





Confecção



Confeção

Cozinha à medida: Symphony	012
Cozinha de bancada única: Kore Monoblock	015
Cozinha modular: KORE 900.....	027
Cozinha modular: KORE 700.....	061
Cozinha modular: Gama 600	095
Equipamentos de grande produção	107
Confeção independente.....	127



De acordo com
as suas
necessidades.



Descubra!



Acesso à web

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.

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

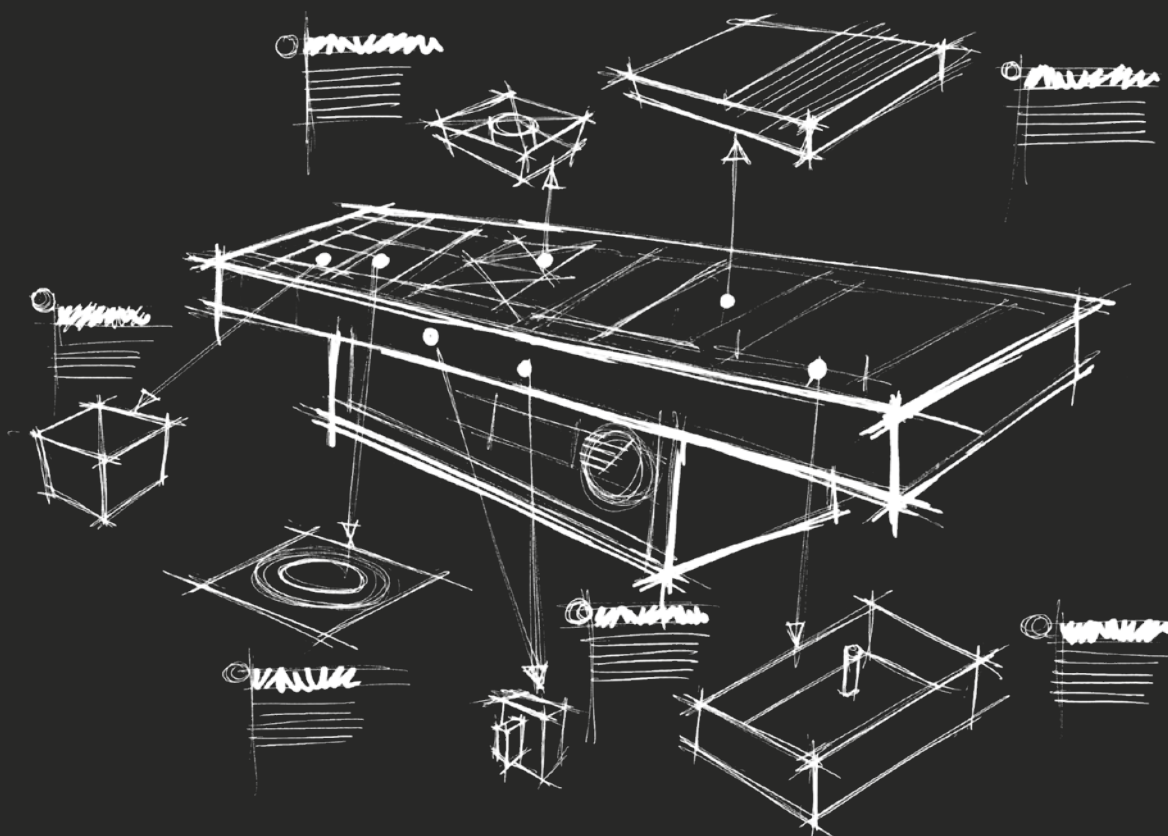
Absoluto conforto

Robusta e numa variedade de materiais de acabamento

Máxima segurança

Otimização do rendimento

Facilidade de limpeza





De profissionnal para
profissionnal.



Descubra!



Acesso à web



Folheto comercial

Kore Monoblock

Como configurar um bloco	017
Características gerais	019
Blocos de exemplo	020
Diferenças.....	025

Os equipamentos a gás estão preparados para serem ligados às pressões indicadas:
LPG: 37 g/cm²
Gás Natural: 20 g/cm²

Escolha a configuração que melhor se adapte ao seu menu.

A possibilidade de utilizar a gama KORE 900 multiplica o número disponível de combinações e variações para conseguir um resultado à altura das suas necessidades. Pode escolher a potência e o tamanho dos equipamentos da sua bancada Monoblock, para que assim se adapte aos requisitos do menu que deseja criar e à sua área de trabalho.

Escolha o tipo de bloco

Seja porque tem muito espaço disponível e quer uma ilha ou, pelo contrário, porque precisa de aproveitar ao máximo uma divisão pequena com uma bancada na parede, as nossas soluções são concebidas para atender a todas as suas expectativas.



Selecione as máquinas da bancada

Escolha os equipamentos que quer incluir na bancada da sua cozinha. Pode escolher entre a grande variedade da nossa gama KORE 900.



Selecione os elementos sob a bancada

Complete o seu design acrescentando os móveis de que necessita sob a bancada. Permitem armazenar e manter ordenados e acessíveis, os elementos que não se utilizam para otimizar o espaço na cozinha.



Cada cozinha é única.

Pode dar um carácter distintivo à sua KORE Monoblock. Um toque pessoal e elegante, que converte a sua cozinha numa peça única e especial

Selecione os elementos sobre a bancada

Além dos elementos tecnológicos, uma cozinha profissional também deve oferecer outros itens básicos para o dia a dia que proporcionem ordem, higiene e segurança. Para isso, desenvolvemos uma nova gama de estruturas verticais.



Terminações e acabamentos personalizados

Escolha o acabamento e as cores para dar um toque pessoal e único ao seu design.

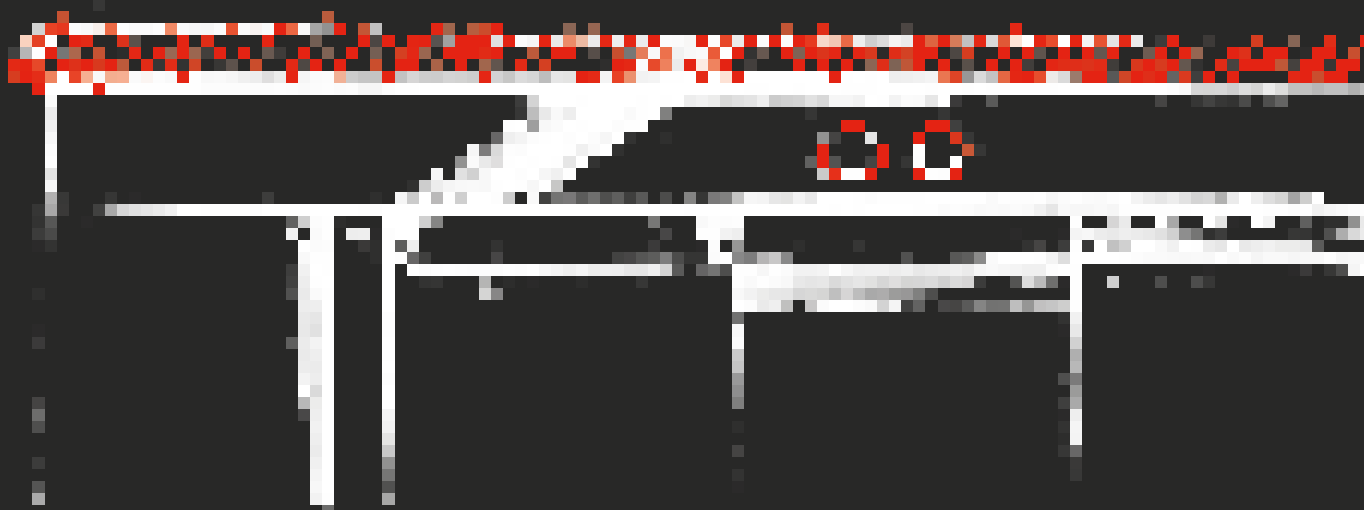


Configure o seu próprio bloco:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
18006781	Através deste código configurável poderão solicitar-se as diferentes configurações dos blocos KORE Monoblock.

Características gerais

- Bancada de 2mm
- Altura da bancada desde o chão 900mm
- Comprimentos possíveis de 2 a 5 módulos.
- Tipos de blocos: Central ou de parede
 - De parede: Cada bloco de parede virá soldado de fábrica, não será necessária nenhuma operação de soldadura ou polimento in situ.
 - Centrais: São dois blocos de parede unidos na parte central
 - Facilitam a montagem e a instalação. Para os blocos centrais só será necessário aparafusar os elementos de união das duas paredes.
 - Facilitam a capacidade de reparação
 - Acessibilidade à parte traseira das máquinas que compõem o bloco
- Com e sem verticalidade
- Estrutura do bloco inferior reforçada em relação a uma cozinha modular
- Todas as funções da gama 900 KORE exceto marmitas e frigideiras.
- Cozinha a gás especial para Monoblock:
 - Água na “bacia” com botão de enchimento
 - Facilita a limpeza
 - Evita o sobreaquecimento da bancada
 - Drenagem com escoamento integrado na bancada
- Placas especiais para Monoblock:
 - Largura especial: 600mm e 1000mm
 - Canal de água amplo com botão de enchimento
 - Para evitar o sobreaquecimento da bancada da cozinha
 - Drenagem com escoamento integrado na bancada
- Cada máquina tem as suas ligações individuais (não é necessário certificar o bloco).



Ou também pode escolher entre os blocos que concebemos para si

Bloco 1

Tamanho XS - De parede - sem verticalidade



MODELO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Sobre a bancada		
C-1925	Cozinha de indução 2 zonas	1
EN-905	Elemento neutro de meio módulo	1
FT-E9075 L	Fry-top elétrico liso	1
EN-9025	Elemento neutro de quarto de módulo	1
F-E9115	Fritadeira elétrica 1 cuba de 15 litros	1
Sob a bancada		
CCP9-2G W	Suporte refrigerado com gavetas	1
MB-905	Móvel baixo de meio módulo	1

Características gerais

CÓDIGO	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	POTÊNCIA GÁS (kW)	DIMENSÕES (MM)	€
19096279	31,5	-	2180x1030x900	-

Bloco 2

Tamanho S – De parede - sem verticalidade



MODELO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Sobre a bancada		
C-G940 LPG	Cozinha a gás de quatro bicos	1
EN-905	Elemento neutro de meio módulo	1
FT-E9075 L	Fry-top elétrico liso	1
EN-9025	Elemento neutro de quarto de módulo	1
F-G9121	Fritadeira elétrica 1 cuba de 21 litros	1
Sob a bancada		
CCP9-2G W	Suporte refrigerado com gavetas	1
MB-910	Móvel baixo	1

Características gerais

CÓDIGO	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	POTÊNCIA GÁS (kW)	DIMENSÕES (MM)	€
19096097	9,5	49,7	2580x1030x900	-

Bloco 3

Tamanho M - Central - sem verticalidade



MODELO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Sobre a bancada		
LADO A		
C-G941 LPG	Cozinha a gás de quatro bicos com forno	1
EN-9025	Elemento neutro de quarto de módulo	1
FT-E1000 L R	Fry-top elétrico liso e ranhurado	1
LADO B		
C-G940 LPG	Cozinha a gás de quatro bicos	1
EN-905	Elemento neutro de meio módulo	1
F-G9221	Fritadeira a gás com 2 cubas de 21 litros	1
Sob a bancada		
LADO A		
CCP9-2G W	Suporte refrigerado com gavetas	1
LADO B		
MB-910	Móvel baixo	1
MB-905	Móvel baixo de meio módulo	1

Características gerais

CÓDIGO	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	POTÊNCIA GÁS (kW)	DIMENSÕES (MM)	€
19096342	18,75	79,3	2180x1960x900	-

