



**Maquinaria específica
de confeção não
modular.**



Descubra!



Acesso à web

Confeção Não modular

| | |
|--|-----|
| Cozinha na brasa..... | 113 |
| — Grelha basca | 113 |
| — Robata | 114 |
| Snack | 115 |
| — Fogões a gás de bancada..... | 115 |
| — Fritadeiras eléctricas de bancada..... | 116 |
| — Fry-tops a gás de bancada | 117 |
| Fogões centrais..... | 118 |
| Fornos estáticos..... | 119 |
| Monolumes de pavimento | 119 |
| Salamandras..... | 120 |

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 (W) | DIMENSÕES (mm) | € |
|--|----------|-----------------------|-------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---|
|  BGF-1000 | 19048685 | 650 x 560 | 4,6 | 230 V 1+N | 25 | 800 x 870 x 1.500 | - |
|  BGF-2000 | 19058110 | 2 x 650 x 560 | 9,2 | 230 V 1+N | 50 | 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 | - | - | - | - | - | - | - | 10,91 | 850x585x270 | - |
| | CG-200S SP | LPG | 19005508 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | 10,91 | 850x585x270 | - |
| | | NG | 19005507 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | 10,91 | 850x585x270 | - |
| | CG-300S | LPG | 19005647 | 1 | 1 | 1 | - | - | - | - | 15,32 | 1.275x585x270 | - |
| | | NG | 19006072 | 1 | 1 | 1 | - | - | - | - | 15,32 | 1.275x585x270 | - |
| | CG-300S SP | LPG | 19005644 | 2 | 1 | - | - | - | - | - | 15,32 | 1.275x585x270 | - |
| | | NG | 19005643 | 2 | 1 | - | - | - | - | - | 15,32 | 1.275x585x270 | - |
| GN 1/1 FORNO | | | | | | | | | | | | | |
| | CG-210 | LPG | 19006930 | - | 1 | 1 | 1 | - | - | - | 16,37 | 850x585x850 | - |
| | | NG | 19006854 | - | - | - | - | - | - | - | 16,37 | 850x585x850 | - |
| | CG-210 SP | LPG | 19032464 | 1 | 1 | - | 1 | - | - | - | 16,37 | 850x585x850 | - |
| | | NG | 19056053 | 1 | 1 | - | 1 | - | - | - | 16,37 | 850x585x850 | - |
| | CG-310 | LPG | 19007728 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | 1 | - | 20,78 | 1.275x585x850 | - |
| | | NG | 19007797 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | 1 | - | 20,78 | 1.275x585x850 | - |
| | CG-310 SP | LPG | 19036950 | 2 | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 20,78 | 1.275x585x850 | - |
| | | NG | 19036951 | 2 | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 20,78 | 1.275x585x850 | - |
| GN 1/1 FORNO COM GRELHA ELÉTRICA | | | | | | | | | | | | | |
| | CG-210 G | LPG | 19006861 | - | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | 16,37 | 850x585x850 | - |
| | | NG | 19006858 | - | - | - | - | - | - | - | 16,37 | 850x585x850 | - |
| | CG-210 SPG | LPG | 19047990 | 1 | 1 | - | 1 | 1 | - | - | 16,37 | 850x585x850 | - |
| | | NG | 19047991 | 1 | 1 | - | 1 | 1 | - | - | 16,37 | 850x585x850 | - |
| | CG-310 G | LPG | 19007788 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | 20,78 | 1.275x585x850 | - |
| | | NG | 19007804 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | 20,78 | 1.275x585x850 | - |
| | CG-310 SPG | LPG | 19018757 | 2 | 1 | - | 1 | 1 | 1 | - | 20,78 | 1.275x585x850 | - |
| | | NG | 19037436 | 2 | 1 | - | 1 | 1 | 1 | - | 20,78 | 1.275x585x850 | - |

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 | (dm ²) | (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

- Corpo interior em aço inoxidável.
- 3 Níveis de posições dos tabuleiros em cada corpo.
- Controlos da temperatura por válvula termostática.
- Temperatura Regulável: 130 °C – 350 °C.

GAS

- Acendimento por piloto com sistema de piezoeléctrico incorporado.
- Termopares de segurança.

ELÉCTRICOS

- Resistências na base e na parte de cima do forno.
- Comutadores de posição para aquecimento.

| MODELO | GAS | CÓDIGO | DIMENSÕES | CAPACIDADE NÍVEIS | POTÊNCIA (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|-----|----------|-----------|-------------------|---------------|----------------|---|
|  | LPG | 19006425 | GN-2/1 | 3 | 8,60 | 850x900x560 | - |
| | NG | 19006424 | | | | | |
|  | LPG | 19006420 | GN-2/1 | 2x3 | 17,20 | 850x900x1.120 | - |
| | NG | 19006419 | | | | | |
|  | LPG | 19007854 | 1.000x660 | 3 | 16,00 | 1.275x900x560 | - |
| | NG | 19007853 | | | | | |
|  | | 19006423 | GN-2/1 | 3 | 6,00 | 850x900x560 | - |
|  | | 19008054 | GN-2/1 | 2x3 | 12,00 | 850x900x1.120 | - |

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 | - |