FAGOR PROFESSIONAL

Catálogo

# Hotelaria e Restauração

Português 2025

FAGOR
PROFESSIONAL

# Índice

**FagorKonnect** ..... 07

Confecção ..... 11

— Symphony ..... 15
— Kore Monoblock ..... 21
— Kore 900 ..... 29
— Kore 700 ..... 61
— Confecção não modular ..... 93
— Equipamentos de grande produção ..... 101

Cook & Chill ..... 121

— Fornos iKORE ..... 129
— Acessórios forno ..... 133
— Cook&Chill ..... 161
— Embaladoras a vácuo ..... 163
— Acessórios ..... 167

Lavagem de louça ..... 171

— Pequenas e médias produções ..... 177
— Lava-utensílios ..... 209
— Lava-louças de arrasto ..... 213
— Lava-louças de tapete ..... 231
— Cestos ..... 243

Frio comercial ..... 247

— Armários frigoríficos ..... 253
— Mesas frigoríficas ..... 285
— Mesas preparação ..... 315
— Refrigeradores ..... 333
— Vitrinas ..... 345
— Vinacotecas e Caves de maturação ..... 361
— Fabricadores de gelo ..... 371

Distribuição ..... 383

— Drop-in ..... 385
— Self-service ..... 403
— Carros para distribuição ..... 419

Preparação estática ..... 431

— Lava-louças, lavatórios, torneiras profissionaise ..... 433
— Mesas de trabalho e armários ..... 453
— Composição de móveis neutros e quentes ..... 475
— Móveis para bar ..... 497
— Prateleiras ..... 503

Extração ..... 521

— Campânulas de extração ..... 521

Anexos ..... 537

FAGOR PROFESSIONAL

## Foodservice

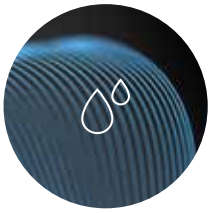
## Lavandaria

**O que nós oferecemos a voce?**

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

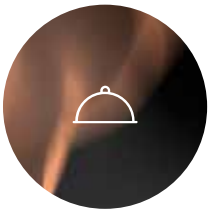
ConfecçÃo

Fornos



Lavagem de louça

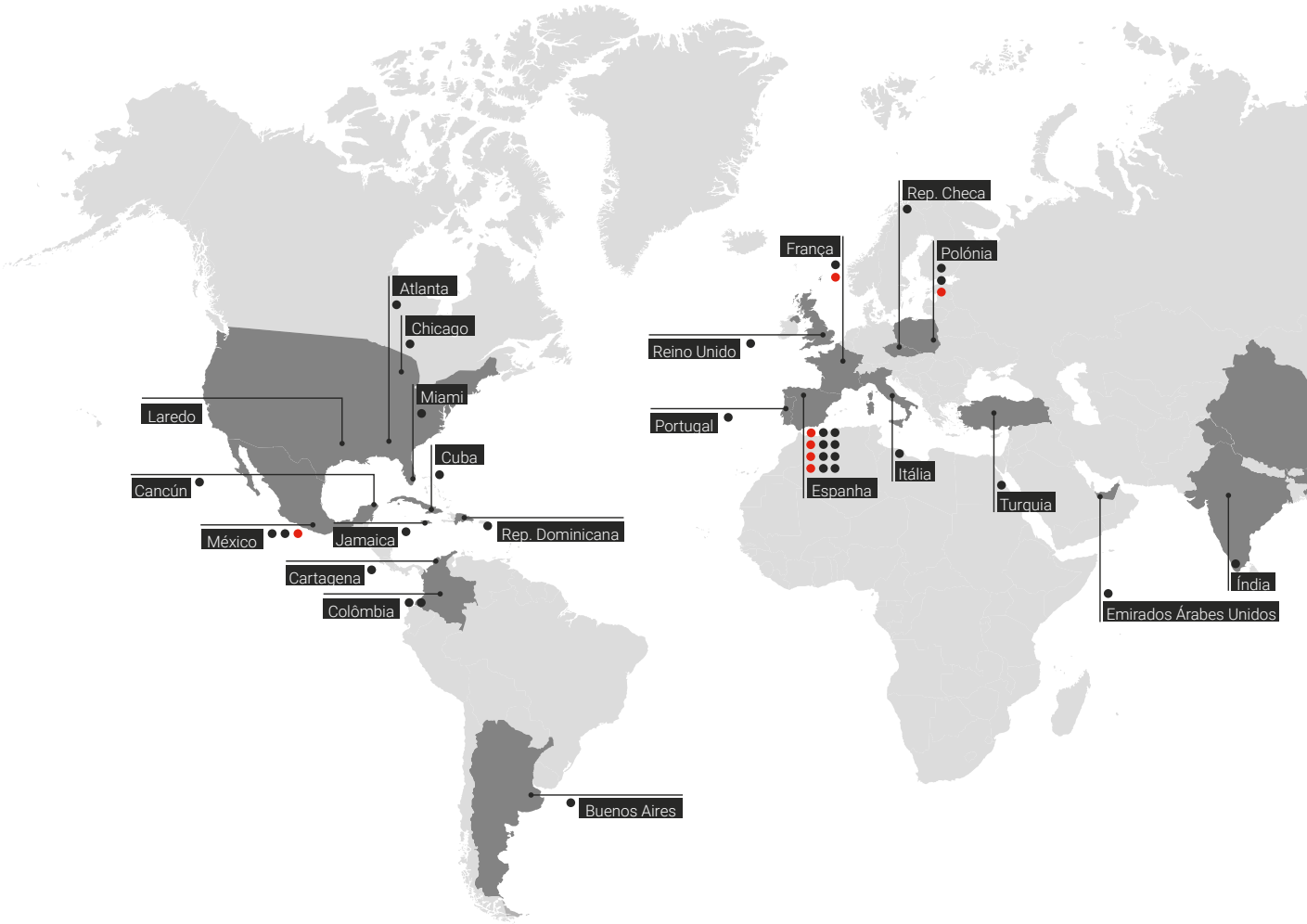
Frío Comercial



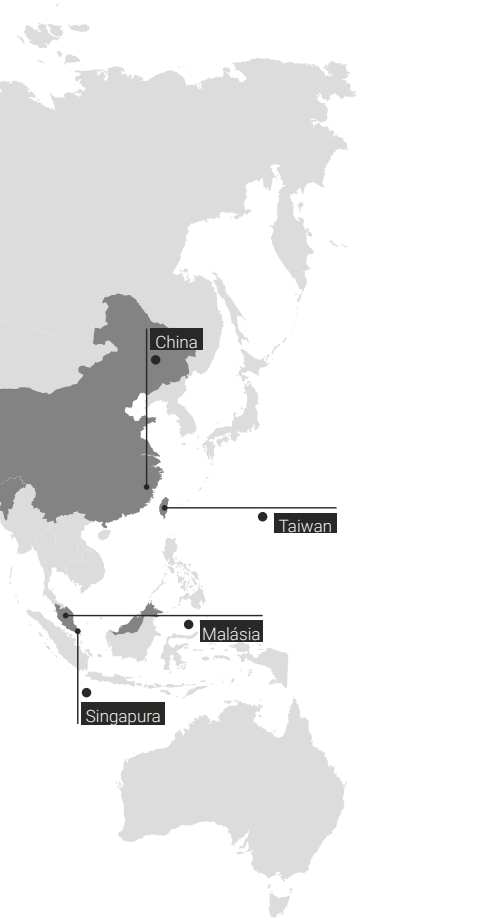
Distribução

Preparação estática

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




- Delegações comerciais
- Instalações de fabrico próprias




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

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

**Onde quer que esteja.**

Fagor Professional

Foodservice

FagorKonnect

# Imagine ter tudo konectado...

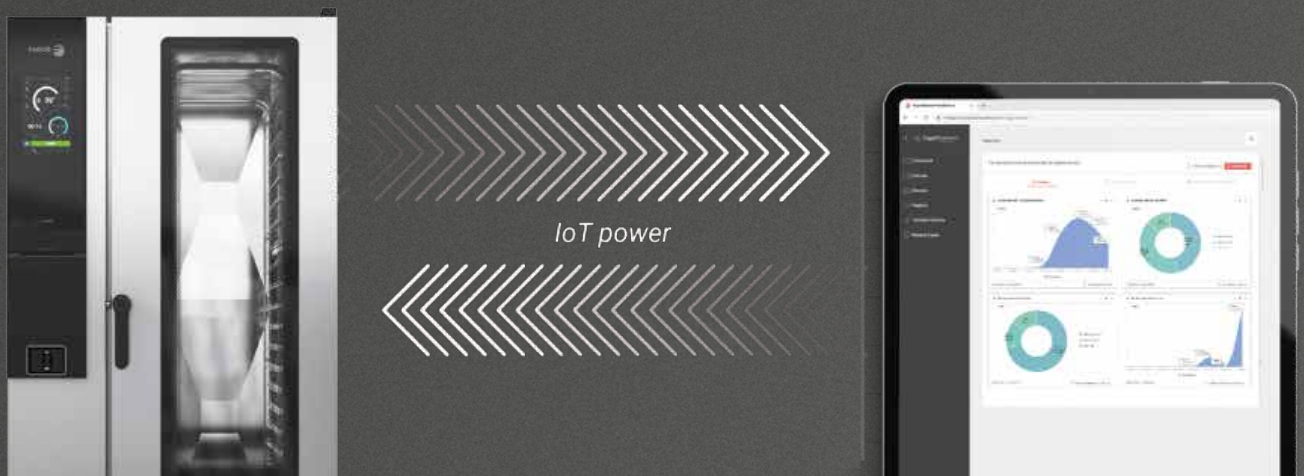
FagorKonnect
Foodservice

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

Relógio video

AWS
Well-Architected

A plataforma FagorKonnect IoT cumpre os critérios da AWS Well-Architected Framework, garantindo os mais elevados padrões de segurança, fiabilidade, eficiência e sustentabilidade.



## PAINEL DE CONTROLO

### Faça a gestão do seu negócio

**Monitorize e controle todos os seus equipamentos em tempo real, em qualquer momento, com um painel de controlo que lhe dá total liberdade.**

Tome decisões rápidas e eficientes com toda a informação na ponta dos dedos.

## DISPOSITIVOS

### Controle o seu dispositivo

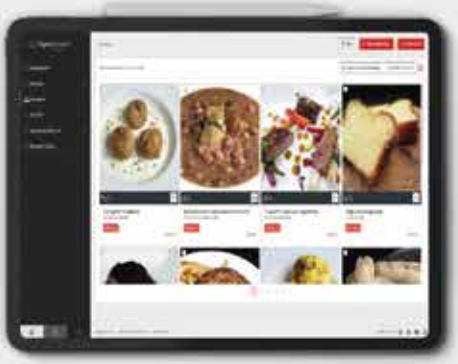
**Tire o máximo partido dos seus dispositivos com ferramentas que oferecem um controlo detalhado.**

Faça a gestão de tarefas remotamente, promovendo a segurança em cada etapa.

## RECEITAS

### Crie a sua receita

**Crie e guarde as suas receitas facilmente e envie-as para todas as suas equipas, onde quer que estejam.**



## HACCP

### Garanta a higiene

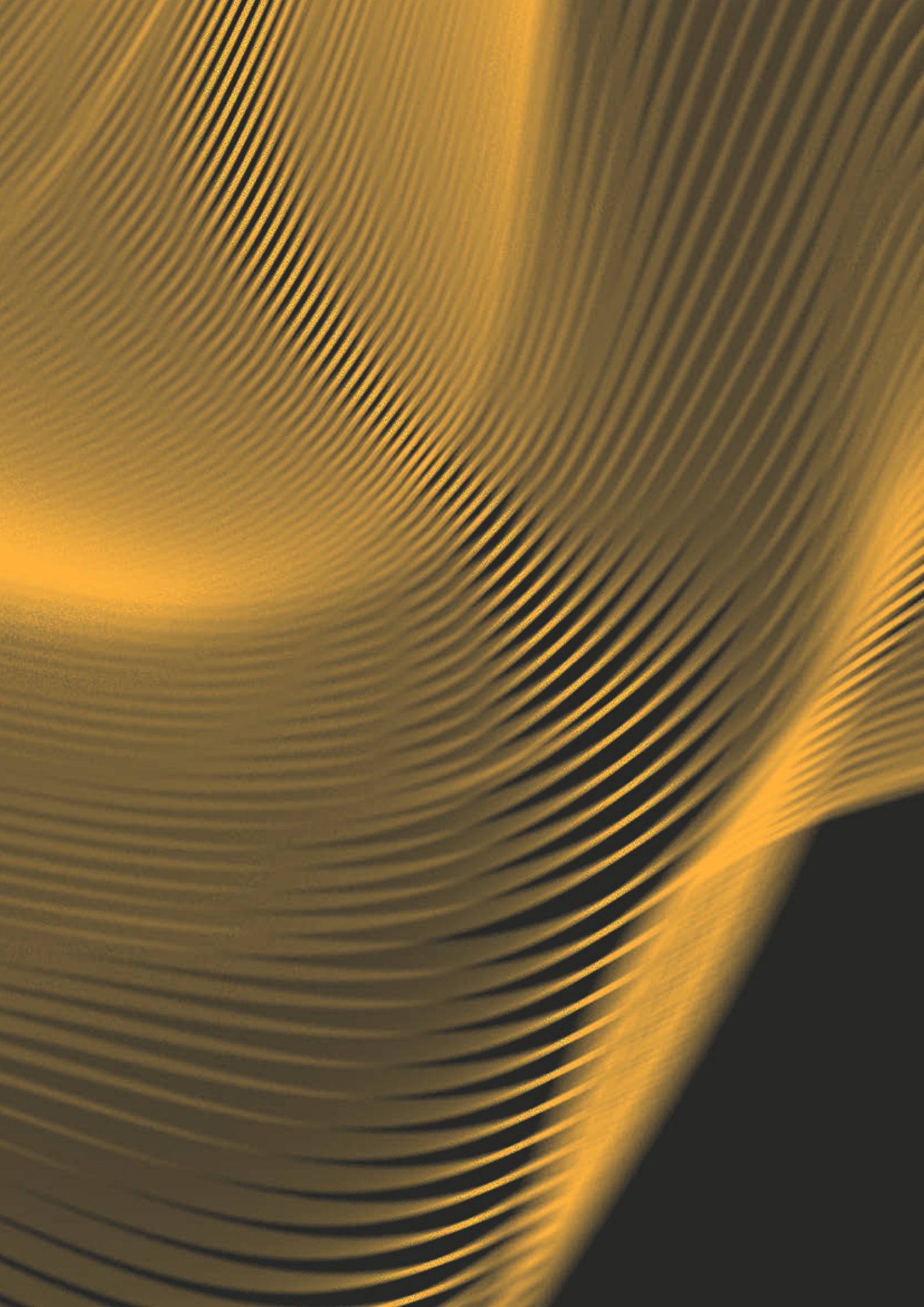
**Garanta todos os requisitos de higiene e segurança alimentar com o sistema HACCP.**

## SERVIÇO TÉCNICO

### Melhore o seu serviço

**Otimize o seu serviço técnico e receba informações instantâneas sobre avisos, notificações ou problemas.**

# Em resumo, maximize o **conforto.**



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

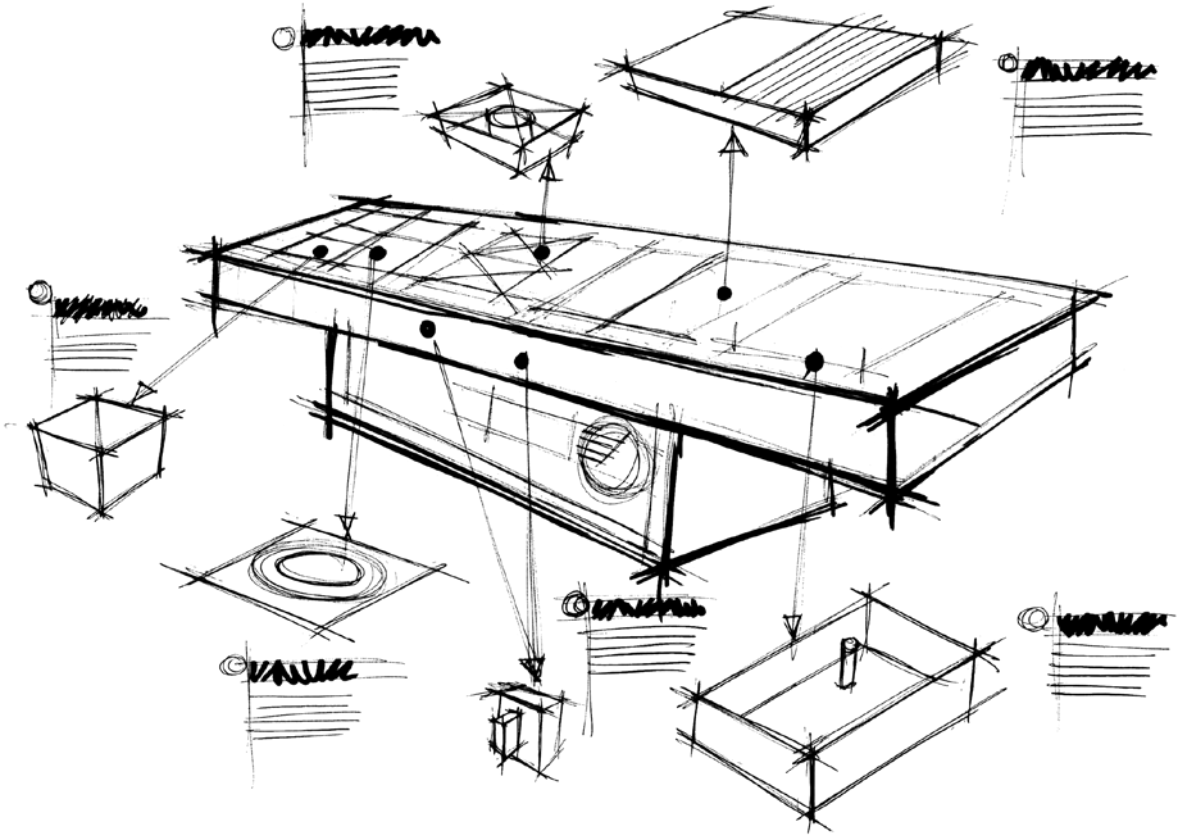
Para solucionar e optimizar o espaço disponível, o Symphony oferece a possibilidade de conceber e personalizar a sua cozinha com toda a liberdade, com base nas suas necessidades, combinando os diferentes elementos, equipamentos e acessórios disponíveis.

*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<br>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:<br>- Altura da bancada de trabalho = 900 mm<br>- Não é possível integrar panelas de pressão e fritadeiras industriais.<br>- Comprimento máximo = 5 módulos.<br>- Bicos abertos especiais de latão<br>- 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.<br><br>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.<br>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:<br>- Altura da bancada de trabalho = 900 mm<br>- Não é possível integrar panelas de pressão e fritadeiras industriais.<br>- Comprimento máximo = 5 módulos.<br>- Fogões a gás especiais com bicos de abóbada de latão e sistema de drenagem<br>- 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.<br>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.<br>Produtos armazenados. |

## KORE Monoblock

Ampla variedade e máxima qualidade

## KORE Modular

Ampia varietà e massima qualità

KORE
GENERATION

# 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$^2$

# 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 | | | | | | | | | |
| STOCK | | 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 | | | | | | | | | |
| STOCK | | **C-G940** | **LPG** | **19075531** | **397x350** | **2** | **1** | **1** | **-** | **-** | **28,70** | **800x930x290** | - |
| | | | NG | 19075532 | | | | | | | | | |
| STOCK | | C-G940 H | LPG | 19075527 | 397x350 | - | 3 | 1 | - | - | 34,20 | 800x930x290 | - |
| | | | NG | 19075529 | | | | | | | | | |
| | | C-G940 XH | LPG | 19085166 | 397x350 | - | - | 4 | - | - | 40,80 | 800x930x290 | - |
| | | | NG | 19085167 | | | | | | | | | |
| STOCK | | **C-G960** | **LPG** | **19075543** | **397x350** | **3** | **2** | **1** | **-** | **-** | **41,95** | **1.200x930x290** | - |
| | | | NG | 19075544 | | | | | | | | | |
| STOCK | | C-G960 H | LPG | 19075539 | 397x350 | - | 5 | 1 | - | - | 50,20 | 1.200x930x290 | - |
| | | | NG | 19075541 | | | | | | | | | |
| | Forno estático a gás GN 2/1 | | | | | | | | | | | | |
| STOCK | | **C-G941** | **LPG** | **19075537** | **397x350** | **2** | **1** | **1** | **GN-2/1** | **8,60** | **37,30** | **800x930x850** | - |
| | | | NG | 19075538 | | | | | | | | | |
| | | C-G941 H | LPG | 19075533 | 397x350 | - | 3 | 1 | GN-2/1 | 8,60 | 42,80 | 800x930x850 | - |
| | | | NG | 19075535 | | | | | | | | | |
| | | C-G941 XH | LPG | 19085168 | 397x350 | - | - | 4 | GN-2/1 | 8,60 | 49,40 | 800x930x850 | - |
| | | | NG | 19085169 | | | | | | | | | |
| STOCK | | **C-G961** | **LPG** | **19075549** | **397x350** | **3** | **2** | **1** | **GN-2/1** | **8,60** | **50,55** | **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 | | | | | | | | | | | | |
| STOCK | | **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.

# 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 | - |
| STOCK | | C-E940 | 19075505 | 300x300 | 4 | - | - | 16,00 | 800x930x290 | - |
| | | C-E960 | 19075513 | 300x300 | 6 | - | - | 24,00 | 1.200x930x290 | - |
| Com forno | | | | | | | | | | |
| STOCK | | 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 | - |

# 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 | | | | | | | | | |
| STOCK | | 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 | | | | | | | | | |
| STOCK | | 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).

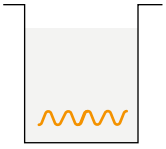
(*) Os modelos com superfície cromada estão equipados com um raspador

| | | MODELO | GÁS | CÓDIGO | PLACA | | | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | TIPO (*) | ZONAS | (mm) | dm² | | | |
| | | **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 | | | | | | | |
| STOCK | | 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 | | | | | | | |
| STOCK | | 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 | | | | | | | |
| STOCK | | 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** | | | | | | | | | |
| STOCK | | FT-E905 L | - | 19101427 | L | 1 | 335x640 | 21,50 | 7,50 | 400x930x290 | - |
| | | FT-E905 R | - | 19101430 | R | 1 | 335x640 | 21,50 | 7,50 | 400x930x290 | - |
| STOCK | | FT-E910 L | - | 19101442 | L | 2 | 735x640 | 47,00 | 15,00 | 800x930x290 | - |
| | | FT-E910 R | - | 19101448 | R | 2 | 735x640 | 47,00 | 15,00 | 800x930x290 | - |
| | | FT-E910 LR | - | 19101445 | L+R | 2 | 735x640 | 47,00 | 15,00 | 800x930x290 | - |
| | | **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)*

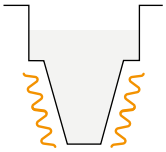
- Fritadeiras de 21 litros: cesto grande (260 x 330 x 130 mm).
- Fritadeiras de 15 litros: cesto pequeno (125 x 280 x 100 mm).

| | MODELO | CÓDIGO | | HZ. | CUBAS | | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | LPG | NG | | QUANTIDADE | VOLUME (L) | CESTOS | | | |
| | 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 | | | | | | |
| STOCK | 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 | - |
| STOCK | 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 | | SISTEMA DE ELEVAÇÃO | TIPO DE CUBA (*) | CAPACIDADE (L) | SUPERFÍCIE | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | LPG | NG | | | | (mm) | (dm²) | | | |
| | **FRITADEIRAS BASCULANTES A GÁS*** | | | | | | | | | | | |
| | SB-G910 I | 50 | 19075867 | 19075876 | Manual | Aço inoxidável | 90 | 730x616 | 45 | 18,00 | 800x930x850 | - |
| | | 60 | 19075869 | 19075878 | | | | | | | | |
| | SB-G910 | 50 | 19075879 | 19075885 | Manual | Ferro fundido | 90 | 730x616 | 45 | 18,00 | 800x930x850 | - |
| | | 60 | 19075880 | 19075886 | | | | | | | | |
| | SB-G910 IM | 50 | 19075870 | 19075873 | Motorizado | Aço inoxidável | 90 | 730x616 | 45 | 18,00 | 800x930x850 | - |
| | | 60 | 19075872 | 19075875 | | | | | | | | |
| | SB-G910 M | 50 | 19075881 | 19075883 | Motorizado | Ferro fundido | 90 | 730x616 | 45 | 18,00 | 800x930x850 | - |
| | | 60 | 19075882 | 19075884 | | | | | | | | |
| STOCK | 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 | - |
| STOCK | 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.

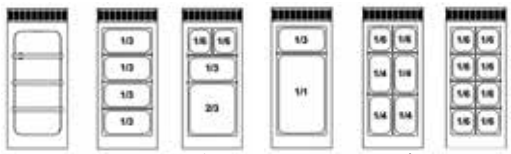
MODELOS ELÉTRICOS:

- 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.

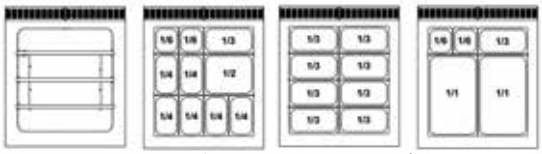
ACESSÓRIOS OPCIONAIS

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

# 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 | - |
| STOCK | | 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 | - |
| STOCK | | MB-905 | 19018700 | 1 | - | - | 400x850x600 | - |
| | | MB-905 C | 19084564 | - | 2 | - | 400x850x600 | - |
| | | MB-905 G | 19086897 | 1 | - | 1 | 400x850x600 | - |
| STOCK | | 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 (°C) | DESCONGE-LAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENER-GÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modelos com portas | | | | | | | | | | | | |
| CCP9-2G | 1.207 x 900 x 590 | 169 | 0 +8 °C | 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 | 1.607 x 900 x 590 | 240 | 0 +8 °C | 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 | 1.207 x 900 x 590 | 169 | 0 +8 °C | 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 | 1.607 x 900 x 590 | 240 | 0 +8 °C | 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 | 1.207 x 900 x 590 | 169 | 0 +8 °C | 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<br>KORE | | KORE | KORE | KORE | | | | |
| **CHÃO** | | | | | | | | | | |
| | 900 | 900/900<br>900/700 | - | o | o | o | o | o | o | o |
| **PONTE** | | | | | | | | | | |
| | 900 | 900/900<br>900/700 | x | o | o | o | o | o | o | o |
| **SUSPENSO** | | | | | | | | | | |
| | 900 | 900/900<br>900/700 | x | o | o | o | * | • | - | o |

-: Não necessário

x: Obrigatório

o: Opcional

•: De serie

*: Consultar

GAMA 900

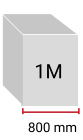
# Kits de montagem

## Kit de bloco ponte

Estrutura para montar um bloco de PONTE

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

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




* 1M = 1 módulo = 800 mm

## Kit suspenso

Estrutura para montar um bloco SUSPENSO

| CONFIGURAÇÃO | | COMPRIMENTO DO BLOCO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| TIPO DE BLOCO | | MÓDULOS | REF. | |
| | | 2M | 19044934 | - |
| | | 2.5M | 19044935 | - |
| Parede | | 3M | 19044936 | - |
| KORE | | 3.5M | 19044937 | - |
| | | 4M | 19044938 | - |
| | | 4.5M | 19044939 | - |
| | | 5M | 19044940 | - |
| | | 5.5M | 19044941 | - |
| | | 6M | 19044942 | - |
| | | 2M | 19044945 | - |
| | | 2.5M | 19044946 | - |
| | | 3M | 19044947 | - |
| | | 3.5M | 19044948 | - |
| | | 4M | 19044949 | - |
| Central | | 4.5M | 19044950 | - |
| KORE | | 5M | 19044951 | - |
| KORE | | 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<br>100x100 mm | | Padrão (sem itens adicionados) | 19095368 | - |
| | | Padrão com torneira (incluído no perfil) | 19095390 | - |
| | | Padrão com ficha de 220V (incluído no perfil) | 19095369 | - |
| Especial *<br>para máquinas | | Para forno iKORE 0623 | 19095391 | - |
| | | Para salamandra | 19095392 | - |

Notas:

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

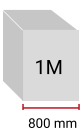
Não adequado para blocos de parede suspensos.

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

## Racks

Racks para verticalidade em blocos de CHÃO, PONTE e SUSPENSOS

| | BLOCO KORE DE PARADE | | 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

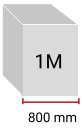



| PLINTO | BLOCO | ALTURA DA BANCADA DE TRABALHO | | CÓDIGOS | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ACABAMENTO | MÓDULOS | 850 | 900 | ELÉTRICO | GÁS* | |
| | 0.5M | x | | 19081991 | 19081990 | - |
| | | | x | 19100199 | 19100454 | - |
| | 0.75M | x | | 19087898 | 19087869 | - |
| | | | x | 19100200 | 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




## 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. | |
| | | | x | x | | x | | 19098884 | - |
| | | | x | x | | | x | 19098685 | - |
| | Vista superior: | | x | | x | x | | 19098935 | - |
| | | | x | | x | | x | 19098913 | - |
| | A KORE 900 B | x | | x | | x | | 19098883 | - |
| | De parede | x | | x | | | x | 19098684 | - |
| | | x | | | x | x | | 19098934 | - |
| | | x | | | x | | x | 19098912 | - |
| | | | x | x | | x | | 19098703 | - |
| | A KORE 900 A | | x | | x | x | | 19098931 | - |
| | KORE 900 | x | | x | | x | | 19098037 | - |
| | Central | x | | | x | x | | 19098930 | - |
| | | | x | x | | x | | 19098874 | - |
| | | | x | x | | | x | 19098817 | - |
| | | | x | | x | x | | 19098908 | - |
| | A KORE 900 B | | x | | x | | x | 19098907 | - |
| | KORE 700 | x | | x | | x | | 19098203 | - |
| | Central | x | | x | | | x | 19098686 | - |
| | | x | | | x | x | | 19098910 | - |
| | | x | | | x | | x | 19098909 | - |
| | | | x | x | | x | | 19100019 | - |
| | | | x | x | | | x | 19100013 | - |
| | Vista superior: | | x | | x | x | | 19100030 | - |
| | | | x | | x | | x | 19100018 | - |
| | A KORE 900 B | x | | x | | x | | 19099899 | - |
| | De parede | x | | x | | | x | 19099898 | - |
| | | x | | | x | x | | 19099913 | - |
| | | x | | | x | | x | 19099911 | - |
| | | | x | x | | x | | 19106558 | - |
| | A KORE 900 A | | x | | x | x | | 19106559 | - |
| | KORE 900 | x | | x | | x | | 19106601 | - |
| | Central | x | | | x | x | | 19106557 | - |
| | | | x | x | | x | | 19106946 | - |
| | | | x | x | | | x | 19106949 | - |
| | | | x | | x | x | | 19106990 | - |
| | A KORE 900 B | | x | | x | | x | 19106991 | - |
| | KORE 700 | x | | x | | x | | 19106992 | - |
| | Central | x | | x | | | x | 19106993 | - |
| | | x | | | x | x | | 19106994 | - |
| | | x | | | x | | x | 19106995 | - |

**Friso**
estético / ergonómico
(+90 mmpor lado)

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

## Terminação para bloco suspenso

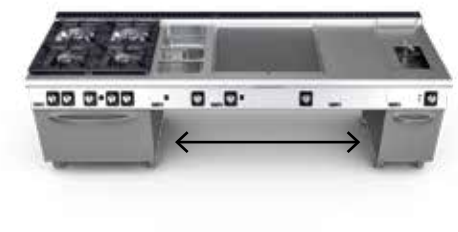
Acabamentos laterais SUSPENSOS



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

## Terminação interior de pontes

Acabamentos laterais para o interior da ponte



| CONFIGURAÇÃO | ALTURA DA BANCADA | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| 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

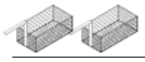
| TERMINAÇÃO | CONFIGURAÇÃO | VERTICALIDADE | | ALTURA DA BANCADA | | LATERAL | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TIPO DE ACABAMENTO | BLOCO CENTRAL OU DE PAREDE | SIM | NÃO | 850 | 900 | ESQ. (L) | DIR. (R) | REF. | |
| L R<br>De painel<br>Liso/plano<br>(+2 mm por lado) | KORE 900<br>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 | - |
| | KORE 900<br>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 | - |
| | Kit de cuscuzeira para marmitas | 19052940 | - |

## Acessórios para cozedores

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

## Kit chaminés altas

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

* Instaláveis em todos os aparelhos, exceto fritadeiras elétricas.

