CONFECÇÃO

FAGOR

Confecçao

Symphony **015**
KORE Monoblock **021**
KORE Modular
— Serie 900 ..... **029**
— Serie 700 ..... **061**
Macchinari industriali **093**
Equipamentos de grande produção **101**

STOCK Isto aplica-se aos modelos de 50 Hz.

Symphony

Para solucionar e optimizar 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

Principais diferenças entre Symphony e KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE MONOBLOCK
Ligações	Ligações centralizadas.	Uma ligação para cada máquina. Um módulo opcional no qual centralizar todas as ligações.
Espessura	3 mm (+ 3 mm reforço).	KORE 900: 2 mm KORE 700: 1,5 mm
Personalização	Muitas opções.	Porta-comandos estético único, acabamentos laterais e comandos de cor disponíveis.
Configuração (funcionalidades)	Totalmente configurável. Sobre a bancada há mais opções e sob a bancada também.	Exceções: - Altura da bancada de trabalho = 900 mm - Não é possível integrar panelas de pressão e fritadeiras industriais. - Comprimento máximo = 5 módulos. - Bicos abertos especiais de latão - Fry-tops especiais com canal de água e sistema de drenagem.
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. Cada bloco de parede é um pacote (os blocos centrais dividem-se em dois pacotes). A verticalidade é enviada separadamente.
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 Monoblock

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

Principais características **023**
Como construir o seu bloco..... **025**
Exemplo **025**
Diferenças **027**

Uma solução única para a sua cozinha

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

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

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

A cobertura perfeita para a sua cozinha

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

- Ampla gama de produtos
- Disponibilidade
- Custo
- Certificações de produto
- Higiene e limpeza
- Design resistente
- Instalação fácil
- Ergonomia e versatilidade
- Estética

Escolha a configuração que melhor se adequa ao seu menu.

1 Tipo de bloco

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

Escolha o tipo de bloco

Kore Monoblock 900

CÓDIGO : **18006781**

Central

De parede

Kore Monoblock 700

CÓDIGO : **18007031**

Central

De parede

Kore Monoblock 900+700

CÓDIGO : **18007032**

Central

2 Sob a bancada de trabalho

Selecione o equipamento para a sua bancada de trabalho

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

3 Sob a bancada de trabalho

Selecione os elementos sob a bancada de trabalho

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

4 Verticalidade

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

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

5 Acabamentos

Selecione elementos de acabamento

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

Cada cozinha é única.

Resultado final

Exemplo de configuração de bloco real

Lado A
KORE 900

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

Lado B
KORE 700

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

Verticalidade

MODELO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Support 2	Suporte com torneira	2
Top	Rack	1
LAT	Terminação lateral	2

Resumo

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

Principais diferenças entre KORE Monoblock e KORE Modular

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

KORE Monoblock

Ampla variedade e máxima qualidade

KORE Modular

Ampia varietà e massima qualità

FAGOR
FAGOR
FAGOR

Gama 900

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

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

GAMA 900

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.
- Condutas 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.
- Acceso 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 ºC).
- 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	DIMENSÕES	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	1.200x930x290	-
		NG	19075544									
	C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1.200x930x290	-
		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	1.200x930x850	-
		NG	19075550									
	C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	-
		NG	19075547									
Forno estático panorâmico a gás												
	C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850	-
		NG	19075556									
	C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850	-
		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.

GAMA 900

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.
- Condutas 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 ºC).
- 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							

GAMA 900

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.
- Condutas 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 ºC).
- 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)	DIMENSÕES	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 panelas penetrem no interior da fogão.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Placas de aquecimento fabricadas por fundição, de 300 x 300 mm, com 4 kW de potência, fixadas hermeticamente à bancada encastrada.
- Regulação da potência através de seletor de 7 posições.
- Termostato de segurança para cada placa.
- Ventilador interior para diminuir a temperatura dos componentes.
- Bancada encastrada com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

MODELOS COM FORNO

- Forno estático GN 2/1 de fácil utilização, com os comandos colocados no painel superior para uma maior ergonomia.
- Câmara de cocção construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade.
- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias com perfil em "U", para evitar a viragem das grelhas.
- Controlo termostático da temperatura (125 - 310 ºC).
- 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 panorámico 1.000 x 700 x 290 mm.

GAMA 900

Fogões elétricos placa

Características gerais

- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura, concebidas para evitar que os líquidos vertidos das panelas penetrem no interior da fogão.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Modelos "todo em placa" com quatro resistências na chapa de fundição de 16 mm de espessura, repartidas de forma a aquecerem independentemente os quatro quadrantes da chapa.
- Controlo termostático independente para cada resistência. Isso permite trabalhar com vários gradientes de temperatura sobre a chapa.
- Ventilador interior para diminuir a temperatura dos componentes.
- Bancada encastrada com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

FORNO

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

GAMA 900

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	19098120	2	280	10,00	400x930x290	-
C-I945	19097582	4	280	20,00	800x930x290	-
Wok						
W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

GAMA 900

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									
	CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		NG	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		NG	19075590						
Cozedores - elétricos									
	CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
	CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-

GAMA 900

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 crómio 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 80 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 80 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 TIPO (*)	PLACA ZONAS	PLACA (mm)	PLACA dm²	POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
FRY-TOPS - GÁS										
Válvula max-min										
	FT-G905 V L	LPG	19101457	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		NG	19101458							
	FT-G905 V R	LPG	19101459	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		NG	19101460							
	FT-G910 V L	LPG	19101485	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19101486							
	FT-G910 V R	LPG	19101489	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19101490							
	FT-G910 V LR	LPG	19101487	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19101488							
Controlo termostático										
	FT-G905 L	LPG	19101449	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		NG	19101451							
	FT-G905 R	LPG	19101453	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		NG	19101455							
	FT-G910 L	LPG	19101473	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19101475							
	FT-G910 R	LPG	19101481	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19101483							
	FT-G910 LR	LPG	19101477	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19101479							
Controlo termostático e placa de crómio										
	FT-G905 C L	LPG	19101134	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		NG	19101136							
	FT-G905 C R	LPG	19101144	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		NG	19101146							
	FT-G910 C L	LPG	19101461	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19101463							
	FT-G910 C R	LPG	19101469	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19101471							
	FT-G910 C LR	LPG	19101465	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		NG	19101467							
FRY-TOPS - ELÉTRICOS										
Controlo termostático										
	FT-E905 L	-	19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 R	-	19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 L	-	19101442	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 R	-	19101448	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 LR	-	19101445	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
Controlo termostático e placa de crómio										
	FT-E905 C L	-	19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 C R	-	19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 C L	-	19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C R	-	19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C LR	-	19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