Bloco 4

Tamanho L - De parede - sem verticalidade



MODELO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Sobre a bancada		
C-G961 OP LPG	Cozinha a gás de seis bicos com forno	1
EN-905	Elemento neutro de meio módulo	1
EN-9025	Elemento neutro de quarto de módulo	1
FT-E9075 L	Fry-top elétrico liso	1
B-G905 LPG	Grelhadores a gás	1
EN-905	Elemento neutro de meio módulo	1
F-G9221	Fritadeira a gás com 2 cubas de 21 litros	1
Sob a bancada		
CCP9-2G W	Suporte refrigerado com gavetas	1
MB-905	Móvel baixo de meio módulo	2

Características gerais

CÓDIGO	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	POTÊNCIA GÁS (kW)	DIMENSÕES (MM)	€
19096381	9,5	108,95	4180x1030x900	-

Bloco 5

Tamanho M - Central - sem verticalidade



MODELO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Sobre a bancada		
LADO A		
FT-E9075 L	Fry-top elétrico liso	1
EN-9025	Elemento neutro de quarto de módulo	1
CP-G905 LPG	Cozedor de massas a gás de 1 cuba	1
EN-905	Elemento neutro de meio módulo	2
C-G940 LPG	Cozinha a gás de quatro bicos	1
LADO B		
F-G9121	Fritadeira a gás com 1 cuba de 21 litros	1
EN-905	Elemento neutro de meio módulo	1
FT-E9125 R	Fry-top elétrico ranhurado	1
EN-9025	Elemento neutro de quarto de módulo	1
C-G941 LPG	Cozinha a gás de quatro bicos com forno	1
Sob a bancada		
MB-910	Móvel baixo	2
MB-905	Móvel baixo de meio módulo	3
CCP9-2G W	Suporte refrigerado com gavetas	1

Características gerais

CÓDIGO	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	POTÊNCIA GÁS (kW)	DIMENSÕES (MM)	€
19096391	28	103	2980x1960x900	-

Bloco 6

Tamanho M - Central - com verticalidade



MODELO	QUANTIDADE
Verticalidade	
Suporte standard	2
Grade	1

MODELO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Sobre a bancada		
LADO A		
EN-905	Elemento neutro de meio módulo	3
C-I945	Cozinha de indução 4 zonas	1
CP-E905	Cozedor de massas elétrico de 1 cuba	1
LADO B		
EN-905	Elemento neutro de meio módulo	2
F-G9121	Fritadeira a gás com 1 cuba de 21 litros	1
EN-9025	Elemento neutro de quarto de módulo	1
FT-E9125 L	Fry-top elétrico liso	1
Sob a bancada		
MB-915	Móvel baixo	1
MB-905	Móvel baixo de meio módulo	4
CCP9-2G W	Suporte refrigerado com gavetas	1

Características gerais

CÓDIGO	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	POTÊNCIA GÁS (kW)	DIMENSÕES (MM)	€
19096405	50,75	21	2980x1960x900	-

Bloco 7

Tamanho M - Central - com verticalidade com forno



MODELO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Sobre a bancada		
LADO A		
EN-910	Elemento neutro de um módulo	1
F-E9121	Fritadeira eléctrica 1 cuba de 21 litros	1
FT-E9075 L	Fry top eléctrico liso	1
C-I945	Cozinha de indução 4 zonas	1
EN-925	Elemento neutro de quarto de módulo	1
LADO B		
EN-910	Elemento neutro de um módulo	1
C-I925	Cozinha de indução 2 zonas	1
EN-905	Elemento neutro de meio módulo	1
FT-E9075 R	Fry-top eléctrico ranhurado	1
F-E9121	Fritadeira eléctrica 1 cuba de 21 litros	1
EN-905	Elemento neutro de meio módulo	1

MODELO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Sob a bancada		
MB-910	Móvel baixo	4
MB-905 G	Móvel baixo de meio módulo	1
CCP9-2G W	Suporte refrigerado com gavetas	1

MODELO	QUANTIDADE
Verticalidade	
Suporte standard	1
Suporte do forno *Forno não incluído	1
Grade	1

Características gerais

CÓDIGO	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	POTÊNCIA GÁS (kW)	DIMENSÕES (MM)	€
19096154	84,75	-	2980x1960x900	-

Bloco 8

Tamanho L - De parede - sem verticalidade

MODELO	CÓDIGO	QUANTIDADE
Sobre a bancada		
C-G940 LPG	Cozinha a gás de quatro bicos	2
FT-E9125 L	Fry top eléctrico liso	1
EN-9025	Elemento neutro de quarto de módulo	1
EN-905	Elemento neutro de meio módulo	1
F-G9221	Fritadeira a gás com 2 cubas de 21 litros	1
Sob a bancada		
MB-905	Móvel baixo de meio módulo	1
MB-910	Móvel baixo	2
MB-915	Móvel baixo de meio módulo	2

Características gerais

CÓDIGO	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	POTÊNCIA GÁS (kW)	DIMENSÕES (MM)	€
19096407	18,5	99,4	4180x1030x900	-

Bloco 9

Tamanho L - Central - sem verticalidade

MODELO	CÓDIGO	QUANTIDADE
Sobre a bancada		
F-G9221	Fritadeira a gás com 2 cubas de 21 litros	2
EN-905	Elemento neutro de meio módulo	2
FT-E9125 L	Fry-top eléctrico liso	2
EN-9025	Elemento neutro de quarto de módulo	2
C-G940 LPG	Cozinha a gás de quatro bicos	4
Sob a bancada		
MB-905	Móvel baixo	2
MB-910	Móvel baixo de meio módulo	4
MB-915	Suporte refrigerado com gavetas	2

Características gerais

CÓDIGO	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	POTÊNCIA GÁS (kW)	DIMENSÕES (MM)	€
19096408	18,5	141,4	4180x1030x900	-

Principais diferenças entre Symphony e KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE MONOBLOCK
Ligações	Ligação única	Uma ligação para cada máquina. Um módulo opcional no qual centralizar todas as ligações.
Espessura	3 mm (+ 3 mm reforço)	2 mm
Personalização	Muitas opções	Detalhes personalizáveis. Cores em elementos específicos: fita e comandos.
Configuração (funcionalidades)	Totalmente configurável. Sobre a bancada há mais opções e sob a bancada também.	Ampla gama de funções. Quase o mesmo que no modular, mas com algumas exceções: <ul style="list-style-type: none"> • Frigideiras e marmitas NÃO • Cozinhas de bicos abertos e fry-tops especiais
Processo de design e cotação	Processo de design à medida.	Design facilmente realizável.
Transporte	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.
Disponibilidade	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
GENERATION



**De profissionnal para
professionnal.**



Descubra!



Acesso à web



Video comercial



Folheto comercial

Gama 900

Fogões a gás de bancada.....	029
Fogões a gás todo em placa	031
Fogões a gás para paelhas.....	032
Fogões elétricas.....	033
Fogões elétricos placa com 4 zonas de cozedura	034
Fogões de indução.....	035
Fry-tops.....	036
Grelhadores	038
Cozedores de massas	040
Marmitas.....	041
Fritadeiras.....	043
Conservador de fritos	044
Frigideiras basculantes.....	045
Baños maría	046
Elementos neutros	047
Móveis baixos	048
Móveis de suporte de refrigerados	049
Blocos Kore 900 y verticalidade.....	050
Acessórios.....	059

Os equipamentos a gás estão preparados
para serem ligados às pressões indicadas:
LPG: 37 g/cm²
Gás Natural: 20 g/cm²

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.
- Conduitas 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)			
Bancada												
	 C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
		NG	19075526									
	 C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	-
		NG	19075523									
	 C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	-
		NG	19085165									
	 C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
		NG	19075532									
	 C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	-
		NG	19075529									
	 C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	-
		NG	19085167									
	 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	-
		NG	19075544									
	 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	-
		NG	19075541									
Forno estático a gás GN 2/1												
	 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									
	 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									
Forno estático panorâmico a gás												
	 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									
Forno estático elétrico GN 2/1												
	 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.
- 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 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)					
Todo em placa											
		C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	-
			NG	19075518							
Todo em placa com forno											
		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.
- Conduitas 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)				
De bancada											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
		NG	19075574								
Com forno											
	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 painéis 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)			
De bancada									
	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	-
Com forno									
	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 com 4 zonas de cozedura



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	POTÊNCIA (KW)			
De bancada										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	-
Com forno										
	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			
Zonas de indução							
	C-I925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	-
	C-I945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	-
Wok							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

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 sequência 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			
Fry-tops - gás										
Válvula max-min										
	FT-G905 V L	LPG NG	19075677 19075678	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 V R	LPG NG	19075679 19075680	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 V L	LPG NG	19075705 19075706	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V R	LPG NG	19075709 19075710	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V LR	LPG NG	19075707 19075708	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Controlo termostático										
	FT-G905 L	LPG NG	19075669 19075671	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 R	LPG NG	19075673 19075675	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 L	LPG NG	19075693 19075695	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 R	LPG NG	19075701 19075703	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 LR	LPG NG	19075697 19075699	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Controlo termostático e placa de crómio										
	FT-G905 C L	LPG NG	19075661 19075663	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 C R	LPG NG	19075665 19075667	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 C L	LPG NG	19075681 19075683	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 C R	LPG NG	19075689 19075691	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 C LR	LPG NG	19075685 19075687	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Fry-tops - elétricos										
Controlo termostático										
	FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
Controlo termostático e placa de crómio										
	FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C LR	-	19075648	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 crómio.

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:
- Inclinação 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)	(DM ²)			
Grelhadores a gás										
Bancada										
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								
Terra										
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								
Grelhadores elétricas										
Bancada										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
Terra										
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	-

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)			
Cozedores - gás									
		LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		NG	19075587						
		LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		NG	19075590						
Cozedores - elétricos									
		-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
		-	19075584						
		-	19075581	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-
		-	19075584						

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 desague 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 marmite 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)					
Marmitas a gás										
Fogo aberto										
		M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	-
			60	19075825	19075827					
		M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	-
			60	19075833	19075835					
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	-	
		60	19075837	19075839						
Fogo indireto										
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	-	
		60	19075820	19075823						
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	-	
		60	19075829	19075831						
Pressão										
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	-	
		60	19075841	19075843						
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	-	
		60	19075844	19075847						
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	-	
		60	19075849	19075851						
Marmitas elétricas										
Fogo indireto										
		M-E910 BM	-	19075814	600x400	100	22,00	800x930x850	-	
		M-E915 BM	-	19075817	600x550	150	22,00	800x930x850	-	

Fritadeiras



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.
- 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 sono-ro.
- 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).

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		QUANTIDADE	CUBAS		POTÊNCIA TOTAL (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
			LPG	NG		VOLUME (L)	CESTOS			
Fritadeiras a gás										
	F-G9115	50	19078845	19081732	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	-
		60	19081730	19081733						
	F-G9215	50	19081735	19081738	2	2x15	2 grande	30,00	800x930x850	-
		60	19081736	19081739						
	F-G9121 R	50	19075613	19075616	1	1x21	2 pequeno	21,00	400x930x850	-
		60	19075615	19075618						
	F-G9221 R	50	19075625	19075628	2	2x21	4 pequeno	42,00	800x930x850	-
		60	19075627	19075630						
Fritadeiras elétricas										
	F-E9115		19078867		1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	-
	F-E9215		19081692		2	2x15	2 grande	24,00	800x930x850	-
	F-E9121 R		19075600		1	1x21	2 piccolo	18,00	400x930x850	-
	F-E9121 R D		19075900		1	1x21	4 piccolo	21,00	400x930x850	-
	F-E9221 R		19075606		2	2x21	4 piccolo	36,00	800x930x850	-


D: Controlo digital.