## Acessório para banhos maria

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

## Máquinas com rodas

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

## Transformações para outras tensões - marine (*)

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

- Código da máquina standard a 400 V 3+N.
- Nota indicando o destino: 440 V Trifásico sem neutro.

| DESCRIPCIÓN | CÓDIGO | 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.

KORE
GENERATION

# 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$^2$

# 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** | | | | | | | | | | |
| STOCK | C-G720 | GLP | 19068008 | 397x290 | 2 | - | - | - | 10,50 | 400x730x290 | - |
| | | GN | 19074175 | | | | | | | | |
| | C-G720 H | GLP | 19068057 | 397x290 | - | 2 | - | - | 16,00 | 400x730x290 | - |
| | | GN | 19074760 | | | | | | | | |
| STOCK | C-G740 | GLP | 19060614 | 397x290 | 3 | 1 | - | - | 23,75 | 800x730x290 | - |
| | | GN | 19073557 | | | | | | | | |
| STOCK | C-G740 H | GLP | 19068058 | 397x290 | - | 4 | - | - | 32,00 | 800x730x290 | - |
| | | GN | 19074761 | | | | | | | | |
| STOCK | 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** | | | | | | | | | | |
| STOCK | 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 | | | | | | | | |

# 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 | - |

# 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 | - |

# 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 | | POTÊNCIA TOTAL (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | (mm) | 5,0 kW | | | |
| **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 | | | | | | | | | |
| STOCK | FT-G705 L | GLP | 19101249 | L | 1 | 328x468 | 15,40 | 7,50 | 400x730x290 | - |
| | | GN | 19101415 | | | | | | | |
| STOCK | 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 | | | | | | | | | |
| STOCK | FT-E705 L | - | 19101390 | L | 1 | 328x468 | 15,40 | 5,00 | 400x730x290 | - |
| STOCK | 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** | | | | | | | | |
| STOCK | 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** | | | | | | | | |
| STOCK | 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 | - |

# 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*** | | | | | | | | | |
| STOCK | F-G7115 | 50 | 19074143 | 19074785 | 1 | 1x15 | 1 grande | 15,00 | 400x730x850 | - |
| | | 60 | 19074786 | 19074787 | | | | | | |
| STOCK | 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 | - |
| STOCK | F-E7115 | - | 19071300 | | 1 | 1x15 | 1 grande | 12,00 | 400x730x850 | - |
| STOCK | 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 | - |

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

(*): Verifique a disponibilidade em outras frequências.

# Elementos neutros

## Características gerais

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

| | MODELO | CÓDIGO | GAVETAS | | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | QUANTIDADE | (mm) | | |
| | EN-7025 | 19076626 | - | - | 200x730x290 | - |
| ⊘ STOCK | 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 | - |
| STOCK | MB-705 | 19057229 | 1 | - | - | 400x660x600 | - |
| | MB-705 C | 19067227 | - | 2 | - | 400x660x600 | - |
| | MB-705 G | 19074825 | 1 | - | 1 | 400x660x600 | - |
| STOCK | MB-710 | 19057290 | 2 | - | - | 800x660x600 | - |
| STOCK | 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 à direita. A quantidade de kits de porta depende do móvel baixo em que se vai montar. | - |

# 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 | 1.207 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 | 1.607 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 | 1.207 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 | 1.607 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 | 1.207 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

# 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 | | | | |
| CHÃO | | | | | | | | | | |
| | 700 | 700/700<br>900/700 | - | o | o | o | o | o | o | o |
| PONTE | | | | | | | | | | |
| | 700 | 700/700<br>900/700 | x | o | o | o | o | o | o | o |
| SUSPENSO | | | | | | | | | | |
| | 700 | 700/700<br>900/700 | x | o | o | o | * | ⊙ | - | o |

-: Não necessário

x: Obrigatório

o: Opcional

•: De série

*: Consultar

GAMA 700

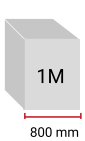
# Kits de montagem

## Kit de bloco ponte

Estrutura para montar um bloco de PONTE

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

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




* 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. | |
| | 2M | 19076826 | - |
| | 2.5M | 19076827 | - |
| Parede | 3M | 19076828 | - |
| KORE | 3.5M | 19076829 | - |
| | 4M | 19076830 | - |
| | 4.5M | 19076831 | - |
| | 5M | 19076832 | - |
| | 5.5M | 19076833 | - |
| | 6M | 19076834 | - |
| | 2M | 19076836 | - |
| | 2.5M | 19076837 | - |
| | 3M | 19076838 | - |
| | 3.5M | 19076839 | - |
| | 4M | 19076840 | - |
| Central | 4.5M | 19076841 | - |
| KORE | 5M | 19076842 | - |
| KORE | 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<br>Poste / perfil 100x100 mm | | Simples (sem adições) | 19095368 | - |
| | | Torneira (incluída no poste) | 19095390 | - |
| | | Tomada 220V (incluída no poste) | 19095369 | - |
| Especial *<br>para maquinaria | | Forno iKORE 0623 | 19095391 | - |
| | | Salamandra | 19095392 | - |

Notas:

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

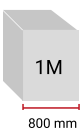
**Não adequados para blocos suspensos de parede.**

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

## Grades

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

| | BLOCO KORE DE PARED | | BLOCO KORE/KORE CENTRAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |
| 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

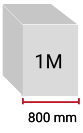
Rodapé frontal para blocos de CHÃO e blocos PONTE




| 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

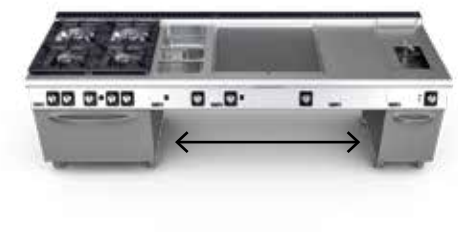
Acabamentos laterais SUSPENSOS



* 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

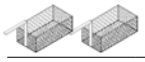
| TERMINAÇÃO | CONFIGURAÇÃO | VERTICALIDADE | | ALTURA DA BANCADA | | LATERAL | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TIPO DE ACABAMENTO | BLOCO CENTRAL OU DE PAREDE | SIM | NÃO | 850 | 900 | ESQ. (L) | DIR. (R) | REF. | |
| L R | KORE 700 De parede | | x | x | | x | | 19081815 | - |
| | | | 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 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-G760H, C-G761H, C-GB761H, C-GB761RH | 19084573 | - |

## Acessórios para fritadeiras

| | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|
|  | Cesto de fritadeira 15L pequeno | 19078478 | - |

## Acessórios para Fry-top

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

## Acessórios para Grelhador

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

## Acessórios para banhos-maria

| | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|
| | Kit de torneira de enchimento KORE | 19074221 | - |

## Máquinas com rodas

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

## Acessórios para cozedores

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

## Kit chaminés altas

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

* Instaláveis em todos os aparelhos, exceto fritadeiras elétricas.

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

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

- Código da máquina standard a 400 V 3+N.
- Nota a indicar o destino: 440 V Trifásico sem neutro.

| DESCRIPCIÓN | CÓDIGO | 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.

| FORNECIMENTO | MODELO | GAS | CÓDIGO | Hz | PLACA | | | POTÊNCIA (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ZONAS | FINISH | SURFACE dm2 | | | |
| | **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 | | | | | | | |
| Fry-tops a gás | 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 | | | | | | | |
| | **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 | - |
| Fry-tops elétricos | 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 (kW) | 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 incliináveis 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 (kW) | 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 incliináveis de limpeza fácil.
• Recipientes de recolha de molhos e grelhas removíveis de aço cromado
• Bandejas de receção e grelhas cromadas removíveis para limpeza.
• Duas zonas de confeção independentes.

| MODELO | CÓDIGO | GRELHAS | | TENSÃO (kW) | ENERGIA (kW) | DIMENSÕES (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 | - |

# 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 | - |
| | 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 | - |

# Frigideiras basculantes simples motorizadas

## Características gerais

- Paredes da cuba de cocção em aço inoxidável AISI 304.
- Fundo de aço inoxidável AISI 304 com espessura de 10 mm. Opção: fundo de 12 mm composto (9 mm ferro + 3 mm aço).
- Cuba de cocção com acabamento antiaderente e micro-esferas de cerâmica.
- Introdução de água na cuba através de uma torneira de um orifício.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura de 10/10, equipado com cremalheira de aço cromado com pré-carga de molas e pega de aço inoxidável.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 20/10 montada sobre pés de aço reguláveis para 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 e SBEA: fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura de 10 mm. Opção: 12 mm de composto (9 mm ferro + 3 mm aço).
- Modelos SBGAX e SBEAX: fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura de 15 mm. Opção: 15 mm de composto (12 mm ferro + 3 mm aço).
- Cuba de cocção com acabamento antiaderente e micro-esferas de cerâmica.
- Introdução de água na cuba através de uma torneira de um orifício.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura de 10/10, equipado com cremalheira de aço cromado com pré-carga de molas e pega de aço inoxidável.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de até 40/10 montada sobre pés de aço reguláveis para 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 | 1.420x1.840x1.350 | - |
| SBGAX-400 | 19085083 | 33,75 | 400 | 1.420x1.840x1.350 | - |
| **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 | 1.420x1.840x1.350 | - |
| SBEAX-400 | 19085089 | 28,75 | 400 | 1.420x1.840x1.350 | - |

## 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.

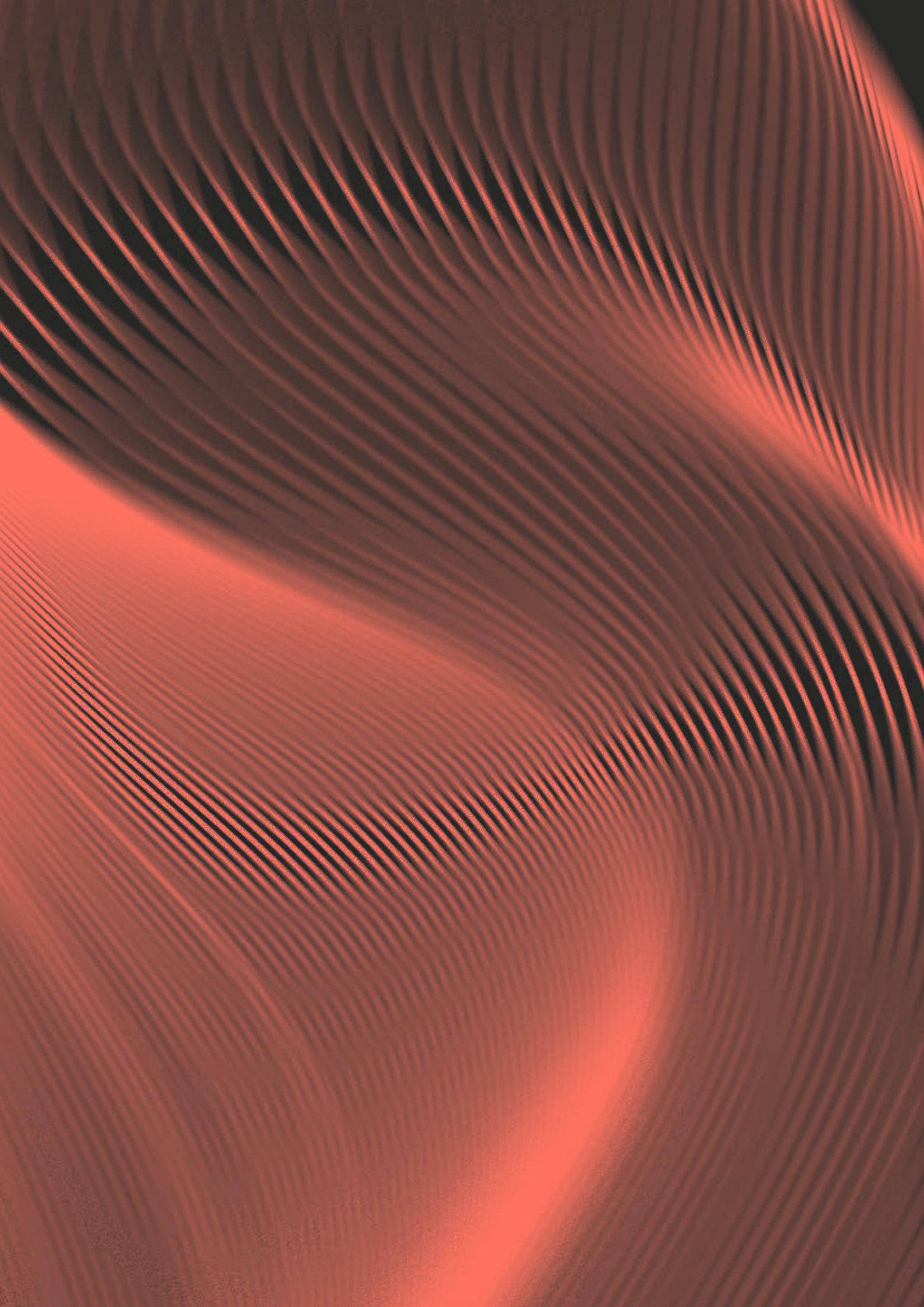
**ELÉTRICO DE AQUECIMENTO DIRETO:**

- 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 | - |



Forno

FAGOR
99°
00:10
START

# Fornos


Fornos Compact - iKORE Kompact ..... **129**

Fornos combinados industriais - iKORE... **133**

— Advance..... **133**

— Concept ..... **147**

Embaladoras a vácuo ..... **161**

Montagens de coluna ..... **163**

— Fornos Sobrepostos ..... **163**

— Soluções Cook & Chill..... **164**

Cuidado e Manutenção..... **167**

Outros acessórios ..... **169**


STOCK Isto aplica-se aos Modeloos de 50 Hz.

# Funcionalidades e características

A nova era da confeção inteligente

## Experiência de utilizador

### Um design centrado no chef

Concebido do início ao fim com as necessidades dos profissionais em mente e reconhecido como um dos fornos mais intuitivos do mercado, é o equilíbrio perfeito entre qualidade, eficiência e conforto.

## Confeção inteligente

### É inteligência, não magia

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

## Design robusto

### Construído para durar

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

## Segurança alimentar

### Higiene, acima de tudo

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

Aberto através de FagorKonnect

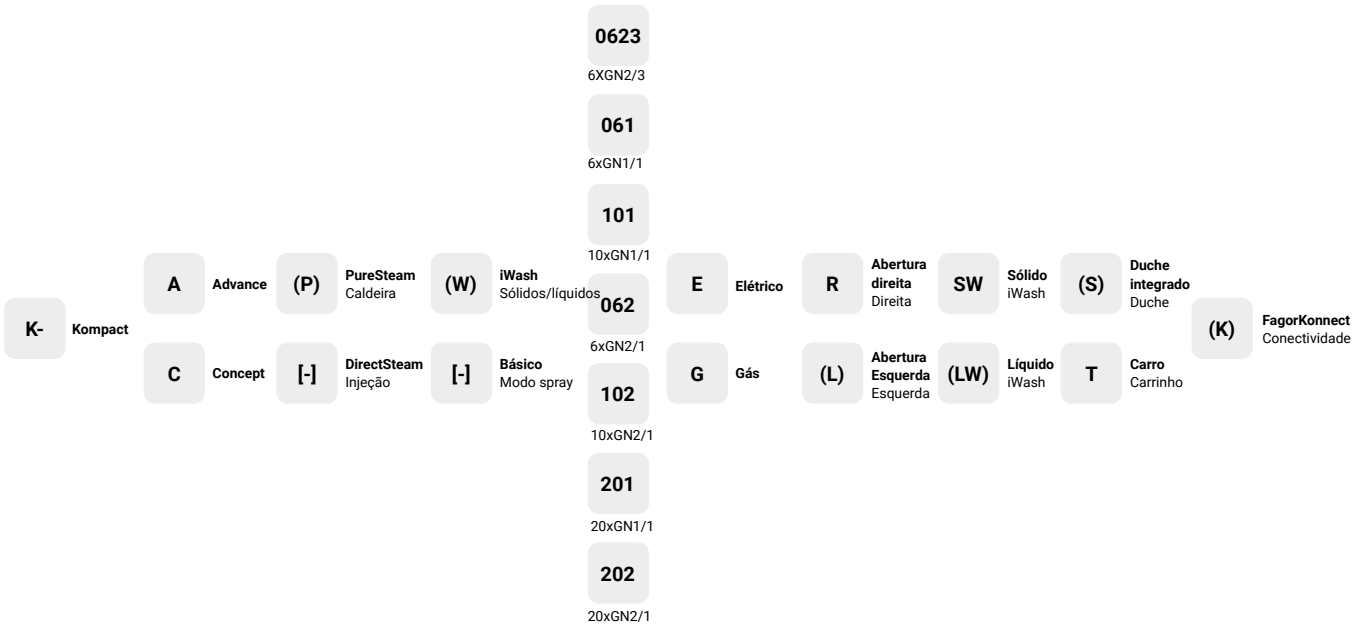
## Controlo climático

### Os seus resultados de confeção desejados

Precisão total na câmara de confeção graças ao sensor de humidade e uma divisão de calor uniforme com o sistema de ventilação bidirecional de 6 velocidades.

# Nomenclatura

Fornos iKORE



# Gama configurável

Personalizado a gosto

## ADVANCE

### Qualidade de confeção, eficiência e inteligência.

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

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

## CONCEPT

### Simplicidade, potência e robustez.

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

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

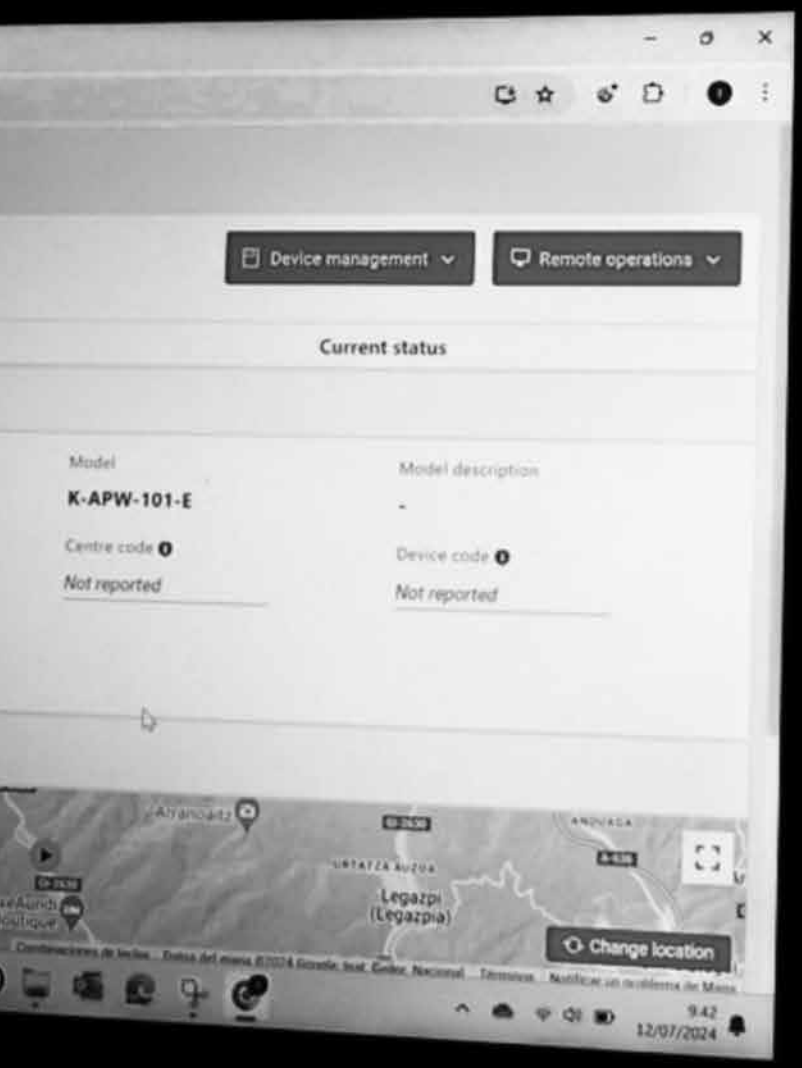
● De série.

○ Opcional

- Não disponível.

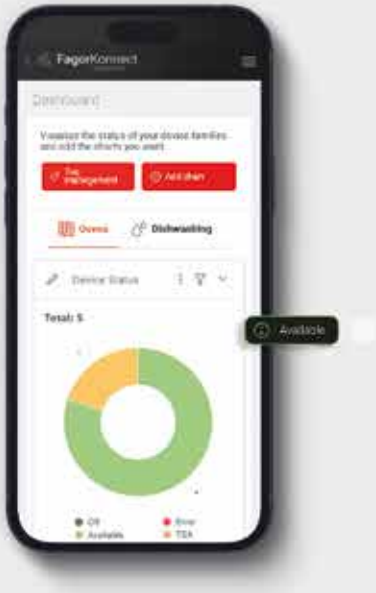
# FagorKonnect
Foodservice

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



## Gráficos específicos concebidos para a análise de fornos:

Gráficos especializados para analisar o estado, os cozinhados e lavagens diários, a produtividade e os erros, ajudando-o a ter uma visão geral do seu negócio.



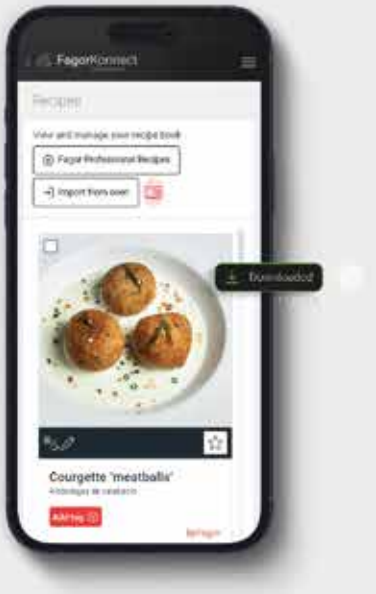
## Informações detalhadas apresentadas em tempo real:

Obterá dados como o modo de cozedura, temperatura ou nível de humidade em tempo real.

Poderá também executar diversas funções remotamente, como a lavagem remota e outras operações específicas.

## Faça a gestão e crie as suas próprias receitas

Será capaz de gerir as suas receitas de forma eficiente. Poderá criar uma receita e exportá-la para todos os seus fornos, independentemente do local onde se encontram.



ADVANCE

# iKORE Kompact 061

## PureSteam ou DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **7"**

**Informação geral**

| CAMPO | DADOS | Versão: ELÉTRICO (E) | Versão: GÁS NATURAL (G) |
|---|---|---|---|
| **Capacidade** (de série) | Guias e tipo de bandeja | 6 GN1/1 | Versão não disponível |
| | Separação entre guias | 47mm | - |
| **Alimentação** (de série) | Potência elétrica / gás | 7,4 kW | - |
| | Frequência | 50/60 Hz | - |
| | Tensão padrão | 380-415V 3N | - |
| Dimensões e peso | Largura | 530mm | - |
| | Fundo (com asa) | 815mm (874mm) | - |
| | Altura | 760mm | - |
| | Peso líquido (bruto) | ~87Kg (102Kg) | - |

**Códigos e preços**

| HUMIDADE | LAVAGEM | DUCHE | MODELOO | CÓDIGO | € | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PureSteam caldeira | Solid iWash | - | K-APW-061-E SW R K | 19103865 STOCK | - | - | - |
| | Modo Spray | - | K-AP-061-E R K | 19103864 | - | - | - |
| DirectSteam injeção | Solid iWash | - | K-AW-061-E SW R K | 19103863 STOCK | - | - | - |
| | Modo Spray | - | K-A-061-E R K | 19103862 | - | - | - |

**Opções configuráveis**

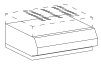
| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Abertura | L | Abertura invertida com dobradiça de porta no lado esquerdo | 0103-0001 | - |
| Lavagem | LW* | iWash Líquido *Só para Modeloos com W | 0104-0002 | - |

| OPÇÕES DE TENSÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|
| 230V 3~ 50/60Hz | 0102-0001 | - |
| 230V 1N 50/60Hz | 0102-0002 | - |

* Forno não transformável, só configurado de série.

* Versão marine não disponível

**Acessórios K-061**

| EXTRAÇÃO | MODELOO | CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO | FILTRO DE CARVÃO ATIVO | ALTURA (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | EXH-K | x | - | 220 | 19103309 | - |
| | EXH-K CA | x | x | 294 | 19103398 | - |
| | FCA | Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA | | | 19107067 | - |
| | Kit EXT-K | Kit de extração para campânula EXH-K | | | 19103375 | - |

| SUPORTES | MODELOO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | RODAS | ALTURA (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | SH-K 85 | - | - | 850 | 19103256 | - |
| | SH-R K 85 | - | x | 850 | 19103319 | - |
| | SH-B K 85 | 9 GN1/1 (62mm) | - | 850 | 19103257 | - |
| | SH-BR K 85 | 9 GN1/1 (62mm) | x | 850 | 19103331 | - |
| | SH-K 103 | - | - | 1.030 | 19103553 | - |
| | SH-R K 103 | - | x | 1.030 | 19103555 | - |
| | SH-B K 103 | 10 GN1/1 (62mm) | - | 1.030 | 19103554 | - |
| | SH-BR K 103 | 10 GN1/1 (62mm) | x | 1.030 | 19103556 | - |
| | MSH-K | Suporte com nivelação para colocar um forno iKORE Kompact sobre um móvel ou base | | | 19103258 | - |

| KIT DUCHE EXTERNO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit duche | Kit duche externo (não retrátil) | 19004504 | - |

| FIXAÇÃO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit A-11K | Kit fixação de forno iKORE Kompact | 19106481 | - |

x Incluído

- Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

# iKORE Kompact 101

## PureSteam ou DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

### Informação geral

| CAMPO | DADOS | Versão ELÉTRICO (E) | GÁS NATURAL(G) |
|---|---|---|---|
| **Capacidade** (de série) | Guias e tipo de bandeja | 10 GN1/1 | Versão não disponível |
| | Separação entre guias | 47mm | - |
| **Alimentação** (de série) | Potência elétrica / gás | 12,4 kW | - |
| | Frequência | 50/60 Hz | - |
| | Tensão padrão | 380-415V 3N | - |
| Dimensões e peso | Largura | 530mm | - |
| | Fundo (com asa) | 815mm (874mm) | - |
| | Altura | 940mm | - |
| | Peso líquido (bruto) | ~100Kg (115Kg) | - |

### Códigos e preços

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

### Opções configuráveis

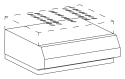
| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Abertura | L | Abertura invertida com dobradiça de porta no lado esquerdo | 0103-0001 | - |
| Lavagem | LW* | iWash Líquido *Só para Modeloos com W | 0104-0002 | - |

| OPÇÕES DE TENSÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|
| 230V 3~ 50/60Hz | 0102-0001 | - |
| 230V 1N 50/60Hz | 0102-0002 | - |

* Forno não transformável, só configurado de série

* Versão marine não disponível

**Acessórios K-101**

| EXTRAÇÃO | MODELOO | CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO | FILTRO DE CARVÃO ATIVO | ALTURA (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | EXH-K | x | - | 220 | 19103309 | - |
| | EXH-K CA | x | x | 294 | 19103398 | - |
| | FCA | Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA | | | 19107067 | - |
| | Kit EXT-K | Kit de extração para campânula EXH-K | | | 19103375 | - |

| SUPORTES | MODELOO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | RODAS | ALTURA (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | SH-K 85 | - | - | 850 | 19103256 | - |
| | SH-R K 85 | - | x | 850 | 19103319 | - |
| | SH-B K 85 | 9 GN1/1 (62mm) | - | 850 | 19103257 | - |
| | SH-BR K 85 | 9 GN1/1 (62mm) | x | 850 | 19103331 | - |
| | SH-K 103 | - | - | 1.030 | 19103553 | - |
| | SH-R K 103 | - | x | 1.030 | 19103555 | - |
| | SH-B K 103 | 10 GN1/1 (62mm) | - | 1.030 | 19103554 | - |
| | SH-BR K 103 | 10 GN1/1 (62mm) | x | 1.030 | 19103556 | - |
| | MSH-K | Suporte com nivelação para colocar um forno iKORE Kompact sobre um móvel ou base | | | 19103258 | - |

| KIT DUCHE EXTERNO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit duche | Kit duche externo (não retrátil) | 19004504 | - |

| FIXAÇÃO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit A-11K | Kit fixação de forno iKORE Kompact | 19106481 | - |

x Incluído

- Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

# iKORE 0623

## PureSteam ou DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **7"**

### Informação geral

### Versión

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

### Códigos e preços

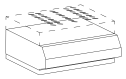
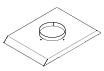
| HUMIDADE | LAVAGEM | DUCHE | MODELOO | CÓDIGO | € | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PureSteam caldeira | Solid iWash | • | APW-0623-E R SW S K | 19079298 STOCK | - | - | - |
| | | - | APW-0623-E R SW K | 19106932 | - | - | - |
| DirectSteam injeção | Solid iWash | • | AW-0623-E R SW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