(*) TIPO DE PLACA:
L: Placa lisa.
R: Placa ranhurada.
L+R: Placa 2/3 lisa e 1/3 ranhurada.
C: Revestimento a crómio.

Fritadeiras

Aquecedores internos

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 90º 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 ºC, +/- 1ºC.
- Visuali-zação da temperatura de referên-cia e indicador do alcance da mes-ma.
- 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 acessó-rios 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	CÓDIGO LPG	CÓDIGO NG	HZ.	CUBAS QUANTIDADE	CUBAS VOLUME (L)	CUBAS CESTOS	POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
Friggitrici - gas*									
F-G9115	19078845	19081732	50	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	-
	19081730	19081733	60						
F-G9215	19081735	19081738	50	2	2x15	2 grande	30,00	800x930x850	-
	19081736	19081739	60						
F-G9121	19075613	19075616	50	1	1x21	2 pequeno	21,00	400x930x850	-
	19075615	19075618	60						
F-G9221	19075625	19075628	50	2	2x21	4 pequeno	42,00	800x930x850	-
	19075627	19075630	60						
Friggitrici - elettriche									
F-E9115	19078867	400V 3N	50/60	1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	-
F-E9215	19081692	400V 3N	50/60	2	2x15	2 grande	24,00	800x930x850	-
F-E9121	19075600	400V 3N	50/60	1	1x21	2 pequeno	18,00	400x930x850	-
F-E9221	19075606	400V 3N	50/60	2	2x21	4 pequeno	36,00	800x930x850	-
Fritadeiras elétricas com controlo digital									
F-E9121 D	19075900	400V 3N	50/60	1	1x21	2 pequeno	18,00	400x930x850	-

GAMA 900

Fritadeiras

Aquecedores externos

Características gerais

- Topos de superfície fabricados em aço inoxidável AISI-304 com 2 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser, soldadura e polimentos automáticos. Parafusos não visíveis.
- Zona fria na parte inferior do tanque, que ajuda a manter a qualidade e as características do óleo utilizado.
- Termostato de segurança em todos os modelos.
- Descarga de óleo do tanque através de uma válvula de esferas robusto e fiável, resistente a altas temperaturas.
- Tampa individual.
- Protetor de combustão em ferro fundido esmaltado de alta temperatura. - Acesso aos componentes a partir da frente.
- Máquinas com proteção contra a água de categoria IPX5.
- Tanque em forma de V de limpeza fácil no topo da superfície com soldadura robotizada e polida.
- Elementos de aquecimento externos de elevada eficiência.
- Recipiente colocado sob o tanque para drenos de óleo com filtro.
- Controlo de temperatura termostático entre 60 e 200 °C.
- Máquinas de alta potência que aquecem muito rapidamente e com uma elevada relação potência: litro (até 1,00 kW/litro em modelos a gás).
- Unidade de ignição por faísca para os modelos a gás
- Tensões em modelos elétricos:

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

MODELO	CÓDIGO		Hz.	CUBAS			POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
	LPG	NG		QUANTIDADE	VOLUME (L)	CESTOS			
Fritadeiras a Gás*									
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 pequenos	23,00	400x930x850	-
	19099108	19099120	60						
Fritadeiras elétricas									
F-E9123	19097622		50/60	1	1x23	2 pequenos	23,00	400x930x850	-

Grelhadores

Características gerais

- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Grelhadores de ferro fundido desmontáveis sem necessidade de ferramentas, em secções de 170 mm de largura.
- As Grelhadores de assado de ferro são reversíveis, com dois acabamentos diferentes em cada face:
- Inclinada e acanalada com estrias, para carnes.
- Horizontal, e plana para peixe e verduras.
- As Grelhadores atingem uma temperatura muito alta (400 ºC), 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 r esistências 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	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Aço macio	3	6	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	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	-

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 marmita age sobre a água que se encontra na câmara envolvente, de forma que o vapor gerado saturado a uma temperatura de 107º 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					
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					
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					
MARMITAS ELÉTRICAS									
Fogo indireto									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	-
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	-

Fritadeiras basculantes

Características gerais

- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Sistemas de elevação da cuba, motorizados ou por manivela, com os quais se pode levantar a cuba até deixá-la na vertical, para um completo esvaziamento da mesma.
- Versões com cubas de ferro fundido e de aço inoxidável.
- Design das cubas com esquinas arredondadas e sem arestas, com boca de descarga ampla para facilitar todas as operações de cocção e de limpeza.
- Rebordo perimetral para evitar que se derrame a água que se condensa.
- A grande espessura dos fundos das cubas (8 mm em cubas de ferro e 10 mm nas de aço inoxidável) garante uma divisão de calor homogéneo.
- Enchimento da cuba com água através de eletroválvula acionada por comutador na frente da máquina. O tubo de enchimento está situado na parte posterior da máquina.
- Tampa de parede dupla com escorredor na parte posterior, para 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 homogéneas.

