AUP-22G GD	AUPT-22G GD	AUN-22G GD
Conectividade	K	O	O	O
Plugue inglês	CI	O	O	O
Grupo Remoto	RG		O	O
Rodas	C	O	O	O
Encosto de aço inoxidável	BS	O	O	O
Resistência do quadro	FH	O	O	●
Version 60Hz	60Hz	O	O	O
Pedal	PD	O	O	O

## Acessórios padrão

	19097787	Grade revestida com epóxiGN 2/1	PC	6
	19014778	Guias de suporte de bandeja l=562mm	PC	3

# Monoblock GN 2/1 700



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089425	MUP-11G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,274 (1)	0,143	Stop	572	423 (4)	B	653 x 796 x 1996	-
19089426	MUP-12G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,274 (1)	0,143	Stop	572	423 (4)	B	653 x 796 x 1996	-
19089430	MUN-11G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,328	Elétrico	572	2040 (4)	D	653 x 796 x 1996	-
19089432	MUN-12G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,334	Elétrico	572	2040 (4)	D	653 x 796 x 1996	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C


(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		MUP-11G	MUP-12G	MUN-11G	MUN-12G
Abertura oposta	OP	0	0	0	0
Plugue inglês	CI	0	0	0	0
Trancar	LC	0	-	0	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0
Rodas	C	0	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	0	-

## Acessórios padrão

	19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	3
---	----------	--------------------	----	---

# Monoblock GN 2/1 1400



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipado com grelha 3 GN2/1 por cada porta completa, e um conjunto de guias de apoio da grelha para a trave intermédia.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089427	MUP-22G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,184	Stop	1144	756 (4)	C	1318 x 796 x 1996	-
19089428	MUP-23G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,184	Stop	1144	756 (4)	C	1318 x 796 x 1996	-
19089429	MUP-24G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,184	Stop	1144	756 (4)	C	1318 x 796 x 1996	-
19089434	MUN-22G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,592	Elétrico	1144	4855 (4)	E	1318 x 796 x 1996	-
19089436	MUN-23G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,598	Elétrico	1144	4855 (4)	E	1318 x 796 x 1996	-
19089438	MUN-24G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,592	Elétrico	1144	4855 (4)	E	1318 x 796 x 1996	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C



(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		MUP-22G	MUP-23G	MUP-24G	MUN-22G	MUN-23G	MUN-24G
Plugue inglês	CI	0	0	0	0	0	0
Trancar	LC	0	-	-	0	-	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Rodas	C	0	0	0	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0	●	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	0	-	-

## Acessórios padrão

	19097787	Grade revestida com epóxiGN 2/1	PC	6
	19014778	Guias de suporte de bandeja l=562mm	PC	3

# Monoblock GN 2/1 Display



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipado com grelha 3 GN2/1 por cada porta completa, e um conjunto de guias de apoio da grelha para a trave intermédia, em modelos verticais de corpo duplo.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089440	MUP-11G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,274 (1)	0,146	Stop	572	1971 (5)	C	653 x 796 x 1996	-
19089441	MUP-22G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,19	Stop	1144	3278 (5)	D	1318 x 796 x 1996	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) De acordo com o padrão EN23953

## Opções

		MUP-11G GD	MUP-22G GD
Abertura oposta	OP	0	-
Plugue inglês	CI	0	0
Trancar	LC	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0
Rodas	C	0	0
Respaldo em inox.	BS	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0
60Hz	60Hz	0	0
Porta de vidro	GD	●	●
Pedal	PD	0	0

## Acessórios padrão

				MUP-11G	MUP-22G
	19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	3	6
	19014778	Guias de suporte de bandeja l=562mm	pc	0	3

# Monoblock dual temperature



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Armário misto de refrigeração e congelador com dois módulos independentes com as respetivas unidades de refrigeração e controlos eletrónicos.
  - Temperatura de funcionamento do compartimento do congelador: 0°C, +8°C.
  - Temperatura de funcionamento do compartimento do congelador: -18°C, -22°C.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME(L)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES	€
19089442	MUD-22G/M	50Hz	+	+0°C +8°C	R-600a	0,274 (1)	Stop	1144	0,471	1318 x 796 x 1996	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Elétrico				

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opções

		MUD-22G/M
Plugue inglês	CI	0
Trancar	LC	0
Rodas	C	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0
Resistência do quadro	FH	0
60Hz	60Hz	0
Pedal	PD	0

## Acessórios padrão

	19097787	Grade revestida com epóxiGN 2/1	PC	6	



## GN 2/1 700



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos


REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089444	CUP-11G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,183	Stop	543	548 (4)	C	653 x 842 x 2040	-
19089446	CUP-12G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,183	Stop	543	548 (4)	C	653 x 842 x 2040	-
19103938	CUPT-11G	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,361	ELÉTRICO	543	604 (4)	C	653 x 842 x 2040	-
19106019	CUPT-12G	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,361	ELÉTRICO	543	604 (4)	C	653 x 842 x 2040	-
19089454	CUN-11G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,471	Gás quente (3)	543	2714 (4)	D	653 x 842 x 2040	-
19089456	CUN-12G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,477	Gás quente (3)	543	2714 (4)	D	653 x 842 x 2040	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Elétrico (4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		CUP-11G	CUP-12G	CUPT-11G	CUPT-12G	CUN-11G	CUN-12G
Abertura oposta	OP	0	0	0	0	0	0
Plugue inglês	CI	0	0	0	0	0	0
Trancar	LC	0	-	0	-	0	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Rodas	C	0	0	0	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0	0	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	0	-	0	-

## Acessórios padrão

		MUP-11G	MUP-22G
 19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	3
			6



## GN 2/1 1400



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Acessórios padrão

 19097787	Grade revestida com epóxiGN 2/1	PC	6
 19014778	Guias de suporte de bandeja l=562mm	PC	3

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089448	CUP-22G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1186	913 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19089450	CUP-23G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1186	913 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19089452	CUP-24G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1186	913 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19103265	CUPT-22G	50Hz	-2°C +8 °C	R-290	0,436 (1)	0,436	ELÉTRICO	1186	944 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19106055	CUPT-23G	50Hz	-2°C +8 °C	R-290	0,436 (1)	0,436	ELÉTRICO	1186	944 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19106056	CUPT-24G	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,436	ELÉTRICO	1186	944 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19089458	CUN-22G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,749	Gás quente (3)	1186	4793 (4)	E	1318 x 842 x 2040	-
19089460	CUN-23G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,755	Gás quente (3)	1186	4793 (4)	E	1318 x 842 x 2040	-
19089462	CUN-24G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,76	Gás quente (3)	1186	4793 (4)	E	1318 x 842 x 2040	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Elétrico (4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		CUP-22G	CUP-23G	CUP-24G	CUPT-22G	CUPT-23G	CUPT-24G	CUN-22G	CUN-23G	CUN-24G
Plugue inglês	CI	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Trancar	LC	0	-	-	0	-	0	-	-	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	-	-	-	
Rodas	C	0	0	0	0	0	0	0	0	
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0	0	0	0	0	
Resistência do quadro	FH	0	0	0	0	0	●	●	●	
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0	0	0	
Pedal	PD	0	-	-	0	-	0	-	-	

## GN 2/1 Display 700



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Porta de vidro
  - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
  - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Equipado com um bloqueio de porta em modelos de porta completa.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089464	CUP-11G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,186	Stop	610	904 (5)	B	653 x 842 x 2040	-
19106095	CUPT-11G GD	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,361	Elétrico	1186	1981 (5)	C	1318 x 842 x 2040	-
19097604	CUN-11G GD	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,58	Gás quente (3)	543	5906 (5)	F	653 x 842 x 2040	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Elétrico

(5) De acordo com o padrão EN23953

## Opções

		CUP-11G GD	CUPT-11G GD	CUN-11G GD
Abertura oposta	OP	0	0	0
Plugue inglês	CI	0	0	0
Trancar	LC	●	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Rodas	C	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	●
60Hz	60Hz	0	0	0
Pedal	PD	0	0	0

## Acessórios padrão

			MUP-11G	MUP-22G
	19097787	Grade epóxi GN 2/1	3	6

## GN 2/1 Display 1400



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Porta de vidro:
  - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
  - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Equipado com um bloqueio de porta em modelos de porta completa.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089468	CUP-22G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,212	Stop	1332	1369 (5)	B	1318 x 842 x 2040	-
19106098	CUPT-22G GD	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,896	Elétrico	543	3321 (5)	D	653 x 842 x 2040	-
19099968	CUN-22G GD	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,749	Gás quente (3)	1186	9721 (5)	F	1318 x 842 x 2040	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Elétrico

(5) De acordo com o padrão EN23953

## Opções

		CUP-22G GD	CUPT-22G GD	CUN-22G
Plugue inglês	CI	0	0	0
Trancar	LC	●	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Rodas	C	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	●
60Hz	60Hz	0	0	0
Pedal	PD	0	0	0

## Acessórios padrão

	19097787	Grade revestida com epóxi GN 2/1	PC	6
	19014778	Guias de suporte de bandeja l=562mm	PC	3

## GN 2/1 700 com compartimento de congelação



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas articuladas com retorno automático para um fecho perfeito que minimiza o ganho de temperatura. As portas têm uma posição de paragem aos 120° e fecham automaticamente a menos de 90°.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- CUD-22G/M
  - Módulos independentes de guias internas, integrados e com 60 mm de isolamento com as respetivas unidades de refrigeração e controlos eletrónicos.
  - Equipado com 3 grelhas GN 2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- CUD-XXG/N
  - Sistema de guias de orientação removíveis, com zíper e 50 mm de espessura.
  - Compartimento de refrigeração equipado com guias GN2/1
  - Compartimento do congelador equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530X540
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES	€
19089470	CUD-22G/M	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Stop	1220	0,654	1318 x 842 x 2040	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,535 (2)	Elétrico				
19089472	CUD-12G/N	50Hz	+	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	Stop	596	0,741	693 x 826 x 2008	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Elétrico				
19089474	CUD-23G/N	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1301	0,658	1388 x 826 x 2008	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Elétrico				
19089476	CUD-24G/N	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1301	0,658	1388 x 826 x 2008	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Elétrico				

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opções

		CUD-22G/M	CUD-12G/N	CUD-23G/N	CUD-24G/N
Abertura oposta	OP	-	0	-	-
Plugue inglês	CI	0	0	0	0
Rodas	C	0	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	-

## Acessórios padrão

		CUD-22G/M	CUD-12G/N	CUD-23G/N	CUD-24G/N
	19097787 Grade epóxi GN 2/1	pc	3	6	
	19010206 Guias de suporte de bandejas L=662 mm	pc	0	4	7
	19097770 530x540x100 BANDEJA DE PLASTICO	pc	0	3	3

## GN 2/1 1400 com compartimento para peixe



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construção de guias de orientação removíveis com 18 níveis de posição de grelha por cada porta completa, com uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme. Ajuda a conservar os alimentos por mais tempo.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Compartimento de refrigeração
  - Construção de guias de orientação removíveis com 18 níveis de posição de grelha por cada porta completa, com uma distância de 70 mm entre elas
- Compartimento para peixe
  - Equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530x540
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES	€
19089478	CUD-12G/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	Stop	596	0,954	693 x 826 x 2008	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Elétrico				
19089479	CUD-23G/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1301	0,852	1388 x 826 x 2008	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Elétrico				
19089480	CUD-24G/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1301	0,852	1388 x 826 x 2008	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Elétrico				

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opções

		CUD-12G/F	CUD-23G/F	CUD-24G/F
Plugue inglês	CI	0	-	-
Trancar	LC	0	0	0
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Rodas	C	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0

## Acessórios padrão

			CUD-12G/F	CUD-23G/F	CUD-24G/F
	19097787 Grade revestida com epóxi GN 2/1	PC	1	4	4
	19014778 Guias de suporte de bandeja l=562mm	PC	2	4	4
	19097759 Bandeja plástica 530x460x100	PC	3	3	3
	19097774 Fundo perfurado em AÇO INOX.		3	3	3
	19097781 Guias de suporte de bandeja L=613mm		3	3	3

## GN 2/1 Dual temperature



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construção de guias de orientação removíveis com 18 níveis de posição de grelha por cada porta completa, com uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme. Ajuda a conservar os alimentos por mais tempo.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	COMPARTAMENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME BRUTO (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES	€
19089481	CUD-12G/2	50Hz	+1	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	Stop	596	679 (4)	D	0,616	693 x 826 x 2008	-
			+2	0°C +8 °C	R-290	0,25 (1)	Elétrico						
19089482	CUD-22G/2	50Hz	+1	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Stop	1301	905 (4)	D	0,367	1388 x 826 x 2008	-
			+2	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Elétrico						
19089483	CUD-23G/2	50Hz	+1	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Stop	1301	905 (4)	D	0,367	1388 x 826 x 2008	-
			+2	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Elétrico						
19089484	CUD-24G/2	50Hz	+1	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Stop	1301	905 (4)	D	0,367	1388 x 826 x 2008	-
			+2	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Elétrico						

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		CUD-12G/2	CUD-22G/2	CUD-23G/2	CUD-24G/2
Plugue inglês	CI	0	0	0	0
Trancar	LC	-	0	-	-
Rodas	C	0	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	-	0	-	-

## Acessórios padrão

			CUD-12G/2	CUD-22G/2	CUD-23G/2	CUD-24G/2
	19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	2	6	6
	19010206	Guias de suporte de bandejas L=662 mm	pc	2	6	6

## GN 1/1 400



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construção de guias de orientação removíveis com 18 níveis de posição de grelha por cada porta completa, com uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME BRUTO (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089485	CUP-11G1/1	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,205	Stop	305	726 (4)	D	490 x 700 x 2010	-
19089487	CUP-11G1/1 GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,208	Stop	305	1198 (5)	C	490 x 700 x 2010	-
19089489	CUN-11G1/1	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,369	Elétrico	305	2197 (4)	E	490 x 700 x 2010	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) De acordo com o padrão En22041 (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opções

		CUP-11G1/1	CUP-11G1/1 GD	CUN-11G1/1
Abertura oposta	OP	0	0	0
Plugue inglês	CI	0	0	0
Trancar	LC	0	●	0
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Rodas	C	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	●
60Hz	60Hz	0	0	0
Glass Door	GD	-	●	-
Pedal	PD	0	0	0

## Acessórios padrão

	19097778	GN 1/1 Grade revestida com epóxi 530x325	3
	19100845	Guias de suporte de bandejas L=532 mm	3



# Snack 600



## Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho 560x542 com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089491	CUP-11S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,183	Stop	506	548 (4)	C	693 x 726 x 2067	-
19089493	CUP-12S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,183	Stop	506	548 (4)	C	693 x 726 x 2067	-
19089505	CUN-11S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,35	Elétrico	506	2179 (4)	D	693 x 726 x 2067	-
19089507	CUN-12S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,356	Elétrico	506	2179 (4)	D	693 x 726 x 2067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C


(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		CUP-11S	CUP-12S	CUN-11S	CUN-12S
Abertura oposta	OP	0	0	0	0
Plugue inglês	CI	0	0	0	0
Trancar	LC	0	-	0	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0
Rodas	C	0	0	0	0
Encosto de aço	BS	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	0	-

## Acessórios padrão

	19097772	Grade epóxi 560x542	pc	3
---	----------	---------------------	----	---

# Snack 1200



## Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Equipado com 3 grelhas 560x542 por cada porta completa, e 3 grelhas 500x154 na trave intermédia para aumentar a capacidade de carga.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089495	CUP-22S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1109	975 (4)	C	1388 x 726 x 2067	-
19089497	CUP-23S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1109	975 (4)	C	1388 x 726 x 2067	-
19089499	CUP-24S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1109	975 (4)	C	1388 x 726 x 2067	-
19089509	CUN-22S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,601	Elétrico	1109	4855 (4)	E	1388 x 726 x 2067	-
19089511	CUN-23S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,607	Elétrico	1109	4855 (4)	E	1388 x 726 x 2067	-
19089513	CUN-24S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,613	Elétrico	1109	4855 (4)	E	1388 x 726 x 2067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C



(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		CUP-22S	CUP-23S	CUP-24S	CUN-22S	CUN-23S	CUN-24S
Plugue inglês	CI	0	0	0	0	0	0
Trancar	LC	0	-	-	0	-	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Rodas	C	0	0	0	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0	●	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	0	-	-

## Acessórios padrão

	19097772	Grade epóxi 560x542	pc	6
	19097785	Grade epóxi 500x154	pc	3

## Snack Display



### Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho 560x542 com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N.

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089501	CUP-11S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,186	Stop	506	904 (5)	B	693 x 726 x 2067	-
19089503	CUP-22S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,212	Stop	1109	1609 (5)	B	1388 x 726 x 2067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

### Opções

		CUP-11S GD	CUP-22S GD
Plugue inglês	CI	0	0
Trancar	LC	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0
Rodas	C	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0
60Hz	60Hz	0	0
Pedal	PD	0	0

### Acessórios padrão

			CUP-11S	CUP-22S
	19097772	Grade epóxi 560x542	pc 3	6
	19097785	Grade epóxi 500x154	pc 0	3

## Snack com compartimento de congelação



### Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- CUD-22S/M
  - Equipado com 3 grelhas 560x542 por cada porta completa com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- CUD-XXS/N
  - Câmara de refrigeração equipada com 3 grelhas 560x542 por compartimento de porta completa e 1 peça em compartimento de meia porta.
  - Compartimento do congelador equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530X540
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	COMPARTIMENTO COLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME BRUTO (L)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES	€
19089515	CUD-22S/M	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Stop	1012	0,533	1388 x 726 x 2067	-
19089517	CUD-12S/N	50Hz	-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Elétrico	506	0,581	693 x 726 x 2067	-
19089519	CUD-23S/N	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1109	0,578	1388 x 726 x 2067	-
19089521	CUD-24S/N	50Hz	-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Elétrico	1109	0,578	1388 x 726 x 2067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

### Opções

		CUD-22S/M	CUD-12S/N	CUD-23S/N	CUD-24S/N
Plugue inglês	CI	0	0	0	0
Trancar	LC	0	-	-	-
Rodas	C	0	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	-

### Acessórios padrão

			CUD-22S/M	CUD-12S/N	CUD-23S/N	CUD-24S/N
	19097772	Grade epóxi 560x542	pc 6	1	4	4
	19097785	Grade epóxi 500x154	pc 0	0	1	1
	19097784	Guias de suporte de bandeja l=562mm	pc 0	3	3	3
	19097770	BANDEJA DE PLASTICO 530x540x100	pc 0	3	3	3

## Snack com compartimento para peixe



### Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Câmara de refrigeração equipada com 3 grelhas 560x542 por porta completa e 1 por cada meia porta.
- Compartimento para peixe equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530X540
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	COMPARTMENT	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES	€
19089523	CUD-12S/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	Stop	506	0,874	693 x 726 x 2067	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Elétrico				
19089524	CUD-23S/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1109	0,852	1388 x 726 x 2067	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Elétrico				
19089525	CUD-24S/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1109	0,852	1388 x 726 x 2067	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Elétrico				

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

### Opções

		CUD-12S/F	CUD-23S/F	CUD-24S/F
Abertura oposta	OP	0	-	-
Plugue inglês	CI	0	0	0
Rodas	C	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0

### Acessórios padrão

			CUD-12S/F	CUD-23S/F	CUD-24S/F
	19097772	Grade epóxi 560x542	pc	1	4
	19097785	Grade epóxi 500x154	pc	0	1
	19097759	Bandeja plástica 530x460x100	pc	3	3
	19097773	Fundo perfurado em AÇO INOX.	pc	3	3
	19015961	Guias de suporte de bandeja L=519mm	pc	3	3

## Pastelaria EN60x40



### Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 20 níveis de posição de grelha e uma distância de 60 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho EN60x40 com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089526	CUP-11B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,251	Stop	574	927 (4)	E	760 x 729 x 2006	-
19106057	CUN-11B	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,348	Elétrico	574	2978 (4)	E	760 x 729 x 2006	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041

### Opções

		CUP-11B	CUN-11B
Abertura oposta	OP	0	0
Plugue inglês	CI	0	0
Trancar	LC	0	0
Grupo Remoto	RG	0	0
Rodas	C	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0
Resistência do quadro	FH	0	●
60Hz	60Hz	0	0
Pedal	PD	0	0

### Acessórios padrão

	19097772	Grade epóxi 560x542	pc	3
	19033558	Guias de suporte de bandeja L=496mm	pc	3

## Peixe EN60x40



### Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 20 níveis de posição de grelha e uma distância de 60 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Cestos 600x400x120 removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipado com 7 cestos de PVC 600x400x120 com fundo perfurado fabricado em aço inoxidável e 7 conjuntos de suportes de orientação.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQÜÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	DIMENSÕES	€
19089527	CU-11F	50Hz	-4°C -2 °C	R-290	0,369 (1)	0,268	Elétrico	574	760 x 729 x 2006	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

### Opções

		CU-11F
Abertura oposta	OP	0
Plugue inglês	CI	0
Trancar	LC	0
Grupo Remoto	RG	0
Rodas	C	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0
Resistência do quadro	FH	0
60Hz	60Hz	0
Pedal	PD	0

### Acessórios padrão

		CU-11F
	19097771	Bandeja pasteleria 600x400x120 pc 7
	19097758	Fundo Perforado INOX. pc 7
	19033558	Guias de suporte de bandeja L=496mm pc 7

## Acessórios

	MODELO	REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	ONDE É USADO	€
<b>GRELHADORES</b>					
	EG-GN2/1	19097787	GRELHA EPÓXI GN 2/1	ARMARIOS GN 2/1	-
	EG-GN1/1	19097778	GRELHA EPÓXI GN 1/1	ARMARIOS GN 1/1	-
	EG-EN6040	19097776	EN600x400 GRELHA EPÓXI		-
	EG-SNU	19097772	GRELHA EPÓXI 560x542	ARMARIOS SNACK	-
	EG-SNU2	19097785	GRELHA EPÓXI 500x154	ARMARIOS SNACK 2 CORPOS	-
<b>KITS DE SUPORTE DE BANDEJAS</b>					
	GSK-496	19033558	Guias de suporte de bandeja L=496mm	ARMÁRIOS DE PASTELARIA	-
	GSK-613	19010200	Guias de suporte de bandeja L=613mm	COMPARTIMENTO DE PEIXES CUD-XXG	-
	GSK-519	19015961	Guias de suporte de bandeja L=519mm	COMPARTIMENTO DE PEIXES CUD-XXS	-
	GSK-562	19014778	Guias de suporte de bandeja l=562mm	ARMARIOS 2 CORPOS GN 2/1	-
	GSK-662	19010206	Guias de suporte de bandejas L= 662 mm	COMPARTIMENTO DE REFRIGERACIÓN CUD-XXG	-
	GSK-532	19100845	Guias de suporte de bandejas L=532 mm	ARMARIOS GN 1/1	-
<b>BANDEJAS DE PLÁSTICO</b>					
	PTF-5346	19097759	BANDEJA PLÁSTICO 530x460x100 PARA COMPARTIMENTO DE PEIXE	CUD-XXS/F	-
	PTF-5453	19097770	BANDEJA PLÁSTICA 530x540x100 PARA CONGELADOR	CUD-XXG/N, CUD-XXS/N	-
	PTF-6040	19097771	BANDEJA DE PLASTICO 600x400x120	ARMARIOS DE PEIXES	-
<b>FUNDO PERFURADO EM INOX</b>					
	SSPB-6040	19097758	FUNDO PERFURADO EM INOX 600x400	PARA BANDEJAS 600x400x100	-
	SSPB-5346	19097773	FUNDO PERFURADO EM INOX 530x460	PARA BANDEJAS 530x460x100	-
	SSPB-5453	19097774	FUNDO PERFURADO EM INOX 530x540	PARA BANDEJAS 530x540x100	-
<b>BARRAS PARA PENDURAR CARNE</b>					
	MHB-1GN	19048712	ARMÁRIOS DE BARRA DE CARNEGN 1 CORPO	ARMARIOS 1 CORPO GN 2/1	-
	MHB-2GN	19048713	ARMÁRIOS DE BARRA DE CARNEGN 2 CORPOS	ARMARIOS 2 CORPOS GN 2/1	-
	MHB-SN	19048715	ARMÁRIOS DE BAR MEATSNACK	ARMARIOS SNACK	-
<b>KITS DE ORIENTAÇÃO DE PORTAS</b>					
	KDO-1-L	19098278	KIT DE ORIENTAÇÃO DA PORTA ESQUERDA	TODOS LOS ARMARIOS 1 CORPO	-
	KDO-1-R	19098279	KIT DE ORIENTAÇÃO DA PORTA DIREITA		-
	KDO-2-L	19098300	KIT DE ORIENTAÇÃO DA PORTA ESQUERDA	ARMARIOS SNACK 2 CORPOS	-
	KDO-2-R	19098301	KIT DE ORIENTAÇÃO DA PORTA ESQUERDA		-
	KDO-3-L	19098302	KIT DE ORIENTAÇÃO DA PORTA DIREITA	ARMARIOS 2 CORPOS	-
	KDO-3-R	19098303	KIT DE ORIENTAÇÃO DA PORTA DIREITA		-
<b>KITS Rodas</b>					
	KC-4 Ø100	19015964	KIT 4 Rodas	TODOS LOS ARMARIOS	-
	KC-6 Ø100	19046863	KIT 6 Rodas	ARMÁRIOS DE DUPLA TEMPERATURA	-





Eficiência e qualidade adaptadas às necessidades do profissional.



Acceso a la web

# Mesas Frigoríficas

— Características.....	<b>295</b>
— Advance 700 GN 1/1.....	<b>299</b>
— Concept 700 GN 1/1.....	<b>303</b>
— Bases refrigeradas.....	<b>312</b>
— Snack 600.....	<b>315</b>
— 800 Pasteleria EN60x40.....	<b>321</b>
— Acessórios.....	<b>322</b>

Os modelos especiais ou qualquer outra variante sobre o modelo standard deverão ser montados em fábrica, e têm um suplemento sobre o preço indicado para o modelo standard.

Qualquer outra variante ou opção não referida nesta lista deverá consultar a Fagor Professional.

## Eficiência e qualidade para necessidades profissionais.



	<b>ADVANCE</b>	<b>CONCEPT</b>	<b>SNACK</b>	<b>PASTELERÍA</b>
	ACP-3G	CCP-3G	CCP-3S	CCP-3B
Capacidade (N.º de prateleiras por porta)	13	7	3	6
Tamanho das prateleiras	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525	EN 60x40
Classe energética	A	C	C	D
Isolamento (mm)	60 + 30	50	50	50
Agente Refrigerante + / -	R600a	R600a	R600a	R290
Classe climática (1 PORTA)	5	4	4	4
Multiflow	Sim	Não	Não	Não
Em conformidade com sistemas HACCP	Sim	Não	Não	Não
Controlo eletrónico	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"

Interface



iK \* LD  
GENERATION

## Características

### Controlo eletrónico de fácil utilização

Controlo eletrónico funcional e intuitivo com teclado capacitivo que permite acesso direto às principais funções



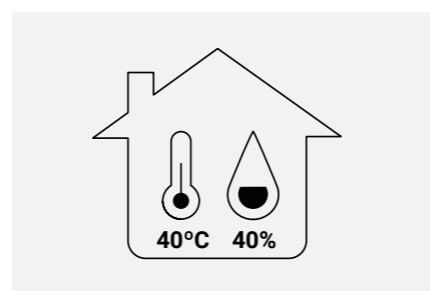
### Função ECO

Função que otimiza o desempenho definindo automaticamente as temperaturas quando as portas não estão abertas para que a unidade de refrigeração funcione apenas quando necessário e sempre de forma eficiente.



### Clase Climática 5

Dispositivos testados nos ambientes de trabalho mais exigentes, o que garante a conservação do produto em condições de alta temperatura e humidade



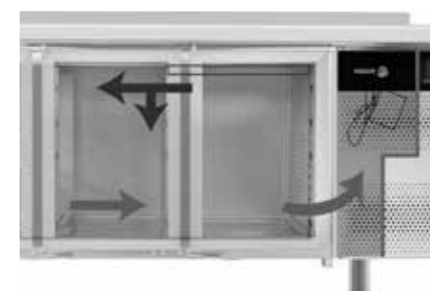
### Circuito de refrigeração ideal

Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com componentes eletrónicos de baixo consumo para garantir a eficiência e desempenho ideal do equipamento.



### Multiflow

Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.



### Respiração frontal

O sistema de ventilação de condensação frontal permite a instalação do equipamento, sem comprometer o desempenho, de forma a possibilitar a correta conservação dos alimentos nas áreas de trabalho mais exigentes.



### Junta de porta removível

Junta de porta magnética que puxar/empurrar removível para manter a máxima higiene e as propriedades de isolamento.



### Manípulo integrado

Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática das gavetas e evita a acumulação de poeira e sujidade



### Porta de fecho automático

Portas articuladas com retorno automático para um fecho perfeito que minimiza o ganho de temperatura. As portas têm uma posição de paragem aos 120° e fecham automaticamente a menos de 90°.



### Maiores espessuras de isolamento

A espessura de isolamento é um fator-chave na prevenção da perda de frio. A nova geração iKOLD aumenta os níveis de isolamento de todas as gamas médias para proporcionar uma maior eficiência de refrigeração.



### Sistema de guia e zíper

Sistema de bastidor e guia removíveis em aço inoxidável, sem o uso de ferramentas, o que permite uma distribuição adequada dos produtos.



### Gavetas deslizantes telescópicas

Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho.



### Máxima estabilidade

Pernas de aço inoxidável de altura ajustável como padrão. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente. Além disso, também existe a opção de escolher rodas giratórias, ou pernas para trabalho marítimo.



### Painel giratório

Painel giratório com melhor acesso ao controlo, que facilita a manutenção, aumentando deste modo a vida útil do equipamento.



### Conectividade

Garanta a correta conservação dos alimentos armazenados através da monitorização precisa do seu equipamento de refrigeração graças à Fagor Connect.


**FagorConnect**  
Foodservice



## ADVANCE

## 700 GN 1/1



## Características gerais

- Interior e exterior construídos completamente em aço inoxidável AISI-304.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho construído em aço inoxidável de 30 mm e isolada com poliuretano, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática das gavetas e evita a acumulação de poeira e sujidade.

- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas arredondados, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	19089528	19089529	19089530	19089531	19089533	19089055
MODELO	ACP-2G	ACP-3G	ACP-4G	ACN-2G	ACN-3G	ACN-4G
Eficiência energética	A	A	A	D	D	D
Consumo anual (kWh) (4)	423	453	584	2026	2661	2989
Tipo de gás	R-600a	R-600a	R-600a	R290	R290	R290
Poder frigorífico(kW)	0,36 (1)	0,36 (1)	0,36 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)	0,364 (2)
Descongela	Stop	Stop	Stop	Hot Gas (3)	Hot Gas (3)	Hot Gas (3)
Potência elétrica (kW)	0,16	160	160	0,307	0,316	0,325
Volume (L)	302	446	590	302	446	590
Comprimento (mm)	1340	1790	2240	1340	1790	2240
Profundidade (mm)	700	700	700	700	700	700
Altura (mm)	850	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C (3) Versión remoto eléctrico (4) De acordo com o padrão En22041 standard

## Accesorios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19015961	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=519mm	pc	4	6	8



REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA	FREQUÊNCIA	PORTA (D)	GAVETAS (H) 1/2 + 1/2	T GAVETAS 1/3 + 1/3 + 1/3	€
19089528	ACP-2G	0°C +8 °C	50Hz	2	-	-	-
19089529	ACP-3G	0°C +8 °C	50Hz	3	-	-	-
19089530	ACP-4G	0°C +8 °C	50Hz	4	-	-	-
19089541	ACP-2G HD	0°C +8 °C	50Hz	1	1	-	-
19089542	ACP-2G HH	0°C +8 °C	50Hz	-	2	-	-
19089543	ACP-3G HDD	0°C +8 °C	50Hz	2	1	-	-
19089544	ACP-3G HHD	0°C +8 °C	50Hz	1	2	-	-
19089545	ACP-3G HHH	0°C +8 °C	50Hz	-	3	-	-
19089546	ACP-4G HDDD	0°C +8 °C	50Hz	3	1	-	-
19089547	ACP-4G HHDD	0°C +8 °C	50Hz	2	2	-	-
19089548	ACP-4G HHHD	0°C +8 °C	50Hz	1	3	-	-
19089549	ACP-4G HHHH	0°C +8 °C	50Hz	-	4	-	-
19089550	ACP-2G TT	0°C +8 °C	50Hz	-	-	2	-
19089551	ACP-3G TTT	0°C +8 °C	50Hz	-	-	3	-
19091640	ACP-4G TTTT	0°C +8 °C	50Hz	-	-	4	-
19089531	ACN-2G	-22 °C -18 °C	50Hz	2	-	-	-
19089533	ACN-3G	-22 °C -18 °C	50Hz	3	-	-	-
19089055	ACN-4G	-22 °C -18 °C	50Hz	4	-	-	-

## Opções

			ACP-2G	ACP-3G	ACP-4G	ACN-2G	ACN-3G	ACN-4G
Conectividade	K		O	O	O	O	O	O
Abertura Panorâmica	PO		O	O	O	O	O	O
Deixou o grupo	LG		O	O	O	O	O	O
Sem bancada	NT		O	O	O	O	O	O
Sem babador	NS		O	O	O	O	O	O
1/2 + 1/2 Gavetas	H		O	O	O	-	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T_1_3		O	O	O	-	-	-
2/3 + 1/3 Gavetas	W		O	O	O	-	-	-
Plugue inglês	CI		O	O	O	O	O	O
Trancar	LC		O	O	O	O	O	O
Grupo Remoto	RG		O	O	O	O	O	O
Bancada de granito	GR		O	O	O	O	O	O
Rodas	C		O	O	O	O	O	O
De volta ao aço	BS		O	O	O	O	O	O
Resistência do quadro	FH		O	O	O	●	●	●
60Hz Version	60Hz		O	O	O	O	O	O



## 700 GN 1/1 Central



## Características gerais

- Interior e exterior construídos completamente em aço inoxidável AISI-304.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho plana construída em aço inoxidável de 30 mm e isolada com poliuretano, sem anteparo contra salpicos.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em ambos os lados para melhorar o acesso frontal e traseiro à câmara de refrigeração, obtendo assim flexibilidade no trabalho.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto

e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática e evita a acumulação de poeira e sujidade.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas arredondados, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER	POTÊNCIA ELÉTRICA	DESCONGELAR	VOLUME	DIMENSÕES (LXDXH)	€
19089538	ACP-2G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,16	Stop	302	1340 x 768 x 850	-
19089539	ACP-3G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,16	Stop	446	1790 x 768 x 850	-
19089540	ACP-4G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,16	Stop	590	2240 x 768 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

## Opções

		ACP-2G/C	ACP-3G/C	ACP-4G/C
Conectividade	K	O	O	O
Abertura Panorâmica	PO		O	O
Deixou o grupo	LG		O	O
Sem bancada	NT		O	O
Sem babador	NS		●	●
Plugue inglês	CI		O	O
Trancar	LC	O	O	O
Grupo Remoto	RG	O	O	O

		ACP-2G/C	ACP-3G/C	ACP-4G/C
Rodas	C	O	O	O
Resistência do quadro	FH	O	O	O
60Hz Version	60Hz	O	O	O

## Acessórios padrão

			2G	3G	4G	
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19010200	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=613mm	pc	4	6	8

## 700 GN 1/1 Display



## Características gerais

- Interior e exterior construídos completamente em aço inoxidável AISI-304.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho construído em aço inoxidável de 30 mm e isolada com poliuretano, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.

- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas arredondados, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER	POTÊNCIA ELÉTRICA	DESCONGELAR	CONSUMO ANUAL	VOLUME (L)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089535	ACP-2G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,17	STOP	697 (5)	302	D	1340 x 700 x 850	-
19089536	ACP-3G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,17	STOP	730 (5)	446	C	1790 x 700 x 850	-
19089537	ACP-4G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,17	STOP	949 (5)	590	D	2240 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) De acordo com o padrão EN23953 standard

## Opções

		ACP-2G GD	ACP-3G GD	ACP-4G GD
Conectividade	K	O	O	O
Abertura Panorâmica	PO		O	O
Deixou o grupo	LG		O	O
Sem bancada	NT		O	O
Sem babador	NS		O	O
Plugue inglês	CI		O	O
Trancar	LC	●	●	●
Grupo Remoto	RG	O	O	O

		ACP-2G GD	ACP-3G GD	ACP-4G GD
Bancada de granito	GR	O	O	O
Rodas	C	O	O	O
De volta ao aço	BS	O	O	O
Resistência do quadro	FH	O	O	O
60Hz	60Hz	O	O	O

## Acessórios padrão

			2G	3G	4G	
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19015961	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=519mm	pc	4	6	8

## CONCEPT

## 700 GN 1/1



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para

- economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	19089552	19089554	19089556	19089561	19089563
MODELO	CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G	CCN-2G	CCN-3G
Eficiência energética	B	C	C	D	E
Consumo anual (kWh) (4)	752 (4)	931 (4)	1096 (4)	2120 (4)	2879 (4)
Tipo de gás	R-600a	R-600a	R-600a	R290	R290
Poder frigorífico(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Descongelar	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potência elétrica (kW)	0,203	0,203	0,224	0,317	0,326
Volume (L)	274	428	581	274	428
Comprimento (mm)	1342	1792	2242	1342	1792
Profundidade (mm)	700	700	700	700	700
Altura (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(4) De acordo com o padrão En22041 standard

## Accesorios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	pc	4	6	8



REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA	FREQUÊNCIA	PORTA (D)	GAVETAS (H) 1/2 + 1/2	T GAVETAS 1/3 + 1/3 + 1/3	€
19089552	CCP-2G	0°C +8 °C	50Hz	2	-	-	-
19089554	CCP-3G	0°C +8 °C	50Hz	3	-	-	-
19089556	CCP-4G	0°C +8 °C	50Hz	4	-	-	-
19089567	CCP-2G HD	0°C +8 °C	50Hz	1	1	-	-
19089568	CCP-2G HH	0°C +8 °C	50Hz	0	2	-	-
19089569	CCP-3G HDD	0°C +8 °C	50Hz	2	1	-	-
19089570	CCP-3G HHD	0°C +8 °C	50Hz	1	2	-	-
19089571	CCP-3G HHH	0°C +8 °C	50Hz	0	3	-	-
19089572	CCP-4G HDDD	0°C +8 °C	50Hz	3	1	-	-
19089573	CCP-4G HHDD	0°C +8 °C	50Hz	2	2	-	-
19089574	CCP-4G HHHD	0°C +8 °C	50Hz	1	3	-	-
19089575	CCP-4G HHHH	0°C +8 °C	50Hz	0	4	-	-
19089561	CCN-2G	-18°C / -22°C	50Hz	2	-	-	-
19089563	CCN-3G	-18°C / -22°C	50Hz	3	-	-	-

## Opções

			CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G	CCN-2G	CCN-3G
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0	0	0
Deixou o grupo	LG		0	0	0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Gavetas	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Gavetas	W		0	0	0	-	-
Plugue inglês	CI		0	0	0	0	0
Trancar	LC		0	0	0	0	0
Bancada de granito	GR		0	0	0	0	0
Rodas	C		0	0	0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0	●	●
60Hz Version	60Hz		0	0	0	0	0

## CONCEPT

## 700 GN 1/1 com lavatórios



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão, com bacia estampada de 330x330x200 mm.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar

- a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	PODER FRIGORÍFICO (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089591	CCP-2G-S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	274	752 (4)	B	1342 x 700 x 850	-
19089592	CCP-3G-S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	428	931 (4)	C	1792 x 700 x 850	-
19089593	CCP-4G-S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	581	1096 (4)	C	2242 x 700 x 850	-
19106963	CCN-2G/S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,317	ELECTRIC	274	2120 (4)	D	1342 x 700 x 850	-
19106020	CCN-3G/S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,326	ELECTRIC	428	2879 (4)	E	1792 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C (4) De acordo com o padrão En22041 standard

## Opções

			CCP-2G-S	CCP-3G-S	CCP-4G-S	CCN-2G-S	CCN-3G-S		CCP-2G-S	CCP-3G-S	CCP-4G-S	CCN-2G-S	CCN-3G-S	
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0	0	0	Trancar	LC	0	0	0	0	
Deixou o grupo	LG		0	0	0	0	0	Encosto inoxidável	BS	0	0	0	0	
Sem babador	NS		0	0	0	0	0	Rodas	C	0	0	●	●	
1/2 + 1/2 Gavetas	H		0	0	0	-	-	Resistência do quadro	FH	0	0	0	0	
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T_1_3		0	0	0	-	-	60Hz Version	60Hz	0	0	0	0	
1/3 + 2/3 Gavetas	W		0	0	0	-	-	<b>Accesórios padrão</b>						
Plugue inglês	CI		0	0	0	0	0		19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
									19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	pc	4	6	8

## CONCEPT

## 700 GN 1/1 Central



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho plana resistente em aço inoxidável sem anteparo contra salpicos.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em ambos os lados para melhorar o acesso frontal e traseiro à câmara de refrigeração, obtendo assim flexibilidade no trabalho.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER	POTÊNCIA ELÉTRICA	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES	€
19089594	CCPC-2G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	274	1342 x 778 x 850	-
19089595	CCPC-3G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	428	1792 x 778 x 850	-
19089596	CCPC-4G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	581	2242 x 778 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) De acordo com o padrão EN23953 standard

## Opções

			CCPC-2G/C	CCPC-3G/C	CCPC-4G/C
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0
Sem babador	NS		●	●	●
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0

## Accesórios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19010200	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=613mm	pc	4	6	8

## CONCEPT

## 700 GN 1/1 Mesa remota



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

	19089558	19089559	19089560	19089565	19089566
	CCP-2G/R	CCP-3G/R	CCP-4G/R	CCN-2G/R	CCN-3G/R
Eficiência energética	-	-	-	-	-
Consumo anual (kWh) (1)	-	-	-	-	-
Tipo de gás	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)
Poder frigorífico(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Descongela	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potência elétrica (kW)	0,029	0,029	0,029	0,064	0,073
Volume (L)	274	428	581	274	428
Comprimento (mm)	1042	1492	1942	1042	1492
Profundidade (mm)	700	700	700	700	700
Altura (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C (6) Consultar al fabricante

## Accesorios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	pc	4	6	8



REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA	FREQUÊNCIA	PORTA (D)	GAVETA (H) 1/2 + 1/2	€
19089558	CCP-2G/R	0°C +8 °C	50/60	2	-	-
19089559	CCP-3G/R	0°C +8 °C	50/60	3	-	-
19089560	CCP-4G/R	0°C +8 °C	50/60	4	-	-
19089576	CCP-2G/R HD	0°C +8 °C	50/60	1	1	-
19089577	CCP-2G/R HH	0°C +8 °C	50/60	-	2	-
19089578	CCP-3G/R HDD	0°C +8 °C	50/60	2	1	-
19089579	CCP-3G/R HHD	0°C +8 °C	50/60	1	2	-
19089580	CCP-3G/R HHH	0°C +8 °C	50/60	-	3	-
19089581	CCP-4G/R HDDD	0°C +8 °C	50/60	3	1	-
19089582	CCP-4G/R HHDD	0°C +8 °C	50/60	2	2	-
19089583	CCP-4G/R HHHD	0°C +8 °C	50/60	1	3	-
19089584	CCP-4G/R HHHH	0°C +8 °C	50/60	-	4	-
19089565	CCN-2G/R	-18°C / -22°C	50/60	2	-	-
19089566	CCN-3G/R	-18°C / -22°C	50/60	3	-	-

## Opções

			CCP-2G/R	CCP-3G/R	CCP-4G/R	CCN-2G/R	CCN-3G/R
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Gavetas	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Gavetas	W		0	0	0	-	-
Plugue inglês	CI		0	0	0	0	0
Trancar	LC		0	0	0	0	0
Bancada de granito	GR		0	0	0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0	●	●



## 700 GN 1/1 Display



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas viradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQÜÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	PODER FRIGORÍFICO (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089585	CCP-2G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,205	STOP	274	1241 (5)	C	1342 x 700 x 850	-
19089586	CCP-3G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,207	STOP	428	1536 (5)	C	1792 x 700 x 850	-
19089587	CCP-4G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,23	STOP	581	1808 (5)	C	2242 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) De acordo com o padrão EN23953 standard

## Opções

			CCP-2G GD	CCP-3G GD	CCP-4G GD
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Deixou o grupo	LG		0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		●	●	●
Bancada de granito	GR		0	0	0
Rodas	C		0	0	0

			CCP-2G GD	CCP-3G GD	CCP-4G GD
Encosto inoxidável	BS		0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0

## Accesorios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	pc	4	6	8

## 700 GN 1/1 Expositora remota



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304 exterior em aço inoxidável apto para uso alimentar.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50 mm de espesor, libre de CFC e injetado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- PORTAS de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica

- para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada PORTA.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQÜENCIA	TEMPERATURA	COOLING POWER	POTÊNCIA ELÉTRICA	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES	€
19089588	CCP-2G/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361 (1)	0,031	STOP	274	1042 x 700 x 850	-
19089589	CCP-3G/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361 (1)	0,033	STOP	428	1492 x 700 x 850	-
19089590	CCP-4G/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,436 (1)	0,035	STOP	581	1942 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opções

			CCP-2G/R GD	CCP-3G/R GD	CCP-4G/R GD
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		●	●	●
Bancada de granito	GR		0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0

## Accesorios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	pc	4	6	8

## CONCEPT

## 700 GN 1/1 Display remote counter



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

	19089597	19089599	19089601
	CCPB-2G	CCPB-3G	CCPB-4G
Eficiência energética	C	C	D
Consumo anual (kWh) (4)	956	1095	1245
Tipo de gás	R-600a	R-600a	R-600a
Poder frigorífico(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)
Descongela	STOP	STOP	STOP
Potência elétrica (kW)	0,203	0,203	0,224
Volume (L)	177	277	377
Comprimento (mm)	1342	1792	2242
Profundidade (mm)	700	700	700
Altura (mm)	584	584	584

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C (4) De acordo com o padrão En22041 standard

## Accesorios padrão

			2G	3G	4G	
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	pc	4	6	8



REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA	FREQUÊNCIA	PORTA (D)	GAVETA (W) 2/3	GAVETA (T) 1/3 + 1/3	€
19089597	CCPB-2G	0°C +8 °C	50Hz	2	-	-	-
19089599	CCPB-3G	0°C +8 °C	50Hz	3	-	-	-
19089601	CCPB-4G	0°C +8 °C	50Hz	4	-	-	-
19089603	CCPB-2G W	0°C +8 °C	50Hz	-	2	-	-
19089605	CCPB-3G W	0°C +8 °C	50Hz	-	3	-	-
19089607	CCPB-4G W	0°C +8 °C	50Hz	-	4	-	-
19089609	CCPB-2G T	0°C +8 °C	50Hz	1	-	1	-
19089611	CCPB-3G T	0°C +8 °C	50Hz	1	-	2	-
19089613	CCPB-4G T	0°C +8 °C	50Hz	1	-	3	-

## Opções

			CCPB-2G	CCPB-3G	CCPB-4G
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Sem babador	NS		●	●	●
2/3 + 1/3 Gaveta	W		0	0	0
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		0	0	0
Rodas	C		0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0

## Base Refrigerada 700



### Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN2/3 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN2/3 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Gavetas de modelo W com capacidade para suportar GN2/3
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	PODER FRIGORÍFICO (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19104999	CCP7-2G	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	110	730 (4)	B	1200 x 630 x 590	-
19105020	CCP7-2G W	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	110	730 (4)	B	1200 x 630 x 590	-
19105021	CCP7-2G W2	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	110	730 (4)	C	1200 x 630 x 590	-
19105022	CCP7-3G	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	169	1245 (4)	D	1600 x 630 x 590	-
19105023	CCP7-3G W	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	169	1245 (4)	D	1600 x 630 x 590	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (4) De acordo com o padrão En22041 standard

### Opções

			CCP7-2G	CCP7-3G
Abertura Panorâmica	PO		●	●
Sem babador	NS		●	●
Plugue inglês	CI		○	○
Grupo Remoto	RG		○	○
Rodas	C		○	○
Encosto inoxidável	BS		●	●

			CCP7-2G	CCP7-3G
Resistência do quadro	FH		○	○
60Hz	60Hz		○	○

### Accesorios padrão

			2G	3G
	19106414	GN 2/3 GRELHA EPÓXI	2	3
	19033558	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=496mm	4	6

## Base refrigerada 900



### Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Gavetas de modelo W com capacidade para suportar GN1/1
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	PODER FRIGORÍFICO (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19105024	CCP9-2G	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,25	STOP	169	730 (4)	B	1207 x 840 x 590	-
19105025	CCP9-2G W	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,25	STOP	169	730 (4)	B	1207 x 840 x 590	-
19105026	CCP9-2G W2	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	169	730 (4)	C	1207 x 840 x 590	-
19105027	CCP9-3G	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	240	1245 (4)	D	1607 x 840 x 590	-
19105028	CCP9-3G W	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	240	1245 (4)	D	1607 x 840 x 590	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (4) De acordo com o padrão En22041 standard

### Opções

			CCP9-2G	CCP9-3G
Abertura Panorâmica	PO		●	●
Sem babador	NS		●	●
Plugue inglês	CI		○	○
Remote Group	RG		○	○
Rodas	C		○	○
Encosto inoxidável	BS		●	●

			CCP9-2G	CCP9-3G
Resistência do quadro	FH		○	○
60Hz	60Hz		○	○

### Accesorios padrão

			2G	3G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	2	3
	19033557	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=649mm	4	6

# 600 Snack



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta

também estão disponíveis mediante pedido.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

	19089625	19089627	19089629	19089634	19089636
	CCP-2S	CCP-3S	CCP-4S	CCN-2S	CCN-3S
Eficiência energética	B	C	C	D	E
Consumo anual (kWh) (4)	836	931	1096	2120	2879
Tipo de gás	R-600a	R-600a	R-600a	R290	R290
Poder frigorífico(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Descongela	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potência elétrica (kW)	0,203	0,203	0,224	0,317	0,326
Volume (L)	268	416	564	268	416
Comprimento (mm)	1492	2017	2542	1492	2017
Profundidade (mm)	600	600	600	600	600
Altura (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(4) De acordo com o padrão En22041 standard

## Accesorios padrão

			2S	3S	4S
	19097777	GRELHA EPÓXI SACK 405x460	pc	2	2
	19097775	GRELHA EPÓXI SACK 405x525	pc	0	1



REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA	FREQUÊNCIA	PORTA (D)	GAVETA (H) 1/2 + 1/2	€
19089625	CCP-2S	0°C +8 °C	50	2	-	-
19089627	CCP-3S	0°C +8 °C	50	3	-	-
19089629	CCP-4S	0°C +8 °C	50	4	-	-
19089640	CCP-2S HD	0°C +8 °C	50	1	1	-
19089641	CCP-2S HH	0°C +8 °C	50	-	2	-
19089642	CCP-3S HDD	0°C +8 °C	50	2	1	-
19089643	CCP-3S HHD	0°C +8 °C	50	1	2	-
19089644	CCP-3S HHH	0°C +8 °C	50	-	3	-
19089645	CCP-4S HDDD	0°C +8 °C	50	3	1	-
19089646	CCP-4S HHDD	0°C +8 °C	50	2	2	-
19089647	CCP-4S HHHH	0°C +8 °C	50	1	3	-
19089648	CCP-4S HHHH	0°C +8 °C	50	-	4	-
STOCK	19089634	CCN-2S	-18°C / -22°C	50	2	-
STOCK	19089636	CCN-3S	-18°C / -22°C	50	3	-

## Opções

			CCP-2S	CCP-3S	CCP-4S	CCN-2S	CCN-3S
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Gaveta	H		0	0	0	0	0
1/3 + 1/3 + 1/3 Gaveta	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Gaveta	W		0	0	0	-	-
Plugue inglês	CI		0	0	0	-	-
Trancar	LC		0	0	0	0	0
Rodas	C		0	0	0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0	●	●
60Hz	60Hz		0	0	0	0	0



# 600 Snack remota



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta

também estão disponíveis mediante pedido.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

	19089558	19089559	19089560	19089565	19089566
	CCP-2G/R	CCP-3G/R	CCP-4G/R	CCN-2G/R	CCN-3S/R
Eficiência energética	-	-	-	-	-
Consumo anual (kWh) (1)	-	-	-	-	-
Tipo de gás	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)
Poder frigorífico(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Descongela	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potência elétrica (kW)	0,029	0,029	0,029	0,066	0,076
Volume (L)	1192	1717	2242	1192	1717
Comprimento (mm)	1192	1717	2242	1192	1717
Profundidade (mm)	600	600	600	600	600
Altura (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C (6) Consultar al fabricante

## Accesorios padrão

			2S	3S	4S
	19097777	GRELHA EPÓXI SACK 405x460	pc	2	2
	19097775	GRELHA EPÓXI SACK 405x525	pc	0	1



REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA	FREQUÊNCIA	PORTA (D)	GAVETAS (H) 1/2 + 1/2	€
19089631	CCP-2S/R	0°C +8 °C	50/60	2	-	-
19089632	CCP-3S/R	0°C +8 °C	50/60	3	-	-
19089633	CCP-4S/R	0°C +8 °C	50/60	4	-	-
19089649	CCP-2S/R HD	0°C +8 °C	50/60	2	1	-
19089650	CCP-2S/R HH	0°C +8 °C	50/60	1	2	-
19089651	CCP-3S/R HDD	0°C +8 °C	50/60	-	3	-
19089653	CCP-3S/R HHD	0°C +8 °C	50/60	3	1	-
19089654	CCP-3S/R HHH	0°C +8 °C	50/60	2	2	-
19089655	CCP-4S/R HDDD	0°C +8 °C	50/60	1	3	-
19089656	CCP-4S/R HHDD	0°C +8 °C	50/60	-	4	-
19089657	CCP-4S/R HHHH	0°C +8 °C	50/60	2	-	-
19089658	CCP-4S/R HHHH	0°C +8 °C	50/60	3	-	-
19089638	CCN-2S/R	-18°C / -22°C	50/60	1	1	-
19089639	CCN-3S/R	-18°C / -22°C	50/60	-	2	-

## Opções

			CCP-2S/R	CCP-3S/R	CCP-4S/R	CCN-2S/R	CCN-3S/R
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Gaveta	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gaveta	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Gaveta	W		0	0	0	-	-
Plugue inglês	CI		0	0	0	0	0
Trancar	LC		0	0	0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0	●	●

## 600 Snack com lavatórios



### Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão, com bacia estampada de 330x330x200 mm.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar

- a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades..
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	PODER FRIGORÍFICO (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089662	CCP-2S/S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	268	836 (4)	C	1492 x 600 x 850	-
19089663	CCP-3S/S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	416	931 (4)	C	2017 x 600 x 850	-
19089664	CCP-4S/S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	564	1096 (4)	C	2542 x 600 x 850	-
19106964	CCN-2S/S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,319	ELECTRIC	268	2120 (4)	D	1492 x 600 x 850	-
19106965	CCN-3S/S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,329	ELECTRIC	416	2879 (4)	E	2017 x 600 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C / Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041 standard

### Opções

			CCP-2S/S	CCP-3S/S	CCP-4S/S	CCN-2S/S	CCN-3S/S
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0	0	0
Deixou o grupo	LG		0	0	0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Gaveta	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gaveta	T_1_3		0	0	0	-	-
1/3 + 2/3 Gaveta	W		0	0	0	-	-
Plugue inglês	CI		0	0	0	0	0

		CCP-2S/S	CCP-3S/S	CCP-4S/S	CCN-2S/S	CCN-3S/S
Trancar	LC	0	0	0	0	0
Rodas	C	0	0	0	0	0
Encosto inoxidável	BS	0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0	-	-
	60Hz	0	0	0	0	0

### Accesorios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	pc	4	6	8

## 600 Snack Display



### Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	PODER FRIGORÍFICO (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19089659	CCP-2S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,207	STOP	268	1379 (5)	C	1492 x 600 x 850	-
19089660	CCP-3S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,209	STOP	416	1536 (5)	C	2017 x 600 x 850	-
19089661	CCP-4S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,232	STOP	564	1808 (5)	D	2542 x 600 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) De acordo com o padrão EN23953 standard

### Opções

			CCP-2S GD	CCP-3S GD	CCP-4S GD
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Deixou o grupo	LG		0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		●	●	●
Rodas	C		0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0

			CCP-2S GD	CCP-3S GD	CCP-4S GD
Resistência do quadro	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0

### Accesorios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm		4	6	8

# 800 Pasteleira EN60x40



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza

conveniente.

- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN EN60x40 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Versão 2 de sistema de refrigeração
  - Equipamento de refrigeração por ar forçado padrão com evaporador.
  - Sistema GV de equipamento de refrigeração estática.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	PODER FRIGORÍFICO (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19102582	CCP-2B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1477 (4)	D	1492 x 800 x 850	-
19102583	CCP-3B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2017 x 800 x 850	-
19102618	CCP-4B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,593 (1)	0,387	STOP	792	2442 (4)	E	2542 x 800 x 850	-
19089665	CCP-2B GV	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,22	STOP	325	-	-	1492 x 800 x 850	-
19089666	CCP-3B GV	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,593 (1)	0,303	STOP	584	-	-	2017 x 800 x 850	-
19089667	CCP-4B GV	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,593 (1)	0,303	STOP	792	-	-	2542 x 800 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (4) De acordo com o padrão EN22041 standard

## Opções

			CCP-2B	CCP-3B	CCP-4B
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Deixou o grupo	LG		0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		0	0	0
Grupo Remoto	RG		0	0	0
Bancada de granito	GR		0	0	0

		CCP-2G GD	CCP-3G GD	CCP-4G GD
Rodas	C	0	0	0
Encosto inoxidável	BS	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0

## Accesorios padrão

			2G	3G	4G
	19097776	EN600x400 GRELHA EPÓXI	2	3	4
	19033557	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=649mm	4	6	8

# Accesorios

PICTURE	MODELO	REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	ONDE É USADO	€
<b>GRELHADORES</b>					
	EG-GN1/1	19097778	GRELHA EPÓXI GN 1/1	GN 1/1 COUNTERS	-
	EG-GN2/3	19106414	GRELHA EPÓXI GN 2/3	KORE 700 BASE REFRIGERADA	-
	EG-SNC1	19097775	GRELHA EPÓXISNACK 405x525	MESAS SNACK	-
	EG-SNC2	19097777	GRELHA EPÓXI SNACK 405x460	MESAS SNACK	-
	EG-EN6040	19097776	EN600x400 GRELHA EPÓXI	MESAS EN60x40	-
<b>KITS DE SUPORTE DE BANDEJAS</b>					
	GSK-519	19015961	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=519mm	MESAS ADVANCE GN 1/1	-
	GSK-562	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	MESAS CONCEPT GN 1/1	-
	GSK-613	19010200	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=613mm	MODELOS CONCEPT CCPC	-
	GSK-649	19033557	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=649mm	MESAS EN60x40 & KORE 900	-
	GSK-496	19033558	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=496mm	KORE 700 BASE REFRIGERADA	-
<b>KITS DE ORIENTAÇÃO DE PORTE</b>					
	KDO-4-R	19098305	KIT DE ORIENTAÇÃO DA PORTA DIREITA	TODAS LAS MESAS	-
	KDO-4-L	19098304	KIT ORIENTAÇÃO DA PORTA ESQUERDA	TODAS LAS MESAS	-
<b>KITS Rodas</b>					
	KC-6 Ø80	19016846	KIT 6 Rodas (3B + 3WB)	MESAS DE 2 Y 3 CORPOS	-
	KC-6 Ø80	19011005	KIT 6 Rodas (3B + 3WB)	MESAS DE 4 CORPOS	-
<b>GAVETAS KIT</b>					
	KR-CA-1/2+1/2	19096243	KIT Gavetas 1/2+1/2 GN	ADVANCE GN 1/1	-
	KR-CA-1/3+1/3+1/3	19096245	KIT Gavetas 1/3+1/3+1/3 GN	ADVANCE GN 1/1	-
	KR-CA-1/3+2/3	19096244	KIT Gavetas 1/3+2/3 GN	ADVANCE GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2	19010993	KIT Gavetas 1/2+1/2	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	KIT Gavetas 1/2+1/2 GROUP SIDE	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	KIT Gavetas 1/2+1/2 GROUP SIDE LG	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	KIT Gavetas 1/3+1/3+1/3	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+2/3	19015953	KIT Gavetas 1/3+2/3	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+1/3	19072745	KIT Gavetas (1/3+1/3)	GN 1/1 REFRIGERATED BASES	-
	KR-CS-1/2+1/2	19004925	KIT Gavetas 1/2+1/2	SNACK	-
	KR-CS-1/2+1/2 G	19004921	KIT Gavetas 1/2+1/2 GROUP SIDE	SNACK	-
	KR-CS-1/2+1/2 LG	19004930	KIT Gavetas 1/2+1/2 GROUP SIDE LG	SNACK	-
	KR-CS-1/3+2/3	19004927	KIT Gavetas 1/3+2/3	SNACK	-
	KR-CS-1/3+1/3+1/3	19004923	KIT Gavetas 1/3+1/3+1/3	SNACK	-



# Mesas preparação

— Características .....	<b>313</b>
— Mesas de Pizza configuráveis..	<b>315</b>
— Mesas de Pizza Compactas .....	<b>318</b>
— Mesa de trabalho refrigerada ...	<b>319</b>
— Saladette .....	<b>322</b>
— Acessórios .....	<b>325</b>

Os modelos especiais ou qualquer outra variante sobre o modelo standard deverão ser montados em fábrica, e têm um suplemento sobre o preço indicado para o modelo standard.

Qualquer outra variante ou opção não referida nesta lista deverá consultar a Fagor Professional.



Mesas especiais  
para tarefas específicas.



Acceso a la web



# Características

## Ampla gama

Gama completa de balcões de preparação refrigerados, construídos com 700 e 800 mm de profundidade, com diversas configurações de bancada (aço inoxidável, granito, polipropileno, etc...).



## Multiflow

Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.



## Manípulo integrado

Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática das gavetas e evita a acumulação de poeira e sujidade



## Função ECO

Função que otimiza o desempenho definindo automaticamente as temperaturas quando as portas não estão abertas para que a unidade de refrigeração funcione apenas quando necessário e sempre de forma eficiente.



## Junta de porta removível

Junta de porta magnética de puxar/empurrar removível para manter a máxima higiene e as propriedades de isolamento.



313

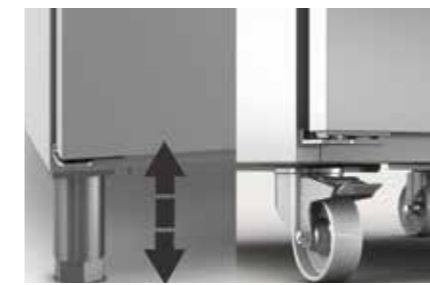
## Controlo eletrónico de fácil utilização

Controlo eletrónico funcional e intuitivo com teclado capacitivo que permite acesso direto às principais funções



## Máxima estabilidade

Pernas de aço inoxidável de altura ajustável como padrão. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente. Além disso, também existe a opção de escolher rodas giratórias, ou pernas para trabalho marítimo.



## Gavetas deslizantes telescópicas

Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho.



## Sistema de guia e zíper

Sistema de bastidor e guia removíveis em aço inoxidável, sem o uso de ferramentas, o que permite uma distribuição adequada dos produtos.



314

## MESAS DE PIZZA CONFIGURÁVEIS

## 700 GN 1/1



## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal para serem utilizados como estação de preparação de pizza quando combinados com caixas de ingredientes de pizza.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho de granito resistente de 30mm, com anteparo contra salpicos lateral e traseiro de 160 mm de altura, impedindo o derrame atrás do balcão.

- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1~

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (MM)	€
19089668	CCP-2G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	274	956 (4)	B	1342 x 700 x 850	-
19089669	CCP-3G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	428	1095 (4)	C	1792 x 700 x 850	-
19089670	CCP-4G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	581	1245 (4)	C	2242 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Según norma En22041 standard

## Opções

			CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G
Abertura Panorâmica	PO		O	O	O
Conjunto esquerda	LG		O	O	O
1/2 + 1/2 Gaveta	H		O	O	O
1/3 + 1/3 + 1/3 Gaveta	T_1_3		O	O	O
1/3 + 2/3 Gaveta	W		O	O	O
Plugue inglês	CI		O	O	O
Trancar	LC		O	O	O
Encimera de granito	GR		●	●	●

		CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G
Encosto inoxidável	BS	O	O	O
Resistência do quadro	FH	O	O	O
60Hz	60Hz	O	O	O

## Accesorios padrão

			2G	3G	4G	
	19097778	GN 1/1 GRADE EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	Guias de suporte de bandeja L=562mm	pc	4	6	8

## MESAS DE PIZZA CONFIGURÁVEIS

## 800 EN60x40



## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal para serem utilizados como estação de preparação de pizza quando combinados com caixas de ingredientes de pizza.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho de granito resistente de 30mm, com anteparo contra salpicos lateral e traseiro de 160 mm de altura, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Compartimento neutro com gaveta que incorpora cestos sanitários de PVC

- de dimensões euro-norma. As gavetas são montadas em guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para maximizar a capacidade de armazenamento.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN EN60x40 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19102651	CCP-2B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1478 (4)	D	1492 x 800 x 850	-
19102652	CCP-3B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2017 x 800 x 850	-
19102653	CCP-4B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,593 (1)	0,387	STOP	792	2442 (4)	E	2542 x 800 x 850	-
19102754	CCP-2B GR D7	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1478 (4)	D	2017 x 800 x 850	-
19102782	CCP-3B GR D7	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2542 x 800 x 850	-
19102722	CCP-2B GR D4	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1478 (4)	D	2017 x 800 x 850	-
19102759	CCP-3B GR D4	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2542 x 800 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) According to En22041 standard

## Opções

			CCP-2B GR	CCP-3B GR	CCP-4B GR
Abertura Panorâmica	PO		O	O	O
Plugue inglês	CI		O	O	O
Trancar	LC		O	O	O
Conjunto Remoto	RG		O	O	O
Encosto inoxidável	BS		O	O	O
Resistência do quadro	FH		O	O	O
60Hz	60Hz		O	O	O

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) According to En22041 standard

			CCP-2B GR	CCP-3B GR	CCP-4B GR
Resistência do quadro	FH		O	O	O
60Hz	60Hz		O	O	O

## Accesorios padrão

				2B	3B	4B
	19097776	PARRILLA EPOXI EN600x400	pc	2	3	4
	19033557	Guias de suporte de bandeja L=649mm	pc	4	6	8

## MESAS DE PIZZA CONFIGURÁVEIS

## Vitrinas de ingredientes



## General characteristics

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal como recipiente de ingredientes para pizzas, saladas e sandes.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC, injetado sob alta pressão.
- Controlo digital intuitivo permite que os parâmetros de temperatura sejam ajustados de forma fácil e rápida.

- Duas versões disponíveis:
  - Exterior construído com vidro temperado e perfis de alumínio anodizado.
  - Tampa articulada em aço inoxidável com posição de funcionamento a 90°C
- Concebido numa grande variedade de comprimentos, de modo a adequar-se a todas as opções de balcões de pizza configuráveis.
- Sistema de refrigeração estática O frio é produzido através de uma bobina de cobre localizada na placa inferior da vitrina.
- Drenagem de água especialmente concebida para tornar as operações de limpeza mais rápidas e fáceis, ideais para higiene.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1~

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	DIMENSÕES (MM)	ONDE É USADO	€	
STOCK	19089671	SP-2G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1340 x 336 x 450	CCP-2G GR	-
STOCK	19089672	SP-3G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1790 x 336 x 450	CCP-3G GR	-
	19089673	SP-4G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2240 x 336 x 450	CCP-4G GR	-
	19089674	SP-2B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1496 x 336 x 450	CCP-2B GR	-
	19089675	SP-3B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2019 x 336 x 450	CCP-3B GR + CCP-2B GR D4 & D7	-
	19096958	SP-4B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 336 x 450	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	-
	19096956	SP-2B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1492 x 396 x 450	CCP-2B GR	-
	19096957	SP-3B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2017 x 396 x 450	CCP-3B GR + CCP-2B GR D4 & D7	-
	19096959	SP-4B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 396 x 450	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	-
STOCK	19089676	SPT-2G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1340 x 336 x 250	CCP-2G GR	-
STOCK	19089677	SPT-3G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1790 x 336 x 250	CCP-3G GR	-
	19089678	SPT-4G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2240 x 336 x 250	CCP-4G GR	-
	19089679	SPT-2B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1496 x 336 x 250	CCP-2B GR	-
	19089680	SPT-3B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2019 x 336 x 250	CCP-3B GR + CCP-2B GR D4 & D7	-
	19096982	SPT-4B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 336 x 250	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	-
	19096980	SPT-2B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1492 x 396 x 250	CCP-2B GR	-
	19096981	SPT-3B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2017 x 396 x 250	CCP-3B GR + CCP-2B GR D4 & D7	-
	19096983	SPT-4B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 396 x 250	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opções

		2G	3G	4G	2B	3B	4B
Plugue Tipo G	CI	0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0

## Mesas de Pizza Compactos



## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal para ser usado como balcão de preparação de pizza
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente de granito de 30 mm, com anteparo contra salpicos com 88 mm de altura, e um recorte para colocar bacias GN1/6 de 100 mm. 6 em CPZC-2G e 11 em CPZC-3G.
- As vitrines de ingredientes na bancada são refrigeradas pela circulação de ar da unidade de refrigeração. A localização do evaporador na trave média e o correto isolamento da bancada garantem uma distribuição de frio uniforme.

- Compartimento neutro adicional com 3 gavetas de tamanho EN 60x40.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN EN60x40 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1~

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES	€	
STOCK	19089681	CPZC-2G	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1590 x 700 x 880	-
STOCK	19089682	CPZC-3G	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	480	2110 x 700 x 880	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opções

			CCP-2B GR	CCP-3B GR
Abertura Panorâmica	PO		0	0
Plugue inglês	CI		0	0
Trancar	LC		0	0
Conjunto Remoto	RG		0	0
Bancada granito	GR		●	●
Encosto inoxidável	BS		0	0
Resistência do quadro	FH		0	0
60Hz	60Hz		0	0

## Accesorios estandares

			2B	3B	4B	
	19097776	PARRILLA EPOXI EN600x400	pc	2	3	4
	19014778	Guias de suporte de bandeja L=562mm	pc	4	6	8



## MESAS DE TRABALHO REFRIGERADA

## 700 GN 1/1 para Pizza



## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal como recipiente de ingredientes para pizzas, saladas e sandes.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável de 50 mm, com unidade neutra integrada e concebida para alojar 8 ou 10 recipientes GN1/4 ou GN1/3 com uma profundidade máxima de 100 mm (não incluída).
- Tampa articulada em aço inoxidável com posição de abertura a 90°.
- As bacias de ingredientes na bancada são refrigeradas pela circulação

de ar da unidade de refrigeração. A localização do evaporador na trave média e o correto isolamento da bancada garantem uma distribuição de frio uniforme.

- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1~

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	T*	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES (MM)	€
19089683	CPZ-2G GN1/3	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	290	1350 x 700 x 850	-
19089685	CPZ-3G GN1/3	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	445	1800 x 700 x 850	-
19096514	CPZ-2G GN1/4	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	290	1350 x 700 x 850	-
19096515	CPZ-3G GN1/4	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	445	1800 x 700 x 850	-

## Opções

			CCP-2G	CCP-3G
Abertura Panorâmica	PO		0	0
1/2 + 1/2 Gaveta	H		0	0
1/3 + 1/3 + 1/3 Gaveta	T_1_3		0	0
Plugue inglês	CI		0	0
Trancar	LC		0	0
Conjunto Remoto	RG		0	0
Castors	C		0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

		CCP-2G	CCP-3G
Resistência do quadro	FH	0	0
60Hz	60Hz	0	0

## Accesorios padrão

		2G	3G
	19097778 PARRILLA EPOXI GN 1/1	2	3
	19014778 Guias de suporte de bandeja L=562mm	4	6

## MESAS DE TRABALHO REFRIGERADA

## 800 EN60x40 para Pizza



## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal como recipiente de ingredientes para pizzas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável de 50 mm, com unidade neutra integrada e concebida para alojar 8 ou 10 recipientes GN1/4 ou GN1/3 com uma profundidade máxima de 100 mm (não incluída).
- Tampa articulada em aço inoxidável com posição de abertura a 90°.
- As vitrines de ingredientes na bancada são refrigeradas pela circulação de ar da unidade de refrigeração. A localização do evaporador na trave

média e o correto isolamento da bancada garantem uma distribuição de frio uniforme.

- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN EN60x40 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1~

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES	€
19102515	CPZ-2B GN 1/3	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	470	1495 x 800 x 1055	-
19102518	CPZ-2B GN 1/4	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	685	1495 x 800 x 1055	-
19102562	CPZ-3B GN 1/3	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	470	1495 x 800 x 1055	-
19102565	CPZ-3B GN 1/4	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	685	1495 x 800 x 1055	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opções

			CCP-2B GR	CCP-3B GR
Abertura Panorâmica	PO		0	0
Plugue inglês	CI		0	0
Trancar	LC		0	0
Conjunto Remoto	RG		0	0
Castors	C		0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0
Resistência do quadro	FH		0	0
60Hz	60Hz		0	0

## Accesorios padrão

		2B	3B
	19097778 PARRILLA EPOXI GN 1/1	2	3
	19033557 Guias de suporte de bandeja L=649mm	4	6



## MESAS DE TRABALHO REFRIGERADA

## 700 GN 1/1 para Saladas



## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável de 50 mm, com superfície aberta preparada para suportar diferentes configurações de recipientes GN com 100 mm de profundidade.
- Tampa articulada em aço inoxidável com posição de abertura a 90°.
- As tigelas de ingredientes na bancada são refrigeradas pela circulação de ar da unidade de refrigeração. A localização do evaporador na trave

média e o correto isolamento da bancada garantem uma distribuição de frio uniforme.

- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1~

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES (MM)	€
19089687	CPS-2G	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,28	STOP	209	1342 x 700 x 850	-
19089689	CPS-3G	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,593 (1)	0,414	STOP	313	1792 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opções

			CPZ-3B	CPS-2G
Abertura Panorâmica	PO		0	0
Plugue inglês	CI		0	0
Trancar	LC		0	0
Castors	C		0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0
60Hz	60Hz		0	0

## Accesorios padrão

			2G	3G
	19097778	PARRILLA EPOXI GN 1/1	2	3
	19014778	Guias de suporte de bandeja L=562 mm	4	6

## Saladete

## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Evaporador estático, com espuma de poliuretano de alta densidade, sem CFC, com 40 mm de espessura. Interior sem evaporador de aletas e superfícies lisas facilitam a limpeza do compartimento.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e

guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.

- Painel frontal removível com design de respiração frontal, permitindo que a máquina seja integrada sem penalizar o desempenho.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1~

## Opções

			RPS-2G	RPS-3G
Abertura Panorâmica	PO		●	●
1/2 + 1/2 Gaveta	H		0	0
Plugue inglês	CI		0	0
Conjunto Remoto	RG		0	0
60Hz	60Hz		0	0

## Accesorios padrão

			2G	3G
	19104363	PARRILLA EPOXI para SALADETTE GN 1/1	2	3
	19014778	Guias de suporte de bandeja L=562 mm	2	3

## Saladete de bancada sólida



- Bancada de trabalho em aço inoxidável de 30 mm, sem CFC e poliuretano injetado sem anteparo contra salpicos.

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
19105458	RPS-2G NS	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	1403 (4)	D	894 x 700 x 850	-
19105459	RPS-3G NS	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1608 (4)	D	1358 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) According to En22041 standard

## Saladete de bancada em polietileno



- Bancada de trabalho aberta para recipiente GN e superfície de bancada de trabalho removível de polietileno de alta densidade, adequada para manusear alimentos. Tampa basculante com posição fixa de abertura.

\* Recipientes GN não incluídos como padrão

\* Configuração de recipientes GN disponível na página de acessórios (225).

### Dados técnicos

MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES (MM)	€	
19105614	RPS-2GP	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	894 x 700 x 861	-
19105067	RPS-3GP	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 861	-

## Saladete de bancada de pizza



- Bancada de trabalho em aço inoxidável de 30 mm, sem CFC, poliuretano injetado, com área aberta para recipientes GN1/6.

\* Recipientes GN não incluídos como padrão

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES (MM)	€
19105615	RPS-2GZ	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	894 x 700 x 955	-
19105611	RPS-3GZ	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 955	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Saladete de bancada de sandes



- Bancada de trabalho de granito resistente de 30 mm, com um espaço aberto adequado para recipientes GN1/6.

\* Recipientes GN não incluídos como padrão

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES (MM)	€
19105616	RPS-2GS	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	894 x 700 x 1140	-
19105617	RPS-3GS	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 1140	-

## Saladete de pizza compacta



- Bancada de trabalho de granito resistente de 30 mm, com anteparo contra salpicos lateral de 160 mm de altura.

- Disponível para ajuste à gama de vitrinas de ingredientes. Modelos compatíveis:






- GV-135 5 x GN 1/4
- GVL-135, 5 x GN 1/4







### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES (MM)	€
19104297	RPS-2G GR D6	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	1358 x 700 x 1010	-
19105613	RPS-3G GR	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 1010	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

# Accesorios

PICTURE	MODELO	REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE (L)	ONDE É USADO	€
<b>GRELHADORES</b>						
	EG-GN1/1	19097778	PARRILLA EPOXI GN1/1	-	GN 1/1 MESAS DE PREPARACIÓN	-
	EG-EN6040	19097776	PARRILLA EPOXI EN600x400	-	800 MESAS + MESA COMPACT PIZZA	-
	EGS-GN1/1	19104363	PARRILLA EPOXI PARA SALADETTE GN1/1	-	SALADETTES	-
<b>KITS DE SUPORTE DE BANDEJAS</b>						
	GSK-562	19014778	Guias de suporte de bandeja L=562mm	-	700 MESAS + SALADETTES	-
	GSK-649	19033557	Guias de suporte de bandeja L=649mm	-	800 MESAS	-
<b>KITS DE ORIENTAÇÃO DE PORTAS</b>						
	KDO-4-R	19098305	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS DERECHA	-	TODAS LAS MESAS	-
	KDO-4-L	19098304	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS IZQUIERDA	-	TODAS LAS MESAS	-
<b>TAÇAS GN</b>						
	GN-1/6-65	19104382	TAÇAS GN1/6 65 mm PROFUNDIDADE	1,0	SALADETTES	-
	GN-1/6-100	19104383	TAÇAS GN1/6 100 mm PROFUNDIDADE	1,6	SALADETTES	-
	GN-1/4-40	19104384	TAÇAS GN1/4 40 mm PROFUNDIDADE	1,0	SALADETTES	-
	GN-1/4-65	19104385	TAÇAS GN1/4 65 mm PROFUNDIDADE	1,8	SALADETTES	-
	GN-1/4-100	19104386	TAÇAS GN1/4 100 mm PROFUNDIDADE	2,8	SALADETTES	-
	GN-1/4-150	19106427	TAÇAS GN 1/4 150mm PROFUNDIDADE	1,5	ARMÁRIOS DE EXIBIÇÃO DE INGREDIENTES	-
	GN-1/3-40	19104387	TAÇAS GN1/3 40 mm PROFUNDIDADE	2,5	SALADETTES	-
	GN-1/3-65	19104388	TAÇAS GN1/3 65 mm PROFUNDIDADE	4,0	SALADETTES	-
	GN-1/3-100	19104389	TAÇAS GN1/3 100 mm PROFUNDIDADE	2,5	SALADETTES	-
	GN-1/3-150	19106426	TAÇAS GN 1/3 150mm PROFUNDIDADE	4,0	ARMÁRIOS DE EXIBIÇÃO DE INGREDIENTES	-
	GN-1/2-40	19104390	TAÇAS GN1/2 40 mm PROFUNDIDADE	6,5	SALADETTES	-
	GN-1/2-65	19104391	TAÇAS GN1/2 65 mm PROFUNDIDADE	5,5	SALADETTES	-
	GN-1/2-100	19104392	TAÇAS GN1/2 100 mm PROFUNDIDADE	9,0	SALADETTES	-
	GN-1/1-40	19048493	TAÇAS GN1/1 40 mm PROFUNDIDADE	14,0	SALADETTES	-
	GN-1/1-65	19048494	TAÇAS GN1/1 65 mm PROFUNDIDADE	5,7	SALADETTES	-
	GN-1/1-100	19048495	TAÇAS GN1/1 100 mm PROFUNDIDADE	4,0	SALADETTES	-
<b>KIT SUPORTES PARA TAÇAS GN</b>						
	KG1/6S9	19104364	KIT SUPORTE PARA GN1/6 TAÇAS		RPS-2GP	-
	KG1/3S9	19104365	KIT SUPORTE PARA GN1/3 + GN1/6 TAÇAS		RPS-2GP	-
	KG1/6S14	19104366	KIT SUPORTE PARA GN1/6 TAÇAS		RPS-3GP	-
	KG1/4S14	19104367	KIT SUPORTE PARA GN1/4 TAÇAS		RPS-3GP	-
	KG1/3S14	19104368	KIT SUPORTE PARA GN1/3 TAÇAS		RPS-3GP	-
	KG1/2S14	19104369	KIT SUPORTE PARA GN1/2 TAÇAS		RPS-3GP	-

PICTURE	MODELO	REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	ONDE É USADO	€
<b>GavetaS KIT</b>					
	KR-CG-1/2+1/2	19010993	KIT GavetaS 1/2+1/2	GN 1/1 MESAS DE PREPARAÇÃO	-
	KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	KIT GavetaS 1/2+1/2 LADO DO GRUPO	GN 1/1 MESAS DE PREPARAÇÃO	-
	KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	KIT GavetaS 1/2+1/2 LADO DO GRUPO LG	GN 1/1 MESAS DE PREPARAÇÃO	-
	KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	KIT GavetaS 1/3+1/3+1/3	GN 1/1 MESAS DE PREPARAÇÃO	-
	KR-CG-1/3+2/3	19015953	KIT Gaveta 1/3+2/3	GN 1/1 MESAS DE PREPARAÇÃO	-
	KR-SA-1/2+1/2	19106089	KIT GavetaS 1/2+1/2 SALADETTES	SALADETTES	-



# Abatedores de temperatura

- Por que usar um abatedor de temperatura? ..... **329**
- Características ..... **331**
- Abatedores Advance ..... **333**
- Abatedores Concept ..... **334**
- COOK&CHILL ..... **335**
- Células de abatimiento ..... **336**



Refrigeração segura,  
eficaz e respeitosa com  
seus alimentos



# Abatedores de temperatura

## Por que usar um abatedor de temperatura?

### 1. Higiene e segurança

Todos os produtos alimentares biológicos frescos contêm uma carga bacteriana natural que, em condições ambientais favoráveis (temperatura e humidade), se multiplica produzindo efeitos perigosos para a saúde do consumidor.

Entre +65°C e +3°C: neste intervalo de temperatura, a multiplicação de bactérias é acelerada exponencialmente.

O abatimento de temperatura significa baixar a temperatura do produto de +90°C a +3°C em menos de 90 minutos, passando pelo intervalo de temperatura crítico tão rapidamente que os efeitos das bactérias nocivas são desativados.

O abatimento de temperatura de produtos cozinhados não só evita a proliferação de bactérias, mas também prolonga o tempo de conservação do produto, evitando a perda de sabor e aroma.

A qualidade do alimentado não é afetada, aumentando o tempo de armazenamento do produto.

### 2. Agilização do trabalho

Abatedores de temperatura permitem a preparação de uma grande quantidade de produto e, depois do abatimento de temperatura, pode ser consumido num período de 5-7 dias, enquanto a duração do produto congelado pode prolongar-se por vários meses, mantendo a condição organoléptica dos alimentos.

A conservação de qualidade dos produtos permite o planeamento avançado do trabalho na cozinha, melhorando a compra de ingredientes crus, bem como a carga de trabalho com vantagens em termos de higiene e variedade de menus.

### 3. Economia de tempo

A preparação avançada de alimentos e abatimento de temperatura dos mesmos permite que as cozinhas ofereçam um menu maior e mais variado quando necessário. O chef não tem de supervisionar constantemente o processo de preparação de diversos pratos. A simples operação de reaquecimento dos alimentos permite servir uma grande variedade de pratos num curto espaço de tempo.

Os abatedores de temperatura aumentam a capacidade de produção, reduzindo assim os custos com pessoal e proporcionando vantagens notáveis em termos de rentabilidade e tempo. Los abatedores aumentan la capacidad de Producción, reduciendo así los costes de personal y aportando ventajas destacadas en términos de rentabilidad y tiempo.

### 4. Qualidade

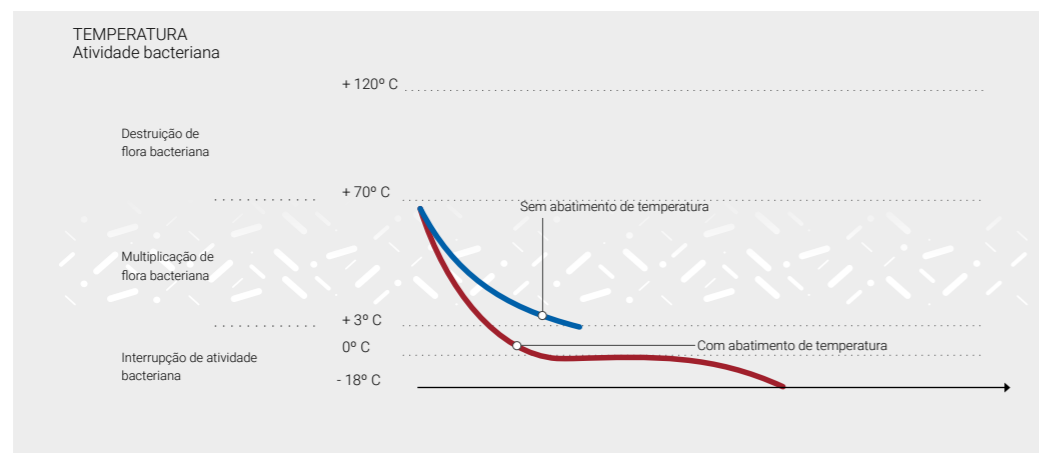
A rápida redução da temperatura possibilita conservar o teor de humidade dos alimentos e prevenir a proliferação de bactérias normal. A congelação rápida incentiva à formação de microcristais intercelulares (figura 2), que mantêm as características de compactação, sabor e frescura dos alimentos ao longo do tempo. Os abatedores de temperatura FAGOR também são excepcionais na conservação de alimentos frescos e crus, como peixes, crustáceos, vegetais, pão e produtos parcialmente acabados, como massas frescas e molhos.

### 5. Aplicações

Este sistema de agilização do trabalho de cozinha é altamente vantajoso para todos os tipos de restauração, e especialmente de cantinas, hospitais e restaurantes, bem como para ocasiões especiais como grandes banquetes. Também permite a todos os tipos de restaurantes e empresas de restauração oferecer os seus pratos bem apresentados e prontos a comer.

### 6. Outras vantagens

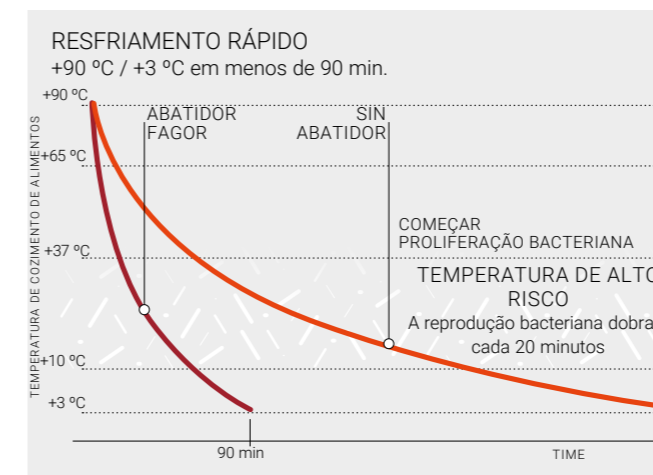
- Os abatedores de temperatura otimizam a gestão de stock por:
- Reduções na perda de peso devido à evaporação natural da humidade dos alimentos cozinhados
  - Compras de alimentos planeados, melhorando assim a organização do stock da cozinha.
  - Organização das capacidades de armazenamento e carga de trabalho, ajustando a atenção personalizada capaz
  - Reduções drásticas no desperdício e nos alimentos não utilizados



### Abatimento de refrigeración

Ciclo suave (STANDARD) - 90'  
O ciclo certo para alimentos pequenos, leves e finos.

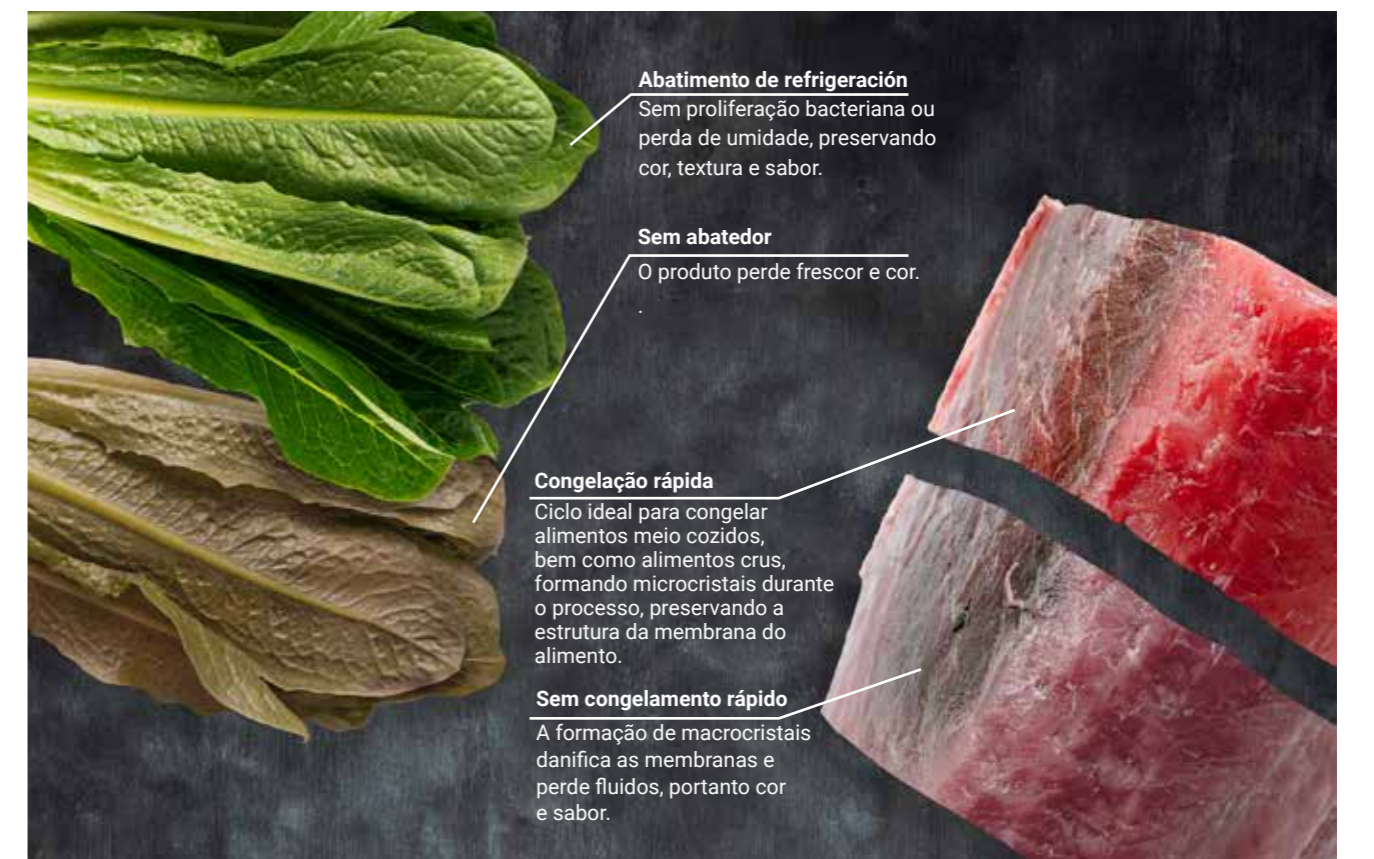
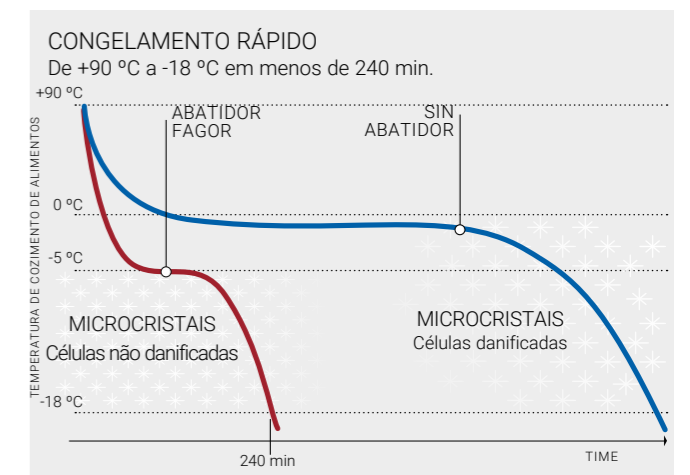
Ciclo forte (INTENSIVE) - 90'  
É adequado para produtos de alta densidade ou espessura, bem como para preparar alimentos embalados.



### Abatimento de congelamento

Ciclo suave (STANDARD) - 240'  
Este ciclo congela os alimentos de forma bastante homogênea, tornando-o adequado para alimentos que não devem sofrer oscilações bruscas de temperatura, ou que são feitos com ingredientes diferentes.

Ciclo fuerte (INTENSIVE) - 240'  
É o ciclo ideal para congelar refeições semiacabadas ou pratos semipreparados. Também é adequado para alimentos crus. Permite manter estoque de produtos congelados por muito tempo, para serem utilizados durante todo o ano.

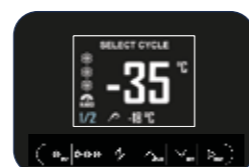


# Características



	ADVANCE	CONCEPT	COOK & CHILL	ROLL-IN
Isolamento (mm)	60	60	60	100
Refrigerante + / -	R290 / R452a	R290	R290 / R452a	R452a
Classe climática	5	5	5	5
CICLO DE REFRIGERAÇÃO	Yes	Yes	Yes	Yes
CICLO DE CONGELAÇÃO	Yes	Yes	Yes	Yes
MODO DURO	Yes	Yes	Yes	Yes
MODO SUAVE	Yes	Yes	Yes	Yes
HACCP	Yes	Yes	Yes	Yes
CICLOS ESPECIALES				
Higienização de Peixe	Yes	Yes	Yes	Yes
Endurecimento de Gelados	Yes	Yes	Yes	Yes
Pré-refrigeração	Yes	Yes	Yes	Yes
Secagem	Yes	No	Yes	Yes
Sonda Aquecida	Standard	Optional	Standard	Standard
Controlo de Ventilação	Yes	No	Yes	Yes
Livro de Receita da Fagor	Yes	No	Yes	Yes

Controlo eletrónico



## Porta de fecho automático

Portas articuladas com retorno automático para um fecho perfeito que minimiza o ganho de temperatura. As portas têm uma posição de paragem aos 120° e fecham automaticamente a menos de 90°.



## Tampa de Evaporador Giratória

Tampa de evaporador removível e giratória que permite aceder facilmente à área do evaporador da unidade, para efeitos de limpeza e manutenção.



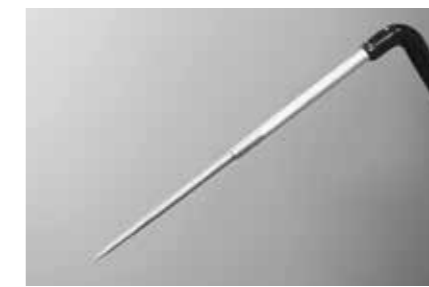
## Bastidor multiusos

Bastidores multiusos facilmente removíveis de varetas com polimento elétrico, concebidos para acomodar cestos de padaria GN 1/1 e EN 60x40.



## Sonda de agulha

Sonda de agulha inteligente. O controlador deteta se a sonda foi corretamente colocada no produto, iniciando um ciclo com controlo de tempo. Padrão com controlo de Ecrã Táctil.



# Abatedores de temperatura



## Características gerais

- Controlo eletrónico de Ecrã táctil de 5" intuitivo, colocado na porta para uma utilização mais ergonómica.
- Processo de refrigeração manual por tempo ou controlo por sonda, ambos ajustáveis em cada ciclo, bem como o ajuste de ventilação do ventilador do evaporador em 5 níveis diferentes.
- 2 modos de refrigeração manual
  - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.

- 96 programas de refrigeração predefinidos pela Fagor, divididos em 8 categorias de alimentos.
- Possibilidade de criar um livro de culinária personalizado com até 40 receitas de produção própria.
- Ciclos adicionais (pré-refrigeração, ciclo contínuo, descongelação manual, higienização de peixe, endurecimento de gelados, secagem).
- Capacidade de armazenamento para bandejas GN1/1 e EN 60x40 (Exceto na versão de 3 bandejas) com 65 mm de distância entre elas.
- Ligaçãõ elétrica 220V-240V 1N.

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	CONEXIÃO ELÉTRICA	TEMPERATURA	PRODUÇÃO (KG)		GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES (MM)	€	
				RESFRIAMENTO	CONGELANDO						
	19089755	ABC-031 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	12	6	R-290	0,565	0,41	590 x 700 x 520	-
STOCK	19099866	ABC-051 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	23	13	R-290	0,71	0,713	790 x 700 x 850	-
	19105085	ABC-081 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	40	24	R-290	1,18	0,713	790 x 800 x 1290	-
STOCK	19099947	ABC-101 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	50	30	R-290	1,62	1,426	790 x 800 x 1420	-
	19089765	ABC-121	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	60	40	R-452a	1,3	2	790 x 800 x 1600	-
	19089767	ABC-161	380V-415V 50Hz	+3°C / -18°C	80	50	R-452a	2,85	3,5	790 x 800 x 1950	-
	19089769	ABC-102	380V-415V 50Hz	+3°C / -18°C	100	65	R-452a	5,45	0	1200 x 1090 x 1766	-

## Opções

		ABC-031 HC	ABC-051 HC	ABC-081 HC	ABC-101 HC	ABC-121	ABC-161	ABC-102
Abertura Contrária	OP	-	0	0	0	0	0	-
Plugue inglês	CI	0	0	0	0	0	0	-
c<	C	-	0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0	0
USB	USB	0	0	0	0	0	0	0

# Abatedores de temperatura



## Características gerais

- Controlo eletrónico capacitivo de 2,8" intuitivo com ciclos de refrigeração e congelação, que pode ser controlado por tempo ou por temperatura.
- 2 modos manuais para refrigeração.
  - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.

- Capacidade de armazenamento para bandejas GN1/1 e EN 60x40 (Exceto na versão de 3 bandejas) com 65 mm de distância entre elas.
- Ligaçãõ elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	CONEXÃO ELÉTRICA	TEMPERATURA	PRODUÇÃO (KG)		GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	DIMENSÕES (MM)	€	
				RESFRIAMENTO	CONGELANDO							
STOCK	19101748	CBC-031 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	12	6	R-290	0,565	0,41	STOP	590 x 700 x 520	-
STOCK	19102977	CBC-051 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	23	13	R-290	0,71	0,55	STOP	790 x 700 x 850	-
	19105381	CBC-081 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	40	24	R-290	1,18	0,713	STOP	790 x 800 x 1290	-
STOCK	19104477	CBC-101 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	50	30	R-290	1,62	1,426	STOP	790 x 800 x 1420	-

## Opções

		CBC-031 HC	CBC-051 HC	CBC-081 HC	CBC-101 HC
Abertura Contrária	OP	-	0	0	0
Plugue inglês	CI	0	0	0	0
Rodas	C	-	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0



## COOK & CHILL



### Características gerais


- Gama de abatedores de temperatura concebida para estar em linha com as capacidades de confeitura de fornos iKore para equilibrar perfeitamente as cargas de trabalho. Abatedores de temperatura de 6 bandejas estão disponíveis para serem empilhados com os fornos.
- Controlo eletrónico de Ecrã táctil de 5" intuitivo, colocado na porta para uma utilização mais ergonómica.
- Processo de refrigeração manual por tempo ou controlo por sonda, ambos ajustáveis em cada ciclo, bem como o ajuste de ventilação do ventilador do evaporador em 5 níveis diferentes.

- 2 modos de refrigeração manual
  - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.
- 96 programas de refrigeração predefinidos pela Fagor, divididos em 8 categorias de alimentos.
- Possibilidade de criar um livro de culinária personalizado com até 40 receitas de produção própria.
- Ciclos adicionais (pré-refrigeração, ciclo contínuo, descongelamento manual, higienização de peixe, endurecimento de gelados, secagem).

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	CONEXÃO ELÉTRICA	TEMPERATURA	PRODUÇÃO (KG)		GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES (MM)	€
				RESFRIAMENTO	CONGELANDO					
19087540	ABCO-06 2/3 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	12	6	R290	0,565	0,41	656 x 633 x 630	-
19105609	ABCO-061 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	27	21	R290	0,71	0,713	900 x 935 x 1105	-
19105605	ABCO-101 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	50	30	R290	1,62	1,426	900 x 935 x 1766	-
19091443	ABCO-102	380V-415V 50Hz	+3°C / -18°C	100	65	R-452A	2,85	2,3	1200 x 1130 x 1766	-

### Opções

			ABCO-06 2/3 HC	ABCO-061 HC	ABCO-101 HC	ABCO-102
Plugue inglês	CI		0	0	0	-
60Hz	60Hz		0	0	0	0
USB	USB		0	0	0	0

## 20 GN 1/1 Abatedores de temperatura roll-in



### Características gerais

- Estrutura de câmara frigorífica composta por painéis de isolamento de poliuretano de alta qualidade (40 kg/m³) sem CFC. 70 mm de espessura para modelos de refrigeração e 100 mm de espessura em versão de refrigeração mista
- Controlo eletrónico de Ecrã táctil de 7" intuitivo, colocado na porta para uma utilização mais ergonómica.
- Processo de refrigeração manual por tempo ou controlo de sonda, ambos ajustáveis em cada ciclo.
- 2 modos de refrigeração manual
  - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.
- Possibilidade de criar um livro de culinária personalizado com até 40 receitas de produção própria.
- 2 versões adicionais de Câmaras Frigoríficas
  - Passagem: A câmara frigorífica pode ser alimentada a partir da frente ou de trás.(C)
  - Versão de alta potência com maior capacidade de evaporador para abatimento de temperatura ou congelação de uma maior quantidade de produto (H)
- Unidade de refrigeração tropicalizada. Adequado para trabalhar a uma temperatura ambiente de até 43°C e 65% de humidade.
- Câmara de refrigeração e condensador da unidade fornecidos separadamente.
- Ligaçãõ elétrica 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUÇÃO (KG)		GAS	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	DIMENSÕES (MM)	UNIDADE DE CONDENSAÇÃO	€
				RESFRIAMENTO	CONGELANDO						
19089779	RBP-201	220V-240V 50Hz	+3°C	70	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-424	-
19089780	RBP-201H	220V-240V 50Hz	+3°C	105	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-528	-
19089784	RBP-201C	220V-240V 50Hz	+3°C	70	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-424	-
19089785	RBP-201HC	220V-240V 50Hz	+3°C	105	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-528	-
19089788	RBM-201	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	70	48	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-424	-
19089789	RBM-201H	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	105	70	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-528	-
19089792	RBM-201 C	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	70	48	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-424	-
19089793	RBM-201HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	105	70	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-528	-

REFERÊNCIA	MODELO	CONEXÃO ELÉTRICA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES (MM)	€
19017466	UCS-424	380V-415V 50Hz	R-452A	5,97	4,25	1100 x 805 x 650	-
19017467	UCS-528	380V-415V 50Hz	R-452A	6,95	4,98	1100 x 805 x 650	-
19017468	UCC-424	380V-415V 50Hz	R-452A	5,97	4,25	1045 x 765 x 637	-
19017469	UCC-528	380V-415V 50Hz	R-452A	6,95	4,98	1045 x 765 x 637	-

### Accesórios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	ANCHURA	€
RC-700	19015797	Rampa de acesso para Blast Chillers Roll-in RBM-201	700	-



## 20 GN 2/1 Abatedores de temperatura roll-in



### Características gerais

- Estrutura de câmara frigorífica composta por painéis de isolamento de poliuretano de alta qualidade (40 kg/m³) sem CFC. 70 mm de espessura para modelos de refrigeração e 100 mm de espessura em versão de refrigeração mista
- Controlo eletrónico de Ecrã táctil de 7" intuitivo, colocado na porta para uma utilização mais ergonómica.
- Processo de refrigeração manual por tempo ou controlo de sonda, ambos ajustáveis em cada ciclo.
- 2 modos de refrigeração manual
  - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.
- Possibilidade de criar um livro de culinária personalizado com até 40 receitas de produção própria.
- 2 versões adicionais de Câmaras Frigoríficas
  - Passagem: A câmara frigorífica pode ser alimentada a partir da frente ou de trás.(C)
  - Versão de alta potência com maior capacidade de evaporador para abatimento de temperatura ou congelação de uma maior quantidade de produto (H)
- Unidade de refrigeração tropicalizada. Adequado para trabalhar a uma temperatura ambiente de até 43°C e 65% de humidade.
- Câmara de refrigeração e condensador da unidade fornecidos separadamente.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	CONEXÃO ELÉTRICO	TEMPERATURA	PRODUÇÃO (KG)		GAS	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	DIMENSÕES (MM)	UNIT CONDENSER	€
				RESFRIAMENTO	CONGELANDO						
19089783	RBP-202H	50Hz	+3°C	210	0	R-452A	1,05	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCS-842	-
19089782	RBP-202	50/60Hz	+3°C	150	0	R-452A	0,85	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCS-1052	-
19089786	RBP-202C	50/60Hz	+3°C	150	0	R-452A	0,85	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCC-842	-
19089787	RBP-202HC	50Hz	+3°C	210	0	R-452A	1,05	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCC-1052	-
19089790	RBM-202	50/60Hz	+3°C / -18°C	150	100	R-452A	0,85	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCS-842	-
19089791	RBM-202H	50/60Hz	+3°C / -18°C	210	135	R-452A	1,05	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCS-1052	-
19089794	RBM-202 C	50/60Hz	+3°C / -18°C	150	100	R-452A	0,85	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCC-842	-
19089795	RBM-202HC	50/60Hz	+3°C / -18°C	210	135	R-452A	1,05	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCC-1052	-

REFERÊNCIA	MODELO	CONEXÃO ELÉTRICA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA(kW)	DIMENSÕES (MM)	€
19017468	UCS-842	380V-415V 50Hz	R-452A	10,53	6,5	1450 x 850 x 785	-
19017469	UCS-1052	380V-415V 50Hz	R-452A	13,58	8,45	1450 x 850 x 785	-
19015801	UCC-842	380V-415V 50Hz	R-452A	10,53	6,5	1450 x 850 x 785	-
19015802	UCC-1052	380V-415V 50Hz	R-452A	13,58	8,45	1450 x 850 x 785	-

### Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPÇÃO	ANCHURA	€
RC-800	19015798	Rampa de acesso para Blast Chillers Roll-in RBM-201	800	-







## Linha de bar

—Balcões de bar.....	<b>341</b>
—Refrigeradores de bar.....	<b>343</b>
—Botellersos.....	<b>346</b>
—Armários frigoríficos profissionais....	<b>348</b>
—Vitrinas.....	<b>353</b>

Os modelos especiais ou qualquer outra variante sobre o modelo standard deverão ser montados em fábrica, e têm um suplemento sobre o preço indicado para o modelo standard.

Qualquer outra variante ou opção não referida nesta lista deverá consultar a Fagor Professional.

## Balcões frontais



### Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (LxDxH)	€
19089695	CBCP-2S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	355	1095 (4)	C	1492 x 600 x 1045	-
19089697	CBCP-3S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	551	1259 (4)	C	2017 x 600 x 1045	-
19089698	CBCP-4S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	747	1427 (4)	C	2542 x 600 x 1045	-
19089699	CBCP-2S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,207	STOP	355	1378 (5)	C	1492 x 600 x 1045	-
19089700	CBCP-3S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,209	STOP	551	1630 (5)	C	2017 x 600 x 1045	-
19089701	CBCP-4S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,232	STOP	747	1932 (5)	C	2542 x 600 x 1045	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041 standard

### Opções

			CBCP-2S	CBCP-3S	CBCP-4S
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Grupo esquerda	LG		0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0
1/3 + 2/3 Gaveta	W		0	0	0
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		0	0	0

			CBCP-2S	CBCP-3S	CBCP-4S
Rodas	C		0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0
Gaveta dobrável	TV		0	0	0

### Accesorios padrão

				2S	3S	4S
	19097777	GRELHADOR EPÓXI 405x460	pc	2	2	2
	19097775	GRELHADOR EPÓXI 405x525	pc	0	1	2

## Balcões frontais remoto



### Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	POTÊNCIA FRIGORÍFICA	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	DIMENSÕES	€
19089702	CBCP-2S/R	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361	0,029	STOP	355	1192 x 600 x 1045	-
19089703	CBCP-3S/R	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361	0,029	STOP	551	1717 x 600 x 1045	-
19089704	CBCP-4S/R	50/60Hz	0°C +8 °C	0,436	0,029	STOP	747	2242 x 600 x 1045	-
19089705	CBCP-2S/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361	0,034	STOP	355	1192 x 600 x 1045	-
19089706	CBCP-3S/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361	0,036	STOP	551	1717 x 600 x 1045	-
19089707	CBCP-4S/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,436	0,038	STOP	747	2242 x 600 x 1045	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

### Opções

			CBCP-2S/R	CBCP-3S/R	CBCP-4S/R
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0
1/3 + 2/3 Cajón	W		0	0	0
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		0	0	0

			CBCP-2S/R	CBCP-3S/R	CBCP-4S/R
Encosto inoxidável	BS		0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0
Gaveta dobrável	TV		0	0	0

### Accesorios padrão

				2S	3S	4S
	19097777	GRELHADOR EPÓXI 405x460	pc	2	2	2
	19097775	GRELHADOR EPÓXI 405x525	pc	0	1	2

## Série BBC



## Características gerais

- Interior construído em aço revestido de plástico cinzento, exterior construído em aço revestido de plástico preto.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável com 30 mm de isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.

- Manípulo de porta integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico. (Modelos em expositor)
- Equipado com bloqueio de porta.
- Grelhas de aço revestidas a cinzento, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (LXDXH)	€
19106108	RBBC-2	50Hz	0°C +8 °C	R600a	0,293	0,175	STOP	264	171 (4)	B	1435 x 512 x 850	-
19106109	RBBC-3	50Hz	0°C +8 °C	R600a	0,293	0,175	STOP	413	288 (4)	B	1989 x 512 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

## Opções

			RBBC-2	RBBC-3
Abertura Panorâmica	PO		●	●
Grupo esquerda	LG		●	●
Plugue inglês	CI		0	0
Trancar	LC		●	●
60Hz	60Hz		0	0

## Accesorios padrão

				RBBC-2	RBBC-3
	19097777	GRELHADOR EPÓXI 405x460	pc	2	2
	19097775	GRELHADOR EPÓXI 405x525	pc	0	1
	19106517	SUPOORTE DE GRADE DE AÇO	pc	2	3

## Série expositor BBC



## Características gerais

- Interior construído em aço revestido cinzento, exterior construído em aço revestido preto.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável com 20 mm de isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.

- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Equipado com bloqueio de porta.
- Grelhas de aço revestidas a cinzento, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENER-	DIMENSÕES (LXDXH)	€
19106034	RBBC-2 GD	50Hz	0°C +8 °C	R600a	0,293	0,175	STOP	264	257	B	1435 x 512 x 850	-
19106035	RBBC-3 GD	50Hz	0°C +8 °C	R600a	0,293	0,175	STOP	413	387	C	1989 x 512 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

## Opções

			RBBC-2 GD	RBBC-3 GD
Abertura Panorâmica	PO		●	●
Grupo esquerda	LG		●	●
Plugue inglês	CI		0	0
Trancar	LC		●	●
60Hz	60Hz		0	0
Puerta de Cristal	GD		●	●

## Accesorios padrão

				RBBC-2	RBBC-3
	19097777	LANCHE DE GRADE EPÓXI405x460	pc	2	2
	19097775	GRELHADOR EPÓXI405x525	pc	0	1
	19106517	SUPOORTE DE GRADE DE AÇO	pc	2	3



## BOTELLEROS

## Série ERM



## Características gerais

- Interior construído em aço revestido cinzento, exterior construído em aço revestido preto.
- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas. (Modelos SS)
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.

- Interruptor de alimentação ON/OFF
- Manípulo de porta integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico. (Modelos em expositor)
- Equipado com bloqueio de porta.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (LxDxH)	€
900 mm Height												
Preto Revestido												
19089713	EERM-1	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,49 (1)	0,22	STOP	142	1063 (5)	G	625 x 565 x 900	-
19089714	EERM-2	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,28	STOP	214	1175 (5)	G	925 x 565 x 900	-
19089715	EERM-3	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,285	STOP	327	1186 (5)	G	1375 x 565 x 900	-
Aço inoxidável												
19089710	EERM-1 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,49 (1)	0,22	STOP	142	1063 (5)	G	625 x 565 x 900	-
19089711	EERM-2 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,28	STOP	214	1281 (5)	G	925 x 565 x 900	-
19089712	EERM-3 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,285	STOP	327	1475 (5)	G	1375 x 565 x 900	-
900 mm Height												
Preto Revestido												
19089719	EERMU-1	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,49 (1)	0,22	STOP	142	1063 (5)	G	625 x 565 x 800	-
19089720	EERMU-2	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,28	STOP	214	1281 (5)	G	925 x 565 x 800	-
19089721	EERMU-3	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,285	STOP	327	1475 (5)	G	1375 x 565 x 800	-
Aço inoxidável												
19089716	EERMU-1 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,49 (1)	0,22	STOP	142	1063 (5)	G	625 x 565 x 800	-
19089717	EERMU-2 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,28	STOP	214	1281 (5)	G	925 x 565 x 800	-
19089718	EERMU-3 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,285	STOP	327	1475 (5)	G	1375 x 565 x 800	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

## Opções

			EERM-1	EERM-2	EERM-3
Abertura Panorâmica	PO		●	●	●
Plugue inglês	CI		O	O	O
Trancar	LC		●	●	●
60Hz	60Hz		●	●	●
Puerta de Cristal	GD		●	●	●

## Accesorios padrão

			EERM-1	EERM-2	EERM-3
	19106469	GRELHA EPÓXI ERM-1	2		
	19106510	GRELHA EPÓXI ERM-2		2	
	19106511	GRELHA EPÓXI ERM-3			2
	19106517	SUPORTE DE GRADE DE AÇO	2	3	4

## BOTELLEROS

## Botellers



## Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC, injetado sob alta pressão.
- Sistema de refrigeração estática gerada por tubagem de cobre e evaporador de abas de alumínio.
- Termostato analógico para controlo de temperatura.
- Porta deslizante de aço inoxidável com manípulo completamente integrado e montado na parte superior.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (65 mm - 88 mm) para permitir o equilíbrio conveniente do equipamento.
- Compressor hermeticamente selado, localizado na parte frontal direita dos dispositivos.
- Painel frontal removível com design de respiração frontal, permitindo que a máquina seja integrada sem penalizar o desempenho.
- Drenagem de águas residuais e juntas curvas entre painéis interiores para uma limpeza fácil.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N 50Hz

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (LxDxH)	€
19089722	TLC-2 SS	50Hz	-1°C +6°C	R-600a	0,105 (1)	0,109	223	383 (5)	C	1014 x 560 x 850	-
19089723	TLC-3 SS	50Hz	-1°C +6°C	R-600a	0,292 (1)	0,207	381	369 (5)	C	1504 x 560 x 850	-
19089724	TLC-4 SS	50Hz	-1°C +6°C	R-600a	0,292 (1)	0,207	539	843 (5)	D	1994 x 560 x 850	-
19089725	TLC-5 SS	50Hz	-1°C +6°C	R-600a	0,292 (1)	0,207	696	770 (5)	D	2482 x 560 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

## Opções

			TLC-2 SS	TLC-3 SS	TLC-4 SS	TLC-5 SS
Plugue inglês	CI		O	O	O	O
60Hz	60Hz		O	O	O	O

## Vertical de refrigeração profissional



### Características gerais

- Interior construído com ABS de qualidade alimentar termoformado.
- Acabamento exterior
  - Aço inoxidável de qualidade alimentar de acabamento acetinado.
  - Aço galvanizado revestido a branco
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC, injetado sob alta pressão.
- Interiores de bordas arredondados, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Interruptor de alimentação ON/OFF.
- Junta de porta magnética de puxar/empurrar removível para manter a máxima higiene e as propriedades de isolamento.
- Portas articuladas com retorno automático para um fecho perfeito que minimiza o ganho de temperatura. As portas têm uma posição de paragem aos 120° e fecham automaticamente a menos de 90°.
- Porta concebida para fácil modificação da orientação de abertura.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Accesorios padrão

				UP-251	UP-451	UP-651	UN-251	UN-451	UN-651
	19106512	GRELHA EPÓXI 493x392MM	pc	2					
	19106517	SUPORTE DE GRADE DE AÇO	pc	2					
	19106513	GRELHA EPÓXI 497x510MM	pc		3				
	19106514	GRELHA EPÓXI 497x380MM	pc		1				
	19106515	GRELHA EPÓXI 651x510MM	pc			3			
	19106516	GRELHA EPÓXI 651x380MM	pc			1			

## MODELO VERTICAL DE REFRIGERAÇÃO PROFISSIONAL

## Refrigeração



### Características gerais

- Portas com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática e evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com o evaporador integrado no lado traseiro do modelo vertical garante a distribuição de frio, eficiência e desempenho ideal.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme. Ajuda a conservar os alimentos por mais tempo.
- Modelos 400 e 600, equipados com 4 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.
- Modelo 200, equipado com 2 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.

### Dados técnicos

	REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (LXDXH)	€
STOCK	19089735	UP-251	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,14 (1)	0,091	STOP	125	488 (4)	A	626 x 600 x 850	-
STOCK	19089736	UP-451	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,186	STOP	460	866 (4)	D	626 x 740 x 1865	-
STOCK	19089737	UP-651	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,186	STOP	600	954 (4)	D	780 x 740 x 1865	-
STOCK	19089729	UP-251 SS	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,14 (1)	0,091	STOP	125	488 (4)	A	626 x 600 x 850	-
	19089730	UP-451 SS	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,186	STOP	460	866 (4)	D	626 x 740 x 1865	-
	19089731	UP-651 SS	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,186	STOP	600	954 (4)	D	780 x 740 x 1865	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041

### Opções

			UP-251	UP-451	UP-651	UP-251 SS	UP-451 SS	UP-651 SS
Plugue inglês	Cl		0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0	0	0	0

## Congelador



## Características gerais

- Portas com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática e evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Junta de porta magnética de puxar/empurrar removível para manter a máxima higiene e as propriedades de isolamento.
- Portas articuladas com retorno automático para um fecho perfeito que minimiza o ganho de temperatura. As portas têm uma posição de paragem aos 120° e fecham automaticamente a menos de 90°.

- Sistema de refrigeração estático concebido internamente. Tubos de cobre revestidos a epóxi integrados em prateleiras interiores atuam como evaporador para arrefecer os produtos.
- O processo de descongelação de gelo precisa de ser feito manualmente.
- Modelos 400 e 600 com 7 níveis de grelhas e 235 mm de distância entre elas.
- Modelos 200 com 3 níveis e 200 mm de distância entre elas.

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	DIMENSÕES (LXDXH)	€
STOCK 19089738	UN-251	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,218 (2)	0,142	-	125	626 x 600 x 850	-
STOCK 19089739	UN-451	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,228 (2)	0,143	-	460	626 x 740 x 1865	-
STOCK 19089740	UN-651	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,199 (2)	0,145	-	600	780 x 740 x 1865	-
STOCK 19089732	UN-251 SS	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,218 (2)	0,142	-	125	626 x 600 x 850	-
19089733	UN-451 SS	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,228 (2)	0,143	-	460	626 x 740 x 1865	-
19089734	UN-651 SS	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,199 (2)	0,145	-	600	780 x 740 x 1865	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041

## Opções

		UN-251	UN-451	UN-651	UN-251 SS	UN-451 SS	UN-651 SS
Plugue inglês	Cl	0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0

## Expositores



## Características gerais

- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com o evaporador integrado no lado traseiro do modelo vertical garante a distribuição de frio, eficiência e desempenho ideal.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça

- uniforme. Ajuda a conservar os alimentos por mais tempo.
- Iluminação LED de baixo consumo de energia localizada na moldura.
- Modelos 400 e 600, equipados com 4 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.
- Modelo 200, equipado com 2 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (LXDXH)	€
STOCK 19089741	UP-251 GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,14 (1)	0,091	STOP	125	613 (5)	B	626 x 600 x 850	-
19089742	UP-451 GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,193	STOP	460	1024 (5)	B	626 x 740 x 1865	-
19089743	UP-651 GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,193	STOP	600	1095 (5)	B	780 x 740 x 1865	-
19100114	UP-251 SS GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,14 (1)	0,091	STOP	125	613 (5)	B	626 x 600 x 850	-
19100115	UP-451 SS GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,193	STOP	460	1024 (5)	B	626 x 740 x 1865	-
19100116	UP-651 SS GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,193	STOP	600	1095 (5)	B	780 x 740 x 1865	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma En22041

## Opções

		UP-251 SS	UP-451 SS	UP-651 SS	UP-251 SS GD	UP-451 SS GD	UP-651 SS GD
Plugue inglês	Cl	0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Glass door	GD	●	●	●	●	●	●

## Vitrinas Snacks



### Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Exterior construído com perfil de alumínio anodizado, vidro temperado no topo e na traseira e PVC revestido a preto nas laterais.
- 2 versões de tampa disponíveis:
  - Tampa de vidro curva (C)
  - Tampa de vidro plana com porta deslizante na parte da frente. (P).
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC, injetado sob alta pressão.
- Controlo digital intuitivo permite que os parâmetros de temperatura sejam

- ajustados de forma fácil e rápida.
- Compartimento interno, dimensionado para se ajustar a recipientes GN1/3 com 40 mm de profundidade (Não incluído)
- Iluminação LED de baixo consumo de energia localizada na moldura.
- Sistema de refrigeração estática O frio é produzido através de uma bobina de cobre localizada na placa inferior da vitrina. Exceto na versão neutra
- Drenagem de água especialmente concebida para tornar as operações de limpeza mais rápidas e fáceis, ideais para higiene.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQÜÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (LXDXH)	€
19089745	ST-139P	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,105	587 (5)	B	1380 x 415 x 270	-
19089747	ST-139C	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,105	587 (5)	B	1380 x 415 x 270	-
19089746	ST-175P	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,106	641 (5)	B	1732 x 415 x 270	-
19089748	ST-175C	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,106	641 (5)	B	1732 x 415 x 270	-
19089749	ST-139NP	-	-	-	-	-	-	-	1380 x 415 x 270	-
19089750	ST-175NP	-	-	-	-	-	-	-	1732 x 415 x 270	-
19089751	ST-139NC	-	-	-	-	-	-	-	1380 x 415 x 270	-
19089752	ST-175NC	-	-	-	-	-	-	-	1732 x 415 x 270	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

### Opções

			ST-139P	ST-175C
Plugue inglês	Cl		O	O
60Hz	60Hz		O	O

## Vitrinas Sushi



### Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas, com bandejas interiores perfuradas para alimentos.
- Exterior construído com perfil de alumínio anodizado, vidro temperado no topo e na traseira e PVC revestido a preto nas laterais.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC, injetado sob alta pressão.
- Controlo digital intuitivo permite que os parâmetros de temperatura sejam ajustados de forma fácil e rápida.
- Iluminação LED de baixo consumo de energia localizada na moldura.

- Sistema duplo de refrigeração estática O frio é produzido através de uma bobina de cobre localizada na placa inferior da vitrina e uma bobina de cobre com aletas de alumínio, montada na cobertura de vidro curva.
- Drenagem de água especialmente concebida para tornar as operações de limpeza mais rápidas e fáceis, ideais para higiene.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQÜÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) (kWh)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) (kWh)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (LXDXH)	€
19089753	SS-139C	50Hz	-4°C +1°C	R-600a	0,169 (1)	0,105	548 (5)	B	1380 x 415 x 278	-
19089754	SS-175C	50Hz	-4°C +1°C	R-600a	0,169 (1)	0,106	730 (5)	B	1730 x 415 x 270	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

### Opções

			SS-139C	SS-175C
Plugue inglês	Cl		O	O
60Hz	60Hz		O	O







Compact and reliable  
components ideal for any  
bar professional

# Vinacotecas e Caves de maturação

—Vinacotecas .....	359
—Caves de maturação .....	362



# A garrafeira para cada necessidade

Quantas garrafas cabem ?

Aconselhamo-lo a utilizar este tipo de estante para...

Exemplo de composição de acordo com a altura da cava 2300 / 2600

Altura da cava  
**2300 / 2600**  
mm

Capacidade  
**09** garrafas/  
estante

**x2 / x2**  
DIS-20

Capacidade  
**08** garrafas/  
estante

Vinhos tranquilos e/ou de baixo teor alcoólico

**x1 / x2**  
DIS-0-180

Capacidade  
**08** garrafas/  
estante

**x1 / x2**  
DIS-0-90

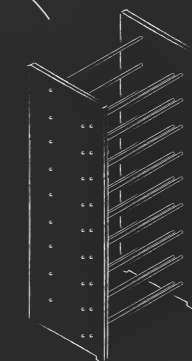
Capacidade  
**43** garrafas/  
estante

Champanhe, cavas, espumantes e vinhos de alto teor alcoólico

**x1 / x1**  
DIS-90

Capacidade  
**43** garrafas/  
estante

Base



DIM-20-23

DIM-20-26

Capacidade  
**63** garrafas/  
bloco

Capacidade  
**77** garrafas/  
bloco

**09** estantes/  
bloco

**11** estantes/  
bloco

DIM-20-23  
DIM-20-26

Capacidade  
**07** garrafas/  
estante

## ADVANCE

## Vinotecas

## Características gerais

- Adega especialmente concebida para conservar, expor e distribuir vinho.
- Interior e exterior construído com aço inoxidável revestido para aplicações profissionais intensivas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Modelos disponíveis em configuração central ou de parede.
- Paredes laterais e centrais de vidro duplo, com vidro de dupla camada e câmara de ar preenchida com argon entre elas.
- Vidros e molduras de porta aquecidos para evitar a condensação.
- Modelos disponíveis em uma (1) ou duas (2) portas.

- Portas articuladas para otimizar a utilização de espaço e facilitar o trabalho.
- Modelos disponíveis em duas (2) cores: Preto (BLA) e Cinzento (GRE).
- Para facilitar a entrega, as adegas são enviadas em duas secções: corpo e secção superior removível contendo unidade de refrigeração completa.
- Rodapé decorativo incluído como elemento padrão. As prateleiras e os ganchos devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.
- Temperatura de funcionamento: classe climática V (temperatura ambiente de até +40°C e humidade relativa de 40%).
- Ligação elétrica 220V-240V 1N.

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	PORTAS	TEMPERATURAS	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA	POTÊNCIA ELÉTRICA	DESCONGELAR	DIMENSÕES (LXDXH)	€
VINACOTECAS CENTRALES											
19092285	FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,335	ELETRICO	862 x 632 x 1800	-
19092297	FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,52	ELETRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092282	FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,335	ELETRICO	862 x 632 x 1800	-
19092294	FWC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,52	ELETRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092303	FWC-2601-T1-C-L-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,42	ELETRICO	862 x 632 x 2100	-
19092315	FWC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,8	ELETRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092300	FWC-2601-T1-C-L-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,42	ELETRICO	862 x 632 x 2100	-
19092312	FWC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,8	ELETRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092291	FWC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,295	ELETRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092288	FWC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,295	ELETRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092309	FWC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,7	ELETRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092306	FWC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,7	ELETRICO	1697 x 632 x 2100	-
VINACOTECAS MURALES											
19092321	FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,275	ELETRICO	862 x 632 x 1800	-
19092333	FWC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,4	ELETRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092318	FWC-2301-T1-W-L-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,275	ELETRICO	862 x 632 x 1800	-
19092330	FWC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,4	ELETRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092339	FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,36	ELETRICO	862 x 632 x 2100	-
19092351	FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,68	ELETRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092336	FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,36	ELETRICO	862 x 632 x 2100	-
19092348	FWC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,68	ELETRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092327	FWC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,175	ELETRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092324	FWC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,175	ELETRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092345	FWC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,58	ELETRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092342	FWC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,58	ELETRICO	1697 x 632 x 2100	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

## Opções

		FWC
Plugue inglês	Cl	0
Grupo Remoto	RG	0
60Hz	60Hz	0

## Acessórios

PICTURE	ICONO	MODELO	REFERÊNCIA	GARRAFAS POR PRATELEIRA	PRATELEIRAS POR CORPO DE ADEGA	GARRAFAS POR CORPO DE CAVA	ONDE É USADO	€
ESTRUTURA DE METACRILATO COM PRATELEIRA DE HASTE								
		19067947	DIM 20-23	7	9	63	H=2300mm Cavas	
		19067948	DIM 20-26	7	11	77	H=2600mm Cavas	

PICTURE	ICONO	MODELO	REFERÊNCIA	GARRAFAS POR PRATELEIRA	PRATELEIRAS POR CORPO DE ADEGA	GARRAFAS POR CORPO DE CAVA	GARRAFAS POR CORPO DE CAVA		€
							H=2300MM	H=2600MM	
PRATELEIRAS DE AÇO INOXIDÁVEL									
		19067949	DIS-90	43	3	4	168	210	
		19067950	DIS 0-90	8	9	11	72	108	
		19067951	DIS 0-180	8	9	11	72	108	
		19067952	DIS-20	9	9	11	81	99	

## Exemplos de composição de estantes

SEM PRATELEIRAS		SEM PRATELEIRAS		SEM PRATELEIRAS	
TIPO	2300 mm (118 GARRAFAS)	2600 mm (134 GARRAFAS)	TIPO	2300 mm (147 GARRAFAS)	2600 mm (165 GARRAFAS)
- DIS-0-180	2	3	- DIS-20	2	4
- DIS-0-90	2	3	- DIS-90	2	2
- DIS-90	1	1	- BASE	1	1
- BASE	1	1			
SEM PRATELEIRAS		SEM PRATELEIRAS		SEM PRATELEIRAS	
TIPO	2300 mm (72 GARRAFAS)	2600 mm (88 GARRAFAS)	TIPO	2300 mm (120 GARRAFAS)	2600 mm (137 GARRAFAS)
- DIS-0-180	4	5	- DIS-20	2	3
- DIS-0-90	5	6	- DIS-0-90	2	3
			- DIS-90	1	1
			- BASE	1	1
SEM PRATELEIRAS		SEM PRATELEIRAS		SEM PRATELEIRAS	
TIPO	2300 mm (104 GARRAFAS)	2600 mm (121 GARRAFAS)	TIPO	2300 mm (104 GARRAFAS)	2600 mm (121 GARRAFAS)
- DIS-20	5	6	- DIS-20	5	6
- DIS-0-90	2	3	- DIS-0-90	2	3
- BASE	1	1	- BASE	1	1



## CONCEPT

## Vinacotecas



## Características gerais

- Armário refrigerador de vinho com soluções modernas e elegantes para armazenar vinho e distribuir garrafas prontas para consumo.
- Exterior construído com aço galvanizado revestido a preto e interior com plástico termoformado sanitário com calhas deslizantes interiores integradas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 45 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.

- Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com componentes eletrónicos de baixo consumo para garantir a eficiência e desempenho ideal do equipamento.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração e filtro UV para luz solar.
- Grelhas revestidas a epóxi preto removível e de altura ajustável. As prateleiras de madeira estão disponíveis mediante pedido.
- A iluminação LED de baixo consumo de energia, localizado horizontalmente no interior do compartimento.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N.

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA	POTÊNCIA ELÉTRICA	DESCONGELAR	CONSUMO ANUAL kWh	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (LxDXh)	€
19089796	CWC-180	50Hz	+4°C +18°C	R-600a	0,209 (1)	0,225	STOP	423 (5)	D	506 x 579 x 941	-
19089798	CWC-300	50Hz	+4°C +18°C	R-600a	0,292 (1)	0,257	STOP	909 (5)	E	620 x 655 x 1850	-
19089800	CWC-600	50Hz	+4°C +18°C	R-600a	0,584 (1)	0,513	STOP	1495 (5)	E	1250 x 655 x 1850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme a la norma EN23953 standard

## Opções

			CWC-180	CWC-300	CWC-600
Plugue inglês	Cl		O	O	O
60Hz	60Hz		O	O	O

## Acessórios estandar

			CWC-180	CWC-300	CWC-600
	19106526	GRELHA EPÓX-CWC-180	pc	1	-
	19106524	GRELHA EPÓX-CWC-300	pc	-	1
	19106525	GRELHA EPÓX-CWC-300 45°	pc	-	3

## Acessórios opcionales

			CWC-180	CWC-300	CWC-600
	19045931	GRADE DE MADEIRA CWC-180	pc	1	-
	19097791	GRADE DE MADEIRA CWC-300	pc	-	1
	19097792	GRADE DE MADEIRA CWC-300 45°	pc	-	3

## Cavas de maduración

A Cave de Maduração de Carne a Seco da Fagor, com um circuito de refrigeração concebido com a sua própria tecnologia, garante uma distribuição homogénea tanto da temperatura como da humidade interior, essencial para obter resultados de máxima qualidade no processo de maturação, cujos resultados foram verificados pela BCC Innovation, o centro tecnológico do Centro de



## Características gerais

- Compartimento interior construído completamente com aço inoxidável AISI-304.
- Acabamento exterior disponível com 2 acabamentos:
  - Aço inoxidável AISI-304
  - Aço revestido a preto (B)
- Base em aço inoxidável revestido a preto disponível para modelos FMA-1650 (S)
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de

- grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
- Lâmpada UV de esterilização de ar para evitar a proliferação de bactérias no interior do compartimento
- Dois pés frontais ajustáveis e quatro rolos traseiros, permitindo-lhe ser transportado facilmente.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Barra de suspensão de carne com uma capacidade de carga máxima de até 80 kg, disponível mediante pedido.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA	POTÊNCIA ELÉTRICA	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	DIMENSÕES	€
19073881	FMA-900	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,169 (1)	0,169	ELETRICO	149	620 x 600 x 925	-
19073882	FMA-900 B	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,169 (1)	0,169	ELETRICO	149	620 x 600 x 925	-
19073883	FMA-1650	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELETRICO	493	700 x 750 x 1665	-
19073884	FMA-1650 B	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELETRICO	493	700 x 750 x 1665	-
19081264	FMA-1650 S	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELETRICO	493	700 x 750 x 2050	-
19081265	FMA-1650 BS	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELETRICO	493	700 x 750 x 2050	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opções

			FMA-900	FMA-1650
Plugue inglês	Cl		O	O
60Hz	60Hz		O	O

## Acessórios estandar

			FMA-900	FMA-1650
	19097799	PARRILLA EPOXI482x368mm	pc	1
	19097804	PARRILLA EPOXI487x582mm	pc	-
	19097802	PARRILLA EPOXI 467x277x62,5mm	pc	1
	19097803	PARRILLA EPOXI 558x413x62,5mm	pc	-
	19097798	BLOCO DE SAL DO HIMALAIA	pc	2
	19097801	SUPORTE DE BLOCO DE SAL	pc	1
	19097800	SUPORTE DE BLOCO DE SAL FMA-900	pc	1

## Acessórios

IMAGEN	MODELO	REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	ONDE É USADO	€
<b>GRELHADORES</b>					
	EG-1650I	19097804	GRELHA EPÓX487X582MM	FMA-1650	-
	EG-1650	19097799	GRELHA EPÓX482x368MM	FMA-900	-
	EG-900	19097803	GRELHA EPÓX558X413X62,5MM	FMA-1650	-
	EG-900I	19097802	GRELHA EPÓX467X277X62,5MM	FMA-900	-
	KEG-1650	19081971	KIT REJILLAS ELECTRO PULIDO	FMA-1650	-
	KEG-900	19081972	KIT REJILLAS ELECTRO PULIDO	FMA-900	-
<b>BLOCO DE SAL DO HIMALAIA</b>					
	HMS	19097798	BLOCO DE SAL DO HIMALAIA	FMA	-
	HMSS-900	19097801	SUPORTE DE BLOCO DE SAL	FMA-1650	-
	HMSS-1650	19097800	SUPORTE DE BLOCO DE SAL	FMA-900	-
<b>BAR</b>					
	MHB-1650	19074041	BARRA DE SUSPENSÃO + KIT DE GANCHO	FMA-1650	-
	MHB-900	19074042	BARRA DE SUSPENSÃO + KIT DE GANCHO	FMA-900	-
<b>BASES</b>					
	B1650	19074043	BASE REVESTIDA PRETA	FMA-1650	-
	B900	19081970	BASE REVESTIDA PRETA	FMA-900	-





## Fabricadores de gelo

- Fabricadore de cubo de gelo maciços **367**
- Fabricadores de gelo em dados..... **369**
- Fabricadores de gelo granular..... **371**
- Fabricadores de gelo em forma de pepita ..... **373**
- Fabricadores de gelo em flocos..... **373**
- Fabricadores de cubos de gelo ocos **374**
- Tanques para fabricantes de cubos de gelo modulares (Silos)..... **375**
- Acessórios ..... **376**

Os modelos especiais ou qualquer outra variante sobre o modelo standard deverão ser montados em fábrica, e têm um suplemento sobre o preço indicado para o modelo standard.

Qualquer outra variante ou opção não referida nesta lista deverá consultar a Fagor Professional.



# Fabricadore de cubo de gelo maciços



## Características gerais

- Produz cubos de gelo gourmet sólidos e cristalinos.
- Sistema de injetores flexíveis que evita depósitos de calcário mediante pequenas vibrações.
- Sistema de ventilação frontal inteligente que permite a instalação integrada da unidade.
- Bomba motorizada sem vedantes que evita a sua deterioração em água dura.
- Abertura da porta com sistema de amortecimento para evitar acidentes.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- A instalação do filtro anticalcário é aconselhada em áreas com médio ou alto teor de calcário (água dura), acima de 30 °F de dureza.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 °C).
- Ligação elétrica 220V-240V 50Hz 1N. Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.



## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSAÇÃO	GAS	HABILIDADE DO TANQUE (KG)	PRODUÇÃO (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
L shaped cubes (14 gr)									
19107214	EFIM-20 L	Ar	R290	6	22	18	862	350x475x595	-
19107215	EFIM-20 L	Água	R290	6	23	18	862	350x475x595	-
S shaped cubes (22 gr)									
19107216	EFIM-30 S	Ar	R290	15	33	24	837	435x605x695	-
19107217	EFIM-30 S	Água	R290	15	37	24	837	435x605x695	-
19107218	EFIM-40 S	Ar	R290	15	40	24	1266	435x605x695	-
19107219	EFIM-40 S	Água	R290	15	44	24	1266	435x605x695	-
19107220	EFIM-60 S	Ar	R290	30	52	36	1266	515x645x840	-
19107221	EFIM-60 S	Água	R290	30	53	36	1266	515x645x840	-
19107222	EFIM-80 S	Ar	R290	40	79	48	1967	645x645x870	-
19107223	EFIM-80 S	Água	R290	40	81	48	1967	645x645x870	-
19107224	EFIM-130 S	Ar	R290	60	113	72	2292	930x565x915	-
19107235	EFIM-130 S	Água	R290	60	121	72	2292	930x565x915	-
K shaped cubes (40 gr)									
19107225	EFIM-30 K	Ar	R290	15	33	24	975	435x605x695	-
19107226	EFIM-30 K	Água	R290	15	37	24	975	435x605x695	-
19107227	EFIM-40 K	Ar	R290	15	40	24	1266	435x605x695	-
19107228	EFIM-40 K	Água	R290	15	44	24	1266	435x605x695	-
19107229	EFIM-60 K	Ar	R290	30	52	36	1266	515x645x840	-
19107230	EFIM-60 K	Água	R290	30	53	36	1266	515x645x840	-
19107231	EFIM-80 K	Ar	R290	40	79	48	1967	645x645x870	-
19107232	EFIM-80 K	Água	R290	40	81	48	1967	645x645x870	-
19107233	EFIM-130 K	Ar	R290	60	113	72	2292	930x565x915	-
19107234	EFIM-130 K	Água	R290	60	121	72	2292	930x565x915	-

## Opções

MODELO	60HZ	UK	DP
EFIM-20	0	0	-
EFIM-30	0	0	0
EFIM-40	0	0	0
EFIM-60	0	0	0
EFIM-80	0	0	0
EFIM-130	0	0	0

## Acessórios padrão

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA	PÁ PEQUENA	KIT 4 PÉS
EFIM-20	1	1	1	1	-
EFIM-30	1	1	1	1	1
EFIM-40	1	1	1	1	1
EFIM-60	1	1	1	1	1
EFIM-80	1	1	1	1	1
EFIM-130	1	1	1	1	1

## MODULAR

# Fabricadore de cubo de gelo maciços



## Características gerais

- Produz cubos de gelo gourmet sólidos e cristalinos.
- Sistema de injetores flexíveis que evita depósitos de calcário mediante pequenas vibrações.
- Máquinas de alta eficiência com baixo consumo elétrico.
- Máquinas empilháveis. Acessório kit de união requerido.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- A instalação do filtro anticalcário é aconselhada em áreas com médio ou alto teor de calcário (água dura), acima de 30 °F de dureza.
- Ligação elétrica 220V-240V 50Hz 1N. Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSAÇÃO	GAS	HABILIDADE DO TANQUE (KG)	PRODUÇÃO (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
Cubos tipo S (22 g)									
19107236	EMFIM-150 S	Ar	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107239	EMFIM-150 S	Água	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107018	MFIM-400 S	Ar	R-452a	-	390	192	13500	1321x638x978	-
19107032	MFIM-400 S	Água	R-452a	-	400	192	13500	1321x638x978	-
Cubos tipo K (40 g)									
19107237	EMFIM-150 K	Ar	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107238	EMFIM-150 K	Água	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107019	MFIM-400 K	Ar	R-452a	-	390	192	13500	1321x638x978	-
19107031	MFIM-400 K	Água	R-452a	-	400	192	13500	1321x638x978	-

## Tanques compatíveis

MODELO	S-130	S-160	S-220	S-350
HABILIDADE	160 KG	180 KG	230 KG	340 KG
	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
EMFIM-150	19082415	-	19031799	-
MFIM-400	-	-	-	-

MODELO	39,36	S-500	S CART	S2CART
HABILIDADE	390 KG	480 KG	300 + 112 KG	617 + 224 KG
	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
EMFIM-150	19096225	-	19031802	-
MFIM-400	19096225	-	19031802	-

## Opções

MODELO	60HZ	UK	DP
EMFIM-150	0	0	-
MFIM-400	0	-	-

## Acessórios padrão

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA	PÁ PEQUENA
EMFIM-150	1	1	1	1
MFIM-400	1	1	1	-



# Fabricadores de gelo em dados



## Características gerais

- Produz cubos de gelo inteiros ou cubos de gelo meios dados.
- Fácil acesso para manutenção e instalação. Todos os painéis podem ser desmontados separadamente.
- Sistema de abertura de porta robusto. Porta em aço inoxidável.
- Sistema de ventilação frontal inteligente que permite a instalação integrada da unidade.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Botão de limpeza que permite a circulação da água com o desincrustante sem refrigeração.
- Controlo eletrónico que melhora o funcionamento da máquina e permite-lhe adaptar-se a climas extremos.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 °C).
- Pés ajustáveis em altura de 105 mm a 155 mm.
- Ligação elétrica 220V-240V 50Hz 1N. Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.



HD



D

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACÃO	GAS	HABILIDADE DO TANQUE (KG)	PRODUÇÃO (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
Cubos tipo HD (6 g)									
19107202	EFICE-50 HD	Ar	R290	20	47	75	770	535x595x789	-
19107203	EFICE-70 HD	Ar	R290	20	74	75	1007	535x595x789	-
19107204	EFICE-100 HD	Ar	R290	35	108	120	1154	660x700x832	-
19107205	EFICE-150 HD	Ar	R290	45	145	144	1868	762x762x832	-
Cubos tipo D (12 g)									
19107208	EFICE-50 D	Ar	R290	20	45	75	770	535x595x789	-
19107209	EFICE-70 D	Ar	R290	20	76	75	1007	535x595x789	-
19107210	EFICE-100 D	Ar	R290	35	99	120	1154	660x700x832	-
19107211	EFICE-150 D	Ar	R290	45	145	144	1868	762x762x832	-

## Opções

MODELO	60 FREQUENCY	UK	DP
EFICE-50	0	0	0
EFICE-70	0	0	0
EFICE-100	0	0	0
EFICE-150	0	0	0

## Acessórios padrão

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA	PÁ PEQUENA	4 LEG KIT (ADJUSTABLE HEIGHT)
EFICE-50	1	1	1	1	1
EFICE-70	1	1	1	1	1
EFICE-100	1	1	1	1	1
EFICE-150	1	1	1	1	1

## MODULAR

# Fabricadores de gelo em dados



## Características gerais

- Produz cubos de gelo inteiros ou cubos de gelo meios dados.
- Evaporador de alta eficiência. Menor consumo de energia, maior produção de gelo.
- Distribuidor inteligente de água que melhora a eficiência de descarte.
- Fácil acesso removendo os painéis com uma única chave de fendas.
- Placa eletrónica inteligente que controla todos os parâmetros da máquina e mostra o diagnóstico de possíveis incidências.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Ligação elétrica 220V-240V 50Hz 1N (exceto para FICE-400, 380V-415V 50Hz 3N). Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.



HD



D

## Dados técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
HD shaped cubes (6 gr)									
19107206	EFICE-200 HD	Ar	R290	-	220	400	1868	762x620x500	-
19107207	EFICE-300 HD FIT	Ar	R290	-	300	480	2348	559x621x659	-
19107015	FICE-400 HD*	Ar	R-452a	-	405	800	11185	762x620x760	-
D shaped cubes (12 gr)									
19107212	EFICE-200 D	Ar	R290	-	220	200	1868	762x620x500	-
19107213	EFICE-300 D FIT	Ar	R290	-	300	240	2348	559x621x659	-
19107016	FICE-400 D*	Ar	R-452a	-	405	400	11185	762x620x760	-

\*Electric connection 380V-415V 50Hz 3N. For other voltages and frequencies, consult the manufacturer.

## Tanques compatíveis

MODELO HABILIDADE	S-130 160 KG		S-160 180 KG		S-220 230 KG		S-350 340 KG	
	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
EFICE-200	19082415	-	19082417	-	19031799	-	19082418	-
EFICE-300	19082415	-	19082417	-	19031799	-	19082418	-
FICE-400	19082415	-	19082417	-	19031799	-	19082418	-
MODELO HABILIDADE	S-400 390 KG		S-500 480 KG		S-CART 300 + 112 KG		S2CART 617 + 224 KG	
	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
EFICE-200	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-
EFICE-300	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-
FICE-400	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-



CÓDIGO	MODELO	ADECUADO PARA	HABILIDADE	DIMENSÕES (MM)	€
19031818	Dispensador DHD	EFICE-200 FICE-400	104	769x835x1383	-
19082463	Dispensador DHD FIT & AGUA	EFICE-300	58	559x835x1218	-

## Opções

MODELO	60HZ	UK	DP
EFICE-200	0	0	-
EFICE-300	0	0	-
FICE-400	0	0	-

## Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA
EFICE-200	1	1	1
EFICE-300	1	1	1
FICE-400	1	1	1

# Fabricadores de gelo granular



## Características gerais

- Produção de gelo granular.
- Alta eficiência do evaporador, sem juntas ou vedantes.
- Trado de aço inoxidável com revestimento resiliente para maximizar a vida útil.
- Redutor de velocidade potente na parte superior.
- Fácil acesso para manutenção e instalação. Todos os painéis podem ser desmontados separadamente.
- Sistema de abertura de porta robusto. Porta em aço inoxidável.
- Sistema de ventilação frontal inteligente que permite a instalação integrada da unidade.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Botão de limpeza: permite desligar o sistema de refrigeração ao circular a água com o desincrustante.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 °C).
- A instalação do filtro anticalcário é aconselhada em áreas com médio ou alto teor de calcário (água dura), acima de 30 °F de dureza.
- Pés ajustáveis em altura de 105 mm a 155 mm.
- Ligaçãõ elétrica 220V-240V 50Hz 1N. Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.



G

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSAÇÃO	GAS	HABILIDADE DO TANQUE (KG)	PRODUÇÃO (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
19107174	EGIM-45	Ar	R290	20	55	-	679	465x595x784	-
19107182	EGIM-45	Água	R290	20	78	-	679	465x595x784	-
19107175	EGIM-85	Ar	R290	20	95	-	758	465x595x784	-
19107177	EGIM-85	Água	R290	20	95	-	758	465x595x784	-
19107176	EGIM-135	Ar	R290	64	178	-	1267	515x550x1355	-
19107185	EGIM-135	Água	R290	64	202	-	1267	515x550x1355	-

## Opções

MODELO	60HZ	UK	DP
EGIM-45	0	0	-
EGIM-85	0	0	-
EGIM-135	0	0	-

## Acessórios padrão

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA	PÁ PEQUENA	KIT 4 PÉS (ALTURA AJUSTÁVEL)
EGIM-45	1	1	1	1	1
EGIM-85	1	1	1	1	1
EGIM-135	1	1	1	1	-

# Fabricadores de gelo granular



## Características gerais

- Produção de gelo granular.
- O gelo cai pela abertura na parte inferior da unidade.
- Alta eficiência do evaporador, sem juntas ou vedantes.
- Trado de aço inoxidável com revestimento resiliente para maximizar a vida útil.
- Redutor de velocidade potente na parte superior.
- Sistema de controlo eletromecânico.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- A instalação do filtro anticalcário é aconselhada em áreas com médio ou alto teor de calcário (água dura), acima de 30 °F de dureza.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 °C).
- Ligaçãõ elétrica 220V-240V 50Hz 1N (exceto para EMGIM-500, 380V-415V 50Hz 3N). Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.



G

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSAÇÃO	GAS	HABILIDADE DO TANQUE (KG)	PRODUÇÃO (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
19107178	EMGIM-150	Ar	R290	-	182	-	1266	515x550x1355	-
19107183	EMGIM-150	Água	R290	-	202	-	1266	515x550x1355	-
19107179	EMGIM-200	Ar	R290	-	230	-	1651	515x550x575	-
19107189	EMGIM-200	Água	R290	-	211	-	1651	515x550x575	-
19107180	EMGIM-400	Ar	R290	-	482	-	3620	675x550x660	-
19107186	EMGIM-400	Água	R290	-	541	-	3620	675x550x660	-
19107273	EMGIM-500*	Ar	R290	-	655	-	5218	675x550x800	-
19107276	EMGIM-500*	Água	R290	-	620	-	5218	675x550x800	-

\*Electric connection 380V-415V 50Hz 3N. For other voltages and frequencies, consult the manufacturer.

## Tanques compatíveis

MODELO	S-130 160 KG	S-160 180 KG	S-220 230 KG	S-350 340 KG
CAPACIDADE	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO
EMGIM-150	19082414	19082416	19031843	19082374
EMGIM-200	19082414	19082416	19031843	19082374
EMGIM-400	19082414	19082416	19031843	19082374
EMGIM-500	19082414	19082416	19031843	19082374

MODELO	39,36 390 KG	S-500 480 KG	S CART 300 + 112 KG	S2CART 617 + 224 KG
HABILIDADE	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO
EMGIM-150	19096224	19031844	19082380	19082383
EMGIM-200	19096224	19031844	19082380	19082383
EMGIM-400	19096224	19031844	19082380	19082383
EMGIM-500	19096224	19031844	19082380	19082383

## Opções

MODELO	60HZ	UK	DP
EMGIM-150	0	0	-
EMGIM-200	0	0	-
EMGIM-400	0	0	-
EMGIM-500	0	-	-

## Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA
EMGIM-150	1	1	1
EMGIM-200	1	1	1
EMGIM-400	1	1	1
EMGIM-500	1	1	1

## Fabricadores de gelo em forma de pepita



### Características gerais

- Produção de gelo em forma de pepita.
- O gelo cai pela abertura na parte inferior da unidade.
- Evaporador de alta eficiência. Menor consumo de energia, maior produção de gelo.
- Trado de aço inoxidável com revestimento resiliente para maximizar a vida útil.
- Redutor de velocidade potente na parte superior.
- Sistema de controlo ótico de precisão para definir o nível de stock de gelo.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Luzes LED de autodiagnóstico que sinalizam o estado de operação e alertas.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- A instalação do filtro anticalcário é aconselhada em áreas com médio ou alto teor de calcário (água dura), acima de 30 °F de dureza.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 °C).
- Ligação elétrica 220V-240V 50Hz 1N. Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.

### Dados técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACÃO	GAS	HABILIDADEE DO TANQUE (KG)	PRODUÇÃO (KG/ DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
19107190	ENGIM-300	Ar	R290	-	310	-	3240	559x622x712	-

### Opções

MODELO	60HZ	UK	DP
ENGIM-300	0	0	-

### Acessórios padrão

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA
ENGIM-300	1	1	1

### Compatible tanks

MODELO/HABILIDADE	S-130/ 160 KG CÓDIGO	€	S-160/ 180 KG CÓDIGO	€	S-220/ 230 KG CÓDIGO	€	S-350/ 340 KG CÓDIGO	€
ENGIM-300	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-
	39,36/ 390 KG CÓDIGO	-	S-500/ 480 KG CÓDIGO	-	S CART/ 300 + 112 KG CÓDIGO	-	S2CART/ 617 + 224 KG CÓDIGO	-
ENGIM-300	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-

## Fabricadores de gelo em flocos



### General characteristics

- Produz flocos planos frios e secos. A espessura dos flocos pode ser ajustada entre 1,5 mm e 3 mm.
- Baseado num cilindro estático livre de juntas giratórias (escareador helicoidal) acoplado a uma fresa que desprende o gelo sem qualquer esforço ou movimento forçado.
- Evaporador de alta eficiência. Menor consumo de energia, maior produção de gelo.
- Redutor de velocidade potente na parte superior.
- Bomba de acionamento magnético.
- Sistema de paragem eletrónico.
- Controladores para detetar: baixo nível de água, aumento de temperatura devido a sobrecarga do motor ou cuba cheia.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas.
- Ligação elétrica 380V-415V 50Hz 3N. Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.

### Dados técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACÃO	GAS	HABILIDADEE DO TANQUE (KG)	PRODUÇÃO (KG/ DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
19082465	FLAKE 1000*	Ar	R-452a	-	1000	-	5500	1340x1150x870	-

\*Electric connection 380V-415V 50Hz 3N. For other voltages and frequencies, consult the manufacturer.

### Opções

MODELO	60 FRECUENCIA	UK	DP
FLAKE 1000	0	-	-

### Acessórios padrão

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA
FLAKE 1000	1	1	1

### Tanques compatíveis

MODELO/HABILIDADE	39,36/ 390 KG CÓDIGO	€	S-500/ 480 KG CÓDIGO	€	S CART/ 300 + 112 KG CÓDIGO	€	S2CART/ 617 + 224 KG CÓDIGO	€
FLAKE 1000	-	-	-	-	-	-	19082383	-

## Fabricadores de cubos de gelo ocos



### Características gerais

- Produz um cubo de gelo semioco com uma maior superfície de contacto que arrefece mais rápido a bebida.
- Sistema de espátulas que permite fabricar gelo nas condições mais adversas de qualidade de água (água dura) e nos locais menos adequados.
- Sistema de espátulas que torna os filtros de água desnecessários, evitando os respetivos custos.
- O movimento da água graças às espátulas garante que a água mais pura toque no evaporador e congele, obtendo o cubo de gelo mais claro.
- Concebido sem termostato, evitam-se problemas e obtêm-se todo o gelo possível.
- Sem temporizador. Detecção do final do ciclo e enchimento do depósito através de dispositivos mecânicos.
- Abertura da porta com sistema de amortecimento para evitar acidentes.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 °C).
- Ligação elétrica 220V-240V 50Hz 1N. Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.

### Dados técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACÃO	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
C shaped cubes (20 gr)									
19107192	EFIM-20 C	Ar	R290	6	24	15	778	401x506x643	-
19107193	EFIM-20 C	Água	R290	6	24	15	778	401x506x643	-
19107194	EFIM-30 C	Ar	R290	12	38	25	778	401x506x698	-
19107195	EFIM-30 C	Água	R290	12	38	25	778	401x506x698	-
19107196	EFIM-40 C	Ar	R290	12	40	25	404	401x506x698	-
19107197	EFIM-40 C	Água	R290	12	40	25	404	401x506x698	-
19107198	EFIM-60 C	Ar	R290	30	63	45	1266	594x557x934	-
19107199	EFIM-60 C	Água	R290	30	66	45	1266	594x557x934	-
19107200	EFIM-90 C	Ar	R290	37	83	55	1804	674x557x984	-
19107191	EFIM-90 C	Água	R290	37	83	55	1804	674x557x984	-
19107201	EFIM-130 C	Ar	R290	50	119	80	2292	844x557x984	-
19107240	EFIM-130 C	Água	R290	50	114	80	2292	844x557x984	-

### Opções

MODELO	60 FRECUENCIA	UK	DP
EFIM-20	0	0	-
EFIM-30	0	0	-
EFIM-40	0	0	-
EFIM-60	0	0	-
EFIM-90	0	0	-
EFIM-130	0	0	-

### Acessórios padrão

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA	PÁ PEQUENA	KIT 4 PÉS (ALTURA AJUSTABLE)
EFIM-20	1	1	1	1	-
EFIM-30	1	1	1	1	1
EFIM-40	1	1	1	1	1
EFIM-60	1	1	1	1	1
EFIM-80	1	1	1	1	1
EFIM-130	1	1	1	1	1

## Tanques para gelo modulares (Silos)



### Características gerais

- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Cuba sanitária de polietileno muito rígido, resistente a golpes e arranhões.
- Cuba inteiriça sem costuras com cantos arredondados, evitando possíveis pontos de sujidade e facilitando a limpeza.
- Sistema de drenagem que recolhe e direciona a água para o ralo, mantendo o depósito limpo e seco.

### Depósitos con carro

- Ergonómico, fácil de mover com pouco esforço.
- Possui sistema de freio e drenagem.
- Feito de polietileno sanitário, com superfície lisa para facilitar a limpeza.
- Inclui uma tampa para evitar que a sujidade contamine o gelo.
- Podem ser incluídos cestos para distribuição de gelo com rapidez e sem esforço.

### Dados técnicos

MODELO	ADECUADO PARA	REFERÊNCIA	HABILIDADE DEL DEPÓSITO (KG)	DIMENSÕES (MM)	€
<b>Depósitos</b>					
S-130	FICE	19082415	160	762x819x740	-
	MGIM / NGIM	19082414			
S-160	FICE	19082417	180	559x872x1122	-
	MGIM / NGIM	19082416			
S-220	MFIM / FICE	19031799	230	762x819x1071	-
	MGIM / NGIM	19031843			
S-350	MFIM / FICE	19082418	340	1067x819x1071	-
	MGIM	19082374			
S-400	MFIM / FICE	19096225	390	1219x819x1071	-
	S400 MGIM	19096224			
S-500	MFIM / FICE	19031802	480	1321x872x1122	-
	MGIM	19031844			
<b>Depósito con carro</b>					
SCART	MFIM / FICE	19082382	300+112	762x1016x1865	-
	MGIM / NGIM	19082380			
S2CART	MFIM	19082384	617+224	1524x1016x1820	-
	FICE	19082385			
	MGIM / NGIM	19082383			

### Acessórios padrão

MODELO	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA	CODO DE DESAGÜE	LARGE SCOOP	KIT 4 PÉS (ALTURA AJUSTABLE)	PALA DE MANGO LARGO	SOPORTE PARA PALA
Depósito	1	1	1	1	-	-
Depósito con carro	1	-	1	-	1	1

## Acessórios

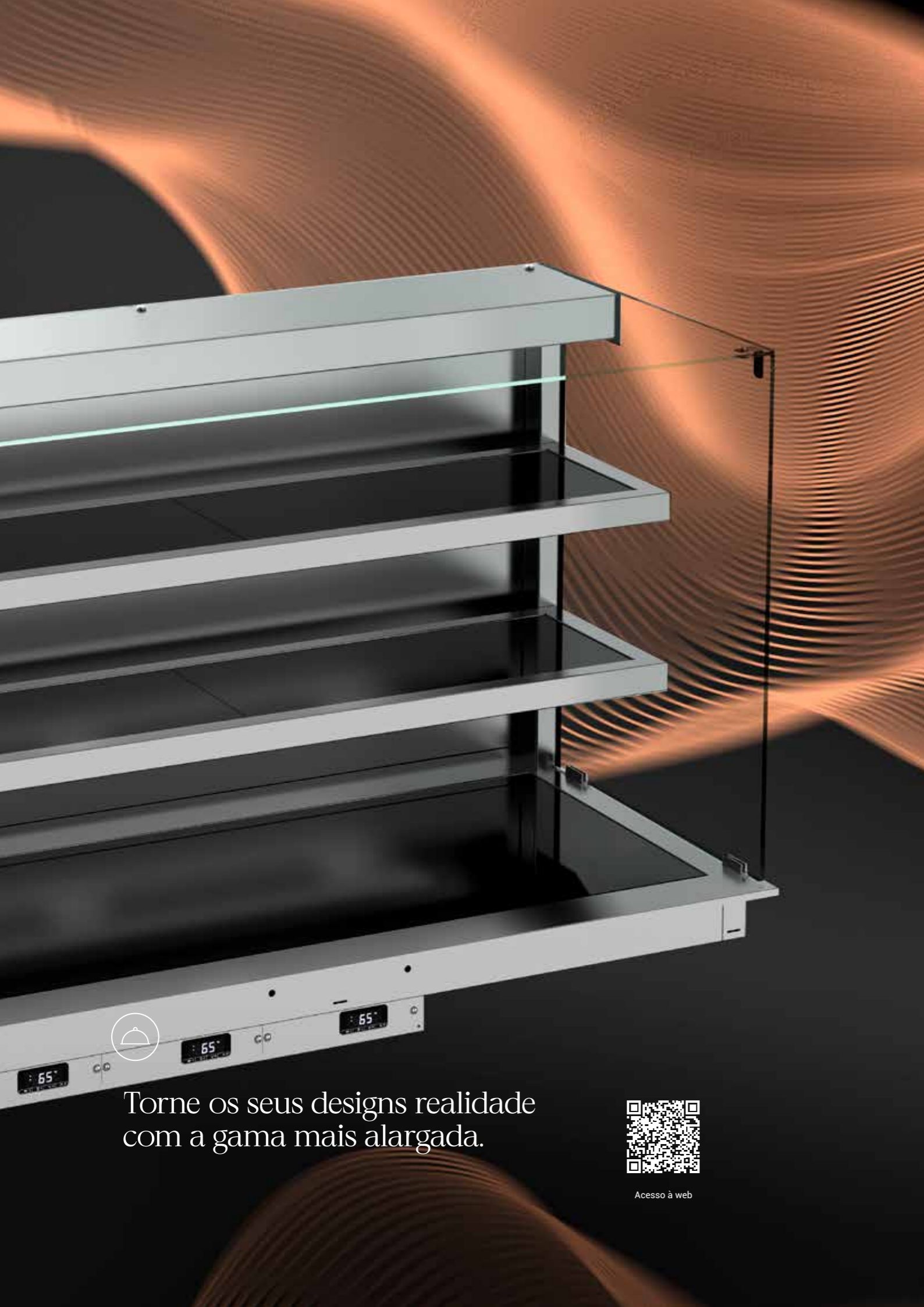
	REFERÊNCIA	MODELO	DESCRIÇÃO	€
<b>Filtros</b>				
	19038797	FC-100	Filtro antical	-
	19038798	FP-100	Filtro partículas	-
	19038799	CC-100	Cartucho substituição partículas	-
	19038800	CP-100	Cartucho substituição partículas	-
	19031839	CS-101	Filtro anticalcário/carvão ativo/particulado	-
	19082428	CS-102	Filtro anticalcário/carvão ativo/particulado	-
<b>Palas</b>				
	19082429	Pá pequena	Pá pequena	-
	19082462	Pá média	Pá média	-
<b>Kit empilhado</b>				
	19082425	Kit empilhado EMFIM 150	Kit empilhado	-
	19082426	Kit empilhado MFIM 400	Kit empilhado	-
	19082427	Kit empilhado FICE	Kit empilhado	-
<b>Crusher</b>				
	19082464	Triturador	Triturador	-





Distribuição





## Drop-in

Elementos refrigerados.....	381
Elementos quentes.....	384
Elementos frio-quente mistos.....	388
Proteções de alimentos.....	389
Vidros.....	390
Vitrinas refrigeradas cúbicas.....	391
Vitrinas quentes cúbicas.....	393
Reservas.....	394
Distribuidores.....	395
Acessórios.....	395
Códigos remotos.....	396



Torne os seus designs realidade com a gama mais alargada.



Acesso à web

# Elementos refrigerados

## Características gerais

- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Cubas com cantos arredondados no interior para facilitar as operações de limpeza, garantindo a máxima higiene.
- Isolamento de poliuretano com injeção ecológica, permitindo a poupança de energia ao reduzir a perda de ar frio.
- Painel de controlo com termostato digital, protegido pelo perímetro da estrutura, evitando impedimentos na sua utilização diária.
- Estrutura robusta com sobreposição de 13 mm de espessura, uma vez que o elemento seja colocado na bancada, garantindo limpeza e estética.
- Sistema de evaporação automática de água descongelada como acessório.
- 220-240V 1N~.

## PLACAS E CUBAS ESTÁTICAS

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos refrigerados (por exemplo, frutas, saladas, etc.) e bebidas (por exemplo, garrafas ou latas altas, etc.) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de refrigeração estática por bobina de cobre expandida localizada na sua base e também nos lados da cuba de 160 mm de profundidade para melhorar o desempenho.
- Cuba de exposição de produtos frescos com cúpula de vidro especialmente concebida para conservar a temperatura e expor produtos frescos (por exemplo, carne, peixe, marisco, etc.) para que estes sejam selecionados por um convidado e preparados por um chef em estações de showcooking.
- Temperaturas de funcionamento: -10 °C/ +5 °C (cuba de 160 mm: 0 °C/ +8 °C).



MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE ENCAIXE (mm)	PROFUNDIDADE DA CUBA (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	POTÊNCIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€	
<b>PLACA ESTÁTICA DE 1 NÍVEL</b>												
	DDCSP6-2	R290	50/60	19105747	790x610x476	765x585	-	2	145	4	Incluído	-
	DDCSP6-3	R290	50/60	19105748	1115x610x476	1090x585	-	3	215	4	Incluído	-
	DDCSP6-4	R290	50/60	19105749	1440x610x476	1415x585	-	4	225	4	Incluído	-
	DDCSP6-5	R290	50/60	19105750	1765x610x476	1740x585	-	5	305	4	Incluído	-
	DDCSP6-6	R290	50/60	19105751	2090x610x476	2065x585	-	6	330	4	Incluído	-
<b>PLACA ESTÁTICA DE 2 NÍVEIS</b>												
	DDCS2P6-3	R290	50/60	19105757	1115x610x546	1090x585	-	3	215	4	Incluído	-
	DDCS2P6-4	R290	50/60	19105758	1440x610x546	1415x585	-	4	225	4	Incluído	-
	DDCS2P6-5	R290	50/60	19105759	1765x610x546	1740x585	-	5	305	4	Incluído	-
<b>CUBA ESTÁTICA DE 80 mm</b>												
	DDCSB6-80-3	R290	50/60	19105763	1115x610x521	1090x585	80	3	215	4	Incluído	-
	DDCSB6-80-4	R290	50/60	19105764	1440x610x521	1415x585	80	4	225	4	Incluído	-
	DDCSB6-80-5	R290	50/60	19105765	1765x610x521	1740x585	80	5	305	4	Incluído	-
<b>CUBA ESTÁTICA DE 160 mm</b>												
	DDCSB6-160-2	R290	50/60	19105769	790x610x632	765x585	160	2	135	4	Incluído	-
	DDCSB6-160-3	R290	50/60	19105770	1115x610x632	1090x585	160	3	215	4	Incluído	-
	DDCSB6-160-4	R290	50/60	19105771	1440x610x632	1415x585	160	4	220	4	Incluído	-
	DDCSB6-160-5	R290	50/60	19105772	1765x610x632	1740x585	160	5	305	4	Incluído	-
	DDCSB6-160-6	R290	50/60	19105773	2090x610x632	2065x585	160	6	310	4	Incluído	-
<b>CUBA DE EXPOSIÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS</b>												
	DDCE6-80-1	R290	50/60	19105779	487x621x817	440x585	80	1	140	4	Incluído	-
	DDCE6-80-2	R290	50/60	19105780	812x621x817	765x585	80	2	145	4	Incluído	-

Verificar versões remotas no final do capítulo.

## PLACA SOB A BANCADA

- Especialmente concebido para ser montado sob uma bancada, mantendo os produtos pré-congelados em temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de refrigeração estática por bobina de cobre expandida localizada na sua base.
- Temperaturas de funcionamento: -25 °C/ -10 °C.



FPBCF-4

MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€	
	FPBCF-2	R290	50/60	19092125	611x590x477	2	205	4	Incluído	-
	FPBCF-3	R290	50/60	19092126	936x590x477	3	270	4	Incluído	-
	FPBCF-4	R290	50	19092127	1261x590x477	4	390	4	Incluído	-
	FPBCF-5	R290	50	19106275	1586x590x477	5	455	4	Incluído	-
	FPBCF-6	R290	50	19106276	1911x590x477	6	470	4	Incluído	-

Verificar versões remotas no final do capítulo.

## CUBA VENTILADA

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos refrigerados (por exemplo, frutas, sobremesas, iogurtes, aperitivos frios, apresentados em pratos, formas ou GN1/1-100mm) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de refrigeração insuflado com ar gerado pelos ventiladores do evaporador, criando uma ligeira cortina de ar sobre a parte superior da cuba. São alcançados tempos de arrefecimento mais rápidos, melhor distribuição do ar e resultados ideais para a conservação dos alimentos.
- Sistema de descongelação automática que minimiza a carga de trabalho do compressor e poupa energia.
- Temperaturas de funcionamento: 0 °C/ +4 °C.



FCRV7-4

MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	PROFUNDIDADE DE CUBA (mm)	CAPACIDADE DE GN 1/1	POTÊNCIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€	
	FCRV7-2	R290	50/60	19091732	790x720x677	765x690	35- 82-120	2	235	4	Incluído	-
	FCRV7-3	R290	50/60	19091733	1115x720x677	1090x690	35- 82-120	3	375	4	Incluído	-
	FCRV7-4	R290	50/60	19091734	1440x720x677	1415x690	35- 82-120	4	380	4	Incluído	-
	FCRV7-5	R290	50	19091735	1765x720x677	1740x690	35- 82-120	5	485	4	Incluído	-
	FCRV7-6	R290	50	19091737	2090x720x677	2065x690	35- 82-120	6	510	4	Incluído	-



Verificar versões remotas no final do capítulo.

**CUBA PARA PRODUTOS CONGELADOS**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos congelados, em particular gelado (em embalagem ou a granel) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Estes modelos não são concebidos para conservar os produtos congelados por um período de tempo superior a um serviço de refeição normal (duração máxima de 3 a 4 horas).
- Temperaturas de funcionamento: -20 °C/ -14 °C.



DDCF6-4

MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	PROFUNDIDADE DE CUBA (mm)	CAPACIDADE DE 360X165	POTÊNCIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
 DDCF6-4	R290	50/60	19106273	835x610x678	810x585	235	4	185	4	Incluído	-
 ICLP	-	-	19081905	270x110x145	260x100	LAVAPORCIONADOR					-

Verificar versões remotas no final do capítulo.

**CUBA NEUTRA E ESTAÇÃO DE CHAMPANHE**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos refrigerados (por exemplo, frutas, sobremesas, aperitivos frios, apresentados em pratos ou formas) ou bebidas (batidos, garrafas) durante o tempo de serviço.

- Três (3) tiras de luzes LED RGB no fundo da cuba para garantir uma iluminação homogênea. Controlo de radiofrequência para a seleção de controlo de efeitos, cor e luminosidade.
- Estação de champanje com sobreposição de 4 mm de espessura, uma vez que o elemento seja colocado na bancada, garantindo limpeza e estética.



DDCI-120-4




CNH6-80-4




CHMP-450

MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	PROFUNDIDADE DE CUBA (mm)	CAPACIDADE DE GN 1/1	ENERGIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
--------	-----	----	--------	----------------	-------------------------	---------------------------	----------------------	-------------	------------------	------------	---

**CUBA DE GELO NEUTRA COM ILUMINAÇÃO**

 DDCI-120-4	-	50/60	19105958	1440x610x348	1415x585	120	4	60	-	-	-
--	---	-------	----------	--------------	----------	-----	---	----	---	---	---

**CUBA DE GELO NEUTRA**

 CNH6-80-2	-	-	19047624	790x610x122	765x585	80	2	-	-	-	-
CNH6-80-3	-	-	19047625	1115x610x122	1090x585	80	3	-	-	-	-
CNH6-80-4	-	-	19047626	1440x610x122	1415x585	80	4	-	-	-	-
CNH6-80-5	-	-	19047627	1765x610x122	1740x585	80	5	-	-	-	-
CNH6-80-6	-	-	19047628	2090x610x122	2065x585	80	6	-	-	-	-

**CUBA DE GELO NEUTRA COM ILUMINAÇÃO**

 CHMP-450	-	50/60	19081572	Ø 610x470	Ø 585	310	-	30	-	-	-
--	---	-------	----------	-----------	-------	-----	---	----	---	---	---

**GELADO TEPPANYAKI**

- Especialmente concebido para realizar preparações ao vivo e servir sobremesas frias (por exemplo, gelados enrolados, crepes, sorvetes, cocktails, chocolate) em frente do convidado.
- Temperaturas de funcionamento: -35 °C/ -20 °C.



DDTYP6-2

MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	PROFUNDIDADE DE CUBA (mm)	CAPACIDADE DE GN 1/1	ENERGIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
 DDTYP6-2	R290	50	19106277	790x610x634	765x585	30	2	695	4	Incluído	-

# Elementos quentes

**Características gerais**

- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Cubas com cantos arredondados no interior para facilitar as operações de limpeza, garantindo a máxima higiene.
- Painel de controlo com termostato digital, protegido pelo perímetro da estrutura, evitando impedimentos na sua utilização diária.
- Estrutura robusta com sobreposição de 13 mm de espessura, uma vez que o elemento seja colocado na bancada, garantindo limpeza e estética.
- Proteção de alimentos com iluminação e aquecimento disponíveis como acessório, para melhorar a manutenção da temperatura e aumentar o tempo de conservação na superfície dos alimentos.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.

**PLACA QUENTE**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes apresentados em pratos ou panelas rasas GN 1/1 (por exemplo, aperitivos quentes, sandes, tortas, pizzas, etc.) mantendo o produto exposto em temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento por aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da placa.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +100 °C.

**Placa de vidro cerâmico**


- Vidro cerâmico de alta resistência e 4 mm de espessura.



PV6-4



PV6-4-W

	PLACA DE CERÂMICA PRETA			PLACA DE CERÂMICA BRANCA			DIMENSÕES (MM)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€				
	PV6-2	19043198	-	PV6-2-W	19043203	-	790x610x147	765x585	2	905
	PV6-3	19043199	-	PV6-3-W	19043204	-	1115x610x147	1090x585	3	1355
	PV6-4	19043201	-	PV6-4-W	19043205	-	1440x610x147	1415x585	4	1805
	PV6-5	19043202	-	PV6-5-W	19043206	-	1765x610x147	1740x585	5	2255
	PV6-6	19047666	-	PV6-6-W	19047667	-	2090x610x147	2065x585	6	2710

**Placa de vidro temperado**

- Vidro temperado preto, de alta resistência e 6 mm de espessura.
- Não recomendado para depositar recipientes a temperaturas acima de 180 °C.



DDHTP6-4


MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	COR	ENERGIA (W)	€
	DDHTP6-2	19105742	790x610x147	765x585	2	Preto	905
	DDHTP6-3	19105743	1115x610x147	1090x585	3	Preto	1355
	DDHTP6-4	19105744	1440x610x147	1415x585	4	Preto	1805
	DDHTP6-5	19105745	1765x610x147	1740x585	5	Preto	2255
	DDHTP6-6	19105746	2090x610x147	2065x585	6	Preto	2710

**Placa de vidro cerâmico sem moldura**

- Vidro cerâmico de alta resistência e 4 mm de espessura.
- Montagem nivelada na bancada, maximizando a limpeza e uma continuidade estética perfeita.



PVE11-4


	PLACA DE CERÂMICA PRETA			PLACA DE CERÂMICA BRANCA			DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€				
	PVE11-2	19081562	-	PVE11-2-W	19081563	-	650x530x137	656x536	2	905
	PVE11-3	19081564	-	PVE11-3-W	19081565	-	975x530x137	987x536	3	1355
	PVE11-4	19081566	-	PVE11-4-W	19081567	-	1300x530x137	1312x536	4	1805
	PVE11-5	19081568	-	PVE11-5-W	19081569	-	1625x530x137	1631x536	5	2255
	PVE11-6	19081570	-	PVE11-6-W	19081571	-	1950x530x137	1956x536	6	2710



**PLACA DE VIDRO CERÂMICO DE SHOWCOOKING**

- Especialmente concebido para guardar, expor e distribuir alimentos quentes, apresentados em pratos, após preparação numa estação de showcooking, mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Vidro cerâmico de alta resistência e 4 mm de espessura.



PLACA DE CERÂMICA PRETA			PLACA DE CERÂMICA BRANCA			DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	Ø250 MM CAPACIDADE DO PRATO	ENERGIA (W)	
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€					
	DDHC3-2	19107256	-	DDHC3-2-W	19107261	-	790x295x147	765x282	2	455
	DDHC3-3	19107258	-	DDHC3-3-W	19107262	-	1115x295x147	1090x282	3	680
	DDHC3-4	19107259	-	DDHC3-4-W	19107263	-	1440x295x147	1415x282	4	905
	DDHC3-5	19107260	-	DDHC3-5-W	19107264	-	1750x295x147	1740x282	5	1130

**PLACA DE EXPOSIÇÃO DE PAELLA**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes, apresentados em painéis de paella, mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Vidro cerâmico de alta resistência e 4 mm de espessura.
- Inclui uma proteção de alimentos com iluminação e aquecimento utilizando lâmpadas de halógeno, para melhorar a manutenção da temperatura e aumentar o tempo de conservação na superfície dos alimentos.



PVEP- R-530


MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	COR	POTÊNCIA (W)	€	
	PVEP-R-530	19106530	Ø 630x604	Ø 605	Negro	935	-

**PLACA SOB A BANCADA**

- Especialmente concebido para ser montado sob uma bancada, mantendo os produtos pré-aquecidos em temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento por aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da placa.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +100 °C.



PBCC-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	POTÊNCIA (W)	€	
	PBCC-2	19078507	611x590x147	2	905	-
	PBCC-3	19078508	936x590x147	3	1355	-
	PBCC-4	19078509	1261x590x147	4	1805	-
	PBCC-5	19078510	1586x590x147	5	2255	-
	PBCC-6	19078511	1911x590x147	6	2710	-

**CUBA DE BANHO-MARIA**


- Adequado para painéis GN1/1 ou subdivisões com uma profundidade máxima de 150 mm.

**Cuba de banho-maria estática a seco**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes em líquido ou molho (por exemplo, sopa, caldo, guisado, molho, etc.) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento por um conjunto de aquecedores no fundo do tanque.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +100 °C.



DDHS6-4


MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)	€
	DDHS6-3	1115x585x348	1090x585	3	1805	-
	DDHS6-4	1440x585x348	1415x585	4	2405	-
	DDHS6-5	1765x585x348	1740x585	5	3030	-

**Cuba de banho-maria ventilada a seco**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes apresentados em painéis GN fundas (por exemplo, sopa, guisado, massa, arroz, molhos, carne, peixe, etc.) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento por um conjunto de aquecedores com ventiladores que criam um fluxo dinâmico de ar quente no interior da cuba, permitindo uma definição de temperatura rápida.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +100 °C.



DDHV7-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)	€	
	DDHV7-3	19105721	1115x720x348	1090x690	3	1250	-
	DDHV7-4	19105722	1440x720x348	1415x690	4	1250	-
	DDHV7-5	19105723	1765x720x348	1740x690	5	2050	-
	DDHV7-6	19105724	2090x720x348	2065x690	6	2050	-


**Cuba de banho-maria húmida**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes apresentados em painéis GN fundas (por exemplo, sopa, guisado, massa, arroz, molhos, carne, peixe, etc.) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento com aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da cuba. Sistema de aquecimento em banho-maria húmido garante a melhor uniformidade na distribuição de calor sobre a superfície das painéis GN.

- Enchimento automático: se a água baixar de um determinado nível, então o sensor ativa automaticamente a eletroválvula para encher a cuba.
- Enchimento manual: entrada de água incorporada com eletroválvula esférica de 1/2" com torneira plana para encher a cuba.
- CBMMA6-1: Abastecimento de água manual com baldes, sem torneira.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +90 °C.



CBMAA6-4

ENCHIMENTO AUTOMÁTICO				ENCHIMENTO MANUAL				DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	
MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€				
-	-	-	-	CBMMA6-1	19051982	1010	-	465x610x302	440x585	1	
	CBMAA6-1	19051980	1025	-	CBMA6-1	19043193	1010	-	515x610x302	490x585	1
	CBMAA6-2	19047656	1525	-	CBMA6-2	19043194	1510	-	790x610x302	765x585	2
	CBMAA6-3	19047657	2025	-	CBMA6-3	19043195	2005	-	1115x610x302	1090x585	3
	CBMAA6-4	19047658	2525	-	CBMA6-4	19043196	2510	-	1440x610x302	1415x585	4
	CBMAA6-5	19047659	3045	-	CBMA6-5	19043197	3030	-	1765x610x302	1740x585	5
	CBMAA6-6	19047660	3570	-	CBMA6-6	19047649	3555	-	2090x610x302	2065x585	6

**CUBA DE BANHO-MARIA PARA MOLHOS**


- Especialmente concebido para guardar, expor e servir molhos quentes em estações de showcooking.
- Adequado para painéis GN1/6 com uma profundidade máxima de 100 mm.

**Cuba de banho-maria ventilada a seco**

- Sistema de aquecimento por um aquecedor no fundo do tanque.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +100 °C.



CBMS16-4


MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/6	ENERGIA (W)	€	
	CBMS16-3	19081509	576x256x252	551x227	3	860	-
	CBMS16-4	19081524	738x256x252	713x227	4	1210	-

## Cuba de banho-maria húmida

- Sistema de aquecimento com aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da cuba.
- Sistema de aquecimento em banho-maria húmido garante a melhor uniformidade na distribuição de calor sobre a superfície das painéis GN.
- Enchimento automático: se a água baixar de um determinado nível, então o sensor ativa automaticamente a eletroválvula para encher a cuba.
- Enchimento manual: entrada de água incorporada com eletroválvula esférica de 1/2" com torneira plana para encher a cuba.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +90 °C.



CBMAA16-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/6	TIPO ENCHIMENTO ÁGUA	ENERGIA (W)	€
 CBMA16-3	19081533	584x256x252	551x227	3	Manual grifo	810	-
CBMA16-4	19081534	746x256x252	713x227	4	Manual grifo	810	-
CBMAA16-3	19081535	584x256x292	551x227	3	Automático	820	-
CBMAA16-4	19081536	746x256x292	713x227	4	Automático	820	-



## ESTAÇÃO DE TRINCHAR

- Especialmente concebido para guardar, expor, trinchar e servir alimentos quentes (por exemplo, rosbife, presunto, peito de peru, etc.), em estações de showcooking, mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Fontes de calor na parte inferior (base em banho-maria) e superior (lâmpada com aquecimento de cerâmica) da estação de trinchar.
- Base perfurada de aço inoxidável, de limpeza fácil, para colocar o produto.
- Enchimento automático: controlo automático de nível para o enchimento da cuba.
- Enchimento manual: Enchimento da cuba através de torneira de passagem de 1/2".
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +90 °C.



TRCBMA6-1

TRCBMA6-2


ENCHIMENTO AUTOMÁTICO				ENCHIMENTO MANUAL				DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1
MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€			
 TRCBMAA6-1	19079250	1300	-	TRCBMA6-1	19079228	1285	-	515x610x1005	490x585	1
 TRCBMAA6-2	19079251	2575	-	TRCBMA6-2	19079229	2560	-	790x610x1005	765x585	2

## CUBA DE SOPA

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes em líquido ou molho (por exemplo, sopa, caldo, guisado, molho, etc.) mantendo o produto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento em banho-maria a seco por aquecedor circular que rodeia a cuba. Sem necessidade de drenagem.
- Ajuste da potência de aquecimento por um regulador de energia.



OS1-10

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE (L)	ENERGIA (W)	€
 OS1-10	19083985	Ø 295X315	Ø 276	10L	475	-

## Elementos frio-quente mistos

## Características gerais





- Especialmente concebido para guardar, expor e distribuir alimentos refrigerados ou quentes na mesma superfície.
- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Sistema de aquecimento por aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da placa.
- Sistema de refrigeração estática por bobina de cobre expandida localizada na sua base.
- Isolamento de lã de rocha, permitindo poupanças de energia reduzindo a perda de calor.
- Pannel de controlo com termostato digital, protegido pelo perímetro da estrutura, evitando impedimentos na sua utilização diária.
- Atraso de tempo programado mínimo para alterar de frio para calor ou vice-versa, para uma utilização correta do equipamento.
- Placa de vidro cerâmico misto: Envelope de vidro cerâmico de cor branco completamente plano, de alta resistência e 4 mm de espessura.
- Placa de aço inoxidável mista: superfície de placa superior fabricada em aço inoxidável, completamente lisa.
- Temperaturas de funcionamento:
  - Em modo quente: +30 °C/ +100 °C.
  - Em modo frio: -8 °C/ +5 °C (Em condições de classe climática 4).
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



FPRV6-3-W



FPRSS6-3

MODELO	CÓDIGO	GÁS	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	POTÊNCIA (W)	GRUPO FRIO	€
<b>PLACA DE VIDRO CERÂMICO BRANCO MISTO</b>								
 FPRV6-2-W	19092274	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Incluído	-
 FPRV6-3-W	19092275	R-290	1115x610x478	1090x585	3	1490	Incluído	-
<b>PLACA DE AÇO INOXIDÁVEL MISTA</b>								
 FPRSS6-2	19092278	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Incluído	-
 FPRSS6-3	19092279	R-290	1115x610x478	1090x585	3	1490	Incluído	-

Verificar versões remotas no final do capítulo.

# Proteções de alimentos

## Características gerais

- Especialmente concebido para melhorar a higiene alimentar durante o serviço graças à sua função anti-respiração.
- Fabricado em aço inoxidável com uma estrutura sólida e robusta, em tubo redondo de Ø 51 mm ou retangular 60 x 30 mm.

- Grampos para fixar facilmente vidros ICC, curvos ou retos, de um ou dois lados.
- Os suportes são facilmente montados na estrutura através de placas roscadas.



### Proteções de alimentos com iluminação, aquecimento de halógeno e aquecimento de cerâmica

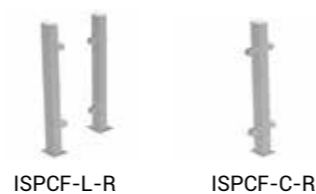
- 35 mm de distância entre o suporte e a proteção de alimentos para facilitar as operações de limpeza.
- Proteções de alimentos com iluminação: iluminação LED de alta luminosidade. A ser instalada sobre elementos técnicos neutros ou refrigerados.

- Proteções de alimentos com aquecimento de halógeno: iluminação e aquecimento gerados por lâmpadas de halógeno protegidas e integradas lado a lado.
- Proteções de alimentos com aquecimento de cerâmica: iluminação e aquecimento gerados por lâmpadas de halógeno protegidas e elementos de cerâmica alternados. Elementos de cerâmica fornecem um aquecimento mais intenso e concentrado.

CAPACIDADE GN 1/1	ALTURA (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	POTÊNCIA (W)	FORMA DE VIDRO		SUPORTE		Redondo		Rectangular			
				TENSÃO E HZ	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€
<b>PANTALLAS NEUTRAS</b>													
1 Nível	426				DDFN	19106278			ISPCCS-R	19071964	DDFNT-R	19105717	
2 Níveis	676								ISPCCS-R-2	19071966			
<b>PANTALLA CON ILUMINACIÓN</b>													
2	426	720	15	100-240V 1N~ 50/60Hz	DDFL-2	19105702	-	DDFL-R-2	19105707	-	DDFLT-R-2	19105712	-
3	426	1045	25		DDFL-3	19105703	-	DDFL-R-3	19105708	-	DDFLT-R-3	19105713	-
4	426	1370	35		DDFL-4	19105704	-	DDFL-R-4	19105709	-	DDFLT-R-4	19105714	-
5	426	1695	45		DDFL-5	19105705	-	DDFL-R-5	19105710	-	DDFLT-R-5	19105715	-
6	426	2020	55		DDFL-6	19105706	-	DDFL-R-6	19105711	-	DDFLT-R-6	19105716	-
<b>PANTALLA CALOR HALÓGENO</b>													
2	426	720	600	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFH-2	19105672	-	DDFH-R-2	19105677	-	DDFHT-R-2	19105682	-
3	426	1045	900		DDFH-3	19105673	-	DDFH-R-3	19105678	-	DDFHT-R-3	19105683	-
4	426	1370	1200		DDFH-4	19105674	-	DDFH-R-4	19105679	-	DDFHT-R-4	19105684	-
5	426	1695	1500		DDFH-5	19105675	-	DDFH-R-5	19105680	-	DDFHT-R-5	19105685	-
6	426	2020	1500		DDFH-6	19105676	-	DDFH-R-6	19105681	-	DDFHT-R-6	19105686	-
<b>PANTALLA CON CALOR CERÁMICO</b>													
2	426	720	650	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFC-2	19105687	-	DDFC-R-2	19105692	-	DDFCT-R-2	19105697	-
3	426	1050	1050		DDFC-3	19105688	-	DDFC-R-3	19105693	-	DDFCT-R-3	19105698	-
4	426	1370	1450		DDFC-4	19105689	-	DDFC-R-4	19105694	-	DDFCT-R-4	19105699	-
5	426	1695	1850		DDFC-5	19105690	-	DDFC-R-5	19105695	-	DDFCT-R-5	19105700	-
6	426	2020	1850		DDFC-6	19105691	-	DDFC-R-6	19105696	-	DDFCT-R-6	19105701	-

### Suportes neutros para vidros de proteção frontal

- Especialmente concebido como elemento de proteção em configurações de showcooking ou autosserviço.
- Vidro de proteção frontal IDFG não está incluído e tem que ser encomendado separadamente.

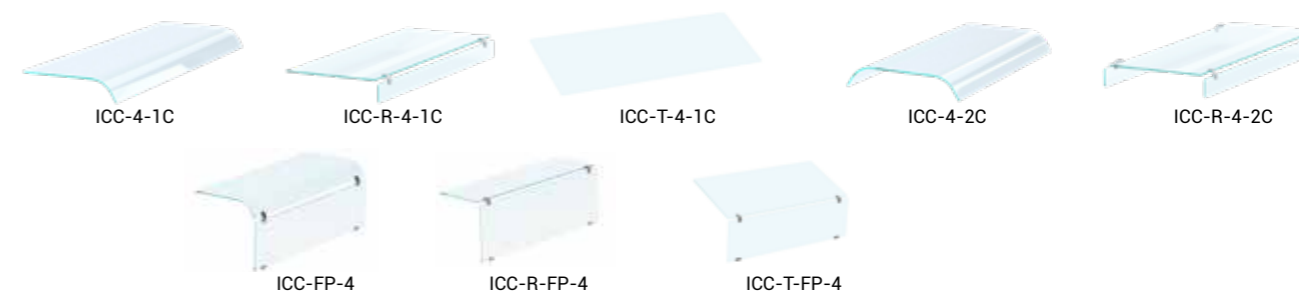


MODELO	SUPORTE	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	€
ISPCF-L-R		19043361	69x72x423	Conjunto de dois (2) suportes laterais.	-
ISPCF-C-R		19043362	98x70x423	Um (1) suporte central.	-

# Vidros

## Características gerais

- Vidros temperados.
- Protege os alimentos em exibição contra a respiração e os convidados contra vapores.
- Fixo usando um grampo incluído no suporte da proteção de alimentos.



CAPACIDADE GN 1/1	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
<b>CRISTAL FRONTAL</b>												
2	ICC-2-1C	19043272	675x500x108	-	ICC-R-2-1C	19043293	675x433x123	-	ICC-T-2-1C	19087365	675x520x6	-
3	ICC-3-1C	19043273	1000x500x108	-	ICC-R-3-1C	19043295	1000x433x123	-	ICC-T-3-1C	19087366	1000x520x6	-
4	ICC-4-1C	19043274	1325x500x108	-	ICC-R-4-1C	19043296	1325x433x123	-	ICC-T-4-1C	19087367	1325x520x6	-
5	ICC-5-1C	19043275	1650x500x108	-	ICC-R-5-1C	19043297	1650x433x123	-	ICC-T-5-1C	19087368	1650x520x6	-
6	ICC-6-1C	19047838	1975x500x108	-	ICC-R-6-1C	19047843	1975x433x123	-	ICC-T-6-1C	19087363	1975x520x6	-
<b>CRISTAL CENTRAL</b>												
2	ICC-2-2C	19046893	675x570x108	-	ICC-R-2-2C	19043298	675x585x123	-	-	-	-	-
3	ICC-3-2C	19046894	1000x570x108	-	ICC-R-3-2C	19043301	1000x585x123	-	-	-	-	-
4	ICC-4-2C	19046895	1325x570x108	-	ICC-R-4-2C	19043302	1325x585x123	-	-	-	-	-
5	ICC-5-2C	19046896	1650x570x108	-	ICC-R-5-2C	19043303	1650x585x123	-	-	-	-	-
6	ICC-6-2C	19047839	1975x570x108	-	ICC-R-6-2C	19047844	1975x585x123	-	-	-	-	-
<b>CRISTAL FRONTAL CERRADO</b>												
2	ICCS-FP-2	19072070	675x515x420	-	ICCS-R-FP-2	19072075	675x433x420	-	ICCS-T-FP-2	19105647	675x486x525	-
3	ICCS-FP-3	19072071	1000x515x420	-	ICCS-R-FP-3	19072076	1000x433x420	-	ICCS-T-FP-3	19105648	1000x486x525	-
4	ICCS-FP-4	19072072	1325x515x420	-	ICCS-R-FP-4	19072077	1325x433x420	-	ICCS-T-FP-4	19105649	1325x486x525	-
5	ICCS-FP-5	19072073	1650x515x420	-	ICCS-R-FP-5	19072078	1650x433x420	-	ICCS-T-FP-5	19105670	1650x486x525	-
6	ICCS-FP-6	19072074	1975x515x420	-	ICCS-R-FP-6	19072079	1975x433x420	-	ICCS-T-FP-6	19105671	1975x486x525	-

### Vidros de proteção frontal para suportes neutros

- Vidro especialmente concebido para proteger o convidado de um contacto não desejado.
- Vidro frontal reto temperado a incorporar nos suportes para vidros frontais de proteção.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	€
IDFG-2	19043312	675x395x6	2	-
IDFG-3	19043314	1000x395x6	3	-
IDFG-4	19043315	1325x395x6	4	-
IDFG-5	19043316	1650x395x6	5	-
IDFG-6	19047848	1975x395x6	6	-

# Vitrinas refrigeradas cúbicas

## Características gerais

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos refrigerados (por exemplo, frutas, sobremesas, iogurtes, aperitivos frios, apresentados em pratos/formas, etc.) e bebidas (garrafas, latas) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço alargados, até operações de 24 horas.
- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Isolamento de poliuretano com injeção ecológica, permitindo a poupança de energia ao reduzir a perda de ar frio.