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	-

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 homogêneo.
- 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 redirigir 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.
- Microrruptor 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 homogêneas.

MODELO	HZ.	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVÇÃO	TIPO DE CUBA (*)	CAPACIDADE (L)	SUPERFÍCIE		POTÊNCIA TOTAL (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
		LPG	NG				(mm)	(DM²)			
Fritadeiras basculantes a gás											
SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manual	Aço inoxidável	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075869	19075878								
SB-G910	50	19075879	19075885	Manual	Ferro fundido	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075880	19075886								
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorizado	Aço inoxidável	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075872	19075875								
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorizado	Ferro fundido	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075882	19075884								
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorizado	Aço inoxidável	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
	60	19075889	19075892								
Fritadeiras basculantes elétricas											
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	-

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.

MODELOS A GÁS:

- 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.

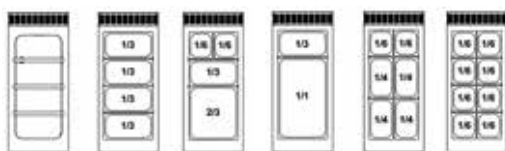
- Tubo para ligação manual alternativa.

MODELOS ELÉTRICOS:

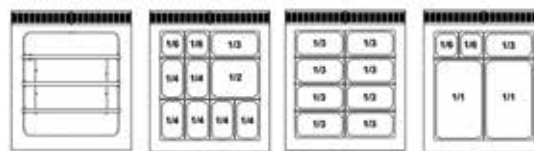
- Resistências de aço inoxidável AISI-304 situadas no exterior da cuba.
- Termostato de segurança nos modelos elétricos.
- 400 V 3N. Pode ser transformado em outras voltagens.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

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



BM 905 CUBAS



BM 910 CUBAS






	MODELO	GÁS	CÓDIGO	CUBA		POTÊNCIA TOTAL (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
				DIMENSÕES	VOLUME (L)			
Banhos-Maria a gás								
	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					
Banhos-maria ELÉTRICOS								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	-
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	-

Elementos neutros



Características gerais

- Aparelhos de meio e de um módulo.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- untas 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	-	-	-	200x660x560	-
	MB-905	19018700	1	-	-	400x660x560	-
	MB-905 C	19084564	-	2	-	400x660x560	-
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x660x560	-
	MB-910	19022189	2	-	-	800x660x560	-
	MB-915	19020374	3	-	-	1.200x660x560	-

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:

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	19040900	KIT PORTA KORE	-

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/m³ 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.

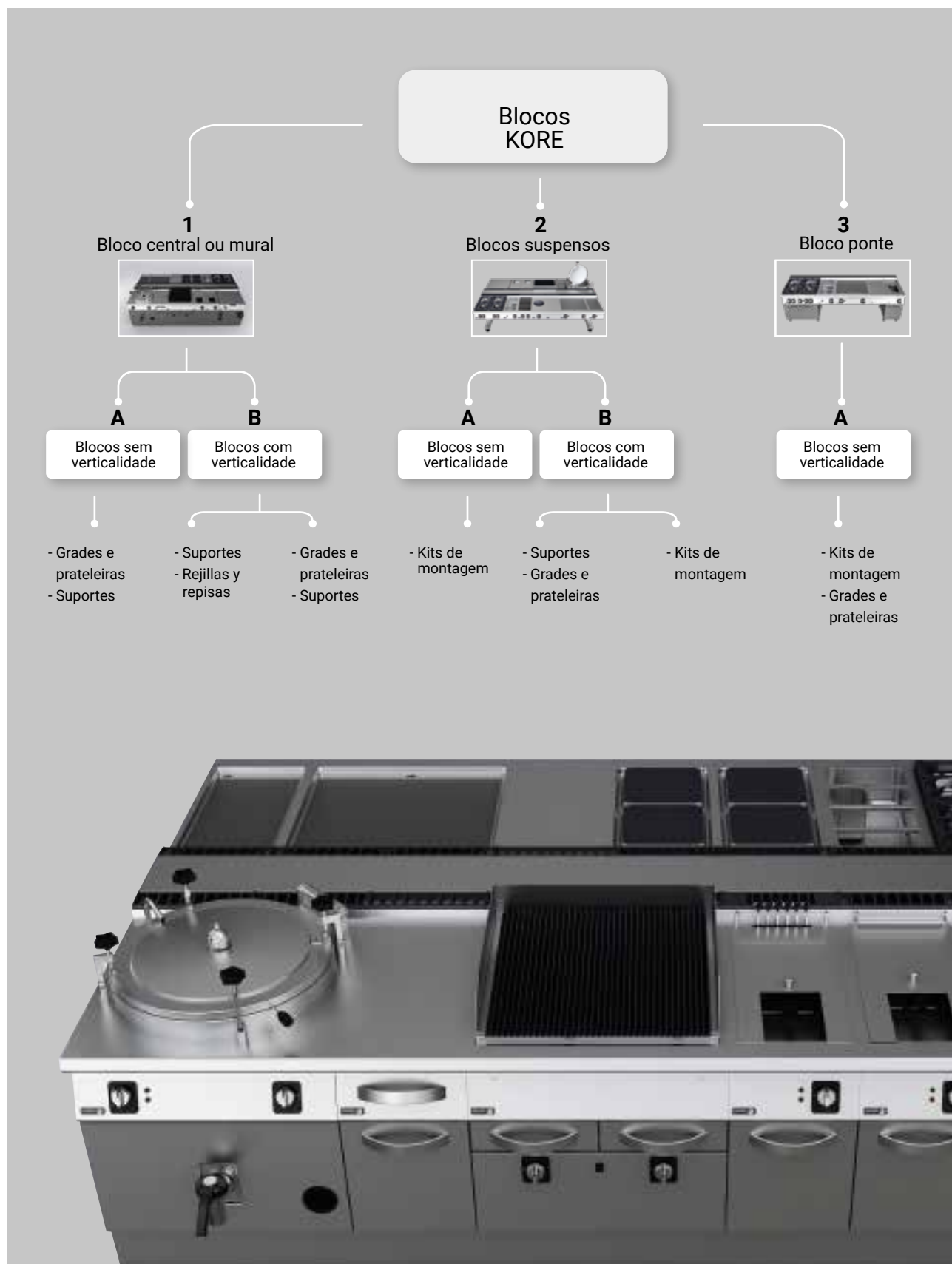
- Traseira INOX.

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)	€
Modelos com portas										
 CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1.200x900x590	-
Modelos com gavetas 2/3										
 CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1.200x900x590	-
Modelos com gavetas apaisadas										
CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1.200x900x590	-
Modelos com portas										
 CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1.600x900x590	-
Modelos com gavetas 2/3										
 CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1.600x900x590	-

Blocos kore 900





1- Bloco central ou mural

A - Blocos sem verticalidade

Suportes

TIPO	TIPO BLOCO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Painel liso individual por máquina				
	BLOCO CENTRAL OU MURAL	Painel liso esquerdo	19081817	-
		Painel liso direito	19081818	-
		Painel liso esquerdo para bloco com frigideira basculante no extremo.	19081819	-
		Painel liso direito para bloco com frigideira basculante no extremo.	19081820	-
Decoração dupla para cada lateral bloco*				
	BLOCO CENTRAL	Decoração lateral bloco Kore 900	19081826	-
		Decoração lateral para bloco misto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 esquerdo e Kore 900 direito.	19081827	-
		Decoração lateral para bloco misto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 direito e Kore 900 esquerdo.	19081828	-
	BLOCO MURAL	Decoração lateral esquerda.	19081824	-
		Decoração lateral direita.	19081825	-

Grades e prateleiras

TIPO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Gás*			
	Base gás 1 M	19081800	-
	Base gás 1,5 M	19081789	-
	Base gás 2 M	19081788	-
	Base gás 2,5 M	19081787	-
	Base gás de 3 M	19081786	-
	Base gás 3,5 M	19081785	-
	Base gás 4 M	19081784	-
	Base gás 4,5 M	19081783	-
	Base gás 5 M	19081782	-
Elétrico			
	Base elétrica 1 M	19081809	-
	Base elétrica 1,5 M	19081808	-
	Base elétrica 2 M	19081807	-
	Base elétrica 2,5 M	19081806	-
	Base elétrica 3 M	19081805	-
	Base elétrica 3,5 M	19081804	-
	Base elétrica 4 M	19081803	-
	Base elétrica 4,5 M	19081802	-
	Base elétrica 5 M	19081801	-

*Se apenas um aparelho do bloco for de gás, escolher bases de gás.

1 - Bloco central ou mural



B - locos com verticalidade



1 - Bloco central ou mural





B - locos com verticalidade

Suportes

TIPO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Simples			
	Standard	19075224	-
	Standard com tomada	19075225	-
	Standard com torneira	19075226	-
Para maquinaria*			
	Para forno optima	19075227	-
	Para salamandra	19075228	-

*Não se pode colocar decoração se for posicionada uma frigideira basculante no extremo.





Grades e prateleiras

TIPO	TIPO BLOCO	LARGURA DO BLOCO					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Bloco central							
	Grade						
	Para dois elementos standard	19075320	19075321	19075322	19075323	19075324	19075325
		-	-	-	-	-	-
	Para 1 suporte standard + 1 suporte maquinaria suporte maquinaria	19075327	19075328	19075329	19075330	19075331	19075332
		-	-	-	-	-	-
	Para 2 suportes maquinaria	-	19075335	19075336	19075337	19075338	19075339
		-	-	-	-	-	-
	Prateleira						
	Para dois elementos standard	19075344	19075345	19075347	19075348	19075349	19075370
		-	-	-	-	-	-
	Para 1 suporte standard + 1 suporte maquinaria	19075372	19075373	19075374	19075375	19075376	19075377
		-	-	-	-	-	-
	Para 2 suportes maquinaria	-	19075380	19075381	19075382	19075383	19075384
		-	-	-	-	-	-
Bloco mural							
	Grade						
	Para dois elementos standard	19075316	19075317	19075318	19075319	19075340	19075341
		-	-	-	-	-	-
	Prateleira						
	Para dois elementos standard	19075386	19075387	19075388	19075389	19075390	19075391
		-	-	-	-	-	-

1 - Bloco central ou mural

B - locos com verticalidade

Terminações

TIPO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Bloco central			
	Painel liso esquerdo	19081769	-
	Painel liso direito	19081770	-
	Painel liso esquerdo para bloco com frigideira basculante no extremo	19081771	-
	Painel liso direito para bloco com frigideira basculante no extremo	19081772	-
	Decoração lateral para bloco central Kore 900	19081778	-
	Decoração lateral para bloco central misto Kore 900 e Kore 700: Kore 700 esquerdo Kore 900 direito	19081779	-
	Decoração lateral para bloco central misto Kore 900 e Kore 700: Kore 700 direito Kore 900 esquerdo	19081780	-
Bloco mural			
	Painel liso esquerdo	19081765	-
	Painel liso direito	19081766	-
	Painel liso esquerdo para bloco com frigideira basculante no extremo	19081767	-
	Painel liso direito para bloco com frigideira basculante no extremo	19081768	-
	Decoração lateral esquerda.	19081776	-
	Decoração lateral direita.	19081777	-

*Não se pode colocar decoração se for posicionada uma frigideira basculante no extremo.

Base

TIPO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	GÁS*		
	Base gás 1 M	19081800	-
	Base gás 1,5 M	19081789	-
	Base gás 2 M	19081788	-
	Base gás 2,5 M	19081787	-
	Base gás de 3 M	19081786	-
	Base gás 3,5 M	19081785	-
	Base gás 4 M	19081784	-
	Base gás 4,5 M	19081783	-
	Base gás 5 M	19081782	-
	ELÉTRICO		
	Base elétrica 1 M	19081809	-
	Base elétrica 1,5 M	19081808	-
	Base elétrica 2 M	19081807	-
	Base elétrica 2,5 M	19081806	-
	Base elétrica 3 M	19081805	-
	Base elétrica 3,5 M	19081804	-
	Base elétrica 4 M	19081803	-
	Base elétrica 4,5 M	19081802	-
	Base elétrica 5 M	19081801	-

*Se apenas um aparelho do bloco for de gás, escolher bases de gás.