	MODELO	HZ.	CÓDIGO LPG	CÓDIGO NG	SISTEMA DE ELEVAÇÃO	TIPO DE CUBA (*)	CAPACIDADE (L)	SUPERFÍCIE (mm)	SUPERFÍCIE (dm²)	POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
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	-

GAMA 900

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 COMBINAÇÕES DE CUBAS POSSÍVEIS

BM 910 COMBINAÇÕES DE CUBAS POSSÍVEIS

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

GAMA 900

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 interrutor 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	-

GAMA 900

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	-	-	-	200x850x600	-
	MB-905	19018700	1	-	-	400x850x600	-
	MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x600	-
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x600	-
	MB-910	19022189	2	-	-	800x850x600	-
	MB-915	19020374	3	-	-	1.200x850x600	-

Portas para móveis baixos

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

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

GAMA 900

Móvel suporte refrigerado

Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Gavetas de modelo W com capacidade para suportar GN1/1
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESCONGE-LAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASE EFICIÊNCIA ENER-GÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	REFERÊNCIA	€
Modelos com portas												
CCP9-2G	1.200 x 900 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089615	-
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095281	-
CCP9-3G	1.600 x 900 x 590	240	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089618	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099283	-
Modelos com gavetas 1/1												
CCP9-2G W	1.200 x 900 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089616	-
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095280	-
CCP9-3G W	1.600 x 900 x 590	240	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089619	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097129	-
Modelos com gavetas 2x 2/1												
CCP9-2G W2	1.200 x 900 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089617	-
					R-290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19099888	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041

Configuração e acabamentos

KORE Modular 900

Blocos configuráveis KORE 900

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

-: Não necessário

x: Obrigatório

o: Opcional

•: De serie

*: Consultar

GAMA 900

Kits de montagem

Kit de bloco ponte

Estrutura para montar um bloco de PONTE

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

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

* 1M = 1 módulo = 800 mm

Kit suspenso

Estrutura para montar um bloco SUSPENSO

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

*O kit inclui terminação lateral com painéis lisos

Verticalidade

Suportes

Suportes para verticalidade em blocos de CHÃO, PONTE e SUSPENSOS

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

Notas:

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

Não adequado para blocos de parede suspensos.

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

Racks

Racks para verticalidade em blocos de CHÃO, PONTE e SUSPENSOS

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

* 1M = 1 módulo = 800 mm

GAMA 900

Bases

Plintos modulares 900

Plintos para blocos de CHÃO e PONTE

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

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

* 1M = 1 módulo = 800 mm

800 mm

Plinto especial para fritadeira em forma de V

Plinto dividido para fritadeira em forma de V

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

Terminação lateral

Terminações modulares 900

Acabamento lateral para blocos de CHÃO e PONTE

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

Terminação para bloco suspenso

Acabamentos laterais SUSPENSOS

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

Terminação interior de pontes

Acabamentos laterais para o interior da ponte

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

*Unidades por cada face/lado

Terminação especial para frigideira basculante

Acabamento lateral para blocos com frigideira basculante lateral

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

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	€
	2 cestos fritadeira 15L pequeno	19078478	-
	1 cesto fritadeira 21L grande	19045077	-

Acessórios para fry-top

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

Acessórios para grelhadores

	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Raspador grelhadores KORE - Grelha Fe	19045084	-
	Rasqueta barbacoa 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	-

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	BM-E 700, 900	FT-E 705, 905	FT-E 710, 910	B-E9051	B-E9101	F-E 7 UMA CUBA	F-E 7 DUAS CUBAS	SB-E 710 MANUAL	CP-E 7, 9 UMA CUBA	CP-E 7, 9 DUAS CUBAS	M-E 710	F-E 9 UMA CUBA	F-E 9 DUAS CUBAS	SB-E 91X MANUAL	M-E 900	SB-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				-
Kit barco com Transformador	19057294														1	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.

FAGOR

Gamma 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 ..... **085**
Acessórios..... **091**

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

GAMA 700

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.
- Condutas 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 ºC).
- 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 (mm)	€
				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	1.200x730x290	-
	GN	19074762								
C-G760 H	GLP	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1.200x730x290	-
	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	1.200x730x850	-
	GN	19073560								
C-G761 H	GLP	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074766								
Forno de gás estilo inglês										
C-GB761	GLP	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074813								
C-GB761 R	GLP	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074815								
C-GB761 H	GLP	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074817								
C-GB761 RH	GLP	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	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 fundodas panelas, inclusive de grandes dimensões. Evitam-se assim acumulações de calor num único ponto e otimiza-se a transferência de energia para o produto.
- Posição inequívoca dos queimadores na hora de voltar a colocálos.
- 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.
- Condutas 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 ºC).
- 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 5,25 kW	QUEIMADORES 8 kW	PLACA 5,25 kW	FORNO 8,6 kW	POTÊNCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSÕES	€
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	-	1.200x730x290	-
	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	1.200x730x850	-
	GN	19074777								

GAMA 700

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.
- Condutas 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 ºC).
- 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 (mm)	€
					TAMANHO	POTÊNCIA (kW)			
De mesa									
C-G710	GLP	19070754	800x580	1	-	-	8	800x730x290	-
	GN	19073645							
Com forno									
C-G711	GLP	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	16,6	800x730x850	-
	GN	19074767							

Cozinhas para paella

Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Queimador de dupla coroa com quatro filas de chamas em cada uma, o que garante a uniformidade e distribuição térmica da chama no fundo da paella.
- Piloto de baixo consumo e termopar.
- Condutas 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 ºC).
- 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 (mm)	€
			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								

GAMA 700

Cozinhas elétricas

Características gerais

- Bancadas prensadas e com cantos arredondados, fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura, desenhadas para evitar que os líquidos vertidos das panelas penetrem no interior da cozinha.
- Bancada encastrada com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Placas de aquecimento fabricadas por fundição,
  ·REDONDAS, de 223 Ø (2,6 kW), fixadas hermeticamente à bancada encastrada.
  ·QUADRADAS, de 230x230 (2,6 kW), fixadas hermeticamente à bancada encastrada.
- Regulação da potência através de seletor de 7 posições.
- Proteção de excesso de temperatura de cada placa.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Fácil ligação e em conformidade com as normas sanitárias.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

FORNO

- Forno estático de tamanho GN 2/1 de fácil utilização, com os comandos colocados no painel superior para uma maior ergonomia.
- Câmara de cozedura construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade
- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias de grelha com sistema anti-viragem para evitar a viragem das grelhas.
- Controlo termostático da temperatura (125 - 310 ºC).
- Aquecimento através de resistências blindadas de aço inoxidável com comutador seletor para funcionamento da zona superior e/ou inferior.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de vedação em fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante a sua durabilidade.
- Moldura de forno e contraporta encastradas, o que assegura uma melhor vedação do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a capacidade de reparação.