- Termostato eletrónico, com mostrador digital, para controlar e regular a temperatura na cuba ventilada no ponto definido pretendido e ligar a iluminação do mostrador.
- Sistema de descongelação automática que minimiza a carga de trabalho do compressor e poupa energia.
- Tira de luzes LED integrada na parte superior do expositor.
- 220-240V 1N~.

## VITRINAS REFRIGERADAS CÚBICAS COM CUBA VENTILADA

- Cuba refrigerada ventilada com base ajustável em altura para expor painéis com alturas diferentes. Nível de expositor plano e área de drenagem ligeiramente dobrada.
- Sistema de refrigeração ventilada com ventiladores eletrónicos de elevado desempenho e evaporadores de grandes áreas.
- Estrutura robusta com sobreposição de 13 mm de espessura, uma vez que o elemento seja colocado na bancada, garantindo limpeza e estética.
- Bandeja de evaporação, com sistema de evaporação inteligente de água descongelada, como acessórios.
- Prateleiras de vidro temperado facilmente removíveis e de altura ajustável.
- Cortina têxtil: alimentos anteriormente refrigerados são mantidos frescos por uma duração limitada de 3-4 horas, quando o expositor está aberto no lado do cliente.

- Válvulas frontais: em plástico, para aceder aos alimentos em cada prateleira.
- Fechado: janela de vidro frontal temperado, fixada firmemente utilizando pinças de alumínio anodizado que permitem dobrar o vidro para limpeza.
- Painel de controlo com termostato digital, protegido pelo perímetro da estrutura, evitando impedimentos na sua utilização diária.
- Classe climática: 3M2 em modelos com cortina têxtil (CT) e 3M1 em modelos com Válvulas (CP) e fechados (CL).
- Temperaturas de funcionamento: +4 °C/ +10 °C.



DDRVC7-H-CT-3-4



DDRVC7-S-CL-3-4



DDRVC7-W-CP-3-4



DDRVC7-S-CL-2-4



### Lado do cliente: CORTINA TÊXTEL (CT)

MODELO	CÓDIGO	GÁS	HZ	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	POTÊNCIA (W)	GRUPO FRIO	€
<b>3 NÍVEIS</b>									
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)</b>									
DDRVC7-H-CT-3-2	19106279	R290	50	790x720x1488	765x690	2	665	Incluído	-
DDRVC7-H-CT-3-3	19106280	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Incluído	-
DDRVC7-H-CT-3-4	19106281	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Incluído	-
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>									
DDRVC7-S-CT-3-3	19106288	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Incluído	-
DDRVC7-S-CT-3-4	19106289	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Incluído	-
<b>LADO DE SERVIÇO: TIPO DE PAREDE (W)</b>									
DDRVC7-W-CT-3-2	19106296	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Incluído	-
DDRVC7-W-CT-3-3	19106297	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Incluído	-
DDRVC7-W-CT-3-4	19106298	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Incluído	-

Verificar versões remotas no final do capítulo.

### Lado do cliente: VÁLVULAS (CP)

MODELO	CÓDIGO	GÁS	HZ	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ALIMENTAÇÃO (W)	GRUPO FRIO	€
<b>3 NÍVEIS</b>									
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)</b>									
DDRVC7-H-CP-3-2	19106282	R290	50	790x720x1488	765x690	2	665	Incluído	-
DDRVC7-H-CP-3-3	19106283	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Incluído	-
DDRVC7-H-CP-3-4	19106284	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Incluído	-
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>									
DDRVC7-S-CP-3-3	19106290	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Incluído	-
DDRVC7-S-CP-3-4	19106291	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Incluído	-
DDRVC7-S-CP-3-5	19106292	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	1250	Incluído	-
<b>LADO DE SERVIÇO: TIPO DE PAREDE (W)</b>									
DDRVC7-W-CP-3-2	19106299	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Incluído	-
DDRVC7-W-CP-3-3	19106300	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Incluído	-
DDRVC7-W-CP-3-4	19106301	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Incluído	-

### Lado do cliente: FECHADA (CL)

MODELO	CÓDIGO	GÁS	HZ	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)	GRUPO FRIO	€
<b>3 NÍVEIS</b>									
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)</b>									
DDRVC7-H-CL-3-2	19106285	R290	50	790x720x1488	765x690	2	410	Incluído	-
DDRVC7-H-CL-3-3	19106286	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	470	Incluído	-
DDRVC7-H-CL-3-4	19106287	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	650	Incluído	-
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>									
DDRVC7-S-CL-3-3	19106293	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	470	Incluído	-
DDRVC7-S-CL-3-4	19106294	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	650	Incluído	-
DDRVC7-S-CL-3-5	19106295	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	725	Incluído	-
<b>2 NÍVEIS</b>									
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>									
DDRVC7-S-CL-2-3	19106302	R290	50	1115x720x1276	1090x690	3	390	Incluído	-
DDRVC7-S-CL-2-4	19106303	R290	50	1440x720x1276	1415x690	4	550	Incluído	-
DDRVC7-S-CL-2-5	19106304	R290	50	1765x720x1276	1740x690	5	675	Incluído	-

## VITRINAS REFRIGERADAS CÚBICAS INDEPENDENTES

- Sistema de refrigeração ventilada com ventiladores eletrónicos de elevado desempenho e evaporadores de grandes áreas.
- Bandeja de evaporação, com sistema de evaporação inteligente de água descongelada, como acessórios padrão.
- Portas de correr no lado de serviço do expositor, para facilitar as operações de carga/substituição de produtos.
- Válvulas frontais de plástico para aceder aos alimentos em cada prateleira.
- Prateleiras em aço inoxidável, sem possibilidade de ajuste de altura.

- Modelos DDRVCO: base aberta, que pode ser instalada em qualquer placa/cuba refrigerada estática através de encaixes fornecidos.
- Modelos DDRVCC: base plana isolada, a ser instalada como elemento independente em qualquer superfície plana.
- Classe climática: 3M1.
- Temperaturas de funcionamento: +2 °C/ +10 °C.



DDRVCO6-S-CP-4



DDRVCC6-S-CP-4

BASE ABERTA			BASE PLANA ISOLADA			GÁS	HZ	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)	GRUPO FRIO
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€						
DDRVCO6-S-CP-3	19106305	-	DDRVCC6-S-CP-3	19106308	-	R290	50	1106x600x1188	3	910	Incluído
DDRVCO6-S-CP-4	19106306	-	DDRVCC6-S-CP-4	19106309	-	R290	50	1431x600x1188	4	1045	Incluído
DDRVCO6-S-CP-5	19106307	-	DDRVCC6-S-CP-5	19106413	-	R290	50	1756x600x1188	5	1280	Incluído

Verificar versões remotas no final do capítulo.



## Vitrinas quentes cúbicas

### Características gerais

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes apresentados em pratos ou panelas rasas GN 1/1 (por exemplo, aperitivos quentes, sandes, tortas, pizzas, etc.) mantendo o produto exposto em temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Estrutura fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Prateleira e placa de vidro cerâmico muito durável, de 4 mm de espessura.
- Sistema de aquecimento por aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da placa e prateleira de vidro cerâmico.
- Proteções de alimentos com iluminação e aquecimento, por lâmpadas de halogéneo protegidas, localizados sobre a placa de vidro cerâmico e prateleira (exceto com o lado do cliente fechado).
- Dois (2) ou três (3) termostatos eletrónicos, com mostrador digital, para

- controlar e regular a temperatura na placa de vidro cerâmico e na(s) prateleira(s) separadamente, no ponto definido pretendido.
- Portas de correr no lado de serviço do expositor, para facilitar as operações de carga/substituição de produtos.
- Lado de serviço fechado: janela de vidro frontal temperado, fixada firmemente utilizando pinças de alumínio anodizado que permitem dobrar o vidro para limpeza.
- Estrutura robusta com sobreposição de 13 mm de espessura, uma vez que o elemento seja colocado na bancada, garantindo limpeza e estética.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +100 °C em modelos com o lado do cliente aberto e +30 °C/+80 °C em modelos com o lado do cliente fechado.






DDHVC7-S-3-4



DDHVC7-W-3-4



DDHVC7-S-CL-2-4

MODELO	TENSÃO E FREQUÊNCIA (Hz)	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	LADO DO CLIENTE	ENERGIA (W)	€	
<b>3 NÍVEIS</b>									
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DE CORRER</b>									
	DDHVC7-S-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106311	1115x720x952	1090x690	3	Abierta	3620	-
	DDHVC7-S-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106312	1440x720x952	1415x690	4	Abierta	4970	-
	DDHVC7-S-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106313	1765x720x952	1740x690	5	Abierta	6320	-
<b>LADO DE SERVIÇO: DE PAREDE</b>									
	DDHVC7-W-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106314	1115x720x952	1090x690	3	Abierta	3620	-
	DDHVC7-W-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106315	1440x720x952	1415x690	4	Abierta	4970	-
	DDHVC7-W-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106316	1765x720x952	1740x690	5	Abierta	6320	-
<b>2 NÍVEIS</b>									
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DE CORRER</b>									
	DDHVC7-S-CL-2-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106317	1115x720x742	1090x690	3	Cerrada	1965	-
	DDHVC7-S-CL-2-4	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106318	1440x720x742	1415x690	4	Cerrada	2710	-
	DDHVC7-S-CL-2-5	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106319	1765x720x742	1740x690	5	Cerrada	3465	-

## Reservas

### Características gerais

- Especialmente concebidas para o seu encaixa sob a bancada como reservas para a manutenção de produtos refrigerados ou quentes.
- Fabricadas em aço inoxidável, com uma estrutura sólida e robusta.
- Reservas refrigeradas:
  - Com portas articuladas ou gavetas, para albergar cubetas ou grelhas GN 2/1 ou GN 1/1.
  - Evaporador com tiro de ar forçado e vedante magnético extraível, para facilitar a sua limpeza e maximizar a higiene.

- Sistema de evaporação automático da água de descongelamento como acessório.
- Temperaturas de trabalho: +0 °C/ +6 °C.
- Reservas quentes:
  - Com portas de correr e aquecimento interior por ar forçado.
  - Temperaturas de trabalho: +30 °C/ +90 °C.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.




DDRC4-21 DD



DDRC5-22 HH



TMH4-714 SE

MODELO	GÁS REFRIGERANTE	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE GN	N.º DE PORTAS	N.º DE GAVETAS	ENERGIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€	
<b>RESERVA FRIA</b>											
	DDRC4-12 D	R290	19105783	1370x676x450	GN 2/1	1	-	150	4	Incluído	-
	DDRC4-22 DD	R290	19105784	1763x766x450	GN 2/1	2	-	210	4	Incluído	-
	DDRC5-12 D	R290	19105785	1145x766x586	GN 2/1	1	-	165	4	Incluído	-
	DDRC5-22 DD	R290	19105786	1763x766x586	GN 2/1	2	-	270	4	Incluído	-
	DDRC5-12 H	R290	19105787	1145x766x586	GN 2/1	-	2	165	4	Incluído	-
	DDRC5-22 HH	R290	19105788	1763x766x586	GN 2/1	-	4	270	4	Incluído	-
	DDRC4-21 DD	R290	19105795	1370x676x450	GN 1/1	2	-	155	4	Incluído	-
	DDRC4-31 DDD	R290	19105796	1763x676x450	GN 1/1	3	-	160	4	Incluído	-
	DDRC5-21 DD	R290	19105797	1370x676x586	GN 1/1	2	-	165	4	Incluído	-
	DDRC5-31 DDD	R290	19105798	1763x676x586	GN 1/1	3	-	275	4	Incluído	-
	DDRC5-21 HH	R290	19105799	1370x676x586	GN 1/1	-	4	165	4	Incluído	-
	DDRC5-31 HHH	R290	19105800	1763x676x586	GN 1/1	-	6	275	4	Incluído	-

Verificar versões remotas no final do capítulo.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	ENERGIA (W)	€	
<b>RESERVA QUENTE</b>					
	TMH4-712 SE	19105725	1196x685x450	1450	-
	TMH4-714 SE	19105726	1395x685x450	1450	-
	TMH4-716 SE	19105727	1596x685x450	1450	-
	TMH4-718 SE	19105728	1796x685x450	2470	-
	TMH4-720 SE	19105729	1996x685x450	2470	-
	TMH6-712 SE	19105730	1196x685x610	1450	-
	TMH6-714 SE	19105731	1396x685x610	1450	-
	TMH6-716 SE	19105732	1596x685x610	2470	-
	TMH6-718 SE	19105733	1796x685x610	2470	-
	TMH6-720 SE	19105734	1996x685x610	2870	-
<b>ACESSÓRIOS COMUNS</b>					
	KPSR	19056083	Conjunto de 4 pés (altura 150mm)	-	-



# Distribuidores



## Características gerais


- Especialmente concebido para armazenar e servir pratos neutros e quentes e cestos de lavagem de talheres.
- Feito de aço inoxidável.
- Sistema especial com molas de aço, mantendo as placas a um nível constante para um serviço fácil.
- Fácil de colocar e remover.



MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIÂMETRO ENCAIXE (mm)	Ø DE PRATOS (mm)	CAPACIDADE DE CARGA MÁXIMA PRATOS (KG)	ENERGIA (W)	€
<b>DISPENSADOR DE PRATOS NEUTROS</b>								
 IDPN-28	-	19046408	391x730	Ø375	de 180 a 280	40/45	45	-
 IDPN-34	-	19043371	451x730	Ø434	de 240 a 340	40/45	45	-


MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIÂMETRO ENCAIXE (mm)	Ø DE PRATOS (mm)	CAPACIDADE DE CARGA MÁXIMA PRATOS (KG)	ENERGIA (W)	€
<b>DISPENSADOR DE PRATOS QUENTES</b>								
 IDPC-28	50/60	19043372	420x730	Ø407	de 180 a 280	40/45	45	480
 IDPC-34	50/60	19043373	480x730	Ø466	de 240 a 340	40/45	45	480


MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DISPENSADOR	Ø DE PRATOS (mm)	€
<b>TAMPA PARA DISPENSADOR DE PRATOS</b>					
 ITDP-28	19043374	Ø400x60	IDPC-28 - IDPN-28	de 180 a 280	-
 ITDP-34	19043375	Ø400x60	IDPC-34 - IDPN-34	de 240 a 340	-


MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE ENCAIXE (mm)	CESTOS (mm)	CAPACIDADE DE CESTOS (ALTURA 110 mm)	CARGA MÁXIMA (KG)	€
<b>DISPENSADOR DE CESTOS</b>							
 IDCN-55	19043376	600x640x710	535x610	500 x 500	5/6	120	-






# Acessórios



MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	ENERGIA (W)	€
<b>ÁGUA DESCONGELADA DO KIT DE EVAPORAÇÃO</b>						
DDAES	50/60	19105737	274x74x74	Refrigeração estática e reservas frias	100	-
 EV-KIT-450	50/60	19046595	400x170x65	Cubas ventiladas, vitrinas fechadas (CL) e 2-3 vitrinas GN 1/1 com cortinas têxteis (CT) ou válvulas (CP)	450	-
EV-KIT-900	50/60	19046596	400x170x65	4-5 vitrinas GN 1/1 com cortinas têxteis (CT) ou válvulas (CP)	900	-

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	ENERGIA (W)	€
<b>ÁGUA DESCONGELADA DE EXTRAVASAMENTO DE PAINEL</b>						
 OF-PAN	-	19046598	GN 1/1 (65 mm de alto)	Todos os elementos refrigerados drop-in	-	-

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	ENERGIA (W)	€
<b>FERRAMENTA PARA LEVANTAR DROP-IN</b>						
 PAL-DROPIN	-	19046641	-	Todos os elementos refrigerados drop-in	-	-

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	ENERGIA (W)	€
<b>KIT DE TERMÓMETRO DIGITAL</b>						
 IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruptor	1	-
 DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Termómetro frio	1	-
 DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Termómetro frio + interruptor	1	-
 DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Termómetro quente	1	-
 DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Termómetro quente + interruptor	1	-

# Códigos remotos

## Placas e cubas estáticas

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN 1/1	€
<b>PLACA DE 1 NÍVEL</b>				
DDCSP6-2-R	19105752	50/60	2	-
DDCSP6-3-R	19105753	50/60	3	-
DDCSP6-4-R	19105754	50/60	4	-
DDCSP6-5-R	19105755	50/60	5	-
DDCSP6-6-R	19105756	50/60	6	-
<b>PLACA 2 NÍVEIS</b>				
DDCS2P6-3-R	19105971	50/60	3	-
DDCS2P6-4-R	19105761	50/60	4	-
DDCS2P6-5-R	19105762	50/60	5	-
<b>CUBA ESTÁTICA DE 80 mm</b>				
DDCSB6-80-3-R	19105766	50/60	3	-
DDCSB6-80-4-R	19105767	50/60	4	-
DDCSB6-80-5-R	19105768	50/60	5	-
<b>CUBA ESTÁTICA DE 160 mm</b>				
DDCSB6-160-2-R	19105774	50/60	2	-
DDCSB6-160-3-R	19105775	50/60	3	-
DDCSB6-160-4-R	19105776	50/60	4	-
DDCSB6-160-5-R	19105777	50/60	5	-
DDCSB6-160-6-R	19105778	50/60	6	-
<b>CUBA DE EXPOSIÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS</b>				
DDCE6-80-1-R	19105781	50/60	1	-
DDCE6-80-2-R	19105782	50/60	2	-

## Placa sob a bancada

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN 1/1	€
FPBCF-2-R	19092133	50/60	2	-
FPBCF-3-R	19092134	50/60	3	-
FPBCF-4-R	19092135	50/60	4	-
FPBCF-5-R	19092136	50/60	5	-
FPBCF-6-R	19092137	50/60	6	-

## Cuba ventilada

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN 1/1	€
FCRV7-2-R	19091739	50/60	2	-
FCRV7-3-R	19091740	50/60	3	-
FCRV7-4-R	19091741	50/60	4	-
FCRV7-5-R	19091742	50/60	5	-
FCRV7-6-R	19091743	50/60	6	-

## Cuba para produtos congelados

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE	€
DDCF6-4-R	19106274	50/60	4	-

## Elementos frio-quente mistos

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN 1/1	€
<b>PLACA DE VIDRO CERÂMICO BRANCO MISTO</b>				
FPRV6-2-W-R	19092276	50/60	2	-
FPRV6-3-W-R	19092277	50/60	3	-
<b>PLACA DE AÇO INOXIDÁVEL MISTA</b>				
FPRSS6-2-R	19092280	50/60	2	-
FPRSS6-3-R	19092281	50/60	3	-

## Vitrinas refrigeradas cúbicas com cuba ventilada

Lado do cliente: CORTINA TÊXTEL (CT)					
MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN 1/1	€	
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)</b>					
DDRVC7-H-CT-3-2-R	19107534	50/60	2	-	
DDRVC7-H-CT-3-3-R	19107535	50/60	3	-	
DDRVC7-H-CT-3-4-R	19107536	50/60	4	-	
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>					
DDRVC7-S-CT-3-3-R	19107537	50/60	3	-	
DDRVC7-S-CT-3-4-R	19107538	50/60	4	-	
<b>LADO DE SERVIÇO: TIPO DE PAREDE (W)</b>					
DDRVC7-W-CT-3-2-R	19107539	50/60	2	-	
DDRVC7-W-CT-3-3-R	19107541	50/60	3	-	
DDRVC7-W-CT-3-4-R	19107542	50/60	4	-	

Lado do cliente: VÁLVULAS (CP)					
MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN 1/1	€	
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)</b>					
DDRVC7-H-CP-3-2-R	19107543	50/60	2	-	
DDRVC7-H-CP-3-3-R	19107544	50/60	3	-	
DDRVC7-H-CP-3-4-R	19107545	50/60	4	-	
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>					
DDRVC7-S-CP-3-3-R	19107546	50/60	3	-	
DDRVC7-S-CP-3-4-R	19107547	50/60	4	-	
DDRVC7-S-CP-3-5-R	19107548	50/60	5	-	
<b>LADO DE SERVIÇO: TIPO DE PAREDE (W)</b>					
DDRVC7-W-CP-3-2-R	19107549	50/60	2	-	
DDRVC7-W-CP-3-3-R	19107550	50/60	3	-	
DDRVC7-W-CP-3-4-R	19107551	50/60	4	-	

LADO DO CLIENTE: FECHADA (CL)					
MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN 1/1	€	
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)</b>					
DDRVC7-H-CL-3-2-R	19107552	50/60	2	-	
DDRVC7-H-CL-3-3-R	19107553	50/60	3	-	
DDRVC7-H-CL-3-4-R	19107554	50/60	4	-	
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>					
DDRVC7-S-CL-3-3-R	19107555	50/60	3	-	
DDRVC7-S-CL-3-4-R	19107556	50/60	4	-	
DDRVC7-S-CL-3-5-R	19107557	50/60	5	-	
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>					
DDRVC7-S-CL-2-3-R	19107558	50/60	3	-	
DDRVC7-S-CL-2-4-R	19107559	50/60	4	-	
DDRVC7-S-CL-2-5-R	19107560	50/60	5	-	

## Reserva fria

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN	N.º DE PORTAS	N.º DE GAVETAS	€
DDRC4-12 D-R	19105789	50/60	GN 2/1	1	-	-
DDRC4-22 DD-R	19105790	50/60	GN 2/1	2	-	-
DDRC5-12 D-R	19105791	50/60	GN 2/1	1	-	-
DDRC5-22 DD-R	19105792	50/60	GN 2/1	2	-	-
DDRC5-12 H-R	19105793	50/60	GN 2/1	2	-	-
DDRC5-22 HH-R	19105794	50/60	GN 2/1	4	-	-
DDRC4-21 DD-R	19105801	50/60	GN 1/1	2	-	-
DDRC4-31 DDD-R	19105802	50/60	GN 1/1	3	-	-
DDRC5-21 DD-R	19105803	50/60	GN 1/1	2	-	-
DDRC5-31 DDD-R	19105804	50/60	GN 1/1	3	-	-
DDRC5-21 HH-R	19105805	50/60	GN 1/1	4	-	-
DDRC5-31 HHH-R	19105806	50/60	GN 1/1	6	-	-





# Self Service

Self Suite .....	397
— Dispensadores .....	399
— Elementos neutro .....	401
— Móveis refrigerados .....	403
— Móveis quentes .....	405
— Vitrina ventilada refrigerada cúbica de 3 níveis .....	407
— Vitrinas quentes .....	408
Pantallas con estante y cristal protector vertical.....	409
Visores e vidros.....	409
Acessórios .....	410
Opções de configuração .....	412



Flexibilidade para adaptar-nos  
ao seu espaço  
com ergonomia.



Acesso à web

# Dispensadores

## Características gerais

- Dispensadores especialmente concebidos para armazenar e distribuir bandejas de serviço automático, talheres, pão e/ou copos
- Fabricados em aço inoxidável, com uma estrutura sólida e robusta.
- Dispensadores sobre base.
- Bancada a 400 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Painéis de fibra de densidade média (MDF) hidrófugos.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE DE BANDEJAS	CAPACIDADE DE TALHERES	CAPACIDADE DE PÃEZINHOS	CAPACIDADE DE COPOS (Ø80 mm // Ø75 mm)	SUPORTE	€	
<b>BASE DISPENSADORA DE BANDEJAS</b>										
	SS-77	18001483	798x780x400	2 Colunas	160	-	-	-	-	
	SS-147	18001484	1 450x780x400	4 Colunas	320	-	-	-	-	
<b>DISPENSADOR DE BANDEJAS E TALHERES SOBRE BASE</b>										
	D-R-313	18003180	798x780x1 514	3 GN 1/3 - 150 mm	160	150	-	Retangular	-	
	D-R-613	18003190	1 450x780x1 514	6 GN 1/3 - 150 mm	320	300	-	Retangular	-	
<b>DISPENSADOR DE BANDEJAS, TALHERES E PÃO SOBRE BASE</b>										
	D-R-313/2	18003191	798x780x1 514	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	160	150	120	Retangular	-	
	D-R-613/2	18003192	1 450x780x1 514	6 GN 1/3 - 150 mm + 2 GN 2/1 - 200 mm	320	300	240	Retangular	-	
<b>DISPENSADOR DE COPOS SOBRE BASE</b>										
	DV-R-6	18003193	798x780x1 569	6 níveis de copos	-	-	324/360	Retangular	-	
	DV-R-62	18003196	1 450x780x1 569	2x6 níveis de copos	-	-	648/720	Retangular	-	
<b>DISPENSADOR DE BANDEJAS, TALHERES, PÃO E VASOS SOBRE BASE</b>										
	DVCP-R-6	18003199	1 450x780x1 569	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm + 6 níveis de copos	160	150	120	324/360	Retangular	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE TALHERES	CAPACIDADE DE PÃEZINHOS	CAPACIDADE DE COPOS (Ø80 mm // Ø75 mm)	SUPORTE	€
<b>DISPENSADOR DE TALHERES SOBRE ELEMENTO NEUTRO</b>								
	DC-R-1	19071811	696x345x536	3 GN 1/3 - 150 mm	150	-	Retangular	-
	DC-R-2	19071812	696x345x658	6 GN 1/3 - 150 mm	300	-	Retangular	-
<b>DISPENSADOR DE PÃO SOBRE ELEMENTO NEUTRO</b>								
	DP-R-1	19071813	696x667x600	1 GN 2/1 - 200 mm	-	120	Retangular	-
	DP-R-2	19071814	696x667x725	2 GN 2/1 - 200 mm	-	240	Retangular	-
<b>DISPENSADOR DE TALHERES E PÃO SOBRE ELEMENTO NEUTRO</b>								
	DCP-R	19071815	696x667x658	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	150	120	Retangular	-
<b>DISPENSADOR DE COPOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO</b>								
	DV-R-4 SB	19071816	696x745x829	4 níveis de copos	-	216/240	Retangular	-



# Elementos neutros

## Características gerais

- Fabricados em aço inoxidável, com uma estrutura sólida e robusta.
- Bancada a 900 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Corre-bandejas a 800 mm de altura, composto por três (3) tubos de aço inoxidável de secção redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicone entre as bancadas dos móveis para assegurar uma união precisa e estanque.

- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada com painel laminado.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.
- Plintos, decoração de fim de linha ou quaisquer outros acessórios devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.



SM-4



SA-I-45



SA-E-90

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE GN 1/1	€
<b>MÓVEL NEUTRO</b>					
SM-450	18001494	450x850x900	Fechado sem reserva neutra	-	-
SM-2	18001495	950x850x900	Vão / Reserva neutra	2	-
SM-3	18001496	1 375x850x900	Vão / Reserva neutra	3	-
SM-4	18001497	1 600x850x900	Vão / Reserva neutra	4	-
SM-5	18001498	1 985x850x900	Vão / Reserva neutra	5	-
SM-6	18001499	2 335x850x900	Vão / Reserva neutra	6	-
SM-3-P	18001500	1 375x850x900	Reserva neutra com 2 portas de correr e 1 estante opcional	3	-
SM-4-P	18001501	1 600x850x900	Reserva neutra com 2 portas de correr e 1 estante opcional	4	-
SM-5-P	18001502	1 985x850x900	Reserva neutra com 2 portas de correr e 1 estante opcional	5	-
SM-6-P	18001503	2 335x850x900	Reserva neutra com 2 portas de correr e 1 estante opcional	6	-
<b>MÓVEL DE CANTO</b>					
SA-I-90	18001504	1141x1141x900	Ângulo interno de 90°. Vão / Reserva neutra	-	-
SA-I-45	18001505	850x850x900	Ângulo interno de 45°. Vão / Reserva neutra	-	-
SA-E-90	18001506	935x935x900	Ângulo externo de 90°. Sem reserva neutra	-	-
SA-E-45	18001507	850x850x900	Ângulo externo de 45°. Sem reserva neutra	-	-



SMC-12-D



SMC-8-F



DAC-95



DPAN-95

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	€
<b>MÓVEL DE CAIXA REGISTRADORA</b>				
SMC-12-D	18001514	1 375x850x900	Móvel de caixa registadora com braço do lado direito	-
SMC-12-I	18001516	1 375x850x900	Móvel de caixa registadora com braço do lado esquerdo	-
SMC-6-D	18001519	605x850x900	Móvel de caixa registadora sem braços (caixa do lado direito)	-
SMC-6-I	18001520	605x850x900	Móvel de caixa registadora sem braços (caixa do lado esquerdo)	-
SMC-8-F	18001521	800x850x900	Móvel de caixa registadora sem braços (frente voltada para o público)	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	€
<b>ELEMENTO DE FACHADA</b>				
F-5	18001720	550x215x900	Elemento de fachada = 550 mm	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE DE PRATOS (Ø280 mm)	CAPACIDADE DE COPOS (Ø80//Ø75 mm)	CARGA MÁX (KG)	POTÊNCIA (W)	€
<b>DISPENSADOR DE PRATOS A NÍVEL CONSTANTE</b>								
DAN-95	18001508	950x850x900	2 colunas de pratos - neutros	80-90	-	45 por coluna	-	-
DAC-95	18001509	950x850x900	2 colunas de pratos - quentes	80-90	-	45 por coluna	960	-
<b>DISPENSADOR DE CESTOS DE LOUÇA A NÍVEL CONSTANTE</b>								
DPAN-95	18001510	950x850x900	5/6 cestos de copos	-	200 // 265	120	-	-

# Móveis refrigerados

## Características gerais

- Móveis refrigerados especialmente concebidos para manter, expor e distribuir alimentos frios durante o serviço.
- Armação do móvel fabricado em aço inoxidável com uma estrutura sólida e robusta.
- Bancada a 900 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Corre-bandejas a 800 mm de altura, composto por três (3) tubos de aço inoxidável de secção redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicone entre as bancadas dos móveis para assegurar uma união precisa e estanque.
- Painéis de fibra de densidade média (MDF) hidrófugos.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.

- Sistema de refrigeração do móvel frio estática através de serpentina de cobre expandido localizada na base da cuba.
- Sistema de refrigeração do móvel frio ventilado com caudal de ar frio constante, gerado por ventiladores no módulo de evaporação.
- Isolamento de poliuretano injetado ecológico, livre de CFC, com uma densidade de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Termostato eletrónico, com visor digital.
- Componentes eletrónicos acessíveis num único ponto de fácil acesso.
- Caixa de registo contendo todas as ligações elétricas. Proporciona um acesso centralizado a todos os elementos técnicos alimentados eletricamente.
- Plintos ou quaisquer outros acessórios devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.



DSCSP-CR-4

MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	PROFUNDIDADE DA CUBA (MM)	CAPACIDADE GN 1/1	RESERVA	POTÊNCIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO DE FRIO	€
<b>ELEMENTO DE PLACA REFRIGERADA ESTÁTICA</b>											
DSCSP-SR-3	R290	50/60	18007711	1375x850x900	0	3	Vão / Reserva neutra	215	4	Incluído	-
DSCSP-SR-4	R290	50/60	18007712	1600x850x900	0	4	Vão / Reserva neutra	225	4	Incluído	-
DSCSP-SR-5	R290	50/60	18007713	1985x850x900	0	5	Vão / Reserva neutra	305	4	Incluído	-
DSCSP-SR-6	R290	50/60	18007714	2335x850x900	0	6	Vão / Reserva neutra	330	4	Incluído	-
DSCSP-CR-3	R290	50/60	18007715	1375x850x900	0	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	380	4	Incluído	-
DSCSP-CR-4	R290	50/60	18007716	1600x850x900	0	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	390	4	Incluído	-
DSCSP-CR-5	R290	50/60	18007717	1985x850x900	0	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	575	4	Incluído	-
DSCSP-CR-6	R290	50/60	18007718	2335x850x900	0	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	600	4	Incluído	-



FSCV-SR-4



FSCR-4 + SP-70



FSCV-4 + SP-70

MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	PROFUNDIDADE DA CUBA (MM)	CAPACIDADE GN 1/1	RESERVA	POTÊNCIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO DE FRIO	€
<b>MÓVEL COM CUBA REFRIGERADA VENTILADA</b>											
FSCV-SR-3	R290	50/60	18004636	1375x850x900	35- 82-120	3	Vão / Reserva neutra	375	4	Incluído	-
FSCV-SR-4	R290	50/60	18004637	1600x850x900	35- 82-120	4	Vão / Reserva neutra	380	4	Incluído	-
FSCV-SR-5	R290	50	18004638	1985x850x900	35- 82-120	5	Vão / Reserva neutra	485	4	Incluído	-
FSCV-SR-6	R290	50	18004639	2335x850x900	35- 82-120	6	Vão / Reserva neutra	510	4	Incluído	-
FSCV-CR-3	R290	50/60	18004640	1375x850x900	35- 82-120	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	525	4	Incluído	-
FSCV-CR-4	R290	50/60	18004641	1600x850x900	35- 82-120	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	530	4	Incluído	-
FSCV-CR-5	R290	50	18004642	1985x850x900	35- 82-120	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	695	4	Incluído	-
FSCV-CR-6	R290	50	18004643	2335x850x900	35- 82-120	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	720	4	Incluído	-
<b>MÓVEL DE ILHA COM CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA</b>											
FSCR-3	R290	50/60	18004684	1265x875x900	80	3	-	215	4	Incluído	-
FSCR-4	R290	50/60	18004685	1590x875x900	80	4	-	225	4	Incluído	-
FSCR-5	R290	50/60	18004686	1975x875x900	80	5	-	305	4	Incluído	-
FSCR-6	R290	50/60	18004687	2325x875x900	80	6	-	330	4	Incluído	-
<b>MÓVEL DE ILHA COM CUBA REFRIGERADA VENTILADA</b>											
FSCV-3	R290	50/60	18004688	1265x875x900	35- 82-120	3	-	375	4	Incluído	-
FSCV-4	R290	50/60	18004689	1590x875x900	35- 82-120	4	-	380	4	Incluído	-
FSCV-5	R290	50	18004690	1975x875x900	35- 82-120	5	-	485	4	Incluído	-
FSCV-6	R290	50	18004691	2325x875x900	35- 82-120	6	-	510	4	Incluído	-

\*Cuba de gelo com profundidade de cuba de 120 mm inclui um LED RGB no fundo da cuba.

# Móveis quentes

## Características gerais

- Móveis quentes especialmente concebidos para manter, expor e servir alimentos quentes durante o serviço.
- Armação do móvel fabricado em aço inoxidável com uma estrutura sólida e robusta.
- Bancada a 900 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Corre-bandejas a 800 mm de altura, composto por três (3) tubos de aço inoxidável de secção redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicone entre as bancadas dos móveis para assegurar uma união precisa e estanque.
- Painéis de fibra de densidade média (MDF) hidrófugos.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.
- Sistema de aquecimento dos móveis com bancada em aço e placa vitrocerâmica, através de resistências de silicone aderidas na parte inferior da bancada e na placa.

- Sistema de calor do móvel com banho-maria de água, através de resistências de silicone aderidas à parte inferior da cuba.
- Sistema de calor do móvel de banho-maria seco através de resistências com ventiladores que criam um circuito de ar quente dentro da cuba.
- Termostato eletrónico, com visor digital.
- Componentes eletrónicos acessíveis num único ponto de fácil acesso.
- Caixa de registo contendo todas as ligações elétricas. Proporciona um acesso centralizado a todos os elementos técnicos alimentados eletricamente.
- Plintos ou quaisquer outros acessórios devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.



SV-SR-4

MODELO	TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	CAPACIDADE GN 1/1	RESERVA	POTÊNCIA (W)	€
<b>MÓVEL QUENTE COM PLACA DE VITROCERÂMICA</b>							
SV-SR-2	230V 1N 50/60	18001658	950x850x900	2	Vão / Reserva neutra	905	-
SV-SR-3	230V 1N 50/60	18001610	1 375x850x900	3	Vão / Reserva neutra	1 355	-
SV-SR-4	230V 1N 50/60	18001611	1 600x850x900	4	Vão / Reserva neutra	1 805	-
SV-SR-5	230V 1N 50/60	18001612	1 985x850x900	5	Vão / Reserva neutra	2 255	-
SV-SR-6	230V 1N 50/60	18001613	2 335x850x900	6	Vão / Reserva neutra	2 710	-
SV-CR-3	230V 1N 50/60	18001614	1 375x850x900	3	Reserva quente	2 805	-
SV-CR-4	230V 1N 50/60	18001615	1 600x850x900	4	Reserva quente	3 255	-
SV-CR-5	400V 3N 50/60	18001616	1 985x850x900	5	Reserva quente	4 275	-
SV-CR-6	400V 3N 50/60	18001617	2 335x850x900	6	Reserva quente	5 710	-



SBM-SR-4



DSHV-SR-4



SV-4 + SP-70

MODELO	TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	PROFUNDIDADE DA CUBA (MM)	CAPACIDADE GN 1/1	RESERVA	POTÊNCIA (W)	€
<b>MÓVEL QUENTE COM BANHO-MARIA DE ÁGUA</b>								
SBM-SR-2	230V 1N 50/60	18001618	950x850x900	190	2	Vão / Reserva neutra	1 510	-
SBM-SR-3	230V 1N 50/60	18001619	1375x850x900	190	3	Vão / Reserva neutra	2 005	-
SBM-SR-4	230V 1N 50/60	18001620	1600x850x900	190	4	Vão / Reserva neutra	2 510	-
SBM-SR-5	230V 1N 50/60	18001621	1985x850x900	190	5	Vão / Reserva neutra	3 030	-
SBM-SR-6	230V 1N 50/60	18001622	2335x850x900	190	6	Vão / Reserva neutra	3 555	-
SBM-CR-3	230V 1N 50/60	18001623	1375x850x900	190	3	Reserva quente	2 905	-
SBM-CR-4	230V 1N 50/60	18001624	1600x850x900	190	4	Reserva quente	3 360	-
SBM-CR-5	400V 3N 50/60	18001625	1985x850x900	190	5	Reserva quente	4 480	-
SBM-CR-6	400V 3N 50/60	18001626	2335x850x900	190	6	Reserva quente	5 245	-
<b>MÓVEL QUENTE COM BANHO-MARIA DE CALOR SECO</b>								
DSHV-SR-3	230V 1N 50/60	18007737	1375x850x900	234	3	Vão / Reserva neutra	1 550	-
DSHV-SR-4	230V 1N 50/60	18007738	1600x850x900	234	4	Vão / Reserva neutra	2 050	-
DSHV-SR-5	230V 1N 50/60	18007739	1985x850x900	234	5	Vão / Reserva neutra	3 080	-
DSHV-SR-6	230V 1N 50/60	18007741	2335x850x900	234	6	Vão / Reserva neutra	3 120	-
DSHV-CR-3	230V 1N 50/60	18007742	1375x850x900	234	3	Reserva quente	2 400	-
DSHV-CR-4	230V 1N 50/60	18007743	1600x850x900	234	4	Reserva quente	2 900	-
DSHV-CR-5	400V 3N 50/60	18007744	1985x850x900	234	5	Reserva quente	4 530	-
DSHV-CR-6	400V 3N 50/60	18007745	2335x850x900	234	6	Reserva quente	4 810	-
<b>MÓVEL DE ILHA QUENTE COM PLACA DE VITROCERÂMICA</b>								
SV-3	230V 1N 50/60	18001643	1 265x875x900	-	3	-	1 355	-
SV-4	230V 1N 50/60	18001644	1 590x875x900	-	4	-	1 805	-
SV-5	230V 1N 50/60	18001645	1 975x850x900	-	5	-	2 255	-
SV-6	230V 1N 50/60	18001646	2 325x875x900	-	6	-	2 710	-

## Vitrina ventilada refrigerada cúbica de 3 níveis

### Características gerais

- Vitrinas refrigeradas especialmente concebidas para manter, expor e distribuir alimentos frios durante o serviço.
- Armação do móvel fabricado em aço inoxidável com uma estrutura sólida e robusta.
- Bancada a 900 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Corre-bandejas a 800 mm de altura, composto por três (3) tubos de aço inoxidável de secção redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicone entre as bancadas dos móveis para assegurar uma união precisa e estanque.
- Painéis de fibra de densidade média (MDF) hidrófugos.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.

- Sistema de refrigeração da vitrina ventilada, gerado por ventiladores do módulo de evaporação situado na parte inferior da vitrina.
- Isolamento de poliuretano injetado ecológico, livre de CFC, com uma densidade de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Estantes em vidro temperado de 8 mm de espessura.
- Portas na parte posterior da vitrina para o fácil acesso à reposição do produto.
- Termostato eletrónico, com visor digital.
- Componentes eletrónicos acessíveis num único ponto de fácil acesso.
- Caixa de registo contendo todas as ligações elétricas. Proporciona um acesso centralizado a todos os elementos técnicos alimentados eletricamente.
- Plintos ou quaisquer outros acessórios devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.



DSRVC-H-SR-CT-3-4



DSRVC-S-CR-CT-3-4

#### Lado cliente: CORTINA TÊXTIL (CT)

MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	CAPACIDADE GN 1/1	RESERVA	LADO DE SERVIÇO	POTÊNCIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO DE FRIO	€
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)</b>											
DSRVC-H-SR-CT-3-3	R290	50	18007719	1375x850x1722	3	Vano / Reserva	Cortina têxtil	970	3M2	Incluído	-
DSRVC-H-SR-CT-3-4	R290	50	18007721	1600x850x1722	4	Vano / Reserva	Cortina têxtil	1200	3M2	Incluído	-
DSRVC-H-CR-CT-3-3	R290	50	18007724	1375x850x1722	3	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina têxtil	1120	3M2	Incluído	-
DSRVC-H-CR-CT-3-4	R290	50	18007725	1600x850x1722	4	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina têxtil	1350	3M2	Incluído	-

#### LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)

DSRVC-S-SR-CT-3-3	R290	50	18007728	1375x850x1710	3	Vano / Reserva	Cortina têxtil	665	3M2	Incluído	-
DSRVC-S-SR-CT-3-4	R290	50	18007729	1600x850x1710	4	Vano / Reserva	Cortina têxtil	1200	3M2	Incluído	-
DSRVC-S-CR-CT-3-3	R290	50	18007732	1375x850x1710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina têxtil	810	3M2	Incluído	-
DSRVC-S-CR-CT-3-4	R290	50	18007733	1600x850x1710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina têxtil	1350	3M2	Incluído	-

#### Lado cliente: CLAPETS (CP)

MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)</b>											
DSRVC-H-SR-CP-3-3	R290	50	18007722	1375x850x1722	3	Vano / Reserva	Válvulas	970	3M1	Incluído	-
DSRVC-H-SR-CP-3-4	R290	50	18007723	1600x850x1722	4	Vano / Reserva	Válvulas	1200	3M1	Incluído	-
DSRVC-H-CR-CP-3-3	R290	50	18007726	1375x850x1722	3	Refrigerada 1 GN2/1	Válvulas	1120	3M1	Incluído	-
DSRVC-H-CR-CP-3-4	R290	50	18007727	1600x850x1722	4	Refrigerada 1 GN2/1	Válvulas	1350	3M1	Incluído	-

#### LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)

DSRVC-S-SR-CP-3-3	R290	50	18007730	1375x850x1710	3	Vano / Reserva	Válvulas	665	3M1	Incluído	-
DSRVC-S-SR-CP-3-4	R290	50	18007731	1600x850x1710	4	Vano / Reserva	Válvulas	1200	3M1	Incluído	-
DSRVC-S-CR-CP-3-3	R290	50	18007734	1375x850x1710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Válvulas	810	3M1	Incluído	-
DSRVC-S-CR-CP-3-4	R290	50	18007736	1600x850x1710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Válvulas	1350	3M1	Incluído	-

## Vitrinas quentes

### Características gerais

- Vitrinas quentes especialmente concebidas para manter, expor e servir alimentos quentes durante o serviço.
- Armação do móvel fabricado em aço inoxidável com uma estrutura sólida e robusta.
- Bancada a 900 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Corre-bandejas a 800 mm de altura, composto por três (3) tubos de aço inoxidável de secção redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicone entre as bancadas dos móveis para assegurar uma união precisa e estanque.
- Painéis de fibra de densidade média (MDF) hidrófugos.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.
- Sistema de aquecimento da vitrina de vitrocerâmica através de resistências de silicone na parte inferior da placa e da estante.
- Portas de correr na parte posterior da vitrina para o fácil acesso à reposição do produto. Aberta no lado do cliente.

- Proteções de alimentos com iluminação e aquecimento, por lâmpadas de halogéneo protegidas, localizados sobre a placa de vidro cerâmico e prateleira.
- Três (3) termostatos eletrónicos, com mostrador digital, para controlar e regular a temperatura na placa de vidro cerâmico e nas prateleiras separadamente, no ponto definido pretendido.
- Componentes eletrónicos acessíveis num único ponto de fácil acesso.
- Caixa de registo contendo todas as ligações elétricas. Proporciona um acesso centralizado a todos os elementos técnicos alimentados eletricamente.
- Plintos ou quaisquer outros acessórios devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.



DSHVC-S-SR-3-4



DSHVC-S-CR-3-4

MODELO	TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	CAPACIDADE GN 1/1	RESERVA	LADO DE SERVIÇO	POTÊNCIA (W)	€
<b>MÓVEL COM VITRINA CÚBICA VITROCERÂMICA</b>								
DSHVC-S-SR-3-3	400V 3N 50/60	18007746	1375x850x1717	3	Vão / Reserva neutra	Aberta	-	-
DSHVC-S-SR-3-4	400V 3N 50/60	18007747	1600x850x1717	4	Vão / Reserva neutra	Aberta	-	-
DSHVC-S-SR-3-5	400V 3N 50/60	18007748	1925x850x1717	5	Vão / Reserva neutra	Aberta	-	-
DSHVC-S-CR-3-3	400V 3N 50/60	18007749	1375x850x1717	3	Reserva quente	Aberta	-	-
DSHVC-S-CR-3-4	400V 3N 50/60	18007750	1600x850x1717	4	Reserva quente	Aberta	-	-
DSHVC-S-CR-3-5	400V 3N 50/60	18007751	1925x850x1717	5	Reserva quente	Aberta	-	-



# Visores com estante e vidro de proteção vertical

## Características gerais

- Visores especialmente concebidos para melhorar a higiene dos produtos expostos e para garantir a proteção dos comensais.
- Estante de aço inoxidável.
- Suportes verticais fabricados em aço inoxidável, em tubo retangular.

- Distância de 35 mm entre o suporte e o visor para facilitar as operações de limpeza.
- Os suportes são facilmente instalados sobre a bancada através de chapas roscadas.
- Fácil fixação de vidros ao visor, através de sistema de pinças incluídas.



DSFS-R-4



DSFLS-R-4



DSFHS-R-4



DSFCS-R-4

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	CAPACIDADE GN 1/1	FUNÇÃO	TIPO	SUPORTE	POTÊNCIA (W)	€
<b>VISOR NEUTRO COM ESTANTE DE AÇO INOXIDÁVEL E VIDRO DE PROTEÇÃO FRONTAL</b>									
DSFS-R-2	-	19106268	764x540x446	2	Neutra	Estante de aço inoxidável	Retangular	-	-
DSFS-R-3	-	19106269	1089x540x446	3	Neutra	Estante de aço inoxidável	Retangular	-	-
DSFS-R-4	-	19106270	1414x540x446	4	Neutra	Estante de aço inoxidável	Retangular	-	-
DSFS-R-5	-	19106271	1739x540x446	5	Neutra	Estante de aço inoxidável	Retangular	-	-
DSFS-R-6	-	19106272	2064x540x446	6	Neutra	Estante de aço inoxidável	Retangular	-	-
<b>VISOR COM ILUMINAÇÃO COM ESTANTE DE AÇO INOXIDÁVEL E VIDRO DE PROTEÇÃO FRONTAL</b>									
DS-FLS-R-2	50/60	19106253	764x540x446	2	Luz	Estante de aço inoxidável	Rectangular	15	-
DS-FLS-R-3	50/60	19106254	1089x540x446	3	Luz	Estante de aço inoxidável	Rectangular	25	-
DS-FLS-R-4	50/60	19106255	1414x540x446	4	Luz	Estante de aço inoxidável	Rectangular	35	-
DS-FLS-R-5	50/60	19106256	1739x540x446	5	Luz	Estante de aço inoxidável	Rectangular	45	-
DS-FLS-R-6	50/60	19106257	2064x540x446	6	Luz	Estante de aço inoxidável	Rectangular	55	-
<b>VISOR DE CALOR HALOGÉNEO COM ESTANTE DE AÇO INOXIDÁVEL E VIDRO DE PROTEÇÃO FRONTAL</b>									
DS-FHS-R-2	50/60	19106258	764x540x446	2	Luz e calor	Estante de aço inoxidável	Retangular	600	-
DS-FHS-R-3	50/60	19106259	1089x540x446	3	Luz e calor	Estante de aço inoxidável	Retangular	900	-
DS-FHS-R-4	50/60	19106260	1414x540x446	4	Luz e calor	Estante de aço inoxidável	Retangular	1200	-
DS-FHS-R-5	50/60	19106261	1739x540x446	5	Luz e calor	Estante de aço inoxidável	Retangular	1500	-
DS-FHS-R-6	50/60	19106262	2064x540x446	6	Luz e calor	Estante de aço inoxidável	Retangular	1500	-
<b>VISOR DE CALOR CERÂMICO COM ESTANTE DE AÇO INOXIDÁVEL E VIDRO DE PROTEÇÃO FRONTAL</b>									
DS-FCS-R-2	50/60	19106263	764x540x446	2	Luz e calor cerâmico	Estante de aço inoxidável	Retangular	650	-
DS-FCS-R-3	50/60	19106264	1089x540x446	3	Luz e calor cerâmico	Estante de aço inoxidável	Retangular	1050	-
DS-FCS-R-4	50/60	19106265	1414x540x446	4	Luz e calor cerâmico	Estante de aço inoxidável	Retangular	1450	-
DS-FCS-R-5	50/60	19106266	1739x540x446	5	Luz e calor cerâmico	Estante de aço inoxidável	Retangular	1850	-
DS-FCS-R-6	50/60	19106267	2064x540x446	6	Luz e calor cerâmico	Estante de aço inoxidável	Retangular	1850	-

## Expositores e vidros

Consultar opções de expositores e vidros na secção de Drop-in.



## Acessórios



ESN-4



ES-I-90



CJL-2



ITDP-28

## Acessórios para elementos neutros

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	DESCRIÇÃO	€
<b>ACESSÓRIO DE MÓVEIS NEUTROS</b>				
ESN-2	19037886	644x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-2	-
ESN-3	19037883	1 068x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-3	-
ESN-4	19037884	1 294x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-4	-
ESN-5	19037885	1 679x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-5	-
ESN-6	19042746	2 029x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-6	-
ESN-3-P	19070426	1 068x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-3-P	-
ESN-4-P	19070427	1 294x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-4-P	-
ESN-5-P	19070428	1 679x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-5-P	-
ESN-6-P	19070429	2 029x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-6-P	-

## ACESSÓRIOS DE MÓVEIS DE CANTO

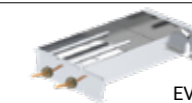
ES-I-45	19037895	578x530	Estante intermédia regulável em altura para SA-I-45	-
ES-I-90	19037894	1 162x591	Estante intermédia regulável em altura para SA-I-90	-

## ACESSÓRIOS DE MÓVEIS DE CAIXA REGISTRADORA

CJL-1	19046593	311x401x111	Gaveta com fechadura para SMC-16, SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F	-
CJL-2	19046594	311x401x111	Gaveta com fechadura para SMC-12-D, SMC-12-I	-

## ACESSÓRIOS PARA DISPENSADORES DE PRATOS

ITDP-28	19043374	Ø 400x60	Tampa para dispensadores de pratos com Ø 280 mm	-
---------	----------	----------	---	---



EV-KIT-450

## Acessórios para elementos refrigerados

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (W)	€
<b>ACESSÓRIOS PARA MÓVEIS, ILHAS E VITRINAS DE REFRIGERADOS</b>					
ESF-3	19046585	534x670	Estante intermédia regulável em altura para 3 GN 1/1	-	-
ESF-4	19046586	759x670	Estante intermédia regulável em altura para 4 GN 1/1	-	-
ESF-5/6	19046587	1 144x670	Estante intermédia regulável em altura para 5 ou 6 GN 1/1	-	-
SP-70	19043113	680x250x170	Estante porta-pratos para ilhas	-	-
<b>CUBETAS DE EVAPORAÇÃO</b>					
EV-KIT-450	19046595	400x170x65	Frio estático, cubetas ventiladas e vitrinas com cortina têxtil (CT) ou válvulas (CP) de 3 GN 1/1	450	-
EV-KIT-900	19046596	400x170x65	Vitrinas com cortina têxtil (CT) ou válvulas (CP) de 4 GN 1/1	900	-

## Acessórios para elementos quentes

MODELO	TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (W)	€
<b>CARROS AQUECEDORES</b>						
ICCB-6	230V 1N 50-60	19043639	685x670x730	1 porta com capacidade para 6 guias GN 2/1.	850	-
ICCB-6-3C	230V 1N 50-60	19043641	685x670x730	3 gavetas com capacidade para 3 cubetas GN 1/1.	850	-
<b>ACESSÓRIOS DE MÓVEIS QUENTES</b>						
ESC-2	-	19046588	412x670	Estante intermédia regulável em altura para 2 GN 1/1	-	-
ESC-3	-	19046589	837x670	Estante intermédia regulável em altura para 3 GN 1/1	-	-
ESC-4	-	19046590	1062x670	Estante intermédia regulável em altura para 4 GN 1/1	-	-
ESC-5	-	19046591	1447x670	Estante intermédia regulável em altura para 5 GN 1/1	-	-
ESC-6	-	19046592	1797x670	Estante intermédia regulável em altura para 6 GN 1/1	-	-
SP-70	-	19043113	680x250x170	Estante porta-pratos para ilhas	-	-



Z-3GN



DDATCS



DBFLI

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
Z-SS-77-ISL	19046603	Base dispensadora 798 mm	-	Z-2GN-LW	19046612	Móvel 950 mm	-
Z-SS-147-ISL	19046604	Base dispensadora 1450 mm	-	Z-2GN-L2W	19046613	Móvel 950 mm	-
Z-SM-450	19046605	SM-450	-	Z-3GN	19046614	Móvel 1375 mm	-
Z-SM-450-LW	19046606	SM-450	-	Z-3GN-LW	19046615	Móvel 1375 mm	-
Z-SM-450-L2W	19046607	SM-450	-	Z-3GN-L2W	19046616	Móvel 1375 mm	-
Z-SA-I-90	19046630	Ângulo interno de 90°. Vão	-	Z-4GN	19046617	Móvel 1600 mm	-
Z-SA-I-45	19046631	Ângulo interno de 45°. Vão	-	Z-4GN-LW	19046618	Móvel 1600 mm	-
Z-SA-E-90	19046632	Ângulo externo de 90°. Sem reserva neutra	-	Z-4GN-L2W	19046619	Móvel 1600 mm	-
Z-SA-E-45	19046633	Ângulo externo de 45°. Sem reserva neutra	-	Z-5GN	19046620	Móvel 1985 mm	-
Z-F-5	19046608	F-5	-	Z-5GN-LW	19046621	Móvel 1985 mm	-
Z-F-5-LW	19046609	F-5	-	Z-5GN-L2W	19046622	Móvel 1985 mm	-
Z-SMC-12-L2W	19070149	SMC-12-D, SMC-12-I	-	Z-6GN	19046623	Móvel 2335 mm	-
Z-SMC-12-LWS	19070290	SMC-12-D, SMC-12-I	-	Z-6GN-LW	19046624	Móvel 2335 mm	-
Z-SMC-8	19046638	SMC-8-F	-	Z-6GN-L2W	19046625	Móvel 2335 mm	-
Z-SMC-8-LW	19046639	SMC-8-F	-	Z-3GN-ISL	19046626	Móvel de ilha 1265 mm	-
Z-SMC-8-L2W	19046640	SMC-8-F	-	Z-4GN-ISL	19046627	Móvel de ilha 1590 mm	-
Z-SMC-6	19046634	SMC-6-D, SMC-6-I	-	Z-5GN-ISL	19046628	Móvel de ilha 1975 mm	-
Z-SMC-6-ISL	19070293	SMC-6-D, SMC-6-I	-	Z-6GN-ISL	19046629	Móvel de ilha 2325 mm	-
Z-2GN	19046611	Móvel 950 mm	-				

MODELO	DESCRIÇÃO
-	Rodapé no lado do cliente do elemento.
LW	Rodapé no lado do cliente e em uma (1) lateral do elemento.
L2W	Rodapé no lado do cliente e em duas (2) laterais do elemento.
ISL	Rodapé nos quatro (4) lados do elemento.
LWS	Rodapé no lado do cliente e em uma (1) lateral estreita.

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (W)	€
<b>KIT DE TERMÓMETRO DIGITAL PARA COLOCAÇÃO NOS VISORES</b>						
IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruptor	-	-
DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Termómetro	-	-
DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Termómetro - Interruptor	-	-
DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Termómetro quente	-	-
DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Termómetro quente + interruptor	-	-

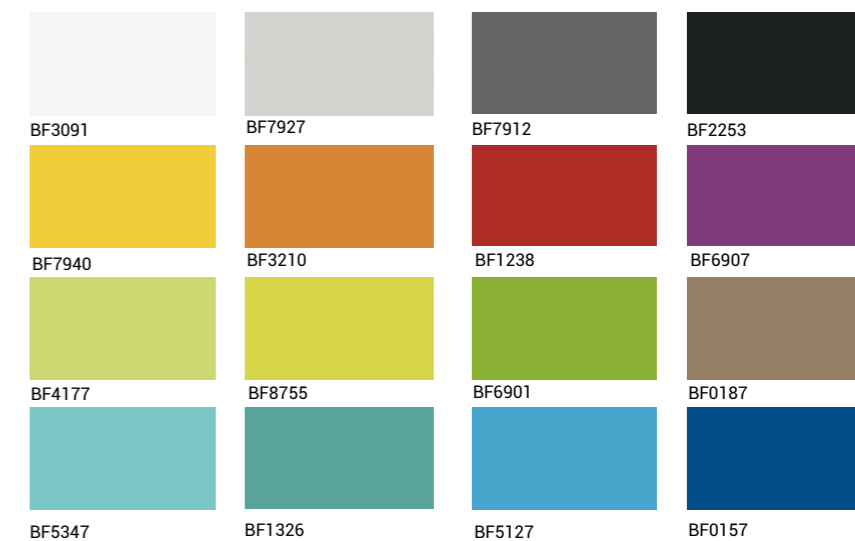
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
<b>DECORAÇÃO FIM DE LINHA</b>			
DBFLI	19080942	Decoração de cor básica fim de linha esquerdo	-
DBFLD	19080943	Decoração de cor básica fim de linha direito	-

## Opções de configuração

### Decoração de fachadas

- ODF0020\_BF Fachada decorada com papel laminado colorido. A escolher entre 16 cores vitaminadas básicas:

- BF3091 Vidro branco
- BF7927 Folkestone
- BF7912 Tempestade
- BF2253 Diamante preto
- BF7940 Espectro amarelo
- BF3210 Levante
- BF1238 Carnaval
- BF6907 Amarena
- BF4177 Lima
- BF8755 Limão
- BF6901 Verde vibrante
- BF0187 Caxemira
- BF5347 Maui
- BF1326 Capri
- BF5127 Mônaco
- BF0157 Tahiti



### Rodas

- OBF0011+OBF0012 Rodas pivotantes silenciosas de aço inoxidável, de 125 mm de diâmetro.
- OBF0011 Roda pivotante com travão.
- OBF0012 Roda pivotante sem travão.



### Enchimento automático para banho-maria

- OBM0010 Enchimento automático com detetor de nível para elementos de banho-maria.

## Carros para distribuição

Carros neutros .....	415
— Carros de serviço.....	415
— Carros com guias .....	416
— Carros para bandejas de serviço automático ....	417
— Carros porta-pratos .....	418
— Carros de empratamento .....	419
— Carros de transporte .....	420
— Contentor para desperdícios .....	420
— Baldes de aço inoxidável.....	420
Carros de manutenção da temperatura.....	421
— Carros aquecedores com controlo de humidade	421
— Carros quentes para distribuição .....	422
— Carros refrigerados para distribuição .....	423



A sua cozinha em movimento.



Acesso à web



## Carros de serviço



TS-2-610

TS-3-610

TS-4-610

### Características gerais

- Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Estante insonorizada, robusta e sem bordos afiados, graças ao embutimento e à dobragem perimetral especial.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) com travão, equipadas com para-choques de borracha que não deixam marcas.
- Capacidade para suportar 70 kg por estante, com um máximo de 200 kg por carro (dados válidos para cargas repartidas).
- **Fornecido desmontado.**

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DA ESTANTE (mm)	€
<b>2 ESTANTES</b>					
	TS-2-58	19092937	895x595x975	800x500	-
	TS-2-59	19092938	995x595x975	900x500	-
	TS-2-610	19092939	1095x695x975	1000x600	-
<b>3 ESTANTES</b>					
	TS-3-58	19092943	895x595x975	800x500	-
	TS-3-59	19092944	995x595x975	900x500	-
	TS-3-610	19092945	1095x695x975	1000x600	-
<b>4 ESTANTES</b>					
	TS-4-59	19092949	995x595x1270	900x500	-
	TS-4-610	19092950	1095x695x1270	1000x600	-

### Acessórios para carros de serviço

- Fabricado em aço inoxidável.
- Fácil de colocar em todos os carros de serviço padrão TS.



TAC

TAG

595mm LARGURA DO CARRO			695mm LARGURA DO CARRO			DESCRIÇÃO
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	
TAG5	19092951	225	TAG6	19097562	-	Suporte para saco de lixo
TAC5	19092952	131	TAC6	19097563	-	Suporte com 4 cestos para talheres. Inclui cestos e bandeja de aço inoxidável

## Carros com guias

### Características gerais

- Fabricado integralmente em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Guias fabricadas com perfil em "U", para evitar quedas durante a extração das cubetas. Especialmente concebidas com um batente em cada uma das extremidades, para evitar o deslocamento das cubetas durante o transporte.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) com travão, equipadas com para-choques de borracha.

### Carros GN

- Cubetas Gastronorm não incluídas.
- 75 mm de separação entre guias.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSÕES (mm)	TAMANHO DE CUBETAS	N.º GUIAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€			
TTT11-17	19106191	-	TTTD11-17	19092953	-	455x640x1700	GN 1/1	18
TTT21-17	19106192	-	TTTD21-17	19092954	-	660x760x1700	GN 2/1	18
TTT11-9	19106193	-	TTTD11-9	19092957	-	455x640x900	GN 1/1	8
TTT21-9	19106194	-	TTTD21-9	19092958	-	660x760x900	GN 2/1	8



TTT11-17



TTT11-9

### Carros GN encastráveis

- Concebido especialmente para o encaixe de vários carros, quando estes não forem utilizados, minimizando o espaço de stock.
- Cubetas Gastronorm não incluídas.
- 75 mm de separação entre guias.
- **É fornecido montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	TAMANHO DE CUBETAS	N.º GUIAS	€
TTTF21-17	19092956	660x760x1720	GN 2/1	18	-



TTTF21-17

### Carros de pastelaria

- Bandejas de pastelaria não incluídas.
- 85 mm de separação entre guias.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSÕES (mm)	N.º GUIAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€		
TTT64-17	19106195	-	TTTD64-17	19092955	-	530x700x1720	16
TTT64-9	19106196	-	TTTD64-9	19092959	-	530x700x990	8



TTT64-17



TTT64-9

### Carro de tabuleiros Tablotherm

- Tabuleiros Tablotherm não incluídos.
- 140 mm de distância entre guias.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSÕES (mm)	N.º GUIAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€		
TTT53-10	19106197	-	TTTD53-10	19097621	-	505x640x1720	10
TTT53-20	19106198	-	TTTD53-20	19097623	-	915x640x1720	20



TTT53-20



TTT53-10



## Carros para cestos de louça

- Concebido especialmente para o stock e transporte de cestos de lava-louça padrão de 500x500 mm.
- Cestos não incluídos.
- 203 mm de separação entre guias.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSÕES (mm)	N.º GUIAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€		
TT55-17	19106199	-	TTD55-17	19092960	-	631x640x1720	7



TT55-17

## Capas para carros com guias

- Capa de PVC transparente com 200 micrón de espessura.
- Fecho de correr.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES CARROS (mm)	DESCRIÇÃO	€
PC11-17	19092965	455x640x1700	Capa de PVC para TTT11(D)-17	-
PC21-17	19092966	660x760x1700	Capa de PVC para TTT21(D)-17	-
PC64-17	19092967	530x700x1720	Capa de PVC para TTT64 (D)-17	-
PC55-17	19092968	631x640x1720	Capa de PVC para TTT55 (D)-17	-

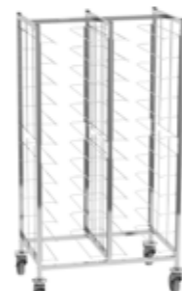


PC55-17

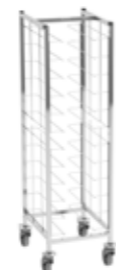
## Carros para bandejas de serviço automático

### Características gerais

- Fabricado em aço inoxidável.
- Carga máxima por nível de 5 kg.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) com travão, equipadas com para-choques de borracha.
- Permitem armazenar bandejas de 450 x 350 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1, 350 x 270 mm ou outras bandejas com dimensões máximas de 530 x 370 mm.
- 115 mm de separação entre guias.
- **Fornecido desmontado.**



TTSA2-24



TTSA1-12

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	N.º GUIAS	€
TTSA1-12	19106210	530x640x1720	12	-
TTSA2-24	19092963	963x640x1720	12 + 12	-

## Carros porta-pratos

### Carros inoxidáveis

- Fabricado em aço inoxidável.
- Estrutura robusta com tubo de Ø25 mm e chapa de 1,2 mm de espessura, com haste soldada em cada extremidade, para poder suportar grandes cargas.
- Estantes inclinadas para o interior, para evitar a queda dos pratos.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) com travão, equipadas com para-choques de borracha que não deixam marcas.