2 - Blocos suspensos: Centrais ou murais

A - Blocos sem verticalidade



Terminações

Cada kit dos seguintes é composto por:

- Módulos de suporte construídos com perfis de aço inoxidável AISI-304 de 4 mm.
- Braços de suporte para sustentação das máquinas, fabricados em aço inoxidável AISI-304.
- Suportes posteriores fabricados também em AISI-304.
- Painéis lisos de encerramento, tanto laterais como frontais (caso se pretenda finalização com decoração lateral ao invés de painel liso, solicitar o kit e consultar).
- Pés de apoio.

* Todas estas peças serão fornecidas à medida, mediante receção prévia do plano de distribuição da maquinaria.



TIPO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Kits de montagem com acabamento em painel liso			
Bloco suspenso central	Kit suspenso central Kore 1,5 M	19044944	-
	Kit suspenso central Kore 2 M	19044945	-
	Kit suspenso central Kore 2,5 M	19044946	-
	Kit suspenso central Kore 3 M	19044947	-
	Kit suspenso central Kore 3,5 M	19044948	-
	Kit suspenso central Kore 4 M	19044949	-
	Kit suspenso central Kore 4,5 M	19044950	-
	Kit suspenso central Kore 5 M	19044951	-
	Kit suspenso central Kore 5,5 M	19044952	-
	Kit suspenso central Kore 6 M	19044953	-
Bloco suspenso mural	Kit suspenso mural Kore 1,5 M	19044933	-
	Kit suspenso mural Kore 2 M	19044934	-
	Kit suspenso mural Kore 2,5 M	19044935	-
	Kit suspenso mural Kore 3 M	19044936	-
	Kit suspenso mural Kore 3,5 M	19044937	-
	Kit suspenso mural Kore 4 M	19044938	-
	Kit suspenso mural Kore 4,5 M	19044939	-
	Kit suspenso mural Kore 5 M	19044940	-
	Kit suspenso mural Kore 5,5 M	19044941	-
Kit suspenso mural Kore 6 M	19044942	-	
Acabamento com decoração lateral			
Bloco suspenso central ou mural	Kit de elementos para dotar um bloco suspenso de apoios laterais com decoração lateral*	Consultar	

*Acrescentar ao pedido do kit.

2 - Blocos suspensos: Centrais ou murais





B - Blocos com verticalidade

Suportes

TIPO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
 <p>Simple</p>	Standard	19075392	-
	Standard com tomada	19075393	-
	Standard com torneira	19075394	-
 <p>Para maquinaria*</p>	Para forno optima	19075395	-
	Para salamandra	19075396	-

*Não aptos para blocos suspensos murais. Devem ser colocados sobre elementos neutros de 1 M de cada lado.

Grades e prateleiras

TIPO	TIPO DE SUPORTE	LARGURA DO BLOCO					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Bloco suspenso central							
 <p>Rejilla</p>	Para dois elementos standard	19075398	19075399	19075400	19075401	19075402	19075403
	Para 1 suporte standard + 1 suporte maquinaria suporte maquinaria	19075405	19075406	19075407	19075408	19075409	19075420
	Para 2 suportes maquinaria	-	19075423	19075424	19075425	19075426	19075427
 <p>Repisa</p>	Para dois elementos standard	19075436	19075437	19075438	19075439	19075440	19075441
	Para 1 suporte standard + 1 suporte maquinaria suporte maquinaria	19075443	19075444	19075445	19075446	19075447	19075448
	Para 2 suportes maquinaria	-	19075453	19075454	19075455	19075456	19075457
Bloco suspenso mural							
 <p>Rejilla</p>	Para dois elementos standard	19075429	19075430	19075431	19075432	19075433	19075434
		-	-	-	-	-	-
 <p>Repisa</p>	Para dois elementos standard	19075459	19075460	19075461	19075462	19075463	19075464
		-	-	-	-	-	-

2 - Blocos suspensos: Centrais ou murais

B - Blocos com verticalidade

Terminações

Cada kit dos seguintes é composto por:

- Módulos de suporte construídos com perfis de aço inoxidável AISI-304 de 4 mm.
- Braços de suporte para sustentação das máquinas, fabricados em aço inoxidável AISI-304.
- Suportes posteriores fabricados também em AISI-304.

- Painéis lisos de encerramento, tanto laterais como frontais (caso se pretenda finalização com decoração lateral ao invés de painel liso, solicitar o kit e consultar).

- Pés de apoio.

* Todas estas peças serão fornecidas à medida, mediante receção prévia do plano de distribuição da maquinaria.

TIPO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Kits de montagem com acabamento em painel liso			
Bloco suspenso central	Kit suspenso central Kore 1,5 M	19044944	-
	Kit suspenso central Kore 2 M	19044945	-
	Kit suspenso central Kore 2,5 M	19044946	-
	Kit suspenso central Kore 3 M	19044947	-
	Kit suspenso central Kore 3,5 M	19044948	-
	Kit suspenso central Kore 4 M	19044949	-
	Kit suspenso central Kore 4,5 M	19044950	-
	Kit suspenso central Kore5 M	19044951	-
	Kit suspenso central Kore 5,5 M	19044952	-
	Kit suspenso central Kore 6 M	19044953	-
Bloco suspenso mural	Kit suspenso mural Kore 1,5 M	19044933	-
	Kit suspenso mural Kore 2 M	19044934	-
	Kit suspenso mural Kore 2,5 M	19044935	-
	Kit suspenso mural Kore 3 M	19044936	-
	Kit suspenso mural Kore 3,5 M	19044937	-
	Kit suspenso mural Kore 4 M	19044938	-
	Kit suspenso mural Kore 4,5 M	19044939	-
	Kit suspenso mural Kore 5 M	19044940	-
	Kit suspenso mural Kore 5,5 M	19044941	-
Kit suspenso mural Kore 6 M	19044942	-	
Acabamento com decoração lateral			
Bloco suspenso central ou mural	Kit de elementos para dotar um bloco suspenso de apoios laterais com decoração lateral*	Consultar	-

*Acrescentar ao pedido do kit.

3 - Bloco ponte

A - Blocos sem verticalidade





Cada kit dos seguintes é composto por:

- Duas travessas de apoio para as máquinas em consola.
 - Elementos de fixação das travessas às máquinas laterais.
 - Elementos de fixação das máquinas em consola.
 - Suporte central para pontes de mais de dois módulos.
- *Não se pode colocar verticalidade em blocos ponte.

TIPO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Kits de montagem			
	Kit puente para bloque Kore 1 M	19044954	-
	Kit puente para bloque Kore 1,5 M	19044955	-
	Kit puente para bloque Kore 2 M	19044956	-
	Kit puente para bloque Kore 2,5 M	19044957	-
	Kit puente para bloque Kore 3 M	19044958	-
	Kit puente para bloque Kore 3,5 M	19044959	-
	Kit puente para bloque Kore 4 M	19044960	-
Acabamento exterior			
Painel liso individual por máquina 	Painel liso esquerdo	19081817	-
	Painel liso direito	19081818	-
	Painel liso esquerdo para bloco com frigideira basculante no extremo	19081819	-
	Painel liso direito para bloco com frigideira basculante no extremo	19081820	-
Decoração dupla para cada lateral bloco 	Decoração lateral esquerda.	19081824	-
	Decoração lateral direita.	19081825	-
acabamento interior			
	Painel individual interno para bloco de ponte	19081993	-



Bases

TIPO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Gas* 	Base gás 0,5 M	19081990	-
	Base gás 1 M	19081800	-
	Base gás 1,5 M	19081789	-
	Base gás 2 M	19081788	-
	Base gás 2,5 M	19081787	-
	Base gás de 3 M	19081786	-
	Base gás 3,5 M	19081785	-
	Base gás 4 M	19081784	-
	Base gás 4,5 M	19081783	-
	Base gás 5 M	19081782	-
	Elétrico 	Base elétrica 0,5 M	19081991
Base elétrica 1 M		19081809	-
Base elétrica 1,5 M		19081808	-
Base elétrica 2 M		19081807	-
Base elétrica 2,5 M		19081806	-
Base elétrica 3 M		19081805	-
Base elétrica 3,5 M		19081804	-
Base elétrica 4 M		19081803	-
Base elétrica 4,5 M		19081802	-
Base elétrica 5 M		19081801	-



*Se apenas um aparelho do bloco for de gás, escolher bases de gás.

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	19045077	-
	Cesto fritadeira 15L pequeno	19078478	-

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 barbecue 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	BWE 700-900	FT-E 705-905	FT-E 710-910	BE9051	BE9101	FE7 UMA CUBA	DUAS CUBAS FE7	SP-E 710 MANUAL	CP-E 7,9 UMA CUBA	DUAS CUBAS CP-E 7,9	M-E 710	FE 9 UMA CUBA	DUAS CUBAS FE 9	SP-E 91X MANUAL	M-E 900	SP-E 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.



Descubra!



Acesso à web



Video comercial



Folheto comercial

Gama 700

Cozinhas a gás de fogos abertos.....	063
Cozinhas a gás de meia placa.....	065
Cozinhas a gás todas em placa	066
Cozinhas para paella.....	067
Cozinhas elétricas.....	068
Cozinhas elétricas todas em placa	069
Cozinhas de indução.....	070
Fry-tops.....	071
Grelhadores	073
Cozedores de massas	075
Marmitas.....	076
Fritadeiras.....	077
Conservador de fritos	078
Frigideiras basculantes.....	079
Banho-maria	080
Elementos neutros	081
Móveis baixos	082
Móveis de suporte de refrigerados	083
Blocos Kore 700	084
Acessórios.....	093

As máquinas a gás estão preparadas para ser ligadas às pressões indicadas:
 GLP: 37 g/cm²
 Gás Natural: 20 g/cm²

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)			
De mesa										
 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								
Forno estático de gás GN 2/1										
 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								
Forno de gás estilo inglês										
 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								
Forno elétrico estático GN 2/1										
 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 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.

- 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-viragem 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 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						
De mesa										
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								
Com forno										
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-viragem 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 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)			
De mesa									
C-G710	GLP	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	-
	GN	19073645							
Com forno									
C-G711	GLP	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	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.
- 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 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)			
De Mesa										
C-GP710	GLP	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	-
	GN	19074806								
Com forno										
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 painelas 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.

- 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.