Tensão

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

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		FORNO		POTÊNCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSÕES (mm)	€
		(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	-	1.200x730x290	-
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	1.200x730x850	-
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	-

GAMA 700

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 ºC).
- 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 (mm)	€
		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	-

GAMA 700

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, reduzemse a irradiação e a dispersão do calor, e a temperatura de cozedura é alcançada rapidamente
- Segurança contra o sobreaquecimento. Diagnóstico de erros por luzes intermitentes.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

Tensão

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

MODELO	CÓDIGO	PLACAS (mm)	PLACAS 5,0 kW	POTÊNCIA TOTAL (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
Focos de indução						
C-I725	19098121	300	2	10,00	400x730x290	-
C-I745	19097584	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 mícron de espessura para os três tipos de placa.
- Modelos de aquecimento elétrico através de resistências blindadas de aço inoxidável; temperatura controlada através de termóstato, entre 80 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 80 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 antissalpicos 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 antissalpicos (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)	dm²			
FRY-TOPS DE GÁS									
Válvula máx-mín									
FT-G705 V L	GLP	19101392	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101409							
FT-G710 V L	GLP	19101391	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101410							
FT-G705 V R	GLP	19101405	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101491							
FT-G710 V R	GLP	19101408	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101412							
FT-G710 V L+R	GLP	19101413	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101414							
Controlo termostático									
FT-G705 L	GLP	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101415							
FT-G710 L	GLP	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101416							
FT-G705 R	GLP	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101404							
FT-G710 R	GLP	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101411							
FT-G710 L+R	GLP	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101418							
Controlo termostático e placa cromada									
FT-G705 C L	GLP	19101394	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101395							
FT-G710 C L	GLP	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101401							
FT-G705 C R	GLP	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101400							
FT-G710 C R	GLP	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101402							
FT-G710 C L+R	GLP	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101403							
FRY-TOPS ELÉTRICOS									
Controlo termostático									
FT-E705 L	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 L	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 R	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 R	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 L+R	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Controlo termostático e placa cromada									
FT-E705 C R	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C R	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 C L	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C L	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 C L+R	-	19101424	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-

Grelhadores

Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Grelhas de ferro fundido desmontáveis sem necessidade de ferramentas, em secções com 170 mm de largura.
- As grelhas de assar de ferro são reversíveis, com dois acabamentos diferentes em cada face:
  - · Inclinada e ondulada com estrias, para carnes
  - · Horizontal, e plana para peixe e verduras.
- Estas grelhas atingem uma temperatura muito alta (400 ºC), 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)	dm²			
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	19098553	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19098554						
CP-G7240	GLP	19098555	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19098556						
Cozedores de massas elétricos								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	-
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	-
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	-
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	-

GAMA 700

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 marmita 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 marmita 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)			
Marmita 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					
Marmita elétrica								
Aquecimento indireto ou banho-maria								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	11,00	800x730x850	-

GAMA 700

Fritadeiras

AQUECEDORES INTERNOS

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 elétricas.
- 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 90º 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 capitulo)
- Fritadeiras de 15 litros: cesto pequeno (125 x 280 x 100 mm).

MODELO	HZ	CÓDIGO		CUBAS			POTÊNCIA TOTAL (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
		GLP	GN	QUANTIDADE	VOLUME (L)	CESTOS			
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	-

GAMA 700

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 interrutor 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	-

GAMA 700

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 ELEVAÇÃO	TIPO DE CUBA	CAPACIDADE (L)	SUPERFÍCIE		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
		GLP	GN				(mm)	(dm²)			
Frigideira basculante de gás											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	-
Frigideira basculante elétrica											
SB-E710	-	19057670		Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	-

GAMA 700

Banhos-maria

Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Cubas que admitem diferentes disposições de recipientes Gastronorm de diferentes tamanhos, de 150 mm de altura, e com estas dimensões:
  - · Meio módulo: GN-1/1, com 17 litros de capacidade.
  - · Um módulo: GN-2/1, com 30 litros de capacidade.
- Cubas encastradas integradas na bancada, fabricadas em aço inoxidável AISI-304
- Esvaziamento através da gravidade: drenagem simples da cuba através de extração por tubo de excesso.
- Regulação da temperatura da água através de termóstato, entre 30 e 90 °C.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água (proteção IPX5).

MODELOS A GÁS

- Câmara de combustão isolada, o que reduz o aquecimento dos componentes.
- Queimador de aço inoxidável, de alta eficiência, situado no exterior da cuba.
- Acendimento do piloto através de ativação piezoelétrica.
- Tubo para acendimento manual alternativo.
- Não exige instalação elétrica.

MODELOS ELÉTRICOS

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

Equipamento padrão:

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

Acessório:

(Ver página de acessórios no final do capítulo)

- Torneira de enchimento.

BM 705

BM 710

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA TAMANHO	CUBA VOLUME (L)	POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
Banhos-maria a gás*							
BM-G705	GLP	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	-
	GN	19073060					
BM-G710	GLP	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	-
	GN	19074727					
Banhos-maria elétricos							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	-
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	-

(*): Verifique a disponibilidade em outras frequências.

GAMA 700

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.