TTD-150



TTD-300

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	TIPO	CAPACIDADE DE PRATOS	Ø MÁXIMO DE PRATOS (mm)	€
TTD-150	19089283	1125x570x825	Simples	150	320	-
TTD-300	19089284	1125x783x825	Duplo	300	320/260	-

### Acessórios para carros porta-pratos

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
PCD-150	19092969	Capa de PVC para TTD-150	-
PCD-300	19092970	Capa de PVC para TTD-300	-
TASR	19089285	Varetas separadoras de pilhas de pratos	-



PCD-150



PCD-300



TASR

### Carros em polietileno

- Fabricado em polietileno para uso alimentar resistente ao desgaste, que não deixa marcas e de lavagem simples.
- Paredes laterais e posteriores grossas, protegem eficazmente os pratos contra os golpes durante as deslocações.
- Colunas separadoras extraíveis e de fácil ajuste, sem necessidade de ferramentas. As diferentes modularidades permitem armazenar pratos de diferentes diâmetros (de 180 a 320 mm).
- Seis (6) blocos separadores para organização dos pratos. 45 a 60 pratos

em cada coluna. Capacidade de 180-480 pratos.

- Capa protetora translúcida que protege a louça armazenada em equipamento padrão.
- Facilitam o stock, transporte e descarga de pratos de forma rápida e ergonómica.
- Rápido acesso às colunas de pratos com as duas mãos.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro, duas (2) com travão.
- Cor preta.



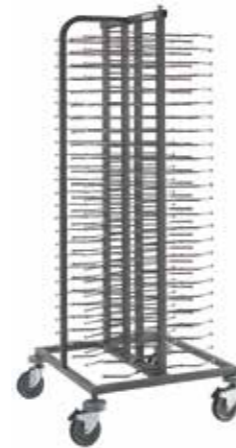
TTDP-710

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
TTDP-710	19095153	1100x710x800	-

## Carros de empratamento

### Características gerais

- Especialmente concebido para armazenar e servir uma grande quantidade de pratos num espaço muito reduzido.
- Fabricado em aço com tratamento antioxidante e acabamento epóxi de cor cinzenta.
- Estrutura robusta totalmente soldada.
- Tubo na parte do meio para facilitar a transferência e conferir a máxima rigidez.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) com travão, equipadas com para-choques de borracha que não deixam marcas.
- Desenho ajustável às medidas do prato desejado, até um máximo de Ø330 mm.
- Capacidade máxima: 100 pratos.
- Separação entre níveis: 60 mm.
- Capa de plástico higiénico (PCP-100) que protege e mantém limpo o carro como acessório.



TTP-100

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE DE PRATOS	€
TTP-100	19089286	754x754x1800	100	-

### Capas para carros de empratamento

- Capa de PVC transparente com 200 micron de espessura.
- Fecho de correr.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
PCP-100	19092972	Capa de PVC para TTP-100	-



PCP-100

### Porta-pratos de parede

- Especialmente concebido para o serviço de pratos em cozinhas profissionais de produção média.
- Fabricado em aço com tratamento antioxidante e acabamento epóxi de cor cinzenta.
- Estrutura totalmente soldada.
- Tamanho reduzido para uma fácil colocação na parede.
- Desenho ajustável às medidas do prato desejado, até um máximo de Ø330 mm.
- Capacidade: 14 pratos.
- **É fornecido montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE DE PRATOS	€
WP-14	19089287	300x250x880	14	-



WP-14

## Carros de transporte

### Carro reforçado para grandes cargas

- Concebido para o transporte de grandes cargas (até 300 kg).
- Fabricado integralmente em aço inoxidável
- Quatro (4) rodas de Ø125 mm, duas (2) delas com travão.
- Para-choques de borracha especial, que não deixa marcas, nos quatro cantos.
- **É fornecido montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DA ESTANTE (mm)	€
TTLL-610	19089280	1070x663x910	1000x600	-



TTLL-610

### Carro para cestos de louça

- Concebido para o stock e transporte de cestos de louça de 500x500 mm.
- Fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Carga máxima de 80 kg.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) delas com travão.
- Para-choques de borracha especial, que não deixa marcas, nos quatro cantos.
- Cestos não incluídos.
- **É fornecido montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	TIPO	€
TT55-1	19089281	587x587x200	Sem pega	-
TTH55-1	19089282	587x627x900	Com pega	-



TTH55-1

TT55-1

### Capas para carros para cestos de louça

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
PC55-1	19092971	Capa de PVC para TT-55-1 e TTH55-1	-



PC55-1

## Contentor para desperdícios

- Especialmente concebido para a sua utilização em restaurantes de fast food, self-service, buffets, etc.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Rampa que facilita a queda dos resíduos para o balde.
- Capacidade para baldes de dimensões máximas de Ø500 x 690 mm (balde não incluído).
- **É fornecido montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
FF-66	19092964	668x585x1175	-



FF-66

## Baldes de aço inoxidável

- Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Fundo encastrado com bordos sanitários para facilitar a sua limpeza.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø50 mm, sem travão.
- Podem ser colocados debaixo de mesas de trabalho ou canteiros.

DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE (L)	ACIONAMENTO MANUAL		€	ACIONAMENTO COM PEDAL		€
		MODELO	CÓDIGO		MODELO	CÓDIGO	
Ø 390x610	50	BSS-50	19095236	-	-	-	-
Ø 460x695	90	BSS-100	19095156	-	BSS-100 P	19095154	-



## Carros aquecedores com controlo de humidade

### Características gerais

- Cada elemento do carro foi analisado e testado cuidadosamente para oferecer o máximo rendimento da temperatura no interior, tendo presentes as necessidades mais importantes: facilidade de uso, manutenção mínima e facilitar as tarefas de limpeza.
- Painel de comandos eletrónico, intuitivo e moderno.
- Paredes e porta construídas em parede dupla, isoladas com poliuretano de alta densidade que lhes confere uma grande robustez e firmeza.
- Guias embutidos monobloco com raios amplos que garantem máxima higiene.
- Eficiente sistema de produção de calor composto por resistência e ventilador.
- Reserva de água encastrada com esquinas arredondadas. O calor produz-se por uma resistência de silicone de alto rendimento.
- Sistema de humidade com uma regulação de 4 níveis em função dos produtos a manter no interior; também se pode apagar e anular totalmente o sistema de humidade, reduzindo o consumo energético.
- A porta com abertura 270° oferece aos utilizadores máxima liberdade de movimentos e segurança durante o uso diário, aumentando o bem-estar e conforto nas operação de trabalho.
- A contraporta é totalmente lisa, sem elementos que impeçam de realizar uma limpeza profunda.
- Sem perdas de calor. Junta fixada ao caixilho da estrutura. Pode ser substituída facilmente sem a necessidade de ferramentas.
- Todo o perímetro está coberto com um para-golpes, fabricado em material resistente e não marcante.
- Rodas pivotantes, 2 delas com travão.
- Fabricados totalmente em aço inoxidável AISI-304.
- Sistema de calor desenhado para alcançar a temperatura de trabalho num tempo muito reduzido.
- Teclado eletrónico de membrana e display digital.
- Fecho ergonómico com fechadura.
- Design moderno, elegante e muito robusto.
- Temperatura de trabalho 30 °C a 90 °C.
- Armazenamento de cubas GN 2/1 e GN 1/1 com uma profundidade de até 65 mm.
- Grelhas ou recipientes GN não incluídos.



MODELO	VOLTAGEM Y FREQUÊNCIA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	PORTAS	NÍVEIS GN-2/1 (SEPARAÇÃO 70 mm)	POTÊNCIA (W)	€
CCHF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044546	790x935x1.215	1	10	2.000	-
CCHF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044549	790x935x1.855	1	20	2.000	-
CCHF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044551	1.525x935x1.885	2	40	3.500	-

## Carros quentes para distribuição

### Características gerais

- Os carros quentes são perfeitos para a manutenção e serviço das refeições previamente preparadas.
- Capacidade para 10, 20 ou 40 guias GN-2/1 (dependendo do modelo).
- Separação entre guias de 60 mm.
- Parede dupla com isolamento ecológico em poliuretano injetado sem CFC, com densidade de 40 kg/m3.
- Esse isolamento proporciona menor perda de calor e economia significativa de energia.
- 4 rodas articuláveis, de Ø 160 mm, 2 com freio. Borracha que não deixa marcas.
- Os pára-choques moldados protegem as paredes e os móveis.
- Aquecimento com resistências e sistema ventilado.
- Puxadores horizontais.
- Com uma bacia, onde a água para gerar humidade.
- Termostato de controlo 0 °C ÷ 90 °C e termómetro exterior.
- Dobradiças com mecanismo de fecho automático; quando a porta está numa posição a menos de 90 °, a porta é fechada, evitando as perdas de calor e para conseguir uma poupança de energia.
- Fechamento com chaves.
- Construção em aço inoxidável AISI-304 (18/10).
- Grelhas ou recipientes GN não incluídos.
- Voltagem: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.



CCF-10



CCF-20



CCF-40

MODELO	VOLTAGEM Y FREQUÊNCIA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	PORTAS	NÍVEIS GN-2/1 (SEPARAÇÃO 60 mm)	POTÊNCIA (W)	€
CCF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036263	799x876x1.190	1	10	2.000	-
CCF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036264	799x876x1.640	1	20	2.000	-
CCF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036265	1.489x876x1.640	2	40	3.500	-



## Carros refrigerados para distribuição





ECFF-20 HC



ECFF-40 HC

### Características gerais

- Carros projetados para complementar ou substituir um quatro frio. Ideal para manutenção e serviço de alimentos frios preparados anteriormente.
- Temperatura de trabalho de +2 °C ÷ +8 °C com 32 °C de temperatura ambiente.
- Controle de temperatura e ciclo de degelo realizado por controle eletrônico de leitura digital.
- A unidade com ventilador de refrigeração é incorporada dentro da câmara.
- Armários de parede dupla com isolamento de poliuretano injetado ecológico, livre de CFC, com uma densidade de 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Construção em aço inoxidável AISI-304 (18/10).
- Dobradiças com mecanismo de fecho automático; quando a porta está numa posição a menos de 90 °, a porta é fechada, evitando as perdas de frio.
- Fechamento com chaves.
- 4 rodas articuláveis, de Ø 160 mm, 2 com freio. Borracha que não deixa marcas.
- Dotação de prateleiras GN-2/1 em grelha plastificada (dependendo do modelo):
  - CFF-20 - 5 unidades.
  - CFF-40 - 10 unidades.
- Voltagem: 230 V / 1+N / 50 Hz.

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	PORTAS	NÍVEIS GN-2/1 (SEPARAÇÃO 60mm)	POTÊNCIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	FRIO GRUPO	€
 ECFF-20 HC	R-290	50	19075905	826x866x1875	1	17	249	4	Incluso	-
 ECFF-40 HC	R-290	50	19075112	1516x864x1775	2	40	332	4	Incluso	-







Preparação  
estática



# Lava-louças, lavatórios, torneiras profissionais

Lava-louças.....	428
— Gama 500.....	429
— Gama 600.....	431
— Gama 700.....	433
— Grande capacidade.....	435
— Com aro para restos.....	436
— De preparação de alimentos.....	437
— Depósito.....	437
— Acessórios.....	438
— Opções.....	439
Lavatórios de parede e de pé.....	440
Torneiras profissionais.....	441
— Torneiras com chuveiro.....	441
— Torneiras manuais com cano.....	444
— Torneiras eletrónicas com cano.....	445
— Torneiras extensíveis.....	445
— Acessórios.....	446



Lavar, preparar e limpar com  
qualidade e ergonomia.



Acesso ao site

## Gama 500



SK-510 WD B1 D1R



Ver opções

### Lava-louças

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 0,8 mm de espessura e rebordo perimetral.
- Bancada com profundidade de 500 mm com lava-louça, placa posterior de 30 mm e canto frontal de 30 mm em ponto redondo.
- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.

### Lava-louças com bastidor

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 30 x 30 mm.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (0 mm / + 20 mm).
- **Fornecido montado.**



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÃO CUBA (mm)	LAVA-LOUÇAS	€	LAVA-LOUÇAS COM BASTIDOR	€
SK-510	1000x500	B1 D1R	340x365x150	19092980	-	19092984
			340x365x150	19092981	-	19092985
SK-513	1350x500	B2 D1R	340x365x150	19092982	-	19092986
			340x365x150	19092983	-	19092987

### Lava-louças com bastidor, porta e espaço para máquina de lavar louça

- Concebido para integrar uma máquina de lavar louça.
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Base inferior reforçada através de âncoras, o que garante uma excelente estabilidade.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 30 x 30 mm.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (0 mm / + 20 mm).
- Parte traseira aberta para acesso às instalações.
- **Fornecido montado (exceto lava-louça).**
- **Opção fechadura na porta.**

MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÃO CUBA (mm)	COM BASTIDOR E PORTA WD	€	
SK-510	1000x500	B1 D1R	340x365x150	19092988	-
		B1 D1L	340x365x150	19092989	-
SK-513	1350x500	B2 D1R	340x365x150	19092990	-
		B2 D1L	340x365x150	19092991	-

### Acessórios

#### Suportes de parede para lava-louças Gama 500

- Fabricado em aço inoxidável.
- Compatível com lava-louças da gama 500.
- Jogo de duas (2) caixas (esquerda + direita).



MODELO	CÓDIGO	€
S-5	19092487	-



## Gama 600



SK-620 S B2 D2RL



Ver opções

### Lava-louças

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura e rebordo perimetral.
- Bancada com profundidade de 600 mm com lava-louça, placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em

- ponto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.

### Lava-louças com bastidor

- Desenhado para integrar uma prateleira inferior (acessório).
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- Fornecido desmontado.
- Opção envio montado.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA		€	LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR		€	LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR E PRATELEIRA		€
			T	L		S	€				
SK-66	600x600	B1	500x400x250	19092992	-	19093008	-	19093024	-		
SK-610	1000x600	B1 D1R	400x400x250	19092993	-	19093009	-	19093025	-		
		B1 D1L	400x400x250	19092994	-	19093010	-	19093026	-		
		B2	400x400x250	19092995	-	19093011	-	19093027	-		
SK-612	1200x600	B1 D1R	500x400x250	19092996	-	19093012	-	19093028	-		
		B1 D1L	500x400x250	19092997	-	19093013	-	19093029	-		
		B2	500x400x250	19092998	-	19093014	-	19093030	-		
SK-614	1400x600	B2 D1R	400x400x250	19092999	-	19093015	-	19093031	-		
		B2 D1L	400x400x250	19093000	-	19093016	-	19093032	-		
		B1 D1R	500x400x250	19093001	-	19093017	-	19093033	-		
SK-616	1600x600	B1 D1L	500x400x250	19093002	-	19093018	-	19093034	-		
		B2 D1R	500x400x250	19093003	-	19093019	-	19093035	-		
		B2 D1L	500x400x250	19093004	-	19093020	-	19093036	-		
SK-618	1800x600	B2 D1R	500x400x250	19093005	-	19093021	-	19093037	-		
		B2 D1L	500x400x250	19093006	-	19093022	-	19093038	-		
SK-620	2000x600	B2 D2RL	500x400x250	19093007	-	19093023	-	19093039	-		

### Lava-louças com bastidor e portas

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Base inferior reforçada através de âncoras, o que garante uma excelente estabilidade.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Parte traseira aberta para acesso às instalações.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- Fornecido montado.
- Opção fechadura na porta.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR E PORTAS		TIPO DE PORTAS	€
			D	€		
SK-66	600x600	B1	500x400x250	19093040	Batente	-
SK-610	1000x600	B1 D1R	400x400x250	19093041	De correr	-
		B1 D1L	400x400x250	19093042	De correr	-
		B2	400x400x250	19093043	De correr	-
SK-612	1200x600	B1 D1R	500x400x250	19093044	De correr	-
		B1 D1L	500x400x250	19093045	De correr	-
		B2	500x400x250	19093046	De correr	-
SK-614	1400x600	B2 D1R	400x400x250	19093047	De correr	-
		B2 D1L	400x400x250	19093048	De correr	-
		B1 D1R	500x400x250	19093049	De correr	-
SK-616	1600x600	B1 D1L	500x400x250	19093050	De correr	-
		B2 D1R	500x400x250	19093051	De correr	-
		B2 D1L	500x400x250	19093052	De correr	-
SK-618	1800x600	B2 D1R	500x400x250	19093053	De correr	-
		B2 D1L	500x400x250	19093054	De correr	-
SK-620	2000x600	B2 D2RL	500x400x250	19093055	De correr	-

### Lava-louças com bastidor, porta e espaço para máquina de lavar louça

- Desenhado para integrar uma máquina de lavar louça e uma prateleira inferior (acessório).
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- Fornecido desmontado.
- Os modelos com portas são fornecidos montados (excepto lava-louças).
- Opção envio montado.
- Opção fechadura na porta.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR WL	€	COM BASTIDOR E PRATELEIRA		COM BASTIDOR E PORTAS WD	TIPO DE PORTAS	€	
					WS	€				
SK-612	1200x600	B1 D1R	500x400x250	19093056	-	19093062	-	19093068	Batente	-
		B1 D1L	400x400x250	19093057	-	19093063	-	19093069	Batente	-
SK-614	1400x600	B1 D1R	400x400x250	19093058	-	19093064	-	19093070	Batente	-
		B1 D1L	400x400x250	19093059	-	19093065	-	19093071	Batente	-
SK-618	1800x600	B1 D1R	500x400x250	19093060	-	19093066	-	19093072	De correr	-
		B1 D1L	500x400x250	19093061	-	19093067	-	19093073	De correr	-



# Gama 700



SK-716 S B2 D1L



Ver opções

## Lava-louças

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura e rebordo perimetral.
- Bancada com profundidade de 700 mm com lava-louça, placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.

- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.

## Lava-louças com bastidor

- Desenhado para integrar uma prateleira inferior (acessório).
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/+ 50 mm).
- **Fornecido desmontado.**
- **Opção envio montado.**



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇAS		€	COM BASTIDOR		COM BASTIDOR E PRATELEIRA	
			T			L		S	
SK-77	700x700	B1	500x500x300	19093074	-	19093092	-	19093110	-
SK-710	1000x700	B1 D1R	400x500x300	19093075	-	19093093	-	19093111	-
		B1 D1L	400x500x300	19093076	-	19093094	-	19093112	-
		B2	400x500x300	19093077	-	19093095	-	19093113	-
SK-712	1200x700	B1 D1R	500x500x300	19093078	-	19093096	-	19093114	-
		B1 D1L	500x500x300	19093079	-	19093097	-	19093115	-
		B2	500x500x300	19093080	-	19093098	-	19093116	-
SK-714	1400x700	B1 D1R	600x500x300	19093081	-	19093099	-	19093117	-
		B1 D1L	600x500x300	19093082	-	19093100	-	19093118	-
		B2	600x500x300	19093083	-	19093101	-	19093119	-
SK-716	1600x700	B2 D1R	500x500x300	19093084	-	19093102	-	19093120	-
		B2 D1L	500x500x300	19093085	-	19093103	-	19093121	-
SK-718	1800x700	B2 D1R	500x500x300	19093086	-	19093104	-	19093122	-
		B2 D1L	500x500x300	19093087	-	19093105	-	19093123	-
		B3	500x500x300	19093088	-	19093106	-	19093124	-
SK-720	2000x700	B2 D1R	600x500x300	19093089	-	19093107	-	19093125	-
		B2 D1L	600x500x300	19093090	-	19093108	-	19093126	-

## Lava-louças com bastidor e portas

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Base inferior reforçada através de âncoras, o que garante uma excelente estabilidade.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Parte traseira aberta para acesso às instalações.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/+ 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR E PORTAS		TIPO DE PORTAS	€
			D			
SK-77	700x700	B1	500x500x300	19093128	Batente	-
SK-710	1000x700	B1 D1R	400x500x300	19093129	De correr	-
		B1 D1L	400x500x300	19093130	De correr	-
		B2	400x500x300	19093131	De correr	-
SK-712	1200x700	B1 D1R	500x500x300	19093132	De correr	-
		B1 D1L	500x500x300	19093133	De correr	-
		B2	500x500x300	19093134	De correr	-
SK-714	1400x700	B1 D1R	600x500x300	19093135	De correr	-
		B1 D1L	600x500x300	19093136	De correr	-
		B2	600x500x300	19093137	De correr	-
SK-716	1600x700	B2 D1R	500x500x300	19093138	De correr	-
		B2 D1L	500x500x300	19093139	De correr	-
SK-718	1800x700	B2 D1R	500x500x300	19093140	De correr	-
		B2 D1L	500x500x300	19093141	De correr	-
		B3	500x500x300	19093142	De correr	-
SK-720	2000x700	B2 D1R	600x500x300	19093143	De correr	-
		B2 D1L	600x500x300	19093144	De correr	-

## Lava-louças com bastidor, porta e espaço para máquina de lavar louça

- Desenhado para integrar uma máquina de lavar louça e uma prateleira inferior (acessório).
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com

- pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/+ 50 mm).
- Fornecido desmontado.
- Os modelos com portas são fornecidos montados (excepto lava-louças).
- **Opção envio montado.**
- **Opção fechadura na porta.**



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR		€	COM BASTIDOR E PRATELEIRA		COM BASTIDOR E PORTAS	TIPO DE PORTAS	€
			WL			WS				
SK-712	1200x700	B1 D1R	500x500x300	19093145	-	19093151	-	19093157	Batente	-
		B1 D1L	500x500x300	19093146	-	19093152	-	19093158	Batente	-
SK-714	1400x700	B1 D1R	600x500x300	19093147	-	19093153	-	19093159	Batente	-
		B1 D1L	600x500x300	19093148	-	19093154	-	19093160	Batente	-
SK-718	1800x700	B2 D1R	500x500x300	19093149	-	19093155	-	19093161	De correr	-
		B2 D1L	500x500x300	19093150	-	19093156	-	19093162	De correr	-

## Grande capacidade



SKBB-714 L B1



Ver opções

### Lava-louças

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura e rebordo perimetral.

- Bancada com profundidade de 700 mm com lava-louça, placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.

- Cubas embutidas com proteção insonorizante.  
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.

### Lava-louças com bastidor

- Desenhado para integrar uma prateleira inferior (acessório).  
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.

- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.  
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).

**- Fornecido desmontado.**  
**- Opção envio montado.**

### Lava-louças com bastidor e portas

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.  
- Base inferior reforçada através de âncoras, o que garante uma excelente estabilidade.  
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.

- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.  
- Parte traseira aberta para acesso às instalações.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).

**- Fornecido montado.**  
**- Opção fechadura na porta.**

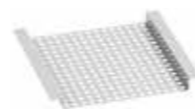
MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA		COM BASTIDOR	COM BASTIDOR E PRATELEIRA	COM BASTIDOR E PORTAS				
			T	€			L	€	S	€	D
SKBB-710	1000x700	800x500x400	B1	19093163	-	19093169	-	19093175	-	19093181	-
SKBB-712	1200x700	955x510x380	B1	19093164	-	19093170	-	19093176	-	19093182	-
SKBB-714	1400x700	1280x510x380	B1	19093165	-	19093171	-	19093177	-	19093183	-
SKBB-716	1600x700	1280x510x380	B1 D1R	19093166	-	19093172	-	19093178	-	19093184	-
SKBB-718	1800x700	800x500x400	B2	19093167	-	19093173	-	19093179	-	19093185	-

### Acessórios

#### Escorredor deslizante

- Especialmente concebido para ser instalado sobre lava-louças de grande capacidade para ajudar a escorrer.  
- Fabricado em aço inoxidável.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SG-35	19092488	400x500	-



## Com aro para restos



SK-614 L B1 S1L



Ver opções

### Lava-louças

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura e rebordo perimetral.  
- Bancada com placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.

- Cubas embutidas com proteção insonorizante.  
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.

- Furo de resíduos com aro de borracha para retirar os desperdícios diretamente para um balde do lixo (não incluído), situado por baixo da bancada.

### Lava-louças com bastidor

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.  
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.

- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.  
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).

**- Fornecido desmontado.**  
**- Opção envio montado.**

### Gama 600

MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA		COM BASTIDOR	COM BASTIDOR E ESPAÇO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA			
			T	€			L	€	WL
SK-614	1400x600	500x400x250	B1 S1L	19093187	-	19093191	-	-	-
			B1 S1R	19093188	-	19093192	-	-	-
SK-618	1800x600	500x400x250	B1 D1R S1L	19093189	-	19093193	-	19093195	-
			B1 D1L S1R	19093190	-	19093194	-	19093196	-

### Gama 700

MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA		COM BASTIDOR	COM BASTIDOR E ESPAÇO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA			
			T	€			L	€	WL
SK-714	1400x700	500x500x300	B1 S1L	19093197	-	19093201	-	-	-
			B1 S1R	19093198	-	19093202	-	-	-
SK-718	1800x700	500x500x300	B1 D1R S1L	19093199	-	19093203	-	19093205	-
			B1 D1L S1R	19093200	-	19093204	-	19093206	-

## De preparação de alimentos



SKMFP-714 L



Ver opções

### Lava-louça

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura e rebordo perimetral, especialmente concebida para limpar alimentos frescos.
- Bancada de profundidade de 700 mm, placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Furo de resíduos para retirar os desperdícios diretamente para um balde do lixo (acessório não incluído), situado por baixo da bancada.
- Modelo SKVEP: cuba de grande capacidade com válvula de descarga, tubo de escoamento e proteção insonorizante, com possibilidade de sobrepor cubas GN 1/3, 1/2, 1/1, 2/3. Tábua de corte de polietileno com 20 mm de espessura.
- Modelo SKMFP: bandeja perfurada para escorrer ou descongelar com ressalto em acabamento com ponta de diamante e escoamento centrado. Tábua de corte de polietileno com 20 mm de espessura.

### Lava-louça com bastidor

- Desenhado para integrar uma prateleira inferior (acessório).
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado.**
- **Opção envio montado.**



### Gama 700

DESCRIÇÃO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	MODELO	LAVA-LOUÇA	€	MODELO	LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR	€
Mesa de preparação de vegetais	1400x700	1140x320x170	SKVEP-714 T	19093207	-	SKVEP-714 L	19093209	-
Mesa de preparação de carne e peixe	1400x700	1140x320x30	SKMFP-714 T	19093208	-	SKMFP-714 L	19093210	-

## Depósito



SKDU-66 F

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com rebordo perimetral, especialmente concebida para encher e esvaziar panelas grandes.
- Bancada com placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.
- Grelha móvel para apoio de grandes recipientes, incluída.
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 555 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	MODELO	CÓDIGO	€
600x600x555	500x400x250	SKDU-66 F	19093211	-
700x700x555	500x500x300	SKDU-77 F	19093212	-

## Acessórios

### Placa lateral postiça para lava-louças

- Especialmente desenhado para ser montado facilmente sobre qualquer lava-louças.
- Fabricado em aço inox AISI-304 18/10.



GAMA	MODELO	CÓDIGO	LADO	€
600	TPB-6 R	19092813	Direita	-
	TPB-6 L	19092814	Esquerda	-
700	TPB-7 R	19092815	Direita	-
	TPB-7 L	19092816	Esquerda	-

### Fundo perfurado para lava-louças

- Especialmente desenhado para ser montado no fundo das cubas para facilitar a limpeza dos alimentos.
- Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10.



DIMENSÕES CUBA (mm)	POSIÇÃO FURO	MODELO	CÓDIGO	€
400x400	Direita/ Esquerda	SKFPB-44	19092977	-
500x400	Direita	SKFPB-54 R	19092780	-
	Esquerda	SKFPB-54 L	19092489	-
500x500	Direita/Esquerda	SKFPB-55	19092782	-
600x500	Direita	SKFPB-65 R	19092784	-
	Esquerda	SKFPB-65 L	19092783	-

### Prateleiras

- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Reforçado através de âncoras para conferir maior robustez ao móvel.
- A montagem da prateleira é realizada através da fixação de quatro (4) parafusos.



Ver opções

DIMENSÕES (mm)	MODELO	GAMA 600	€	MODELO	GAMA 700	€
<b>PARA BASTIDORES</b>						
600	NS-66	19094220	-	-	-	-
700	-	-	-	NS-77	19094240	-
1000	NS-610	19094224	-	NS-710	19094243	-
1200	NS-612	19094226	-	NS-712	19094245	-
1400	NS-614	19094228	-	NS-714	19094247	-
1600	NS-616	19094230	-	NS-716	19094249	-
1800	NS-618	19094232	-	NS-718	19094251	-
2000	NS-620	19094234	-	NS-720	19094253	-
<b>PARA BASTIDORES COM ESPAÇO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA</b>						
1200	NS-66	19094220	-	NS-76	19094206	-
1400	NS-66	19094220	-	NS-77	19094240	-
1800	NS-612	19094226	-	NS-712	19094245	-

### Suporte para lava-louças

- Fabricado em aço inoxidável.
- Compatível com bancadas de trabalho e lava-louças da gama 600/700, exceto lava-louças de 600 x 600 mm e de grande capacidade.
- Preço por unidade.



DESCRIÇÃO	MODELO	CÓDIGO	€ / Unid
Suporte de parede	C-6	19092785	-
Suporte de pé	CP-6	19092786	-

### Tampa para aro de resíduos

- Especialmente desenhada para ser colocada sobre o aro de resíduos para cobertura do mesmo.



MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	-

## Opções

Opção envio montado.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
A	0201-0001	Até 1200 mm	-
A	0201-0002	Até 2000 mm	-
A	0201-0003	Até 2800 mm	-

Opção altura móvel.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	-

Nota: aplicável a lava-louças com largura de 600 e 700 mm.

Opção de âncoras de reforço em aço inoxidável.

ABREVIATURA UMA (1) PRATELEIRA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SS	0205-0006	Até 1200 mm	-
SS	0205-0007	Até 1600 mm	-
SS	0205-0008	Até 2000 mm	-

Opção fechadura na porta.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
CR	0206-0001	Uma (1) fechadura	-

Opção furo para torneira Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
33R1	0208-0001	Um (1) furo à direita	-
33L1	0208-0002	Um (1) furo à esquerda	-
33C1	0208-0003	Um (1) furo ao centro	-
33B1	0208-0004	Um (1) furo entre duas (2) cubas	-
33R2	0208-0005	Dois (2) furos à direita	-
33L2	0208-0006	Dois (2) furos à esquerda	-
33C2	0208-0007	Dois (2) furos ao centro	-
33B2	0208-0008	Dois (2) furos entre três (3) cubas	-
33R3	0208-0009	Três (3) furos à direita	-
33L3	0208-0010	Três (3) furos à esquerda	-
33C3	0208-0011	Três (3) furos ao centro	-

Nota: no bastidor com espaço para máquina de lavar louça, o furo não poderá ficar entre o escorredor e a cuba.

## Lavatórios de parede e de pé



HWW-44



HWF-44

- Fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Cuba embutida e esquinas totalmente soldadas.
- Totalmente equipados, prontos para instalar.

- Equipamento padrão:
  - Misturadora e chaves para regulação do caudal de água fria e quente.
  - Tubos flexíveis de 1/2" para água a alta pressão.
  - Válvula de descarga.

- Em lavatórios de pé: porta frontal registável.

### Cano giratório

- Botão de fácil acionamento e cano giratório.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	DISPENSADOR DE SABONETE	NÚMERO DE BOTÕES	€
<b>LAVATÓRIOS DE PAREDE</b>						
HWW-33	19092821	350x315x173	Ø 225x105	Não	-	-
HWW-44	19092822	400x400x173	Ø 360x130	Não	-	-
HWW-44-D	19092823	400x400x173	Ø 360x130	Sim	-	-
<b>LAVATÓRIOS DE PÉ</b>						
HWF-44	19092826	400x440x850	Ø 360x130	Não	1	-
HWF-44-D	19092827	400x440x850	Ø 360x130	Sim	1	-

### Torneira eletrónica

- Torneira eletrónica com ligação elétrica a 230V 1N 50/60 Hz.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	DISPENSADOR DE SABONETE	€
<b>LAVATÓRIOS DE PAREDE</b>					
HWW-44-E	19092824	400x400x173	Ø 360x130	Não	-
HWW-44-E-D	19092825	400x400x173	Ø 360x130	Sim	-
<b>LAVATÓRIOS DE PÉ</b>					
HWF-44-E	19092828	400x440x850	Ø 360x130	Não	-
HWF-44-E-D	19092829	400x440x850	Ø 360x130	Sim	-



# Torneiras com chuveiro

Altura 1200 mm

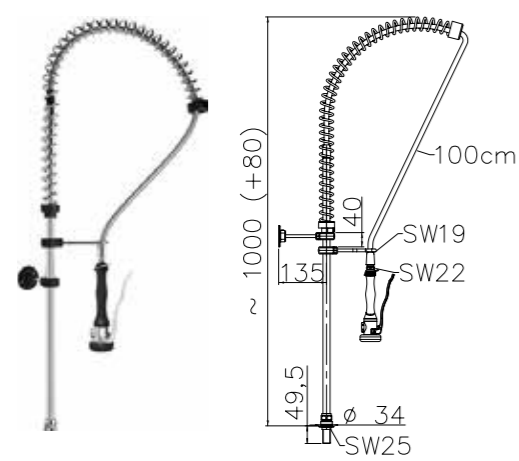
- Torneira com chuveiro de alta qualidade, duradoura e ergonómica. Desenhada para uso intensivo em cozinhas profissionais.

- Fabricada em latão cromado de alta densidade, com molas de aço e tubo flexível com cobertura de proteção em plástico transparente resistente à alta temperatura e pressão da água.

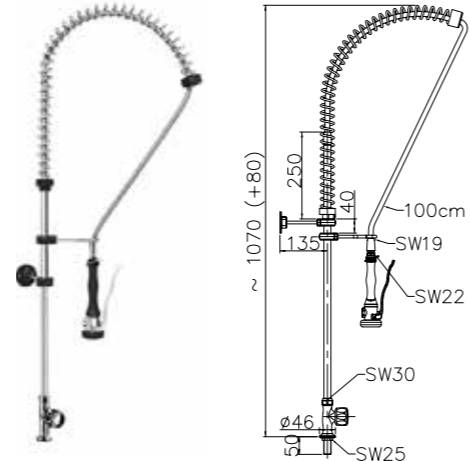
- Coluna de suporte em aço inoxidável AISI-304 18/10, para proteção duradoura contra a corrosão.

- Chuveiro ergonómico com manga de plástico anticalor, regulação de caudal, com anel-clip para uso contínuo e válvula anti-retorno.

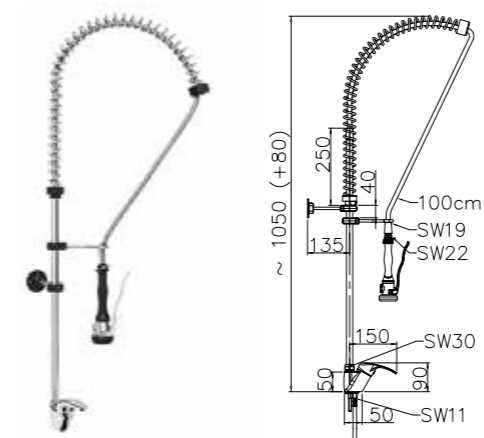
- Casquilhos flexíveis para ligação à rede e todos os acessórios necessários para a instalação.



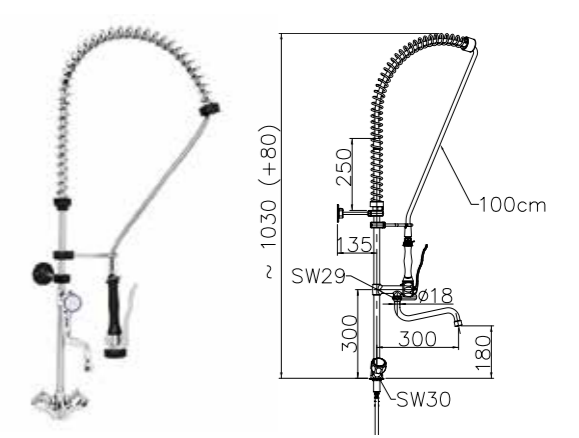
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPD-11	19095041	Torneira chuveiro água direta	-



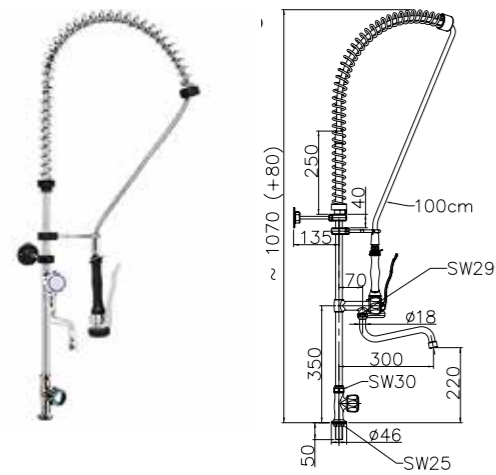
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPTH-11	19095042	Torneira chuveiro uma água	-



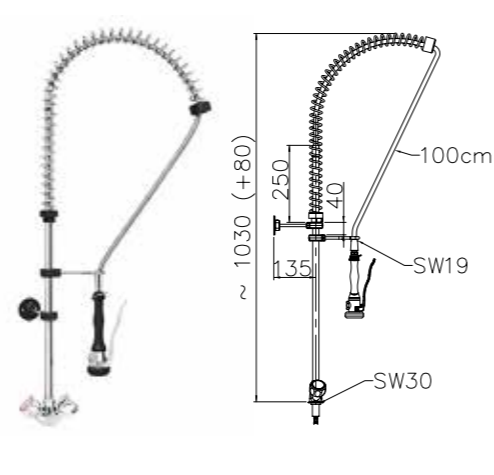
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPSL-21	19095045	Torneira chuveiro duas águas com monocomando	-



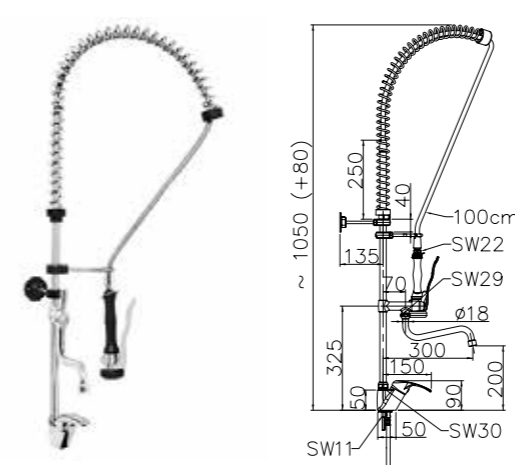
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPTH-21-MS	19095046	Torneira chuveiro duas águas com torneira	-



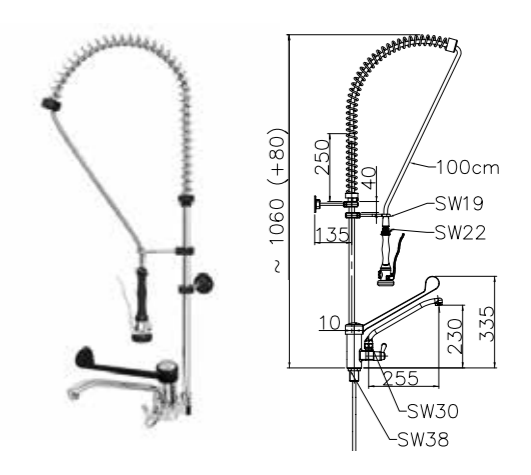
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPTH-11-MS	19095043	Torneira chuveiro uma água com torneira	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPTH-21	19095044	Torneira chuveiro duas águas	-

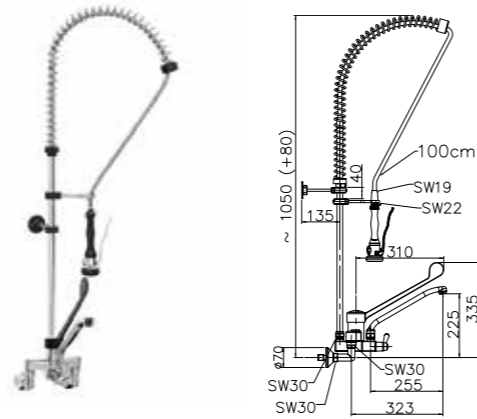
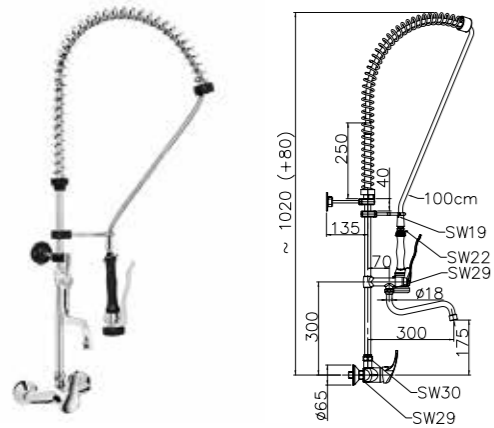


MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPSL-21-MS	19095047	Torneira chuveiro duas águas com monocomando e torneira	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPCL-21	19095048	Torneira chuveiro gerontológico e torneira	-

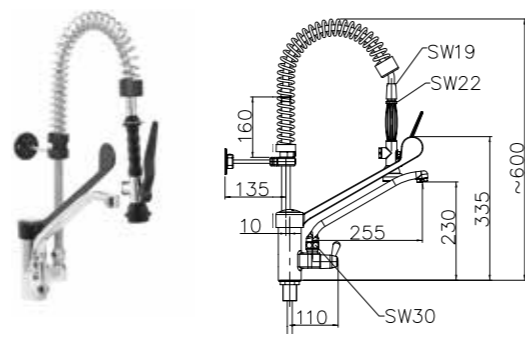
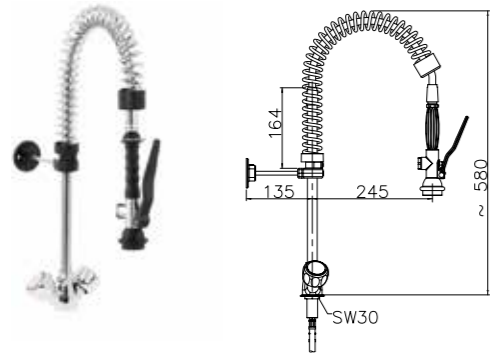
Altura 1200 mm



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPSL-22W-MS	19095049	Torneira chuveiro parede com torneira	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPCL-22W	19095060	Torneira chuveiro gerontológico de parede	-

Altura 600 mm

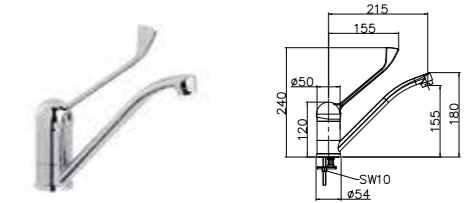
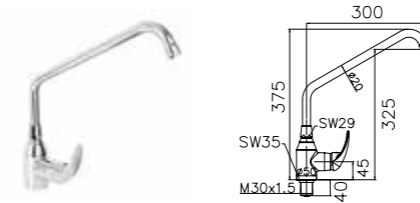


MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FP6TH-21	19095061	Torneira chuveiro duas águas altura 600 mm	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FP6CL-21	19095062	Torneira chuveiro duas águas com torneira gerontológica altura 600 mm	-

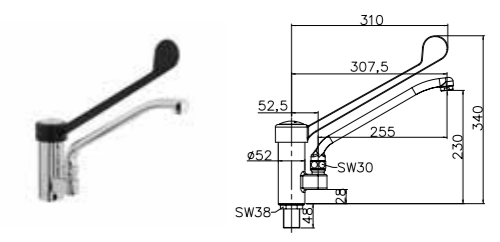
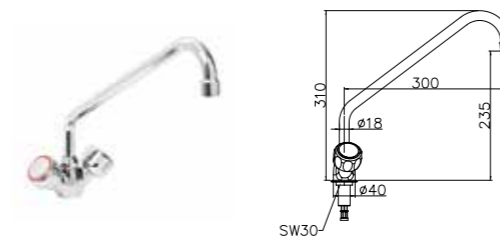
## Torneiras manuais com cano

- Torneira manual com cano de alta qualidade. Desenhada para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Fabricada em latão cromado de alta densidade.
- O desenho ergonómico dos manipuladores facilita a abertura, regulação e encerramento do caudal da água.
- Casquilhos flexíveis para ligação à rede e todos os acessórios necessários para a instalação.



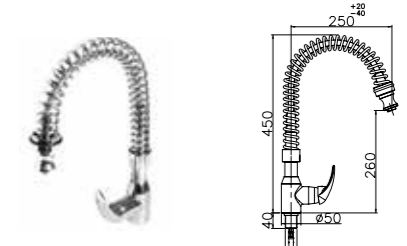
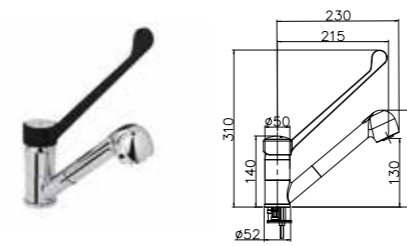
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FMSL-123	19095063	Torneira misturadora monocomando cano alto	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FMCL-112	19095064	Torneira misturadora monocomando alto, cano baixo	-



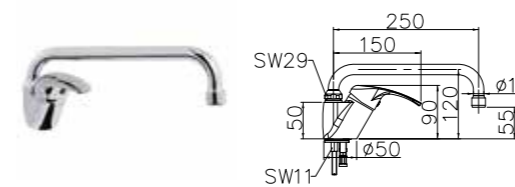
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FMTH-123	19095065	Torneira misturadora com manipuladores	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FMCL-123	19095066	Torneira misturadora cotovelo gerontológico	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FMCL-112R	19095067	Torneira misturadora monocomando cano extraível	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FSMSL-122	19095068	Torneira misturadora monocomando com espiral	-



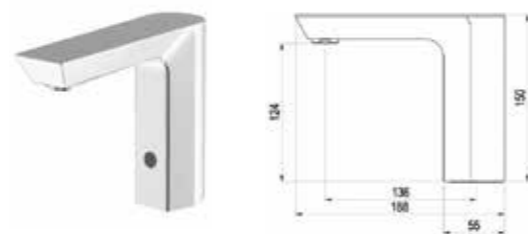
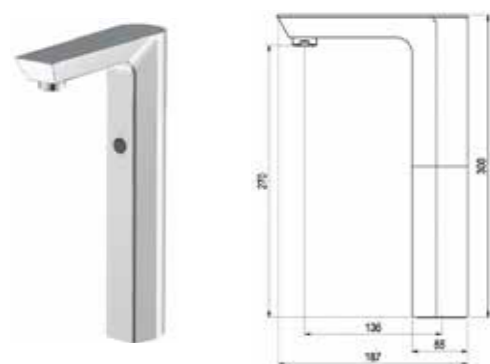
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FMSL-112	19095070	Torneira misturadora monocomando cano baixo	-

## Torneiras electrónicas com cano

- Torneira eletrónica de funcionamento automático com ação mediante sensores de raios infravermelhos para abertura e encerramento sem contacto manual. Desenhada para uso intensivo em cozinhas profissionais.

- Garante total higiene e maior comodidade de utilização, sem necessidade de pedais ou botões.  
- Corpo de latão e cromado de alta qualidade e dureza.

- Encerramento automático da válvula elétrica em caso de corte elétrico ou de pilha esgotada.  
- Casquilhos flexíveis para ligação à rede e todos os acessórios necessários para a instalação.  
- Válvula misturadora não incluída.



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FE-121	19095073	Torneira eletrónica de cano alto para rede elétrica	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FE-111	19095074	Torneira eletrónica para rede elétrica	-
FE-111 B	19095075	Torneira eletrónica com pilhas	-

## Torneiras extensíveis

- Torneira extensível concebida para uso intensivo em restauração, indústria das carnes, peixarias, coletividades, catering, etc.  
- Estrutura e suportes construídos totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.

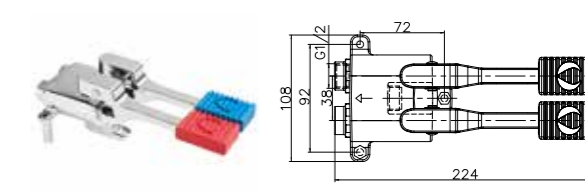
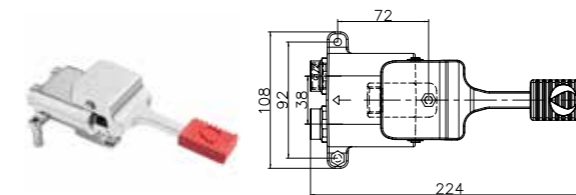
- Equipadas com mangueira para uso alimentar, resistente à temperatura.  
- Instalação na parede.  
- Mangueira retrátil com sistema de bloqueio que permite manter o comprimento desejado sem esforço.



MODELO	CÓDIGO	COMPRIMENTO MANGUEIRA (m)	€
WOR-10	19101240	10	-
WOR-15	19101242	15	-

## Acessórios

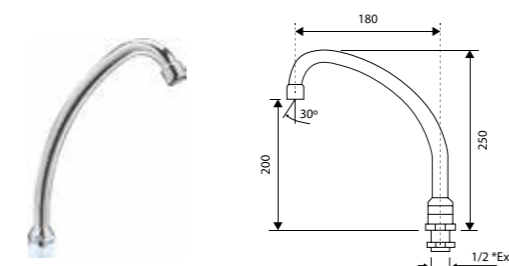
### Botões de pedal



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FM-1	19095076	Botão de pedal duas águas, simples	-

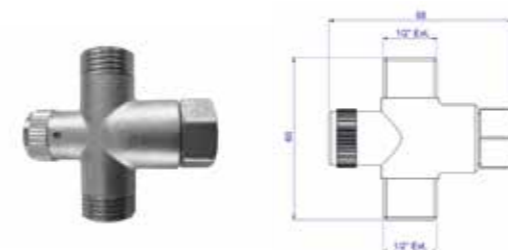
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FM-2	19095077	Botão de pedal duas águas, duplo	-

### Outros acessórios



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FM-111	19095078	Grifo giratório caño alto	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPS-100	19095082	Mangueira flexível de aço inoxidável com cobertura de plástico resistente a altas pressões e temperaturas. Comprimento de 1000 mm. União 1/2" G	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
MV	19095552	Válvula misturadora com regulador e válvulas anti-retorno	-



# Mesas de trabalho e armários

Mesas de trabalho.....	447
— Mesas de parede.....	449
— Mesas centrais.....	451
— Mesas de parede com cuba .....	453
— Mesas altura 600 mm.....	455
— Bancadas .....	457
— Mesas de parede com gavetas.....	459
— Mesas angulares.....	459
— Mesas para desperdícios .....	460
— Mesas para reciclagem.....	460
— Prateleiras de bancada .....	461
— Acessórios .....	462
— Opções.....	465
Armários .....	466
— Armários de parede .....	466
— Armários altos.....	467

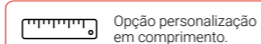


Facilitando o trabalho diário na cozinha.



Acesso ao site

## Mesas de parede


 Opção personalização em comprimento.


TWDDR3R-614

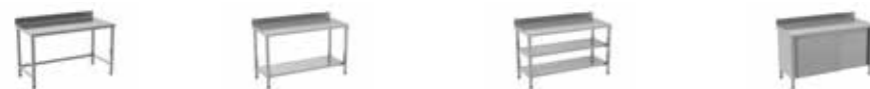


Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado (exceto modelos com portas).**
- **Opção envio montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

## Gama 500



DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO	€	COM UMA (1) PRATELEIRA	€	COM DUAS (2) PRATELEIRAS	€	COM PORTAS	TIPO DE PORTA	€
	TWLR-5		TWS1-5		TWS2-5		TWD-5		
600x500x850	19093246	-	19093257	-	19093268	-	-	-	-
800x500x850	19093247	-	19093258	-	19093269	-	19093279	Articuladas	-
1000x500x850	19093248	-	19093259	-	19093270	-	19093280	De correr	-
1200x500x850	19093249	-	19093260	-	19093271	-	19093281	De correr	-
1400x500x850	19093250	-	19093261	-	19093272	-	19093282	De correr	-
1500x500x850	19093251	-	19093262	-	19093273	-	-	-	-
1600x500x850	19093252	-	19093263	-	19093274	-	19093283	De correr	-
1800x500x850	19093253	-	19093264	-	19093275	-	19093284	De correr	-
2000x500x850	19093254	-	19093265	-	19093276	-	19093285	De correr	-
2200x500x850	19093255	-	19093266	-	19093277	-	-	-	-
2400x500x850	19093256	-	19093267	-	19093278	-	-	-	-

## Gama 600




DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO	€	COM UMA (1) PRATELEIRA	€	COM DUAS (2) PRATELEIRAS	€	COM PORTAS	TIPO DE PORTA	€	PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS		€
	TWLR-6		TWS1-6		TWS2-6		TWD-6			À DIREITA	À ESQUERDA	
										TWDDR3R-6	TWDDR3L-6	
600x600x850	19093364	-	19093383	-	19093402	-	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093365	-	19093384	-	19093403	-	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093366	-	19093385	-	19093404	-	19093421	Batente	-	-	-	-
900x600x850	19093367	-	19093386	-	19093405	-	-	-	-	-	-	-
1000x600x850	19093368	-	19093387	-	19093406	-	19093422	De correr	-	-	-	-
1100x600x850	19093369	-	19093388	-	19093407	-	-	-	-	-	-	-
1200x600x850	19093370	-	19093389	-	19093408	-	19093423	De correr	-	-	-	-
1300x600x850	19093371	-	19093390	-	19093409	-	-	-	-	-	-	-
1400x600x850	19093372	-	19093391	-	19093410	-	19093424	De correr	-	19093590	19093596	-
1500x600x850	19093373	-	19093392	-	19093411	-	-	-	-	-	-	-
1600x600x850	19093374	-	19093393	-	19093412	-	19093425	De correr	-	19093591	19093597	-
1700x600x850	19093375	-	19093394	-	19093413	-	-	-	-	-	-	-
1800x600x850	19093376	-	19093395	-	19093414	-	19093426	De correr	-	19093592	19093598	-
1900x600x850	19093377	-	19093396	-	19093415	-	-	-	-	-	-	-
2000x600x850	19093378	-	19093397	-	19093416	-	19093427	De correr	-	19093593	19093599	-
2200x600x850	19093379	-	19093398	-	19093417	-	19093428	De correr	-	19093594	19093600	-
2400x600x850	19093380	-	19093399	-	19093418	-	19093429	De correr	-	19093595	19093601	-
2600x600x850	19093381	-	19093400	-	19093419	-	19093430	De correr	-	-	-	-
2800x600x850	19093382	-	19093401	-	19093420	-	19093431	De correr	-	-	-	-

## Gama 700

DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO	€	COM UMA (1) PRATELEIRA	€	COM DUAS (2) PRATELEIRAS	€	COM PORTAS	TIPO DE PORTA	€	PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS		€
	TWLR-7		TWS1-7		TWS2-7		TWD-7			À DIREITA	À ESQUERDA	
										TWDDR3R-7	TWDDR3L-7	
600x700x850	19093510	-	19093529	-	19093548	-	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093511	-	19093530	-	19093549	-	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093512	-	19093531	-	19093550	-	19093567	Batente	-	-	-	-
900x700x850	19093513	-	19093532	-	19093551	-	-	-	-	-	-	-
1000x700x850	19093514	-	19093533	-	19093552	-	19093568	De correr	-	-	-	-
1100x700x850	19093515	-	19093534	-	19093553	-	-	-	-	-	-	-
1200x700x850	19093516	-	19093535	-	19093554	-	19093569	De correr	-	-	-	-
1300x700x850	19093517	-	19093536	-	19093555	-	-	-	-	-	-	-
1400x700x850	19093518	-	19093537	-	19093556	-	19093570	De correr	-	19093614	19093620	-
1500x700x850	19093519	-	19093538	-	19093557	-	-	-	-	-	-	-
1600x700x850	19093520	-	19093539	-	19093558	-	19093571	De correr	-	19093615	19093621	-
1700x700x850	19093521	-	19093540	-	19093559	-	-	-	-	-	-	-
1800x700x850	19093522	-	19093541	-	19093560	-	19093572	De correr	-	19093616	19093622	-
1900x700x850	19093523	-	19093542	-	19093561	-	-	-	-	-	-	-
2000x700x850	19093524	-	19093543	-	19093562	-	19093573	De correr	-	19093617	19093623	-
2200x700x850	19093525	-	19093544	-	19093563	-	19093574	De correr	-	19093618	19093624	-
2400x700x850	19093526	-	19093545	-	19093564	-	19093575	De correr	-	19093619	19093625	-
2600x700x850	19093527	-	19093546	-	19093565	-	19093576	De correr	-	-	-	-
2800x700x850	19093528	-	19093547	-	19093566	-	19093577	De correr	-	-	-	-

## Mesas centrais

 Opção de personalização em comprimento.


TCDDR3R-614



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Cantos frontais de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).

- **Fornecido desmontado (exceto modelos com portas).**
- **Opção envio montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

## Gama 500



DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO	€	COM UMA (1) PRATELEIRA	€	COM DUAS (2) PRATELEIRAS	€
	TCLR-5		TCS1-5		TCS2-5	
600x500x850	19093213	-	19093224	-	19093235	-
800x500x850	19093214	-	19093225	-	19093236	-
1000x500x850	19093215	-	19093226	-	19093237	-
1200x500x850	19093216	-	19093227	-	19093238	-
1400x500x850	19093217	-	19093228	-	19093239	-
1500x500x850	19093218	-	19093229	-	19093240	-
1600x500x850	19093219	-	19093230	-	19093241	-
1800x500x850	19093220	-	19093231	-	19093242	-
2000x500x850	19093221	-	19093232	-	19093243	-
2200x500x850	19093222	-	19093233	-	19093244	-
2400x500x850	19093223	-	19093234	-	19093245	-

## Gama 600




DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO	€	COM UMA (1) PRATELEIRA	€	COM DUAS (2) PRATELEIRAS	€	COM PORTAS	€	PORTAS DE PASSAGEM	€	TIPO DE PORTAS	PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS		€
	TCLR-6		TCS1-6		TCS2-6		TCD-6		TCDP-6			À DIREITA	À ESQUERDA	
												TCDDR3R-6	TCDDR3L-6	
600x600x850	19093286	-	19093305	-	19093324	-	-	-	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093287	-	19093306	-	19093325	-	-	-	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093288	-	19093307	-	19093326	-	19093343	-	-	-	Articuladas	-	-	-
900x600x850	19093289	-	19093308	-	19093327	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1000x600x850	19093290	-	19093309	-	19093328	-	19093344	-	19093354	-	De correr	-	-	-
1100x600x850	19093291	-	19093310	-	19093329	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1200x600x850	19093292	-	19093311	-	19093330	-	19093345	-	19093355	-	De correr	-	-	-
1300x600x850	19093293	-	19093312	-	19093331	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1400x600x850	19093294	-	19093313	-	19093332	-	19093346	-	19093356	-	De correr	19093578	19093584	-
1500x600x850	19093295	-	19093314	-	19093333	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1600x600x850	19093296	-	19093315	-	19093334	-	19093347	-	19093357	-	De correr	19093579	19093585	-
1700x600x850	19093297	-	19093316	-	19093335	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1800x600x850	19093298	-	19093317	-	19093336	-	19093348	-	19093358	-	De correr	19093580	19093586	-
1900x600x850	19093299	-	19093318	-	19093337	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2000x600x850	19093300	-	19093319	-	19093338	-	19093349	-	19093359	-	De correr	19093581	19093587	-
2200x600x850	19093301	-	19093320	-	19093339	-	19093350	-	19093360	-	De correr	19093582	19093588	-
2400x600x850	19093302	-	19093321	-	19093340	-	19093351	-	19093361	-	De correr	19093583	19093589	-
2600x600x850	19093303	-	19093322	-	19093341	-	19093352	-	19093362	-	De correr	-	-	-
2800x600x850	19093304	-	19093323	-	19093342	-	19093353	-	19093363	-	De correr	-	-	-

## Gama 700

DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO	€	COM UMA (1) PRATELEIRA	€	COM DUAS (2) PRATELEIRAS	€	COM PORTAS	€	PORTAS DE PASSAGEM	€	TIPO DE PORTAS	PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS		€
	TCLR-7		TCS1-7		TCS2-7		TCD-7		TCDP-7			À DIREITA	À ESQUERDA	
												TCDDR3R-7	TCDDR3L-7	
600x700x850	19093432	-	19093451	-	19093470	-	-	-	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093433	-	19093452	-	19093471	-	-	-	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093434	-	19093453	-	19093472	-	19093489	-	-	-	Articuladas	-	-	-
900x700x850	19093435	-	19093454	-	19093473	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1000x700x850	19093436	-	19093455	-	19093474	-	19093490	-	19093500	-	De correr	-	-	-
1100x700x850	19093437	-	19093456	-	19093475	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1200x700x850	19093438	-	19093457	-	19093476	-	19093491	-	19093501	-	De correr	-	-	-
1300x700x850	19093439	-	19093458	-	19093477	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1400x700x850	19093440	-	19093459	-	19093478	-	19093492	-	19093502	-	De correr	19093602	19093608	-
1500x700x850	19093441	-	19093460	-	19093479	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1600x700x850	19093442	-	19093461	-	19093480	-	19093493	-	19093503	-	De correr	19093603	19093609	-
1700x700x850	19093443	-	19093462	-	19093481	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1800x700x850	19093444	-	19093463	-	19093482	-	19093494	-	19093504	-	De correr	19093604	19093610	-
1900x700x850	19093445	-	19093464	-	19093483	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2000x700x850	19093446	-	19093465	-	19093484	-	19093495	-	19093505	-	De correr	19093605	19093611	-
2200x700x850	19093447	-	19093466	-	19093485	-	19093496	-	19093506	-	De correr	19093606	19093612	-
2400x700x850	19093448	-	19093467	-	19093486	-	19093497	-	19093507	-	De correr	19093607	19093613	-
2600x700x850	19093449	-	19093468	-	19093487	-	19093498	-	19093508	-	De correr	-	-	-
2800x700x850	19093450	-	19093469	-	19093488	-	19093499	-	19093509	-	De correr	-	-	-



# Mesas de parede com cuba

 Opção de personalização em comprimento.