### Opções configuráveis

| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Lavagem | LW* | iWash Líquido *Solo para Modeloos con W | 0104-0002 | - |
| REG4 | REG4 | Regulamentações e conformidade hídrica - **Aprovado pela Norma Britânica** | 0112-0001 | - |

| OPÇÕES DE TENSÃO | | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|
| 230V 3~ 50/60Hz | | 0102-0061 | - |
| 230V 1N 50/60Hz | | 0102-0062 | - |
| Marine 440V 3~ 50/60Hz * | *Módulo externo, não integrado em forno | 0102-0063 | - |

**Acessórios 0623**

| EXTRAÇÃO | MODELOO | CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO | FILTRO DE CARVÃO ATIVO | ALTURA (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | EXH-23 | x | - | 255 | 19073213 | - |
| | EXH-23-CA | x | x | 330 | 19103376 | - |
| | FCA | Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-23-CA | | | 19107067 | - |
|  | Kit EXT-23 | Kit de extração para campânula EXH-23 | | | 19096418 | - |

| SUPORTES | MODELOO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | RODAS | ALTURA (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | SH-23 | - | - | 850 | 19058933 | - |
| | SH-23-R | - | x | 850 | 19058940 | - |
| | SH-23-B | 2 x 6 GN2/3 (68mm) | - | 850 | 19058941 | - |
| | SH-23-RB | 2 x 6 GN2/3 (68mm) | x | 850 | 19058943 | - |
| | SH-23-RBM | Suporte móvel com 2 garrafas de 15l para água potável e drenagem | x | 850 | 19079266 | - |
| | SHP-23 | Suporte de parede para colocar um forno 0623 na parede | | | 19059282 | - |
| | MSH-23 | Suporte com nivelação para colocar um forno 0623 sobre um móvel ou base | | | 19059319 | - |

| FIXAÇÃO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit A-23 | Kit fixação de forno 0623 | 19106481 | - |

x Incluído

- Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

# iKORE 061

## PureSteam ou DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**

### Informação geral

### Versão

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

### Códigos e preços

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

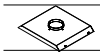
### Opções configuráveis

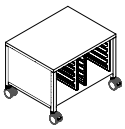
| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Abertura | L | Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo | 0103-0001 | - |
| Lavagem | LW* | iWash Líquido *Só para Modeloos com W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | Rack para 5 bandejas BAKE 60/40 (espaçamento entre trilhos = 85mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Regulamentações e conformidade hídrica - **Aprovado pela Norma Britânica** | 0112-0001 | - |

| OPÇÕES DE TENSÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|
| 230V 3~ 50/60Hz | 0102-0001 | - |
| 230V 1N 50/60Hz | 0102-0002 | - |
| Marine 440V 3~ 50/60Hz | 0102-0003 | - |
| 230V 1N 60Hz | 0102-0007 | - |
| 230V 2~ 50Hz | 0102-0008 | - |
| 230V 2~ 60Hz | 0102-0009 | - |

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

**Acessórios 061**

| EXTRAÇÃO | MODELO | CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO | FILTRO DE CARVÃO ATIVO | ABERTURA ESQUERDA (L) | ALTURA (mm) | ⚡ | 🔥 | ⚠ | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | EXH-11 | x | - | - | 303 | x | - | - | 19085190 | - |
| | EXH-11 L | x | - | x | 303 | x | - | - | 19103220 | - |
| | EXH-11-CA | x | x | - | 363 | x | - | - | 19103393 | - |
| | EXH-11-CA L | x | x | x | 363 | x | - | - | 19104232 | - |
| | FCA | Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA | | | | x | - | - | 19107067 | - |
|  | Kit EXT-11 | Kit de extração para campânula EXH-11 | | | | x | - | - | 19096417 | - |
| | Kit CTG-11 | Chaminé de evacuação de gases de combustão 061 | | | | - | x | x | 19095581 | - |

| SUPORTES | MODELO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | RODAS | PORTAS | ALTURA (mm) | ⚡ | 🔥 | ⚠ | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SH-11-65 | - | - | - | 650 | x | x | - | 19082326 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082327 | |
|  | SH-11-65 R | - | x | - | 650 | x | x | - | 19083237 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083234 | |
| | SH-11-65 B | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | - | - | 650 | x | x | - | 19082006 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082005 | |
| | SH-11-65 BR | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | x | - | 650 | x | x | - | 19083238 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083239 | |
| | SH-11- 65 BCP | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | - | x | 650 | x | x | - | 19079211 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19079233 | |
| | SH-11-85 | - | - | - | 850 | x | x | - | 19103370 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103413 | |
| | SH-11-85 R | - | x | - | 850 | x | x | - | 19103373 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103415 | |
| | SH-11-85 B | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | - | - | 850 | x | x | - | 19103369 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103442 | |
| | SH-11-85 BR | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | x | - | 850 | x | x | - | 19103381 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103443 | |

| BASTIDOR | MODELO | DESCRIÇÃO | ⚡ | 🔥 | ⚠ | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GP-061 | Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40<br>(Separação entre guias = 85 mm) | x | x | x | 19011982 | - |

| ESTRUTURAS | MODELO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | ⚡ | 🔥 | ⚠ | CÓDIGO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | EB-061* | Rack móvel para 6 bandejas GN1/1 (62 mm) | x | x | x | 19011559 | - |
| | EP-061* | Rack móvel para 18 pratos Ø31 (64 mm)<br><br>* Necessário GE-11 e CP-11(-R) | x | x | x | 19013353 | - |

| CARROS | MODELO | DESCRIÇÃO | ⚡ | 🔥 | ⚠ | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GE-11 | Guia de estrutura para EB-061 e EP-061 | x | x | x | 19011569 | - |
| | CP-11 | Carrinho de transporte da estrutura para forno sobre SH-11-65 | x | x | x | 19013352 | - |
| | CP-11-R | Carrinho de transporte da estrutura regulável para forno sobre SH-11 | x | x | x | 19018752 | - |

| RODAPÉ | MODELO | DESCRIÇÃO | ⚡ | 🔥 | ⚠ | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Kit Z-11 | Kit zócalo encimera | x | x | - | 19087303 | - |
| | | | - | - | x | 19087305 | - |

| KIT DE TRANSFORMAÇÃO (GÁS) | MODELO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit HU-061 | Kit de transformação de gás G25,1 para iKORE 061 | 19103095 | - |

| KIT DE FIXAÇÃO POR FECHO DUPLO | MODELO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit DC | Kit de fixação por fecho duplo para abertura em dois passos | 19069736 | - |

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

⚡ Só para fornos elétricos

🔥 Só para fornos de gás

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

ADVANCE

# iKORE 101

## PureSteam ou DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**

### Informação geral

| CAMPO | DADOS | Versão ELÉCTRICO (E) | Versão GÁS NATURAL (G) |
|---|---|---|---|
| **Capacidade** (de série) | Guias e tipo de bandeja | 10 GN1/1 | 10 GN1/1 |
| | Separação entre guias | 68mm | 68mm |
| **Alimentação** (de série) | Potência elétrica / gás | 18,6 kW | 0,83 kW / 18 kW |
| | Frequência | 50/60 Hz | 50 Hz |
| | Tensão padrão | 380-415V 3N | 230V 1N |
| **Dimensões e peso** | Largura | 895mm | 895mm |
| | Fundo (com asa) | 817mm (883mm) | 817mm (883mm) |
| | ⚠ Versão gás com caldeira (P) | - | 922mm (988mm) |
| | Altura (com dobradiça) | 1.117mm (1.149mm) | 1.117mm (1.149mm) |
| | Peso líquido (bruto) | ~139Kg (174Kg) | ~162Kg (197Kg) |

### Códigos e preços

| HUMIDADE | LAVAGEM | DUCHE | MODELOO | CÓDIGO | € | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PureSteam caldeira | Solid iWash | • | APW-101-(E/G) R SW S K | 19078668 STOCK | - | 19088215 ⚠ | - STOCK |
| | | - | APW-101-(E/G) R SW K | 19107006 | - | 19107007 ⚠ | - |
| DirectSteam injeção | Solid iWash | • | AW-101-(E/G) R SW S K | 19103817 | - | 19107008 | - |
| | | - | AW-101-(E/G) R SW K | 19078671 STOCK | - | 19088214 | - |

### Opções configuráveis

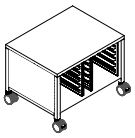
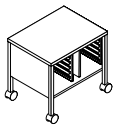
| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Abertura | L | Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo | 0103-0001 | - |
| Lavagem | LW* | iWash Líquido *Só para Modeloos com W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 85 mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Regulamentações e conformidade hídrica - **Aprovado pela Norma Britânica** | 0112-0001 | - |

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

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

**Acessórios 101**

| EXTRAÇÃO | MODELOO | CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO | FILTRO DE CARVÃO ATIVO | ABERTURA ESQUERDA (L) | ALTURA (mm) | | | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | EXH-11 | x | - | - | 303 | x | - | - | 19085190 | - |
| | EXH-11 L | x | - | x | 303 | x | - | - | 19103220 | - |
| | EXH-11-CA | x | x | - | 363 | x | - | - | 19103393 | - |
| | EXH-11-CA L | x | x | x | 363 | x | - | - | 19104232 | - |
| | FCA | Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA | | | | x | - | - | 19107067 | - |
| | Kit EXT-11 | Kit de extração para campânula EXH-11 | | | | x | - | - | 19096417 | - |
| | Kit CTG-11 | Chaminé de evacuação de gases de combustão 101 | | | | - | x | x | 19095581 | - |

| SOPORTES | MODELOO | GUÍAS (SEPARACIÓN) | RUEDAS | PUERTAS | ALTURA (mm) | | | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | SH-11-65 | - | - | - | 650 | x | x | - | 19082326 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082327 | |
| | SH-11-65 R | - | x | - | 650 | x | x | - | 19083237 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083234 | |
| | SH-11-65 B | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | - | - | 650 | x | x | - | 19082006 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082005 | |
| | SH-11-65 BR | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | x | - | 650 | x | x | - | 19083238 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083239 | |
| | SH-11- 65 BCP | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | - | x | 650 | x | x | - | 19079211 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19079233 | |
|  | SH-11-85 | - | - | - | 850 | x | x | - | 19103370 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103413 | |
| | SH-11-85 R | - | x | - | 850 | x | x | - | 19103373 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103415 | |
| | SH-11-85 B | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | - | - | 850 | x | x | - | 19103369 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103442 | |
| | SH-11-85 BR | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | x | - | 850 | x | x | - | 19103381 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103443 | |

| BASTIDOR | MODELOO | DESCRIÇÃO | | | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GP-101 | Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40<br>(Separação entre guias = 85 mm) | x | x | x | 19011983 | - |

| ESTRUTURAS | MODELOO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | | | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | EB-101* | Rack móvel para 10 bandejas GN1/1 (62 mm) | x | x | x | 19011561 | - |
| | EP-101* | Rack móvel para 30 pratos Ø31<br>(64 mm)<br><br>* Necessário GE-11 e CP-11(-R) | x | x | x | 19013354 | - |

| CARROS | MODELOO | DESCRIÇÃO | | | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GE-11 | Guia de estrutura para EB-101 e EP-101 | x | x | x | 19011569 | - |
| | CP-11 | Carrinho de transporte da estrutura para forno sobre SH-11-65 | x | x | x | 19013352 | - |
| | CP-11-R | Carrinho de transporte da estrutura regulável para forno sobre SH-11 | x | x | x | 19018752 | - |

| RODAPÉ | MODELOO | DESCRIÇÃO | | | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Kit Z-11 | Kit rodapé de bancada | x | x | - | 19087303 | - |
| | | | - | - | x | 19087305 | - |

| KIT DE TRANSFOR-MAÇÃO (GÁS) | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit HU-101 | Kit de transformação de gás G25,1 para iKORE 101 | 19103096 | - |

| KIT DE FIXAÇÃO POR FECHO DUPLO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit DC | Kit de fixação por fecho duplo para abertura em dois passos | 19069736 | - |

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

Só para fornos elétricos

Só para fornos de gás

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

ADVANCE

# iKORE 062

## PureSteam ou DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**

### Informação geral

### Versão

| CAMPO | DADOS | ELÉCTRICO (E) | GÁS NATURAL (G) |
|---|---|---|---|
| **Capacidade** (de série) | Guias e tipo de bandeja | 6 GN2/1 (12 GN1/1) | Versão não disponível |
| | Separação entre guias | 68mm | - |
| **Alimentação** (de série) | Potência elétrica / gás | 22,2 kW | - |
| | Frequência | 50/60 Hz | - |
| | Tensão padrão | 380-415V 3N | - |
| Dimensões e peso | Largura | 1.134 mm | - |
| | Fundo (com asa) | 1.066 mm (1.134 mm) | - |
| | Altura (com dobradiça) | 846mm (877mm) | - |
| | Peso líquido (bruto) | ~190Kg (220Kg) | - |

### Códigos e preços

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

### Opções configuráveis

| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Abertura | L | Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo | 0103-0001 | - |
| Lavagem | LW* | iWash Líquido *Só para Modeloos com W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separação entre guias = 85 mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Regulamentações e conformidade hídrica - **Aprovado pela Norma Britânica** | 0112-0001 | - |

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

**Acessórios 062**

| SUPORTES | MODELOO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | RODAS | PORTAS | ALTURA (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SH-21-65 | - | - | - | 650 | 19084190 | - |
| | SH-21-65 R | - | x | - | 650 | 19084191 | - |
| | SH-21-65 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | - | - | 650 | 19083224 | - |
| | SH-21-65 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | x | - | 650 | 19084192 | - |
| | SH-21-65 BCP | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | - | x | 650 | 19082394 | - |
| | SH-21-85 | - | - | - | 850 | 19103382 | - |
| | SH-21-85 R | - | x | - | 850 | 19103383 | - |
| | SH-21-85 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | - | - | 850 | 19103384 | - |
| | SH-21-85 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | x | - | 850 | 19103385 | - |

| BASTIDOR | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | GP-062 | Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80<br>(Separação entre guias = 85 mm) | 19095570 | - |

| ESTRUTURAS | MODELOO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | EB-062* | Rack móvel para 6 bandejas GN2/1<br>(62 mm) | 19095517 | - |
| | EP-062* | Rack móvel para 28 pratos Ø31 (75 mm)<br>*Necessário GE-21 e CP-21(-R) | 19095518 | - |

| CARROS | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | GE-21 | Guia de estrutura para EB-062 e EP-062 | 19011570 | - |
| | CP-21 | Carrinho de transporte da estrutura para fornos sobre SH-21-65 | 19013355 | - |
| | CP-21-R | Carrinho de transporte da estrutura regulável para fornos sobre SH-21 | 19018751 | - |

| RODAPÉ | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
|  | Kit Z-21 | Kit rodapé de bancada | 19087306 | - |

| KIT DE FIXAÇÃO POR FECHO DUPLO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit DC | Kit de fixação por fecho duplo para abertura em dois passos | 19069736 | - |

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

# iKORE 102

## PureSteam ou DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**

### Informação geral

| CAMPO | DADOS | Versão ELÉCTRICO (E) | Versão GÁS NATURAL (G) |
|---|---|---|---|
| **Capacidade** (de série) | Guias e tipo de bandeja | 10 GN2/1 (20 GN1/1) | 10 GN2/1 (20 GN1/1) |
| | Separação entre guias | 68mm | 68mm |
| **Alimentação** (de série) | Potência elétrica / gás | 33,6 kW | 0,83 kW / 35 kW |
| | Frequência | 50/60 Hz | 50 Hz |
| | Tensão padrão | 380-415V 3N | 230V 1N |
| Dimensões e peso | Largura | 1.134 mm | 1.134 mm |
| | Fundo (com asa) | 1.066 mm (1.134 mm) | 1.066 mm (1.134 mm) |
| | Altura (com dobradiça) | 1.117mm (1.149 mm) | 1.117 mm (1.149 mm) |
| | Peso líquido (bruto) | ~217Kg (258Kg) | ~230Kg (265,5Kg) |

### Códigos e preços

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

### Opções configuráveis

| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Abertura | L | Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo | 0103-0001 | - |
| Lavagem | LW* | iWash Líquido *Só para Modeloos com W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80 (Separação entre guias = 85mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Regulamentações e conformidade hídrica - **Aprovado pela Norma Britânica** | 0112-0001 | - |

| OPÇÕES DE TENSÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|
| 230V 3~ 50/60Hz | 0102-0031 | - |
| Marine 440V 3~ 50/60Hz | 0102-0033 | - |
| 230V 1N 60Hz | 0102-0037 | - |
| 230V 2~ 50Hz | 0102-0038 | - |
| 230V 2~ 60Hz | 0102-0039 | - |

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

**Acessórios 102**

| EXTRAÇÃO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit CTG-12* | Chaminé de evacuação de gases de combustão 102 * Só para fornos a gás | 19095590 | - |

| SUPORTES | MODELOO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | RODAS | PORTAS | ALTURA (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SH-21-65 | - | - | - | 650 | 19084190 | - |
| | SH-21-65 R | - | x | - | 650 | 19084191 | - |
| | SH-21-65 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | - | - | 650 | 19083224 | - |
| | SH-21-65 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | x | - | 650 | 19084192 | - |
| | SH-21-65 BCP | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | - | x | 650 | 19082394 | - |
| | SH-21-85 | - | - | - | 850 | 19103382 | - |
| | SH-21-85 R | - | x | - | 850 | 19103383 | - |
| | SH-21-85 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | - | - | 850 | 19103384 | - |
| | SH-21-85 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | x | - | 850 | 19103385 | - |

| BASTIDOR | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | GP-102 | Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80<br>(Separação entre guias = 85mm) | 19012134 | - |

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

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

| RODAPÉ | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
|  | Kit Z-21 | Kit rodapé de bancada | 19087306 | - |

| KIT DE TRANSFOR-MAÇÃO (GÁS) | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit HU-102 | Kit de transformação de gás G25,1 para iKORE 102 | 19103097 | - |

| KIT DE FIXAÇÃO POR FECHO DUPLO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit DC | Kit de fixação por fecho duplo para abertura em dois passos | 19069736 | - |

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

# iKORE 201

## PureSteam ou DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**

### Información general

| CAMPO | DADOS | Versión ELÉCTRICO (E) | GÁS NATURAL (G) |
|---|---|---|---|
| **Capacidade** (de série) | Guias e tipo de bandeja do carro (T)* | 20 GN1/1 | 20 GN1/1 |
| | Separação entre guias | 63mm | 63mm |
| **Alimentação** (de série) | Potência elétrica / gás | 37,2 kW | 1,55 kW / 36 kW |
| | Frequência | 50/60 Hz | 50 Hz |
| | Tensão padrão | 380-415V 3N | 230V 1N |
| Dimensões e peso | Largura | 935mm | 935mm |
| | Fundo (com asa) | 966 mm (1.032 mm) | 966 mm (1.032 mm) |
| | Altura (com dobradiça) | 1.840 mm (1.871 mm) | 1.840 mm (1.871 mm) |
| | Peso líquido (bruto) | ~272,5Kg (331,5Kg) | ~309Kg (341,5Kg) |

### Códigos e preços

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

### Opções configuráveis

| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Lavagem | LW* | iWash Líquido *Só para Modeloos com W | 0104-0002 | - |
| REG4 | REG4 | Regulamentações e conformidade hídrica - **Aprovado pela Norma Britânica** | 0112-0001 | - |

* Consultar para outras configurações de carro (T)

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

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

**Acessórios 201**

| EXTRAÇÃO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit CTG-21* | Chaminé de evacuação de gases de combustão 201 * Só para fornos a gás | 19095591 | - |

| CARROS | MODELOO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | CEB-201 | 20 GN1/1 (63mm) | 19011551 | - |
| | CEB-201-69 | 18 GN1/1 (69mm) | 19103883 | - |
| | CEB-201-80 | 16 GN1/1 (80mm) | 19107454 | - |
| | CEB-201-85 | 15 GN1/1 (85mm) | 19107590 | - |
| | CBK-16 | Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm) | 19107596 | - |
| | CBK-15 | Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guias = 85mm) | 19107668 | - |
| | CEP-201 | 50 platos Ø31 (75mm) | 19013357 | - |

| LONA | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | LTE-201 | Lona para proteção e manutenção do calor dos alimentos.<br>Para automóveis CEB e CEP | 19011741 | - |

| RAMPA | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | RH-201 | Rampa de nivelação para carros 201 | 19044716 | - |

| FIXAÇÃO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit A-20 | Kit de peças para fixar o forno ao solo. | 19012270 | - |

| KIT ASA | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit ASA | Kit de suporte lateral para asa de carro | 19087163 | - |

| KIT DE TRANSFORMAÇÃO (GÁS) | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit HU-201 | Kit de transformação de gás G25. 1 para iKORE 201 | 19103098 | - |

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

# iKORE 202

## PureSteam ou DirectSteam

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**

### Informação geral

| CAMPO | DADOS | Versão ELÉCTRICO (E) | Versão GÁS NATURAL (G) |
|---|---|---|---|
| **Capacidade** (de série) | Guias e tipo de bandeja do carro (T)* | 20 GN2/1 (40 GN1/1) | 20 GN2/1 (40 GN1/1) |
| | Separação entre guias | 63mm | 63mm |
| **Alimentação** (de série) | Potência elétrica / gás | 67,2 kW | 1,55 kW / 65 kW |
| | Frequência | 50/60 Hz | 50 Hz |
| | Tensão padrão | 380-415V 3N | 230V 1N |
| Dimensões e peso | Largura | 1.165mm | 1.165mm |
| | Fundo (com asa) | 1.074mm (1.140mm) | 1.074mm (1.140mm) |
| | Altura (com dobradiça) | 1.840mm (1.871mm) | 1.840mm (1.871mm) |
| | Peso líquido (bruto) | ~338Kg (403,5Kg) | ~357Kg (422,5Kg) |

### Códigos e preços

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

### Opções configuráveis

| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Lavagem | LW* | iWash Líquido *Só para Modeloos com W | 0104-0002 | - |
| REG4 | REG4 | Regulamentações e conformidade hídrica - **Aprovado pela Norma Britânica** | 0112-0001 | - |

* Consultar para outras configurações de carro (T)

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

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

**Acessórios 202**

| EXTRAÇÃO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit CTG-22* | Chaminé de evacuação de gases de combustão 202 iKORE<br>*Só para fornos de gás | 19095592 | - |

| CARROS | MODELOO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | CEB-202 | 20 GN2/1 (63mm) | 19011550 | - |
| | CEB-202-69 | 18 GN2/1 (69mm) | 19103884 | - |
| | CEB-202-80 | 16 GN2/1 (80mm) | 19107481 | - |
| | CEB-202-85 | 15 GN2/1 (85mm) | 19107588 | - |
| | CBK-32 | Carro para 32 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 81 mm) | 19107620 | - |
| | CBK-30 | Carro para 30 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 85 mm) | 19107669 | - |
| | CEP-202- 90 | 90 pratos Ø31 (75mm) | 19081933 | - |
| | CEP-202 | 100 pratos Ø31 (75mm) | 19011552 | - |

| LONA | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | LTE-202 | Lona para proteção e manutenção do calor dos alimentos.<br>Para automóveis CEB e CEP | 19011742 | - |

| RAMPA | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | RH-202 | Rampa de nivelação para carros 202 | 19034438 | - |

| FIXAÇÃO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit A-20 | Kit de peças para fixar o forno ao solo. | 19012270 | - |

| KIT ASA | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit ASA | Kit de suporte lateral para asa de carro | 19087163 | - |

| KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS) | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit HU-202 | Kit de transformação de gás G25. 1 para iKORE 202 | 19103099 | - |

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

CONCEPT

# iKORE 0623

## PureSteam ou DirectSteam

FagorDial **2.8"**

**Informação geral**

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

**Códigos e preços**

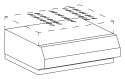
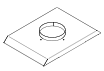
| HUMIDADE | LAVAGEM | DUCHE | MODELOO | CÓDIGO | € | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PureSteam caldeira | Solid iWash | • | CPW-0623-E R SW S | 19073931 | - | - | - |
| | | - | CPW-0623-E R SW | 19107065 | - | - | - |
| | Modo spray | • | CP-0623-E R S | 19096907 | - | - | - |
| | |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

**Opções configuráveis**

| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Lavagem | LW* | iWash Líquido *Só para Modeloos com W | 0104-0002 | - |
| REG4 | REG4 | Regulamentações e conformidade hídrica - **Aprovado pela Norma Britânica** | 0112-0001 | - |

| OPÇÕES DE TENSÃO | | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|
| 230V 3~ 50/60Hz | | 0102-0061 | - |
| 230V 1N 50/60Hz | | 0102-0062 | - |
| Marine 440V 3~ 50/60Hz * | *Módulo externo, não integrado em forno | 0102-0063 | - |

**Accesorios 0623**

| EXTRACCIÓN | MODELOO | CAMPANA DE CONDENSACIÓN | FILTRO DE CARBÓN ACTIVO | ALTURA (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | EXH-23 | x | - | 255 | 19073213 | - |
| | EXH-23-CA | x | x | 330 | 19103376 | - |
| | FCA | Recambio del filtro de carbón activo para EXH-23-CA | | | 19107067 | - |
|  | Kit EXT-23 | Kit de extracción para campana EXH-23 | | | 19096418 | - |

| SOPORTES | MODELOO | GUÍAS (SEPARACIÓN) | RUEDAS | ALTURA (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | SH-23 | - | - | 850 | 19058933 | - |
| | SH-23-R | - | x | 850 | 19058940 | - |
| | SH-23-B | 2 x 6 GN2/3 (68mm) | - | 850 | 19058941 | - |
| | SH-23-RB | 2 x 6 GN2/3 (68mm) | x | 850 | 19058943 | - |
| | SH-23-RBM | Soporte móvil con 2 garrafas de 15l para agua potable y desagüe | x | 850 | 19079266 | - |
| | SHP-23 | Soporte mural para colgar un horno 0623 en pared | | | 19059282 | - |
| | MSH-23 | Soporte nivelable para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana | | | 19059319 | - |

| AMARRE | MODELOO | DESCRIPCIÓN | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit A-23 | Kit amarre de horno 0623 | 19106481 | - |

x Incluido

- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

# iKORE 061

## PureSteam ou DirectSteam

FagorDial **2.8"**

### Informação geral

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

### Códigos e preços

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

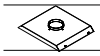
### Opções configuráveis

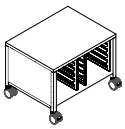
| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Abertura | L | Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo | 0103-0001 | - |
| Lavagem | LW* | iWash Líquido *Só para Modeloos com W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 85 mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Regulamentações e conformidade hídrica - **Aprovado pela Norma Britânica** | 0112-0001 | - |

| OPÇÕES DE TENSÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|
| 230V 3~ 50/60Hz | 0102-0001 | - |
| 230V 1N 50/60Hz | 0102-0002 | - |
| Marine 440V 3~ 50/60Hz | 0102-0003 | - |
| 230V 1N 60Hz | 0102-0007 | - |
| 230V 2~ 50Hz | 0102-0008 | - |
| 230V 2~ 60Hz | 0102-0009 | - |

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

**Acessórios 061**

| EXTRAÇÃO | MODELO | CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO | FILTRO DE CARVÃO ATIVO | ABERTURA ESQUERDA (L) | ALTURA (mm) | ⚡ | 🔥 | ⚠ | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | EXH-11 | x | - | - | 303 | x | - | - | 19085190 | - |
| | EXH-11 L | x | - | x | 303 | x | - | - | 19103220 | - |
| | EXH-11-CA | x | x | - | 363 | x | - | - | 19103393 | - |
| | EXH-11-CA L | x | x | x | 363 | x | - | - | 19104232 | - |
| | FCA | Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA | | | | x | - | - | 19107067 | - |
|  | Kit EXT-11 | Kit de extração para campânula EXH-11 | | | | x | - | - | 19096417 | - |
| | Kit CTG-11 | Chaminé de evacuação de gases de combustão 061 | | | | - | x | x | 19095581 | - |

| SUPORTES | MODELO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | RODAS | PORTAS | ALTURA (mm) | ⚡ | 🔥 | ⚠ | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | SH-11-65 | - | - | - | 650 | x | x | - | 19082326 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082327 | |
| | SH-11-65 R | - | x | - | 650 | x | x | - | 19083237 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083234 | |
| | SH-11-65 B | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | - | - | 650 | x | x | - | 19082006 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082005 | |
| | SH-11-65 BR | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | x | - | 650 | x | x | - | 19083238 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083239 | |
| | SH-11- 65 BCP | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | - | x | 650 | x | x | - | 19079211 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19079233 | |
| | SH-11-85 | - | - | - | 850 | x | x | - | 19103370 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103413 | |
| | SH-11-85 R | - | x | - | 850 | x | x | - | 19103373 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103415 | |
| | SH-11-85 B | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | - | - | 850 | x | x | - | 19103369 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103442 | |
| | SH-11-85 BR | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | x | - | 850 | x | x | - | 19103381 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103443 | |

| BASTIDOR | MODELO | DESCRIÇÃO | ⚡ | 🔥 | ⚠ | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GP-061 | Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40<br>(Separação entre guias = 85 mm) | x | x | x | 19011982 | - |

| ESTRUTURAS | MODELO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | ⚡ | 🔥 | ⚠ | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | EB-061* | Rack móvel para 6 bandejas GN1/1 (62 mm) | x | x | x | 19011559 | - |
| | EP-061* | Rack móvel para 18 pratos Ø31 (64 mm)<br><br>* Necessário GE-11 e CP-11(-R) | x | x | x | 19013353 | - |

| CARROS | MODELO | DESCRIÇÃO | ⚡ | 🔥 | ⚠ | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GE-11 | Guia de estrutura para EB-061 e EP-061 | x | x | x | 19011569 | - |
| | CP-11 | Carrinho de transporte da estrutura para forno sobre SH-11-65 | x | x | x | 19013352 | - |
| | CP-11-R | Carrinho de transporte da estrutura regulável para forno sobre SH-11 | x | x | x | 19018752 | - |

| RODAPÉ | MODELO | DESCRIÇÃO | ⚡ | 🔥 | ⚠ | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Kit Z-11 | Kit zócalo encimera | x | x | - | 19087303 | - |
| | | | - | - | x | 19087305 | - |

| KIT DE TRANSFORMAÇÃO (GÁS) | MODELO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit HU-061 | Kit de transformação de gás G25,1 para iKORE 061 | 19103095 | - |

| KIT DE FIXAÇÃO POR FECHO DUPLO | MODELO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit DC | Kit de fixação por fecho duplo para abertura em dois passos | 19069736 | - |