GAMA 700

Móveis baixos

Características gerais

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

MODELO	CÓDIGO	PORTAS OPCIONAIS (NÃO INCLUÍDAS)	GAVETAS	GUIAS (5 NÍVEIS)	DIMENSÕES (mm)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x600	-
MB-705	19057229	1	-	-	400x660x600	-
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x600	-
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x600	-
MB-710	19057290	2	-	-	800x660x600	-
MB-715	19057291	3	-	-	1.200x660x600	-

Kits para móveis baixos

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

GAMA 700

Móveis de suporte de refrigerados

Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Gavetas de modelo W com capacidade para suportar GN1/1
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESCONGE-LAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CONSUMO ANUAL (KWH)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	FREQUÊNCIA	REFERÊNCIA	€
Modelos com portas												
CCP7-2G	1.200 x 630 x 590	110	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089620	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19098211	-
CCP7-3G	1.600 x 630 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089623	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099284	-
Modelos com gavetas 2x GN 2/3												
CCP7-2G W	1.200 x 630 x 590	110	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089621	-
					R-290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19095269	-
CCP7-3G W	1.600 x 630 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089624	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097128	-
Modelos com gavetas 2x 4/3												
CCP7-2G W2	1.200 x 630 x 590	110	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089622	-
					R-290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19100872	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041

GAMA 700

Configuração e acabamentos

KORE Modular 700

Blocos configuráveis KORE 700

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

-: Não necessário

x: Obrigatório

o: Opcional

•: De série

*: Consultar

GAMA 700

Kits de montagem

Kit de bloco ponte

Estrutura para montar um bloco de PONTE

CONFIGURAÇÃO		COMPRIMENTO DO BLOCO	CÓDIGO	€
CENTRAL	PAREDE	MÓDULOS	REF.	
KORE KORE	KORE	1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
		2M	19105154	-
		2.5M	19105155	-
		3M	19105156	-
		3.5M	19105157	-
		4M	19105158	-

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

* 1M = 1 módulo = 800 mm

Kit de bloco suspenso

Estrutura para montar um bloco SUSPENSO

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

*O kit inclui terminação lateral com painéis lisos.

GAMA 700

Verticalidade

Suportes

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

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

Notas:

Selecionar uma combinação de 2 suportes. Total = 2 unidades/códigos, embora se repitam.

Não adequados para blocos suspensos de parede.

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

Grades

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

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

* 1M = 1 módulo = 800 mm

GAMA 700

Rodapés

Rodapés modulares 700

Rodapé frontal para blocos de CHÃO e blocos PONTE

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

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

* 1M = 1 módulo = 800 mm

Kit suspenso

Estrutura para montar um bloco SUSPENSO

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

Terminação lateral

Terminações modulares 700

Acabamento lateral para blocos de CHÃO e PONTE

TERMINAÇÃO	CONFIGURAÇÃO	VERTICALIDADE		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO	€
Tipo de acabamento	Bloco de parede ou central	Sim	Não	850	900	Lado A	Lado B		
Friso estético / ergonómico (+90 mm por lado)	Vista superior: A KORE 700 B De parede		x	x		x		19098681	-
			x	x			x	19098680	-
			x		x	x		19097858	-
			x		x		x	19097898	-
		x		x		x		19098882	-
		x		x			x	19098706	-
		x			x	x		19098932	-
		x			x		x	19098911	-
	A KORE 700 / KORE 700 A Central		x	x		x		19098705	-
			x		x	x		19098898	-
		x		x		x		19097849	-
		x			x	x		19099427	-
	A KORE 900 / KORE 700 B Central		x	x		x		19098874	-
			x	x			x	19098817	-
			x		x	x		19098908	-
			x		x		x	19098907	-
		x		x		x		19098203	-
		x		x			x	19098686	-
		x			x	x		19098910	-
		x			x		x	19098909	-
De painel Liso/plano (+2 mm por lado)	Vista superior: A KORE 700 B De parede		x	x		x		19100012	-
			x	x			x	19099919	-
			x		x	x		19100015	-
			x		x		x	19100014	-
		x		x		x		19099893	-
		x		x			x	19099891	-
		x			x	x		19099894	-
		x			x		x	19099892	-
	A KORE 700 / KORE 700 A Central		x	x		x		19106940	-
			x		x	x		19106941	-
		x		x		x		19106942	-
		x			x	x		19106943	-
	A KORE 900 / KORE 700 B Central		x	x		x		19106946	-
			x	x			x	19106949	-
			x		x	x		19106990	-
			x		x		x	19106991	-
		x		x		x		19106992	-
		x		x			x	19106993	-
		x			x	x		19106994	-
		x			x		x	19106995	-

Terminação para bloco suspenso

Acabamentos laterais SUSPENSOS

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

Terminação interior de pontes

Acabamentos laterais para o interior da ponte

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

*Unidades unitarias por cada cara/lado

Terminação especial para frigideira basculante

Acabamento lateral para blocos com uma frigideira basculante no seu lado

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

Acessórios

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 latón alta potencia (6 x 8 kW)	C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 RH	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	BM-E 700, 900	FT-E 705, 905	FT-E 710, 910	B-E9051	B-E9101	F-E 7 UMA CUBA	F-E 7 DUAS CUBAS	SB-E 710 MANUAL	CP-E 7, 9 UMA CUBA	CP-E 7, 9 DUAS CUBAS	M-E 710	F-E 9 UMA CUBA	F-E 9 DUAS CUBAS	SB-E 91X MANUAL	M-E 900	SB-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				-
Kit barco com Transformador	19057294														1	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

Confecção
Não modular

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

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

Fogões a gás

Características gerais

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

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

Monolume de pavimento a gás con grelha

Características gerais

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

FORNECIMENTO	MODELO	GAS	CÓDIGO	BICOS	CONSUMO (KCAL/H)	POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
Fogão de caldeirão	CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11.700	11,6	590x590x400	-
		NG	19102956					

Fritadeiras

Características gerais

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

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

Fritadeiras elétricas de bancada

Características gerais

- Regulação termostática da temperatura de 60 ºC a 205 ºC.
- Termóstato de segurança. Resistências blindadas em inox.
- Regulação termostática da temperatura de 60 ºC a 205 ºC.
- Cuba, móvel e caixa de controlo totalmente desmontáveis.