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

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)				
Placas redondas									
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	-
Placas quadradas									
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 panelas 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)			
De mesa									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	-
Com forno									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	-

Cozinhas 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, reduzem-se 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			
Focos de indução						
C-I725	19057292	300	2	10,00	400x730x290	-
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290	-
Wok						
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 microns de espessura para os três tipos de placa.
- 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 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 ²				
Fry-tops de gás										
Válvula máx-mín										
	FT-G705 V L	GLP	19068811	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19074756							
	FT-G710 V L	GLP	19068518	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074757							
	FT-G705 V R	GLP	19073230	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19076381							
	FT-G710 V R	GLP	19073233	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074830							
	FT-G710 V L+R	GLP	19074841	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074842							
Controlo termostático										
	FT-G705 L	GLP	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19074843							
	FT-G710 L	GLP	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074844							
	FT-G705 R	GLP	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073228							
	FT-G710 R	GLP	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074758							
	FT-G710 L+R	GLP	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074846							
Controlo termostático e placa cromada										
	FT-G705 C L	GLP	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073189							
	FT-G710 C L	GLP	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073222							
	FT-G705 C R	GLP	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073221							
	FT-G710 C R	GLP	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073223							
	FT-G710 C L+R	GLP	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073224							
Fry-tops elétricos										
Controlo termostático										
	FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Controlo termostático e placa cromada										
	FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710 C L+R	-	19074853	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)



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)	dm ²			
Grelhas a gás										
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								
Grelhas elétricas										
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)			
Cozedores de massas a gás								
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	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19074770						
CP-G7240	GLP	19074774	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19074778						
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.
- Cuba 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	CÓDIGO		CUBA		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
		GLP	GN	D X H	VOLUME (L)			
Marmite a gás								
Aquecimento direto								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074792	19074793					
Aquecimento indireto ou banho-maria								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074809	19074810					
Marmite elétrica								
Aquecimento indireto ou banho-maria								
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		QUANTIDADE	CUBAS		POTÊNCIA TOTAL (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
		GLP	GN		VOLUME (L)	CESTOS			
Fritadeiras a gás									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	-
	60	19074786	19074787						
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850	-
	60	19074795	19074796						
Fritadeiras elétricas									
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	-

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 homogénea.
- 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 homogéneas.

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)	(DM ²)			
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 termostato, entre 30 e 90 °C.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água (proteção IPX5).

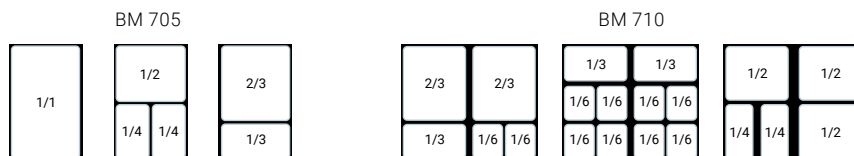
MODELOS A GÁS

- 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	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
			TAMANHO	VOLUME (L)			
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	-



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.
- Podem usar-se como elemento de armazenagem aberto.
- Parafusos ocultos.
- 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).
- De rápido acoplamento para servir de suporte aos elementos tipo bancada da gama 700 KORE.

MODELO	CÓDIGO	PORTAS OPCIONAIS (NÃO INCLuíDAS)	GAVETAS	GUIAS (5 NÍVEIS)	DIMENSÕES (mm)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x560	-
 MB-705	19057229	1	-	-	400x660x560	-
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x560	-
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x560	-
 MB-710	19057290	2	-	-	800x660x560	-
 MB-715	19057291	3	-	-	1200x660x560	-

Kits para móveis baixos

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
 19040900	KIT DE PORTA: 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

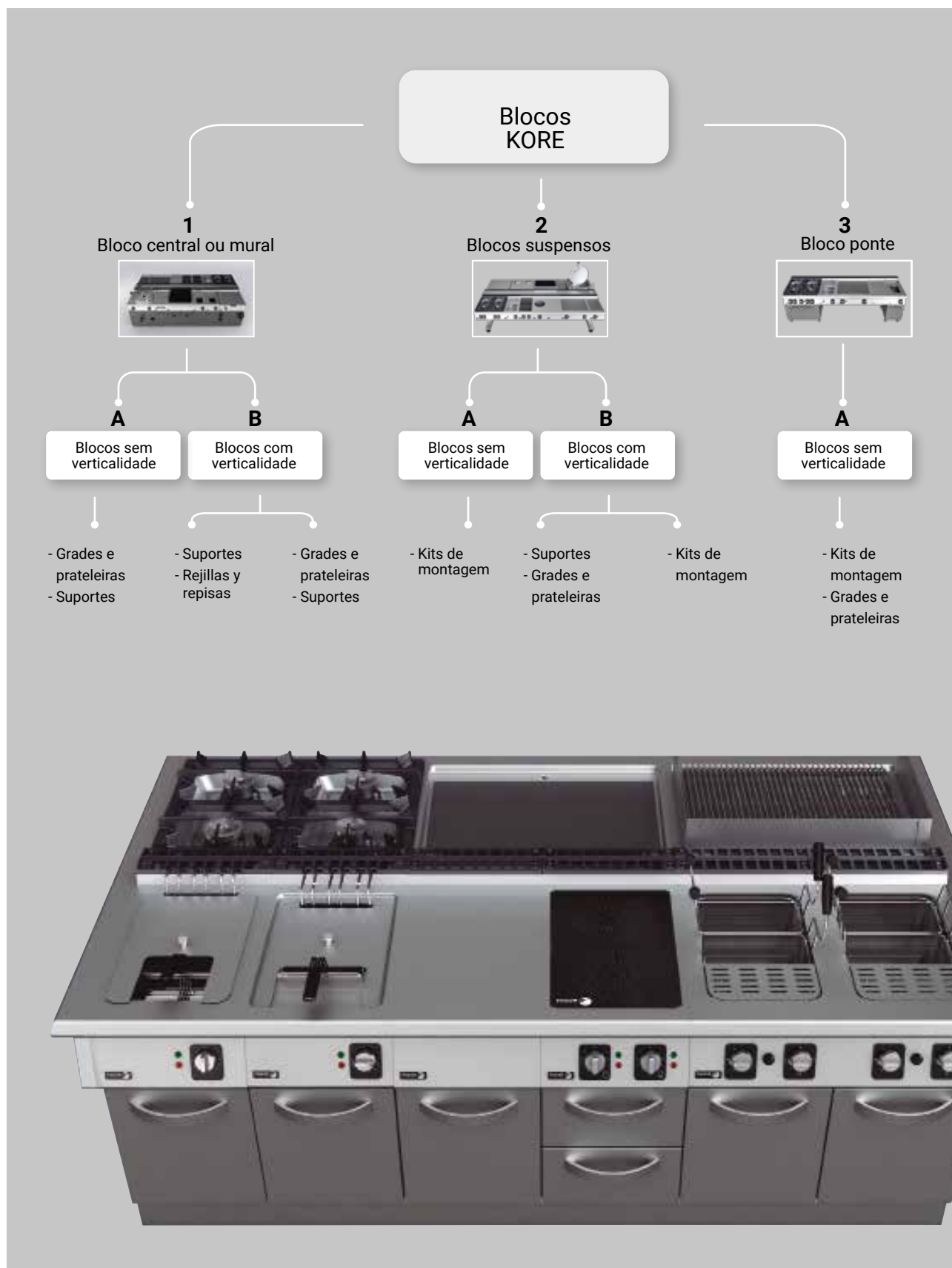
- Construído em aço inoxidável AISI-304.
- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre e aletas de alumínio.
- 50 mm de isolamento de poliuretano injetado com 40 kg/m³ de densidade.
- Abertura panorâmica de portas e dispositivo automático de fecho, com fixação da abertura 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)	€
Modelos com portas										
 CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	-
Modelos com gavetas 2/3										
 CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	-
Modelos com gavetas apaisadas										
 CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	C	110	777	262	1200x630x590	-
Modelos com portas										
 CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-
Modelos con cajones 2/3										
 CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-



Blocos Kore 700



1- Blocos centrais ou murais

A - Blocos sem verticalidade

Terminações

TIPO	TIPO BLOCO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	BLOCO CENTRAL OU MURAL	Painel liso esquerdo	19081813	-
		Painel liso direito	19081814	-
		Painel liso esquerdo para bloco com frigideira basculante no extremo.	19081815	-
		Painel liso direito para bloco com frigideira basculante no extremo.	19081816	-
Decoração dupla para cada lateral bloco* 	BLOCO CENTRAL	Decoração lateral bloco Kore 700	19081823	-
		Decoração lateral para bloco misto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 esquerdo e Kore 900 direito.	19081827	-
	Decoração lateral para bloco misto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 direito e Kore 900 esquerdo.	19081828	-	
	BLOCO MURAL	Decoração lateral esquerda.	19081821	-
		Decoração lateral direita.	19081822	-

*Não se pode colocar decoração se for posicionada uma frigideira basculante no extremo.



Base

TIPO		CÓDIGO	€
GÁS* 	Base gás 1 M	19081800	-
	Base gás 1,5 M	19081789	-
	Base gás 2 M	19081788	-
	Base gás 2,5 M	19081787	-
	Base gás de 3 M	19081786	-
	Base gás 3,5 M	19081785	-
	Base gás 4 M	19081784	-
	Base gás 4,5 M	19081783	-
	Base gás 5 M	19081782	-
ELÉCTRICO 	Base eléctrica 1 M	19081809	-
	Base eléctrica 1,5 M	19081808	-
	Base eléctrica 2 M	19081807	-
	Base eléctrica 2,5 M	19081806	-
	Base eléctrica 3 M	19081805	-
	Base eléctrica 3,5 M	19081804	-
	Base eléctrica 4 M	19081803	-
	Base eléctrica 4,5 M	19081802	-
	Base eléctrica 5 M	19081801	-

1- Blocos centrais ou murais





B - Blocos sem verticalidade

Suportes

TIPO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Standard	19075224	-
	Standard com tomada	19075225	-
	Standard com torneira	19075226	-
	Para forno optima	19075227	-
	Para salamandra	19075228	-

*Não se pode colocar decoração se for posicionada uma frigideira basculante no extremo.





Grades e prateleiras

TIPO	TIPO DE SUPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Bloco central							
	Grade						
	Para dois elementos standard	19075398 -	19075399 -	19075400 -	19075401 -	19075402 -	19075403 -
	Para 1 suporte standard + 1 suporte maquinaria	19075405 -	19075406 -	19075407 -	19075408 -	19075409 -	19075420 -
	Para 2 suportes maquinaria	- -	19075423 -	19075424 -	19075425 -	19075426 -	19075427 -
	Prateleira						
	Para dois elementos standard	19075436 -	19075437 -	19075438 -	19075439 -	19075440 -	19075441 -
	Para 1 suporte standard + 1 suporte maquinaria	19075443 -	19075444 -	19075445 -	19075446 -	19075447 -	19075448 -
	Para 2 suportes maquinaria	- -	19075453 -	19075454 -	19075455 -	19075456 -	19075457 -
Bloco suspenso mural							
	Grade						
	Para dois elementos standard	19075429 -	19075430 -	19075431 -	19075432 -	19075433 -	19075434 -
	Prateleira						
	Para dois elementos standard	19075459 -	19075460 -	19075461 -	19075462 -	19075463 -	19075464 -

1- Blocos centrais ou murais



A - Blocos sem verticalidade

Terminações

TIPO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Bloco central			
Painel liso individual por máquina 	Painel liso esquerdo	19081760	-
	Painel liso direito	19081761	-
	Painel liso esquerdo para bloco com frigideira basculante no extremo	19081762	-
	Painel liso direito para bloco com frigideira basculante no extremo	19081763	-
Decoração dupla para cada lateral bloco * 	Decoração lateral para bloco central Kore 900	19081775	-
	Decoração lateral para bloco central misto Kore 900 e Kore 700: Kore 700 esquerdo Kore 900 direito	19081779	-
	Decoração lateral para bloco central misto Kore 900 e Kore 700: Kore 700 direito Kore 900 esquerdo	19081780	-
Bloco mural			
Painel liso individual por máquina 	Painel liso esquerdo	19081755	-
	Painel liso direito	19081757	-
	Painel liso esquerdo para bloco com frigideira basculante no extremo	19081758	-
	Painel liso direito para bloco com frigideira basculante no extremo	19081759	-
Decoração dupla para cada lateral bloco * 	Decoração lateral esquerda.	19081773	-
	Decoração lateral direita.	19081774	-

*Não se pode colocar decoração se for posicionada uma frigideira basculante no extremo.