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

⚡ Só para fornos elétricos

🔥 Só para fornos de gás

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

CONCEPT

# iKORE 101

## PureSteam ou DirectSteam

FagorDial **2.8"**

**Informação geral** **Versão**

| CAMPO | DADOS | ELÉCTRICO (E) | GÁS NATURAL (G) |
|---|---|---|---|
| **Capacidade** (de série) | Guias e tipo de bandeja | 10 GN1/1 | 10 GN1/1 |
| | Separação entre guias | 68mm | 68mm |
| **Alimentação** (de série) | Potência elétrica / gás | 18,6 kW | 0,83 kW / 18 kW |
| | Frequência | 50/60 Hz | 50 Hz |
| | Tensão padrão | 380-415V 3N | 230V 1N |
| **Dimensões e peso** | Largura | 895mm | 895mm |
| | Fundo (com asa) | 817mm (883mm) | 817mm (883mm) |
| | ⚠ Versão gás com caldeira (P) | - | 922mm (988mm) |
| | Altura (com dobradiça) | 1.117mm (1.149mm) | 1.117mm (1.149mm) |
| | Peso líquido (bruto) | ~139Kg (174Kg) | ~162Kg (197Kg) |

**Códigos e preços**

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

**Opções configuráveis**

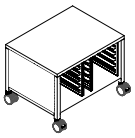
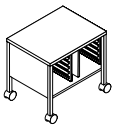
| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Abertura | L | Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo | 0103-0001 | - |
| Lavagem | LW* | iWash Líquido *Só para Modeloos com W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 85 mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Regulamentações e conformidade hídrica - **Aprovado pela Norma Britânica** | 0112-0001 | - |

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

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

**Acessórios 101**

| EXTRAÇÃO | MODELOO | CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO | FILTRO DE CARVÃO ATIVO | ABERTURA ESQUERDA (L) | ALTURA (mm) | | | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | EXH-11 | x | - | - | 303 | x | - | - | 19085190 | - |
| | EXH-11 L | x | - | x | 303 | x | - | - | 19103220 | - |
| | EXH-11-CA | x | x | - | 363 | x | - | - | 19103393 | - |
| | EXH-11-CA L | x | x | x | 363 | x | - | - | 19104232 | - |
| | FCA | Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA | | | | x | - | - | 19107067 | - |
| | Kit EXT-11 | Kit de extração para campânula EXH-11 | | | | x | - | - | 19096417 | - |
| | Kit CTG-11 | Chaminé de evacuação de gases de combustão 101 | | | | - | x | x | 19095581 | - |

| SOPORTES | MODELOO | GUÍAS (SEPARACIÓN) | RUEDAS | PUERTAS | ALTURA (mm) | | | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | SH-11-65 | - | - | - | 650 | x | x | - | 19082326 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082327 | |
| | SH-11-65 R | - | x | - | 650 | x | x | - | 19083237 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083234 | |
| | SH-11-65 B | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | - | - | 650 | x | x | - | 19082006 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082005 | |
| | SH-11-65 BR | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | x | - | 650 | x | x | - | 19083238 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083239 | |
| | SH-11- 65 BCP | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | - | x | 650 | x | x | - | 19079211 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19079233 | |
|  | SH-11-85 | - | - | - | 850 | x | x | - | 19103370 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103413 | |
| | SH-11-85 R | - | x | - | 850 | x | x | - | 19103373 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103415 | |
| | SH-11-85 B | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | - | - | 850 | x | x | - | 19103369 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103442 | |
| | SH-11-85 BR | 2 x 6 GN1/1 (68mm) | x | - | 850 | x | x | - | 19103381 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103443 | |

| BASTIDOR | MODELOO | DESCRIÇÃO | | | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GP-101 | Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40<br>(Separação entre guias = 85 mm) | x | x | x | 19011983 | - |

| ESTRUTURAS | MODELOO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | | | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | EB-101* | Rack móvel para 10 bandejas GN1/1 (62 mm) | x | x | x | 19011561 | - |
| | EP-101* | Rack móvel para 30 pratos Ø31<br>(64 mm)<br><br>* Necessário GE-11 e CP-11(-R) | x | x | x | 19013354 | - |

| CARROS | MODELOO | DESCRIÇÃO | | | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GE-11 | Guia de estrutura para EB-101 e EP-101 | x | x | x | 19011569 | - |
| | CP-11 | Carrinho de transporte da estrutura para forno sobre SH-11-65 | x | x | x | 19013352 | - |
| | CP-11-R | Carrinho de transporte da estrutura regulável para forno sobre SH-11 | x | x | x | 19018752 | - |

| RODAPÉ | MODELOO | DESCRIÇÃO | | | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Kit Z-11 | Kit rodapé de bancada | x | x | - | 19087303 | - |
| | | | - | - | x | 19087305 | - |

| KIT DE TRANSFOR-MAÇÃO (GÁS) | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit HU-101 | Kit de transformação de gás G25,1 para iKORE 101 | 19103096 | - |

| KIT DE FIXAÇÃO POR FECHO DUPLO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit DC | Kit de fixação por fecho duplo para abertura em dois passos | 19069736 | - |

x Incluído - Não incluído

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

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

CONCEPT

# iKORE 062

## PureSteam ou DirectSteam

FagorDial **2.8"**

**Informação geral**

| CAMPO | DADOS |
|---|---|
| **Capacidade** (de série) | Guias e tipo de bandeja |
| | Separação entre guias |
| **Alimentação** (de série) | Potência elétrica / gás |
| | Frequência |
| | Tensão padrão |
| Dimensões e peso | Largura |
| | Fundo (com asa) |
| | Altura (com dobradiça) |
| | Peso líquido (bruto) |

**Versão**

| ELÉCTRICO (E) | GÁS NATURAL (G) |
|---|---|
| 6 GN2/1 | Versión no disponible |
| 68mm | - |
| 22,2 kW | - |
| 50/60 Hz | - |
| 380-415V 3N | - |
| 1.134mm | - |
| 1.066mm (1.134mm) | - |
| 846mm (877mm) | - |
| ~190Kg (220Kg) | - |

**Códigos e preços**

| HUMIDADE | LAVAGEM | DUCHE | MODELOO | CÓDIGO | € | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PureSteam caldeira | Solid iWash | • | CPW-062-E R SW S | 19087480 | - | - | - |
| | | - | CPW-062-E R SW | 19107366 | - | - | - |
| | Modo spray | • | CP-062-E R S | 19096879 | - | - | - |
| | | - | CP-062-E R | 19107365 | - | - | - |
| DirectSteam injeção | Solid iWash | • | CW-062-E R SW S | 19107368 | - | - | - |
| | | - | CW-062-E R SW | 19088207 | - | - | - |
| | Modo spray | • | C-062-E R S | 19107367 | - | - | - |
| | | - | C-062-E R | 19088206 | - | - | - |

**Opções configuráveis**

| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Abertura | L | Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo | 0103-0001 | - |
| Lavagem | LW* | iWash Líquido *Só para Modeloos com W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separação entre guias = 85 mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Regulamentações e conformidade hídrica - **Aprovado pela Norma Britânica** | 0112-0001 | - |

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

**Acessórios 062**

| SUPORTES | MODELOO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | RODAS | PORTAS | ALTURA (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SH-21-65 | - | - | - | 650 | 19084190 | - |
| | SH-21-65 R | - | x | - | 650 | 19084191 | - |
| | SH-21-65 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | - | - | 650 | 19083224 | - |
| | SH-21-65 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | x | - | 650 | 19084192 | - |
| | SH-21-65 BCP | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | - | x | 650 | 19082394 | - |
| | SH-21-85 | - | - | - | 850 | 19103382 | - |
| | SH-21-85 R | - | x | - | 850 | 19103383 | - |
| | SH-21-85 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | - | - | 850 | 19103384 | - |
| | SH-21-85 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | x | - | 850 | 19103385 | - |

| BASTIDOR | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | GP-062 | Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80<br>(Separação entre guias = 85 mm) | 19095570 | - |

| ESTRUTURAS | MODELOO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | EB-062* | Rack móvel para 6 bandejas GN2/1<br>(62 mm) | 19095517 | - |
| | EP-062* | Rack móvel para 28 pratos Ø31 (75 mm)<br>*Necessário GE-21 e CP-21(-R) | 19095518 | - |

| CARROS | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | GE-21 | Guia de estrutura para EB-062 e EP-062 | 19011570 | - |
| | CP-21 | Carrinho de transporte da estrutura para fornos sobre SH-21-65 | 19013355 | - |
| | CP-21-R | Carrinho de transporte da estrutura regulável para fornos sobre SH-21 | 19018751 | - |

| RODAPÉ | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
|  | Kit Z-21 | Kit rodapé de bancada | 19087306 | - |

| KIT DE FIXAÇÃO POR FECHO DUPLO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit DC | Kit de fixação por fecho duplo para abertura em dois passos | 19069736 | - |

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

CONCEPT

# iKORE 102

## PureSteam o DirectSteam

FagorDial **2.8"**

**Informação geral**

| CAMPO | DADOS | Versão ELÉCTRICO (E) | Versão GÁS NATURAL (G) |
|---|---|---|---|
| **Capacidade** (de série) | Guias e tipo de bandeja | 10 GN2/1 (20 GN1/1) | 10 GN2/1 (20 GN1/1) |
| | Separação entre guias | 68mm | 68mm |
| **Alimentação** (de série) | Potência elétrica / gás | 33,6 kW | 0,83 kW / 35 kW |
| | Frequência | 50/60 Hz | 50 Hz |
| | Tensão padrão | 380-415V 3N | 230V 1N |
| Dimensões e peso | Largura | 1.134 mm | 1.134 mm |
| | Fundo (com asa) | 1.066 mm (1.134 mm) | 1.066 mm (1.134 mm) |
| | Altura (com dobradiça) | 1.117 mm (1.149 mm) | 1.117 mm (1.149 mm) |
| | Peso líquido (bruto) | ~217Kg (258Kg) | ~230Kg (265,5Kg) |

**Códigos e preços**

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

**Opções configuráveis**

| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Abertura | L | Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo | 0103-0001 | - |
| Lavagem | LW* | iWash Líquido *Só para Modeloos com W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separação entre guias = 85 mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Regulamentações e conformidade hídrica - **Aprovado pela Norma Britânica** | 0112-0001 | - |

| OPCIONES DE VOLTAJE | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|
| 230V 3~ 50/60Hz | 0102-0031 | - |
| Marine 440V 3~ 50/60Hz | 0102-0033 | - |
| 230V 1N 60Hz | 0102-0037 | - |
| 230V 2~ 50Hz | 0102-0038 | - |
| 230V 2~ 60Hz | 0102-0039 | - |

| OPCIONES DE GAS | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|
| Butano-Propano LPG | 0101-0001 | - |
| Gas villa TG (Town gas) | 0101-0002 | - |

**Acessórios 102**

| EXTRAÇÃO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit CTG-12* | Chaminé de evacuação de gases de combustão 102 * Só para fornos a gás | 19095590 | - |

| SUPORTES | MODELOO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | RODAS | PORTAS | ALTURA (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SH-21-65 | - | - | - | 650 | 19084190 | - |
| | SH-21-65 R | - | x | - | 650 | 19084191 | - |
| | SH-21-65 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | - | - | 650 | 19083224 | - |
| | SH-21-65 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | x | - | 650 | 19084192 | - |
| **Acessórios 102** | SH-21-65 BCP | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | - | x | 650 | 19082394 | - |
| | SH-21-85 | - | - | - | 850 | 19103382 | - |
| | SH-21-85 R | - | x | - | 850 | 19103383 | - |
| | SH-21-85 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | - | - | 850 | 19103384 | - |
| | SH-21-85 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm) | x | - | 850 | 19103385 | - |

| BASTIDOR | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | GP-102 | Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80<br>(Separação entre guias = 85mm) | 19012134 | - |

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

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

| RODAPÉ | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
|  | Kit Z-21 | Kit rodapé de bancada | 19087306 | - |

| KIT DE TRANSFOR-MAÇÃO (GÁS) | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit HU-102 | Kit de transformação de gás G25,1 para iKORE 102 | 19103097 | - |

| KIT DE FIXAÇÃO POR FECHO DUPLO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit DC | Kit de fixação por fecho duplo para abertura em dois passos | 19069736 | - |

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

CONCEPT

# iKORE 201

## PureSteam ou DirectSteam

FagorDial **2.8"**

### Informação geral

| CAMPO | DADOS | Versão ELÉCTRICO (E) | Versão GÁS NATURAL (G) |
|---|---|---|---|
| **Capacidade** (de série) | Guias e tipo de bandeja do carro (T)* | 20 GN1/1 | 20 GN1/1 |
| | Separação entre guias | 63mm | 63mm |
| **Alimentação** (de série) | Potência elétrica / gás | 37,2 kW | 1,55 kW / 36 kW |
| | Frequência | 50/60 Hz | 50 Hz |
| | Tensão padrão | 380-415V 3N | 230V 1N |
| Dimensões e peso | Largura | 935mm | 935mm |
| | Fundo (com asa) | 966mm (1.032mm) | 966mm (1.032mm) |
| | Altura (com dobradiça) | 1.840mm (1.871mm) | 1.840mm (1.871mm) |
| | Peso líquido (bruto) | ~272,5Kg (331,5Kg) | ~309Kg (341,5Kg) |

### Códigos e preços

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

### Opções configuráveis

| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Lavado | LW* | iWash Líquido *Só para Modeloos com W | 0104-0002 | - |
| REG4 | REG4 | Regulamentações e conformidade hídrica - **Aprovado pela Norma Britânica** | 0112-0001 | - |

* Consultar para outras configurações de carro (T)

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

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

**Acessórios 201**

| EXTRAÇÃO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit CTG-21* | Chaminé de evacuação de gases de combustão 201 * Só para fornos a gás | 19095591 | - |

| CARROS | MODELOO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | CEB-201 | 20 GN1/1 (63mm) | 19011551 | - |
| | CEB-201-69 | 18 GN1/1 (69mm) | 19103883 | - |
| | CEB-201-80 | 16 GN1/1 (80mm) | 19107454 | - |
| | CEB-201-85 | 15 GN1/1 (85mm) | 19107590 | - |
| | CBK-16 | Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm) | 19107596 | - |
| | CBK-15 | Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guias = 85mm) | 19107668 | - |
| | CEP-201 | 50 platos Ø31 (75mm) | 19013357 | - |

| LONA | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | LTE-201 | Lona para proteção e manutenção do calor dos alimentos.<br>Para automóveis CEB e CEP | 19011741 | - |

| RAMPA | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | RH-201 | Rampa de nivelação para carros 201 | 19044716 | - |

| FIXAÇÃO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit A-20 | Kit de peças para fixar o forno ao solo. | 19012270 | - |

| KIT ASA | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit ASA | Kit de suporte lateral para asa de carro | 19087163 | - |

| KIT DE TRANSFORMAÇÃO (GÁS) | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit HU-201 | Kit de transformação de gás G25. 1 para iKORE 201 | 19103098 | - |

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

# iKORE 202

## PureSteam ou DirectSteam

FagorDial **2.8"**

**Informação geral**

| CAMPO | DADOS | Versão ELÉCTRICO (E) | Versão GÁS NATURAL (G) |
|---|---|---|---|
| **Capacidade** (de série) | Guias e tipo de bandeja do carro (T)* | 20 GN2/1 (40 GN1/1) | 20 GN2/1 (40 GN1/1) |
| | Separação entre guias | 63mm | 63mm |
| **Alimentação** (de série) | Potência elétrica / gás | 67,2 kW | 1,55 kW / 65 kW |
| | Frequência | 50/60 Hz | 50 Hz |
| | Tensão padrão | 380-415V 3N | 230V 1N |
| Dimensões e peso | Largura | 1.165 mm | 1.165 mm |
| | Fundo (com asa) | 1.074 mm (1.140 mm) | 1.074 mm (1.140 mm) |
| | Altura (com dobradiça) | 1.840 mm (1.871 mm) | 1.840 mm (1.871 mm) |
| | Peso líquido (bruto) | ~338Kg (403,5Kg) | ~357Kg (422,5Kg) |

**Códigos e preços**

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

**Opções configuráveis**

| OPÇÃO | NOME | DESCRIÇÃO | CÓD. CONFIG. | € |
|---|---|---|---|---|
| Lavagem | LW* | iWash Líquido *Só para Modeloos com W | 0104-0002 | - |
| REG4 | REG4 | Regulamentações e conformidade hídrica - **Aprovado pela Norma Britânica** | 0112-0001 | - |

* Consultar para outras configurações de carro (T)

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

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

**Acessórios 202**

| EXTRAÇÃO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit CTG-22* | Chaminé de evacuação de gases de combustão 202 iKORE<br>*Só para fornos de gás | 19095592 | - |

| CARROS | MODELOO | GUIAS (SEPARAÇÃO) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | CEB-202 | 20 GN2/1 (63mm) | 19011550 | - |
| | CEB-202-69 | 18 GN2/1 (69mm) | 19103884 | - |
| | CEB-202-80 | 16 GN2/1 (80mm) | 19107481 | - |
| | CEB-202-85 | 15 GN2/1 (85mm) | 19107588 | - |
| | CBK-32 | Carro para 32 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 81 mm) | 19107620 | - |
| | CBK-30 | Carro para 30 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 85 mm) | 19107669 | - |
| | CEP-202- 90 | 90 pratos Ø31 (75mm) | 19081933 | - |
| | CEP-202 | 100 pratos Ø31 (75mm) | 19011552 | - |

| LONA | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | LTE-202 | Lona para proteção e manutenção do calor dos alimentos.<br>Para automóveis CEB e CEP | 19011742 | - |

| RAMPA | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | RH-202 | Rampa de nivelação para carros 202 | 19034438 | - |

| FIXAÇÃO | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit A-20 | Kit de peças para fixar o forno ao solo. | 19012270 | - |

| KIT ASA | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit ASA | Kit de suporte lateral para asa de carro | 19087163 | - |

| KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS) | MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit HU-202 | Kit de transformação de gás G25. 1 para iKORE 202 | 19103099 | - |

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

# Embaladoras a vácuo

## Características gerais

**Construção:**

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

**Controlo:**

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

**Funções e programas:**

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

Embaladora a vácuo de mesa

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

Embaladora a vácuo de pé

| POSIÇÃO DA BARRA DE SELAGEM | MODELOO | CÓDIGO | COMPRIMENTO DE BARRA (mm) | CAPACIDADE DE BOMBA (m3/h) | CÂMARA (mm) | POTÊNCIA (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SVP-2-620/63 | 19107745 | 620 + 620 | 63 | 650 x 535 x 200 | 1500 | 765 x 710 x 1.050 | - |
| | SVP-2-620/63 G | 19107746 | 620 + 620 | 63 | 650 x 535 x 200 | 1500 | 765 x 710 x 1.050 | - |
| | SVP-2-950/100 | 19107751 | 950 + 950 | 100 | 980 x 585 x 230 | 2500 | 1.100 x 800 x 1.070 | - |
| | SVP-2-950/100 G | 19107752 | 950 + 950 | 100 | 980 x 585 x 230 | 2500 | 1.100 x 800 x 1.070 | - |
| | SVP-2-520/25 | 19107741 | 520 + 520 | 25 | 485 x 550 x 175 | 1200 | 600 x 710 x 1.035 | - |
| | SVP-2-520/25 G | 19107742 | 520 + 520 | 25 | 485 x 550 x 175 | 1200 | 600 x 710 x 1.035 | - |
| | SVP-2-505/63 | 19107743 | 505 + 505 | 63 | 650 x 535 x 200 | 1500 | 765 x 710 x 1.050 | - |
| | SVP-2-505/63 G | 19107744 | 505 + 505 | 63 | 650 x 535 x 200 | 1500 | 765 x 710 x 1.050 | - |
| | SVP-2-560/100 | 19107747 | 560 + 560 | 100 | 980 x 585 x 230 | 2500 | 1.100 x 800 x 1.070 | - |
| | SVP-2-560/100 G | 19107750 | 560 + 560 | 100 | 980 x 585 x 230 | 2500 | 1.100 x 800 x 1.070 | - |

G: Modeloos com entrada de gás inerte

# Acessórios para embaladoras a vácuo

### Carrinhos para Modeloos de mesa

| CÓDIGO | COMPATÍVEIS | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| 19076888 | SVS-1-310/8 | Carrinho com 4 rodas 590x550x610h mm | - |
| 19076889 | SVS-1-410/10<br>SVS-1-410/20 | Carrinho com 4 rodas 690x730x610h mm | - |

### Estantes planas inclinadas para a embalagem de líquidos

| CÓDIGO | COMPATÍVEIS | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| 19076890 | SVS-1-310/8 | Estante plana inclinada de aço inoxidável para a embalagem de líquidos | - |
| 19076891 | SVS-1-410/10<br>SVS-1-410/20 | Estante plana inclinada de aço inoxidável para a embalagem de líquidos | - |
| 19076892 | SVP-2-520/25 | Estante plana inclinada de aço inoxidável para a embalagem de líquidos | - |
| 19076893 | SVP-2-620/63 | Estante plana inclinada de aço inoxidável para a embalagem de líquidos | - |
| 19076897 | | Funil de aço inoxidável para líquidos | - |

### Tubo de aspiração para vácuo em recipientes

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

### Válvulas SYV para sensores de temperatura do núcleo

| CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|
| 19076895 | Válvula para sonda de núcleo para cozimento a vácuo de inox. | - |
| 19076896 | Conjunto de juntas para a válvula (10 peças) | - |

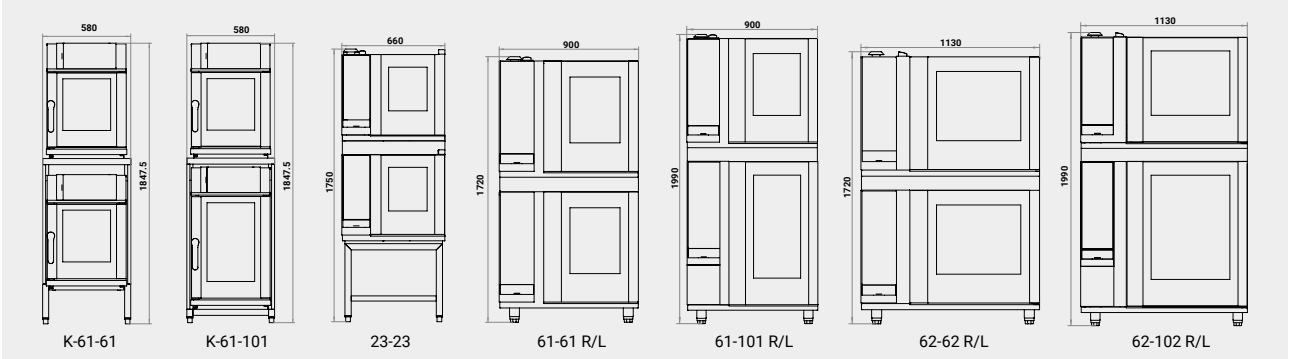
# Soluções Stacking

## Características gerais

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

| MODELOO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|
| K-61-61 | Kit stacking para 2 fornos iKORE Kompact 061 | 19107453 | - |
| K-61-101 | Kit stacking para 1 forno iKORE Kompact 061 + 1 forno iKORE Kompact 101 | 19108677 | - |
| 23-23 | Kit stacking para 2 fornos iKORE 0623 | 19059364 | - |
| 61-61 R | Kit stacking para 2 fornos iKORE 061 porta direita | 19087274 | - |
| 61-61 L | Kit stacking para 2 fornos iKORE 061 porta esquerda | 19087275 | - |
| 61-101 R | Kit stacking para 1 forno iKORE 061 + 1 forno iKORE 101 porta direita | 19087272 | - |
| 61-101 L | Kit stacking para 1 forno iKORE 061 + 1 forno iKORE 101 porta esquerda | 19087273 | - |
| 62-62 R | Kit stacking para 2 fornos iKORE 062 porta direita | 19087551 | - |
| 62-62 L | Kit stacking para 2 fornos iKORE 062 porta esquerda | 19088030 | - |
| 62-102 R | Kit stacking para 1 forno iKORE 062 + 1 forno iKORE 102 porta direita | 19088031 | - |
| 62-102 L | Kit stacking para 1 forno iKORE 062 + 1 forno iKORE 102 porta esquerda | 19088032 | - |

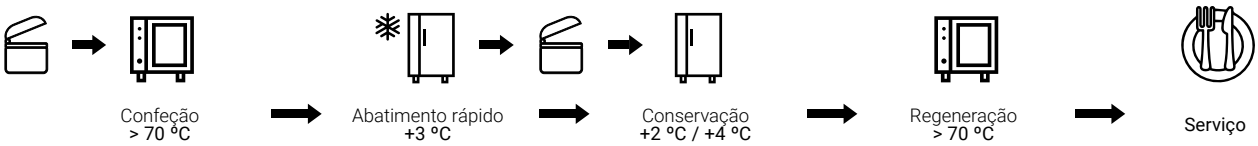
Só para fornos elétricos



# Soluções Cook&Chill

## Características gerais

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




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

**A importância de utilizar abatedores de temperatura**

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

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

# A nossa seleção Cook&Chill

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

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

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

Forno + Abatedor

| MODELO | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|
| APW-0623-E R S SW K | | 19079298 | - |
| Kit A-23 | | 19106481 | - |
| Kit C&C-0623 | | 19087772 | - |
| ABCO-06 2/3 HC | 50HZ | 19087540 | - |
| | 60Hz | 19097559 | - |

**Solução C&C 0623**

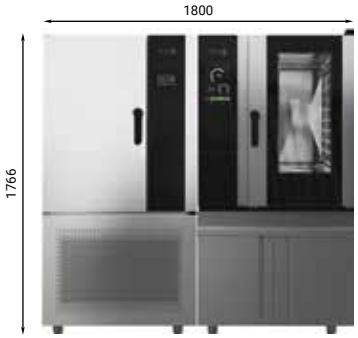
## Cook & Chill 061
50-100 refeições por dia

Forno + Abatedor

| MODELO | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|
| APW-061-E R S SW K | | 19078616 | - |
| Kit Z-11 | | 19087303 | - |
| Kit C&C-061 | | 19088139 | - |
| ABCO-061 | 50Hz | 19105609 | - |
| | 60Hz | 19111029 | - |

**Solução C&C 061**

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




Forno + Suporte + Abatedor

| MODELO | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|
| APW-101-E R S SW K | | 19078668 | - |
| Kit Z-11 | | 19087303 | - |
| SH-11-65 BCP | | 19079211 | - |
| ABCO-101 HC | 50Hz | 19105605 | - |
| | 60Hz | 19111030 | - |

**Solução C&C 101**

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

· Consultar mais Modeloos de abatedores na secção de refrigeração.

( * ) Sem unidade condensadora.

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

Forno + Suporte + Abatedor

| MODELO | | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|
| APW-102-E R S SW K | | 19079785 | - |
| Kit Z-21 | | 19087306 | - |
| SH-21-65 BCP | | 19082394 | - |
| ABCO-102 | 50Hz | 19091443 | - |
| | 60Hz | 19091444 | - |

**Solução C&C 102**

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

Forno + Célula de abatimento*

| MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|
| APW-201-E R S SW T K | 19079328 | - |
| RBP-201 50/60Hz | 19089779 | - |

**Solução C&C 201**

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

Forno + Célula de abatimento*

| MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|
| APW-202-E R S SW T K | 19078839 | - |
| RBM-202 50/60Hz | 19089790 | - |

**Solução C&C 202**

· Complete a sua solução ideal com as nossas embaladoras e acessórios de forno: Campânulas, carros e estruturas, bandejas...
· Consultar mais Modeloos de abatedores na secção de refrigeração.
( * ) Sem unidade condensadora.

# Limpeza do forno

## Lavagem sólida SW

| | MODELO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | **OVENCLEAN**: Balde de pastilhas de detergente - 75 unidades | Detergente para desengordurar e limpar fornos com sistema de limpeza Solid iWash (SW):<br>- Limpeza poderosa: Dissolve e remove as incrustações orgânicas mais persistentes, como a gordura.<br>- Fórmula ultraconcentrada: Assegura uma limpeza profunda e fiável com pequenas doses.<br>- Sem fosfatos ou substâncias perigosas: Seguro e respeitador do ambiente, ideal para a indústria alimentar.<br>- Compatível com Ovenbrite: o agente de polimento complementar para um acabamento perfeito. | 19086761 | - |
| | **OVENBRITE**: Balde de pastilhas de abrilhantador - 75 unidades | Abrilhantador solúvel em água para fornos com sistema de limpeza Solid iWash (SW):<br>- Efeito anti-depósitos de calcário: Proteção ativa contra depósitos de calcário.<br>- Prolonga a vida útil: Ingredientes avançados cuidam e preservam o desempenho do forno.<br>- Resultados excecionais: Câmara de cozedura limpa, higiénica e brilhante após cada ciclo de limpeza, pronta a utilizar em condições ideais. | 19086763 | - |

## Lavagem líquida LW

| | MODELO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | **DECAFORN**: Lata de 10l de detergente líquido (ligação externa) | Desengordurar detergente líquido para fornos com sistema de limpeza Liquid iWash (LW):<br>- Formulação avançada: desengorduramento e remoção de incrustações eficazes.<br>- Desempenho superior: ação poderosa com uma pequena dosagem.<br>- Protege superfícies: mantém o aço inoxidável em perfeitas condições, sem risco de riscos ou embaciamento. | 19086053 | - |
| | **HIDROFORN**: Lata de 10l de abrilhantador líquido (ligação externa) | Abrilhantador líquido repelente de água e de secagem para fornos com sistema de limpeza Liquid iWash (LW):<br>- Elevado desempenho: atua como abrilhantador, secador, neutralizador e protetor repelente de água.<br>- Remoção de calcário: remove depósitos de calcário e impede a redeposição de partículas de calcário.<br>- Brilho duradouro: assegura um acabamento brilhante e sem resíduos.<br>- Isento de odores e sabores: garante um processo limpo e neutro, sem alterar os alimentos. | 19086054 | - |

## Lavagem básica (manual)

| | MODELO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | **KOI PLUS**: Desengordurante - embalagem de 4 garrafas de 6kg (modo pulverizador) | Recipiente de desengordurante de forno para fornos de sistema de limpeza básicos (sem W), para aplicação manual. | 19086765 | - |

# Tratamento de água

## Sistemas de filtragem por cartucho:

A utilização de água tratada devidamente em cada ponto de restauração assegura que as falhas de água são reduzidas ao mínimo e que as receitas podem ser produzidas com a qualidade exigida pelos clientes. Os filtros de forno asseguram proteção contra depósitos de calcário, os efeitos do cloro e partículas na água, bem como corrosão. Isto poupa em custos de reparação e proporciona uma imagem de forno limpo e higiénico, de acordo com as normas comerciais.