TWDDR3R-B1L-614



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado (exceto modelos com portas).**
- **Opção envio montado.**
- **Opção fechadura na porta.**



## Gama 600



DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO			COM UMA (1) PRATELEIRA		
	CUBA À DIREITA	€	CUBA À ESQ.	€	CUBA AO CENTRO	€
	TWLR-B1R-6		TWLR-B1L-6		TWLR-B1C-6	
1000x600x850	19093626	-	19093637	-	-	-
1200x600x850	19093627	-	19093638	-	-	-
1400x600x850	19093628	-	19093639	-	-	-
1500x600x850	19093629	-	19093640	-	19093648	-
1600x600x850	19093630	-	19093641	-	19093649	-
1800x600x850	19093631	-	19093642	-	19093650	-
2000x600x850	19093632	-	19093643	-	19093651	-
2200x600x850	19093633	-	19093644	-	-	-
2400x600x850	19093634	-	19093645	-	-	-
2600x600x850	19093635	-	19093646	-	-	-
2800x600x850	19093636	-	19093647	-	-	-

## Gama 700




DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO			COM UMA (1) PRATELEIRA		
	CUBA À DIREITA	€	CUBA À ESQ.	€	CUBA AO CENTRO	€
	TWLR-B1R-7		TWLR-B1L-7		TWLR-B1C-7	
1000x700x850	19093652	-	19093663	-	-	-
1200x700x850	19093653	-	19093664	-	-	-
1400x700x850	19093654	-	19093665	-	-	-
1500x700x850	19093655	-	19093666	-	19093674	-
1600x700x850	19093656	-	19093667	-	19093675	-
1800x700x850	19093657	-	19093668	-	19093676	-
2000x700x850	19093658	-	19093669	-	19093677	-
2200x700x850	19093659	-	19093670	-	-	-
2400x700x850	19093660	-	19093671	-	-	-
2600x700x850	19093661	-	19093672	-	-	-
2800x700x850	19093662	-	19093673	-	-	-

DIMENSÕES (mm)	COM PORTAS CORREDIÇAS			COM PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS		
	CUBA À DIREITA	€	CUBA À ESQ.	€	CUBA AO CENTRO	€
	TWD-B1R-6		TWD-B1L-6		TWD-B1C-6	
1000x600x850	19093730	-	19093740	-	-	-
1200x600x850	19093731	-	19093741	-	-	-
1400x600x850	19093732	-	19093742	-	-	-
1600x600x850	19093733	-	19093743	-	19093750	-
1800x600x850	19093734	-	19093744	-	19093751	-
2000x600x850	19093735	-	19093745	-	19093752	-
2200x600x850	19093736	-	19093746	-	-	-
2400x600x850	19093737	-	19093747	-	-	-
2600x600x850	19093738	-	19093748	-	-	-
2800x600x850	19093739	-	19093749	-	-	-

DIMENSÕES (mm)	COM PORTAS CORREDIÇAS			COM PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS		
	CUBA À DIREITA	€	CUBA À ESQ.	€	CUBA AO CENTRO	€
	TWD-B1R-7		TWD-B1L-7		TWD-B1C-7	
1000x700x850	19093753	-	19093763	-	-	-
1200x700x850	19093754	-	19093764	-	-	-
1400x700x850	19093755	-	19093765	-	-	-
1600x700x850	19093756	-	19093766	-	19093773	-
1800x700x850	19093757	-	19093767	-	19093774	-
2000x700x850	19093758	-	19093768	-	19093775	-
2200x700x850	19093759	-	19093769	-	-	-
2400x700x850	19093760	-	19093770	-	-	-
2600x700x850	19093761	-	19093771	-	-	-
2800x700x850	19093762	-	19093772	-	-	-

## Mesas altura 600 mm


 Opção de personalização em comprimento.


T6CS1-614



Ver opções

- Desenhada para suporte de aparelhos de cozinha e para situar a altura de trabalho em 850-900 mm.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 600 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).

- **Fornecido desmontado.**- **Opção envio montado.**

## Gama 600



## MESA DE PAREDE

## MESA CENTRAL

DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO		COM UMA (1) PRATELEIRA		COM MARCO REFORÇO		COM UMA (1) PRATELEIRA	
	T6WLR-6	€	T6WS1-6	€	T6CLR-6	€	T6CS1-6	€
600x600x600	19093996	-	19094015	-	19093958	-	19093977	-
700x600x600	19093997	-	19094016	-	19093959	-	19093978	-
800x600x600	19093998	-	19094017	-	19093960	-	19093979	-
900x600x600	19093999	-	19094018	-	19093961	-	19093980	-
1000x600x600	19094000	-	19094019	-	19093962	-	19093981	-
1100x600x600	19094001	-	19094020	-	19093963	-	19093982	-
1200x600x600	19094002	-	19094021	-	19093964	-	19093983	-
1300x600x600	19094003	-	19094022	-	19093965	-	19093984	-
1400x600x600	19094004	-	19094023	-	19093966	-	19093985	-
1500x600x600	19094005	-	19094024	-	19093967	-	19093986	-
1600x600x600	19094006	-	19094025	-	19093968	-	19093987	-
1700x600x600	19094007	-	19094026	-	19093969	-	19093988	-
1800x600x600	19094008	-	19094027	-	19093970	-	19093989	-
1900x600x600	19094009	-	19094028	-	19093971	-	19093990	-
2000x600x600	19094010	-	19094029	-	19093972	-	19093991	-
2200x600x600	19094011	-	19094030	-	19093973	-	19093992	-
2400x600x600	19094012	-	19094031	-	19093974	-	19093993	-
2600x600x600	19094013	-	19094032	-	19093975	-	19093994	-
2800x600x600	19094014	-	19094033	-	19093976	-	19093995	-

## Gama 700



## MESA DE PAREDE

## MESA CENTRAL

DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO		COM UMA (1) PRATELEIRA		COM MARCO REFORÇO		COM UMA (1) PRATELEIRA	
	T6WLR-7	€	T6WS1-7	€	T6CLR-7	€	T6CS1-7	€
600x700x600	19094072	-	19094091	-	19094034	-	19094053	-
700x700x600	19094073	-	19094092	-	19094035	-	19094054	-
800x700x600	19094074	-	19094093	-	19094036	-	19094055	-
900x700x600	19094075	-	19094094	-	19094037	-	19094056	-
1000x700x600	19094076	-	19094095	-	19094038	-	19094057	-
1100x700x600	19094077	-	19094096	-	19094039	-	19094058	-
1200x700x600	19094078	-	19094097	-	19094040	-	19094059	-
1300x700x600	19094079	-	19094098	-	19094041	-	19094060	-
1400x700x600	19094080	-	19094099	-	19094042	-	19094061	-
1500x700x600	19094081	-	19094100	-	19094043	-	19094062	-
1600x700x600	19094082	-	19094101	-	19094044	-	19094063	-
1700x700x600	19094083	-	19094102	-	19094045	-	19094064	-
1800x700x600	19094084	-	19094103	-	19094046	-	19094065	-
1900x700x600	19094085	-	19094104	-	19094047	-	19094066	-
2000x700x600	19094086	-	19094105	-	19094048	-	19094067	-
2200x700x600	19094087	-	19094106	-	19094049	-	19094068	-
2400x700x600	19094088	-	19094107	-	19094050	-	19094069	-
2600x700x600	19094089	-	19094108	-	19094051	-	19094070	-
2800x700x600	19094090	-	19094109	-	19094052	-	19094071	-

## Bancadas

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.

- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.

- Desenhadas para montagem sobre suportes de parede.



TTC-714



Ver opções

### Bancadas lisas

#### Gama 600

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE TTW-6	€	CENTRAL TTC-6	€
600x600	19093823	-	19093800	-
700x600	19093824	-	19093801	-
800x600	19093825	-	19093802	-
900x600	19093826	-	19093803	-
1000x600	19093827	-	19093804	-
1100x600	19093828	-	19093805	-
1200x600	19093829	-	19093806	-
1300x600	19093830	-	19093807	-
1400x600	19093831	-	19093808	-
1500x600	19093832	-	19093809	-
1600x600	19093833	-	19093810	-
1700x600	19093834	-	19093811	-
1800x600	19093835	-	19093812	-
1900x600	19093836	-	19093813	-
2000x600	19093837	-	19093814	-
2100x600	19093838	-	19093815	-
2200x600	19093839	-	19093816	-
2300x600	19093840	-	19093817	-
2400x600	19093841	-	19093818	-
2500x600	19093842	-	19093819	-
2600x600	19093843	-	19093820	-
2700x600	19093844	-	19093821	-
2800x600	19093845	-	19093822	-

#### Gama 700

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE TTW-7	€	CENTRAL TTC-7	€
600x700	19093869	-	19093846	-
700x700	19093870	-	19093847	-
800x700	19093871	-	19093848	-
900x700	19093872	-	19093849	-
1000x700	19093873	-	19093850	-
1100x700	19093874	-	19093851	-
1200x700	19093875	-	19093852	-
1300x700	19093876	-	19093853	-
1400x700	19093877	-	19093854	-
1500x700	19093878	-	19093855	-
1600x700	19093879	-	19093856	-
1700x700	19093880	-	19093857	-
1800x700	19093881	-	19093858	-
1900x700	19093882	-	19093859	-
2000x700	19093883	-	19093860	-
2100x700	19093884	-	19093861	-
2200x700	19093885	-	19093862	-
2300x700	19093886	-	19093863	-
2400x700	19093887	-	19093864	-
2500x700	19093888	-	19093865	-
2600x700	19093889	-	19093866	-
2700x700	19093890	-	19093867	-
2800x700	19093891	-	19093868	-

Opção de personalização em comprimento.



TTW-B1C-614



Ver opções

### Bancadas com cuba

- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.

Opção de personalização em comprimento.

#### Gama 600

DIMENSÕES (mm)	CUBA À DIREITA TTW-B1R-6	€	CUBA À ESQ. TTW-B1L-6	€	CUBA AO CENTRO TTW-B1C-6	€
1000x600	19093892	-	19093903	-	19093914	-
1200x600	19093893	-	19093904	-	19093915	-
1400x600	19093894	-	19093905	-	19093916	-
1500x600	19093895	-	19093906	-	19093917	-
1600x600	19093896	-	19093907	-	19093918	-
1800x600	19093897	-	19093908	-	19093919	-
2000x600	19093898	-	19093909	-	19093920	-
2200x600	19093899	-	19093910	-	19093921	-
2400x600	19093900	-	19093911	-	19093922	-
2600x600	19093901	-	19093912	-	19093923	-
2800x600	19093902	-	19093913	-	19093924	-

#### Gama 700

DIMENSÕES (mm)	CUBA À DIREITA TTW-B1R-7	€	CUBA À ESQ. TTW-B1L-7	€	CUBA AO CENTRO TTW-B1C-7	€
1000x700	19093925	-	19093936	-	19093947	-
1200x700	19093926	-	19093937	-	19093948	-
1400x700	19093927	-	19093938	-	19093949	-
1500x700	19093928	-	19093939	-	19093950	-
1600x700	19093929	-	19093940	-	19093951	-
1800x700	19093930	-	19093941	-	19093952	-
2000x700	19093931	-	19093942	-	19093953	-
2200x700	19093932	-	19093943	-	19093954	-
2400x700	19093933	-	19093944	-	19093955	-
2600x700	19093934	-	19093945	-	19093956	-
2800x700	19093935	-	19093946	-	19093957	-



### Suportes de parede

- Fabricado em aço inoxidável  
- Compatível com bancadas de trabalho e lava-louças da gama 600/700, exceto lava-louças de 600 x 600 mm e de grande capacidade.

DESCRIÇÃO	MODELO	CÓDIGO	€/UNIT
Suporte de parede	C-6	19092785	-
Suporte de pé	CP-6	19092786	-

## Mesas de parede com gavetas



Ver opções

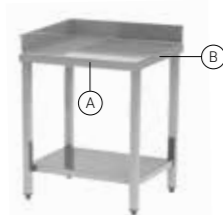
- Estrutura fechada com módulo de três (3) gavetas.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Gavetas extraíveis dotadas de guias telescópicas com travão.

- Medida útil da gaveta 304 x 435 x 105 mm.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).

- **Fornecido montado.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	GAVETAS	€
600	TWDR3-65	19094112	500x600x850	3	-
700	TWDR3-75	19094113	500x700x850	3	-

## Mesas angulares



Ver opções

### Com prateleiras

- Prateleira fabricada em aço inoxidável acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- A montagem da prateleira é realizada através da fixação de quatro (4) parafusos.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).

- **Fornecido desmontado.**- **Opção envio montado.**

DIMENSÕES (mm)		MODELO	COM UMA (1) PRATELEIRA	€	MODELO	COM DUAS (2) PRATELEIRAS	€
A	B						
600	600	T90WS1-66	19094114	-	T90WS2-66	19094118	-
700	700	T90WS1-77	19094115	-	T90WS2-77	19094119	-
600	700	T90WS1-67	19094116	-	T90WS2-67	19094120	-
700	600	T90WS1-76	19094117	-	T90WS2-76	19094121	-



Ver opções

### Com porta

- Estrutura fechada com portas.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).

- Fornecido montado.

- **Opção fechadura na porta.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
600	T90WD-6	19094122	1000x1000x600x850	-
700	T90WD-7	19094123	1000x1000x700x850	-

## Mesas para desperdícios



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Furo de resíduos com aro de borracha para retirar os desperdícios diretamente para um balde do lixo (não incluído) com diâmetro máximo de 460 mm.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.

- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).

- **Fornecido montado.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
600	TWD-R-67	19094110	700x600x850	-
700	TWD-R-77	19094111	700x700x850	-

## Mesas para reciclagem

- Desenhada para a classificação de resíduos.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.

- Furos de Ø195 mm para a colocação de aros de borracha.
- Aros de borracha (não incluídos) para retirar os desperdícios diretamente para um balde do lixo (não incluído) com diâmetro máximo de 460 mm.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).

- **Fornecido desmontado.**- **Opção envio montado.**

Ver opções



Ver opções

### De parede

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	FUROS	€
<b>ADULTOS</b>				
TWLR-R-612	19094126	1200x600x850	2	-
TWLR-R-617	19094127	1700x600x850	3	-
<b>CRIANÇAS  kids</b>				
TWLR-R-K-612	19094260	1200x600x700	2	-
TWLR-R-K-617	19094261	1700x600x700	3	-

### Central

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	FUROS	€
<b>ADULTOS</b>				
TCLR-R-612	19094124	1200x600x850	2	-
TCLR-R-617	19094125	1700x600x850	3	-
<b>CRIANÇAS  kids</b>				
TCLR-R-K-612	19094258	1200x600x700	2	-
TCLR-R-K-617	19094259	1700x600x700	3	-




### Aro de borracha

- Aro de borracha desmontável de Ø162 mm interior que facilita a identificação do contentor.
- Fácil de limpar e desinfetar.

MODELO	CÓDIGO	COR	€
R-Y232	19092787	Amarelo	-
R-B232	19092788	Azul	-
R-R232	19092789	Vermelho	-
R-G232	19092790	Verde	-



## Prateleiras de bancada

 Opção de personalização em comprimento.



F2H-313



Ver opções

- Fabricado em aço com acabamento acetinado.
- Instalação fácil através da realização de pequenos furos na mesa onde vão ser colocados os suportes de união.
- É possível acoplá-los a todo o tipo de mesas de trabalho.
- **Fornecido desmontado.**

### Simplex

TAMANHO MESA (mm)	DIMENSÕES (mm)	NEUTRO F1N-3	€	Hz	TENSÃO	LUZ E CALOR HALOGENEO F1H-3	POTÊNCIA (W)	€	CALOR CERÂMICO F1C-3	POTÊNCIA (W)	€
1000	700x350x400	19094128	-	50/60	230V 1N	-	-	-	-	-	-
1200	900x350x400	19094129	-	50/60	230V 1N	19094138	600	-	19094147	500	-
1400	1100x350x400	19094130	-	50/60	230V 1N	19094139	600	-	19094148	500	-
1600	1300x350x400	19094131	-	50/60	230V 1N	19094140	900	-	19094149	750	-
1800	1500x350x400	19094132	-	50/60	230V 1N	19094141	900	-	19094150	750	-
2000	1700x350x400	19094133	-	50/60	230V 1N	19094142	1200	-	19094151	1000	-
2200	1900x350x400	19094134	-	50/60	230V 1N	19094143	1200	-	19094152	1000	-
2400	2100x350x400	19094135	-	50/60	230V 1N	19094144	1500	-	19094153	1250	-
2600	2300x350x400	19094136	-	50/60	230V 1N	19094145	1500	-	19094154	1250	-
2800	2500x350x400	19094137	-	50/60	230V 1N	19094146	1800	-	19094155	1500	-

### Duplo

TAMANHO MESA (mm)	DIMENSÕES (mm)	NEUTRO F2N-3	€	Hz	TENSÃO	LUZ E CALOR HALOGENEO F2H-3	POTÊNCIA (W)	€	CALOR CERÂMICO F2C-3	POTÊNCIA (W)	€
1000	700x350x700	19094156	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1200	900x350x700	19094157	-	50/60	230V 1N	19094166	1200	-	19094175	1000	-
1400	1100x350x700	19094158	-	50/60	230V 1N	19094167	1200	-	19094176	1000	-
1600	1300x350x700	19094159	-	50/60	230V 1N	19094168	1800	-	19094177	1500	-
1800	1500x350x700	19094160	-	50/60	230V 1N	19094169	1800	-	19094178	1500	-
2000	1700x350x700	19094161	-	50/60	230V 1N	19094170	2400	-	19094179	2000	-
2200	1900x350x700	19094162	-	50/60	230V 1N	19094171	2400	-	19094180	2000	-
2400	2100x350x700	19094163	-	50/60	230V 1N	19094172	3000	-	19094181	2500	-
2600	2300x350x700	19094164	-	50/60	230V 1N	19094173	3000	-	19094182	2500	-
2800	2500x350x700	19094165	-	50/60	230V 1N	19094174	3600	-	19094183	3000	-

### Ecrã de calor



DIMENSÕES (mm)	Hz	TENSÃO	MODELO	LUZ E CALOR HALOGENEO	POTÊNCIA (W)	€	MODELO	CALOR CERÂMICO	POTÊNCIA (W)	€
800x150x60	50/60	230V 1N	H-8	19092791	600	-	C-8	19092795	500	-
1200x150x60	50/60	230V 1N	H-12	19092792	900	-	C-12	19092796	750	-
1600x150x60	50/60	230V 1N	H-16	19092793	1200	-	C-16	19092797	1000	-
2000x150x60	50/60	230V 1N	H-20	19092794	1500	-	C-20	19092798	1250	-

## Acessórios



### Kit gaveta com guias telescópicas

- Fabricado em aço inoxidável.
- Gaveta extraível dotada de guias telescópicas com travão.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.
- A instalar em mesas, exceto na gama de 500.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
DR1	19092799	460x450x150	-



### Módulo gavetas

- Fabricado em aço inoxidável.
- Gaveta extraível dotada de guias telescópicas com travão.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.
- A instalar em mesas com estante, exceto na gama de 500.

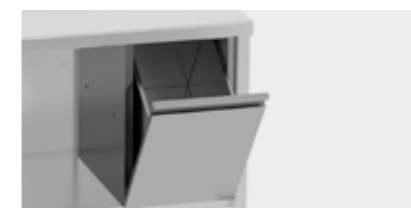
GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	GAVETAS	€
600	DR2-64	19092800	465x510x600	2	-
	DR3-64	19092801	465x510x600	3	-
700	DR2-74	19092802	465x610x600	2	-
	DR3-74	19092803	465x610x600	3	-



### Módulo gaveta grande capacidade

- Especialmente desenhado para ser usado como tremonha de pão, para colocar bolsas de desperdícios ou outras aplicações.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Gaveta extraível dotada de guias telescópicas com travão.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.
- A instalar em mesas com estante, exceto na gama de 500.

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
600	DR1-64	19092804	465x510x600	-
700	DR1-74	19092805	465x610x600	-



### Módulo de tremonha de caixote do lixo

- Especialmente concebido para ser utilizado como tremonha de lixo.
- Feito de aço inoxidável.
- Abertura com tampa articulada.
- Facilidade de montagem sem a necessidade de soldar.
- Para ser montado em mesas com prateleira, exceto na gama 500.

CAPACIDADE	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	€
600	WH-6	19106211	400x510x600	-
700	WH-7	19106212	400x610x600	-



### Módulo corpo de guias

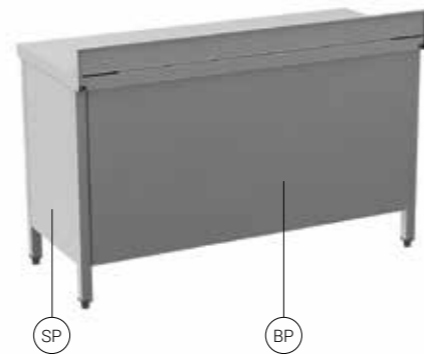
- Fabricado em aço inoxidável.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.
- Oito (8) pares de guias com uma separação de 70 mm.
- A instalar em mesas com estante, exceto na gama de 500.

CAPACIDADE	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	€
1xGN 1/1	GS-35	19092806	380x560x590	-
600x400	GS-46	19092807	660x436x596	-

## Teto lateral

- Desenhado para proteger zonas de passagem e dividir zonas de armazenamento.
- Fabricado em aço inoxidável.

- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.
- A instalar em mesas com estante.



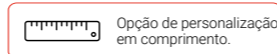
GAMA	MODELO	CÓDIGO	€
500	SP-5	19092808	-
600	SP-6	19092809	-
700	SP-7	19092810	-

## Teto traseiro

- Desenhado para proteger zonas de passagem e dividir zonas de armazenamento.

- Fabricado em aço inoxidável.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.

- A instalar em mesas com estante.



Ver opções

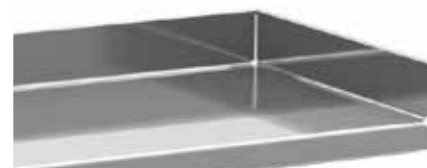
MODELO	TAMANHO MESA (mm)	CÓDIGO	€
BP-6	600	19094184	-
BP-7	700	19094185	-
BP-8	800	19094186	-
BP-9	900	19094187	-
BP-10	1000	19094188	-
BP-11	1100	19094189	-
BP-12	1200	19094190	-
BP-13	1300	19094191	-
BP-14	1400	19094192	-
BP-15	1500	19094193	-

MODELO	TAMANHO MESA (mm)	CÓDIGO	€
BP-16	1600	19094194	-
BP-17	1700	19094195	-
BP-18	1800	19094196	-
BP-19	1900	19094197	-
BP-20	2000	19094198	-
BP-22	2200	19094199	-
BP-24	2400	19094200	-
BP-26	2600	19094201	-
BP-28	2800	19094202	-

## Placa lateral postiça para mesas

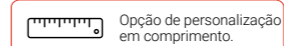
- Especialmente desenhado para ser montado facilmente sobre qualquer mesa.

- Fabricado em aço inoxidável AISI- 304 18/10.



GAMA	MODELO	CÓDIGO	POSIÇÃO	€
500	TPB-5 R	19092811	Direita	-
	TPB-5 L	19092812	Esquerda	-
600	TPB-6 R	19092813	Direita	-
	TPB-6 L	19092814	Esquerda	-
700	TPB-7 R	19092815	Direita	-
	TPB-7 L	19092816	Esquerda	-

## Prateleiras



- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Reforçado através de âncoras para conferir maior robustez ao móvel.
- Melhor utilização do espaço, ao

- poderem ser acrescentadas e montadas posteriormente.
- A montagem da prateleira é realizada através da fixação de quatro (4) parafusos.



NS-614



Ver opções

TAMANHO MESA (mm)	CÓDIGO (GAMA 500)		CÓDIGO (GAMA 600)		CÓDIGO (GAMA 700)	
	NS-5	€	NS-6	€	NS-7	€
600	19094209	-	19094220	-	19094239	-
700	-	--	19094221	-	19094240	-
800	19094210	-	19094222	-	19094241	-
900	-	-	19094223	-	19094242	-
1000	19094211	-	19094224	-	19094243	-
1100	-	-	19094225	-	19094244	-
1200	19094212	-	19094226	-	19094245	-
1300	-	-	19094227	-	19094246	-
1400	19094213	-	19094228	-	19094247	-
1500	19094214	-	19094229	-	19094248	-
1600	19094215	-	19094230	-	19094249	-
1700	-	-	19094231	-	19094250	-
1800	19094216	-	19094232	-	19094251	-
1900	-	-	19094233	-	19094252	-
2000	19094217	-	19094234	-	19094253	-
2200	19094218	-	19094235	-	19094254	-
2400	19094219	-	19094236	-	19094255	-
2600	-	-	19094237	-	19094256	-
2800	-	-	19094238	-	19094257	-

## Tampa para aro de resíduos

- Especialmente desenhada para ser colocada sobre o aro de resíduos para cobertura do mesmo.



MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	-

## Kit rodas

- Rodas de Ø125 mm.
- São montadas nos pés quadrados de 40 x 40 mm.



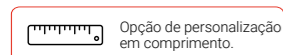
MODELO	CÓDIGO	N.º RODAS	COMPRIMENTO MESA	€
CK-4	19092817	4	<= 2000 mm	-
CK-5	19092818	5	mesas angulares com porta	-
CK-6	19092819	6	> 2000 mm	-

## Opções

### Opção envio montado.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
A	0201-0001	Até 1200 mm	-
A	0201-0002	Até 2000 mm	-
A	0201-0003	Até 2800 mm	-

### Opção de personalização em comprimento.



Indicar medida de comprimento pretendida, preço e código do modelo imediatamente superior.

### Opção de âncoras de reforço em aço inoxidável.

DIMENSÕES (mm)	ABREVIATURA	BANCADA	€	ABREVIATURA	UMA (1) PRATELEIRA	€	ABREVIATURA	BANCADA E UMA (1) PRATELEIRA	€	ABREVIATURA	BANCADA E DUAS (2) PRATELEIRAS	€
Até 1200 mm	ST	0205-0001	-	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-	ST2S	0205-0016	-
Até 1600 mm	ST	0205-0002	-	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-	ST2S	0205-0017	-
Até 2000 mm	ST	0205-0003	-	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-	ST2S	0205-0018	-
Até 2400 mm	ST	0205-0004	-	SS	0205-0009	-	STS	0205-0014	-	ST2S	0205-0019	-
Até 2800 mm	ST	0205-0005	-	SS	0205-0010	-	STS	0205-0015	-	ST2S	0205-0020	-

### Opção fechadura na porta.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
CR	0206-0001	Uma (1) fechadura	-
CR	0206-0002	Duas (2) fechaduras	-
CR	0206-0004	Quatro (4) fechaduras	-

### Opção furo para torneira Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
33R1	0208-0001	Um (1) furo à direita	-
33L1	0208-0002	Um (1) furo à esquerda	-
33C1	0208-0003	Um (1) furo ao centro	-

### Opção altura móvel.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	-

Nota: aplicável a lava-louças com largura de 600 e 700 mm.

### Opção espessura 1,5 mm em bancadas.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
1.5	0204-0001	Até 1200 mm	-
1.5	0204-0002	Até 2000 mm	-
1.5	0204-0003	Até 2800 mm	-

### Opção placa lateral dobrada e soldada em bancada.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Direito	-
SPL	0207-0002	Esquerdo	-
SPRL	0207-0003 *	Direito + Esquerdo	-

\* Comprimento máximo até 2600 mm.

### Opção um (1) furo para resíduos com aro de borracha preto na bancada.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
RR	0209-0001	Um (1) furo com aro à direita	-
RL	0209-0002	Um (1) furo com aro à esquerda	-
RC	0209-0003	Um (1) furo com aro ao centro	-
RCR	0209-0004	Um (1) furo com aro ao centro direita. A partir de bancadas de 2200 mm.	-
RCL	0209-0005	Um (1) furo com aro ao centro esquerda. A partir de bancadas de 2200 mm.	-
R	0209-0006	Um (1) furo com aro personalizado.	-

## Armários de parede



- Armário desenhado para otimizar o espaço disponível na cozinha profissional.
- Construído totalmente em aço inoxidável.
- Sistema simples de ancoragem à parede, todos os acessórios para fixação incluídos.
- Prateleira intermédia regulável em altura.
- **Fornecido montado**

### Aberto



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
CWS1-410	19092847	1000x400x600	-
CWS1-412	19092848	1200x400x600	-
CWS1-414	19092849	1400x400x600	-
CWS1-416	19092850	1600x400x600	-
CWS1-418	19092851	1800x400x600	-

### Portas articuladas



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	N.º PORTAS	€
CWHD-45	19092845	500x400x600	1	-
CWHD-410	19092846	1000x400x600	2	-

### Portas de correr



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
CWD-410	19092852	1000x400x600	-
CWD-412	19092853	1200x400x600	-
CWD-414	19092854	1400x400x600	-
CWD-416	19092855	1600x400x600	-
CWD-418	19092856	1800x400x600	-

### Armário angular com porta



- Modelo para unir armários de parede em esquinas com ângulo de 90°.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
C90WD-4	19092859	700x400x600	-

## Portas corredeiras com escorredor de pratos



- Modelo com capacidade para armazenar 36 pratos de diâmetro máx. 280 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
CWDD-410	19092857	1000x400x600	-
CWDD-412	19092858	1200x400x600	-

## Suporte cubetas



- Fabricada em aço inoxidável.  
- Suporte para cubetas a colocar por baixo dos armários (cubetas não incluídas).

MODELO	CÓDIGO	€
GNS-4	19092860	-

PARA ARMÁRIOS DE COMPRIMENTO (mm)	QUANTIDADE DE SUPORTES A SOLICITAR
500	2
1000	5
1200	6
1400	7
1600	8
1800	9

## Armários altos

## Armários de pé

- Especialmente desenhado para otimizar o espaço disponível na cozinha profissional.  
- Construído totalmente em aço inoxidável.

- Três (3) prateleiras intermédias de aço inoxidável com âncoras de reforço. A prateleira central é fixa, as outras duas são reguláveis em altura.  
- Fechadura com chave incluída.  
- **Fornecido montado.**

## Com portas batentes



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	N.º PORTAS	€
CSHD-66	19092862	600x600x1900	1	-
CSHD-610	19092863	1000x600x1900	2	-

## Com portas corredeiras



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
CSD-612	19092864	1200x600x1900	-
CSD-614	19092865	1400x600x1900	-
CSD-616	19092866	1600x600x1900	-

## Armários de limpeza

- Especialmente desenhado para organizar e classificar os produtos de limpeza, preservando-os ocultos da zona de trabalho.  
- Construído totalmente em aço inoxidável.  
- Três (3) prateleiras intermédias de aço inoxidável e espaço para a organização e classificação dos utensílios de limpeza.  
- Fechadura com chave incluída.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	N.º PORTAS	€
CCHD-66	19092874	600x600x1900	1	-
CCHD-610	19092875	1000x600x1900	2	-

## Teto inclinado

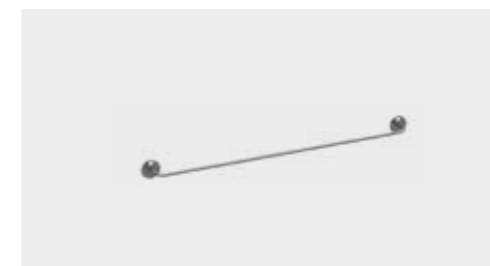
- Acessório para evitar a acumulação de pó e sujidade na parte superior do armário.  
- Fabricado em aço inoxidável.  
- Instalação fácil sobre os armários de pé.



DIMENSÕES (mm)	MODELO	CÓDIGO	€
600x600x200	CSHDIP-66	19092867	-
1000x600x200	CSHDIP-610	19092868	-
1200x600x200	CSDIP-612	19092871	-
1400x600x200	CSDIP-614	19092872	-
1600x600x200	CSDIP-616	19092873	-

## Suporte utensílios

- Fabricado em tubo de aço inoxidável AISI 304 18/10 de Ø8 mm.  
- Placas soldadas com furos para apertar à parede (tampões e parafusos incluídos).

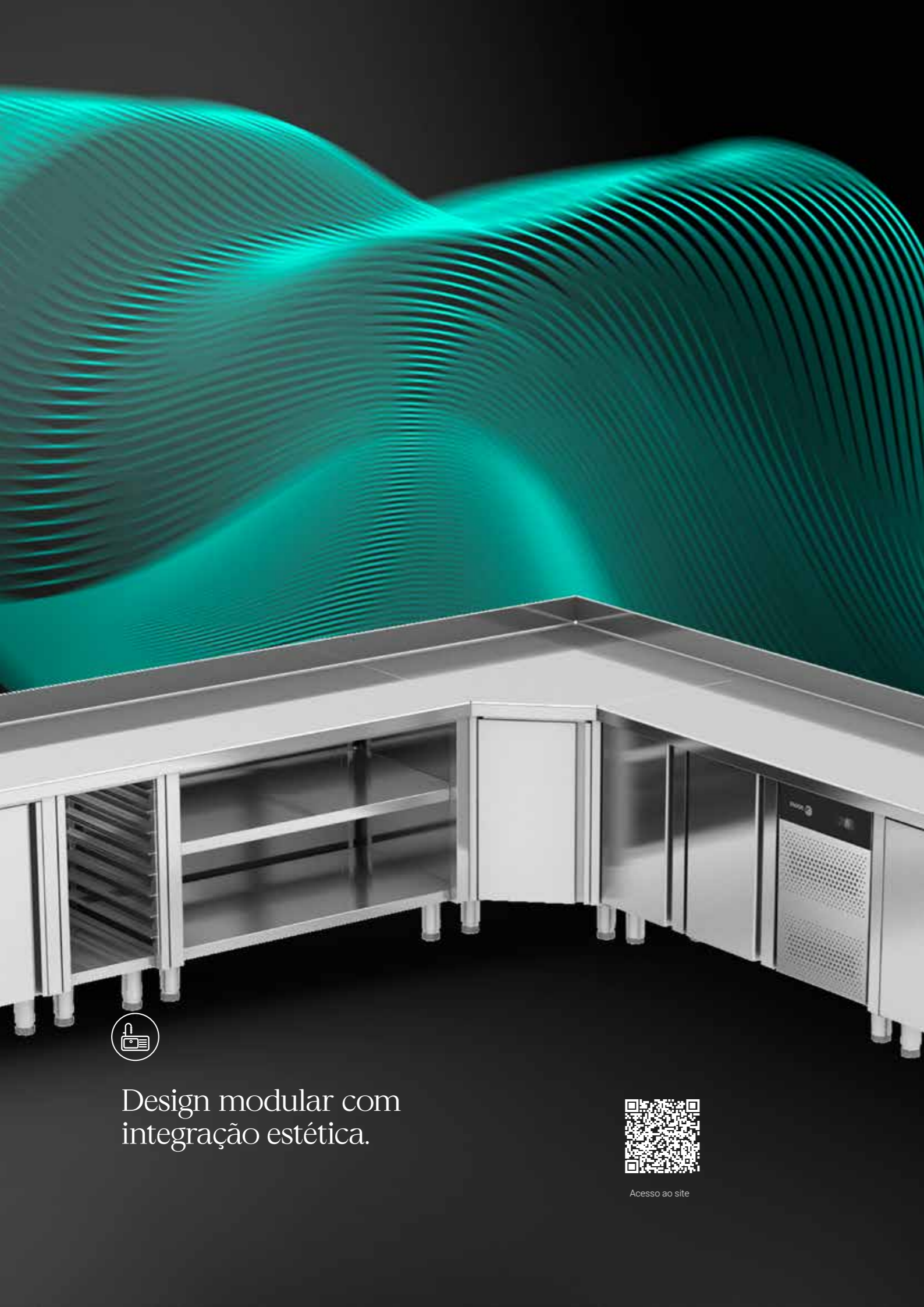


MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
UH-6	19092861	600x40x40	-



# Composição de móveis neutros e quentes

— Móveis com prateleiras.....	471
— Móveis com portas corrediças.....	472
— Móveis com portas batentes.....	473
— Móveis com gavetas.....	474
— Móveis com portas corrediças e gavetas.....	475
— Móveis quentes.....	477
— Móveis com corpos de guias.....	478
— Móveis altura 600 mm.....	479
— Móveis angulares.....	480
— Móveis para desperdícios.....	480
— Móveis de lava-louças.....	481
— Bancadas.....	483
— Móveis para reciclagem.....	485
— Acessórios.....	486
— Opções.....	487




Design modular com  
integração estética.



Acesso ao site

## Móveis com prateleiras

 Opção de personalização em comprimento.



TMWS1-614



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.

- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**




### Gama 600

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€	DE PASSAGEM	€	DE PASSAGEM SEM BANCADA	€
	TMWS1-6		TMCS1-6		TMS1-6 SE		TMPS1-6		TMPS1-6 SE	
600x600x850	19094353	-	19094363	-	19094373	-	19094313	-	19094323	-
800x600x850	19094354	-	19094364	-	19094374	-	19094314	-	19094324	-
1000x600x850	19094355	-	19094365	-	19094375	-	19094315	-	19094325	-
1200x600x850	19094356	-	19094366	-	19094376	-	19094316	-	19094326	-
1400x600x850	19094357	-	19094367	-	19094377	-	19094317	-	19094327	-
1600x600x850	19094358	-	19094368	-	19094378	-	19094318	-	19094328	-
1800x600x850	19094359	-	19094369	-	19094379	-	19094319	-	19094329	-
2000x600x850	19094360	-	19094370	-	19094380	-	19094320	-	19094330	-
2200x600x850	19094361	-	19094371	-	19094381	-	19094321	-	19094331	-
2400x600x850	19094362	-	19094372	-	19094382	-	19094322	-	19094332	-

### Gama 700

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€	DE PASSAGEM	€	DE PASSAGEM SEM BANCADA	€
	TMWS1-7		TMCS1-7		TMS1-7 SE		TMPS1-7		TMPS1-7 SE	
600x700x850	19094383	-	19094393	-	19094403	-	19094333	-	19094343	-
800x700x850	19094384	-	19094394	-	19094404	-	19094334	-	19094344	-
1000x700x850	19094385	-	19094395	-	19094405	-	19094335	-	19094345	-
1200x700x850	19094386	-	19094396	-	19094406	-	19094336	-	19094346	-
1400x700x850	19094387	-	19094397	-	19094407	-	19094337	-	19094347	-
1600x700x850	19094388	-	19094398	-	19094408	-	19094338	-	19094348	-
1800x700x850	19094389	-	19094399	-	19094409	-	19094339	-	19094349	-
2000x700x850	19094390	-	19094400	-	19094410	-	19094340	-	19094350	-
2200x700x850	19094391	-	19094401	-	19094411	-	19094341	-	19094351	-
2400x700x850	19094392	-	19094402	-	19094412	-	19094342	-	19094352	-

## Móveis com portas de correr

 Opção de personalização em comprimento.



TMWD-614



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.

- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**



### Gama 600

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€	PARA BANCADAS COM CUBA	€	DE PASSAGEM	€	DE PASSAGEM SEM BANCADA	€
	TMWD-6		TMCD-6		TMD-6 SE		TMD-6 OB SE		TMDP-6		TMDP-6 SE	
1000x600x850	19094437	-	19094443	-	19094449	-	19094455	-	19094413	-	19094419	-
1200x600x850	19094438	-	19094444	-	19094450	-	19094456	-	19094414	-	19094420	-
1400x600x850	19094439	-	19094445	-	19094451	-	19094457	-	19094415	-	19094421	-
1600x600x850	19094440	-	19094446	-	19094452	-	19094458	-	19094416	-	19094422	-
1800x600x850	19094441	-	19094447	-	19094453	-	19094459	-	19094417	-	19094423	-
2000x600x850	19094442	-	19094448	-	19094454	-	19094460	-	19094418	-	19094424	-

### Gama 700

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€	PARA BANCADAS COM CUBA	€	DE PASSAGEM	€	DE PASSAGEM SEM BANCADA	€
	TMWD-7		TMCD-7		TMD-7 SE		TMD-7 OB SE		TMDP-7		TMDP-7 SE	
1000x700x850	19094461	-	19094467	-	19094473	-	19094479	-	19094425	-	19094431	-
1200x700x850	19094462	-	19094468	-	19094474	-	19094480	-	19094426	-	19094432	-
1400x700x850	19094463	-	19094469	-	19094475	-	19094481	-	19094427	-	19094433	-
1600x700x850	19094464	-	19094470	-	19094476	-	19094482	-	19094428	-	19094434	-
1800x700x850	19094465	-	19094471	-	19094477	-	19094483	-	19094429	-	19094435	-
2000x700x850	19094466	-	19094472	-	19094478	-	19094484	-	19094430	-	19094436	-

## Móveis com portas batentes



TMWHD-68



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.

- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**



### Gama 600

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€	PARA BANCADAS COM CUBA	€	DE PASSAGEM	€	DE PASSAGEM SEM BANCADA	€
	TMWHD-6		TMCHD-6		TMHD-6 SE		TMHD-6 OB SE		TMCHDP-6		TMHDP-6 SE	
400x600x850	19094497	-	19094501	-	19094505	-	-	-	19094527	-	19094531	-
600x600x850	19094498	-	19094502	-	19094506	-	19094509	-	19094528	-	19094532	-
800x600x850	19094499	-	19094503	-	19094507	-	19094510	-	19094529	-	19094533	-
1000x600x850	19094500	-	19094504	-	19094508	-	19094511	-	19094530	-	19094534	-

### Gama 700

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€	PARA BANCADAS COM CUBA	€	DE PASSAGEM	€	DE PASSAGEM SEM BANCADA	€
	TMWHD-7		TMCHD-7		TMHD-7 SE		TMHD-7 OB SE		TMCHDP-7		TMHDP-7 SE	
400x700x850	19094512	-	19094516	-	19094520	-	-	-	19094535	-	19094539	-
600x700x850	19094513	-	19094517	-	19094521	-	19094524	-	19094536	-	19094540	-
800x700x850	19094514	-	19094518	-	19094522	-	19094525	-	19094537	-	19094541	-
1000x700x850	19094515	-	19094519	-	19094523	-	19094526	-	19094538	-	19094542	-

## Móveis com gavetas



TMWDR3-64



TMWDR1-66



TMWWH-66



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.

- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

### Móveis com 3 gavetas

- Móvel com três (3) gavetas.
- Gavetas extraíveis dotadas de guias telescópicas com travão.
- Medida útil da gaveta 304 x 435 x 105 mm.



GAMA	DIMENSÕES (mm)	MODELO	DE PAREDE	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SEM	€
			TMWDR3-64		TMCDR3-64	19094486		TMDR3-64 SE	19094487	
600	400x600x850	TMWDR3-64	19094485	-	TMCDR3-64	19094486	-	TMDR3-64 SE	19094487	-
700	400x700x850	TMWDR3-74	19094488	-	TMCDR3-74	19094489	-	TMDR3-74 SE	19094490	-

### Móveis com gaveta de grande capacidade

- Especialmente desenhado para ser usado como tremonha de pão, para colocar bolsas de desperdícios ou outras aplicações.
- Gaveta extraível dotada de quatro (4) guias telescópicas com travão.



GAMA	DIMENSÕES (mm)	MODELO	DE PAREDE	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SEM	€
			TMWDR1-66		TMCDR1-66	19094492		TMDR1-66 SE	19094493	
600	600x600x850	TMWDR1-66	19094491	-	TMCDR1-66	19094492	-	TMDR1-66 SE	19094493	-
700	600x700x850	TMWDR1-76	19094494	-	TMCDR1-76	19094495	-	TMDR1-76 SE	19094496	-

### Elementos com tremonha

- Especialmente concebido a ser utilizado como dispensador de pão, para colocar sacos de lixo ou outras aplicações.
- Abertura com tampa articulada.



GAMA	DIMENSÕES (mm)	MODELO	DE PAREDE	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SEM	€
			TMWWH-66		TMCWH-66	19106418		TMWH-66 SE	19106421	
600	600x600x850	TMWWH-66	19106416	-	TMCWH-66	19106418	-	TMWH-66 SE	19106421	-
700	600x700x850	TMWWH-76	19106417	-	TMCWH-76	19106420	-	TMWH-76 SE	19106422	-




## Móveis com portas corrediças e gavetas



TMWDDR3R-614



TMWDDR3L-614

 Opção de personalização em comprimento.



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10

- mm / + 50 mm).
- Prateleira intermédia lisa, fabricada em aço inoxidável, regulável em altura e reforçada através de âncoras.
- Módulo com três (3) gavetas incluído.
- Gavetas extraíveis dotadas de guias telescópicas com travão.
- Medida útil da gaveta 304 x 435 x 105 mm.
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

### Gavetas mão direita



#### Gama 600

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€
	TMWDDR3R-6		TMDDR3R-6		TMDDR3R-6 SE	
1400x600x850	19094579	-	19094585	-	19094591	-
1600x600x850	19094580	-	19094586	-	19094592	-
1800x600x850	19094581	-	19094587	-	19094593	-
2000x600x850	19094582	-	19094588	-	19094594	-
2200x600x850	19094583	-	19094589	-	19094595	-
2400x600x850	19094584	-	19094590	-	19094596	-

#### Gama 700

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€
	TMWDDR3R-7		TMDDR3R-7		TMDDR3R-7 SE	
1400x700x850	19094597	-	19094603	-	19094609	-
1600x700x850	19094598	-	19094604	-	19094610	-
1800x700x850	19094599	-	19094605	-	19094611	-
2000x700x850	19094600	-	19094606	-	19094612	-
2200x700x850	19094601	-	19094607	-	19094613	-
2400x700x850	19094602	-	19094608	-	19094614	-



### Gavetas mão esquerda



#### Gama 600

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€
	TMWDDR3L-6		TMDDR3L-6		TMDDR3L-6 SE	
1400x600x850	19094543	-	19094549	-	19094555	-
1600x600x850	19094544	-	19094550	-	19094556	-
1800x600x850	19094545	-	19094551	-	19094557	-
2000x600x850	19094546	-	19094552	-	19094558	-
2200x600x850	19094547	-	19094553	-	19094559	-
2400x600x850	19094548	-	19094554	-	19094560	-

#### Gama 700

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€
	TMWDDR3L-7		TMDDR3L-7		TMDDR3L-7 SE	
1400x700x850	19094561	-	19094567	-	19094573	-
1600x700x850	19094562	-	19094568	-	19094574	-
1800x700x850	19094563	-	19094569	-	19094575	-
2000x700x850	19094564	-	19094570	-	19094576	-
2200x700x850	19094565	-	19094571	-	19094577	-
2400x700x850	19094566	-	19094572	-	19094578	-



## Móveis quentes



TMWH-614



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros, através de bancada comum ou independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- Calefação interior por ar forçado. Aquecimento rápido, graças ao sistema de resistência/ventilador que produz uma circulação eficiente do ar quente no interior.
- Isolamento com lã de rocha.
- Termostato eletrónico, com visor digital, para regular a temperatura para o nível pretendido na reserva quente.
- Temperatura de trabalho na reserva quente: de +30 °C a +90 °C.
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

### Gama 600



DIMENSÕES (mm)	Hz	TENSÃO	POTÊNCIA (W)	DE PAREDE TMWH-6	€	CENTRAL TMCH-6	€	SEM BANCADA TMH-6 SE	€
1200x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094681	-	19094645	-	19094649	-
1400x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094682	-	19094646	-	19094650	-
1600x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094683	-	19094647	-	19094651	-
1800x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094684	-	19094648	-	19094652	-



DIMENSÕES (mm)	Hz	TENSÃO	POTÊNCIA (W)	DE PASSAGEM TMPH-6	€	DE PASSAGEM SEM BANCADA TMPH-6 SE	€
1200x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094663	-	19094667	-
1400x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094664	-	19094668	-
1600x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094665	-	19094669	-
1800x600x850	50/60	230V 1N	3000	19094666	-	19094670	-

### Gama 700



DIMENSÕES (mm)	Hz	TENSÃO	POTÊNCIA (W)	DE PAREDE TMWH-7	€	CENTRAL TMCH-7	€	SEM BANCADA TMH-7 SE	€
1200x700x850	50/60	230V 1N	1565	19094685	-	19094653	-	19094658	-
1400x700x850	50/60	230V 1N	1565	19094686	-	19094654	-	19094659	-
1600x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094687	-	19094655	-	19094660	-
1800x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094688	-	19094656	-	19094661	-
2000x700x850	50/60	230V 1N	3000	19094689	-	19094657	-	19094662	-



DIMENSÕES (mm)	Hz	TENSÃO	POTÊNCIA (W)	DE PASSAGEM TMPH-7	€	DE PASSAGEM SEM BANCADA TMPH-7 SE	€
1200x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094671	-	19094676	-
1400x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094672	-	19094677	-
1600x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094673	-	19094678	-
1800x700x850	50/60	230V 1N	3000	19094674	-	19094679	-
2000x700x850	50/60	230V 1N	3000	19094675	-	19094680	-

## Móveis com corpo de guias



TMC-78 GN



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de

- bancada comum ou independente.
- Desenhados para guardar grelhas ou cubetas.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

### Gama 600

CAPACIDADE	DIMENSÕES (MM)	MODELO	DE PAREDE	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SEM BANCADA	€
1xGN 1/1	400x600x850	TMW-64 GN	19094627	-	TMC-64 GN	19094629	-	TM-64 GN SE	19094631	-
2xGN 1/1	800x600x850	TMW-68 GN	19094628	-	TMC-68 GN	19094630	-	TM-68 GN SE	19094632	-

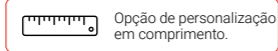
### Gama 700

CAPACIDADE	DIMENSÕES (MM)	MODELO	DE PAREDE	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SEM BANCADA	€
1xGN 1/1	400x700x850	TMW-74 GN	19094633	-	TMC-74 GN	19094637	-	TM-74 GN SE	19094641	-
1x600x400	500x700x850	TMW-75 P	19094634	-	TMC-75 P	19094638	-	TM-75 P SE	19094642	-
2xGN 1/1	800x700x850	TMW-78 GN	19094635	-	TMC-78 GN	19094639	-	TM-78 GN SE	19094643	-
2x600x400	1000x700x850	TMW-710 P	19094636	-	TMC-710 P	19094640	-	TM-710 P SE	19094644	-

## Móveis altura 600 mm



TM6W-612



Opção de personalização em comprimento.



TM6WHD-68



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável, totalmente integrável com os restantes elementos neutros de altura 600 mm, através de bancada comum ou independente.

- Base inferior reforçada através de âncoras, o que garante uma excelente estabilidade.
- Desenhada para suporte de aparelhos de cozinha e para situar a altura de trabalho em 850-900 mm, com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura em porta (móveis com portas batentes).**

### Móveis abertos



DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE TM6W-6   TM6W-7	€	CENTRAL TM6C-6   TM6C-7	€	SEM BANCADA TM6-6 SE   TM6-7 SE	€
<b>GAMA 600</b>						
600x600x600	19094690	-	19094696	-	19094702	-
800x600x600	19094691	-	19094697	-	19094703	-
1000x600x600	19094692	-	19094698	-	19094704	-
1200x600x600	19094693	-	19094699	-	19094705	-
1400x600x600	19094694	-	19094700	-	19094706	-
1600x600x600	19094695	-	19094701	-	19094707	-
<b>GAMA 700</b>						
600x700x600	19094708	-	19094714	-	19094720	-
800x700x600	19094709	-	19094715	-	19094721	-
1000x700x600	19094710	-	19094716	-	19094722	-
1200x700x600	19094711	-	19094717	-	19094723	-
1400x700x600	19094712	-	19094718	-	19094724	-
1600x700x600	19094713	-	19094719	-	19094725	-

### Móveis com portas batentes



DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE TM6WHD-6   TM6WHD-7	€	CENTRAL TM6CHD-6   TM6CHD-7	€	SEM BANCADA TM6HD-6 SE   TM6HD-7 SE	€
<b>GAMA 600</b>						
400x600x600	19094726	-	19094730	-	19094734	-
600x600x600	19094727	-	19094731	-	19094735	-
800x600x600	19094728	-	19094732	-	19094736	-
1000x600x600	19094729	-	19094733	-	19094737	-
<b>GAMA 700</b>						
400x700x600	19094738	-	19094742	-	19094746	-
600x700x600	19094739	-	19094743	-	19094747	-
800x700x600	19094740	-	19094744	-	19094748	-
1000x700x600	19094741	-	19094745	-	19094749	-

## Móveis angulares



TM90W-6 R



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada independente.
- Desenhados para otimizar o espaço nas esquinas, mantendo uma linha homogênea com móveis neutros e quentes.

### Móveis angulares fechados

- Especialmente desenhados com um módulo de acoplamento de uma (1) porta batente para facilitar a união a outra bancada.

### Gama 600

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	POSIÇÃO	€
TM90W-6 R	19094621	1100x600x850	Direita	-
TM90W-6 L	19094622	1100x600x850	Esquerda	-

### Móveis angulares com porta

#### Gama 600

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
TM90WD-6	19094625	1000x1000x600x850	-

- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

- Requer bancada com espaço de 500 mm sobre o módulo de acoplamento.

- Esquinas retas.

### Gama 700

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	POSIÇÃO	€
TM90W-7 R	19094623	1200x700x850	Direita	-
TM90W-7 L	19094624	1200x700x850	Esquerda	-

### Gama 700

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
TM90WD-7	19094626	1000x1000x700x850	-

## Móveis para desperdícios



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.

- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- Furo de resíduos com aro de borracha para retirar os desperdícios diretamente para um balde do lixo (não incluído) com diâmetro máximo de 360 mm.

- **Fornecido montado.**



GAMA	DIMENSÕES (mm)	MODELO	DE PAREDE	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SEM BANCADA	€
600	600x600x850	TMWD-R-66	19094615	-	TMCD-R-66	19094616	-	TMD-R-66 SE	19094617	-
700	600x700x850	TMWD-R-76	19094618	-	TMCD-R-76	19094619	-	TMD-R-76 SE	19094620	-

# Móveis de lava-louça



Ver opções

- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros, através de bancada independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- Bancadas fabricadas totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura com rebordo perimetral.

- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**



## Gama 600

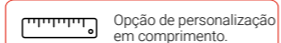
MODELO	DIMENSÕES (mm)	MÓVEIS COM PORTAS	TIPO DE PORTA	€	MÓVEIS COM PORTAS E ESPAÇO PARA MÁQUINA LAVA-LOUÇAS		TIPO DE PORTA	€
					D	WD		
SKM-66	600x600	B1	Batente	-	-	-	-	-
SKM-610	1000x600	B1 D1R	De correr	-	-	-	-	-
		B1 D1L	De correr	-	-	-	-	-
		B2	De correr	-	-	-	-	-
SKM-612	1200x600	B1 D1R	De correr	-	19094766	Articuladas	-	-
		B1 D1L	De correr	-	19094767	Articuladas	-	-
		B2	De correr	-	-	-	-	-
SKM-614	1400x600	B2 D1R	De correr	-	-	-	-	-
		B2 D1L	De correr	-	-	-	-	-
		B1 D1R	De correr	-	19094768	Articuladas	-	-
		B1 D1L	De correr	-	19094769	Articuladas	-	-
SKM-616	1600x600	B2 D1R	De correr	-	-	-	-	-
		B2 D1L	De correr	-	-	-	-	-
SKM-618	1800x600	B2 D1R	De correr	-	19094770	De correr	-	-
		B2 D1L	De correr	-	19094771	De correr	-	-
SKM-620	2000x600	B2 D2RL	De correr	-	-	-	-	-



## Gama 700

MODELO	DIMENSÕES (mm)	MÓVEIS COM PORTAS	TIPO DE PORTA	€	MÓVEIS COM PORTAS E ESPAÇO PARA MÁQUINA LAVA-LOUÇAS		TIPO DE PORTA	€
					D	WD		
SKM-77	700x700	B1	Batente	-	-	-	-	-
SKM-710	1000x700	B1 D1R	De correr	-	-	-	-	-
		B1 D1L	De correr	-	-	-	-	-
		B2	De correr	-	-	-	-	-
SKM-712	1200x700	B1 D1R	De correr	-	19094789	Articuladas	-	-
		B1 D1L	De correr	-	19094790	Articuladas	-	-
		B2	De correr	-	-	-	-	-
SKM-714	1400x700	B1 D1R	De correr	-	19094791	Articuladas	-	-
		B1 D1L	De correr	-	19094792	Articuladas	-	-
		B2	De correr	-	-	-	-	-
SKM-716	1600x700	B2 D1R	De correr	-	-	-	-	-
		B2 D1L	De correr	-	-	-	-	-
SKM-718	1800x700	B2 D1R	De correr	-	19094793	De correr	-	-
		B2 D1L	De correr	-	19094794	De correr	-	-
		B3	De correr	-	-	-	-	-
SKM-720	2000x700	B2 D1R	De correr	-	-	-	-	-
		B2 D1L	De correr	-	-	-	-	-

# Bancadas



Opção de personalização em comprimento.

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.  
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.

- Desenhadas para montagem sobre composições de móveis neutros e quentes sem bancada.



Ver opções

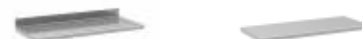
## Bancadas lisas

### Gama 600



DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE MTTW-6	€	CENTRAL MTTC-6	€
600x600	19094903	-	19094880	-
700x600	19094904	-	19094881	-
800x600	19094905	-	19094882	-
900x600	19094906	-	19094883	-
1000x600	19094907	-	19094884	-
1100x600	19094908	-	19094885	-
1200x600	19094909	-	19094886	-
1300x600	19094910	-	19094887	-
1400x600	19094911	-	19094888	-
1500x600	19094912	-	19094889	-
1600x600	19094913	-	19094890	-
1700x600	19094914	-	19094891	-
1800x600	19094915	-	19094892	-
1900x600	19094916	-	19094893	-
2000x600	19094917	-	19094894	-
2100x600	19094918	-	19094895	-
2200x600	19094919	-	19094896	-
2300x600	19094920	-	19094897	-
2400x600	19094921	-	19094898	-
2500x600	19094922	-	19094899	-
2600x600	19094923	-	19094900	-
2700x600	19094924	-	19094901	-
2800x600	19094925	-	19094902	-

### Gama 700



DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE MTTW-7	€	CENTRAL MTTC-7	€
600x700	19094949	-	19094926	-
700x700	19094950	-	19094927	-
800x700	19094951	-	19094928	-
900x700	19094952	-	19094929	-
1000x700	19094953	-	19094930	-
1100x700	19094954	-	19094931	-
1200x700	19094955	-	19094932	-
1300x700	19094956	-	19094933	-
1400x700	19094957	-	19094934	-
1500x700	19094958	-	19094935	-
1600x700	19094959	-	19094936	-
1700x700	19094960	-	19094937	-
1800x700	19094961	-	19094938	-
1900x700	19094962	-	19094939	-
2000x700	19094963	-	19094940	-
2100x700	19094964	-	19094941	-
2200x700	19094965	-	19094942	-
2300x700	19094966	-	19094943	-
2400x700	19094967	-	19094944	-
2500x700	19094968	-	19094945	-
2600x700	19094969	-	19094946	-
2700x700	19094970	-	19094947	-
2800x700	19094971	-	19094948	-

## Bancada lisa central dupla



### Gama 1200

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
MTTC-1214	19094795	1400x1200	-
MTTC-1216	19094796	1600x1200	-
MTTC-1218	19094797	1800x1200	-
MTTC-1220	19094798	2000x1200	-
MTTC-1222	19094799	2200x1200	-
MTTC-1224	19094800	2400x1200	-
MTTC-1226	19094801	2600x1200	-
MTTC-1228	19094802	2800x1200	-

### Gama 1300

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
MTTC-1314	19094803	1400x1300	-
MTTC-1316	19094804	1600x1300	-
MTTC-1318	19094805	1800x1300	-
MTTC-1320	19094806	2000x1300	-
MTTC-1322	19094807	2200x1300	-
MTTC-1324	19094808	2400x1300	-
MTTC-1326	19094809	2600x1300	-
MTTC-1328	19094810	2800x1300	-

## Bancadas com cuba

- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.

### Gama 600



DIMENSÕES (mm)	CUBA À DIREITA MTTW-B1R-6	€	CUBA À ESQUERDA MTTW-B1L-6	€	CUBA AO CENTRO MTTW-B1C-6	€
1000x600	19094972	-	19094983	-	19094994	-
1200x600	19094973	-	19094984	-	19094995	-
1400x600	19094974	-	19094985	-	19094996	-
1500x600	19094975	-	19094986	-	19094997	-
1600x600	19094976	-	19094987	-	19094998	-
1800x600	19094977	-	19094988	-	19094999	-
2000x600	19094978	-	19094989	-	19095000	-
2200x600	19094979	-	19094990	-	19095001	-
2400x600	19094980	-	19094991	-	19095002	-
2600x600	19094981	-	19094992	-	19095003	-
2800x600	19094982	-	19094993	-	19095004	-

### Gama 700

DIMENSÕES (mm)	CUBA À DIREITA MTTW-B1R-7	€	CUBA À ESQUERDA MTTW-B1L-7	€	CUBA AO CENTRO MTTW-B1C-7	€
1000x700	19095005	-	19095016	-	19095027	-
1200x700	19095006	-	19095017	-	19095028	-
1400x700	19095007	-	19095018	-	19095029	-
1500x700	19095008	-	19095019	-	19095030	-
1600x700	19095009	-	19095020	-	19095031	-
1800x700	19095010	-	19095021	-	19095032	-
2000x700	19095011	-	19095022	-	19095033	-
2200x700	19095012	-	19095023	-	19095034	-
2400x700	19095013	-	19095024	-	19095035	-
2600x700	19095014	-	19095025	-	19095036	-
2800x700	19095015	-	19095026	-	19095037	-

## Âncoras de reforço para mesas frigoríficas

- Fabricada em aço inoxidável.

- A instalar sobre mesas frigoríficas sem bancada para alinhamento em composições modulares.

MODELO	CÓDIGO	APLICA-SE A	€
R-ACP	19095383	Mesas frigoríficas GN ACP	-
R-CCP-G	19095384	Mesas frigoríficas GN CCP	-
R-CCP-S	19095385	Mesas frigoríficas Snack CCP	-

PARA MESSAS FRIGORÍFICAS COMPRIMENTO (mm)	QUANTIDADE
<2000	3
>=2000	4



## Móveis para reciclagem



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).

- Desenhada para a classificação de resíduos.
- Furos de Ø195 mm para a colocação de aros de borracha.
- Aros de borracha (não incluídos) para retirar os desperdícios diretamente para baldes do lixo (não incluídos) com diâmetro máximo de 360 mm.
- **Fornecido montado.**



### De parede

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	FUROS	€
<b>ADULTOS</b>				
TMW-R-612	19094813	1200x600x850	2	-
TMW-R-618	19094814	1800x600x850	3	-
<b>CRIANÇAS  kids</b>				
TMW-R-K-612	19094817	1200x600x700	2	-
TMW-R-K-618	19094818	1800x600x700	3	-

### Central

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	FUROS	€
<b>ADULTOS</b>				
TMC-R-612	19094811	1200x600x850	2	-
TMC-R-618	19094812	1800x600x850	3	-
<b>CRIANÇAS  kids</b>				
TMC-R-K-612	19094815	1200x600x700	2	-
TMC-R-K-618	19094816	1800x600x700	3	-



### Aro de borracha

- Aro de borracha desmontável de Ø162 mm interior que facilita a identificação do contentor.
- Fácil de limpar e desinfetar.

MODELO	CÓDIGO	COR	€
R-Y232	19092787	Amarelo	-
R-B232	19092788	Azul	-
R-R232	19092789	Vermelho	-
R-G232	19092790	Verde	-

## Acessórios

### Tampa para aro de resíduos

- Especialmente desenhada para ser colocada sobre o aro de resíduos para cobertura do mesmo.



MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	-

### Kit rodas

- Rodas de Ø125 mm.

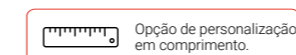


MODELO	CÓDIGO	N.º RODAS	COMPRIMENTO MESA	€
CMK-4	19092830	4	<= 2000 mm	-
CMK-5	19092831	5	Móveis angulares fechados	-
CMK-6	19092832	6	> 2000 mm	-

### Rodapés

- Fabricado em aço inoxidável e instalação fácil.

### Para móveis neutros e quentes



Opção de personalização em comprimento.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
PF-4	19094819	400	-
PF-5	19094820	500	-
PF-6	19094821	600	-
PF-8	19094822	800	-
PF-10	19094823	1000	-
PF-12	19094824	1200	-
PF-14	19094825	1400	-
PF-16	19094826	1600	-
PF-18	19094827	1800	-
PF-20	19094828	2000	-
PF-22	19092779	2200	-
PF-24	19095040	2400	-
SF-6	19092843	lateral 600 mm	-
SF-7	19092844	lateral 700 mm	-
PF-90WD	19095380	Móveis angulares fechados	-
PF-90W	19095381	Elementos de canto com porta - bancada esquerda ou direita	-

### Para mesas refrigeradas Concept

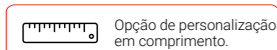
MODELO	CÓDIGO	APLICA-SE A	€
PF-CC-2G	19092833	Balcões refrigerados Concept GN de 2 portas	-
PF-CC-3G	19092834	Balcões refrigerados Concept GN de 3 portas	-
PF-CC-4G	19092835	Balcões refrigerados Concept GN de 4 portas	-
PF-CC-2G R	19092836	Balcões refrigerados remotos Concept GN de 2 portas	-
PF-CC-3G R	19092837	Balcões refrigerados remotos Concept GN de 3 portas	-
PF-CC-4G R	19092838	Balcões refrigerados remotos Concept GN de 4 portas	-
PF-CC-2S	19107247	Balcões refrigerados Concept Snack de 2 portas	-
PF-CC-3S	19092839	Balcões refrigerados Concept Snack de 3 portas	-
PF-CC-4S	19092840	Balcões refrigerados Concept Snack de 4 portas	-
PF-CC-2S R	19092841	Balcões refrigerados remotos Concept Snack de 2 portas	-
PF-CC-3S R	19092842	Balcões refrigerados remotos Concept Snack de 3 portas	-
PF-CC-4S R	19107248	Balcões refrigerados remotos Concept Snack de 4 portas	-
SF-G	19107249	Base lateral para balcões refrigerados Concept GN	-
SF-S	19107251	Base lateral para balcões refrigerados Concept Snack	-

### Para mesas refrigeradas Advance

MODELO	CÓDIGO	APLICA-SE A	€
PF-AC-2G	19095562	Mesas refrigeradas Advance GN 2 portas	-
PF-AC-3G	19095563	Mesas refrigeradas Advance GN 3 portas	-
PF-AC-4G	19095564	Mesas refrigeradas Advance GN 4 portas	-
SF-A	19107252	Rodapé lateral de mesas frigoríficas Advance GN	-

## Opções

Opção de personalização em comprimento.



Indicar medida de comprimento pretendida, preço e código do modelo imediatamente superior.

Opção espessura 1,5 mm em bancadas.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
1.5	0204-0001	Até 1200 mm	-
1.5	0204-0002	Até 2000 mm	-
1.5	0204-0003	Até 2800 mm	-

Opção de âncoras de reforço em aço inoxidável.