Base

TIPO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Gas* 	Base gás 1 M	19081800	-
	Base gás 1,5 M	19081789	-
	Base gás 2 M	19081788	-
	Base gás 2,5 M	19081787	-
	Base gás de 3 M	19081786	-
	Base gás 3,5 M	19081785	-
	Base gás 4 M	19081784	-
	Base gás 4,5 M	19081783	-
	Base gás 5 M	19081782	-
Eléctrico 	Base eléctrica 1 M	19081809	-
	Base eléctrica 1,5 M	19081808	-
	Base eléctrica 2 M	19081807	-
	Base eléctrica 2,5 M	19081806	-
	Base eléctrica 3 M	19081805	-
	Base eléctrica 3,5 M	19081804	-
	Base eléctrica 4 M	19081803	-
	Base eléctrica 4,5 M	19081802	-
	Base eléctrica 5 M	19081801	-

*Se apenas um aparelho do bloco for de gás, escolher bases de gás.

2 - Blocos suspensos: Centrais ou murais

A - Blocos sem verticalidade



Cada kit dos seguintes é composto por:

- Módulos de suporte construídos com perfis de aço inoxidável AISI-304 de 4 mm.
- Braços de suporte para sustentação das máquinas, fabricados em aço inoxidável AISI-304.
- Suportes posteriores fabricados também em AISI-304.
- Painéis lisos de encerramento, tanto laterais como frontais (caso se pretenda finalização com decoração lateral ao invés de painel liso, solicitar o kit e consultar).
- Pés de apoio.

* Todas estas peças serão fornecidas à medida, mediante receção prévia do plano de distribuição da maquinaria.



TIPO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Kits de montagem com acabamento em painel liso.			
Bloco suspenso central	Kit suspenso central Kore 1,5 M	19076835	-
	Kit suspenso central Kore 2 M	19076836	-
	Kit suspenso central Kore 2,5 M	19076837	-
	Kit suspenso central Kore 3 M	19076838	-
	Kit suspenso central Kore 3,5 M	19076839	-
	Kit suspenso central Kore 4 M	19076840	-
	Kit suspenso central Kore 4,5 M	19076841	-
	Kit suspenso central Kore 5 M	19076842	-
	Kit suspenso central Kore 5,5 M	19076843	-
	Kit suspenso central Kore 6 M	19076844	-
Bloco suspenso mural	Kit suspenso mural Kore 1,5 M	19076825	-
	Kit suspenso mural Kore 2 M	19076826	-
	Kit suspenso mural Kore 2,5 M	19076827	-
	Kit suspenso mural Kore 3 M	19076828	-
	Kit suspenso mural Kore 3,5 M	19076829	-
	Kit suspenso mural Kore 4 M	19076830	-
	Kit suspenso mural Kore 4,5 M	19076831	-
	Kit suspenso mural Kore 5 M	19076832	-
	Kit suspenso mural Kore 5,5 M	19076833	-
Kit suspenso mural Kore 6 M	19076834	-	
Acabamento com decoração lateral			
Bloco suspenso central ou mural	Kit de elementos para dotar um bloco suspenso de apoios laterais com decoração lateral*	Consultar	

*Acrescentar ao pedido do kit.

2 - Blocos suspensos: Centrais ou murais





B - Blocos com verticalidade

Suportes

TIPO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Standard	19075392	-
	Standard com tomada	19075393	-
	Standard com torneira	19075394	-
Para maquinaria* 	Para forno optima	19075395	-
	Para salamandra	19075396	-

*Não se pode colocar decoração se for posicionada uma frigideira basculante no extremo.

Grades e prateleiras

TIPO	TIPO DE SUPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Bloque suspenso central							
Grade 	Para dois elementos standard	19075398	19075399	19075400	19075401	19075402	19075403
	Para 1 suporte standard + 1 suporte maquinaria suporte maquinaria	19075405	19075406	19075407	19075408	19075409	19075420
	Para 2 suportes maquinaria	-	19075423	19075424	19075425	19075426	19075427
Prateleira 	Para dois elementos standard	19075436	19075437	19075438	19075439	19075440	19075441
	Para 1 suporte standard + 1 suporte maquinaria suporte maquinaria	19075443	19075444	19075445	19075446	19075447	19075448
	Para 2 suportes maquinaria	-	19075453	19075454	19075455	19075456	19075457
Bloque suspenso mural							
Grade 	Para dois elementos standard	19075429	19075430	19075431	19075432	19075433	19075434
	Prateleira 	Para dois elementos standard	19075459	19075560	19075561	19075562	19075563

2 - Blocos suspensos: Centrais ou murais

B - Blocos com verticalidade

Terminações

Cada kit dos seguintes é composto por:

- Módulos de suporte construídos com perfis de aço inoxidável AISI-304 de 4 mm.
- Braços de suporte para sustentação das máquinas, fabricados em aço inoxidável AISI-304.
- Suportes posteriores fabricados também em AISI-304.

- Painéis lisos de encerramento, tanto laterais como frontais (caso se pretenda finalização com decoração lateral ao invés de painel liso, solicitar o kit e consultar).
- Pés de apoio.
- * Todas estas peças serão fornecidas à medida, mediante receção prévia do plano de distribuição da maquinaria.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Kits de montagem com acabamento em painel liso.			
Bloco suspenso central	Kit suspenso central Kore 1,5 M	19076835	-
	Kit suspenso central Kore 2 M	19076836	-
	Kit suspenso central Kore 2,5 M	19076837	-
	Kit suspenso central Kore 3 M	19076838	-
	Kit suspenso central Kore 3,5 M	19076839	-
	Kit suspenso central Kore 4 M	19076840	-
	Kit suspenso central Kore 4,5 M	19076841	-
	Kit suspenso central Kore 5 M	19076842	-
	Kit suspenso central Kore 5,5 M	19076843	-
	Kit suspenso central Kore 6 M	19076844	-
Bloco suspenso mural	Kit suspenso mural Kore 1,5 M	19076825	-
	Kit suspenso mural Kore 2 M	19076826	-
	Kit suspenso mural Kore 2,5 M	19076827	-
	Kit suspenso mural Kore 3 M	19076828	-
	Kit suspenso mural Kore 3,5 M	19076829	-
	Kit suspenso mural Kore 4 M	19076830	-
	Kit suspenso mural Kore 4,5 M	19076831	-
	Kit suspenso mural Kore 5 M	19076832	-
Kit suspenso mural Kore 5,5 M	19076833	-	
Kit suspenso mural Kore 6 M	19076834	-	
Acabamento com decoração lateral			
Bloco suspenso central ou mural	Kit de elementos para dotar um bloco suspenso de apoios laterais com decoração lateral*	Consultar	-

*Acréscimo ao pedido do kit.

3 - Bloco ponte

A - Blocos sem verticalidade




Terminações

Cada kit dos seguintes é composto por:

- Duas travessas de apoio para as máquinas em consola.
- Elementos de fixação das travessas às máquinas laterais.
- Elementos de fixação das máquinas em consola.

- Suporte central para pontes de mais de dois módulos.
- * Não se pode colocar verticalidade em blocos ponte.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Kits de montagem			
	Kit de ponte para bloco Kore 1 M	19044954	-
	Kit de ponte para bloco Kore 1,5 M	19044955	-
	Kit de ponte para bloco Kore 2 M	19044956	-
	Kit de ponte para bloco Kore 2,5 M	19044957	-
	Kit de ponte para bloco Kore 3 M	19044958	-
	Kit de ponte para bloco Kore 3,5 M	19044959	-
	Kit de ponte para bloco Kore 4 M	19044960	-
Terminação externa			
Painel liso individual por máquina	Painel liso esquerdo	19081813	-
	Painel liso direito	19081814	-
	Painel liso esquerdo para bloco com frigideira basculante no extremo	19081815	-
	Painel liso direito para bloco com frigideira basculante no extremo	19081816	-
Decoração dupla para cada lateral bloco *	Decoração lateral esquerda.	19081821	-
	Decoração lateral direita.	19081822	-
Terminação INTERNA			
	Painel individual interno para bloco de ponte	19081993	-


Base

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€	
GÁS	Base gás 0,5 M	19081990	-	
	Base gás 1 M	19081800	-	
	Base gás 1,5 M	19081789	-	
	Base gás 2 M	19081788	-	
	Base gás 2,5 M	19081787	-	
	Base gás de 3 M	19081786	-	
	Base gás 3,5 M	19081785	-	
	Base gás 4 M	19081784	-	
	Base gás 4,5 M	19081783	-	
	Base gás 5 M	19081782	-	
	ELÉTRICO	Base elétrica 0,5 M	19081991	-
		Base elétrica 1 M	19081809	-
Base elétrica 1,5 M		19081808	-	
Base elétrica 2 M		19081807	-	
Base elétrica 2,5 M		19081806	-	
Base elétrica 3 M		19081805	-	
Base elétrica 3,5 M		19081804	-	
Base elétrica 4 M		19081803	-	
Base elétrica 4,5 M		19081802	-	
Base elétrica 5 M		19081801	-	


*Se apenas um aparelho do bloco for de gás, escolher bases de gás.

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)	C-G760H, C-G761H, C-GB761H, C-GB761RH	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	BW-E 700-900	FT-E 705-905	FT-E 710-910	BE9051	BE9101	FE7 UMA CUBA	FE7 DUAS CUBAS	SP-E 710 MANUAL	CP-E 7,9 UMA CUBA	CP-E 7,9 DUAS CUBAS	M-E 710	FE 9 UMA CUBA	FE 9 DUAS CUBAS	SP-E 91X MANUAL	M-E 910	SP-E 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



**A resposta às
necessidades de
cocção de pequenos
estabelecimentos.**



Descubra!



Acesso à web



Folheto comercial

Gama 600

Fogões a gás de fogo aberto.....	097
Fogões elétricos.....	098
Placas vitrocerâmicas	098
Fry-tops	099
Cozedor de massa elétrico.....	101
Cozedor multi-funções elétrico	101
Fritadeiras.....	102
Conservador de frituras	103
Banho maria	103
Grelhadores	104
Elementos neutros	104
Móveis baixos	105

Os aparelhos a gás estão preparados
para serem conectados às pressões indicadas:
GLP: 37 g/cm²
Gás Natural: 20 g/cm²

Cozinhas a gás de fogos abertos







Características gerais

- Bancada embutida fabricada em aço inox.
- Grelhas duplas e queimadores niquelados.
- Dimensões da grelha dupla: 286 x 534 mm.
- Bicos abertos com válvula de segurança e termopares.
- Comandos com base protetora de apoio e sistema contra infiltrações de água.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Forno a gás com queimador tubular de 5,2 kW, com piloto de acendimento e termopar.
- Forno elétrico com resistências na soleira (3 kW) e na parte superior (3 kW).
- Controle da temperatura por válvula termostática (120 °C - 350 °C).

FORNO

- Possibilidade de escolher entre forno estático a gás ou elétrico em aço inox com dimensões 450 x 420 x 300 mm.




MODELO	GÁS	CÓDIGO	QUEIMADORES	FORNO	POTÊNCIA TOTAL (KW)	DIMENSÕES (MM)	€
			4,75 kW	KW			
 C-G620	LPG	19095666	2	-	9,50	400x650x290	-
	NG	19095667					
 C-G640	LPG	19095668	4	-	19,00	600x650x290	-
	NG	19095669					
 C-G641	LPG	19095760	4	5,20	24,20	600x650x850	-
	NG	19095761					
 C-GE641	LPG	19095762	4	6,00	25,00	600x650x850	-
	NG	19095763					

Fogões elétricos



Características gerais

- Bancada embutida fabricada em aço inox.
- Placas elétricas de fundição com resistências blindadas incorporadas, controladas por comutadores de 7 posições.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Acesso aos componentes pela parte frontal. FORNO
- Forno estático elétrico em aço inox com dimensões 450 x 420 x 300 mm.
- Resistências na soleira (3 kW) e na parte superior (3 kW).
- Controlo da temperatura por válvula termostática (50 °C - 350 °C).