**Medindo dois parâmetros: dureza e cloretos, podemos determinar qual o filtro de que o forno precisa:**

| PARÂMETRO | RECOMENDAÇÃO | PROTEÇÃO | FILTRO |
|---|---|---|---|
| Dureza da água | **> 6 dH*: Anti-limescale filter**<br>* Mesmo que a dureza seja inferior a 6 dHº, a utilização do filtro é sempre recomendada para evitar problemas com o cloro e partículas provenientes da água da torneira. | - Retém partículas<br>- Remove cloro<br>- Impede a formação de calcário | Fornos até 6 x GN1/1: **C500** (K-061, K-101, 0623, 061)<br><br>Fornos desde 10 x GN1/1 : **C1100** (062, 101, 102, 201, 202) |
| Cloretos | **> 150 mg/l : Anti-limescale + anti-corrosion filter** | - Retém partículas<br>- Remove cloro<br>- Impede a formação de calcário<br>- Impede a formação de gesso<br>- Impede a corrosão | **X1100** |

### Filtragem anti-calcário

| | MODELO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit C500 | Primeiro kit de instalação - Sistema de filtragem de água para fornos. Tratamento anti-calcário, capacidade standard.<br>Inclui: Cabeça + cartucho C500 + fluxómetro + adaptador 3/8 - 3/4 para filtragem de água que contém calcário | 19111541 | - |
| | Kit C1100 | Primeiro kit de instalação - Sistema de filtragem de água para fornos. Tratamento anti-calcário, grande capacidade.<br>Inclui: Head + cartridge C1100 + flowmeter + 3/8 - 3/4 adapter for filtering water containing lime scale | 19111542 | - |
| | C500 | Cartucho de substituição para kit de filtro C500 | 19111544 | - |
| | C1100 | Cartucho de substituição para kit de filtro C1100 | 19111547 | - |

* O cartucho deverá ser substituído quando o consumo de água do forno atingir a capacidade em litros do filtro, com um prazo máximo de substituição de um ano.

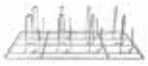
### Filtragem anticalcário + anticorrosão

| | MODELO | DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit X1100 | Primeiro kit de instalação - Sistema de filtragem de água para fornos. Tratamento anti-calcário e anticorrosivo.<br>Inclui: Cabeça de filtro + filtro X1100 + fluxómetro + adaptador 3/8 - 3/4 para filtragem de água que contém calcário e cloro. | 19111543 | - |
| | X1100 | Cartucho de substituição para kit de filtro X1100 | 19111548 | - |

* O cartucho deverá ser substituído quando o consumo de água do forno atingir a capacidade em litros do filtro, com um prazo máximo de substituição de um ano.

OUTROS ACESSÓRIOS

# Bandejas Gastronorm

| | MODELO | CAPACIDADE | DIMENSÕES (WxL) | FUNDO (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Grelha - AISI-304 1 mm (EN631) | | | | | | |
| | GRID 2/3 | - | GN-2/3 (325x354 mm) | - | 19058664 | - |
| | GRID 1/1 | - | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19085067 | - |
| | GRID 2/1 | - | GN-2/1 (650x530 mm) | - | 19085068 | - |
| Grelhas de assar para frangos e costeletas | | | | | | |
|  | PO 1/1-8 | 8 frangos | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19001496 | - |
| | CO 1/1 | Costeletas | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19000545 | - |
| Coletor de graxa | | | | | | |
| | BRG 1/1 | 5l | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19107594 | - |
| | BRG 2/1 | 10l | GN-2/1 (650x530 mm) | - | 19107615 | - |
| Bandejas para frituras | | | | | | |
| | FRI 2/3 | - | GN-2/3 (325x354 mm) | 40 | 19058655 | - |
| | FRI 1/1 | - | GN-1/1 (325x530 mm) | 40 | 19012415 | - |
| Bandejas lisas | | | | | | |
| | GN 2/3-20 | 1,70l | GN-2/3 (325x354 mm) | 20 | 19058658 | - |
| | GN 2/3-40 | 3,2l | GN-2/3 (325x354 mm) | 40 | 19058659 | - |
| | GN 1/1-20 | 2,50l | GN-1/1 (325x530 mm) | 20 | 19001669 | - |
| | GN 1/1-40 | 5,50l | GN-1/1 (325x530 mm) | 40 | 19048493 | - |
| | GN 1/1-65 | 9,50l | GN-1/1 (325x530 mm) | 65 | 19048494 | - |
| | GN 1/1-100 | 14,00l | GN-1/1 (325x530 mm) | 100 | 19048495 | - |
| | GN 2/1-20 | 3,00l | GN-2/1 (650x530 mm) | 20 | 19001673 | - |
| | GN 2/1-40 | 10,50l | GN-2/1 (650x530 mm) | 40 | 19001674 | |
| | GN 2/1-65 | 18,50l | GN-2/1 (650x530 mm) | 65 | 19001675 | - |
| | GN 2/1-100 | 28,00l | GN-2/1 (650x530 mm) | 100 | 19001672 | - |
| Bandejas perforadas | | | | | | |
| | GNP 2/3-20 | 1,7l | GN-2/3 (325x354 mm) | 20 | 19058660 | - |
| | GNP 2/3-40 | 3,2l | GN-2/3 (325x354 mm) | 40 | 19058661 | - |
| | GNP 1/1-40 | 5,5l | GN-1/1 (325x530 mm) | 40 | 19001677 | - |
| | GNP 1/1-65 | 9,5l | GN-1/1 (325x530 mm) | 65 | 19048496 | - |
| | GNP 1/1-100 | 14l | GN-1/1 (325x530 mm) | 100 | 19001676 | - |
| | GNP 2/1-40 | 10,5l | GN-2/1 (650x530 mm) | 40 | 19001680 | - |
| | GNP 2/1-65 | 18,5l | GN-2/1 (650x530 mm) | 65 | 19001681 | - |
| | GNP 2/1-100 | 28l | GN-2/1 (650x530 mm) | 100 | 19001679 | - |

| | MODELO | CAPACIDADE | DIMENSÕES (WxL) | FUNDO (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Bandejas de granito | | | | | | |
| | TP 2/3-20 | 1,7l | GN-2/3 (325x354 mm) | 20 | 19058663 | - |
| | TP 2/3-40 | 3,2l | GN-2/3 (325x354 mm) | 40 | 19059569 | - |
| | TP 1/1-20 | 2,5l | GN-1/1 (325x530 mm) | 20 | 19001978 | - |
| | TP 1/1-40 | 5,5l | GN-1/1 (325x530 mm) | 40 | 19001979 | - |
| | TP 1/1-65 | 9,5l | GN-1/1 (325x530 mm) | 65 | 19001980 | - |
| | TP 2/1-20 | 3,5l | GN-2/1 (650x530 mm) | 20 | 19001981 | - |
| | TP 2/1-40 | 10,5l | GN-2/1 (650x530 mm) | 40 | 19001982 | - |
| | TP 2/1-65 | 18,50l | GN-2/1 (650x530 mm) | 65 | 19001983 | - |
| Bandejas pasteleras | | | | | | |
| | BPA 2/3 Flat | - | GN-2/3 (325x354 mm) | - | 19058657 | - |
| | BPA 1/1 Flat | - | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19000313 | - |
| | BPP 2/3 Perforated | - | GN-2/3 (325x354 mm) | - | 19058656 | - |
| | BPP 1/1 Perforated | - | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19000314 | - |
| | BB 1/1 Baguettes | 4 cavidades | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19107820 | - |
| | BB 60/40 Baguettes | 5 cavidades | BAKE 60/40 (600x400) | - | 19107822 | - |
| | BP 60/40 Perforated | - | BAKE 60/40 (600x400) | - | 19111321 | - |
| | BP 60/40 Flat | - | BAKE 60/40 (600x400) | - | 19111322 | - |
| Bandejas de molde | | | | | | |
| | MT 2/3 6 | 6 cavidades | GN-2/3 (325x354 mm) | 10 Ø x 15H | 19107800 | - |
| | MT 1/1 11 | 11 cavidades | GN-1/1 (325x530 mm) | 10 Ø x 15H | 19107811 | - |
| Parrilla "grill" para asar o marcar | | | | | | |
| | MG 2/3 | - | GN-2/3 (325x354 mm) | - | 19058654 | - |
| | MG 1/1 | - | GN-1/1 (325X530 mm) | - | 19001460 | - |
| | GRILL 1/1 | - | GN-1/1 (325x530 mm) | (Perforated) | 19002844 | - |
| | FG 2/3 | - | GN-2/3 (325x354 mm) | - | 19059568 | - |
| | FG 1/1 | - | GN-1/1 (325X530 mm) | - | 19076583 | - |

# Acessórios de cozinhado

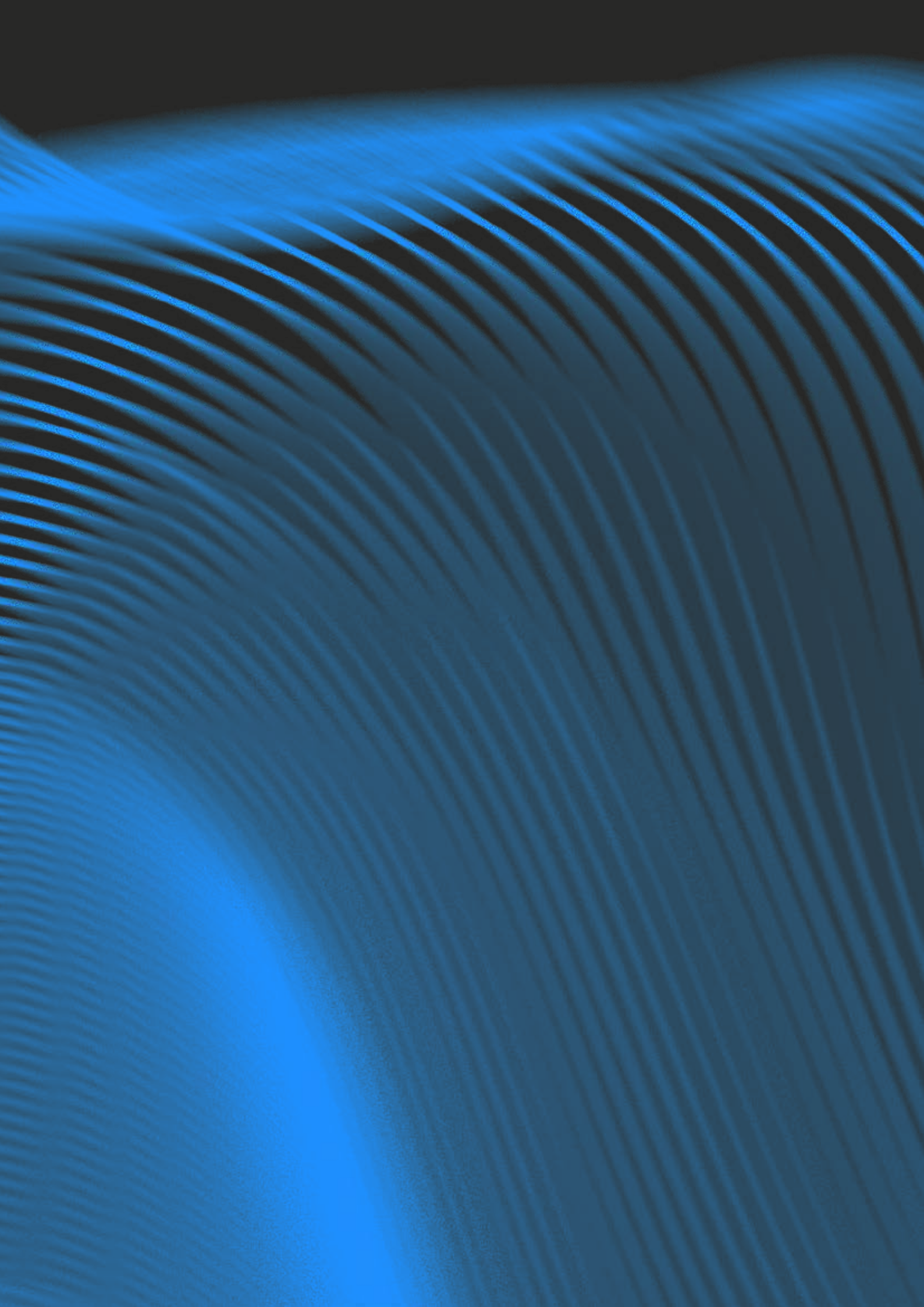
Fumeiro - smoker

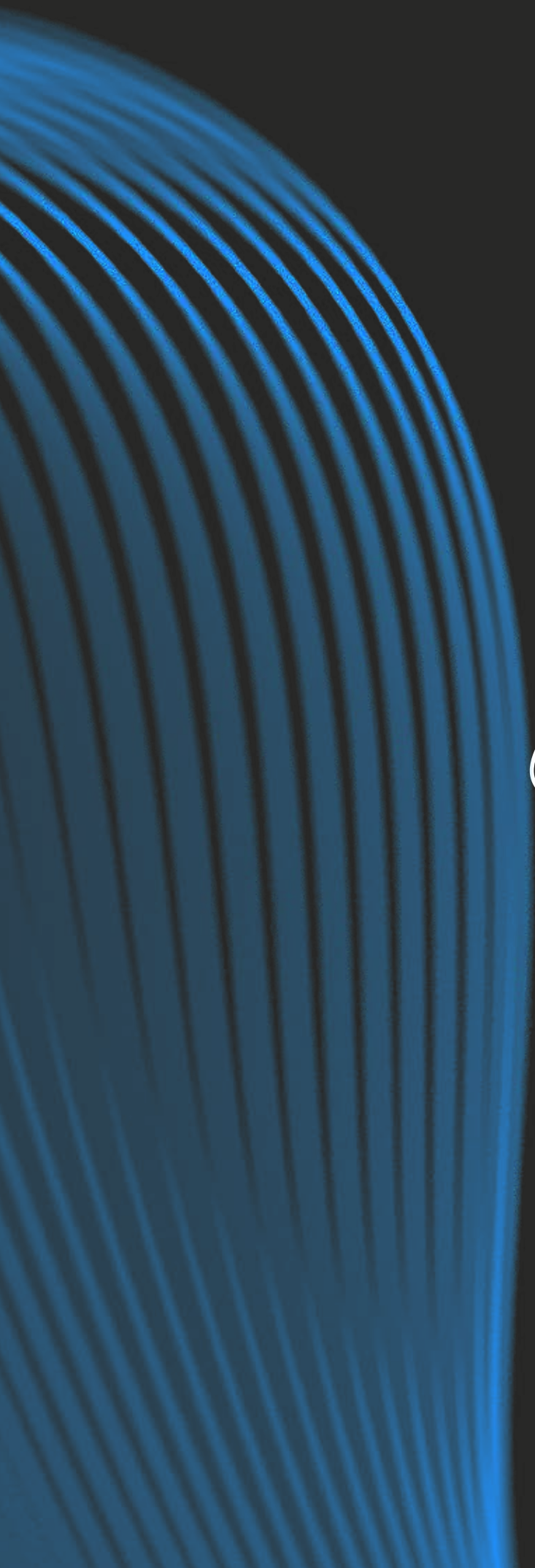
| | MODELO | POWER (W) | VOLTAGE | HZ | DIMENSÕES (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SMOKER | 250 | 230V 1N | 50/60 | 95 x 268 x 54 | 19059112 | - |

Sonda adicional externa

| | MODELO | DESCRIPTION | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| | Kit SV* | Kit sonda de controlo de temperatura externa SousVide para cozinhar no vácuo | 19087745 | - |
| | Kit ST* | Kit sonda de controlo de temperatura externa monoponto. | 19087746 | - |
| | Kit SS | Suporte externo para sondas ST e SV | 19107627 | - |

***ADVANCE:** Possibilidade de usar até 3 sondas num mesmo cozinhado: EZ sensor de temperatura multiponto interno + 2 Sondas externas (ST e SV)
***CONCEPT**: Possibilidade de trabalhar com uma única sonda ao mesmo tempo: EZ sensor de temperatura multiponto interno; ou uma única sonda externa SousVide (SV).).





Lavagem de talheres

FagorKonnect
Foodservice

# Conheça como o FagorKonnect potencia a funcionalidade dos dispositivos, nomeadamente a lavagem de louça.

## Gráficos específicos concebidos para análise de lavagem de louça:

Para realizar análises de equipamentos de lavagem de louça focadas em aspetos específicos, como o estado do dispositivo, a análise de erros e os ciclos executados por programa e por dia, pode utilizar gráficos intuitivos e específicos que destacam a informação.

## Informações detalhadas apresentadas em tempo real:

Serão apresentados dados importantes para monitorizar o equipamento de lavagem de louça e executar ações como definir parâmetros, ligar ou desligar o equipamento ou configurar a rede.

## Ver e descarregar o HACCP de um determinado dispositivo:

HACCP está disponível para um dispositivo específico. Obtém um gráfico relativo a um intervalo de datas selecionadas.

**Nova** geração de lavagem de louça.

# iNOVA
GENERATION

## *Uma tecnologia de lavagem inovadora* para resultados únicos.

# Lavagem de talheres

Pequenas e médias produções ..... **177**
Lava-utensílios ..... **209**
Lava-louças de arrasto ..... **213**
Lava-louças de tapete ..... **231**
Cestos ..... **243**

ESPECIFICAÇÕES DAS LIGAÇÕES DE ÁGUA:

| | |
|---|---|
| **pH**: 6,5 ÷ 7,5 | |
| **Dureza total da água**: | 5 ÷ 10 °fH |
| | 3,5 ÷ 7 °eH |
| | 2,8 ÷ 5,6 °dH |
| **Impurezas**: Ø < 0,08 mm | |
| **Cloretos**: ≤ 100 mg/l | |
| **Cloro**: 0 ÷ 0,5 mg/l | |
| **Condutividade**: 400 ÷ 2.000 µS/cm | |

Os problemas de funcionamento decorrentes de uma instalação defeituosa que não esteja de acordo com as premissas acima referidas não serão considerados na garantia.

**STOCK** Isto aplica-se aos modelos 50Hz.

18:10
START
FAGOR

# Pequenas e médias produções

Introdução ..... **179**
Lava copos ..... **183**
— Concept + ..... **183**
— Concept ..... **185**
Lava-louças de abertura frontal ..... **187**
— Advance ..... **187**
— Concept + ..... **189**
— Concept ..... **191**
Lava-louças de capota ..... **195**
— Advance ..... **195**
— Concept + ..... **197**
— Concept ..... **199**
Lava-louças sanitários ..... **201**
— Lava-louças de abertura frontal ..... **201**
— Lava-louças de capota ..... **203**
Acessórios ..... **205**
— Acessórios ..... **205**
— Tratamento de águas ..... **207**

| | | CONCEPT \| C | CONCEPT+ \| P | | | ADVANCE \| A |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | PRESSÃO DA REDE (2-4 BAR) | PRESSÃO DA REDE (2-4 BAR) | BOMBA DE ENXAGUAMENTO (1-4 BAR) | | BOMBA DE ENXAGUAMENTO (1-4 BAR) |
| Lava copos (G) | 400X400 | WGC-400 (1) | WGP-400 (1) | WGP-401 (1) | | |
| Lava-louças de abertura frontal (U) | 500X500 | WUC-502<br>WUC-500 (1) | WUP-502 | WUP-503 | WUP-503 SN | WUA-503 |
| Lava-louças de capota (H) | 500X500 | WHC-502 | WHP-502 | WHP-503 | WHP-503 SN | WHA-503 |

(1) Versão monofásica.

# Interface

ADVANCE | A

CONCEPT+ | P

FagorKonnect

**Branco**
Máquina não pronta

**Verde**
Máquina pronta

**Azul**
Em curso

- Mostrador de cristais líquidos (TFT) a cores retroiluminado de 2,8".
- Indicadores de estado com código de cores.
- Mostrador de parâmetros de funcionamento, como as temperaturas de lavagem e enxaguamento ou tempos de ciclo.
- Indicadores de operações de aquecedores de tanque e caldeira.
- Autodiagnóstico e sinalização de erros.
- Função de temporizador para poder programar a máquina para ligar ou desligar a uma hora específica.
- Modo de economia de energia (stand-by): Redução do consumo de energia quando a máquina não está em funcionamento.
- Programas selecionáveis pelo utilizador, de acordo com a utilização do equipamento (artigos de vidro, louça e bar) e programas específicos da máquina.
- Programas de limpeza automática da máquina em modelos com bomba de drenagem (B) e amaciador (S).

**Limpeza automática**

**Esvaziamento**

**Enchimento automático**

**Regeneração de resina inteligente**

- Menu técnico (por palavra-passe)
  - · Visualizar todas as entradas da eletrónica e atuar nas saídas para facilitar a deteção rápida de problemas.
  - · Modificação dos parâmetros de funcionamento, como temperaturas de aquecimento, tempos de lavagem e enxaguamento, etc.
  - · Manutenção programada: o tempo entre avisos para realizar a manutenção da máquina pode ser editado com a intenção de reduzir possíveis avarias e manter o desempenho da máquina.
- HACCP: transferir informações de HACCP.
- Conectividade (K) como opção (Wi-Fi e Ethernet).
- Opções de sensorização (Z) incluindo:
  - · Controlo de doseamento químico (DA).
  - · Controlo de baixo nível de produto químico através de sondas (L), disponíveis como acessório, com aviso no painel de controlo.

---

**Concept +**
*Teclado de membrana com 5 botões.*

**Advance**
*Ecrã táctil capacitivo. Botões de pressão iluminados e o botão START multicolorido que muda de cor consoante o estado da máquina.*

CONCEPT | C

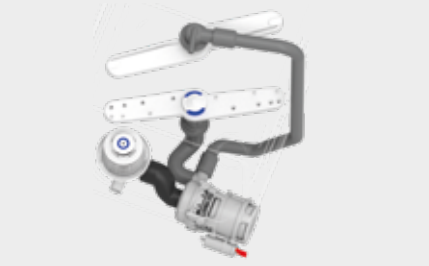
- Interface eletromecânica com três ou quatro botões robustos retroiluminados, dependendo do tipo de máquina. Um botão para ligar e os restantes para programas, cuja luz indica o programa selecionado (a piscar) ou que a máquina está pronta (fixo).
- Programas adicionais premindo longamente os botões:
  - · Enxaguamento a frio (C).
  - · Limpeza automática (em modelos com bomba de drenagem- B).
  - · Drenagem (em modelos com bomba de drenagem- B).
  - · Ciclo prolongado (lava-louças de capota).
- Mostradores LED opcionais de dois dígitos (T) para indicar as temperaturas de lavagem e enxaguamento, bem como o estado alfanumérico e os códigos de erro. Incluem também indicadores de operação para aquecedores de tanque e caldeira.

Modelo + T

# Características comuns

### Bombas de lavagem de fluxo duplo com soft-start

- Bombas de lavagem de fluxo duplo: uma entrada e duas saídas, uma para cada braço, sem necessidade de dividir o fluxo para evitar perdas de potência e reduzir o ruído.
- O ciclo começa lentamente e aumenta gradualmente até à velocidade máxima para evitar que artigos leves, como copos e louça, caiam.



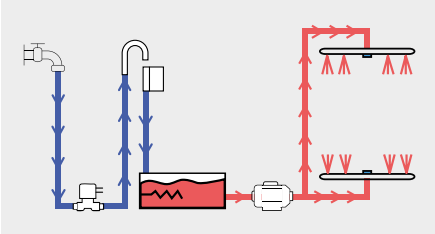
### Braços de lavagem/enxaguamento Duo-KLIP

- Um braço combinado de lavagem e enxaguamento ao mesmo nível, feito de material compósito, em aço inoxidável como opção (X), evitando que os dois braços fiquem no caminho um do outro.
- Orifícios de lavagem e enxaguamento concebidos para alcançar os locais mais inacessíveis. Pulverizam água com precisão, proporcionando um menor consumo de água, reduzindo o consumo de eletricidade e de produtos químicos.
- O acoplamento de encaixe por grampo facilita a montagem e desmontagem para limpeza.

# Características de acordo com o modelo

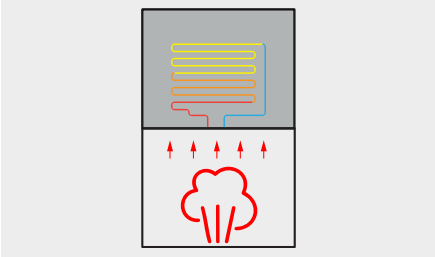
### Bomba de enxaguamento e thermostop

- Enxaguamento uniforme a uma pressão de rede baixa (1 bar).
- A temperatura da água na caldeira é constante durante todo o enxaguamento.
- Dispositivo de não retorno de tipo A em conformidade com a norma EN 1717.
- Doseamento preciso de abrilhantador com um fluxo de água constante.
- Thermostop: começa o enxaguamento quando for atingida a temperatura de enxaguamento necessária para um resultado de lavagem higiénico e a secagem correta da louça.



### Sistema de recuperação de energia (RC)

- Minimiza o vapor libertado para criar um ambiente de trabalho mais confortável, ao mesmo tempo que utiliza o calor da unidade para aquecer ainda mais a água de entrada e reduzir os custos de energia.
- O processo é realizado no final do ciclo durante 40 segundos (configurável) aumentando a temperatura da água de entrada de 10ºC para 25ºC, o que significa que é recomendada uma ligação de água fria (15-25ºC).



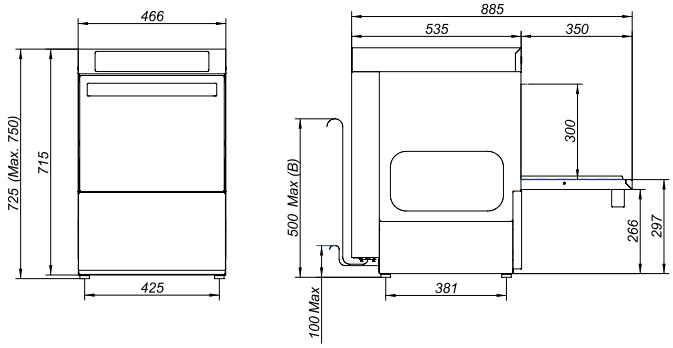
### Amaciador inteligente (S)

- Amaciador integrado que proporciona água macia contínua. Isto permite que o detergente e o abrilhantador atuem com todo o seu efeito e reduz consideravelmente os depósitos de calcário na máquina.
- O utilizador pode reabastecer facilmente o depósito e um sensor avisa quando o depósito de sal precisa de ser reabastecido.
- Regeneração inteligente da resina que garante a lavagem ininterrupta, uma vez que o processo não para parar regenerar a resina. Realiza a regeneração de forma totalmente automática e invisível para o cliente. A qualidade da água é sempre constante.

# Dimensões

## Máquinas de lavar copos (G)

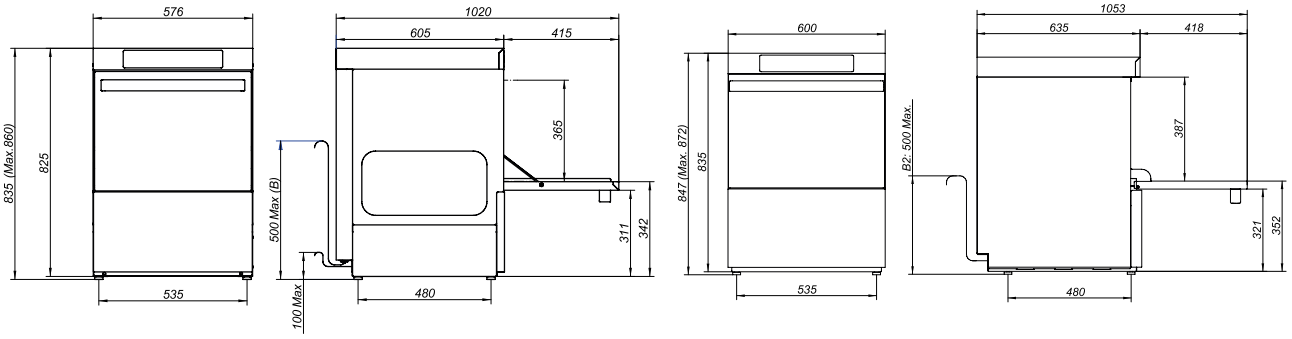
WGC-400/ WGP-400/ WGP-401




## Lava-louças de carregamento frontal (U)

WUC-500/ WUC-502/ WUP-502/ WUP-503

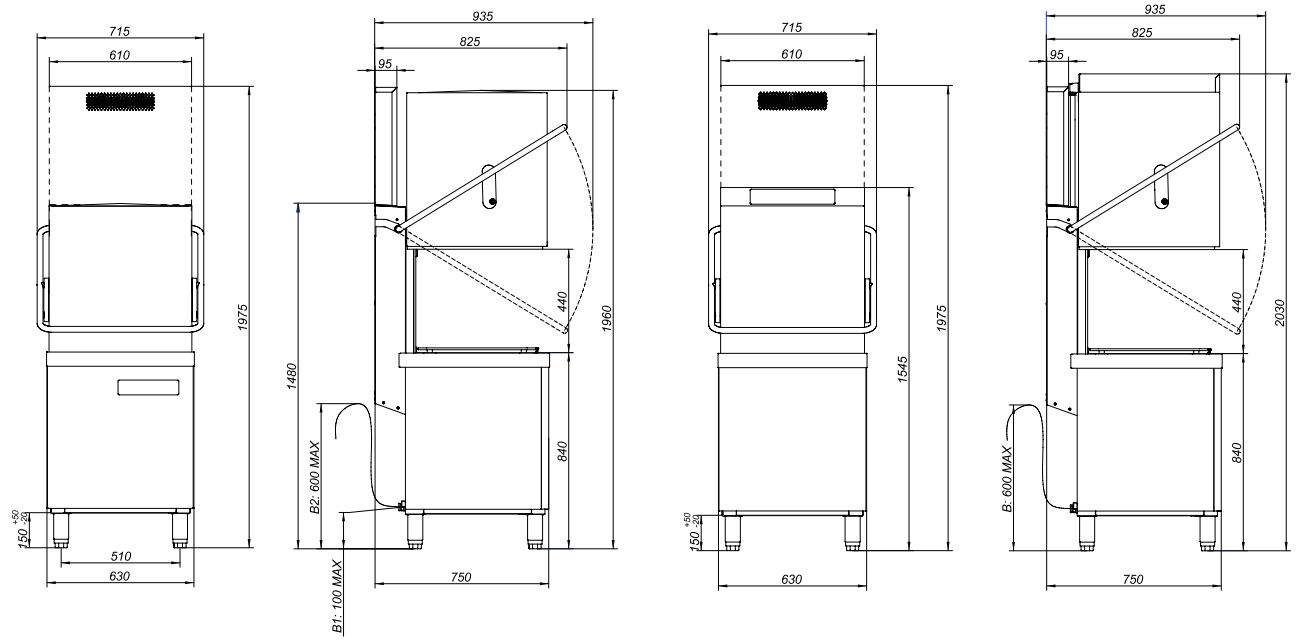
WUA-503




## Lava-louças de capota (H)

WHC-502 (RC)/ WHP-502 (RC)/ WHP-503 (RC)

WHA-503 (RC)



# Lava copos 400x400

FagorKonnect Foodservice

## Características gerais

- Mostrador de cristais líquidos (TFT) a cores retroiluminado de 2,8" e teclado de membrana de cinco botões.
- Tanque estampado com inclinação para uma drenagem completa.
- Guias de cesto estampadas.
- Laterais da câmara de lavagem em porta dupla parede parcial e dupla parede integral.
- Sistema de filtragem duplo por etapas. Filtros de superfície de tanque em compósito de série.
- Bomba de lavagem de fluxo duplo com soft-start.
- Braços de lavagem/enxaguamento superior e inferior Duo-KLIP feitos de material compósito.
- Dispensador de abrilhantador hidráulico (em modelos com pressão de rede WGP-400) ou peristáltico (em modelos com bomba de drenagem WGP-401) de série.
- Thermostop em modelos com bomba de drenagem (WGP-401).