DIMENSÕES (mm)	ABREVIATURA	BANCADA	€	ABREVIATURA	UMA (1) PRATELEIRA	€	ABREVIATURA	BANCADA E UMA (1) PRATELEIRA	€	ABREVIATURA	BANCADA E DUAS (2) PRATELEIRAS	€
Até 1200 mm	ST	0205-0001	-	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-	ST2S	0205-0016	-
Até 1600 mm	ST	0205-0002	-	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-	ST2S	0205-0017	-
Até 2000 mm	ST	0205-0003	-	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-	ST2S	0205-0018	-
Até 2400 mm	ST	0205-0004	-	SS	0205-0009	-	STS	0205-0014	-	ST2S	0205-0019	-

Opção fechadura na porta.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
CR	0206-0001	Uma (1) fechadura	-
CR	0206-0002	Duas (2) fechaduras	-
CR	0206-0004	Quatro (4) fechaduras	-

Opção placa lateral dobrada e soldada em bancada.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Direito	-
SPL	0207-0002	Esquerdo	-
SPRL	0207-0003 *	Direito + Esquerdo	-

\* Comprimento máximo até 2600 mm.

Opção furo para torneira Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
33R1	0208-0001	Um (1) furo à direita	-
33L1	0208-0002	Um (1) furo à esquerda	-
33C1	0208-0003	Um (1) furo ao centro	-
33B1	0208-0004	Um (1) furo entre duas (2) cubas	-
33R2	0208-0005	Dois (2) furos à direita	-
33L2	0208-0006	Dois (2) furos à esquerda	-
ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
33C2	0208-0007	Dois (2) furos ao centro	-
33B2	0208-0008	Dois (2) furos entre três (3) cubas	-
33R3	0208-0009	Três (3) furos à direita	-
33L3	0208-0010	Três (3) furos à esquerda	-
33C3	0208-0011	Três (3) furos ao centro	-

Opção um (1) furo para resíduos com aro de borracha preto na bancada.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
RC	0209-0003	Um (1) furo com aro ao centro	-
R	0209-0006	Um (1) furo com aro personalizado	-

## Exemplos de composição

Composição de parede angular com integração de mesa refrigerada:



N.º	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES (mm)	QUANTIDADE
1	MTTW-726	19094969	Bancada lisa de parede	2600x700	1
2	TMDR3-74 SE	19094490	Móvel de 3 gavetas sem bancada	400x700x850	1
3	TMHD-76 SE	19094521	Móvel com portas batentes sem bancada	600x700x850	1
4	TM-74 GN SE	19094641	Móvel com 1 corpo de guias GN 1/1 sem bancada	400x700x850	1
5	TMS1-712 SE	19094406	Móvel com prateleira sem bancada	1200x700x850	1
6	TM90WD-7	19094626	Móvel angular com porta	1000x1000x700x850	1
7	MTTW-B1R-724	19095013	Bancada com cuba à direita	2400x700	1
		-	C= 2342 mm		
		33C1	0208-0003	Um (1) furo para torneira Ø 33 mm ao centro	
8	CCP-2G NT	19089829	Mesa frigorífica Concept GN 2 portas sem bancada	1342x700x850	1
9	R-CCP-G	19095384	Âncoras de reforço para mesas frigoríficas Concept	-	3
10	TMHD-710 OB SE	19094526	Móvel com portas batentes para bancadas com cuba	1000x700x850	1

Composição central dupla com integração de móvel quente:



N.º	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES (mm)	QUANTIDADE
1	MTTC-1326	19094809	Bancada lisa central dupla	2600x1300	1
2	TMS1-68 SE	19094374	Móvel com prateleira sem bancada	800x600x850	1
3	TMD-612 SE	19094450	Móvel com portas corredeiras sem bancada	1200x600x850	1
4	TMDR1-66 SE	19094493	Móvel com gaveta grande capacidade sem bancada	600x600x850	1
5	TMHD-74 SE	19094520	Móvel com portas batentes sem bancada	400x700x850	1
6	TM-710 P SE	19094644	Móvel com 2 corpos de guias 600x400 sem bancada	1000x700x850	1
7	TMH-712 SE	19094658	Móvel quente sem bancada	1200x700x850	1
8	PF-8	19094822	Rodapé	800	1
9	PF-12	19094824	Rodapé	1200	2
10	PF-6	19094821	Rodapé	600	1
11	PF-4	19094819	Rodapé	400	1
12	PF-10	19094823	Rodapé	1000	1
13	SF-6	19092843	Rodapé lateral	600	2
14	SF-7	19092844	Rodapé lateral	700	2

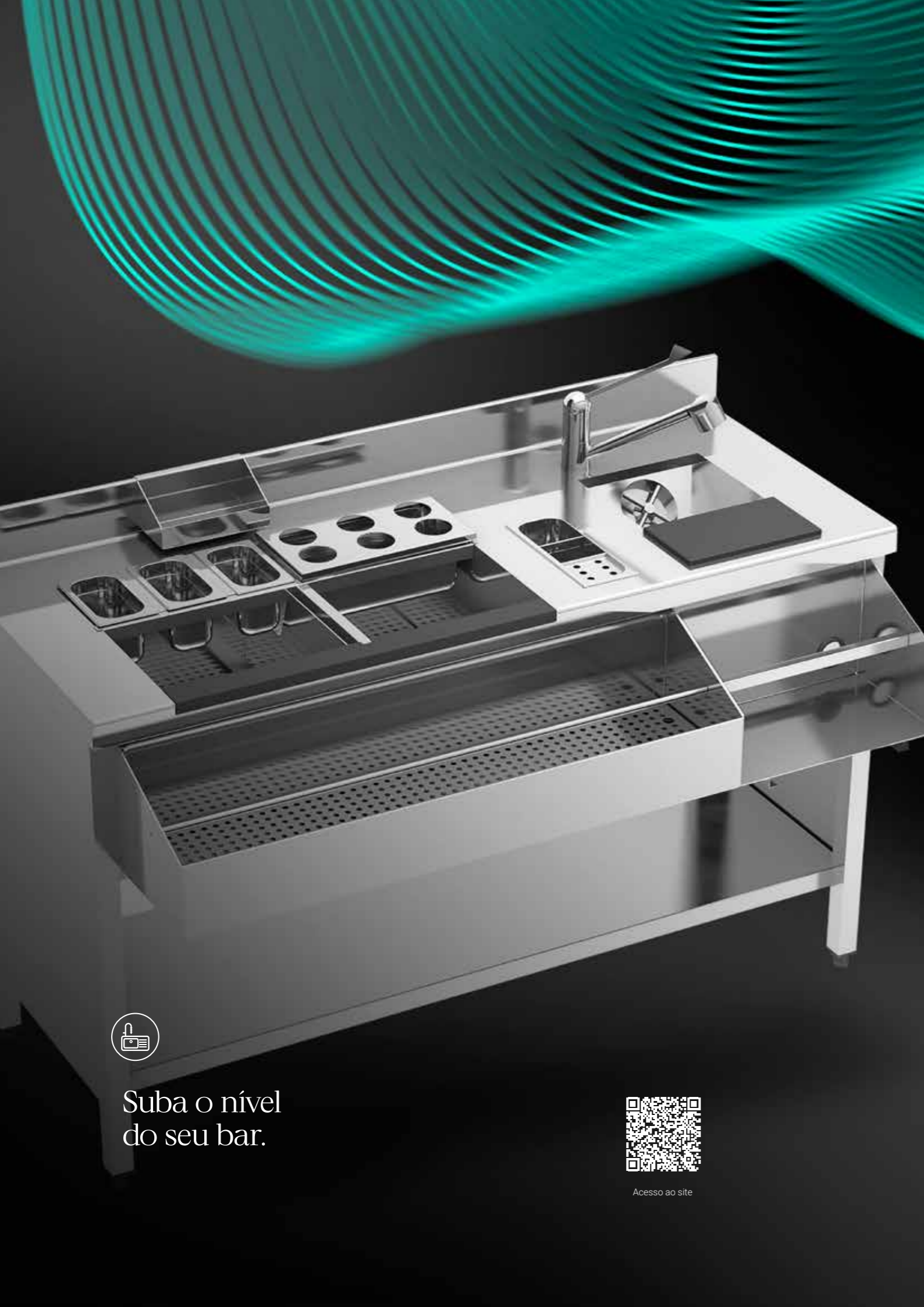
Composição de parede angular com integração de móvel quente:



N.º	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES (mm)	QUANTIDADE
1	MTTW-723	19094966	Bancada lisa de parede	2300x700x850	1
	R	0209-0006	Um (1) furo personalizado		1
2	TMD-712 SE	19094474	Móvel com portas corredeiras sem bancada	1200x700x850	1
3	TMD-R-76 SE	19094620	Móvel para desperdícios sem bancada	600x700x850	1
4	TM90W-7 R	19094623	Móvel angular fechado com bancada à direita	1200x700x850	1
5	TMWH-720	19094689	Móvel quente	2000x700x850	1

# Móveis para bar

Móveis para máquina de café e vitrina...	493
— Móveis para máquina de café .....	493
— Móveis vitrina .....	493
Estações de cocktails.....	494
— Acessórios .....	496
Opções .....	496



Suba o nível  
do seu bar.



Acesso ao site



## Móveis para café



TFS1-615 WH



Ver opções

- Especialmente concebidos para alojar uma máquina de café na zona de barra de bares, restaurantes ou lojas.

- Gama a complementar com móveis vitrina e mesas refrigeradas frente ao balcão, para configurar uma linha para cada espaço e necessidade.

- Gavetas extraíveis dotadas de guias telescópicas com travão.

- Tremonha de recolha das borras de café, com um batente de borracha amortecedor do ruído de abertura e utilização.

- Parte posterior em aço inoxidável, parcialmente aberta para instalação da máquina de café.

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.

- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.

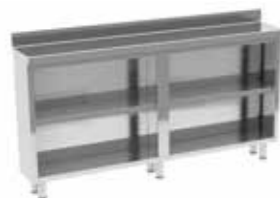
- **Fornecido montado.**

DIMENSÕES (mm)	POSIÇÃO TREMONHA	MODELO	SEM FURO NA BANCADA	€	MODELO	COM FURO NA BANCADA	€	MODELO	SEM BANCADA	€
1000x600x1050	Direita	TFS1-610 R	19094266	-	TFS1-610 R WH	19094267	-	TFS1-610 R SE	19094268	-
1000x600x1050	Esquerda	TFS1-610 L	19094269	-	TFS1-610 L WH	19094270	-	TFS1-610 L SE	19094271	-
1500x600x1050	Centro	TFS1-615	19094272	-	TFS1-615 WH	19094273	-	TFS1-615 SE	19094274	-
2000x600x1050	Centro	TFS1-620	19094275	-	TFS1-620 WH	19094276	-	TFS1-620 SE	19094277	-
2500x600x1050	Centro	TFS1-625	19094278	-	TFS1-625 WH	19094279	-	TFS1-625 SE	19094280	-

## Móveis vitrina



Opção de personalização em comprimento.



TBBS1-315



Ver opções

- Especialmente concebidos para alojar pequena maquinaria, utensílios, complementos e acessórios na zona de barra de bares, restaurantes ou lojas.

- Gama a complementar com móveis de café e mesas refrigeradas frente ao balcão, para configurar uma linha para cada espaço e necessidade.

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.

- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.

- **Fornecido montado.**

### Gama 350

DIMENSÕES (mm)	COM UMA (1) PRATELEIRA		COM DUAS (2) PRATELEIRAS	
	COM BANCADA	SEM BANCADA	COM BANCADA	SEM BANCADA
	TBBS1-3	TBBS1-3 SE	TBBS2-3	TBBS2-3 SE
1000x350x1050	19094281	19094285	19094289	19094293
1500x350x1050	19094282	19094286	19094290	19094294
2000x350x1050	19094283	19094287	19094291	19094295
2500x350x1050	19094284	19094288	19094292	19094296

### Gama 600

DIMENSÕES (mm)	COM UMA (1) PRATELEIRA		COM DUAS (2) PRATELEIRAS	
	COM BANCADA	SEM BANCADA	COM BANCADA	SEM BANCADA
	TBBS1-6	TBBS1-6 SE	TBBS2-6	TBBS2-6 SE
1000x600x1050	19094297	19094301	19094305	19094309
1500x600x1050	19094298	19094302	19094306	19094310
2000x600x1050	19094299	19094303	19094307	19094311
2500x600x1050	19094300	19094304	19094308	19094312

## Móveis para cocktails individuais



CKS1-12 BR1



Ver opções

### Mesa com cuba de gelo

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.

- Cubas com isolamento térmico e drenagem incorporada.

- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.

- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.

- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Modelo com marco reforço: três (3) travessas na parte inferior, como reforço, duas (2) nas laterais e uma (1) na parte

traseira.

Existe a possibilidade de colocar a travessa da parte traseira na posição central.

- Modelo com prateleira: prateleira fabricada em aço inoxidável acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.

A montagem da prateleira é realizada através da fixação de quatro (4) parafusos.

- Móveis de altura 900 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).

- **Fornecido montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	TIPO	CARRIL DE GARRAFAS	PRATELEIRA PARA BLENDER	€
CKLR-12 BR1	19094866	1200x610x900	Marco reforço	Simple	Não	-
CKS1-12 BR1	19094867	1200x610x900	Com prateleira	Simple	Não	-

### Mesa com cuba de gelo e lava-louça



CKS1-S-12 BR2 BS

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.

- Cubas com isolamento térmico e drenagem incorporada.

- Lava-loiças de 275x250x150 mm com drenagem incorporada.

- Torneira misturadora monocomando incluída.

- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.

- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.

- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Modelo com marco reforço: três (3)

travessas na parte inferior, como reforço, duas (2) nas laterais e uma (1) na parte traseira.

Existe a possibilidade de colocar a travessa da parte traseira na posição central.

- Modelo com prateleira: prateleira fabricada em aço inoxidável acabamento acetinado e reforçada através de âncoras. A montagem da prateleira é realizada através da fixação de quatro (4) parafusos.

- Móveis de altura 900 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).

- **Fornecido montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	TIPO	CARRIL DE GARRAFAS	PRATELEIRA PARA BLENDER	€
CKLR-S-12 BR1	19094869	1200x610x900	Marco reforço	Simple	Não	-
CKS1-S-12 BR1	19094870	1200x610x900	Com prateleira	Simple	Não	-
CKLR-S-12 BR1 BS	19107493	1200x720x900	Marco reforço	Simple	Sim	-
CKS1-S-12 BR1 BS	19107490	1200x720x900	Com prateleira	Simple	Sim	-
CKLR-S-12 BR2 BS	19094872	1200x720x900	Marco reforço	Duplo	Sim	-
CKS1-S-12 BR2 BS	19094871	1200x720x900	Com prateleira	Duplo	Sim	-
CKLR-S-15 BR1 BS	19107495	1500x720x900	Marco reforço	Simple	Sim	-
CKS1-S-15 BR1 BS	19107494	1500x720x900	Com prateleira	Simple	Sim	-
CKLR-S-15 BR2 BS	19094874	1500x720x900	Marco reforço	Duplo	Sim	-
CKS1-S-15 BR2 BS	19094873	1500x720x900	Com prateleira	Duplo	Sim	-



CKM-S-DW-15 BR2 BS

### Móvel com cuba de gelo e lava-loiça

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Cubas com isolamento térmico e drenagem incorporada.
- Lava-loiças de 275x250x150 mm com drenagem incorporada.
- Torneira misturadora monocomando incluída.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável.
- **Fornecido montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CARRIL DE GARRAFAS	PRATELEIRA PARA BLENDER	LAVAPORCIONADOR	€
CKM-S-DW-15 BR2 BS	19094878	1500x720x900	Duplo	Sim	Sim	-



CKRF-S-DW-15 BR2 BS

### Móvel com cuba de gelo, lava-loiça e reserva refrigerada

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Cubas com isolamento térmico e drenagem incorporada.
- Lava-loiças de 275x250x150 mm com drenagem incorporada.
- Torneira misturadora monocomando incluída.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Reserva refrigerada com gavetas na parte inferior, desenhada para alojar garrafas.
- Móvel de gavetas refrigeradas de aço inoxidável, desmontáveis sobre guias inoxidáveis telescópicas com sistema de auto-encerramento.
- Sistema modular de varetas que permite uma ótima organização em gavetas.
- Isolamento de poliuretano injetado ecológico, sem CFC, com uma densidade de 40 Kg/m³, permitindo uma grande poupança de energia, ao reduzir as perdas de frio.
- Vedante magnético extraível, para facilitar a limpeza e maximizar a higiene, garantindo o isolamento da reserva.
- Unidade condensadora incluída e facilmente extraível.
- Sistema de evaporação da água de descongelamento de série.
- Componentes eletrónicos de série acessíveis num único ponto, de fácil acesso, para facilitar as operações de manutenção.
- Grelha de aspiração fabricada em aço inoxidável na zona de serviço.
- Evaporador com jato de ar forçado.
- Termostato eletrónico, com visor digital, para regular a temperatura para o nível pretendido na reserva fria.
- Temperatura de trabalho na reserva fria (em condições de classe climática IV): de 0 °C a +4 °C.
- **Fornecido montado.**

MODELO	GÁS REFRIGERANTE	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CARRIL DE GARRAFAS	PRATELEIRA PARA BLENDER	LAVAPORCIONADOR	POTÊNCIA (W)	€
CKRF-S-15 BR2 BS	R290	50/60	19094877	1500x720x900	Duplo	Sim	Não	255	-
CKRF-S-DW-15 BR2 BS	R290	50/60	19094879	1500x720x900	Duplo	Sim	Sim	255	-

## Acessórios



### Prateleira para jiggers

- Especialmente concebida para armazenar jiggers. A prateleira pode ser aplicada na placa traseira ou na cuba da estação de cocktails.

MODELO	CÓDIGO	€
SS-3	19092975	-

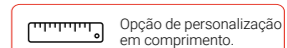


### Suporte para garrafas

- Especialmente concebido para armazenar garrafas dentro de uma cubeta GN 1/3 (não incluída).

MODELO	CÓDIGO	€
SB-13	19092976	-

## Opções



Opção de personalização em comprimento.

Indicar medida de comprimento pretendida, preço e código do modelo imediatamente superior.

Opção espessura 1,5 mm em bancadas.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
1.5	0204-0001	Até 1200 mm	-
1.5	0204-0002	Até 2000 mm	-
1.5	0204-0003	Até 2800 mm	-

Nota: aplicável a móveis de café e vitrinas.

Opção placa lateral dobrada e soldada em bancada.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Direito	-
SPL	0207-0002	Esquerdo	-
SPRL	0207-0003 *	Direito + Esquerdo	-

Nota: aplicável a móveis de café e vitrinas.

Opção de âncoras de reforço em aço inoxidável.

DIMENSÕES (mm)	ABREVIATURA UMA (1) PRATELEIRA	CÓDIGO	€	ABREVIATURA BANCADA E UMA (1) PRATELEIRA	CÓDIGO	€
Até 1200 mm	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-
Até 1600 mm	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-
Até 2000 mm	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-
Até 2800 mm	SS	0205-0010	-	STS	0205-0015	-

# Prateleiras

- Prateleiras de parede ..... **499**
- Prateleiras de pé ranhuradas . **502**
- Prateleiras de polietileno..... **503**



Estabilidade, robustez e excelente aproveitamento do espaço de armazenamento.



Acesso ao site

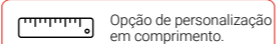


## Prateleiras de parede



### Prateleiras lisas soldadas

- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).



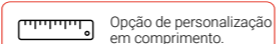
Opção de personalização em comprimento.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SW-26	19094831	600x250x150	-
SW-28	19094832	800x250x150	-
SW-210	19094833	1000x250x150	-
SW-212	19094834	1200x250x150	-
SW-214	19094835	1400x250x150	-
SW-215	19094836	1500x250x150	-
SW-216	19094837	1600x250x150	-
SW-218	19094838	1800x250x150	-
SW-220	19094839	2000x250x150	-
SW-46	19094840	600x400x250	-
SW-48	19094841	800x400x250	-
SW-410	19094842	1000x400x250	-
SW-412	19094843	1200x400x250	-
SW-414	19094844	1400x400x250	-
SW-415	19094845	1500x400x250	-
SW-416	19094846	1600x400x250	-
SW-418	19094847	1800x400x250	-
SW-420	19094848	2000x400x250	-



### Prateleiras lisas com placas

- Fabricada em aço inoxidável.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).
- Montagem rápida e simples.



Opção de personalização em comprimento.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SWD-36	19094857	600x300x200	-
SWD-38	19094858	800x300x200	-
SWD-310	19094859	1000x300x200	-
SWD-312	19094860	1200x300x200	-
SWD-314	19094861	1400x300x200	-
SWD-315	19094862	1500x300x200	-
SWD-316	19094863	1600x300x200	-
SWD-318	19094864	1800x300x200	-
SWD-320	19094865	2000x300x200	-

### Prateleiras com escorredores



- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Grelhas de aço inoxidável desmontáveis para facilitar a limpeza.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).
- Para pratos com diâmetro máximo de 250 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SD-37	19092876	780x300x200	-
SD-314	19092877	1535x300x200	-

### Prateleiras para campânulas



- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Grelhas de aço inoxidável desmontáveis GN 1/1 para facilitar a limpeza.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SH-45	19092878	595x390x200	-
SH-411	19092879	1125x390x200	-
SH-416	19092880	1655x390x200	-
SH-421	19092881	2185x390x200	-

### Prateleiras para microondas



- Especialmente concebida para alojar um forno microondas ou outros aparelhos pequenos.
- Fabricada em aço inoxidável.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).
- Furo passa-cabos de Ø60 mm.
- Montagem rápida e simples.
- Fornecida desmontada.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SMW-46	19092882	600x400x230	-
SMW-57	19092883	700x550x280	-
SMW-48	19092884	800x400x230	-

### Prateleiras tubulares



- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).

Opção de personalização em comprimento.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SP-46	19094849	600x400x250	-
SP-48	19094850	800x400x250	-
SP-410	19094851	1000x400x250	-
SP-412	19094852	1200x400x250	-
SP-414	19094853	1400x400x250	-
SP-416	19094854	1600x400x250	-
SP-418	19094855	1800x400x250	-
SP-420	19094856	2000x400x250	-

### Prateleiras inclinadas para cestas

- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Placa de parede com furos
- (parafusos e buchas para fixação incluídos).
- Descarga de Ø16 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SWW-511	19092901	1100x505x231	-
SWW-516	19092902	1600x505x231	-





## Prateleiras de parede ranhuradas

- Fabricada em aço inoxidável.



## Cremalheira vertical

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€/UNIT
SAS-6	19092885	600	-
SAS-10	19092886	1000	-
SAS-15	19092887	1500	-

## Prateleira reta

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SPF-210	19092888	1000x250	-
SPF-212	19092889	1200x250	-
SPF-214	19092890	1400x250	-
SPF-216	19092891	1600x250	-
SPF-410	19092892	1000x400	-
SPF-412	19092893	1200x400	-
SPF-414	19092894	1400x400	-
SPF-416	19092895	1600x400	-

## Prateleira inclinada

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	NÚMERO DE CUBETAS	TAMANHO CUBETAS	€
SI-210	19092896	1000x250	4	GN 1/6	-
SI-410	19092897	1000x400	4	GN 1/3	-



## Barra para pendurar

- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.  
- Tubo de Ø30 mm.

- Placas soldadas com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
UH-10	19092898	1000x150	-
UH-15	19092899	1500x150	-
UH-20	19092900	2000x150	-

## Prateleiras de pé ranhuradas



## Pés ranhurados

- Fabricada em aço inoxidável.

- Altura das prateleiras regulável a cada 150 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€/CONJUNTO 4 PÉS
SF-17	19092935	1700	-
SF-20	19092936	2000	-

## Prateleiras lisas de aço inoxidável

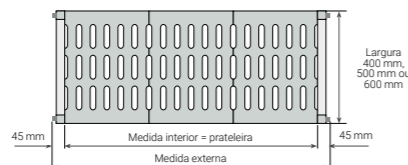
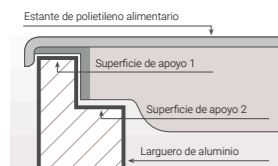
- Fabricada em aço inoxidável.

- Fixação das prateleiras aos pés ranhurados através de parafusos incluídos.

DIMENSÕES (mm)	ESPESSURA 1 mm						ESPESSURA 1,5 MM					
	SEM ÂNCORAS DE REFORÇO		CARGA MÁXIMA (KG)/ PRATELEIRA	€	COM ÂNCORAS DE REFORÇO		CARGA MÁXIMA (KG)/ PRATELEIRA	€	SEM ÂNCORAS DE REFORÇO		CARGA MÁXIMA (KG)/ PRATELEIRA	€
	SS10				SS10R				SS15			
800x400	19092903	210	-	19092911	260	-	19092919	280	-	19092927	330	-
1000x400	19092904	160	-	19092912	210	-	19092920	230	-	19092928	280	-
1200x400	19092905	110	-	19092913	160	-	19092921	130	-	19092929	180	-
1400x400	19092906	85	-	19092914	135	-	19092922	105	-	19092930	155	-
800x500	19092907	205	-	19092915	255	-	19092923	280	-	19092931	330	-
1000x500	19092908	155	-	19092916	205	-	19092924	230	-	19092932	280	-
1200x500	19092909	105	-	19092917	155	-	19092925	130	-	19092933	180	-
1400x500	19092910	80	-	19092918	130	-	19092926	105	-	19092934	155	-



# Prateleiras de polietileno



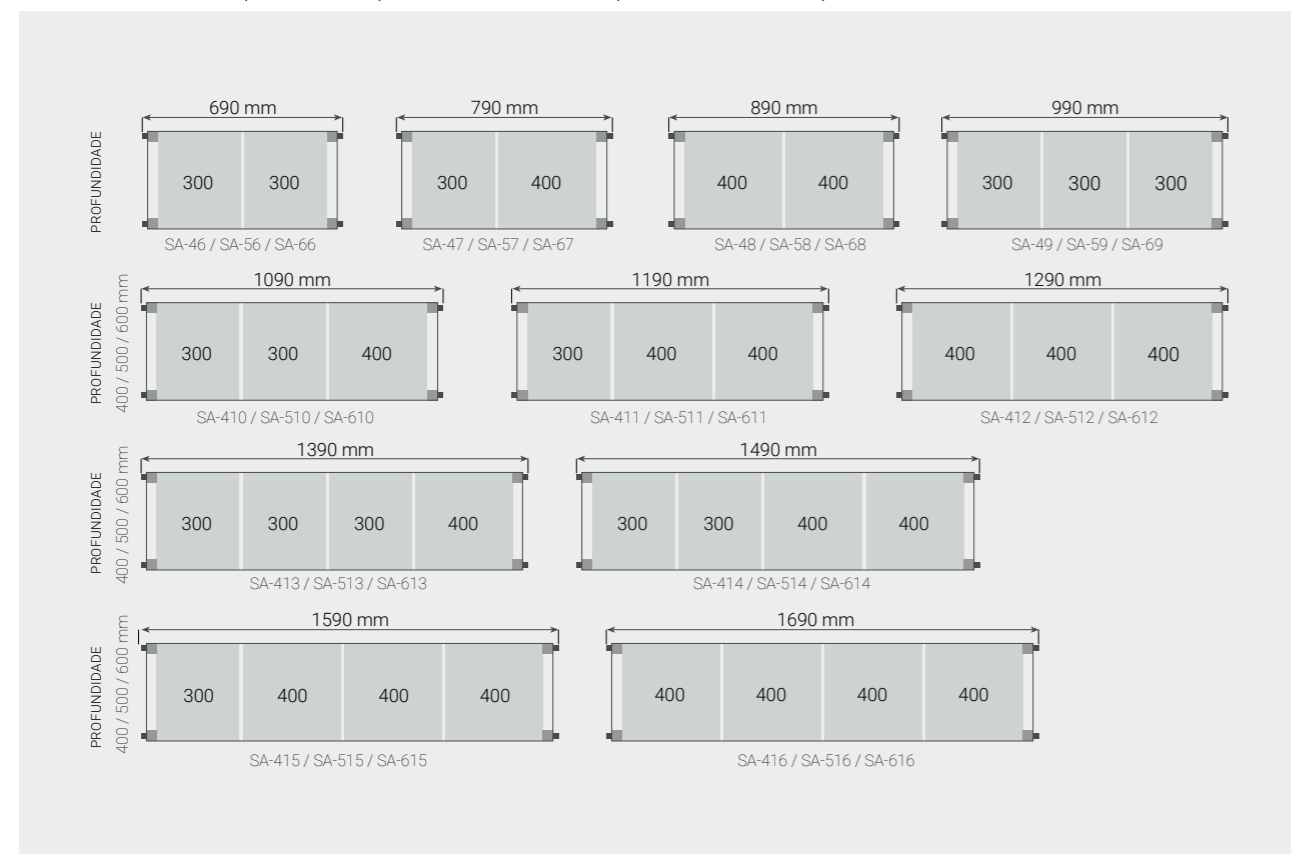
- Prateleiras com estrutura de alumínio anodizado e prateleiras com grelhas de polietileno alimentar, especialmente desenhadas para instalar em câmaras frigoríficas.

- As prateleiras de polietileno são apoiadas no suporte de alumínio por duas arestas, o que lhes confere uma colocação perfeita e maior solidez.

- Opções de largura em placas de prateleiras: 400, 500 e 600 mm.

- A altura dos suportes é de 1750 mm. Também existem suportes com 2000 mm de altura para aplicações concretas.

Dimensões externas das prateleiras independentes, incluindo um suporte de cada lado das prateleiras.



Os 11 comprimentos diferentes das prateleiras permitem, para além da montagem independente com 2 suportes, múltiplas combinações através da colocação de prateleiras por ambos os lados dos suportes. Ver tabelas de conjuntos.

# Prateleiras de alumínio e polietileno



- Prateleira com grelha de polietileno alimentar, especialmente concebida para uso em câmaras frigoríficas, conforme os requisitos sanitários.  
- São apoiadas no suporte de

alumínio por duas arestas, o que lhes confere uma colocação perfeita e maior solidez.  
- Facilmente retiráveis. É possível lavá-las numa máquina de lavar louça convencional.  
- Grelhas e longarinas incluídas.

## Largura 400 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SA-46	19091192	600x400	-
SA-47	19091196	700x400	-
SA-48	19091197	800x400	-
SA-49	19091198	900x400	-
SA-410	19091199	1000x400	-
SA-411	19091350	1100x400	-
SA-412	19091351	1200x400	-
SA-413	19091352	1300x400	-
SA-414	19091353	1400x400	-
SA-415	19091354	1500x400	-
SA-416	19091355	1600x400	-

## Largura 500 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SA-56	19091356	600x500	-
SA-57	19091358	700x500	-
SA-58	19091359	800x500	-
SA-59	19091360	900x500	-
SA-510	19091361	1000x500	-
SA-511	19091362	1100x500	-
SA-512	19091363	1200x500	-
SA-513	19091365	1300x500	-
SA-514	19091366	1400x500	-
SA-515	19091367	1500x500	-
SA-516	19091368	1600x500	-

## Largura 600 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SA-66	19106115	600x600	-
SA-67	19106116	700x600	-
SA-68	19106117	800x600	-
SA-69	19106118	900x600	-
SA-610	19106119	1000x600	-
SA-611	19106160	1100x600	-
SA-612	19106161	1200x600	-
SA-613	19106162	1300x600	-
SA-614	19106163	1400x600	-
SA-615	19106164	1500x600	-
SA-616	19106165	1600x600	-

## Suportes de alumínio

- Fabricado em alumínio anodizado.  
- Furos a cada 150 mm, para poder modificar a medida

standard ou aumentar o número de prateleiras (4 por prateleira).

- Pés de altura regulável que permitem salvar possíveis desníveis dos pavimentos.  
- Passadores incluídos.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	NÍVEIS	€
<b>LARGURA 400 mm</b>				
AF17-43	19091369	1750x400	3	-
AF17-44	19091370	1750x400	4	-
AF17-45	19091371	1750x400	5	-
AF20-45	19091372	2000x400	5	-
AF20-46	19091373	2000x400	6	-
<b>LARGURA 500 mm</b>				
AF17-53	19091374	1750x500	3	-
AF17-54	19091375	1750x500	4	-
AF17-55	19091376	1750x500	5	-
AF20-55	19091377	2000x500	5	-
AF20-56	19091378	2000x500	6	-
<b>LARGURA 600 mm</b>				
AF17-63	19106166	1750x600	3	-
AF17-64	19106167	1750x600	4	-
AF17-65	19106168	1750x600	5	-
AF20-65	19106169	2000x600	5	-
AF20-66	19106170	2000x600	6	-

## Suportes móveis

- Duas (2) rodas giratórias inoxidáveis de poliamida de Ø125 mm, uma das quais com travão. Para formar uma estante

móvel, para além das prateleiras necessárias, são precisos dois (2) suportes móveis.

- Só estão incluídos os suportes. As prateleiras devem ser solicitadas à parte.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	NÍVEIS	€
<b>LARGURA 400 mm</b>				
KMA17-44	19091380	1750x400	4	-
KMA17-45	19091381	1750x400	5	-
<b>LARGURA 500 mm</b>				
KMA17-54	19091382	1750x500	4	-
KMA17-55	19091383	1750x500	5	-
<b>LARGURA 600 mm</b>				
KMA17-64	19106171	1750x600	4	-
KMA17-65	19106172	1750x600	5	-



## Bancadas

- Desenhadas especialmente para armazenar caixas em câmaras frigoríficas.
- Estrutura robusta de aço inoxidável.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
KSA2-1-510	19091391	1085x500x250	-
KSA2-1-512	19091392	1285x500x250	-
KSA2-1-516	19091393	1685x500x250	-



## Grelhas

- Grelha de polietileno alimentar para prateleiras. que podem ser fornecidas como acessórios.
- As prateleiras completas incluem as grelhas correspondentes, pelo fáceis de colocar. É possível lavá-las numa máquina de lavar louça convencional.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SP-43	19091384	300x400	-
SP-44	19091385	400x400	-
SP-53	19091386	300x500	-
SP-54	19091388	400x500	-
SP-63	19106173	300x600	-
SP-64	19106174	400x600	-

## Ganchos para ângulo

- Desenhados para facilitar a montagem das estantes, formando ângulos, poupando suportes e aproveitando o máximo espaço.
- Dois (2) ganchos por prateleira.
- Preço por unidade.



MODELO	CÓDIGO	€
HK	19091389	-

## Passadores

- Desenhados para ampliar o número de prateleiras previstas nas medidas standard. São necessários quatro (4) passadores por prateleira.
- São fornecidas como acessório, já que os suportes incluem os passadores para cada prateleira.
- Preço por unidade.



MODELO	CÓDIGO	€
AS	19091390	-

## Longarinas

- São fornecidas como acessório já que estão incluídas em cada prateleira.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
CA-6	19091394	600	-
CA-7	19091395	700	-
CA-8	19091396	800	-
CA-9	19091397	900	-
CA-10	19091398	1000	-
CA-11	19091399	1100	-
CA-12	19091400	1200	-
CA-13	19091401	1300	-
CA-14	19091402	1400	-
CA-15	19091403	1500	-
CA-16	19091404	1600	-

## Cálculo de conjuntos

Como calcular conjuntos de estantes

Para maior facilidade, as estantes de alumínio e polietileno podem ser encomendadas por conjuntos. A seguir, é indicado como calcular o conjunto pretendido:

A estante é linear ou de ângulo?

- As estantes lineares tem suportes em cada extremo.
- As estantes em ângulo têm um suporte num dos extremos e no outro extremo são fornecidos com dois ganchos por prateleira, para se apoiar nas longarinas da outra estante.

Que profundidade teria a estante?

- Há duas medidas de profundidade: 400 ou 500 mm.

Quantos níveis são necessários?

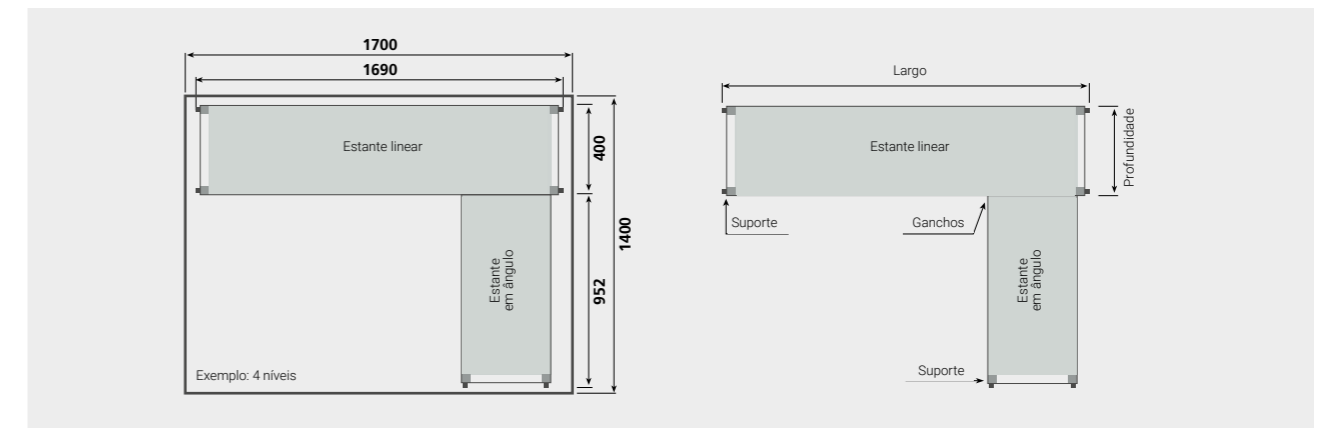
- Há conjuntos standard com 3, 4 ou 5 níveis.
- Podem ser encomendados níveis adicionais.

Que comprimento teria a estante?

- Nas tabelas das seguintes páginas, deve ser localizado o conjunto correto para as medidas do local onde se vai colocar a estante.
- Quando se estiver a calcular o comprimento das estantes em ângulo, deve ser deixado o comprimento total da medida de profundidade da estante em que se apoiará.

No exemplo seguinte deveria ser encomendado:

- Conjunto número 99 (linear, profundidade 400 mm, 4 níveis, 1690 mm de comprimento.)
- Conjunto número 582 (ângulo, profundidade 400 mm, 4 níveis, 952 mm de comprimento.)



- A altura standard dos suportes dos conjuntos é de 1750 mm. Para alturas diferentes, ver a imagem do conjunto escolhido e substituir os suportes "AF17" por suportes altos "AF20", ajustando o preço do conjunto de acordo com os preços dos suportes escolhidos.

- Podem ser adicionados níveis adicionais às estantes, até um total máximo de 11 níveis nos suportes standard, encomendando separadamente as prateleiras, os passadores e os ganchos de ângulo necessários.

- Os suportes standard tipo "AF17" podem ser substituídos por suportes móveis "KMA17", mudando sempre os preços.

## Estante linear 400 mm

COMPRIMENTO TOTAL DA ESTANTE (mm)	3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
1390	17	-	96	-	175	-
1490	18	-	97	-	176	-
1590	19	-	98	-	177	-
1690	20	-	99	-	178	-
1726	21	-	100	-	179	-
1826	22	-	101	-	180	-
1926	23	-	102	-	181	-

## Estante em ângulo 400 mm

COMPRIMENTO TOTAL DA ESTANTE (mm)	3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
652	500	-	579	-	658	-
752	501	-	580	-	659	-
852	502	-	581	-	660	-
952	503	-	582	-	661	-
1052	504	-	583	-	662	-
1152	505	-	584	-	663	-
1252	506	-	585	-	664	-



Prateleira linear 400 mm

Prateleira linear 500 mm

Prateleira linear 600 mm

COMPRIMENTO TOTAL DA PRATELEIRA (mm)	3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS		3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS		3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
690	10	-	89	-	168	-	247	-	326	-	405	-	1010	-	1089	-	1168	-
790	11	-	90	-	169	-	248	-	327	-	406	-	1011	-	1090	-	1169	-
890	12	-	91	-	170	-	249	-	328	-	407	-	1012	-	1091	-	1170	-
990	13	-	92	-	171	-	250	-	329	-	408	-	1013	-	1092	-	1171	-
1090	14	-	93	-	172	-	251	-	330	-	409	-	1014	-	1093	-	1172	-
1190	15	-	94	-	173	-	252	-	331	-	410	-	1015	-	1094	-	1173	-
1290	16	-	95	-	174	-	253	-	332	-	411	-	1016	-	1095	-	1174	-
1390	17	-	96	-	175	-	254	-	333	-	412	-	1017	-	1096	-	1175	-
1490	18	-	97	-	176	-	255	-	334	-	413	-	1018	-	1097	-	1176	-
1590	19	-	98	-	177	-	256	-	335	-	414	-	1019	-	1098	-	1177	-
1690	20	-	99	-	178	-	257	-	336	-	415	-	1020	-	1099	-	1178	-
1726	21	-	100	-	179	-	258	-	337	-	416	-	1021	-	700	-	1179	-
1826	22	-	101	-	180	-	259	-	338	-	417	-	1022	-	1101	-	1180	-
1926	23	-	102	-	181	-	260	-	339	-	418	-	1023	-	1102	-	1181	-
2026	24	-	103	-	182	-	261	-	340	-	419	-	1024	-	1103	-	1182	-
2126	25	-	104	-	183	-	262	-	341	-	420	-	1025	-	1104	-	1183	-
2226	26	-	105	-	184	-	263	-	342	-	421	-	1026	-	1105	-	1184	-
2326	27	-	106	-	185	-	264	-	343	-	422	-	1027	-	1106	-	1185	-
2426	28	-	107	-	186	-	265	-	344	-	423	-	1028	-	1107	-	1186	-
2526	29	-	108	-	187	-	266	-	345	-	424	-	1029	-	1108	-	1187	-
2626	30	-	109	-	188	-	267	-	346	-	425	-	1030	-	1109	-	1188	-
2726	31	-	110	-	189	-	268	-	347	-	426	-	1031	-	1110	-	1189	-
2826	32	-	111	-	190	-	269	-	348	-	427	-	1032	-	1111	-	1190	-
2926	33	-	112	-	191	-	270	-	349	-	428	-	1033	-	1112	-	1191	-
3026	34	-	113	-	192	-	271	-	350	-	429	-	1034	-	1113	-	1192	-
3126	35	-	114	-	193	-	272	-	351	-	430	-	1035	-	1114	-	1193	-
3226	36	-	115	-	194	-	273	-	352	-	431	-	1036	-	1115	-	1194	-
3326	37	-	116	-	195	-	274	-	353	-	432	-	1037	-	1116	-	1195	-
3362	38	-	117	-	196	-	275	-	354	-	433	-	1038	-	1117	-	1196	-
3462	39	-	118	-	197	-	276	-	355	-	434	-	1039	-	1118	-	1197	-
3562	40	-	119	-	198	-	277	-	356	-	435	-	1040	-	1119	-	1198	-
3662	41	-	120	-	199	-	278	-	357	-	436	-	1041	-	1120	-	1199	-
3762	42	-	121	-	200	-	279	-	358	-	437	-	1042	-	1121	-	1200	-
3862	43	-	122	-	201	-	280	-	359	-	438	-	1043	-	1122	-	1201	-
3962	44	-	123	-	202	-	281	-	360	-	439	-	1044	-	1123	-	1202	-
4062	45	-	124	-	203	-	282	-	361	-	440	-	1045	-	1124	-	1203	-
4162	46	-	125	-	204	-	283	-	362	-	441	-	1046	-	1125	-	1204	-
4262	47	-	126	-	205	-	284	-	363	-	442	-	1047	-	1126	-	1205	-
4362	48	-	127	-	206	-	285	-	364	-	443	-	1048	-	1127	-	1206	-
4462	49	-	128	-	207	-	286	-	365	-	444	-	1049	-	1128	-	1207	-
4562	50	-	129	-	208	-	287	-	366	-	445	-	1050	-	1129	-	1208	-
4662	51	-	130	-	209	-	288	-	367	-	446	-	1051	-	1130	-	1209	-
4762	52	-	131	-	210	-	289	-	368	-	447	-	1052	-	1131	-	1210	-
4862	53	-	132	-	211	-	290	-	369	-	448	-	1053	-	1132	-	1211	-
4962	54	-	133	-	212	-	291	-	370	-	449	-	1054	-	1133	-	1212	-
4998	55	-	134	-	213	-	292	-	371	-	450	-	1055	-	1134	-	1213	-
5098	56	-	135	-	214	-	293	-	372	-	451	-	1056	-	1135	-	1214	-
5198	57	-	136	-	215	-	294	-	373	-	452	-	1057	-	1136	-	1215	-
5298	58	-	137	-	216	-	295	-	374	-	453	-	1058	-	1137	-	1216	-
5398	59	-	138	-	217	-	296	-	375	-	454	-	1059	-	1138	-	1217	-
5498	60	-	139	-	218	-	297	-	376	-	455	-	1060	-	1139	-	1218	-
5598	61	-	140	-	219	-	298	-	377	-	456	-	1061	-	1140	-	1219	-
5698	62	-	141	-	220	-	299	-	378	-	457	-	1062	-	1141	-	1220	-
5798	63	-	142	-	221	-	300	-	379	-	458	-	1063	-	1142	-	1221	-



Estante de ângulo 400 mm

Estante de ângulo 500 mm

Estante de ângulo 600 mm

COMPRIMENTO TOTAL DA PRATELEIRA (mm)	3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS		3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS		3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
652	500	-	579	-	658	-	737	-	816	-	895	-	1500	-	1579	-	1658	-
752	501	-	580	-	659	-	738	-	817	-	896	-	1501	-	1580	-	1659	-
852	502	-	581	-	660	-	739	-	818	-	897	-	1502	-	1581	-	1660	-
952	503	-	582	-	661	-	740	-	819	-	898	-	1503	-	1582	-	1661	-
1052	504	-	583	-	662	-	741	-	820	-	899	-	1504	-	1583	-	1662	-
1152	505	-	584	-	663	-	742	-	821	-	900	-	1505	-	1584	-	1663	-
1252	506	-	585	-	664	-	743	-	822	-	901	-	1506	-	1585	-	1664	-
1352	507	-	586	-	665	-	744	-	823	-	902	-	1507	-	1586	-	1665	-
1452	508	-	587	-	666	-	745	-	824	-	903	-	1508	-	1587	-	1666	-
1552	509	-	588	-	667	-	746	-	825	-	904	-	1509	-	1588	-	1667	-
1652	510	-	589	-	668	-	747	-	826	-	905	-	1510	-	1589	-	1668	-
1688	511	-	590	-	669	-	748	-	827	-	906	-	1511	-	1590	-	1669	-
1788	512	-	591	-	670	-	749	-	828	-	907	-	1512	-	1591	-	1670	-
1888	513	-	592	-	671	-	750	-	829	-	908	-	1513	-	1592	-	1671	-
1988	514	-	593	-	672	-	751	-	830	-	909	-	1514	-	1593	-	1672	-
2088	515	-	594	-	673	-	752	-	831	-	910	-	1515	-	1594	-	1673	-
2188	516	-	595	-	674	-	753	-	832	-	911	-	1516	-	1595	-	1674	-
2288	517	-	596	-	675	-	754	-	833	-	912	-	1517	-	1596	-	1675	-
2388	518	-	597	-	676	-	755	-	834	-	913	-	1518	-	1597	-	1676	-
2488	519	-	598	-	677	-	756	-	835	-	914	-	1519	-	1598	-	1677	-
2588	520	-	599	-	678	-	757	-	836	-	915	-	1520	-	1599	-	1678	-
2688	521	-	600	-	679	-	758	-	837	-	916	-	1521	-	1600	-	1679	-
2788	522	-	601	-	680	-	759	-	838	-	917	-	1522	-	1601	-	1680	-
2888	523	-	602	-	681	-	760	-	839	-	918	-	1523	-	1602	-	1681	-
2988	524	-	603	-	682	-	761	-	840	-	919	-	1524	-	1603	-	1682	-
3088	525	-	604	-	683	-	762	-	841	-	920	-	1525	-	1604	-	1683	-
3188	526	-	605	-	684	-	763	-	842	-	921	-	1526	-	1605	-	1684	-
3288	527	-	606	-	685	-	764	-	843	-	922	-	1527	-	1606	-	1685	-



## Estante linear 400 mm

3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE
10	2 AF17-43 + 3 SA-46	89	2 AF17-44 + 4 SA-46	168	2 AF17-45 + 5 SA-46
11	2 AF17-43 + 3 SA-47	90	2 AF17-44 + 4 SA-47	169	2 AF17-45 + 5 SA-47
12	2 AF17-43 + 3 SA-48	91	2 AF17-44 + 4 SA-48	170	2 AF17-45 + 5 SA-48
13	2 AF17-43 + 3 SA-49	92	2 AF17-44 + 4 SA-49	171	2 AF17-45 + 5 SA-49
14	2 AF17-43 + 3 SA-410	93	2 AF17-44 + 4 SA-410	172	2 AF17-45 + 5 SA-410
15	2 AF17-43 + 3 SA-411	94	2 AF17-44 + 4 SA-411	173	2 AF17-45 + 5 SA-411
16	2 AF17-43 + 3 SA-412	95	2 AF17-44 + 4 SA-412	174	2 AF17-45 + 5 SA-412
17	2 AF17-43 + 3 SA-413	96	2 AF17-44 + 4 SA-413	175	2 AF17-45 + 5 SA-413
18	2 AF17-43 + 3 SA-414	97	2 AF17-44 + 4 SA-414	176	2 AF17-45 + 5 SA-414
19	2 AF17-43 + 3 SA-415	98	2 AF17-44 + 4 SA-415	177	2 AF17-45 + 5 SA-415
20	2 AF17-43 + 3 SA-416	99	2 AF17-44 + 4 SA-416	178	2 AF17-45 + 5 SA-416
21	3 AF17-43 + 6 SA-48	100	3 AF17-44 + 8 SA-48	179	3 AF17-45 + 10 SA-48
22	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48	101	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48	180	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48
23	3 AF17-43 + 6 SA-49	102	3 AF17-44 + 8 SA-49	181	3 AF17-45 + 10 SA-49
24	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410	103	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410	182	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410
25	3 AF17-43 + 6 SA-410	104	3 AF17-44 + 8 SA-410	183	3 AF17-45 + 10 SA-410
26	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411	105	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411	184	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411
27	3 AF17-43 + 6 SA-411	106	3 AF17-44 + 8 SA-411	185	3 AF17-45 + 10 SA-411
28	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412	107	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412	186	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412
29	3 AF17-43 + 6 SA-412	108	3 AF17-44 + 8 SA-412	187	3 AF17-45 + 10 SA-412
30	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413	109	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413	188	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413
31	3 AF17-43 + 6 SA-413	110	3 AF17-44 + 8 SA-413	189	3 AF17-45 + 10 SA-413
32	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414	111	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414	190	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414
33	3 AF17-43 + 6 SA-414	112	3 AF17-44 + 8 SA-414	191	3 AF17-45 + 10 SA-414
34	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415	113	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415	192	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415
35	3 AF17-43 + 6 SA-415	114	3 AF17-44 + 8 SA-415	193	3 AF17-45 + 10 SA-415
36	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416	115	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416	194	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416
37	3 AF17-43 + 6 SA-416	116	3 AF17-44 + 8 SA-416	195	3 AF17-45 + 10 SA-416
38	4 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411	117	4 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411	196	4 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411
39	4 AF17-43 + 9 SA-411	118	4 AF17-44 + 12 SA-411	197	4 AF17-45 + 15 SA-411
40	4 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412	119	4 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412	198	4 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412
41	4 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412	120	4 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412	199	4 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412
42	4 AF17-43 + 9 SA-412	121	4 AF17-44 + 12 SA-412	200	4 AF17-45 + 15 SA-412
43	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413	122	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413	201	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413
44	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413	123	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413	202	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413
45	4 AF17-43 + 9 SA-413	124	4 AF17-44 + 12 SA-413	203	4 AF17-45 + 15 SA-413
46	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414	125	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414	204	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414
47	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414	126	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414	205	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414
48	4 AF17-43 + 9 SA-414	127	4 AF17-44 + 12 SA-414	206	4 AF17-45 + 15 SA-414
49	4 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415	128	4 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415	207	4 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415
50	4 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415	129	4 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415	208	4 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415
51	4 AF17-43 + 9 SA-415	130	4 AF17-44 + 12 SA-415	209	4 AF17-45 + 15 SA-415
52	4 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416	131	4 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416	210	4 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416
53	4 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416	132	4 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416	211	4 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416
54	4 AF17-43 + 9 SA-416	133	4 AF17-44 + 12 SA-416	212	4 AF17-45 + 15 SA-416
55	5 AF17-43 + 12 SA-412	134	5 AF17-44 + 16 SA-412	213	5 AF17-45 + 20 SA-412
56	5 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413	135	5 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413	214	5 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413
57	5 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413	136	5 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413	215	5 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413
58	5 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413	137	5 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413	216	5 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413
59	5 AF17-43 + 12 SA-413	138	5 AF17-44 + 16 SA-413	217	5 AF17-45 + 20 SA-413
60	5 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414	139	5 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414	218	5 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414
61	5 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414	140	5 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414	219	5 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414
62	5 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414	141	5 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414	220	5 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414
63	5 AF17-43 + 12 SA-414	142	5 AF17-44 + 16 SA-414	221	5 AF17-45 + 20 SA-414

## Estante linear 500 mm

3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE
247	2 AF17-53 + 3 SA-56	326	2 AF17-54 + 4 SA-56	405	2 AF17-55 + 5 SA-56
248	2 AF17-53 + 3 SA-57	327	2 AF17-54 + 4 SA-57	406	2 AF17-55 + 5 SA-57
249	2 AF17-53 + 3 SA-58	328	2 AF17-54 + 4 SA-58	407	2 AF17-55 + 5 SA-58
250	2 AF17-53 + 3 SA-59	329	2 AF17-54 + 4 SA-59	408	2 AF17-55 + 5 SA-59
251	2 AF17-53 + 3 SA-510	330	2 AF17-54 + 4 SA-510	409	2 AF17-55 + 5 SA-510
252	2 AF17-53 + 3 SA-511	331	2 AF17-54 + 4 SA-511	410	2 AF17-55 + 5 SA-511
253	2 AF17-53 + 3 SA-512	332	2 AF17-54 + 4 SA-512	411	2 AF17-55 + 5 SA-512
254	2 AF17-53 + 3 SA-513	333	2 AF17-54 + 4 SA-513	412	2 AF17-55 + 5 SA-513
255	2 AF17-53 + 3 SA-514	334	2 AF17-54 + 4 SA-514	413	2 AF17-55 + 5 SA-514
256	2 AF17-53 + 3 SA-515	335	2 AF17-54 + 4 SA-515	414	2 AF17-55 + 5 SA-515
257	2 AF17-53 + 3 SA-516	336	2 AF17-54 + 4 SA-516	415	2 AF17-55 + 5 SA-516
258	3 AF17-53 + 6 SA-58	337	3 AF17-54 + 8 SA-58	416	3 AF17-55 + 10 SA-58
259	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58	338	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58	417	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58
260	3 AF17-53 + 6 SA-59	339	3 AF17-54 + 8 SA-59	418	3 AF17-55 + 10 SA-59
261	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510	340	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510	419	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510
262	3 AF17-53 + 6 SA-510	341	3 AF17-54 + 8 SA-510	420	3 AF17-55 + 10 SA-510
263	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511	342	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511	421	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511
264	3 AF17-53 + 6 SA-511	343	3 AF17-54 + 8 SA-511	422	3 AF17-55 + 10 SA-511
265	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512	344	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512	423	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512
266	3 AF17-53 + 6 SA-512	345	3 AF17-54 + 8 SA-512	424	3 AF17-55 + 10 SA-512
267	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513	346	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513	425	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513
268	3 AF17-53 + 6 SA-513	347	3 AF17-54 + 8 SA-513	426	3 AF17-55 + 10 SA-513
269	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514	348	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514	427	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514
270	3 AF17-53 + 6 SA-514	349	3 AF17-54 + 8 SA-514	428	3 AF17-55 + 10 SA-514
271	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515	350	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515	429	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515
272	3 AF17-53 + 6 SA-515	351	3 AF17-54 + 8 SA-515	430	3 AF17-55 + 10 SA-515
273	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516	352	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516	431	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516
274	3 AF17-53 + 6 SA-516	353	3 AF17-54 + 8 SA-516	432	3 AF17-55 + 10 SA-516
275	4 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511	354	4 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511	433	4 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511
276	4 AF17-53 + 9 SA-511	355	4 AF17-54 + 12 SA-511	434	4 AF17-55 + 15 SA-511
277	4 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512	356	4 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512	435	4 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512
278	4 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512	357	4 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512	436	4 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512
279	4 AF17-53 + 9 SA-512	358	4 AF17-54 + 12 SA-512	437	4 AF17-55 + 15 SA-512
280	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513	359	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513	438	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513
281	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513	360	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513	439	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513
282	4 AF17-53 + 9 SA-513	361	4 AF17-54 + 12 SA-513	440	4 AF17-55 + 15 SA-513
283	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514	362	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514	441	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514
284	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514	363	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514	442	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514
285	4 AF17-53 + 9 SA-514	364	4 AF17-54 + 12 SA-514	443	4 AF17-55 + 15 SA-514
286	4 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515	365	4 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515	444	4 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515
287	4 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515	366	4 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515	445	4 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515
288	4 AF17-53 + 9 SA-515	367	4 AF17-54 + 12 SA-515	446	4 AF17-55 + 15 SA-515
289	4 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516	368	4 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516	447	4 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516
290	4 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516	369	4 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516	448	4 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516
291	4 AF17-53 + 9 SA-516	370	4 AF17-54 + 12 SA-516	449	4 AF17-55 + 15 SA-516
292	5 AF17-53 + 12 SA-512	371	5 AF17-54 + 16 SA-512	450	5 AF17-55 + 20 SA-512
293	5 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513	372	5 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513	451	5 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513
294	5 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513	373	5 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513	452	5 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513
295	5 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513	374	5 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513	453	5 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513
296	5 AF17-53 + 12 SA-513	375	5 AF17-54 + 16 SA-513	454	5 AF17-55 + 20 SA-513
297	5 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514	376	5 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514	455	5 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514
298	5 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514	377	5 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514	456	5 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514
299	5 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514	378	5 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514	457	5 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514
300	5 AF17-53 + 12 SA-514	379	5 AF17-54 + 16 SA-514	458	5 AF17-55 + 20 SA-514

## Estante linear 600 mm

3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE
1000	2 AF17-63 + 3 SA-66	1089	2 AF17-64 + 4 SA-66	1168	2 AF17-65 + 5 SA-66
1011	2 AF17-63 + 3 SA-67	1090	2 AF17-64 + 4 SA-67	1169	2 AF17-65 + 5 SA-67
1012	2 AF17-63 + 3 SA-68	1091	2 AF17-64 + 4 SA-68	1170	2 AF17-65 + 5 SA-68
1013	2 AF17-63 + 3 SA-69	1092	2 AF17-64 + 4 SA-69	1171	2 AF17-65 + 5 SA-69
1014	2 AF17-63 + 3 SA-610	1093	2 AF17-64 + 4 SA-610	1172	2 AF17-65 + 5 SA-610
1015	2 AF17-63 + 3 SA-611	1094	2 AF17-64 + 4 SA-611	1173	2 AF17-65 + 5 SA-611
1016	2 AF17-63 + 3 SA-612	1095	2 AF17-64 + 4 SA-612	1174	2 AF17-65 + 5 SA-612
1017	2 AF17-63 + 3 SA-613	1096	2 AF17-64 + 4 SA-613	1175	2 AF17-65 + 5 SA-613
1018	2 AF17-63 + 3 SA-614	1097	2 AF17-64 + 4 SA-614	1176	2 AF17-65 + 5 SA-614
1019	2 AF17-63 + 3 SA-615	1098	2 AF17-64 + 4 SA-615	1177	2 AF17-65 + 5 SA-615
1020	2 AF17-63 + 3 SA-616	1099	2 AF17-64 + 4 SA-616	1178	2 AF17-65 + 5 SA-616
1021	3 AF17-63 + 6 SA-68	700	3 AF17-64 + 8 SA-68	1179	3 AF17-65 + 10 SA-68
1022	3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68	1101	3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68	1180	3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68
1023	3 AF17-63 + 6 SA-69	1102	3 AF17-64 + 8 SA-69	1181	3 AF17-65 + 10 SA-69
1024	3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610	1103	3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610	1182	3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610
1025	3 AF17-63 + 6 SA-610	1104	3 AF17-64 + 8 SA-610	1183	3 AF17-65 + 10 SA-610
1026	3 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611	1105	3 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611	1184	3 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611
1027	3 AF17-63 + 6 SA-611	1106	3 AF17-64 + 8 SA-611	1185	3 AF17-65 + 10 SA-611
1028	3 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612	1107	3 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612	1186	3 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612
1029	3 AF17-63 + 6 SA-612	1108	3 AF17-64 + 8 SA-612	1187	3 AF17-65 + 10 SA-612
1030	3 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613	1109	3 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613	1188	3 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613
1031	3 AF17-63 + 6 SA-613	1110	3 AF17-64 + 8 SA-613	1189	3 AF17-65 + 10 SA-613
1032	3 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614	1111	3 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614	1190	3 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614
1033	3 AF17-63 + 6 SA-614	1112	3 AF17-64 + 8 SA-614	1191	3 AF17-65 + 10 SA-614
1034	3 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615	1113	3 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615	1192	3 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615
1035	3 AF17-63 + 6 SA-615	1114	3 AF17-64 + 8 SA-615	1193	3 AF17-65 + 10 SA-615
1036	3 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616	1115	3 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616	1194	3 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616
1037	3 AF17-63 + 6 SA-616	1116	3 AF17-64 + 8 SA-616	1195	3 AF17-65 + 10 SA-616
1038	4 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611	1117	4 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611	1196	4 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611
1039	4 AF17-63 + 9 SA-611	1118	4 AF17-64 + 12 SA-611	1197	4 AF17-65 + 15 SA-611
1040	4 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612	1119	4 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612	1198	4 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612
1041	4 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612	1120	4 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612	1199	4 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612
1042	4 AF17-63 + 9 SA-612	1121	4 AF17-64 + 12 SA-612	1200	4 AF17-65 + 15 SA-612
1043	4 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613	1122	4 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613	1201	4 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613
1044	4 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613	1123	4 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613	1202	4 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613
1045	4 AF17-63 + 9 SA-613	1124	4 AF17-64 + 12 SA-613	1203	4 AF17-65 + 15 SA-613
1046	4 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614	1125	4 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614	1204	4 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614
1047	4 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614	1126	4 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614	1205	4 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614
1048	4 AF17-63 + 9 SA-614	1127	4 AF17-64 + 12 SA-614	1206	4 AF17-65 + 15 SA-614
1049	4 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615	1128	4 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615	1207	4 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615
1050	4 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615	1129	4 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615	1208	4 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615
1051	4 AF17-63 + 9 SA-615	1130	4 AF17-64 + 12 SA-615	1209	4 AF17-65 + 15 SA-615
1052	4 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616	1131	4 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616	1210	4 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616
1053	4 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616	1132	4 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616	1211	4 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616
1054	4 AF17-63 + 9 SA-616	1133	4 AF17-64 + 12 SA-616	1212	4 AF17-65 + 15 SA-616
1055	5 AF17-63 + 12 SA-612	1134	5 AF17-64 + 16 SA-612	1213	5 AF17-65 + 20 SA-612
1056	5 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613	1135	5 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613	1214	5 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613
1057	5 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613	1136	5 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613	1215	5 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613
1058	5 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613	1137	5 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613	1216	5 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613
1059	5 AF17-63 + 12 SA-613	1138	5 AF17-64 + 16 SA-613	1217	5 AF17-65 + 20 SA-613
1060	5 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614	1139	5 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614	1218	5 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614
1061	5 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614	1140	5 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614	1219	5 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614
1062	5 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614	1141	5 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614	1220	5 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614
1063	5 AF17-63 + 12 SA-614	1142	5 AF17-64 + 16 SA-614	1221	5 AF17-65 + 20 SA-614