MODELO DESKTOP:

- Micro de segurança que corta o funcionamento em caso de montagem incorrecta do conjunto.

MODELO DE PEDESTAL:
- Zona fria.
- Armário inferior.
- Visor de nível.
- Torneira de esvaziamento.

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

Fry-tops

Características gerais

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

FORNECI-MENTO	MODELO	GAS	CÓDIGO	Hz	PLACA			POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
					ZONAS	FINISH	SURFACE dm2			
Fry-tops a gás	Controlo por termostato (100 a 300ºC)									
	CI-FTG604T 1 S	LPG	19102967	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106482							
	CI-FTG604T 1 R	LPG	19106483	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106484							
	CI-FTG608T 2 S	LPG	19103041	50	2	S	30	15	800x650x290	-
		NG	19106537							
	CI-FTG608T 2 R	LPG	19106538	50	2	R	30	15	800x650x290	-
		NG	19106539							
	CI-FTG608T 2 SR	LPG	19106540	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
		NG	19106541							
	Modelos com válvula de gás máx.-mín. (apenas para placas de aço macio)									
	CI-FTG604T 1 V S	LPG	19103419	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106485							
	CI-FTG604T 1 V R	LPG	19106534	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106536							
	CI-FTG608T 2 V S	LPG	19103418	50	2	S	30	15	800x650x290	-
		NG	19106542							
	CI-FTG608T 2 V R	LPG	19106543	50	2	R	30	15	800x650x290	-
		NG	19106544							
	CI-FTG608T 2 V SR	LPG	19106546	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
		NG	19106547							
	Controlo por termostato (100 a 300ºC) e placa quente cromada									
	CI-FTG604T 1 C S	LPG	19106575	50	1	C S	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106576							
	CI-FTG604T 1 C R	LPG	19106577	50	1	C R	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106579							
	CI-FTG608T 2 C S	LPG	19106580	50	2	C S	30	15	800x650x290	-
		NG	19106581							
	CI-FTG608T 2 C R	LPG	19106582	50	2	C R	30	15	800x650x290	-
		NG	19106583							
	CI-FTG608T 2 C SR	LPG	19106584	50	2	C SR	30	15	800x650x290	-
		NG	19106585							
Fry-tops elétricos	Controlo por termostato									
	CI-FTE604T 1 S	-	19103030	50/60	1	S	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE604T 1 R	-	19106551	50/60	1	R	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE608T 2 S	-	19103402	50/60	2	S	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 R	-	19106563	50/60	2	R	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 SR	-	19106574	50/60	2	SR	30	10	800x650x290	-
	Controlo por termostato e placa quente cromada									
	CI-FTE604T 1 C S	-	19106586	50/60	1	C S	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE604T 1 C R	-	19106587	50/60	1	C R	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C S	-	19106588	50/60	2	C S	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C R	-	19106589	50/60	2	C R	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C SR	-	19106590	50/60	2	C SR	30	10	800x650x290	-

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

Salamandras

Salamandras ultrarrápidas

- Uniformidade de confeção perfeita, garantida pelos defletores redesenhados e um posicionamento perfeito.
- 20 segundos a atingir a temperatura máxima desde a ignição; máx. 5 segundos já em funcionamento.
- Bandejas de recolha de sucos removíveis em aço cromado e grelhas com manípulos atérmicos.
- Montagem na parede possível.
- Painel de controlo redesenhado para máxima funcionalidade.
- Manípulo isolado com espaçador de baquelite e proteção melhorada de superfícies externas.
- Os modelos de contacto contêm uma barra de deteção da placa para ligar e desligar automático.

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

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

Salamandras clássicas

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

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

Salamandras leves

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

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

Acessórios

Suportes para salamandras montadas na parede

MODELO	CÓDIGO	€
SS-60	19036364	-

Cozinhar na brasa | **Grelha basca**

Características gerais

- Oferece uma confeção de precisão com brasa natural. Além disso, pode utilizarse como elemento de showcooking para cozinhar diante do cliente.
- Móvel concebido para instalação mural.
- Bancada fabricada em aço inox AISI-310 com 3 mm de espessura, com cantos arredondados para limpeza mais fácil.
- Boca da grelha elevada sobre a bancada para permitir aproximar o máximo a grelha e as brasas, e embocar a saída de calor, para obter uma maior eficiência.
- Piso interno da grelha protegido por ladrilho refratário para isolar e concentrar o calor e melhorar a eficiência.
- Ralos na cuba para retirar facilmente as cinzas.
- Inclui uma gaveta de recolha de cinzas por grelha.
- Cada grelha tem zona inferior com porta (sem prateleira nem estante), prevista para alojar um carrinho para carvão (opcional) ou outro carrinho da propriedade.
- Base com recorte na parte inferior traseira para encaixar em qualquer possível barra de parede.
- Móvel com revestimento de aço inox até ao solo.
- Com 4 pés reguláveis em altura e 4 rodas.
- Placa traseira para ocultar o sistema de condução e oferecer um acabamento mais fácil de limpar. Inclui condução da grelha, sistema de contrapesos e grelha fixa superior.
- Ventilação na parte superior para uma ótima difusão da temperatura.
- Grelha construída em aço inox.
- Grelha de cocção regulável em altura através de uma manivela à frente que permite a cocção a diferentes intensidades para conseguir o ponto de cozedura perfeita. Inclui contrapeso para suavizar o acionamento da regulação.
- Grelha de grandes dimensões para maior versatilidade.
- Inclui bandeja recolhe-gorduras, facilmente desmontável sem ferramentas.
- A grelha está inclinada 5º. 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 qutro 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	800x870x1.500	-
	BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1.600x870x1.500	-