## Dados técnicos

| | | | |
|---|---|---|---|
| Produtividade teórica máxima (1) | | Cestos/h | 40 |
| Dimensões (2) | | mm | 466x535x725 |
| Peso líquido | | Kg | 34 |
| Capacidade do tanque | | L | 9 |
| Capacidade da caldeira | | L | 4 |
| Potência do aquecedor do tanque | | kW | 0,8 |
| Potência do aquecedor da caldeira | | kW | 2,4 |
| Potência da bomba de lavagem | 50Hz | kW | 0,29 |
| | 60Hz | kW | 0,36 |
| Potência da bomba de enxaguamento | | kW | 0,13 |
| Potência da bomba de drenagem | | kW | 0,04 |
| Potência total | 50Hz | kW | 3,49 |
| | 60Hz | kW | 3,56 |
| Amperes totais | 50Hz | A | 15,17 |
| | 60Hz | A | 15,48 |
| Ligação | | Sim/Alt | Simultânea |
| Tensão | | V | 220-240 1N~ |
| Pressão da água de abastecimento mín. - máx. em modelos WGP-400 | | bar | 2-4 |
| Pressão da água de abastecimento mín. - máx. em modelos WGP-400 S | | bar | 3-4 |
| Pressão da água de abastecimento mín. - máx. em modelos WGP-401 | | bar | 1-4 |
| Temperatura máx. da água de abastecimento | | ºC | 60 |
| Nível de proteção contra a água | | IPX | 3 |

## Programas

| PROGRAMA | DESCRIÇÃO | CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) (3) | DURAÇÃO (S) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (ºC) | TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (ºC) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Programas para ARTIGOS DE VIDRO - de série** | | | | | |
| | Leve | 2,1 | 90 | 60 | 65 |
| | Padrão | 2,1 | 120 | 60 | 65 |
| | Intenso | 2,1 | 180 | 60 | 65 |
| | Enxagua-mento a frio (4) | 2,1 | 90 | 65 | 65 |
| **Programas adicionais** | | | | | |
| Programas para LOUÇA | | | | | |
| Programas para BAR | | | | | |

## Códigos e preços

| | MODELO | CÓDIGO 50HZ | € | CÓDIGO 60HZ | € | BOMBA DE ENXAGUAMENTO | AMACIADOR INTELIGENTE (S) | ENXAGUAMENTO A FRIO (C) (5) | BOMBA DE DRENAGEM (B) | DISPENSADOR DE DETERGENTE (D) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | WGP-400 | 19109781 | - | 19110573 | - | | | | | |
| | WGP-400 B | 19110484 | - | 19110574 | - | | | | x | |
| | WGP-400 D | 19110485 | - | 19110575 | - | | | | | x |
| STOCK | WGP-400 B D | 19110486 | - | 19110576 | - | | | | x | x |
| | WGP-400 C | 19110487 | - | 19110577 | - | | | x | | |
| | WGP-400 C B | 19110488 | - | 19110578 | - | | | x | x | |
| | WGP-400 C D | 19110489 | - | 19110579 | - | | | x | | x |
| | WGP-400 C B D | 19110490 | - | 19110580 | - | | | x | x | x |
| | WGP-400 S | 19110491 | - | 19110581 | - | | x | | | |
| | WGP-400 S B | 19110492 | - | 19110582 | - | | x | | x | |
| | WGP-400 S D | 19110493 | - | 19110583 | - | | x | | | x |
| | WGP-400 S B D | 19110494 | - | 19110584 | - | | x | | x | x |
| | WGP-401 | 19108942 | - | 19110586 | - | x | | | | |
| | WGP-401 B | 19110495 | - | 19110588 | - | x | | | x | |
| | WGP-401 D | 19110496 | - | 19110589 | - | x | | | | x |
| | WGP-401 B D | 19110497 | - | 19110590 | - | x | | | x | x |
| | WGP-401 S | 19108391 | - | 19110591 | - | x | x | | | |
| | WGP-401 S B | 19110498 | - | 19110592 | - | x | x | | x | |
| | WGP-401 S D | 19110499 | - | 19110593 | - | x | x | | | x |
| | WGP-401 S B D | 19110500 | - | 19110594 | - | x | x | | x | x |

## Opções

| DESCRIÇÃO | ABREVIATURA | € |
|---|---|---|
| Dupla parede (6) | P | - |
| Cesto redondo (+ suporte) 19110751 (+19110752) (7) | O | - |
| Cesto de varas para artigos de vidro 19107614 (8) | R | - |
| Conectividade | K | - |
| Sensorização (9) | Z | - |
| Ficha Reino Unido (tipo G) (10) | CI | - |
| Modelo australiano (11) | AU | - |

## Acessórios padrão

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cesto para artigos de vidro 19082432 | un. | 2 |
| | Espaço para pratos 19084452 | un. | 1 |
| | Espaço para talheres 19102721 | un. | 1 |

(1) Abastecimento de água quente a 50ºC.
(2) Altura ajustável (+25/+0 mm).
(3) Em modelos com pressão de rede (WGP-400), o consumo pode variar em função da pressão da água de alimentação. Consumo de água por programa (2 bar): 2/ 2,2/ 2,5/ 2 l/ciclo.
(4) Em máquinas com a opção de enxaguamento a frio (C), o segundo enxaguamento é feito com água fria, enquanto que sem a opção, o enxaguamento é feito com água fria desligando o elemento de aquecimento da caldeira.
(5) Não compatível com modelos com amaciador de água (S).
(6) Aumenta a largura da máquina em 20 mm, 10 mm de cada lado.
(7) Esta opção exclui os cestos para artigos de vidro (19082432) e espaços para pratos (19084452) dos acessórios padrão.
(8) Esta opção elimina os acessórios padrão.
(9) De série em modelos com amaciador de água (S).
(10) Redução de potência para limitar o consumo a 13A.
(11) Inclui ficha australiana (tipo I) e aprovação de marca de água.

CONCEPT

# Lava copos 400x400

## Características gerais

- Interface eletromecânica com botões robustos retroiluminados. Modelos "T" com mostradores LED de dois dígitos.
- Tanque estampado com inclinação para uma drenagem completa.
- Guias de cesto estampadas.
- Laterais da câmara de lavagem em porta dupla parede parcial e dupla parede integral.
- Sistema de filtragem duplo por etapas. Filtros de superfície de tanque em compósito de série.
- Bomba de lavagem de fluxo duplo com soft-start.
- Braços de lavagem/enxaguamento superior e inferior Duo-KLIP feitos de material compósito.
- Enxaguamento com pressão de rede.
- Dispensador hidráulico de abrilhantador de série.

## Dados técnicos

| | | | |
|---|---|---|---|
| Produtividade teórica máxima (1) | | Cestos/h | 30 |
| Dimensões (2) | | mm | 466x535x725 |
| Peso líquido | | Kg | 34 |
| Capacidade do tanque | | L | 9 |
| Capacidade da caldeira | | L | 4 |
| Potência do aquecedor do tanque | | kW | 0,8 |
| Potência do aquecedor da caldeira | | kW | 2,4 |
| Potência da bomba de lavagem | 50Hz | kW | 0,29 |
| | 60Hz | kW | 0,36 |
| Potência da bomba de drenagem | | kW | 0,04 |
| Potência total | 50Hz | kW | 3,49 |
| | 60Hz | kW | 3,56 |
| Amperes totais | 50Hz | A | 15,17 |
| | 60Hz | A | 15,48 |
| Ligação | | Sim/Alt | Simultânea |
| Tensão | | V | 220-240 1N~ |
| Pressão da água de abastecimento mín. - máx. | | bar | 2-4 |
| Temperatura da água de abastecimento máx. | | ºC | 60 |
| Nível de proteção contra a água | | IPX | 3 |

## Programas

| PROGRAMA | DESCRIÇÃO | CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) (3) | DURAÇÃO (S) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (ºC) | TEMPERATURA DE ENXAGUA-MENTO (ºC) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Programas padrão** | | | | | |
| P1 | Padrão | 2 | 120 | 60 | 65 |
| P2 | Intenso | 2 | 180 | 60 | 65 |

## Códigos e preços

| | MODELO | CÓDIGO 50HZ | € | CÓDIGO 60HZ | € | MOSTRADORES LED (T) | ENXAGUAMENTO A FRIO (C) | BOMBA DE DRENAGEM (B) | DISPENSADOR DE DETERGENTE (D) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | WGC-400 | 19106152 | - | 19110595 | - | | | | |
| | WGC-400 B | 19108044 | - | 19110596 | - | | | x | |
| | WGC-400 D | 19109535 | - | 19110597 | - | | | | x |
| STOCK | WGC-400 B D | 19110501 | - | 19110598 | - | | | x | x |
| | WGC-400 C | 19110504 | - | 19110603 | - | | x | | |
| | WGC-400 C B | 19110505 | - | 19110604 | - | | x | x | |
| | WGC-400 C D | 19110506 | - | 19110605 | - | | x | | x |
| | WGC-400 C B D | 19110507 | - | 19110606 | - | | x | x | x |
| | WGC-400 T | 19109534 | - | 19110599 | - | x | | | |
| | WGC-400 T B | 19107969 | - | 19110600 | - | x | | x | |
| | WGC-400 T D | 19110502 | - | 19110601 | - | x | | | x |
| | WGC-400 T B D | 19110503 | - | 19110602 | - | x | | x | x |
| | WGC-400 T C | 19110508 | - | 19110607 | - | x | x | | |
| | WGC-400 T C B | 19110509 | - | 19110608 | - | x | x | x | |
| | WGC-400 T C D | 19110510 | - | 19110609 | - | x | x | | x |
| | WGC-400 T C B D | 19104296 | - | 19110610 | - | x | x | x | x |

## Opções

| DESCRIÇÃO | ABREVIATURA | € |
|---|---|---|
| Dupla parede (4) | P | - |
| Cesto redondo (+ suporte) 19110751 (+19110752) (5) | O | - |
| Cesto de varas para artigos de vidro 19107614 (6) | R | - |
| Ficha Reino Unido (tipo G) (7) | CI | - |
| Modelo australiano (8) | AU | - |

## Acessórios padrão

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cesto para artigos de vidro 19082432 | un. | 2 |
| | Espaço para pratos 19084452 | un. | 1 |
| | Espaço para talheres 19102721 | un. | 1 |

(1) Abastecimento de água quente a 50ºC.
(2) Altura ajustável (+25/+0 mm).
(3) Consumo para uma pressão de água de abastecimento de 2 bar. A pressões mais elevadas aumentará o consumo.
(4) Aumenta a largura da máquina em 20 mm, 10 mm de cada lado.
(5) Esta opção exclui os cestos para artigos de vidro (19082432) e espaços para pratos (19084452) dos acessórios padrão.
(6) Esta opção elimina os acessórios padrão.
(7) Redução de potência para limitar o consumo a 13A.
(8) Inclui ficha australiana (tipo I) e aprovação de marca de água.

ADVANCE

# Lava-louças de abertura frontal 500x500

FagorKonnect Foodservice

## Características gerais

- Mostrador de cristais líquidos (TFT) a cores retroiluminado de 2,8" e mostrador tátil capacitivo.
- As guias do tanque, da porta traseira e do cesto são estampadas e todos os bordos, incluindo os verticais, são arredondados para facilitar a drenagem das impurezas. Não existem pontos onde a sujidade se acumule.
- A máquina é construída com dupla parede integral.
- Porta dupla parede à prova de som e resistente ao calor.
- Porta contrabalançada almofadada.
- Aquecedor de tanque higiénico.
- Sistema de filtragem triplo por etapas. Filtro de superfície do tanque em aço inoxidável de série, e cesto de recolha de resíduos.
- Caldeira com isolamento.
- Bomba de lavagem de fluxo duplo com soft-start.
- Braços de lavagem/enxaguamento superior e inferior Duo-KLIP feitos de material compósito.
- Bomba de enxaguamento, bomba de drenagem e dispensador de abrilhantador peristáltico de série.
- Thermostop.
- Multipower de série.

## Dados técnicos

| | | |
|---|---|---|
| Produtividade teórica máxima (1) | Cestos/h | 40 |
| Dimensões (2) | mm | 600x635x847 |
| Peso líquido | Kg | 60 |
| Capacidade do tanque | L | 14 |
| Capacidade da caldeira | L | 7 |
| Potência do aquecedor do tanque | kW | 1 |
| Potência do aquecedor da caldeira | kW | 5,6 |
| Potência da bomba de lavagem | kW | 0,68 |
| Potência da bomba de enxaguamento | kW | 0,13 |
| Potência da bomba de drenagem | kW | 0,04 |
| Potência total | kW | Multipower |
| Amperes totais | A | |
| Ligação | Sim/Alt | |
| Tensão | V | |
| Pressão da água de abastecimento mín.-máx. | bar | 1-4 |
| Temperatura da água de abastecimento máx. | ºC | 60 |
| Temperatura da água de abastecimento máx. em modelos WUA-503 S | ºC | 25 |
| Nível de proteção contra a água | IPX | 4 |

## Programas

| PROGRAMA | DESCRIÇÃO | CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) | DURAÇÃO (S) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (ºC) | TEMPERATURA DE ENXAGUA-MENTO (ºC) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Programas para LOUÇA - de série** | | | | | |
| | Leve | 2,3 | 90 | 60 | 85 |
| | Padrão | 2,6 | 120 | 60 | 85 |
| | Intenso | 3 | 180 | 60 | 85 |
| | Talheres | 3 | 300 | 65 | 85 |
| **Programas adicionais** | | | | | |
| Programas para ARTIGOS DE VIDRO | | | | | (3) |
| Programas para BAR | | | | | |

## Multipower

| TENSÃO (V) | PA-DRÃO | AMP. TOTAIS (A) | POTÊNCIA TOTAL (kW) | LIGAÇÃO (Sim/Alt) | POTÊNCIA DO TANQUE (kW) | POTÊNCIA DA CALDEIRA (kW) | POTÊNCIA DA BOMBA (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **220V-240V 1N~** | **x** | **15,42** | **3,55** | **Sim** | **1** | **1,87** | **0,68** |
| 220V-240V 1N~ | | 19,48 | 4,48 | Sim | 1 | 2,8 | 0,68 |
| 220V-240V 1N~ | | 23,54 | 5,41 | Sim | 1 | 3,73 | 0,68 |
| 380V-415V 3N~ | | 15,42 | 7,28 | Sim | 1 | 5,6 | 0,68 |
| 220V-240V 3~ | | 21,36 | 7,28 | Sim | 1 | 5,6 | 0,68 |

## Códigos e preços

| | MODELO | CÓDIGO 50HZ | € | CÓDIGO 60HZ | € | BOMBA DE ENXAGUAMENTO | AMACIADOR INTELIGENTE (S) | BOMBA DE DRENAGEM (B) | DISPENSADOR DE DETERGENTE (D) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | WUA-503 | 19110511 | - | 19110611 | - | x | | x | |
| STOCK | WUA-503 D | 19106122 | - | 19110612 | - | x | | x | x |
| | WUA-503 S | 19110512 | - | 19110613 | - | x | x | x | |
| STOCK | WUA-503 S D | 19105092 | - | 19110614 | - | x | x | x | x |

## Opções

| DESCRIÇÃO | ABREVIATURA | € |
|---|---|---|
| Braços de lavagem/enxaguamento de aço inoxidável | X | - |
| Cesto de varas para artigos de vidro 19107616 (4) | R | - |
| Conectividade | K | - |
| Sensorização (5) | Z | - |
| Ficha Reino Unido (tipo G) (6) | CI | - |
| Modelo australiano (7) | AU | - |

## Acessórios padrão

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cesto para artigos de vidro 19000484 | un. | 1 |
| | Cesto de pratos 19000487 | un. | 1 |
| | Espaço para talheres 19000792 | un. | 1 |

(1) Abastecimento de água fria a 15ºC e máquina definida para a potência máxima.
(2) Altura ajustável (+25/+0 mm).
(3) O segundo enxaguamento é feito com água fria, desligando o elemento de aquecimento da caldeira.
(4) Esta opção elimina os acessórios padrão.
(5) De série em modelos com amaciador de água (S).
(6) Redução de potência para limitar o consumo a 13A.
(7) Inclui ficha australiana (tipo I) e aprovação de marca de água.

CONCEPT+

# Lava-louças de abertura frontal 500x500

FagorKonnect Foodservice

## Características gerais

- Mostrador de cristais líquidos (TFT) a cores retroiluminado de 2,8" e teclado de membrana de cinco botões.
- Tanque estampado com inclinação para uma drenagem completa.
- Guias de cesto estampadas.
- Laterais da câmara de lavagem em porta dupla parede parcial e dupla parede integral.
- Sistema de filtragem triplo por etapas. Filtros de superfície de tanque em compósito de série.
- Caldeira com isolamento.
- Bomba de lavagem de fluxo duplo com soft-start.
- Braços de lavagem/enxaguamento superior e inferior Duo-KLIP feitos de material compósito.
- Dispensador de abrilhantador hidráulico (em modelos com pressão de rede WUP-502) ou peristáltico (em modelos com bomba de drenagem WUP-503) de série.
- Thermostop em modelos com bomba de drenagem (WUP-503).
- Multipower de série.

## Dados técnicos

| | | |
|---|---|---|
| Produtividade teórica máxima (1) | Cestos/h | 40 |
| Dimensões (2) | mm | 576x605x835 |
| Peso líquido | Kg | 55 |
| Capacidade do tanque | L | 20 |
| Capacidade da caldeira | L | 7 |
| Potência do aquecedor do tanque | kW | 2,8 |
| Potência do aquecedor da caldeira | kW | 5,6 |
| Potência da bomba de lavagem | kW | 0,68 |
| Potência da bomba de enxaguamento | kW | 0,13 |
| Potência da bomba de drenagem | kW | 0,04 |
| Potência total | kW | Multipower |
| Amperes totais | A | |
| Ligação | Sim/Alt | |
| Tensão | V | |
| Pressão da água de abastecimento mín. - máx. em modelos WUP-502 | bar | 2-4 |
| Pressão da água de abastecimento mín. - máx. em modelos WUP-502 S | bar | 3-4 |
| Pressão da água de abastecimento mín. - máx. em modelos WUP-503 | bar | 1-4 |
| Temperatura da água de abastecimento máx. | ºC | 60 |
| Nível de proteção contra a água | IPX | 3 |

## Programas

| PROGRAMA | DESCRIÇÃO | CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) (3) | DURAÇÃO (S) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (ºC) | TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (ºC) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Programas para LOUÇA - de série** | | | | | |
| | Leve | 2,3 | 90 | 60 | 85 |
| | Padrão | 2,6 | 120 | 60 | 85 |
| | Intenso | 3 | 180 | 60 | 85 |
| | Talheres | 3 | 300 | 65 | 85 |
| **Programas adicionais** | | | | | |
| Programas para ARTIGOS DE VIDRO | | | | | (4) |
| Programas para BAR | | | | | |

## Multipower

| TENSÃO (V) | PA-DRÃO | AMP. TOTAIS (A) | POTÊNCIA TOTAL (kW) | LIGAÇÃO (Sim/Alt) | POTÊNCIA DO TANQUE (kW) | POTÊNCIA DA CALDEIRA (kW) | POTÊNCIA DA BOMBA (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **220V-240V 1N~** | **x** | **15,13** | **3,48** | **Alt** | **2,8** | **2,8** | **0,68** |
| 220V-240V 1N~ | | 19,19 | 4,41 | Alt | 2,8 | 3,73 | 0,68 |
| 380V-415V 3N~ | | 15,13 | 6,28 | Alt | 2,8 | 5,6 | 0,68 |
| 220V-240V 3~ | | 17,01 | 6,28 | Alt | 2,8 | 5,6 | 0,68 |

## Códigos e preços

| | MODELO | CÓDIGO 50HZ | € | CÓDIGO 60HZ | € | BOMBA DE ENXAGUAMENTO | AMACIADOR INTELIGENTE (S) | ENXAGUAMENTO A FRIO (C) (5) | BOMBA DE DRENAGEM (B) | DISPENSADOR DE DETERGENTE (D) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | WUP-502 | 19107921 | - | 19110615 | - | | | | | |
| | WUP-502 B | 19106121 | - | 19110616 | - | | | | x | |
| | WUP-502 D | 19109548 | - | 19110617 | - | | | | | x |
| STOCK | WUP-502 B D | 19110513 | - | 19110618 | - | | | | x | x |
| | WUP-502 C | 19110514 | - | 19110619 | - | | | x | | |
| | WUP-502 C B | 19110515 | - | 19110620 | - | | | x | x | |
| | WUP-502 C D | 19110516 | - | 19110621 | - | | | x | | x |
| | WUP-502 C B D | 19110517 | - | 19110622 | - | | | x | x | x |
| | WUP-502 S | 19109549 | - | 19110623 | - | | x | | | |
| | WUP-502 S B | 19110518 | - | 19110624 | - | | x | | x | |
| | WUP-502 S D | 19110519 | - | 19110625 | - | | x | | | x |
| | WUP-502 S B D | 19110520 | - | 19110626 | - | | x | | x | x |
| STOCK | WUP-503 | 19105005 | - | 19110627 | - | x | | | | |
| | WUP-503 B | 19107903 | - | 19110628 | - | x | | | x | |
| | WUP-503 D | 19109550 | - | 19110629 | - | x | | | | x |
| STOCK | WUP-503 B D | 19104293 | - | 19110630 | - | x | | | x | x |
| | WUP-503 S | 19109551 | - | 19110631 | - | x | x | | | |
| | WUP-503 S B | 19107906 | - | 19110632 | - | x | x | | x | |
| | WUP-503 S D | 19110521 | - | 19110633 | - | x | x | | | x |
| | WUP-503 S B D | 19105450 | - | 19110634 | - | x | x | | x | x |

## Opções

| DESCRIÇÃO | ABREVIATURA | € |
|---|---|---|
| Braços de lavagem e enxaguamento de aço inoxidável (6) | X | - |
| Dupla parede (7) | P | - |
| Cesto de varas para artigos de vidro 19107616 (8) | R | - |
| Conectividade | K | - |
| Sensorização (9) | Z | - |
| Ficha Reino Unido (tipo G) (10) | CI | - |
| Modelo australiano (11) | AU | - |

## Acessórios padrão

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cesto para artigos de vidro 19000484 | un. | 1 |
| | Cesto de pratos 19000487 | un. | 1 |
| | Espaço para talheres 19000792 | un. | 1 |

(1) Abastecimento de água fria a 15ºC e máquina definida para a potência máxima.
(2) Altura ajustável (+25/+0 mm).
(3) Em modelos com pressão de rede (WUP-502), o consumo pode variar em função da pressão da água de alimentação. Consumo de água por programa (2 bar): 2,2/ 2,4/ 2,7/ 2,7/ 2,7 l/ciclo.
(4) Em máquinas com a opção de enxaguamento a frio (C), o segundo enxaguamento é feito com água fria, enquanto que sem a opção, o enxaguamento é feito com água fria desligando o elemento de aquecimento da caldeira.
(5) Não compatível com modelos com amaciador de água (S).
(6) Inclui filtros de superfície do tanque em aço inoxidável (SF).
(7) Aumenta a largura da máquina em 20 mm, 10 mm de cada lado.
(8) Esta opção elimina os acessórios padrão.
(9) De série em modelos com amaciador de água (S).
(10) Redução de potência para limitar o consumo a 13A.
(11) Inclui ficha australiana (tipo I) e aprovação de marca de água.

# Lava-louças de abertura 500x500

## Características gerais

- Interface eletromecânica com botões robustos retroiluminados. Modelos "T" com mostradores LED de dois dígitos.
- Tanque estampado com inclinação para uma drenagem completa.
- Guias de cesto estampadas.
- Laterais da câmara de lavagem em porta dupla parede parcial e dupla parede integral.
- Sistema de filtragem triplo por etapas. Filtros de superfície de tanque em compósito de série.
- Bomba de lavagem de fluxo duplo com soft-start.
- Braços de lavagem/enxaguamento superior e inferior Duo-KLIP feitos de material compósito.
- Enxaguamento com pressão de rede.
- Dispensador hidráulico de abrilhantador de série.
- Multipower de série.

## Dados técnicos

| | | |
|---|---|---|
| Produtividade teórica máxima (1) | Cestos/h | 40 |
| Dimensões (2) | mm | 576x605x835 |
| Peso líquido | Kg | 55 |
| Capacidade do tanque | L | 20 |
| Capacidade da caldeira | L | 7 |
| Potência do aquecedor do tanque | kW | 2,8 |
| Potência do aquecedor da caldeira | kW | 5,6 |
| Potência da bomba de lavagem | kW | 0,68 |
| Potência da bomba de enxaguamento | kW | 0,13 |
| Potência da bomba de drenagem | kW | 0,04 |
| Potência total | kW | Multipower |
| Amperes totais | A | |
| Ligação | Sim/Alt | |
| Tensão | V | |
| Pressão da água de abastecimento mín. - máx. | bar | 2-4 |
| Temperatura da água de abastecimento máx. | ºC | 60 |
| Nível de proteção contra a água | IPX | 3 |

## Programas

| PROGRAMA | DESCRIÇÃO | CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) (3) | DURAÇÃO (S) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (ºC) | TEMPERATURA DE ENXAGUA-MENTO (ºC) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Programas padrão** | | | | | |
| P1 | Leve | 2,2 | 90 | 60 | 85 |
| P2 | Padrão | 2,2 | 120 | 60 | 85 |
| P3 | Intenso | 2,2 | 180 | 60 | 85 |

## Multipower

| TENSÃO (V) | PA-DRÃO | AMP. TOTAIS (A) | POTÊNCIA TOTAL (kW) | LIGAÇÃO (Sim/Alt) | POTÊNCIA DO TANQUE (kW) | POTÊNCIA DA CALDEIRA (kW) | POTÊNCIA DA BOMBA (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **220V-240V 1N~** | **x** | **15,13** | **3,48** | **Alt** | **2,8** | **2,8** | **0,68** |
| 220V-240V 1N~ | | 19,19 | 4,41 | Alt | 2,8 | 3,73 | 0,68 |
| 380V-415V 3N~ | | 15,13 | 6,28 | Alt | 2,8 | 5,6 | 0,68 |
| 220V-240V 3~ | | 17,01 | 6,28 | Alt | 2,8 | 5,6 | 0,68 |

## Códigos e preços

| | MODELO | CÓDIGO 50HZ | € | CÓDIGO 60HZ | € | MOSTRADORES LED (T) | BOMBA DE DRENAGEM (B) | DISPENSADOR DE DETERGENTE (D) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | WUC-502 | 19105105 | - | 19110635 | - | | | |
| | WUC-502 B | 19109544 | - | 19110636 | - | | x | |
| | WUC-502 D | 19109546 | - | 19110637 | - | | | x |
| STOCK | WUC-502 B D | 19110522 | - | 19110638 | - | | x | x |
| | WUC-502 T | 19109545 | - | 19110639 | - | x | | |
| | WUC-502 T B | 19108785 | - | 19110640 | - | x | x | |
| | WUC-502 T D | 19110523 | - | 19110641 | - | x | | x |
| | WUC-502 T B D | 19110524 | - | 19110642 | - | x | x | x |

## Opções

| DESCRIÇÃO | ABREVIATURA | € |
|---|---|---|
| Braços de lavagem/enxaguamento de aço inoxidável (4) | X | - |
| Dupla parede (5) | P | - |
| Cesto de varas para artigos de vidro 19107616 (6) | R | - |
| Ficha Reino Unido (tipo G) (7) | CI | - |
| Modelo australiano (8) | AU | - |

## Acessórios padrão

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cesto para artigos de vidro 19000484 | un. | 1 |
| | Cesto de pratos 19000487 | un. | 1 |
| | Espaço para talheres 19000792 | un. | 1 |

(1) Abastecimento de água fria a 15ºC e máquina definida para a potência máxima.
(2) Altura ajustável (+25/+0 mm).
(3) Consumo para uma pressão de água de abastecimento de 2 bar. A pressões mais elevadas aumentará o consumo.
(4) Inclui filtros de superfície do tanque em aço inoxidável (SF).
(5) Aumenta a largura da máquina em 20 mm, 10 mm de cada lado.
(6) Esta opção elimina os acessórios padrão.
(7) Redução de potência para limitar o consumo a 13A.
(8) Inclui ficha australiana (tipo I) e aprovação de marca de água.

CONCEPT

# Lava-louças de abertura frontal  500x500

## Características gerais

- Interface eletromecânica com botões robustos retroiluminados. Modelos "T" com mostradores LED de dois dígitos.
- Tanque estampado com inclinação para uma drenagem completa.
- Guias de cesto estampadas.
- Laterais da câmara de lavagem em porta dupla parede parcial e dupla parede integral.
- Sistema de filtragem triplo por etapas. Filtros de superfície de tanque em compósito de série.
- Bomba de lavagem de fluxo duplo com soft-start.
- Braços de lavagem/enxaguamento superior e inferior Duo-KLIP feitos de material compósito.
- Enxaguamento com pressão de rede.
- Dispensador hidráulico de abrilhantador de série.