## Estante de ângulo 400 mm

3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE
500	1 AF17-43 + 3 SA-46 + 6 HK	579	1 AF17-44 + 4 SA-46 + 8 HK	658	1 AF17-45 + 5 SA-46 + 10 HK
501	1 AF17-43 + 3 SA-47 + 6 HK	580	1 AF17-44 + 4 SA-47 + 8 HK	659	1 AF17-45 + 5 SA-47 + 10 HK
502	1 AF17-43 + 3 SA-48 + 6 HK	581	1 AF17-44 + 4 SA-48 + 8 HK	660	1 AF17-45 + 5 SA-48 + 10 HK
503	1 AF17-43 + 3 SA-49 + 6 HK	582	1 AF17-44 + 4 SA-49 + 8 HK	661	1 AF17-45 + 5 SA-49 + 10 HK
504	1 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 HK	583	1 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 HK	662	1 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 HK
505	1 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 HK	584	1 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 HK	663	1 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 HK
506	1 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 HK	585	1 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 HK	664	1 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 HK
507	1 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 HK	586	1 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 HK	665	1 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 HK
508	1 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 HK	587	1 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 HK	666	1 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 HK
509	1 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 HK	588	1 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 HK	667	1 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 HK
510	1 AF17-43 + 3 SA-416 + 6 HK	589	1 AF17-44 + 4 SA-416 + 8 HK	668	1 AF17-45 + 5 SA-416 + 10 HK
511	2 AF17-43 + 6 SA-48 + 6 HK	590	2 AF17-44 + 8 SA-48 + 8 HK	669	2 AF17-45 + 10 SA-48 + 10 HK
512	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48 + 6 HK	591	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48 + 8 HK	670	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48 + 10 HK
513	2 AF17-43 + 6 SA-49 + 6 HK	592	2 AF17-44 + 8 SA-49 + 8 HK	671	2 AF17-45 + 10 SA-49 + 10 HK
514	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410 + 6 HK	593	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410 + 8 HK	672	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410 + 10 HK
515	2 AF17-43 + 6 SA-410 + 6 HK	594	2 AF17-44 + 8 SA-410 + 8 HK	673	2 AF17-45 + 10 SA-410 + 10 HK
516	2 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411 + 6 HK	595	2 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411 + 8 HK	674	2 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411 + 10 HK
517	2 AF17-43 + 6 SA-411 + 6 HK	596	2 AF17-44 + 8 SA-411 + 8 HK	675	2 AF17-45 + 10 SA-411 + 10 HK
518	2 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	597	2 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	676	2 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
519	2 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 HK	598	2 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 HK	677	2 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 HK
520	2 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	599	2 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	678	2 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
521	2 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 HK	600	2 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 HK	679	2 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 HK
522	2 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	601	2 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	680	2 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
523	2 AF17-43 + 6 SA-414 + 6 HK	602	2 AF17-44 + 8 SA-414 + 8 HK	681	2 AF17-45 + 10 SA-414 + 10 HK
524	2 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	603	2 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	682	2 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
525	2 AF17-43 + 6 SA-415 + 6 HK	604	2 AF17-44 + 8 SA-415 + 8 HK	683	2 AF17-45 + 10 SA-415 + 10 HK
526	2 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	605	2 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	684	2 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
527	2 AF17-43 + 6 SA-416 + 6 HK	606	2 AF17-44 + 8 SA-416 + 8 HK	685	2 AF17-45 + 10 SA-416 + 10 HK
528	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411 + 6 HK	607	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411 + 8 HK	686	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411 + 10 HK
529	3 AF17-43 + 9 SA-411 + 6 HK	608	3 AF17-44 + 12 SA-411 + 8 HK	687	3 AF17-45 + 15 SA-411 + 10 HK
530	3 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	609	3 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	688	3 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
531	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412 + 6 HK	610	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412 + 8 HK	689	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412 + 10 HK
532	3 AF17-43 + 9 SA-412 + 6 HK	611	3 AF17-44 + 12 SA-412 + 8 HK	690	3 AF17-45 + 15 SA-412 + 10 HK
533	3 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	612	3 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	691	3 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
534	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	613	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	692	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
535	3 AF17-43 + 9 SA-413 + 6 HK	614	3 AF17-44 + 12 SA-413 + 8 HK	693	3 AF17-45 + 15 SA-413 + 10 HK
536	3 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	615	3 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	694	3 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
537	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	616	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	695	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
538	3 AF17-43 + 9 SA-414 + 6 HK	617	3 AF17-44 + 12 SA-414 + 8 HK	696	3 AF17-45 + 15 SA-414 + 10 HK
539	3 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	618	3 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	697	3 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
540	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415 + 6 HK	619	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415 + 8 HK	698	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415 + 10 HK
541	3 AF17-43 + 9 SA-415 + 6 HK	620	3 AF17-44 + 12 SA-415 + 8 HK	699	3 AF17-45 + 15 SA-415 + 10 HK
542	3 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	621	3 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	700	3 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
543	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416 + 6 HK	622	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416 + 8 HK	701	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416 + 10 HK
544	3 AF17-43 + 9 SA-416 + 6 HK	623	3 AF17-44 + 12 SA-416 + 8 HK	702	3 AF17-45 + 15 SA-416 + 10 HK
545	4 AF17-43 + 12 SA-412 + 6 HK	624	4 AF17-44 + 16 SA-412 + 8 HK	703	4 AF17-45 + 20 SA-412 + 10 HK
546	4 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	625	4 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	704	4 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
547	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	626	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	705	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
548	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413 + 6 HK	627	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413 + 8 HK	706	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413 + 10 HK
549	4 AF17-43 + 12 SA-413 + 6 HK	628	4 AF17-44 + 16 SA-413 + 8 HK	707	4 AF17-45 + 20 SA-413 + 10 HK
550	4 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	629	4 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	708	4 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
551	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	630	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	709	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
552	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414 + 6 HK	631	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414 + 8 HK	710	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414 + 10 HK
553	4 AF17-43 + 12 SA-414 + 6 HK	632	4 AF17-44 + 16 SA-414 + 8 HK	711	4 AF17-45 + 20 SA-414 + 10 HK

## Estante de ângulo 500 mm

3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
CONJUNTO Nº	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO Nº	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO Nº	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE
737	1 AF17-53 + 3 SA-56 + 6 HK	816	1 AF17-54 + 4 SA-56 + 8 HK	895	1 AF17-55 + 5 SA-56 + 10 HK
738	1 AF17-53 + 3 SA-57 + 6 HK	817	1 AF17-54 + 4 SA-57 + 8 HK	896	1 AF17-55 + 5 SA-57 + 10 HK
739	1 AF17-53 + 3 SA-58 + 6 HK	818	1 AF17-54 + 4 SA-58 + 8 HK	897	1 AF17-55 + 5 SA-58 + 10 HK
740	1 AF17-53 + 3 SA-59 + 6 HK	819	1 AF17-54 + 4 SA-59 + 8 HK	898	1 AF17-55 + 5 SA-59 + 10 HK
741	1 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 HK	820	1 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 HK	899	1 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 HK
742	1 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 HK	821	1 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 HK	900	1 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 HK
743	1 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 HK	822	1 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 HK	901	1 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 HK
744	1 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 HK	823	1 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 HK	902	1 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 HK
745	1 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 HK	824	1 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 HK	903	1 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 HK
746	1 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 HK	825	1 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 HK	904	1 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 HK
747	1 AF17-53 + 3 SA-516 + 6 HK	826	1 AF17-54 + 4 SA-516 + 8 HK	905	1 AF17-55 + 5 SA-516 + 10 HK
748	2 AF17-53 + 6 SA-58 + 6 HK	827	2 AF17-54 + 8 SA-58 + 8 HK	906	2 AF17-55 + 10 SA-58 + 10 HK
749	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58 + 6 HK	828	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58 + 8 HK	907	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58 + 10 HK
750	2 AF17-53 + 6 SA-59 + 6 HK	829	2 AF17-54 + 8 SA-59 + 8 HK	908	2 AF17-55 + 10 SA-59 + 10 HK
751	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510 + 6 HK	830	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510 + 8 HK	909	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510 + 10 HK
752	2 AF17-53 + 6 SA-510 + 6 HK	831	2 AF17-54 + 8 SA-510 + 8 HK	910	2 AF17-55 + 10 SA-510 + 10 HK
753	2 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511 + 6 HK	832	2 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511 + 8 HK	911	2 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511 + 10 HK
754	2 AF17-53 + 6 SA-511 + 6 HK	833	2 AF17-54 + 8 SA-511 + 8 HK	912	2 AF17-55 + 10 SA-511 + 10 HK
755	2 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	834	2 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	913	2 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
756	2 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 HK	835	2 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 HK	914	2 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 HK
757	2 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	836	2 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	915	2 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
758	2 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 HK	837	2 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 HK	916	2 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 HK
759	2 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	838	2 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	917	2 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
760	2 AF17-53 + 6 SA-514 + 6 HK	839	2 AF17-54 + 8 SA-514 + 8 HK	918	2 AF17-55 + 10 SA-514 + 10 HK
761	2 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	840	2 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	919	2 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
762	2 AF17-53 + 6 SA-515 + 6 HK	841	2 AF17-54 + 8 SA-515 + 8 HK	920	2 AF17-55 + 10 SA-515 + 10 HK
763	2 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	842	2 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	921	2 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
764	2 AF17-53 + 6 SA-516 + 6 HK	843	2 AF17-54 + 8 SA-516 + 8 HK	922	2 AF17-55 + 10 SA-516 + 10 HK
765	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511 + 6 HK	844	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511 + 8 HK	923	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511 + 10 HK
766	3 AF17-53 + 9 SA-511 + 6 HK	845	3 AF17-54 + 12 SA-511 + 8 HK	924	3 AF17-55 + 15 SA-511 + 10 HK
767	3 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	846	3 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	925	3 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
768	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512 + 6 HK	847	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512 + 8 HK	926	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 8 SA-512 + 10 HK
769	3 AF17-53 + 9 SA-512 + 6 HK	848	3 AF17-54 + 12 SA-512 + 8 HK	927	3 AF17-55 + 15 SA-512 + 10 HK
770	3 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	849	3 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	928	3 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
771	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	850	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	929	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
772	3 AF17-53 + 9 SA-513 + 6 HK	851	3 AF17-54 + 12 SA-513 + 8 HK	930	3 AF17-55 + 15 SA-513 + 10 HK
773	3 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	852	3 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	931	3 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
774	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	853	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	932	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
775	3 AF17-53 + 9 SA-514 + 6 HK	854	3 AF17-54 + 12 SA-514 + 8 HK	933	3 AF17-55 + 15 SA-514 + 10 HK
776	3 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	855	3 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	934	3 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
777	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515 + 6 HK	856	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515 + 8 HK	935	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515 + 10 HK
778	3 AF17-53 + 9 SA-515 + 6 HK	857	3 AF17-54 + 12 SA-515 + 8 HK	936	3 AF17-55 + 15 SA-515 + 10 HK
779	3 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	858	3 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	937	3 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
780	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516 + 6 HK	859	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516 + 8 HK	938	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516 + 10 HK
781	3 AF17-53 + 9 SA-516 + 6 HK	860	3 AF17-54 + 12 SA-516 + 8 HK	939	3 AF17-55 + 15 SA-516 + 10 HK
782	4 AF17-53 + 12 SA-512 + 6 HK	861	4 AF17-54 + 16 SA-512 + 8 HK	940	4 AF17-55 + 20 SA-512 + 10 HK
783	4 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	862	4 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	941	4 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
784	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	863	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	942	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
785	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513 + 6 HK	864	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513 + 8 HK	943	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513 + 10 HK
786	4 AF17-53 + 12 SA-513 + 6 HK	865	4 AF17-54 + 16 SA-513 + 8 HK	944	4 AF17-55 + 20 SA-513 + 10 HK
787	4 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	866	4 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	945	4 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
788	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	867	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	946	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
789	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514 + 6 HK	868	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514 + 8 HK	947	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514 + 10 HK
790	4 AF17-53 + 12 SA-514 + 6 HK	869	4 AF17-54 + 16 SA-514 + 8 HK	948	4 AF17-55 + 20 SA-514 + 10 HK

## Estante de ângulo 600 mm

3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
CONJUNTO Nº	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO Nº	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO Nº	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE
1500	1 AF17-63 + 3 SA-66 + 6 HK	1579	1 AF17-64 + 4 SA-66 + 8 HK	1658	1 AF17-65 + 5 SA-66 + 10 HK
1501	1 AF17-63 + 3 SA-67 + 6 HK	1580	1 AF17-64 + 4 SA-67 + 8 HK	1659	1 AF17-65 + 5 SA-67 + 10 HK
1502	1 AF17-63 + 3 SA-68 + 6 HK	1581	1 AF17-64 + 4 SA-68 + 8 HK	1660	1 AF17-65 + 5 SA-68 + 10 HK
1503	1 AF17-63 + 3 SA-69 + 6 HK	1582	1 AF17-64 + 4 SA-69 + 8 HK	1661	1 AF17-65 + 5 SA-69 + 10 HK
1504	1 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 HK	1583	1 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 HK	1662	1 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 HK
1505	1 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 HK	1584	1 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 HK	1663	1 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 HK
1506	1 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 HK	1585	1 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 HK	1664	1 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 HK
1507	1 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 HK	1586	1 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 HK	1665	1 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 HK
1508	1 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 HK	1587	1 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 HK	1666	1 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 HK
1509	1 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 HK	1588	1 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 HK	1667	1 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 HK
1510	1 AF17-63 + 3 SA-616 + 6 HK	1589	1 AF17-64 + 4 SA-616 + 8 HK	1668	1 AF17-65 + 5 SA-616 + 10 HK
1511	2 AF17-63 + 6 SA-68 + 6 HK	1590	2 AF17-64 + 8 SA-68 + 8 HK	1669	2 AF17-65 + 10 SA-68 + 10 HK
1512	2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68 + 6 HK	1591	2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68 + 8 HK	1670	2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68 + 10 HK
1513	2 AF17-63 + 6 SA-69 + 6 HK	1592	2 AF17-64 + 8 SA-69 + 8 HK	1671	2 AF17-65 + 10 SA-69 + 10 HK
1514	2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610 + 6 HK	1593	2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610 + 8 HK	1672	2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610 + 10 HK
1515	2 AF17-63 + 6 SA-610 + 6 HK	1594	2 AF17-64 + 8 SA-610 + 8 HK	1673	2 AF17-65 + 10 SA-610 + 10 HK
1516	2 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611 + 6 HK	1595	2 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611 + 8 HK	1674	2 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611 + 10 HK
1517	2 AF17-63 + 6 SA-611 + 6 HK	1596	2 AF17-64 + 8 SA-611 + 8 HK	1675	2 AF17-65 + 10 SA-611 + 10 HK
1518	2 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK	1597	2 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK	1676	2 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK
1519	2 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 HK	1598	2 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 HK	1677	2 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 HK
1520	2 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1599	2 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1678	2 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1521	2 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 HK	1600	2 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 HK	1679	2 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 HK
1522	2 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1601	2 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1680	2 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1523	2 AF17-63 + 6 SA-614 + 6 HK	1602	2 AF17-64 + 8 SA-614 + 8 HK	1681	2 AF17-65 + 10 SA-614 + 10 HK
1524	2 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK	1603	2 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK	1682	2 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK
1525	2 AF17-63 + 6 SA-615 + 6 HK	1604	2 AF17-64 + 8 SA-615 + 8 HK	1683	2 AF17-65 + 10 SA-615 + 10 HK
1526	2 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK	1605	2 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK	1684	2 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK
1527	2 AF17-63 + 6 SA-616 + 6 HK	1606	2 AF17-64 + 8 SA-616 + 8 HK	1685	2 AF17-65 + 10 SA-616 + 10 HK
1528	3 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611 + 6 HK	1607	3 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611 + 8 HK	1686	3 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611 + 10 HK
1529	3 AF17-63 + 9 SA-611 + 6 HK	1608	3 AF17-64 + 12 SA-611 + 8 HK	1687	3 AF17-65 + 15 SA-611 + 10 HK
1530	3 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK	1609	3 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK	1688	3 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK
1531	3 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612 + 6 HK	1610	3 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612 + 8 HK	1689	3 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612 + 10 HK
1532	3 AF17-63 + 9 SA-612 + 6 HK	1611	3 AF17-64 + 12 SA-612 + 8 HK	1690	3 AF17-65 + 15 SA-612 + 10 HK
1533	3 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1612	3 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1691	3 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1534	3 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK	1613	3 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK	1692	3 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK
1535	3 AF17-63 + 9 SA-613 + 6 HK	1614	3 AF17-64 + 12 SA-613 + 8 HK	1693	3 AF17-65 + 15 SA-613 + 10 HK
1536	3 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1615	3 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1694	3 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1537	3 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK	1616	3 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK	1695	3 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK
1538	3 AF17-63 + 9 SA-614 + 6 HK	1617	3 AF17-64 + 12 SA-614 + 8 HK	1696	3 AF17-65 + 15 SA-614 + 10 HK
1539	3 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK	1618	3 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK	1697	3 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK
1540	3 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615 + 6 HK	1619	3 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615 + 8 HK	1698	3 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615 + 10 HK
1541	3 AF17-63 + 9 SA-615 + 6 HK	1620	3 AF17-64 + 12 SA-615 + 8 HK	1699	3 AF17-65 + 15 SA-615 + 10 HK
1542	3 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK	1621	3 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK	1700	3 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK
1543	3 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616 + 6 HK	1622	3 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616 + 8 HK	1701	3 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616 + 10 HK
1544	3 AF17-63 + 9 SA-616 + 6 HK	1623	3 AF17-64 + 12 SA-616 + 8 HK	1702	3 AF17-65 + 15 SA-616 + 10 HK
1545	4 AF17-63 + 12 SA-612 + 6 HK	1624	4 AF17-64 + 16 SA-612 + 8 HK	1703	4 AF17-65 + 20 SA-612 + 10 HK
1546	4 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1625	4 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1704	4 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1547	4 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK	1626	4 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK	1705	4 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK
1548	4 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613 + 6 HK	1627	4 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613 + 8 HK	1706	4 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-





Extração



# Campânulas de extração

Campânulas para cozedura .....	521
— Com plenum centrais .....	523
— Com plenum de parede .....	524
— Compensadas centrais .....	525
— Compensadas de parede .....	526
Campânulas invertidas .....	527
— Com plenum de parede .....	528
Campânulas para vapores .....	529
Campânulas para buffet .....	531
— Com plenum .....	532
— Compensadas .....	532



Extraia o máximo  
da sua cozinha

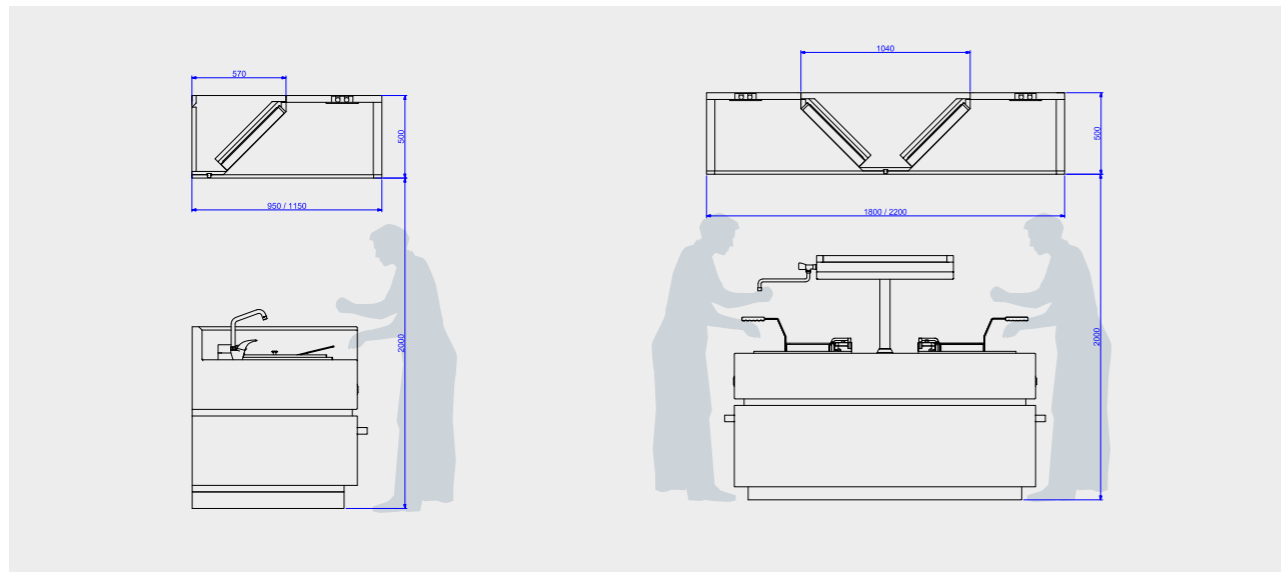


Acesso ao site

## Campânulas para cozedura

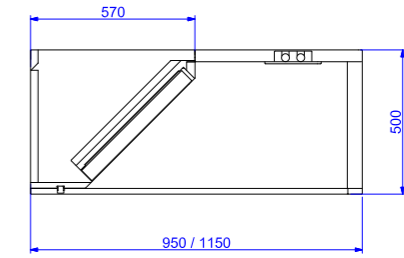
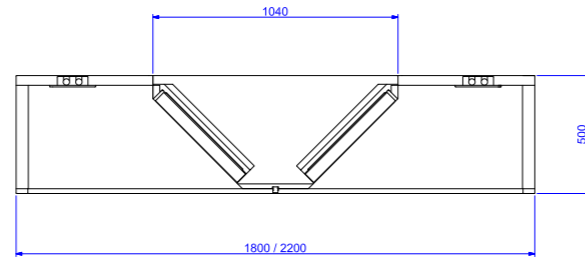


- Campânula de exaustão especialmente concebida para ser instalada em cozinhas profissionais de elevado desempenho para aspirar vapores, odores, gorduras e calores causados nos processos de cozimento e processamento de alimentos.
- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Partes acessíveis e arestas em chapa dobrada para facilitar a limpeza e evitar cortes na sua manipulação.
- Capacidade de extração maximizada graças ao desenho da envolvente e o perfil da campanha.
- Modelos superiores a 2,20 metros (exceto o modelo de 2,5 m que vem inteiro) são fornecidos em várias peças com um kit de junção oculto, de fácil montagem.
- Estrutura hermeticamente fechada, sólida e robusta, eliminando o risco de gotejamento de gorduras e escape de fumos para o exterior.
- Sistema de drenagem de gorduras orientado. Depósito de recolha e tampão de drenagem metálico para a sua evacuação.
- Inclui filtros de lamas em aço inoxidável de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado com portinholas de regulação de caudal individuais para cada filtro.
- Modelos disponíveis com sistema de contribuição de ar compensado, integrado na campanha para evitar que o fluxo de ar caia sobre os chefs. Duas unidades de ventilação exteriores, uma para extração de ar interior e outra para a contribuição de ar externo.



## Com plenum centrais

## Com plenum de parede



COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 1800 mm			FUNDO 2200 mm			COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 1800 mm			FUNDO 2200 mm		
		MODELO EHBPC	CÓDIGO	€	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€			MODELO EHBPC	CÓDIGO	€	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€
1200	4	120180	19083377	-	120220	19084046	-	4000	12	400180	19083409	-	400220	19083473	-
1200	4	120180-L	19083378	-	120220-L	19084047	-	4000	12	400180-L	19083410	-	400220-L	19083474	-
1500	4	150180	19083379	-	150220	19083443	-	4200	14	420180	19083411	-	420220	19083475	-
1500	4	150180-L	19083380	-	150220-L	19083444	-	4200	14	420180-L	19083412	-	420220-L	19083476	-
1700	6	170180	19083381	-	170220	19083445	-	4400	16	440180	19083413	-	440220	19083477	-
1700	6	170180-L	19083382	-	170220-L	19083446	-	4400	16	440180-L	19083414	-	440220-L	19083478	-
2000	6	200180	19083383	-	200220	19084048	-	4500	14	450180	19083415	-	450220	19083479	-
2000	6	200180-L	19083384	-	200220-L	19084049	-	4500	14	450180-L	19083416	-	450220-L	19083480	-
2200	8	220180	19083385	-	220220	19084050	-	4600	16	460180	19083417	-	460220	19084054	-
2200	8	220180-L	19083386	-	220220-L	19084051	-	4600	16	460180-L	19083418	-	460220-L	19084055	-
2400	8	240180	19083387	-	240220	19083451	-	4700	16	470180	19083419	-	470220	19083483	-
2400	8	240180-L	19083388	-	240220-L	19083452	-	4700	16	470180-L	19083420	-	470220-L	19083484	-
2500	8	250180	19083389	-	250220	19083453	-	4900	16	490180	19083421	-	490220	19083485	-
2500	8	250180-L	19083390	-	250220-L	19083454	-	4900	16	490180-L	19083422	-	490220-L	19083486	-
2700	8	270180	19083391	-	270220	19083455	-	5000	16	500180	19083423	-	500220	19083487	-
2700	8	270180-L	19083392	-	270220-L	19083456	-	5000	16	500180-L	19083424	-	500220-L	19083488	-
2900	10	290180	19083393	-	290220	19083457	-	5100	18	510180	19083425	-	510220	19083489	-
2900	10	290180-L	19083394	-	290220-L	19083458	-	5100	18	510180-L	19083426	-	510220-L	19083490	-
3000	8	300180	19083395	-	300220	19083459	-	5200	16	520180	19083427	-	520220	19084056	-
3000	8	300180-L	19083396	-	300220-L	19083460	-	5200	16	520180-L	19083428	-	520220-L	19084057	-
3200	10	320180	19083397	-	320220	19083461	-	5400	18	540180	19083429	-	540220	19084058	-
3200	10	320180-L	19083398	-	320220-L	19083462	-	5400	18	540180-L	19083430	-	540220-L	19084059	-
3400	12	340180	19083399	-	340220	19083463	-	5500	16	550180	19083431	-	550220	19084060	-
3400	12	340180-L	19083400	-	340220-L	19083464	-	5500	16	550180-L	19083432	-	550220-L	19084061	-
3500	10	350180	19083401	-	350220	19083465	-	5600	20	560180	19083433	-	560220	19084062	-
3500	10	350180-L	19083402	-	350220-L	19083466	-	5600	20	560180-L	19083434	-	560220-L	19084063	-
3600	12	360180	19083403	-	360220	19084052	-	5700	18	570180	19083435	-	570220	19084064	-
3600	12	360180-L	19083404	-	360220-L	19084053	-	5700	18	570180-L	19083436	-	570220-L	19084065	-
3700	12	370180	19083405	-	370220	19083469	-	5900	20	590180	19083437	-	590220	19084066	-
3700	12	370180-L	19083406	-	370220-L	19083470	-	5900	20	590180-L	19083438	-	590220-L	19084067	-
3900	14	390180	19083407	-	390220	19083471	-	6000	18	600180	19083439	-	600220	19084068	-
3900	14	390180-L	19083408	-	390220-L	19083472	-	6000	18	600180-L	19083440	-	600220-L	19084069	-

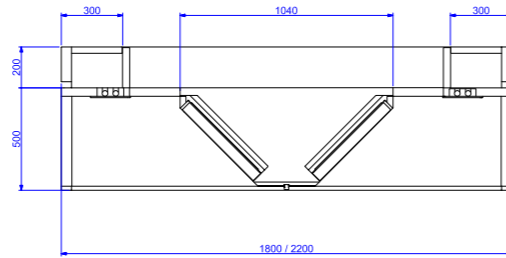
• -L: Com iluminação Led

COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 950 mm			FUNDO 1150 mm			COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 950 mm			FUNDO 1150 mm		
		MODELO EHBPW	CÓDIGO	€	MODELO EHBPW	CÓDIGO	€			MODELO EHBPW	CÓDIGO	€	MODELO EHBPW	CÓDIGO	€
1200	2	120950	19082439	-	120115	19083313	-	4000	6	400950	19083281	-	400115	19083345	-
1200	2	120950-L	19083250	-	120115-L	19083314	-	4000	6	400950-L	19083282	-	400115-L	19083346	-
1500	2	150950	19083216	-	150115	19084016	-	4200	7	420950	19083283	-	420115	19083347	-
1500	2	150950-L	19083217	-	150115-L	19084017	-	4200	7	420950-L	19083284	-	420115-L	19083348	-
1700	3	170950	19083218	-	170115	19084018	-	4400	8	440950	19083285	-	440115	19083349	-
1700	3	170950-L	19083219	-	170115-L	19084019	-	4400	8	440950-L	19083286	-	440115-L	19083350	-
2000	3	200950	19083255	-	200115	19083319	-	4500	7	450950	19084002	-	450115	19084032	-
2000	3	200950-L	19083256	-	200115-L	19083320	-	4500	7	450950-L	19084003	-	450115-L	19084033	-
2200	4	220950	19083257	-	220115	19083321	-	4600	8	460950	19083289	-	460115	19083353	-
2200	4	220950-L	19083258	-	220115-L	19083322	-	4600	8	460950-L	19083290	-	460115-L	19083354	-
2400	4	240950	19083259	-	240115	19083323	-	4700	8	470950	19084004	-	470115	19084034	-
2400	4	240950-L	19083260	-	240115-L	19083324	-	4700	8	470950-L	19084005	-	470115-L	19084035	-
2500	4	250950	19083990	-	250115	19084020	-	4900	8	490950	19084006	-	490115	19084036	-
2500	4	250950-L	19083991	-	250115-L	19084021	-	4900	8	490950-L	19084007	-	490115-L	19084037	-
2700	4	270950	19083992	-	270115	19084022	-	5000	8	500950	19083295	-	500115	19083359	-
2700	4	270950-L	19083993	-	270115-L	19084023	-	5000	8	500950-L	19083296	-	500115-L	19083360	-
2900	5	290950	19083994	-	290115	19084024	-	5100	9	510950	19084008	-	510115	19084038	-
2900	5	290950-L	19083995	-	290115-L	19084025	-	5100	9	510950-L	19084009	-	510115-L	19084039	-
3000	4	300950	19083267	-	300115	19083331	-	5200	8	520950	19083299	-	520115	19083363	-
3000	4	300950-L	19083268	-	300115-L	19083332	-	5200	8	520950-L	19083300	-	520115-L	19083364	-
3200	5	320950	19083269	-	320115	19083333	-	5400	9	540950	19083301	-	540115	19083365	-
3200	5	320950-L	19083270	-	320115-L	19083334	-	5400	9	540950-L	19083302	-	540115-L	19083366	-
3400	6	340950	19083271	-	340115	19083335	-	5500	8	550950	19084010	-	550115	19084040	-
3400	6	340950-L	19083272	-	340115-L	19083336	-	5500	8	550950-L	19084011	-	550115-L	19084041	-
3500	5	350950	19083996	-	350115	19084026	-	5600	10	560950	19083305	-	560115	19083369	-
3500	5	350950-L	19083997	-	350115-L	19084027	-	5600	10	560950-L	19083306	-	560115-L	19083370	-
3600	6	360950	19083275	-	360115	19083339	-	5700	9	570950	19084012	-	570115	19084042	-
3600	6	360950-L	19083276	-	360115-L	19083340	-	5700	9	570950-L	19084013	-	570115-L	19084043	-
3700	6	370950	19083998	-	370115	19084028	-	5900	10	590950	19084014	-	590115	19084044	-
3700	6	370950-L	19083999	-	370115-L	19084029	-	5900	10	590950-L	19084015	-	590115-L	19084045	-
3900	7	390950	19084000	-	390115	19084030	-	6000	9	600950	19083311	-	600115	19083375	-
3900	7	390950-L	19084001	-	390115-L	19084031	-	6000	9	600950-L	19083312	-	600115-L	19083376	-

• -L: Com iluminação Led



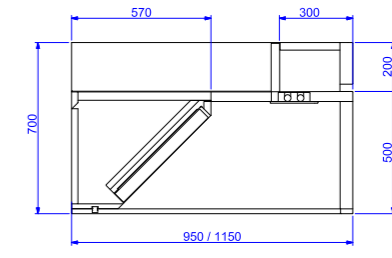
## Compensadas centrais



COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 1800 mm			FUNDO 2200 mm			COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 1800 mm			FUNDO 2200 mm		
		MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€	MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€			MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€	MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€
1200	4	120180	19083633	-	120220	19083697	-	4000	12	400180	19083665	-	400220	19083729	-
1200	4	120180-L	19083634	-	120220-L	19083698	-	4000	12	400180-L	19083666	-	400220-L	19083730	-
1500	4	150180	19083635	-	150220	19083699	-	4200	14	420180	19083667	-	420220	19083731	-
1500	4	150180-L	19083636	-	150220-L	19083700	-	4200	14	420180-L	19083668	-	420220-L	19083732	-
1700	6	170180	19083637	-	170220	19083701	-	4400	16	440180	19083669	-	440220	19083733	-
1700	6	170180-L	19083638	-	170220-L	19083702	-	4400	16	440180-L	19083670	-	440220-L	19083734	-
2000	6	200180	19083639	-	200220	19083703	-	4500	14	450180	19083671	-	450220	19083735	-
2000	6	200180-L	19083640	-	200220-L	19083704	-	4500	14	450180-L	19083672	-	450220-L	19083736	-
2200	8	220180	19083641	-	220220	19083705	-	4600	16	460180	19083673	-	460220	19083737	-
2200	8	220180-L	19083642	-	220220-L	19083706	-	4600	16	460180-L	19083674	-	460220-L	19083738	-
2400	8	240180	19083643	-	240220	19083707	-	4700	16	470180	19083675	-	470220	19083739	-
2400	8	240180-L	19083644	-	240220-L	19083708	-	4700	16	470180-L	19083676	-	470220-L	19083740	-
2500	8	250180	19083645	-	250220	19083709	-	4900	16	490180	19083677	-	490220	19083741	-
2500	8	250180-L	19083646	-	250220-L	19083710	-	4900	16	490180-L	19083678	-	490220-L	19083742	-
2700	8	270180	19083647	-	270220	19083711	-	5000	16	500180	19083679	-	500220	19083743	-
2700	8	270180-L	19083648	-	270220-L	19083712	-	5000	16	500180-L	19083680	-	500220-L	19083744	-
2900	10	290180	19083649	-	290220	19083713	-	5100	18	510180	19083681	-	510220	19083745	-
2900	10	290180-L	19083650	-	290220-L	19083714	-	5100	18	510180-L	19083682	-	510220-L	19083746	-
3000	8	300180	19083651	-	300220	19083715	-	5200	16	520180	19083683	-	520220	19083747	-
3000	8	300180-L	19083652	-	300220-L	19083716	-	5200	16	520180-L	19083684	-	520220-L	19083748	-
3200	10	320180	19083653	-	320220	19083717	-	5400	18	540180	19083685	-	540220	19083749	-
3200	10	320180-L	19083654	-	320220-L	19083718	-	5400	18	540180-L	19083686	-	540220-L	19083750	-
3400	12	340180	19083655	-	340220	19083719	-	5500	16	550180	19083687	-	550220	19083751	-
3400	12	340180-L	19083656	-	340220-L	19083720	-	5500	16	550180-L	19083688	-	550220-L	19083752	-
3500	10	350180	19083657	-	350220	19083721	-	5600	20	560180	19083689	-	560220	19083753	-
3500	10	350180-L	19083658	-	350220-L	19083722	-	5600	20	560180-L	19083690	-	560220-L	19083754	-
3600	12	360180	19083659	-	360220	19083723	-	5700	18	570180	19083691	-	570220	19083755	-
3600	12	360180-L	19083660	-	360220-L	19083724	-	5700	18	570180-L	19083692	-	570220-L	19083756	-
3700	12	370180	19083661	-	370220	19083725	-	5900	20	590180	19083693	-	590220	19083757	-
3700	12	370180-L	19083662	-	370220-L	19083726	-	5900	20	590180-L	19083694	-	590220-L	19083758	-
3900	14	390180	19083663	-	390220	19083727	-	6000	18	600180	19083695	-	600220	19083759	-
3900	14	390180-L	19083664	-	390220-L	19083728	-	6000	18	600180-L	19083696	-	600220-L	19083760	-

• -L: Com iluminação Led

## Compensadas de parede



COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 950 mm			FUNDO 1150 mm			COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 950 mm			FUNDO 1150 mm		
		MODELO EHBCCOW	CÓDIGO	€	MODELO EHBCCOW	CÓDIGO	€			MODELO EHBCCOW	CÓDIGO	€	MODELO EHBCCOW	CÓDIGO	€
1200	2	120950	19083505	-	120115	19083569	-	4000	6	400950	19083537	-	400115	19083601	-
1200	2	120950-L	19083506	-	120115-L	19083570	-	4000	6	400950-L	19083538	-	400115-L	19083602	-
1500	2	150950	19084070	-	150115	19084100	-	4200	7	420950	19083539	-	420115	19083603	-
1500	2	150950-L	19084071	-	150115-L	19084101	-	4200	7	420950-L	19083540	-	420115-L	19083604	-
1700	3	170950	19084072	-	170115	19084102	-	4400	8	440950	19083541	-	440115	19083605	-
1700	3	170950-L	19084073	-	170115-L	19084103	-	4400	8	440950-L	19083542	-	440115-L	19083606	-
2000	3	200950	19083511	-	200115	19083575	-	4500	7	450950	19084086	-	450115	19084116	-
2000	3	200950-L	19083512	-	200115-L	19083576	-	4500	7	450950-L	19084087	-	450115-L	19084117	-
2200	4	220950	19083513	-	220115	19083577	-	4600	8	460950	19083545	-	460115	19083609	-
2200	4	220950-L	19083514	-	220115-L	19083578	-	4600	8	460950-L	19083546	-	460115-L	19083610	-
2400	4	240950	19083515	-	240115	19083579	-	4700	8	470950	19084088	-	470115	19084118	-
2400	4	240950-L	19083516	-	240115-L	19083580	-	4700	8	470950-L	19084089	-	470115-L	19084119	-
2500	4	250950	19084074	-	250115	19084104	-	4900	8	490950	19084090	-	490115	19084120	-
2500	4	250950-L	19084075	-	250115-L	19084105	-	4900	8	490950-L	19084091	-	490115-L	19084121	-
2700	4	270950	19084076	-	270115	19084106	-	5000	8	500950	19083551	-	500115	19083615	-
2700	4	270950-L	19084077	-	270115-L	19084107	-	5000	8	500950-L	19083552	-	500115-L	19083616	-
2900	5	290950	19084078	-	290115	19084108	-	5100	9	510950	19084092	-	510115	19084122	-
2900	5	290950-L	19084079	-	290115-L	19084109	-	5100	9	510950-L	19084093	-	510115-L	19084123	-
3000	4	300950	19083523	-	300115	19083587	-	5200	8	520950	19083555	-	520115	19083619	-
3000	4	300950-L	19083524	-	300115-L	19083588	-	5200	8	520950-L	19083556	-	520115-L	19083620	-
3200	5	320950	19083525	-	320115	19083589	-	5400	9	540950	19083557	-	540115	19083621	-
3200	5	320950-L	19083526	-	320115-L	19083590	-	5400	9	540950-L	19083558	-	540115-L	19083622	-
3400	6	340950	19083527	-	340115	19083591	-	5500	8	550950	19084094	-	550115	19084124	-
3400	6	340950-L	19083528	-	340115-L	19083592	-	5500	8	550950-L	19084095	-	550115-L	19084125	-
3500	5	350950	19084080	-	350115	19084110	-	5600	10	560950	19083561	-	560115	19083625	-
3500	5	350950-L	19084081	-	350115-L	19084111	-	5600	10	560950-L	19083562	-	560115-L	19083626	-
3600	6	360950	19083531	-	360115	19083595	-	5700	9	570950	19084096	-	570115	19084126	-
3600	6	360950-L	19083532	-	360115-L	19083596	-	5700	9	570950-L	19084097	-	570115-L	19084127	-
3700	6	370950	19084082	-	370115	19084112	-	5900	10	590950	19084098	-	590115	19084128	-
3700	6	370950-L	19084083	-	370115-L	19084113	-	5900	10	590950-L	19084099	-	590115-L	19084129	-
3900	7	390950	19084084	-	390115	19084114	-	6000	9	600950	19083567	-	600115	19083631	-
3900	7	390950-L	19084085	-	390115-L	19084115	-	6000	9	600950-L	19083568	-	600115-L	19083632	-

• -L: Com iluminação Led



## Campânulas invertidas

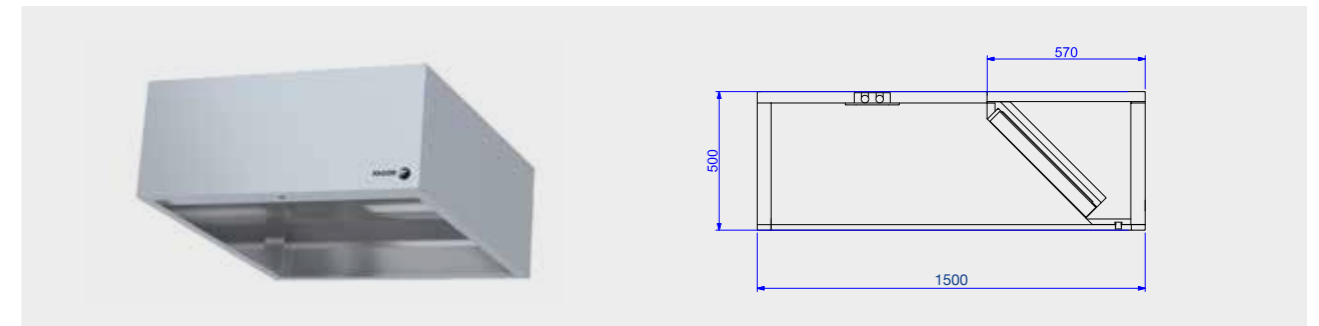


- Campânula de exatção especialmente concebida para ser instalada em cozinhas profissionais com forno de elevado desempenho para aspirar vapores, odores, gorduras e calores causados nos processos de cozimento e processamento de alimentos.
- Exatção invertida, ideal para a sua colocação juntamente com fornos, devido à disposição dos filtros na parte frontal que facilita a absorção dos vapores produzidos pelo forno na sua cozedura e ficam expostos quando a porta é aberta. Também recomendáveis para superfícies de cozedura de grande profundidade ou cozeduras a alta temperatura.
- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Partes acessíveis e arestas em chapa dobrada para facilitar a limpeza e evitar cortes na sua manipulação.

- Capacidade de exatção maximizada graças ao desenho da envolvente e o perfil da campanha.
- Modelos superiores a 2,20 metros (exceto o modelo de 2,5 m que vem inteiro) são fornecidos em várias peças com um kit de junção oculto, de fácil montagem.
- Estrutura hermeticamente fechada, sólida e robusta, eliminando o risco de gotejamento de gorduras e escape de fumos para o exterior.
- Sistema de drenagem de gorduras orientado. Depósito de recolha e tampão de drenagem metálico para a sua evacuação.
- Inclui filtros de lamas em aço inoxidável de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado com portinholas de regulação de caudal individuais para cada filtro.



## Com plenum de parede



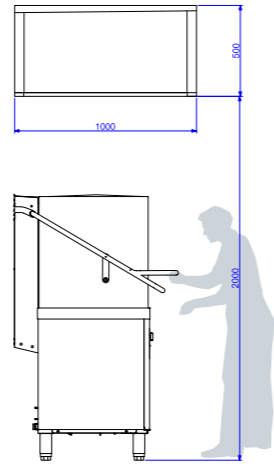
### Fundo 1500 mm

MODELO	CÓDIGO	COMPRIMENTO (mm)	NÚMERO DE FILTROS	€
EHBINVPW120150	19095446	1200	2	-
EHBINVPW120150-L	19095447	1200	2	-
EHBINVPW150150	19095448	1500	2	-
EHBINVPW150150-L	19095449	1500	2	-
EHBINVPW170150	19095450	1700	3	-
EHBINVPW170150-L	19095451	1700	3	-
EHBINVPW200150	19095452	2000	3	-
EHBINVPW200150-L	19095453	2000	3	-
EHBINVPW220150	19095454	2200	4	-
EHBINVPW220150-L	19095455	2200	4	-
EHBINVPW240150	19095456	2400	4	-
EHBINVPW240150-L	19095457	2400	4	-
EHBINVPW250150	19095458	2500	4	-
EHBINVPW250150-L	19095459	2500	4	-
EHBINVPW270150	19095460	2700	4	-
EHBINVPW270150-L	19095461	2700	4	-
EHBINVPW290150	19095462	2900	5	-
EHBINVPW290150-L	19095463	2900	5	-
EHBINVPW300150	19095464	3000	4	-
EHBINVPW300150-L	19095465	3000	4	-
EHBINVPW320150	19095466	3200	5	-
EHBINVPW320150-L	19095467	3200	5	-
EHBINVPW340150	19095468	3400	6	-
EHBINVPW340150-L	19095469	3400	6	-
EHBINVPW350150	19095470	3500	5	-
EHBINVPW350150-L	19095471	3500	5	-
EHBINVPW360150	19095472	3600	6	-
EHBINVPW360150-L	19095473	3600	6	-
EHBINVPW370150	19095474	3700	6	-
EHBINVPW370150-L	19095475	3700	6	-
EHBINVPW390150	19095476	3900	7	-
EHBINVPW390150-L	19095477	3900	7	-

- L: Com iluminação Led

MODELO	CÓDIGO	COMPRIMENTO (mm)	NÚMERO DE FILTROS	€
EHBINVPW400150	19095478	4000	6	-
EHBINVPW400150-L	19095479	4000	6	-
EHBINVPW420150	19095480	4200	7	-
EHBINVPW420150-L	19095481	4200	7	-
EHBINVPW440150	19095482	4400	8	-
EHBINVPW440150-L	19095483	4400	8	-
EHBINVPW450150	19095484	4500	7	-
EHBINVPW450150-L	19095485	4500	7	-
EHBINVPW460150	19095486	4600	8	-
EHBINVPW460150-L	19095487	4600	8	-
EHBINVPW470150	19095488	4700	8	-
EHBINVPW470150-L	19095489	4700	8	-
EHBINVPW490150	19095490	4900	8	-
EHBINVPW490150-L	19095491	4900	8	-
EHBINVPW500150	19095492	5000	8	-
EHBINVPW500150-L	19095493	5000	8	-
EHBINVPW510150	19095494	5100	9	-
EHBINVPW510150-L	19095495	5100	9	-
EHBINVPW520150	19095496	5200	8	-
EHBINVPW520150-L	19095497	5200	8	-
EHBINVPW540150	19095498	5400	9	-
EHBINVPW540150-L	19095499	5400	9	-
EHBINVPW550150	19095500	5500	8	-
EHBINVPW550150-L	19095501	5500	8	-
EHBINVPW560150	19095502	5600	10	-
EHBINVPW560150-L	19095503	5600	10	-
EHBINVPW570150	19095504	5700	9	-
EHBINVPW570150-L	19095505	5700	9	-
EHBINVPW590150	19095506	5900	10	-
EHBINVPW590150-L	19095507	5900	10	-
EHBINVPW600150	19095508	6000	9	-
EHBINVPW600150-L	19095509	6000	9	-

## Campânulas para vapores



- Campânula de exaustão especialmente concebida para ser instalada em cozinhas profissionais de elevado desempenho para aspirar vapores e calores causados nos processos de lavagem da louça.
- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Partes acessíveis e arestas em chapa dobrada para facilitar a limpeza e evitar cortes na sua manipulação.
- Capacidade de extração maximizada graças ao desenho da envolvente e o perfil da campanha.
- Modelos superiores a 2,20 metros (exceto o modelo de 2,5 m que vem inteiro) são fornecidos em várias peças com um kit de junção oculto, de fácil montagem.
- Estrutura hermeticamente fechada, sólida e robusta, eliminando o risco de escape de fumos para o exterior.
- Teto interior com uma ligeira inclinação para facilitar a orientação dos condensados.

### Fundo 1000 mm

MODELO	CÓDIGO	COMPRIMENTO (mm)	€
EHBVW100100	19083825	1000	-
EHBVW120100	19083826	1200	-
EHBVW150100	19083827	1500	-
EHBVW170100	19083828	1700	-
EHBVW200100	19083829	2000	-
EHBVW220100	19083830	2200	-
EHBVW240100	19083831	2400	-
EHBVW250100	19083832	2500	-
EHBVW270100	19083833	2700	-
EHBVW290100	19083834	2900	-
EHBVW300100	19083835	3000	-
EHBVW320100	19083836	3200	-
EHBVW340100	19083837	3400	-
EHBVW360100	19083838	3600	-
EHBVW370100	19083839	3700	-
EHBVW390100	19083840	3900	-

MODELO	CÓDIGO	COMPRIMENTO (mm)	€
EHBVW400100	19083841	4000	-
EHBVW420100	19083842	4200	-
EHBVW440100	19083843	4400	-
EHBVW450100	19083844	4500	-
EHBVW460100	19083845	4600	-
EHBVW470100	19083846	4700	-
EHBVW490100	19083847	4900	-
EHBVW500100	19083848	5000	-
EHBVW510100	19083849	5100	-
EHBVW520100	19083850	5200	-
EHBVW540100	19083851	5400	-
EHBVW550100	19083852	5500	-
EHBVW560100	19083853	5600	-
EHBVW570100	19083854	5700	-
EHBVW590100	19083855	5900	-
EHBVW600100	19083856	6000	-

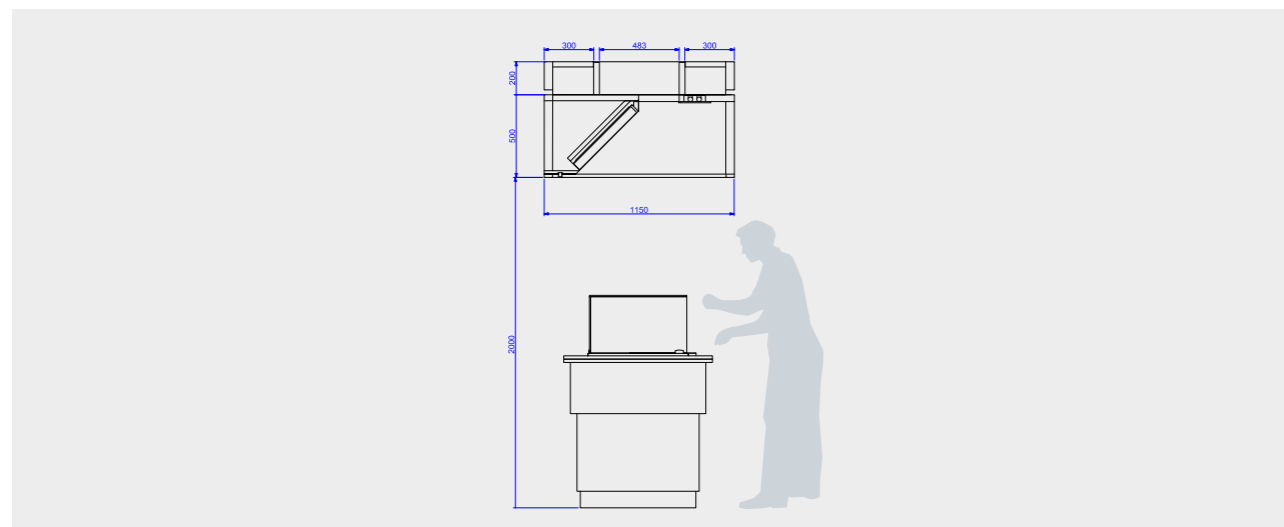


## Campânulas para buffet

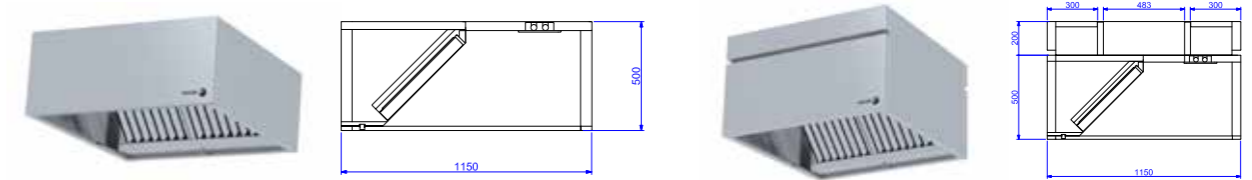


- Campânula de exatção especialmente concebida para ser instalada em áreas de buffet para aspirar vapores, odores, gorduras e calores causados nos processos de cozimento em estações de tipo show cooking.
- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Partes acessíveis e arestas em chapa dobrada para facilitar a limpeza e evitar cortes na sua manipulação.
- Capacidade de exatção maximizada graças ao desenho da envolvente e o perfil da campanha.
- Modelos superiores a 2,20 metros (exceto o modelo de 2,5 m que vem inteiro) são fornecidos em várias peças com um kit de junção oculto, de fácil montagem.

- Estrutura hermeticamente fechada, sólida e robusta, eliminando o risco de gotejamento de gorduras e escape de fumos para o exterior.
- Sistema de drenagem de gorduras orientado. Depósito de recolha e tampão de drenagem metálico para a sua evacuação.
- Inclui filtros de lamas em aço inoxidável de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado com portinholas de regulação de caudal individuais para cada filtro.
- Modelos disponíveis com sistema de contribuição de ar compensado, integrado na campanha para evitar que o fluxo de ar caia sobre os chefs. Duas unidades de ventilação exteriores, uma para exatção de ar interior e outra para a contribuição de ar externo.



## Com plenum e compensadas

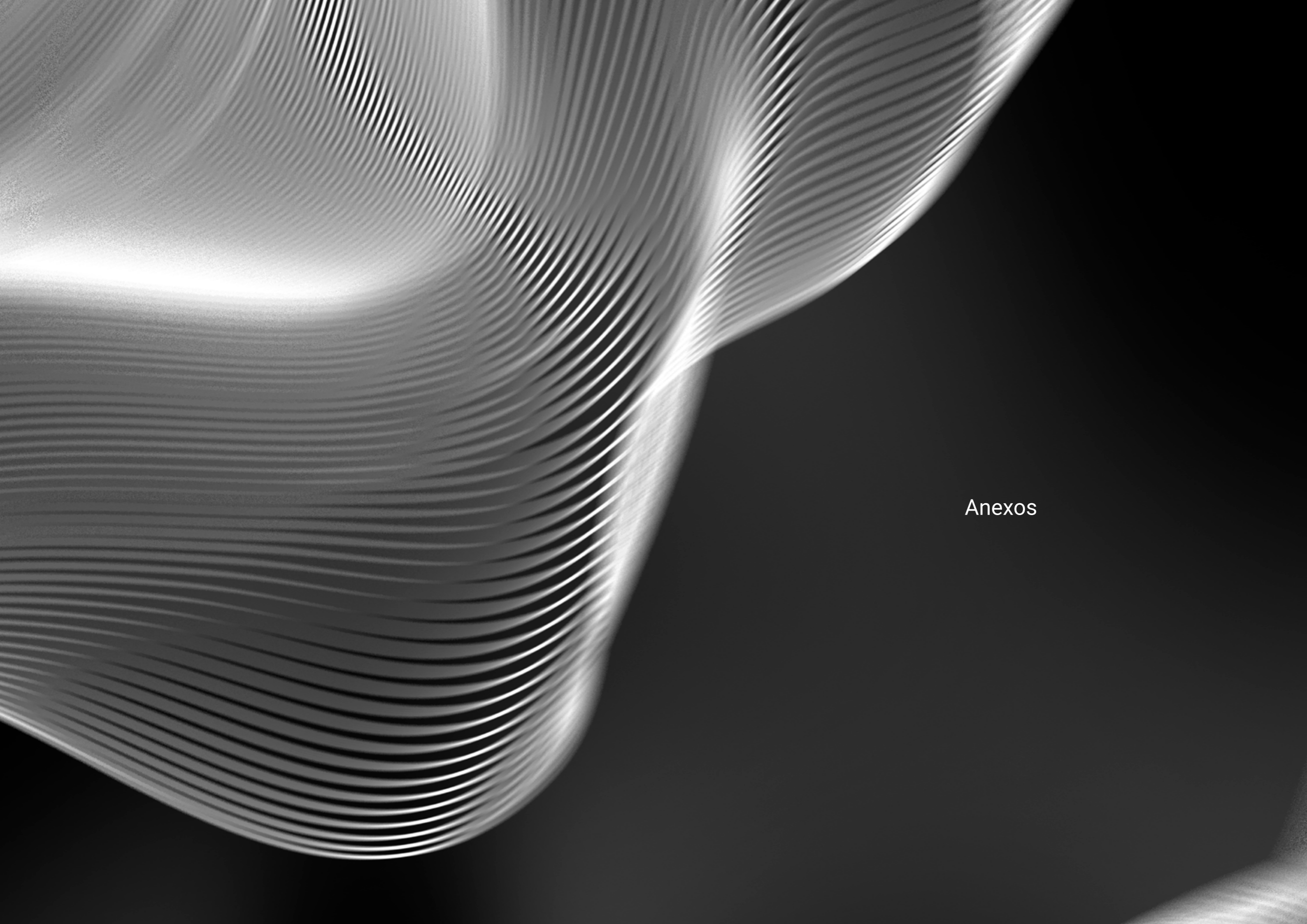


### Fundo 1150 mm

COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	COM PLENUM			COMPENSADAS			COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	COM PLENUM			COMPENSADAS		
		MODELO EHBPP	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOB	CÓDIGO	€			MODELO EHBPP	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOB	CÓDIGO	€
1200	2	120115	19083857	-	120115	19083921	-	4000	6	400115	19083889	-	400115	19083953	-
1200	2	120115-L	19083858	-	120115-L	19083922	-	4000	6	400115-L	19083890	-	400115-L	19083954	-
1500	2	150115	19084130	-	150115	19084160	-	4200	7	420115	19083891	-	420115	19083955	-
1500	2	150115-L	19084131	-	150115-L	19084161	-	4200	7	420115-L	19083892	-	420115-L	19083956	-
1700	3	170115	19084132	-	170115	19084162	-	4400	8	440115	19083893	-	440115	19083957	-
1700	3	170115-L	19084133	-	170115-L	19084163	-	4400	8	440115-L	19083894	-	440115-L	19083958	-
2000	3	200115	19083863	-	200115	19083927	-	4500	7	450115	19084146	-	450115	19084176	-
2000	3	200115-L	19083864	-	200115-L	19083928	-	4500	7	450115-L	19084147	-	450115-L	19084177	-
2200	4	220115	19083865	-	220115	19083929	-	4600	8	460115	19083897	-	460115	19083961	-
2200	4	220115-L	19083866	-	220115-L	19083930	-	4600	8	460115-L	19083898	-	460115-L	19083962	-
2400	4	240115	19083867	-	240115	19083931	-	4700	8	470115	19084148	-	470115	19084178	-
2400	4	240115-L	19083868	-	240115-L	19083932	-	4700	8	470115-L	19084149	-	470115-L	19084179	-
2500	4	250115	19084134	-	250115	19084164	-	4900	8	490115	19084150	-	490115	19084180	-
2500	4	250115-L	19084135	-	250115-L	19084165	-	4900	8	490115-L	19084151	-	490115-L	19084181	-
2700	4	270115	19084136	-	270115	19084166	-	5000	8	500115	19083903	-	500115	19083967	-
2700	4	270115-L	19084137	-	270115-L	19084167	-	5000	8	500115-L	19083904	-	500115-L	19083968	-
2900	5	290115	19084138	-	290115	19084168	-	5100	9	510115	19084152	-	510115	19084182	-
2900	5	290115-L	19084139	-	290115-L	19084169	-	5100	9	510115-L	19084153	-	510115-L	19084183	-
3000	4	300115	19083875	-	300115	19083939	-	5200	8	520115	19083907	-	520115	19083971	-
3000	4	300115-L	19083876	-	300115-L	19083940	-	5200	8	520115-L	19083908	-	520115-L	19083972	-
3200	5	320115	19083877	-	320115	19083941	-	5400	9	540115	19083909	-	540115	19083973	-
3200	5	320115-L	19083878	-	320115-L	19083942	-	5400	9	540115-L	19083910	-	540115-L	19083974	-
3400	6	340115	19083879	-	340115	19083943	-	5500	8	550115	19084154	-	550115	19084184	-
3400	6	340115-L	19083880	-	340115-L	19083944	-	5500	8	550115-L	19084155	-	550115-L	19084185	-
3500	5	350115	19084140	-	350115	19084170	-	5600	10	560115	19083913	-	560115	19083977	-
3500	5	350115-L	19084141	-	350115-L	19084171	-	5600	10	560115-L	19083914	-	560115-L	19083978	-
3600	6	360115	19083883	-	360115	19083947	-	5700	9	570115	19084156	-	570115	19084186	-
3600	6	360115-L	19083884	-	360115-L	19083948	-	5700	9	570115-L	19084157	-	570115-L	19084187	-
3700	6	370115	19084142	-	370115	19084172	-	5900	10	590115	19084158	-	590115	19084188	-
3700	6	370115-L	19084143	-	370115-L	19084173	-	5900	10	590115-L	19084159	-	590115-L	19084189	-
3900	7	390115	19084144	-	390115	19084174	-	6000	9	600115	19083919	-	600115	19083983	-
3900	7	390115-L	19084145	-	390115-L	19084175	-	6000	9	600115-L	19083920	-	600115-L	19083984	-

- L: Com iluminação Led





Anexos



# Condições Gerais de Venda

01.

## Conteúdo do presente documento

As descrições dos produtos contidos nesta lista procuram responder às características mais importantes das máquinas. As revisões dos processos de fabrico podem obrigar a modificar alguns valores e especificações. Os dados técnicos contidos nesta LISTA DE PREÇOS são por isso valores indicativos, tal como as fotografias e quaisquer desenhos ou esquemas que possam estar incluídos.

A Fagor Industrial reserva-se o direito de introduzir nos seus aparelhos as modificações que considere necessárias sem aviso prévio, sem isso prejudicar as características principais dos mesmos.

Ao fazer um pedido, qualquer dado ou valor considerado com muito importante deverá ser previamente comprovado pelo comprador contactando com a Fagor Industrial.

Os códigos de artigo e os preços estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

Esta LISTA DE PREÇOS anula e substitui todas as anteriores.

02.

## Preços

Os preços da presente LISTA DE PREÇOS são preços de venda ao público (P.V.P.) e estão expressos em EUROS.

Aos preços desta LISTA e aos montantes daí resultantes correspondentes aos orçamentos haverá que adicionar as taxas de imposição indicadas na lei em vigor.

Os preços não incluem o transporte, a descarga, o manuseamento nem a instalação ou a colocação em funcionamento dos equipamentos.

No caso da montagem, instalação ou colocação em funcionamento serem feitos pelo nosso Serviço de Assistência Técnica, o seu custo será orçamentado à parte destes preços.

03.

## Embalagem

Nos preços indicados nesta LISTA está incluída a embalagem-padrão F.O.B. feita nos nossos armazéns. Qualquer outro tipo de embalagem terá um custo adicional, devendo por isso consultar-se previamente a Fagor Industrial.

04.

## Prazos

Os prazos de entrega são indicativos, estando sujeitos aos níveis de produção da Fagor Industrial; terão a maior precisão possível mas não são contratuais.

O cliente não terá direito a indemnizações por danos e prejuízos ou a imposição de penalizações no caso de entrega fora de prazo.

Os pedidos não poderão ser cancelados, salvo se tal tiver sido previamente acordado por escrito com o fabricante.

05.

## Garantia

Os aparelhos que constam da presente LISTA DE PREÇOS estão garantidos por um ano a partir da data da factura de acordo com os seguintes critérios:

- 12 meses nas peças com defeito de fabrico.

- 1 mês por despesas com mão-de-obra e deslocação.

- As ampliações da garantia serão pagas à parte.

A Fagor Industrial não substituirá nenhum componente nem fará nenhuma reparação dentro da garantia se o defeito for devido a acidente, má utilização, negligência, instalação incorrecta ou a qualquer outra causa não atribuível à empresa.

A Fagor Industrial não se encarregará da reparação ou substituição de nenhum material que não seja do seu fabrico.

06.

## Modificações, cancelamentos e devoluções

Um pedido é considerado como aceite se no prazo de 24 horas a partir da sua recepção não houver uma contra-ordem a seu respeito. Depois de transcorrido este prazo, não serão admitidas modificações ou cancelamentos.

6.1 Os pedidos não poderão ser cancelados depois de terem sido aceites e confirmados por escrito, especialmente os pedidos de fabrico à medida (como por exemplo as máquinas de lavar loiça de arrasto ou de tapete ou os blocos de cozedura suspensos).

A Fagor Industrial só aceita cancelamentos nas seguintes condições:

- Se o cancelamento por parte do cliente acontece antes de a mercadoria sair dos nossos armazéns, ser-lhe-ão imputados os custos de 25 € por item para cobertura de despesas administrativas e de logística.

- Se o cancelamento por parte do cliente ocorre depois da mercadoria ter saído dos nossos armazéns, haverá um custo suplementar de 10 % do valor da factura e, se for necessário, um custo extra por entrega anulada.

- Se além disso a mercadoria já tiver sido desembalada, será acrescido um suplemento de 15 % do valor da factura unicamente a esse título.

6.2 A Fagor Industrial poderá aceitar excepcionalmente a devolução de mercadoria. Será obrigatório para isso fazer um pedido de devolução por escrito.

Todas as despesas que até essa altura tenham estado a cargo da Fagor Industrial passarão a ser assumidas pelo cliente. Será condição indispensável para a aceitação da devolução que o produto se encontre nas mesmas condições das do momento do seu envio a partir dos nossos armazéns bem como na sua embalagem original.

Qualquer outra mercadoria que a Fagor Industrial aceite como devolução e que não cumpra estes requisitos (excluindo os produtos com defeitos de fabrico), estará sujeita a um acréscimo de 25% sobre o preço facturado.

07.

## Transporte

Salvo acordo em contrário, a mercadoria viaja sempre por conta e risco do comprador. A partir do momento em que a mercadoria foi carregada no camião, o manuseamento e descarga são da responsabilidade do comprador.

A mercadoria é carregada com cobertura do seguro. O cliente deve verificar o estado da mercadoria aquando da recepção da mesma para poder reclamar em caso de danos.

As reclamações relacionadas com o transporte devem ser efectuadas nas 24 horas seguintes à recepção da mercadoria.

Qualquer reclamação não relacionada com o transporte deve ser feita no prazo de 5 dias a partir da recepção do material.

08.

## Pagamentos

Os pagamentos serão efectuados nos prazos definidos, independentemente do transporte, recepção, instalação ou colocação em funcionamento terem sido adiados ou cancelados por razões não atribuíveis à Fagor Industrial.