MODELO	CÓDIGO	PLACAS		FORNO 3+3 KW	POTÊNCIA TOTAL (KW)	DIMENSÕES (MM)	€
		2,0 KW	1,5 KW				
 C-E620	19080720	2	-	-	4,00	400x650x290	-
 C-E640	19080721	3	1	-	7,50	600x650x290	-
 C-E641	19080722	3	1	1	13,50	600x650x850	-

Placas vitrocerâmicas



Características gerais

- Bancada fabricada em aço inox.
- Focos radiantes circulares de 1,5 kW (80 mm) e 2 kW (210 mm).
- Controlo da potência por regulador de 8 posições.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.

















MODELO	CÓDIGO	PLACAS		SUPERFÍCIE (MM)	POTÊNCIA TOTAL (KW)	DIMENSÕES (MM)	€
		2 KW	1,5 KW				
 C-V620	19080725	1	1	315x545	3,50	400x650x290	-
 C-V640	19080726	2	2	515x545	7,00	600x650x290	-

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.

MODELO	GÁS	CÓDIGO	PLACA			POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€	
			TIPO	ZONAS	(DM²)				
Fry-tops de gás									
Válvula máx-mín									
	FT-G605 V L	LPG NG	19080739 19080750	L	1	20	4,70	400x650x290	-
	FT-G605 V R	LPG NG	19080751 19080752	R	1	20	4,70	400x650x290	-
	FT-G610 V L	LPG NG	19080758 19080759	L	2	30	7,00	600x650x290	-
	FT-G610 V R	LPG NG	19080762 19080763	R	2	30	7,00	600x650x290	-
	FT-G610 V L+R	LPG NG	19080760 19080761	L+R	2	30	7,00	600x650x290	-
Controlo termostático e placa cromada (120 °C - 310 °C)									
	FT-G605 C L	LPG NG	19080736 19080738	C L	1	20	4,00	400x650x290	-
	FT-G610 C L	LPG NG	19080753 19080754	C L	2	30	7,00	600x650x290	-
	FT-G610 C L+R	LPG NG	19080755 19080756	C L+R	2	30	7,00	600x650x290	-
Fry-tops elétricos									
Controlo termostático (120 °C - 310 °C)									
	FT-E605 L	-	19080765	L	1	20	4,80	400x650x290	-
	FT-E605 R	-	19080766	R	1	20	4,80	400x650x290	-
	FT-E610 L	-	19080769	L	1	30	6,40	600x650x290	-
	FTE610 R	-	19080771	R	1	30	6,40	600x650x290	-
	FT-E610 L+R	-	19080770	L+R	1	30	6,40	600x650x290	-
Controlo termostático e placa cromada									
	FT-E605 C L	-	19080764	C L	1	20	4,80	400x650x290	-
	FT-E610 C L	-	19080767	C L	1	30	6,40	600x650x290	-
	FT-E610 C L+R	-	19080768	C L+R	1	30	6,40	600x650x290	-


TIPO DE PLACA: L: Placa lisa. / R: Placa ranhurada. / L+R: Placa 1/2 lisa e 1/2 ranhurada. / C: Com revestimento de cromo de 50 micrones de espessura.

Cozedor de massa elétrico



Características gerais

- Cuba embutida em aço inox AISI-316 integrada em bancada de aço inox.
- Cuba com 15 L de capacidade.
- Controlo do aquecimento por regulador de energia de 8 posições.
- Torneira de alavanca para o esvaziamento da cuba.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Dimensões da cuba: 250 x 350 x 130 mm
- Inclui: 4 cestos (120 x 160 x 120 mm).


MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTÊNCIA (KW)	DIMENSÕES (MM)	€
		DIMENSÕES (MM)	(L)			
 CP-E605	19080710	250x350	15	6,00	400x650x290	-

Cozedor multi-funções elétrico



Características gerais

- Máquina versátil que pode ser utilizada como:
 - Placa para assar.
 - Sertã para frituras.
 - Marmita para cocção com líquidos.
 - Banho maria.
- Fabricada em aço inoxidável, com cuba integrada de dimensões GN-1/1.
- Resistências de aquecimento ocultas debaixo do fundo da cuba, controladas por termóstato que regula a temperatura entre 50 °C - 250 °C.
- Torneira de alavanca para esvaziamento da cuba.
- Recipiente para recolha do líquido esvaziado desde a cuba, alojado no móvel inferior, de 200 mm de profundidade.





MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	DIMENSÕES (MM)	€
		DIMENSÕES	(L)			
 CMF6-05	19080711	GN-1/1	15	3,20	400x650x850	-

Fritadeiras



Características gerais

- Cuba embutida de aço inox integrada em bancada de aço inoxidável.
- Regulação termostática da temperatura entre 60 °C e 195 °C.
- Termóstato de segurança.
- Modelos a gás: ligação automática dos queimadores mediante válvula eletromagnética com piloto e termopar.
- Modelos elétricos: resistências abatíveis para facilitar a limpeza da cuba.
- Torneira de alavanca para o esvaziamento da cuba situada no portacomandos.
- Dimensões do cesto: 200 x 250 x 100 mm
- Tampa de cuba incluída.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.


MODELO	GÁS	CÓDIGO	CUBAS			POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES (mm)	€	
			QUANTIDADE	VOLUME (L)	CESTOS				
Fritadeiras a gás									
	F-G6108	LPG	19080729	1	8	1	7	400x650x290	-
		NG	19080730						
	F-G6208	LPG	19080731	2	2x8	2	14	600x650x290	-
		NG	19080732						
Fritadeiras elétricas									
	F-E6108	-	19080734	1	8	1	6	400x650x290	-
	F-E6208	-	19080735	2	2x8	2	12	600x650x290	-

Conservador de frituras



Características gerais

- Construído em aço inox, com cuba extraível de tamanho GN-1/1.
- Filtro escorredor desmontável.
- Elemento de aquecimento cerâmico superior, com 1 kW de potência.
- Interruptor de ligação – paragem.

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTÊNCIA (KW)			DIMENSÕES (MM)	€
		TABULEIRO	(DM ²)	SUPERIOR	INFERIOR	TOTAL		
 MF-E605	19080772	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	400x650x290	-

Banho maria



Características gerais

- Cuba embutida integrada em aço inox de tamanho GN- 1/1, com 150 mm de profundidade.
- Resistências de silicone ocultas no fundo da cuba.
- Controlo termostático da temperatura de 30 °C a 90 °C.
- Termóstato de segurança.
- Torneira de alavanca para o esvaziamento da cuba.
- Cubos não incluídos.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	DIMENSÕES (MM)	€
		DIMENSÕES	(L)			
 BM-E605	19080577	GN-1/1	15	1,60	400x650x290	-

Grelhadores de pedra lávica



Características gerais

- Máquinas de mesa.
- Grelha para assados fabricada em aço inoxidável, com regulação de altura.
- Dimensões da grelha: 400 x 500 mm.
- Aquecimento das pedras vulcânicas mediante queimadores tubulares de aço inoxidável.
- Acendimento dos queimadores através de ativação piezoelétrica.
- Máquinas equipadas com proteção para evitar salpicos, fabricada em aço inoxidável.
- Recipiente recolhe-gorduras extraível.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.

MODELO	GÁS	CÓDIGO	GRELHAS			POTÊNCIA GÁS		DIMENSÕES (MM)	€
			TIPO	QUANTIDADE	(DM ²)	(KCAL/H)	(KW)		
B-G605 I	LPG	19080578	Aço inoxidável	1	20	6.000	6,98	400x650x440	-
	NG	19080579							

Elementos neutros



Características gerais



- Bancada desmontável fabricada em aço inox.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	€
EN-605	19080727	400x650x290	-
EN-610	19080728	600x650x290	-

Móveis baixos e portas

- Fabricados com uma sólida estrutura de aço inoxidável.
- De acoplamento rápido para servir de suporte aos elementos de bancada da gama 600.
- Podem ser utilizados como elemento de armazenamento aberto.
- Preparados para acoplar portas e convertê-los, assim, em armários fechados.



MODELO	CÓDIGO	PORTAS OPCIONAIS (NÃO INCLUIDAS)	DIMENSÕES (MM)	€	
Móvel com gavetas					
	MB-605	19004904	Kit Porta 400	400x650x560	-
	MB-610	19004987	Kit Porta 600	600x650x560	-
Móvel com portas					
	KIT PORTA 600	19089392	Kit porta duas peças para MB6-10	2 (300x560)	-
	KIT PORTA 400	19004581	Porta direita ou esquerda para MB6-05	400x560	-
	UNIÃO GAMA 600	19004478	União lateral de módulos gama 600		-





Equipamentos de
grande produção



Descubra!



Acesso à web

Equipamentos de grande produção

Marmitas

Marmitas cilíndricas fixas	109
Marmitas cilíndricas fixas com misturador	111
Marmitas cilíndricas basculantes.....	113
Marmitas retangulares fixas.....	115
Marmitas retangulares fixas gastronorm	117
Marmitas retangulares basculantes automáticas com misturador e monitor plv.....	119

Sartenes basculantes

Frigideiras basculantes simples motorizadas	121
Frigideiras basculantes automáticas sobre prateleiras	123
Cozedores automáticos.....	125

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 despressurização 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 estanquicidade de silicone alimentar, flanges para fecho hermético e válvula de segurança calibrada a 0,05 bar.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (KW)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)	€
Marmitas cilíndricas a gás					
Gás de aquecimento direto					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	-
Gás de aquecimento direto à pressão					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	-
Gás de aquecimento indireto					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	-
Gás de aquecimento indireto à pressão					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	-
Marmitas cilíndricas elétricas					
Elétricas de aquecimento indireto					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	-
Elétricas de aquecimento indireto à pressão					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1360x1300x1000	-
Marmitas cilíndricas a vapor					
Vapor de aquecimento indireto					
MCIV-200	19003080	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300	19001453	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500	19003081	-	500	1395x1300x1000	-
Vapor de aquecimento indireto à pressão					
MCIV-200 A	19001452	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300 A	19003051	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500 A	19001454	-	500	1395x1300x1000	-

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	-
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	-

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:
 - . Elétrico 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	-
Marmitas cilíndricas a vapor com misturador					
Vapor de aquecimento indireto					
MCIV-200 M	19084233	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 M	19084235	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 M	19084237	0,37	500	1420x1300x1050	-
Vapor de aquecimento indireto à pressão					
MCIV-200 A M	19084234	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 A M	19084236	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 A M	19084238	0,37	500	1420x1300x1050	-



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M

Acessórios

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	-

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).
 - 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.
 - 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)	€
Marmitas cilíndricas basculantes gás					
Gás de aquecimento direto					
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	-
Gás de aquecimento indireto					
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	-
Marmitas cilíndricas basculantes eléctricas					
Elétricas de aquecimento indireto					
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	-
Marmitas cilíndricas basculantes a vapor					
Vapor de aquecimento indireto					
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	-

Acessórios

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	-
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.
 - Cubo 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).
 - . Eléctrico 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.
- VAPOR INDIRECTO:
- Aquecimento a vapor (da rede do utilizador) mediante válvula parcializadora que permite introduzir o vapor de forma gradual na camisa.
 - 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)	€
Marmitas retangulares gás					
Gás de aquecimento direto					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	-
Gás de aquecimento direto à pressão					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	-
Gás de aquecimento indireto					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	-
Gás de aquecimento indireto à pressão					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	-
Marmitas retangulares elétricas					
Elétricas de aquecimento indireto					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	-
Elétricas de aquecimento indireto à pressão					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	-
Marmitas retangulares a vapor					
Vapor de aquecimento indireto					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	-
Vapor de aquecimento indireto à pressão					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1300x1400x1000	-