## Dados técnicos

| | | |
|---|---|---|
| Produtividade teórica máxima (1) | Cestos/h | 30 |
| Dimensões (2) | mm | 576x605x835 |
| Peso líquido | Kg | 55 |
| Capacidade do tanque | L | 20 |
| Capacidade da caldeira | L | 7 |
| Potência do aquecedor do tanque | kW | 2,8 |
| Potência do aquecedor da caldeira | kW | 2,8 |
| Potência da bomba de lavagem | kW | 0,68 |
| Potência da bomba de drenagem | kW | 0,04 |
| Potência total | kW | 3,48 |
| Amperes totais | A | 16 |
| Ligação | Sim/Alt | Alternativa |
| Tensão | V | 220-240 1N~ |
| Pressão da água de abastecimento mín.-máx. | bar | 2-4 |
| Temperatura da água de abastecimento máx. | ºC | 60 |
| Nível de proteção contra a água | IPX | 3 |

## Programas

| PROGRAMA | DESCRIÇÃO | CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) (3) | DURAÇÃO (S) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (ºC) | TEMPERATURA DE ENXAGUA-MENTO (ºC) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Programas padrão** | | | | | |
| P1 | Padrão | 2,2 | 120 | 60 | 85 |
| P2 | Intenso | 2,2 | 180 | 60 | 85 |

## Códigos e preços

| | MODELO | CÓDIGO 50HZ | € | CÓDIGO 60HZ | € | MOSTRADORES LED (T) | BOMBA DE DRENAGEM (B) | DISPENSADOR DE DETERGENTE (D) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | WUC-500 | 19104935 | - | 19110643 | - | | | |
| | WUC-500 B | 19109540 | - | 19110644 | - | | x | |
| | WUC-500 D | 19109541 | - | 19110645 | - | | | x |
| STOCK | WUC-500 B D | 19110525 | - | 19110646 | - | | x | x |
| | WUC-500 T | 19105590 | - | 19110647 | - | x | | |
| | WUC-500 T B | 19110526 | - | 19110648 | - | x | x | |
| | WUC-500 T D | 19110527 | - | 19110649 | - | x | | x |
| | WUC-500 T B D | 19110528 | - | 19110650 | - | x | x | x |

## Opções

| DESCRIÇÃO | ABREVIATURA | € |
|---|---|---|
| Braços de lavagem/enxaguamento de aço inoxidável (4) | X | - |
| Dupla parede (5) | P | - |
| Cesto de varas para artigos de vidro 19107616 (6) | R | - |
| Ficha Reino Unido (tipo G) (7) | CI | - |
| Modelo australiano (8) | AU | - |

## Acessórios padrão

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cesto para artigos de vidro 19000484 | un. | 1 |
| | Cesto de pratos 19000487 | un. | 1 |
| | Espaço para talheres 19000792 | un. | 1 |

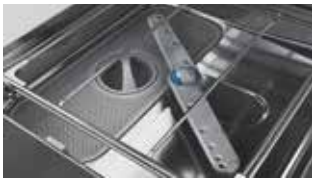
(1) Abastecimento de água quente a 50°C.
(2) Altura ajustável (+25/+0 mm).
(3) Consumo para uma pressão de água de abastecimento de 2 bar. A pressões mais elevadas aumentará o consumo.
(4) Inclui filtros de superfície do tanque em aço inoxidável (SF).
(5) Aumenta a largura da máquina em 20 mm, 10 mm de cada lado.
(6) Esta opção elimina os acessórios padrão.
(7) Redução de potência para limitar o consumo a 13A.
(8) Inclui ficha australiana (tipo I) e aprovação de marca de água.

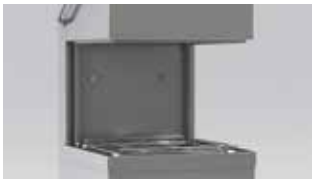
# Lava-louças de capota 500x500

FagorKonnect Foodservice

## Características gerais

- Mostrador de cristais líquidos (TFT) a cores retroiluminado de 2,8" e mostrador tátil capacitivo.
- Tanque completamente estampado sem soldas ou bordos afiados.
- Capota dupla parede com isolamento termoacústico e canais de metal para reduzir o esforço de elevação e o nível de ruído.
- Máxima visibilidade graças à posição superior do painel de controlo.
- Sistema de filtragem triplo por etapas. Filtro de superfície do tanque em compósito de série, e cesto de recolha de resíduos.
- Caldeira com isolamento.
- Bomba de lavagem de fluxo duplo com soft-start.
- Braços de lavagem/enxaguamento superior e inferior Duo-KLIP feitos de material compósito.
- Bomba de enxaguamento, bomba de drenagem e dispensador de abrilhantador peristáltico de série.
- Thermostop.
- Multipower de série.





## Dados técnicos

| | | |
|---|---|---|
| Produtividade teórica máxima (1) | Cestos/h | 60 |
| Dimensões (2) | mm | 630x750x1.545 |
| Dimensões com pega | mm | 715x935 |
| Altura com capota aberta | mm | 2.030 |
| Altura com recuperação de energia (RC) | mm | 1.975 |
| Peso líquido | Kg | 116 |
| Peso líquido com recuperação de energia (RC) | Kg | 135 |
| Capacidade do tanque | L | 28 |
| Capacidade da caldeira | L | 10 |
| Potência do aquecedor do tanque | kW | 2,1 |
| Potência do aquecedor da caldeira | kW | 9 |
| Potência da bomba de lavagem | kW | 0,75 |
| Potência da bomba de enxaguamento | kW | 0,13 |
| Potência da bomba de drenagem | kW | 0,1 |
| Potência total | kW | Multipower |
| Amperes totais | A | |
| Ligação | Sim/Alt | |
| Tensão | V | |
| Pressão da água de abastecimento mín.-máx. | bar | 1-4 |
| Temperatura da água de abastecimento máx. | ºC | 60 |
| Temperatura da água de abastecimento máx. modelos RC e S | ºC | 25 |
| Nível de proteção contra a água | IPX | 4 |

## Programas

| PROGRAMA | DESCRIÇÃO | CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) | DURAÇÃO (S) (3) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (ºC) | TEMPERATURA DE ENXAGUA-MENTO (ºC) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Programas para LOUÇA - de série** | | | | | |
| | Leve | 2,3 | 60 | 60 | 85 |
| | Padrão | 2,6 | 90 | 60 | 85 |
| | Intenso | 3 | 180 | 60 | 85 |
| | Estendido | 3 | 480 | 60 | 85 |
| | Talheres | 3 | 300 | 65 | 85 |
| **Programas adicionais** | | | | | |
| Programas para ARTIGOS DE VIDRO | | | | | (4) |
| Programas para BAR | | | | | |

## Multipower

| TENSÃO (V) | PA-DRÃO | AMP. TOTAIS (A) | POTÊNCIA TOTAL (kW) | LIGAÇÃO (Sim/Alt) | POTÊNCIA DO TANQUE (kW) | POTÊNCIA DA CALDEIRA (kW) | POTÊNCIA DA BOMBA (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 220V-240V 1N~ | | 27,39 | 6,3 | Sim | 1,05 | 4,5 | 0,75 |
| 220V-240V 1N~ | | 35,43 | 8,15 | Sim | 1,4 | 6 | 0,75 |
| **380V-415V 3N~** | **x** | **19,35** | **11,85** | **Sim** | **2,1** | **9** | **0,75** |
| 220V-240V 3~ | | 31,12 | 11,85 | Sim | 2,1 | 9 | 0,75 |

## Códigos e preços

| | MODELO | CÓDIGO 50HZ | € | CÓDIGO 60HZ | € | BOMBA DE ENXAGUAMENTO | RECUPERAÇÃO DE ENERGIA (RC) | AMACIADOR INTELIGENTE (S) | BOMBA DE DRENAGEM (B) | DISPENSADOR DE DETERGENTE (D) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | WHA-503 | 19105006 | - | 19110651 | - | X | | | X | |
| STOCK | WHA-503 D | 19108744 | - | 19110652 | - | X | | | X | X |
| | WHA-503 RC | 19109461 | - | 19110653 | - | X | X | | X | |
| | WHA-503 RC D | 19110529 | - | 19110654 | - | X | X | | X | X |
| | WHA-503 S | 19109460 | - | 19110655 | - | X | | X | X | |
| STOCK | WHA-503 S D | 19105482 | - | 19110656 | - | X | | X | X | X |
| | WHA-503 S RC | 19107905 | - | 19110657 | - | X | X | X | X | |
| STOCK | WHA-503 S RC D | 19110530 | - | 19110658 | - | X | X | X | X | X |

## Opções

| DESCRIÇÃO | ABREVIATURA | € |
|---|---|---|
| Braços de lavagem/enxaguamento de aço inoxidável | X | - |
| Filtro de superfície em aço inoxidável | SF | - |
| Cesto de varas para artigos de vidro 19107616 (5) | R | - |
| Conectividade | K | - |
| Sensorização (6) | Z | - |
| Modelo australiano (7) | AU | - |
| Marítimo (8) | 400V-440V 3~ | - |

## Acessórios padrão

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cesto para artigos de vidro 19000484 | un. | 1 |
| | Cesto de pratos 19000487 | un. | 1 |
| | Espaço para talheres 19000792 | un. | 1 |

(1) Abastecimento de água fria a 15ºC.
(2) Altura ajustável (-20/+50 mm).
(3) Em modelos com sistema de recuperação de energia (RC), o tempo do ciclo é prolongado em aproximadamente 30s.
(4) O segundo enxaguamento é feito com água fria, desligando o elemento de aquecimento da caldeira.
(5) Esta opção elimina os acessórios padrão.
(6) Padrão em modelos com amaciador de água (S) ou Sistema de recuperação de energia (RC).
(7) Inclui aprovação de marca de água.
(8) Selecione a máquina com a frequência apropriada e adicione a opção.

# Lava-louças de capota 500x500

FagorKonnect Foodservice

## Características gerais

- Mostrador de cristais líquidos (TFT) a cores retroiluminado de 2,8" e teclado de membrana de cinco botões.
- Tanque completamente estampado sem soldas ou bordos afiados.
- Capota simple parede, que desliza suavemente em canais de metal que reduzem o esforço de elevação e o nível de ruído.
- Sistema de filtragem duplo por etapas. Filtro de superfície de tanque em compósito de série.
- Caldeira com isolamento.
- Bomba de lavagem de fluxo duplo com soft-start.
- Braços de lavagem/enxaguamento superior e inferior Duo-KLIP feitos de material compósito.
- Dispensador de abrilhantador hidráulico (em modelos com pressão de rede WHP-502) ou peristáltico (em modelos com bomba de drenagem WHP-503) de série.
- Thermostop em modelos com bomba de drenagem (WHP-503).
- Multipower de série.

## Dados técnicos

| | | |
|---|---|---|
| Produtividade teórica máxima (1) | Cestos/h | 60 |
| Dimensões (2) | mm | 630x750x1.480 |
| Dimensões com pega | mm | 715x935 |
| Altura com capota aberta | mm | 1.960 |
| Altura com recuperação de energia (RC) | mm | 1.975 |
| Peso líquido | Kg | 97 |
| Peso líquido com recuperação de energia (RC) | Kg | 113 |
| Capacidade do tanque | L | 33 |
| Capacidade da caldeira em modelos WHP-502 | L | 9 |
| Capacidade da caldeira em modelos WHP-503 | L | 10 |
| Potência do aquecedor do tanque | kW | 4,5 |
| Potência do aquecedor da caldeira | kW | 9 |
| Potência da bomba de lavagem | kW | 0,75 |
| Potência da bomba de enxaguamento | kW | 0,13 |
| Potência da bomba de drenagem | kW | 0,1 |
| Potência total | kW | Multipower |
| Amperes totais | A | |
| Ligação | Sim/Alt | |
| Tensão | V | |
| Pressão da água de abastecimento mín. - máx. em WHP-502 | bar | 2-4 |
| Pressão da água de abastecimento mín. - máx. em WHP-502 S / S RC | bar | 3-4 |
| Pressão da água de abastecimento mín. - máx. em modelos WHP-503 | bar | 1-4 |
| Temperatura da água de abastecimento máx. | ºC | 60 |
| Temperatura da água de abastecimento máx. modelos RC | ºC | 25 |
| Nível de proteção contra a água | IPX | 4 |

## Programas

| PROGRAMA | DESCRIÇÃO | CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) (3) | DURAÇÃO (S) (4) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (ºC) | TEMPERATURA ENXAGUAMENTO (ºC) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Programas para LOUÇA - de série** | | | | | |
| | Leve | 2,3 | 60 | 60 | 85 |
| | Padrão | 2,6 | 90 | 60 | 85 |
| | Intenso | 3 | 180 | 60 | 85 |
| | Prolongado | 3 | 480 | 60 | 85 |
| | Talheres | 3 | 300 | 65 | 85 |
| **Programas adicionais** | | | | | |
| Programas para ARTIGOS DE VIDRO | | | | | (5) |
| Programas para BAR | | | | | |

## Multipower

| TENSÃO (V) | PA-DRÃO | AMP. TOTAIS (A) | POTÊNCIA TOTAL (kW) | LIGAÇÃO (Sim/Alt) | POTÊNCIA DO TANQUE (kW) | POTÊNCIA DA CALDEIRA (kW) | POTÊNCIA DA BOMBA (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 220V-240V 1N~ | | 22,83 | 5,25 | Alt | 2,25 | 4,5 | 0,75 |
| 220V-240V 1N~ | | 29,35 | 6,75 | Alt | 3 | 6 | 0,75 |
| 220V-240V 1N~ | | 32,61 | 7,5 | Sim | 2,25 | 4,5 | 0,75 |
| 220V-240V 1N~ | | 42,39 | 9,75 | Sim | 3 | 6 | 0,75 |
| 380V-415V 3N~ | | 16,30 | 9,75 | Alt | 4,5 | 9 | 0,75 |
| **380V-415V 3N~** | **x** | **22,83** | **14,25** | **Sim** | **4,5** | **9** | **0,75** |
| 220V-240V 3~ | | 25,85 | 9,75 | Alt | 4,5 | 9 | 0,75 |
| 220V-240V 3~ | | 37,15 | 14,25 | Sim | 4,5 | 9 | 0,75 |

## Códigos e preços

| | MODELO | CÓDIGO 50HZ | € | CÓDIGO 60HZ | € | BOMBA DE ENXAGUAMENTO | RECUPERAÇÃO DE ENERGIA (RC) | AMACIADOR INTELIGENTE (S) | BOMBA DE DRENAGEM (B) | DISPENSADOR DE DETERGENTE (D) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | WHP-502 | 19104995 | - | 19110659 | - | | | | | |
| | WHP-502 B | 19105442 | - | 19110660 | - | | | | x | |
| | WHP-502 D | 19109453 | - | 19110661 | - | | | | | x |
| STOCK | WHP-502 B D | 19110531 | - | 19110662 | - | | | | x | x |
| STOCK | WHP-502 RC | 19109455 | - | 19110663 | - | | x | | | |
| | WHP-502 RC B | 19110532 | - | 19110664 | - | | x | | x | |
| | WHP-502 RC D | 19110533 | - | 19110665 | - | | x | | | x |
| | WHP-502 RC B D | 19110534 | - | 19110666 | - | | x | | x | x |
| | WHP-502 S B | 19109454 | - | 19110668 | - | | | x | x | |
| | WHP-502 S B D | 19110537 | - | 19110670 | - | | | x | x | x |
| | WHP-502 S RC B | 19110539 | - | 19110672 | - | | x | x | x | |
| | WHP-502 S RC B D | 19110541 | - | 19110674 | - | | x | x | x | x |
| STOCK | WHP-503 | 19104996 | - | 19110675 | - | x | | | | |
| | WHP-503 B | 19108550 | - | 19110676 | - | x | | | x | |
| | WHP-503 D | 19109456 | - | 19110677 | - | x | | | | x |
| STOCK | WHP-503 B D | 19110542 | - | 19110678 | - | x | | | x | x |
| | WHP-503 RC | 19109459 | - | 19110679 | - | x | x | | | |
| | WHP-503 RC B | 19110543 | - | 19110680 | - | x | x | | x | |
| | WHP-503 RC D | 19110544 | - | 19110681 | - | x | x | | | x |
| | WHP-503 RC B D | 19110545 | - | 19110682 | - | x | x | | x | x |
| | WHP-503 S B | 19109457 | - | 19110684 | - | x | | x | x | |
| | WHP-503 S B D | 19110548 | - | 19110686 | - | x | | x | x | x |
| | WHP-503 S RC B | 19110550 | - | 19110688 | - | x | x | x | x | |
| | WHP-503 S RC B D | 19110552 | - | 19110690 | - | x | x | x | x | x |

## Opções

| DESCRIÇÃO | ABREVIATURA | € |
|---|---|---|
| Braços de lavagem/enxaguamento de aço inoxidável | X | - |
| Filtro de superfície em aço inoxidável | SF | - |
| Dupla parede | P | - |
| Cesto de varas para artigos de vidro 19107616 (6) | R | - |
| Conectividade | K | - |
| Sensorização (7) | Z | - |
| Modelo australiano (8) | AU | - |
| Marine (9) | 400V-440V 3~ | - |

## Acessórios padrão

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cesto para artigos de vidro 19000484 | un. | 1 |
| | Cesto de pratos 19000487 | un. | 1 |
| | Espaço para talheres 19000792 | un. | 1 |

(1) Abastecimento de água fria a 15ºC.
(2) Altura ajustável (-20/+50 mm).
(3) Em modelos com pressão de rede (WHP-502), o consumo pode variar em função da pressão da água de alimentação. Consumo de água por programa (2 bar): 2,2/ 2,4/ 2,8/ 2,8/ 2,8/ 2,8 l/ciclo.
(4) Em modelos com sistema de recuperação de energia (RC), o tempo do ciclo é prolongado em aproximadamente 30s.
(5) O segundo enxaguamento é feito com água fria, desligando o elemento de aquecimento da caldeira.
(6) Esta opção elimina os acessórios padrão.
(7) Padrão em modelos com amaciador de água (S) ou Sistema de recuperação de energia (RC).
(8) Inclui aprovação de marca de água.
(9) Selecione a máquina com a frequência apropriada e adicione a opção.

# Lava-louças de capota 500x500

## Características gerais

- Interface eletromecânica com botões robustos retroiluminados. Modelos "T" com mostradores LED de dois dígitos.
- Tanque completamente estampado sem soldas ou bordos afiados.
- Capota simple parede, que desliza suavemente em canais de metal que reduzem o esforço de elevação e o nível de ruído.
- Sistema de filtragem duplo por etapas. Filtro de superfície de tanque em compósito de série.
- Bomba de lavagem de fluxo duplo com soft-start.
- Braços de lavagem/enxaguamento superior e inferior Duo-KLIP feitos de material compósito.
- Enxaguamento com pressão de rede.
- Dispensador hidráulico de abrilhantador de série.

## Dados técnicos

| | | |
|---|---|---|
| Produtividade teórica máxima (1) | Cestos/h | 40 |
| Dimensões (2) | mm | 630x750x1.480 |
| Dimensões com pega | mm | 715x935 |
| Altura com capota aberta | mm | 1.960 |
| Altura com recuperação de energia (RC) | mm | 1.975 |
| Peso líquido | Kg | 97 |
| Peso líquido com recuperação de energia (RC) | Kg | 113 |
| Capacidade do tanque | L | 33 |
| Capacidade da caldeira | L | 9 |
| Potência do aquecedor do tanque | kW | 3 |
| Potência do aquecedor da caldeira | kW | 6 |
| Potência da bomba de lavagem | kW | 0,75 |
| Potência da bomba de enxaguamento | kW | 0,13 |
| Potência da bomba de drenagem | kW | 0,1 |
| Potência total | kW | Opções de tensão e potência |
| Amperes totais | A | |
| Ligação | Sim/Alt | |
| Tensão | V | |
| Pressão da água de abastecimento mín. - máx. | bar | 2-4 |
| Temperatura da água de abastecimento máx. | ºC | 60 |
| Temperatura da água de abastecimento máx. modelos RC | ºC | 25 |
| Nível de proteção contra a água | IPX | 4 |

## Programas

| PROGRAMA | DESCRIÇÃO | CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) (3) | DURAÇÃO (S) (4) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (ºC) | TEMPERATURA DE ENXAGUA-MENTO (ºC) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Programas padrão** | | | | | |
| P1 | Leve | 2,2 | 90 | 60 | 85 |
| P2 | Padrão | 2,2 | 120 | 60 | 85 |
| P3 | Intenso | 2,2 | 180 | 60 | 85 |
| | Prolongado | 2,2 | 480 | 60 | 85 |

## Opções de tensão e potência

| TENSÃO (V) | PA-DRÃO | AMP. TOTAIS (A) | POTÊNCIA TOTAL (kW) | LIGAÇÃO (Sim/Alt) | POTÊNCIA DO TANQUE (kW) | POTÊNCIA DA CALDEIRA (kW) | POTÊNCIA DA BOMBA (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 380V-415V 3N~ | | 11,96 | 6,75 | Alt | 3 | 6 | 0,75 |
| **380V-415V 3N~** | **x** | **16,3** | **9,75** | **Sim** | **3** | **6** | **0,75** |
| 220V-240V 3~ | | 18,32 | 6,75 | Alt | 3 | 6 | 0,75 |
| 220V-240V 3~ | | 25,85 | 9,75 | Sim | 3 | 6 | 0,75 |

## Códigos e preços

| | MODELO | CÓDIGO 50HZ | € | CÓDIGO 60HZ | € | RECUPERAÇÃO DE ENERGIA (RC) | MOSTRADORES LED (T) | BOMBA DE DRENAGEM (B) | DISPENSADOR DE DETERGENTE (D) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | WHC-502 | 19103824 | - | 19110691 | - | | | | |
| | WHC-502 B | 19109394 | - | 19110692 | - | | | x | |
| | WHC-502 D | 19109401 | - | 19110693 | - | | | | x |
| STOCK | WHC-502 B D | 19110553 | - | 19110694 | - | | | x | x |
| | WHC-502 T | 19105440 | - | 19110695 | - | | x | | |
| | WHC-502 T B | 19110554 | - | 19110696 | - | | x | x | |
| | WHC-502 T D | 19110555 | - | 19110697 | - | | x | | x |
| | WHC-502 T B D | 19110556 | - | 19110698 | - | | x | x | x |
| | WHC-502 T RC | 19109445 | - | 19110699 | - | x | x | | |
| | WHC-502 T RC B | 19110557 | - | 19110700 | - | x | x | x | |
| | WHC-502 T RC D | 19110558 | - | 19110701 | - | x | x | | x |
| | WHC-502 T RC B D | 19110559 | - | 19110702 | - | x | x | x | x |

## Opções

| DESCRIÇÃO | ABREVIATURA | € |
|---|---|---|
| Braços de lavagem e enxaguamento de aço inoxidável | X | - |
| Filtro de superfície em aço inoxidável | SF | - |
| Dupla parede | P | - |
| Cesto de varas para artigos de vidro 19107616 (5) | R | - |
| Modelo australiano (6) | AU | - |

## Acessórios padrão

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cesto para artigos de vidro 19000484 | un. | 1 |
| | Cesto de pratos 19000487 | un. | 1 |
| | Espaço para talheres 19000792 | un. | 1 |

(1) Abastecimento de água fria a 15ºC.
(2) Altura ajustável (-20/+50 mm).
(3) Consumo para uma pressão de água de abastecimento de 2 bar. A pressões mais elevadas aumentará o consumo.
(4) Em modelos com sistema de recuperação de energia (RC), o tempo do ciclo é prolongado em aproximadamente 30s.
(5) Esta opção elimina os acessórios padrão.
(6) Inclui aprovação de marca de água.

# Lava-louças de abertura frontal 500x500

FagorKonnect Foodservice

## Características gerais

- Mostrador de cristais líquidos (TFT) a cores retroiluminado de 2,8" e teclado de membrana de cinco botões.
- Tanque estampado com inclinação para uma drenagem completa.
- Guias de cesto estampadas.
- A máquina é construída com dupla parede integral.
- Sistema de filtragem triplo por etapas. Filtros de superfície de tanque em aço inoxidável de série.
- Caldeira com isolamento.
- Bomba de lavagem de fluxo duplo com soft-start.
- Braços de lavagem/enxaguamento superior e inferior Duo-KLIP feitos de aço inoxidável.
- Bomba de enxaguamento e dispensador de abrilhantador peristáltico de série.
- Thermostop.

## Dados técnicos

| | | |
|---|---|---|
| Produtividade teórica máxima (1) | Cestos/h | 40 |
| Dimensões (2) | mm | 596x605x835 |
| Peso líquido | Kg | 58 |
| Capacidade do tanque | L | 20 |
| Capacidade da caldeira | L | 7 |
| Potência do aquecedor do tanque | kW | 4,5 |
| Potência do aquecedor da caldeira | kW | 5,6 |
| Potência da bomba de lavagem | kW | 0,68 |
| Potência da bomba de enxaguamento | kW | 0,13 |
| Potência da bomba de drenagem | kW | 0,04 |
| Potência total | kW | Opções de tensão e potência |
| Amperes totais | A | |
| Ligação | Sim/Alt | |
| Tensão | V | |
| Pressão da água de abastecimento mín. - máx. | bar | 1-4 |
| Temperatura da água de abastecimento máx. | ºC | 60 |
| Nível de proteção contra a água | IPX | 3 |

## Programas

| PROGRAMA | DESCRIÇÃO | CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) | DURAÇÃO (S) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (ºC) | TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (ºC) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Programas padrão** | | | | | |
| | Leve | 2,1 | 90 | 60 | 85 |
| | Padrão | 2,3 | 120 | 60 | 85 |
| $A^{30}_{0}$ | Programa sanitário de acordo com UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=30. | 2,3 | automática | 72 | 85 |
| $A^{60}_{0}$ | Programa sanitário de acordo com UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=60. | 2,9 | automática | 72 | 85 |

## Opções de tensão e potência

| TENSÃO (V) | PADRÃO | AMP. TOTAIS (A) | POTÊNCIA TOTAL (kW) | LIGAÇÃO (Sim/Alt) | POTÊNCIA DO TANQUE (kW) | POTÊNCIA DA CALDEIRA (kW) | POTÊNCIA DA BOMBA (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **380V-415V 3N~** | **x** | **17,59** | **10,78** | **Sim** | **4,5** | **5,6** | **0,68** |
| 220V-240V 3~ | | 28,31 | 10,78 | Sim | 4,5 | 5,6 | 0,68 |

## Códigos e preços

| MODELO | CÓDIGO 50HZ | € | CÓDIGO 60HZ | € | BOMBA DE ENXAGUAMENTO | BOMBA DE DRENAGEM (B) | DISPENSADOR DE DETERGENTE (D) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| WUP-503 SN | 19105091 | - | 19110703 | - | x | | |
| WUP-503 SN B | 19110560 | - | 19110704 | - | x | x | |
| WUP-503 SN D | 19110561 | - | 19110705 | - | x | | x |
| WUP-503 SN B D | 19110562 | - | 19110706 | - | x | x | x |

## Opções

| DESCRIÇÃO | ABREVIATURA | € |
|---|---|---|
| Cesto de varas para artigos de vidro 19107616 (3) | R | - |
| Conectividade | K | - |
| Sensorização | Z | - |
| Modelo australiano (4) | AU | - |

## Acessórios padrão

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cesto para artigos de vidro 19000484 | un. | 1 |
| | Cesto de pratos 19000487 | un. | 1 |
| | Espaço para talheres 19000792 | un. | 1 |

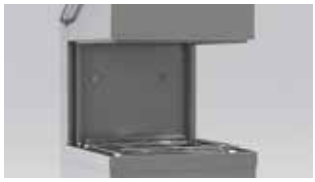
(1) Abastecimento de água fria a 15ºC.
(2) Altura ajustável (+25/+0 mm).
(3) Esta opção elimina os acessórios padrão.
(4) Inclui aprovação de marca de água.

# Lava-louças de capota 500x500

FagorKonnect Foodservice

## Características gerais

- Mostrador de cristais líquidos (TFT) a cores retroiluminado de 2,8" e teclado de membrana de cinco botões.
- Tanque completamente estampado sem soldas ou bordos afiados.
- Capota dupla parede com isolamento termoacústico e canais de metal que reduzem o esforço de elevação e o nível de ruído.
- Sistema de filtragem duplo por etapas. Filtro de superfície em aço inoxidável de série.
- Caldeira com isolamento.
- Bomba de lavagem de fluxo duplo com soft-start.
- Braços de lavagem/enxaguamento superior e inferior Duo-KLIP feitos de aço inoxidável.
- Bomba de enxaguamento e dispensador de abrilhantador peristáltico de série.
- Thermostop.



## Dados técnicos

| | | |
|---|---|---|
| Produtividade teórica máxima (1) | Cestos/h | 60 |
| Dimensões (2) | mm | 630x750x1.480 |
| Dimensões com pega | mm | 715x935 |
| Altura com capota aberta | mm | 1.960 |
| Altura com recuperação de energia (RC) | mm | 1.975 |
| Peso líquido | Kg | 97 |
| Peso líquido com recuperação de energia (RC) | Kg | 113 |
| Capacidade do tanque | L | 33 |
| Capacidade da caldeira | L | 10 |
| Potência do aquecedor do tanque | kW | 4,5 |
| Potência do aquecedor da caldeira | kW | 9 |
| Potência da bomba de lavagem | kW | 0,75 |
| Potência da bomba de enxaguamento | kW | 0,13 |
| Potência da bomba de drenagem | kW | 0,1 |
| Potência total | kW | Opções de tensão e potência |
| Amperes totais | A | |
| Ligação | Sim/Alt | |
| Tensão | V | |
| Pressão da água de abastecimento mín. - máx. | bar | 1-4 |
| Temperatura da água de abastecimento máx. | ºC | 60 |
| Temperatura da água de abastecimento máx. modelos RC | ºC | 25 |
| Nível de proteção contra a água | IPX | 4 |

## Programas

| PROGRAMA | DESCRIÇÃO | CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) | DURAÇÃO (S) (3) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (ºC) | TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (ºC) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Programas padrão** | | | | | |
| | Leve | 2,1 | 60 | 60 | 85 |
| | Padrão | 2,3 | 90 | 60 | 85 |
| $A_0^{30}$ | Programa sanitário de acordo com UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=30. | 2,3 | automática | 74 | 85 |
| $A_0^{60}$ | Programa sanitário de acordo com UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=60. | 2,9 | automática | 74 | 85 |

## Opções de tensão e potência

| TENSÃO (V) | PADRÃO | AMP. TOTAIS (A) | POTÊNCIA TOTAL (kW) | LIGAÇÃO (Sim/Alt) | POTÊNCIA DO TANQUE (kW) | POTÊNCIA DA CALDEIRA (kW) | POTÊNCIA DA BOMBA (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **380V-415V 3N~** | **x** | **22,83** | **14,25** | **Sim** | **4,5** | **9** | **0,75** |
| 220V-240V 3~ | | 37,15 | 14,25 | Sim | 4,5 | 9 | 0,75 |

## Códigos e preços

| MODELO | CÓDIGO 50HZ | € | CÓDIGO 60HZ | € | BOMBA DE ENXAGUAMENTO | RECUPERAÇÃO DE ENERGIA (RC) | BOMBA DE DRENAGEM (B) | DISPENSADOR DE DETERGENTE (D) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| WHP-503 SN | 19110563 | - | 19110707 | - | x | | | |
| WHP-503 SN B | 19110564 | - | 19110708 | - | x | | x | |
| WHP-503 SN D | 19110565 | - | 19110709 | - | x | | | x |
| WHP-503 SN B D | 19110566 | - | 19110710 | - | x | | x | x |
| WHP-503 SN RC | 19108549 | - | 19110711 | - | x | x | | |
| WHP-503 SN RC B | 19110567 | - | 19110712 | - | x | x | x | |
| WHP-503 SN RC D | 19110568 | - | 19110713 | - | x | x | | x |
| WHP-503 SN RC B D | 19110569 | - | 19110714 | - | x | x | x | x |

## Opções

| DESCRIÇÃO | ABREVIATURA | € |
|---|---|---|
| Cesto de varas para artigos de vidro 19107616 (4) | R | - |
| Conectividade | K | - |
| Sensorização (5) | Z | - |
| Modelo australiano (6) | AU | - |
| Marítimo (7) | 400V-440V 3~ | - |

## Acessórios padrão

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cesto para artigos de vidro 19000484 | un. | 1 |
| | Cesto de pratos 19000487 | un. | 1 |
| | Espaço para talheres 19000792 | un. | 1 |

(1) Abastecimento de água fria a 15ºC.
(2) Altura ajustável (-20/+50 mm).
(3) Em modelos com sistema de recuperação de energia (RC), o tempo do ciclo é prolongado em aproximadamente 30s.