Acessório: Carrinho para carvão

	MODELO	CÓDIGO	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)	€
	CBGF	19048692	48	370x380x536	-

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	590x450x330	-
	RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107x450x330	-
	RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107x850x900	-

Accessórios

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

FAGOR

Equipamentos de grande produção

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

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

Cozedores automáticos..... **119**

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	1.290x1.391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gás de aquecimento direto à pressão					
MCG-300 A	19003041	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gás de aquecimento indireto					
MCIG-200	19003078	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gás de aquecimento indireto à pressão					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1.390x1.479x1.020	-
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉTRICAS					
Elétricas de aquecimento indireto					
MCIE-200	19003076	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1.360x1.300x1.000	-
Elétricas de aquecimento indireto à pressão					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1.360x1.300x1.000	-

Opções

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

Acessórios

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

Marmitas cilíndricas fixas com misturador

Características gerais

- Cuba com fundo de aço inoxidável AISI 316 espessura de 20/10 a 40/10, apto inclusive para produtos especialmente ácidos.
- Paredes da cuba de cocção em aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Orifício de descarga da cuba com filtro extraível.
- Torneira de descarga frontal de 2" com corpo único dotado de pega atérmica isoladora.
- Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, equipado com cremalheira de aço cromado com pré-carga das molas e pega atérmica.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a despressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- 2 versões:
. Versão normal: válvula de segurança de mola calibrada a 0,5 bar.
. Versão autoclave: junta de sujeição em silicone alimentar, abraçadeiras para fecho hermético da tampa e válvula de segurança calibrada a 0,05 bar.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 30/10 montada sobre pés de aço reguláveis para o nivelamento.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10.
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Revestimento da cavidade técnica amovível para permitir uma fácil inspeção das partes internas.
- Isolamento térmico garantido pelos painéis de fibra cerâmica de alta densidade.
- Sistema misturador:
. Misturador de aço inoxidável AISI 316 com velocidade de rotação regulável entre 7 e 28 g/m com potência até 386 N·m
. Possibilidade de investimento do sentido de marcha com seletor eletrónico.
. Misturador amovível para facilitar as operações de limpeza e extração do produto.
. Misturador equipado com braços radiais de aço inoxidável e palas de Teflon cerâmico.
- Aquecimento:
. 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	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-
Elétricas de aquecimento indireto à pressão					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-

Opções

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	GF-M	19084528	Torneira de descarga com ligação clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Válvula borboleta 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de ar da parede dupla	-
	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 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 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	1.600x970x1.050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
Gás de aquecimento indireto					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1.600x970x1.050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES ELÉCTRICAS					
Elétricas de aquecimento indireto					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2.050x1.370x1.300	-
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES A VAPOR					
Vapor de aquecimento indireto					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2.050x1.370x1.300	-

Opções

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

Acessórios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	FBM-150	19084533	Filtro boquilha de descarga para marmita 100-150 L	-
	FBM-200	19084534	Filtro boquilha de descarga para marmita 200 L	-
	FBM-300	19084535	Filtro boquilha de descarga para marmita 300 L	-
	FBM-500	19084536	Filtro boquilha de descarga para marmita 500 L	-
	CM-2200	19084524	Kit 2 cestos de 1/2 para marmita de 200 L	-
	CM-2300	19084525	Kit 2 cestos de 1/2 para marmita de 300 L	-
	CM-4300	19084526	Kit 4 cestos de 1/4 para marmita de 300 L	-
	CM-4500	19084527	Kit 4 cestos de 1/4 para marmita de 500 L	-

Marmitas retangulares fixas

Características gerais

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

. Versão normal: válvula de segurança da mola e de peso (segundo a capacidade da máquina) calibrada a 0,5 bar.

. Versão autoclave: junta de sujeição em silicone alimentar, abraçadeiras para fecho hermético da tampa. Válvula de segurança calibrada a 0,05 bar

- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 30/10 montada sobre pés de aço reguláveis para nivelação.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10.
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Aquecimento:

GÁS:

- Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável.
- Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
- Grade de evacuação de fumo.
- Torneira com válvula de segurança com termopar (versão direta).

ELÉTRICO INDIRETO:

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

VAPOR INDIRETO:

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

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (kW)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)	€
MARMITAS RETANGULARES GÁS					
Gás de aquecimento direto					
MRG-300	19001273	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gás de aquecimento direto à pressão					
MRG-300 A	19003031	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gás de aquecimento indireto					
MRIG-200	19003091	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gás de aquecimento indireto à pressão					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1.300x1.400x1.000	-
MARMITAS RETANGULARES ELÉTRICAS					
Elétricas de aquecimento indireto					
MRIE-200	19001414	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1.300x1.400x1.000	-
Elétricas de aquecimento indireto à pressão					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1.300x1.400x1.000	-
MARMITAS RETANGULARES A VAPOR					
Vapor de aquecimento indireto					
MRIV-200	19001424	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1.300x1.400x1.000	-
Vapor de aquecimento indireto à pressão					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1.300x1.400x1.000	-

Opções

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

Acessórios

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

Marmitas retangulares fixas gastronorm

Características gerais

- Marmita com forma retangular com cuba retangular gastronorm. Pode ser montada individualmente ou em bateria. Graças à sua solidez e funcionalidade, é adequada para uso prolongado e continuado.
- Cuba de cocção com fundo de aço inoxidável brilhante AISI 316 com espessura de 25/10 e paredes de aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Torneira de descarga frontal com corpo único dotado de pega atérmica isoladora.
- Tampa aço inoxidável AISI 304 com espessura de 15/10, molas de equilíbrio, pega atérmica e com possibilidade de tampa isolada a pedido.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a despressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- Misturador orientável de bronze cromado com água quente e fria.
- Válvula de segurança de peso calibrada a 0,5 bar.
- Com estrutura forte de aço inoxidável.
- Equipada com pés de apoio em aço inoxidável regulável em altura e filtro de esvaziamento manual da camisa.
- Revestimento exterior AISI 304. Finamente acetinado. Isolamento térmico garantido pelos painéis de fibra cerâmica de alta densidade.
- Aquecimento:

GÁS:

- Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável.
- Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
- Grade de evacuação de fumo.
- Torneira com válvula de segurança com termopar (versão direta).