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	-
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	-

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).
 - 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)	€
Marmitas retangulares GN de gás					
Gás de aquecimento direto					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	-
Gás de aquecimento indireto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	-
Marmitas retangulares GN elétricas					
Elétricas de aquecimento indireto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	-
Marmitas retangulares GN a vapor					
Vapor de aquecimento indireto					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2000x900x850	-



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M

Acessórios

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	-

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 depressurização 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.
 - . 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 da 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)	€
Gás de aquecimento indireto					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	-
Elétricas de aquecimento indireto					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	-
Vapor de aquecimento indireto					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1976x1835x1140	-



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M



FBM-500

Acessórios

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	-
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).
- Cubra 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)	€
Gás de aquecimento direto					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1600X900X850	-
Elétricas de aquecimento direto					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1600X900X850	-

Opções

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
*	Fundo de 12 mm composto (9 mm ferro + 3 mm aço) para frigideiras de 150 L	-
*	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).
 - 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 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)	€
Gás de aquecimento direto					
SBGA-130	19085077	33,04	130	1600x905x930	-
SBGA-150	19085078	33,04	150	1600x905x930	-
SBGA-165	19085079	44,04	165	2000x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	210	2000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1420x1840x1350	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1420x1840x1350	-
Elétricas de aquecimento direto					
SBEA-130	19085084	15,4	130	1600x905x930	-
SBEA-150	19085085	15,4	150	1600x905x930	-
SBEA-165	19085086	20,4	165	2000x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	210	2000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1420x1840x1350	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1420x1840x1350	-

Acessórios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-

Opções

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
*	Fundo de 12 mm composto (9 mm ferro + 3 mm aço) para frigideiras de 130 e 150 L	-
*	Fundo de 12 mm composto (9 mm ferro + 3 mm aço) para frigideiras de 165, 200 e 210 L	-
*	Fundo de 15 mm composto (12 mm ferro + 3 mm aço) para frigideiras de 300 e 400 L	-

(*) 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)		
Gás de aquecimento direto						
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	-
Elétricas de aquecimento direto						
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	-
Vapor de aquecimento indireto						
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	-



**Maquinaria específica
de confeção não
modular.**



Descubra!



Acesso à web

Confeção Não modular

Cozinha na brasa.....	129
— Grelha basca	129
— Robata	130
Snack	131
— Fogões a gás de bancada.....	131
— Fritadeiras elétricas de bancada.....	132
— Fry-tops a gás de bancada	133
Fogões centrais.....	134
Fornos estáticos.....	135
Monolumes de pavimento	135
Salamandras.....	136

Os aparelhos a gás estão preparados
para serem conectados às pressões indicadas:
GLP: 37 g/cm²
Gás Natural: 20 g/cm²

Cozinhar na brasa | Grelha basca



Características gerais



- Oferece uma confeitação 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 (mm)	€
 CBGF	19048692	48	370 x 380 x 536	-

Cozinhar na brasa | Robatas



Características gerais

- Na cozinha japonesa, robatayaki 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	-

Fogões a gás de bancada



Características gerais

- Fogos abertos com válvula de segurança e termopares.
- Pilotos para o acendimento.
- Grelha, placa e queimadores em fundição.
- Apára-pingos esmaltados individuais.
- Tabuleiros de recolha de gorduras extraíveis.

FORNO

- Forno GN-1/1 com queimador em aço inoxidável de 5.000 kcal/h.
- Pilotos para o acendimento e termopar.
- Válvula termostática (130 – 350 °C).

	MODELO	GÁS	CÓDIGO	FOGOS ABERTOS		PLACA		FORNO		ARMÁRIO NEUTRO	POTÊNCIA GAS (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
				4,41 KW	6,5 KW	4,41 KW	5,46 KW	GRILL					
MESA													
	CG-200S	LPG	19005515	-	1	1	-	-	-	-	10,91	850x585x270	-
		NG	19005514										
	CG-200S SP	LPG	19005508	1	1	-	-	-	-	-	10,91	850x585x270	-
		NG	19005507										
	CG-300S	LPG	19005647	1	1	1	-	-	-	-	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19006072										
	CG-300S SP	LPG	19005644	2	1	-	-	-	-	-	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19005643										
GN 1/1 FORNO													
	CG-210	LPG	19006930	-	1	1	1	-	-	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19006854										
	CG-210 SP	LPG	19032464	1	1	-	1	-	-	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19056053										
	CG-310	LPG	19007728	1	1	1	1	-	1	-	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19007797										
	CG-310 SP	LPG	19036950	2	1	-	1	-	1	-	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19036951										
GN 1/1 FORNO COM GRELHA ELÉTRICA													
	CG-210 G	LPG	19006861	-	1	1	1	1	-	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19006858										
	CG-210 SPG	LPG	19047990	1	1	-	1	1	-	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19047991										
	CG-310 G	LPG	19007788	1	1	1	1	1	1	-	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19007804										
	CG-310 SPG	LPG	19018757	2	1	-	1	1	1	-	20,78	1.275x585x850	-
		NG	19037436										

MODELOS SP: Apenas grelhas. (Sem placa).

Acessórios para fogões

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
Placa - para queimadores de 4.000 kcal - 425 x 350 mm	19036329	425x350	-

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 - TRI	19004713	1	6		4,50	400 V - 3+N	265x485x270	-	
		FE-6 - MONO	19004709	1	6		4,50	230 V - 1+N	265x485x270	-	
		FE-8 - TRI	19004728	1	8		6,00	400 V - 3+N	355x485x270	-	
		FE-8 - MONO	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	-

Acessórios para fritadeiras







	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
	Kit 2 cestos pequenos para FE-25	19036334	325x150x120	-

Fry-tops a gás de bancada



Características gerais

- Queimadores tubulares em aço inoxidável com piloto e com válvula de segurança e termopares. Gaveta de recolha de gorduras extraível.

	MODELO	GÁS	CÓDIGO	PLACA			POTÊNCIA		DIMENSÕES (mm)	€
				TIPO	ZONAS	(dm²)	(kcal/h)	(kW)		
	PL-105 L	LPG	19005594	L	2	25	7.740	9,00	600x550x250	-
		NG	19005604							
	PL-105 C	LPG	19005607	L / C	2	25	7.740	9,00	600x550x250	-
		NG	19005606							
	PL-110 L	LPG	19006146	L	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006197							
	PL-110 R	LPG	19006203	R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006202							
	PL-110 L+R	LPG	19006200	L+R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006199							
	PL-110 C	LPG	19006205	L / C	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006206							

TIPO DE PLACA: L: Placa lisa. / R: Placa ranhurada. / L+R: Placa 1/2 lisa e 1/2 ranhurada. / C: Com revestimento de cromo de 50 micrones de espessura.

Fogões centrais a gás



Características gerais

- Fogos abertos com válvula de segurança e termopares.
- Pilotos para o acendimento.
- Grelhas de fundição esmaltadas e placas e queimadores de fundição.
- Apára-pingos individuais esmaltados.
- Tabuleiros de recolha de gorduras extraíveis.

- Passa - mãos incorporado.
- Fornos com paredes esmaltadas.
- Controlo termostático da temperatura 130 – 350 °C.
- Queimadores tubulares em aço inox.
- Piloto de acendimento e termopar de segurança.

Acessório opcional:

- Coluna de água com torneiras de água fria e quente.



MODELO	GÁS	CÓDIGO	QUEIMADORES			FORNOS (*)		POTÊNCIA		DIMENSÕES (mm)	€
			4,41 KW	8,14 KW	10,5 KW	PAS.	LAT.	(KCAL/H)	(KW)		
	LPG	19008069	2	1	1	1	0	32.300	37,53	850x1.140x850	-
	NG	19008068									
	LPG	19009073	4	1	1	1	1	44.600	51,81	1.400x1.140x850	-
	NG	19009027									
	LPG	19009365	4	2	2	2	0	64.600	75,06	2.000x1.140x850	-
	NG	19009373									

FORNOS (*):

PAS.: Forno Passante de 540x900 mm de 10,07 kW.

LAT.: Forno Lateral de 540x440 mm GN-1/1 de 5,46 kW.

Acessórios

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
 Placa - Para queimadores de 4.000 kcal/h- 425 x 350 mm	19036329	425x350	-
 Coluna de água - Para CG-1002	19003595	-	-
Coluna de água - Para CG-1502	19003904	-	-
Coluna de água - para CG-2002	19004670	-	-

Fornos estáticos a gás



Características gerais

- 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 de grelha em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Controlo da temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Aquecimento
 - Gás: Queimador tubular de aço inoxidável (dois ramos na versão H-G915), com piloto e termopar, e ativação piezoelétrica.

- Elétrico: Aquecimento através de resistências blindadas de aço inoxidável com comutador seletor para o mesmo.
- 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 em 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.

- Possibilidade de escolher entre um forno estático de gás tamanho GN 2/1 (H-G910 ou H-G920) ou de dimensões 1.000 x 700 x 290 mm (H-G915); ou mesmo elétrico de dimensões GN 2/1 (H-E910 ou H-E920).

MODELO	GÁS	CÓDIGO	DIMENSÕES	CAPACIDADE NÍVEIS	POTÊNCIA (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
	LPG	19095787	GN-2/1	3	8,60	800x930x560	-
	NG	19095788					
	LPG	19095791	GN-2/1	2x3	17,20	800x930x1.120	-
	NG	19095792					
	LPG	19095789	1.000x660	3	16,00	1.200x930x560	-
	NG	19095790					
		19095795	GN-2/1	3	6,00	800x930x560	-
		19095798	GN-2/1	2x3	12,00	800x930x1.120	-

Monolume de pavimento a gás con grelha



Características gerais

- Fogo aberto com válvula de segurança e termopar.
- Queimador em fundição.
- Grelha de fundição esmaltada de 600 x 600 mm.
- Acendimento por piloto.

MODELO	GÁS	CÓDIGO	QUEIMADOR 13,6 - KW	POTÊNCIA GÁS		DIMENSÕES (mm)	€
				(KCAL/H)	(KW)		
	LPG	19007259	1	11.700	13,6	615x615x400	-
	NG	19005112					



Salamandra



Características gerais

- Ideal para grelhar, assar ou manter a comida quente antes de servir.
- Construída em aço inoxidável, acabamento satinado.
- Altura do tecto ajustável para cada necessidade.
- Luz indicadora de funcionamento.
- Tabuleiros deslizantes com grade e zonas de cozedura independentes.

MODELOS DE TELHADO MÓVEL:

- Resistência tubular de fácil limpeza.
- Duas zonas de cozedura para ser usadas de forma independente.

MODELO ULTRARRÁPIDO

- Aquecedores elétricos de filamento de tungstênio capazes de que o equipamento é utilizado 20 segundos depois de ser acendido. O aparelho só pode ser activado quando ele será usado.
- Painel de controle com display digital do tempo programado (5 segundos a 99 minutos).
- Selector de resistências que permite utilizar as zonas de cozedura de forma independente.
- Capacidade de trabalhar em um ciclo contínuo.

	MODELO	CÓDIGO	ZONAS DE COZEDURA	ÁREA DE COZEDURA (mm)	VOLTAGEM	POTÊNCIA (KW)	DIMENSÕES (mm)	€	
	TELHADO MÓVEL								
		SE-60-0	19036361	2	600x350	230 V - 1+N	4,0	600x450x500	-
		SE-60-4	19036362	2	600x350	400 V - 3+N	4,0	600x450x500	-
	ULTRA RÁPIDO								
	SEQ-60-4	19036363	2	600x450	400 V - 3+N	4,0	600x480x525	-	

Acessório para salamandras

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	SS-60	19036364	Suporte de parede para salamandras SE-60 e SEQ-60-4	-