. 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	1.400x900x850	-
Gás de aquecimento indireto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1.000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1.400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2.000x900x850	-
MARMITAS RETANGULARES GN ELÉTRICAS					
Elétricas de aquecimento indireto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1.000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1.400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2.000x900x850	-
MARMITAS RETANGULARES GN A VAPOR					
Vapor de aquecimento indireto					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1.000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1.400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2.000x900x850	-

Opções

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	GF-M	19084528	Torneira de descarga com ligação clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Válvula borboleta 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de ar da parede dupla	-
	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 despressurização da parede dupla durante a fase de aquecimento.
- Misturador orientável de bronze cromado com água quente e fria.
- Válvula de segurança de mola calibrada a 0,5 bar.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 40/10 sobre pés de aço reguláveis para nivelação e flange para fixação no solo.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Misturador amovível de aço inoxidável AISI 316 com velocidade de rotação regulável entre 7 e 28 g/m com potência até 386 N.m.
- Possibilidade de investimento do sentido de marcha com seletor eletrónico.
- Braços radiais de aço inoxidável e palas de raspagem de teflon cerâmico.
- Monitor PLC:
. Permite gerir e personalizar até 100 programas de cocção modificáveis inclusive durante a elaboração.
. Equipado com ecrã tátil e controlos manuais para acionamento e carga de água, inclinação e movimento do misturador.
. Equipado com sinais acústicos e de mensagens de aviso (amarelas) para as operações corretas ou alarmes (vermelhos) em caso de mau funcionamento.
. Todos os parâmetros são personalizáveis, visualizáveis e modificáveis mesmo durante a cocção (nome, espera/carga de água, tempos, temperaturas, sondas, velocidade de mistura, tempo, etc.)
- Aquecimento:
. Gás de aquecimento indireto:
- Ligação através de um piezoelétrico manual e chama piloto.
- Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
- Grelha de descarga de fumos.
- Set de boquilhas para vários tipos de gás.
- Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo com opção de carga de água automática.
- Controlo de pressão da parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.
. Elétrico de aquecimento indireto:
- Aquecimento através de bateria de resistências elétricas.
- Termóstato de segurança resistente com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
- Controlo da temperatura (50°C – 120°C).
. Vapor de aquecimento indireto:
- Aquecimento através de vapor (da rede do utilizador) com válvula de contrapressão que permite uma introdução gradual do vapor na parede dupla.
- Controlo da pressão na parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (kW)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)	€
Gás de aquecimento indireto					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Elétricas de aquecimento indireto					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Vapor de aquecimento indireto					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1.976x1.835x1.140	-

Opções

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	GF-M	19084528	Torneira de descarga com ligação clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Válvula borboleta 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-
	CECA-M	19084532	Controlo eletrónico de carga de água da cuba com display e sonda volumétrica	-

Acessórios

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

Frigideiras basculantes simples motorizadas

Características gerais

- Paredes da cuba de cocção em aço inoxidável AISI 304.

  · Modelos SBGA-150; SBGA-210; SBEA-150; SBEA-210: Possuem uma base (contato com alimento) de AISI 304, 100/10. (opcional: composto de 12 mm)

  · Modelos SBGA-300; SBGA-400; SBEA-300; SBEA-400: Possuem uma base (contato com alimento) de AISI 316, 150/10. (opcional: composto de 12 mm).
- Cuba de cocção com acabamento antiaderente e micro-esferas de cerâmica.
- Introdução de água na cuba através de uma torneira de um orifício.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura de 10/10, equipado com cremalheira de aço cromado com pré-carga de molas e pega de aço inoxidável.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 20/10 montada sobre pés de aço reguláveis para nivelação.
- 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	1.200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1.600x900x850	-
Elétricas de aquecimento direto					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1.200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1.600x900x850	-

Opções

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

(*) Consultar a versão.

Frigideiras basculantes automáticas sobre prateleiras

Características gerais

- Fundo e paredes da cuba de cocção de aço inoxidável AISI 304:

  · Modelos SBGA-150; SBGA-210; SBEA-150; SBEA-210: Possuem uma base (contato com alimento) de AISI 304, 100/10. (opcional: composto de 12 mm)

  · Modelos SBGA-300; SBGA-400; SBEA-300; SBEA-400: Possuem uma base (contato com alimento) de AISI 316, 150/10. (opcional: composto de 12 mm).
- 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 nivelação.
- 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-150	19085078	33,04	150	1.600x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	200	2.000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1.750x1.305x935	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1.750x1.305x935	-
Elétricas de aquecimento direto					
SBEA-150	19085085	15,4	150	1.600x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	200	2.000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1.750x1.305x935	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1.750x1.305x935	-

Opções

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

(*) Consultar a versão.

Cozedores automáticos

Características gerais

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

GÁS DE AQUECIMENTO DIRETO:

- Ligação através de um piezoelétrico manual e chama piloto.
- Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
- Grelha de descarga de fumos.
- Set de boquilhas para vários tipos de gás.
- Torneira com válvula de segurança com termopar.
- Termostato de segurança contra sobretemperatura e falta de água.

ELÉTRICO DE AQUECIMENTO DIRETO:

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

VAPOR DE AQUECIMENTO INDIRETO COM PAREDE DUPLA:

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

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (kW)	CUBAS		DIMENSÕES (mm)	€
			QUANTIDADE	CAPACIDADE (L)		
Gás de aquecimento direto						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Elétricas de aquecimento direto						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1.250x1.000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1.800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Vapor de aquecimento indireto						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-