(4) Esta opção elimina os acessórios padrão.
(5) Padrão em modelos com Sistema de recuperação de energia (RC).
(6) Inclui aprovação de marca de água.
(7) Selecione a máquina com a frequência apropriada e adicione a opção.

# Acessórios

## Dispensador de detergente e kit de bomba de drenagem

| | MODELO | CÓDIGO | APLICA-SE A | DESCRIÇÃO | POTÊNCIA (KW) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | WAD | 19110571 | Máquinas de lavar copos, lava-louças de carregamento frontal e lava-louças de capota | Dispensador peristáltico de detergente | - | - |
| | WAB-GU | 19110572 | Máquinas de lavar copos e lava-louças de carregamento frontal | Kit de bomba de drenagem 50/60Hz | 0,04 | - |
| | WAB-H | 19110082 | Lava-louças de capota | Kit de bomba de drenagem 50/60Hz | 0,1 | - |

## Kit de sensor do nível baixo de abrilhantador/detergente

| | MODELO | CÓDIGO | APLICA-SE A | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | WALS | 19111334 | Gama Concept + e Advance com opção de sensorização (Z) | Kit de sensor do nível de abrilhantador/detergente (1 peça) | - |

## Kit de conectividade

| | MODELO | CÓDIGO | APLICA-SE A | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|---|---|
| FagorKonnect Foodservice | KIT FAGORKONNECT lavagem de talheres | 19110570 | Gama Concept + e Advance | Wi-Fi e Ethernet | - |

## Suportes

| | MODELO | CÓDIGO | APLICA-SE A | DESCRIÇÃO | DIMENSÕES | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | WAGB-S | 19105217 | Máquina de lavar copos | | 465x433x90 | - |
| | WAGB-XL | 19105218 | Máquina de lavar copos | Capacidade para 2 cestos 400x400 | 470x465x505 | - |
| | WAUB-XL | 19105219 | Lava-louças de carregamento frontal | Capacidade para 2 cestos 500x500 | 580x565x400 | - |

## Mesas para lava-louças de capota

- Bancada de trabalho feita de aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Bacia soldada 450 x 450 x 250 mm.
- Unidade de chuveiro não incluída, mas fornecida com um orifício para o seu encaixe.
- Orifício de separação com anel de lavagem de borracha preto com a bancada de trabalho, para eliminação de resíduos num caixote de lixo (não incluído).
- Anteparo contra salpicos 100 x 15 mm.
- Pernas de aço inoxidável quadradas 40 x 40 mm.
- Altura da moldura 850 mm com pernas de aço inoxidável de altura ajustável (-10 mm / + 50 mm).
- Fornecido desmontado.

## Mesas sem bacia

| DIMENSÕES (mm) | MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|
| 700x620x850 | WHTC-70 | 19104311 | - |
| 1.200x620x850 | WHTC-120 | 19105486 | - |

## Mesas sem bacia e com anteparo contra salpicos

| | DIREITO | | | ESQUERDO | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| DIMENSÕES | MODELO | CÓDIGO | € | MODELO | CÓDIGO | € |
| 700x740x850 | WHTW-70 R | 19104313 | - | WHTW-70 L | 19104312 | - |
| 1.200x740x850 | WHTW-120 R | 19104315 | - | WHTW-120 L | 19104314 | - |

## Mesas com bacia e anteparo contra salpicos

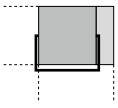
| | DIREITO | | | ESQUERDO | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **DIMENSÕES** (mm) | MODELO | CÓDIGO | € | MODELO | CÓDIGO | € |
| 700x740x850 | WHTWB-70 R | 19104319 | - | WHTWB-70 L | 19104318 | - |
| 1.200x740x850 | WHTWB-120 R | 19104321 | - | WHTWB-120 L | 19104320 | - |

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

| | DIREITO | | | ESQUERDO | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| DIMENSÕES (mm) | MODELO | CÓDIGO | € | MODELO | CÓDIGO | € |
| 1.200x740x850 | WHTWBS-120 R | 19104323 | - | WHTWBS-120 L | 19104322 | - |
| 1.500x740x850 | WHTWBS-150 R | 19104325 | - | WHTWBS-150 L | 19104324 | - |

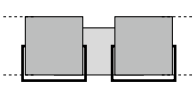
## Fecho lateral

WHSC-R



| DIREITO | | | ESQUERDO | | |
|---|---|---|---|---|---|
| MODELO | CÓDIGO | € | MODELO | CÓDIGO | € |
| WHSC-R | 19104327 | - | WHSC-L | 19104326 | - |

## Elemento de união para lava-louças de capota



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

# Tratamento de águas

## O que pode alcançar com o tratamento de água

A maior parte da água que sai da torneira parece perfeitamente pura, no entanto pode conter contaminantes invisíveis. Remover estes elementos tem uma influência decisiva na qualidade da água.

O cálcio e o magnésio (dureza) são eliminados e a vida útil do equipamento é significativamente prolongada, reduzindo as intervenções de manutenção e a utilização de detergentes e abrilhantadores.

| | AMACIADOR | OSMOSE INVERSA |
|---|---|---|
| EXCELENTE LAVAGEM | | X |
| POUPANÇA DE DETERGENTES | X | X |
| REDUZ O DESGASTE DE ARTIGOS DE VIDRO E CERÂMICA | | X |
| PROTEGE A MÁQUINA | X | X |
| ADEUS À SECAGEM MANUAL | | X |

## Métodos de tratamento da água

O tratamento da água ocorre principalmente de duas formas.

### AMACIADOR

O resultado obtido com a utilização do amaciador de água é a eliminação dos iões cálcio Ca2+ e magnésio Mg2+, responsáveis pela dureza da água. Isto impede eficazmente a formação de incrustações que, com o tempo, reduzem o desempenho das máquinas e causam avarias.

### OSMOSE INVERSA

Graças ao muito elevado grau de filtragem que caracteriza as máquinas de osmose inversa, é possível obter água com características de elevada qualidade. A água, ao passar por uma ou mais membranas, fica privada não só dos elementos que determinam a sua dureza, mas também de todas as substâncias contaminantes, responsáveis, por exemplo, por odores e sabores indesejados.

Para excelentes resultados e longos intervalos de manutenção, as duas tecnologias podem ser combinadas.

## Amaciadores de água manuais

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | CAPACIDADE DE REGENERAÇÃO (*) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19004690 | DESCALING KIT 12 L. | 1.050 litros entre 2 regenerações | Ø 185x560 mm | - |
| | 19004798 | DESCALING KIT 16 L. | 1.400 litros entre 2 regenerações | Ø 185x740 mm | - |

# Osmose inversa

## Grandes vantagens da osmose inversa:

- Reduz a utilização de detergente em até 60% e de abrilhantador em 70-100%.
- Faz o polimento de pratos, artigos de vidro e talheres, obtendo um resultado de lavagem sem manchas, pois não necessita de secagem após a lavagem.
- Prolonga a vida útil dos objetos de vidro e dos pratos, pois reduz a corrosão.
- Protege as máquinas, prolongando a sua vida.

**Condições da água de entrada:**

- Tipo de água de entrada: água potável.
- Temperatura da água de entrada: 5 °C - 35 °C.
- Fluxo mínimo: 400 l/h.
- Pressão de abastecimento: 1,5-6 bar.
- Condutividade máxima da água de entrada: 1200 µS / cm.
- Dureza máxima da água de entrada: até 35°f com pH abaixo de 8,5 e até 27°f com pH acima de 8,5.
- A partir de 10°dH, 15°dH ou 27°f, recomendamos a instalação de um sistema de amaciamento de água antes da osmose para evitar o bloqueio da membrana.
- Sistema de osmose inversa de alto fluxo.
- Instalação vertical ou horizontal.
- Fluxo: 120 l/h a 15°C.
- Taxa de recuperação de 25% até 60%.
- Taxa de rejeição típica: 95%.
- Ligação elétrica 230 V ~ 50/60Hz.
- Pré-filtro que reduz e elimina a turbidez da água, cloro, sabores e odores. A sua taxa de filtração nominal é de 5 mícrones.
- Instalação fácil.
- Alarme de troca de pré-filtro.
- Alarme de fuga de água.
- Alarme de pressão baixa à entrada do sistema.
- Válvula de derivação manual.

**APENAS VÁLIDO para: WGP-401, WUA-503, WUP-503, WHA-503 e WHP-503**

| MODELO | CÓDIGO | FLUXO 15ºC (L/H) | NÚMERO DE MEMBRANAS | TENSÃO (V) | FREQUÊNCIA (HZ) | POTÊNCIA (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| REVO-120 | 19076763 | 120 | 2 | 230 | 50 | 0,33 | 145 x 560 x 455 | - |

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| PREF-PACK6 | 19076764 | Embalagem de 6 unidades de cartuchos de ligação rápida com filtro de bloco de carvão extrudido | - |

# Lavadoras de utensílios

Lavadoras de utensílios ..... 209
Acessórios..... 212

# Lava-utensílios

WLP-61

WLP-62

WLP-63

WLP-70

WLP-130

- Mostrador LCD a cores retroiluminado de 5”.
- O tanque é estampado e inclinado para uma drenagem completa. A câmara de lavagem não possui tubos internos, bordos e furos onde a sujidade se possa acumular. No modelo WLP-61, o tanque é soldado.
- A máquina é construída com double-skin integral.
- Porta double-skin à prova de som e resistente ao calor.
- Porta contrabalançada e amortecida para abertura e fecho fáceis (exceto para o modelo WLP-61).
- Filtro de superfície do tanque em aço inoxidável, retém sujidade grosseira.
- Filtro de cesto em polipropileno, exceto nos modelos WLP-61, que se encontra numa posição de fácil acesso para que o operador o possa remover e esvaziar em poucos segundos.
- Filtro de aspiração em polipropileno que bloqueia a sujidade mais leve, protegendo a bomba de lavagem. No modelo WLP-61, filtro de aspiração dupla.
- Bomba de lavagem de fluxo duplo. 2 bombas no modelo WLP-130.
- Braços de lavagem inferiores e superiores de "3 raios” em aço inoxidável. No WLP-61, “2 raios” na parte inferior.
- Bomba de enxaguamento, bomba de drenagem, dispensador de abrilhantador peristáltico incorporado e dispensador de detergente peristáltico de série.
- Cesto de varas como acessório padrão.

## Dados técnicos

| DADOS TÉCNICOS | | WLP-61 | WLP-62 | WLP-63 | WLP-70 | WLP-130 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Produtividade teórica máxima | Cestos/h | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Dimensões | mm | 600x700x1.290 | 719x782x1.727 | 719x782x1.927 | 853x857x1.959 | 1.465x857x1.959 |
| Altura com a porta aberta | mm | - | 1.997 | 2.243 | 2.274 | 2.274 |
| Altura com recuperação de energia (RC) | mm | - | 1.956 | 2.156 | 2.187 | 2.187 |
| Altura utilizável | mm | 405 | 650 | 850 | 850 | 850 |
| Peso líquido | Kg | 71 | 148 | 173 | 181 | 301 |
| Peso líquido com recuperação de energia (RC) | Kg | - | 174 | 199 | 207 | 327 |
| Capacidade do tanque | L | 23 | 37 | 37 | 68 | 131 |
| Capacidade da caldeira | L | 6 | 12 | 12 | 12 | 17 |
| Potência do aquecedor do tanque | kW | 2,1 | 3 | 3 | 8 | 10,5 |
| Potência do aquecedor da caldeira | kW | 6 | 6 | 6 | 8 | 10,5 |
| Potência da bomba de lavagem | kW | 0,7 | 1,5 | 1,5 | 2,7 | 2,7x2 |
| Potência da bomba de enxaguamento | kW | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2x2 |
| Potência da bomba de drenagem | kW | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| Potência total | kW | 6,7 | 7,5 | 7,5 | 10,7 | 15,9 |
| Proteção de fusíveis | A | 16 | 16 | 16 | 25 | 32 |
| Ligação | Sim/Alt | Alternativa | Alternativa | Alternativa | Alternativa | Alternativa |
| Tensão | V | 380 V-415 V / 3N~ | 380 V-415 V / 3N~ | 380 V-415 V / 3N~ | 380 V-415 V / 3N~ | 380 V-415 V / 3N~ |
| Frequência | Hz | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Pressão da água de abastecimento mín.-máx. | bar | 1-6 | 1-6 | 1-6 | 1-6 | 1-6 |
| Temperatura da água de abastecimento mín.-máx. | ºC | 15-60 | 15-60 | 15-60 | 15-60 | 15-60 |
| Temperatura da água de abastecimento modelos RC mín.-máx. | ºC | - | 15-25 | 15-25 | 15-25 | 15-25 |
| Nível de proteção contra a água | IPX | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |

## Programas

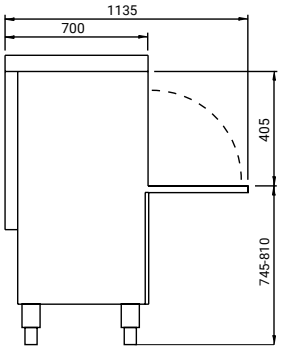
| PROGRAMA | DESCRIÇÃO | CONSUMO DE ÁGUA (L / CICLO) | | | | | DURAÇÃO (S) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (ºC) | TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (ºC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | WLP-61 | WLP-62 | WLP-63 | WLP-70 | WLP-130 | | | |
| **Programas padrão** | | | | | | | | | |
| Professional 2 | Leve | 2,4 | 3 | 3 | 4 | 6 | 120 | 55 | 80 |
| Professional 4 | Padrão | 3 | 3,5 | 3,5 | 6 | 8 | 240 | 60 | 82 |
| Professional 6 | Intenso | 3,5 | 3,5 | 3,5 | 6 | 8 | 360 | 65 | 85 |
| **Programas especiais** | | | | | | | | | |
| **Prolong** - Sujidade difícil, **Proeco** - Ciclo a baixa temperatura, **Proplates** - Ciclo para pratos, **Proactive 5** - Tachos e utensílios, **Proactive 7** - Tachos e utensílios | | | | | | | | | |
| **Programas de limpeza automática** | | | | | | | | | |
| **Proself** - Limpeza automática, **Proclean** - Limpeza automática e esvaziamento, **Prodrain** - Esvaziamento | | | | | | | | | |

## Códigos e preços

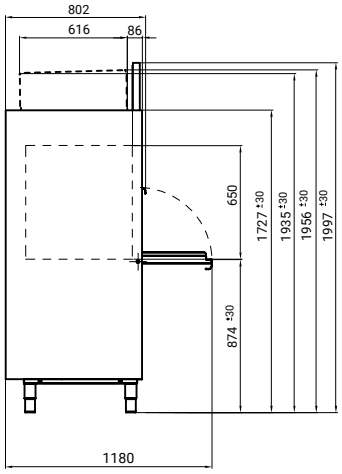
| MODELO | CÓDIGO 50HZ | BOMBA DE ENXAGUAMENTO BOMBA DE DRENAGEM DISP. DE DETERGENTE | RECUPERAÇÃO DE ENERGIA (RC) | € |
|---|---|---|---|---|
| WLP-61 | 19111090 | X | | - |
| WLP-62 | 19111092 | X | | - |
| WLP-62 RC | 19111094 | X | X | - |
| WLP-63 | 19111095 | X | | - |
| WLP-63 RC | 19111096 | X | X | - |
| WLP-70 | 19111097 | X | | - |
| WLP-70 RC | 19111098 | X | X | - |
| WLP-130 | 19111099 | X | | - |
| WLP-130 RC | 19111100 | X | X | - |

## Acessórios

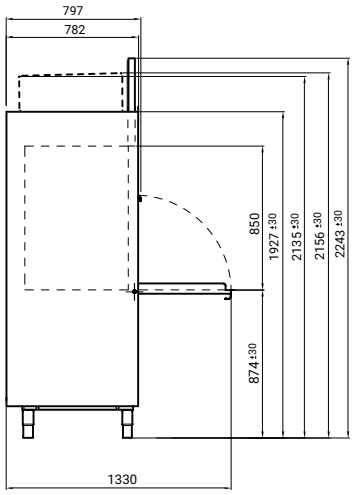
| CÓDIGO | DESCRIÇÃO | DIMENSÕES (MM) | € |
|---|---|---|---|
| Cestos | | | |
| 19023165 | Cesto para WLP-61 | 500x600 | - |
| 19010251 | Cesto para WLP-62 e WLP-63 | 560x630 | - |
| 19010252 | Cesto para WLP-70 | 700x700 | - |
| 19011085 | Cesto para WLP-130 | 1.320x700 | - |
| Outros acessórios | | | |
| 19010253 | Suporte de saco de pasteleiro | Ø 17 | - |
| 19010254 | Estrutura para 8 prateleiras, profundidade máx.: 40 mm | 500x500 | - |
| 19010255 | Recipiente para utensílios | 150x150 | - |



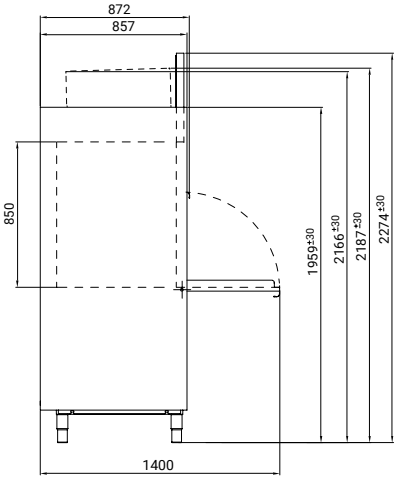

**WLP-61**




**WLP-62 (RC)**




**WLP-63 (RC)**




**WLP-70 (RC) / WLP-130 (RC)**

# Cesto arrastado

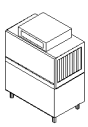
Compactas..... **213**
Modulares ..... **218**
Acessórios ..... **224**

# Cesto arrastado | Lava-louças compactas

## Características gerais

- Todos os principais componentes fabricados em aço inox aisi-304 anticorrosão: tanques, braços de lavagem e enxaguamento, bocais de enxaguamento, portas, sistema de arrasto de cestos, caldeira e tubagens metálicas.
- Portas de parede dupla com abertura ascendente.
- Bandejas com filtro da cuba em aço inox aisi-304, de fácil acesso e extração para limpeza e acesso à cuba.
- Filtro de segurança para aspiração da bomba.
- Caldeira de enxaguamento com isolamento térmico.
- Fácil acessibilidade para a instalação. Eletroválvula situada numa lateral (não é necessário retirar painéis para ligar a máquina).
- Quadro elétrico previsto para ligar facilmente doseadores de detergentes líquidos e sólidos, abrilhantador, micros de fim de ciclo, botão de emergência suplementar.
- Braços de lavagem facilmente desmontáveis em grupo, para limpeza, com uma tampa em cada braço que permite o acesso para limpar o seu interior.
- Bocais de enxaguamento facilmente desmontáveis e extraíveis.
- Sistema eletrónico de regulação de velocidades mediante variador de frequência.
- Controlo eletrónico de temperaturas configurável:
  - Lavagem (50 ÷ 65 ºc)
  - Enxaguamento (70 ÷ 85 ºc)
- Garantia de enxaguamento a 85 ºc.
- Regulador de pressão para controlo do caudal.
- Botão de emergência incorporado.
- Sistema de proteção extra anti-entalamento na entrada, montado no acessório anti-salpicos as-260 (opcional).
- Sistema de bloqueio de porta aberta.
- Sistema de proteção ipx4.
- Sistema de deteção de bloqueio do carro de arrasto e função de retrocesso automático.
- Sistema de lavagem de grande potência com 4 braços de lavagem superiores e 4 inferiores.
- 3 Programas de lavagem: profundo, médio e alta capacidade.
- Enxaguamento de efeito duplo.
- Sistema economizador de energia: reduz o consumo, detendo o funcionamento das bombas, e passando o aquecimento de enxaguar ao modo “stand-by” (70 ºc).
- Temporizador automático que desativa o motor de arrasto ao fim de um período de inatividade pré-fixado 10 minutos).
- Sistema economizador de energia na lavagem: a lavagem não arranca até detetar a passagem do cesto.
- Sistema economizador de enxaguamento. O enxaguamento acaba quando o cesto terminar de passar, poupando água e energia.
- Inclui micro de final de ciclo.

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

| | MODELO | HZ | CÓDIGO | ENTRADA (*) | AGUA REDE | PROGRAMAS (CESTOS/H) PROFUNDO | MÉDIO | ALTA CAPACIDADE | ZONAS INTERNAS (**) | CONSUMO DE AGUA (L/H) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | CCO-120-L-HW | 50 | 19048203 | L | >50º | 80 | 100 | 120 | LP + A | 210 | 19.45 | 1,180 x 790 x 1,550 | - |
| | | 60 | 19048571 | | | | | | | | | | |
| | CCO-120-R-HW | 50 | 19048204 | R | | | | | | | | | |
| | | 60 | 19048573 | | | | | | | | | | |
| | CCO-120-L-CW | 50 | 19045325 | L | <50º | 80 | 100 | 120 | LP + A | 210 | 28.45 | 1,180 x 790 x 1,550 | - |
| | | 60 | 19048217 | | | | | | | | | | |
| | CCO-120-R-CW | 50 | 19046527 | R | | | | | | | | | |
| | | 60 | 19047158 | | | | | | | | | | |

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

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

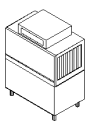
CONCEPT

# Cesto arrastado | Lava-louças compactas

## Características gerais

- Todos os principais componentes fabricados em aço inox aisi-304 anticorrosão: tanques, braços de lavagem e enxaguamento, bocais de enxaguamento, portas, sistema de arrasto de cestos, caldeira e tubagens metálicas.
- Portas de parede dupla com abertura ascendente.
- Bandejas com filtro da cuba em aço inox aisi-304, de fácil acesso e extração para limpeza e acesso à cuba.
- Filtro de segurança para aspiração da bomba.
- Caldeira de enxaguamento com isolamento térmico.
- Fácil acessibilidade para a instalação. Eletroválvula situada numa lateral (não é necessário retirar painéis para ligar a máquina).
- Quadro elétrico previsto para ligar facilmente doseadores de detergentes líquidos e sólidos, abrilhantador, micros de fim de ciclo, botão de emergência suplementar.
- Braços de lavagem facilmente desmontáveis em grupo, para limpeza, com uma tampa em cada braço que permite o acesso para limpar o seu interior.
- Bocais de enxaguamento facilmente desmontáveis e extraíveis.
- Sistema eletrónico de regulação de velocidades mediante variador de frequência.
- Controlo eletrónico de temperaturas configurável:
  - Lavagem (50 ÷ 65 ºC)
  - Enxaguamento (70 ÷ 85 ºC)
- Garantia de enxaguamento a 85 ºc.
- Regulador de pressão para controlo do caudal.
- Botão de emergência incorporado.
- Sistema de proteção extra anti-entalamento na entrada, montado no acessório anti-salpicos as-260 (opcional).
- Sistema de bloqueio de porta aberta.
- Sistema de proteção ipx4.
- Sistema de deteção de bloqueio do carro de arrasto e função de retrocesso automático.
- Sistema de lavagem de grande potência com 4 braços de lavagem superiores e 4 inferiores.
- 3 Programas de lavagem: profundo, médio e alta capacidade.
- Enxaguamento de efeito duplo.
- Sistema economizador de energia: reduz o consumo, detendo o funcionamento das bombas, e passando o aquecimento de enxaguar ao modo “stand-by” (70 ºc).
- Temporizador automático que desativa o motor de arrasto ao fim de um período de inatividade pré-fixado 10 minutos).
- Sistema economizador de energia na lavagem: a lavagem não arranca até detetar a passagem do cesto.
- Sistema economizador de enxaguamento. O enxaguamento acaba quando o cesto terminar de passar, poupando água e energia.
- Inclui micro de final de ciclo.

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

| | MODELO | HZ | CÓDIGO | ENTRADA (*) | AGUA REDE | PROGRAMAS (CESTOS/H) PROFUNDO | MÉDIO | ALTA CAPACIDADE | ZONAS INTERNAS (**) | CONSUMO DE AGUA (L/H) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | CCO-160-L-HW | 50 | 19048233 | L | >50º | 100 | 130 | 160 | LP + A | 240 | 22,45 | 1.180 x 790 x 1.550 | - |
| | | 60 | 19048576 | | | | | | | | | | |
| | CCO-160-R-HW | 50 | 19048255 | R | | | | | | | | | |
| | | 60 | 19048579 | | | | | | | | | | |
| | CCO-160-L-CW | 50 | 19048231 | L | <50º | 100 | 130 | 160 | LP + A | 240 | 31,45 | 1.180 x 790 x 1.550 | - |
| | | 60 | 19048575 | | | | | | | | | | |
| | CCO-160-R-CW | 50 | 19048254 | R | | | | | | | | | |
| | | 60 | 19048578 | | | | | | | | | | |

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

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

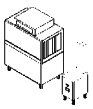
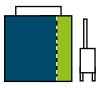
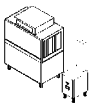
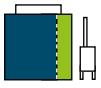
# Lava-louças compactas | versão “eco”- aquecimento a gás

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

ECO TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE FUTURE

## Características gerais

- As lava-louças por arrasto versão ECO são dotadas de um gerador externo de água quente, com aquecimento a gás, modelo GWB-40 (#).
- O gerador substitui na máquina de lavar loiça o boiler elétrico de enxaguamento, o que representa uma poupança significativa de consumo elétrico.
- Dada a potência de aquecimento do gerador, a máquina de lavar loiça está preparada para ser instalada em instalações com entrada de água fria.
- A máquina de lavar loiça está equipada com uma motobomba para o envio de água do gerador para os bocais de enxaguamento.
- A máquina de lavar loiça integra um regulador de caudal para assegurar um consumo de água constante.
- O primeiro enchimento da cuba de lavagem da máquina de lavar loiça é realizado com a água proveniente do gerador, atingindo rapidamente a temperatura necessária.

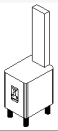
| | MODELO | HZ. | CÓDIGO (#) | ENTRADA (*) | AGUA REDE | PROGRAMAS (CESTOS/H) PROFUNDO | MÉDIO | ALTA CAPACIDADE | ZONAS INTERNAS (**) | CONSUMO DE AGUA (L/H) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | POTÊNCIA A GAS (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | CCO-120-L-ECO | 50 | 19046991 | L | <50º | 80 | 100 | 120 |  LP + A-ECO | 210 | 10,7 | 35 | 1.180 x 790 x 1.550 | - |
| | | 60 | 19048572 | | | | | | | | | | | |
| | CCO-120-R-ECO | 50 | 19046990 | R | | | | | | | | | | |
| | | 60 | 19048574 | | | | | | | | | | | |
|  | CCO-160-L-ECO | 50 | 19048253 | L | <50º | 100 | 130 | 160 |  LP + A-ECO | 240 | 10,7 | 35 | 1.180 x 790 x 1.550 | - |
| | | 60 | 19048577 | | | | | | | | | | | |
| | CCO-160-R-ECO | 50 | 19048256 | R | | | | | | | | | | |
| | | 60 | 19048580 | | | | | | | | | | | |

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

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

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

## Gerador de água quente a gás GWB-40

| | MODELO | HZ. | GÁS | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | POTÊNCIA (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | GWB-40 | 50 | LPG | 19011596 | GERADOR DE ÁGUA QUENTE A GÁS<br>Queimador de tiro forçado e válvula dupla de segurança.<br>Controlo eletrónico de temperatura e níveis de água.<br>Descalcificação automática.<br>Esvaziamento automático do tanque. | 35 | 432x548x770 | - |
| | | | GN | 19038585 | | | | |
| | | 60 | LPG | 19044808 | | | | |
| | | | GN | 19044809 | | | | |

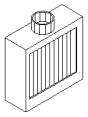
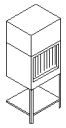
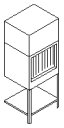
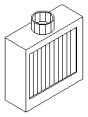
# Módulos complementares para lava-louças por arrasto compactas

AS-260

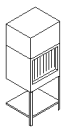
CRS-600

CDT-600

## Opção de entrada a selecionar entre:

| | MODELO | HZ | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | POTÊNCIA (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OPÇÃO DE ENTRADA A SELECIONAR ENTRE | | | | | | | |
|  | AS-260 | - | 19048568 | ACESSÓRIO ANTI-SALPICOS (ENTRADA)<br>Com encaixe para ligação de extrator de condensação.<br>Dotado de cortinas separadoras<br>Inclui elemento de proteção extra anti-entalamento.<br>Para colocar no começo do túnel.<br>Instalação recomendada.<br>Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com recuperador de energia (CRS) | - | L = 260 mm | - |
|  | CRS-600 | 50/60 | 19048639 | RECUPERADOR DE ENERGIA<br>Recomendado para lava-louças com entrada de água fria (CW) a temperaturas não superiores a 25 °C.<br>Aspira o vapor gerado no interior do túnel e envia a água de condensação para a cuba da máquina, aumentando a temperatura da água de 15/18 °C para 35/40 °C.<br>Permite poupar até 3 kW-h.<br>A sua instalação não acontece em máquinas com entrada de água quente, nem em modelos ECO com aquecimento da água de enxaguamento no gerador GWB-40. Módulo com sistema de arrasto.<br>Equipado com cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com anteparo contra salpicos de entrada (AS-260). | 0,75 | 600x790x1.930 | - |
| OPÇÕES DE SAÍDA A SELECIONAR ENTRE | | | | | | | |
|  | CDT-600 | 50/60 | 19046516 | TÚNEL DE SECAGEM: Elemento suplementar com caixa com resistências de 9 kW e ventilador superior para a secagem da loiça com motor de 0,55 kW. Módulo com sistema de arrasto incluído, para colocar no final da máquina. Dotado de cortinas separadoras. Prateleira inferior. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com anteparo contra salpicos de saída. (ASE-260). Pode ser instalado um máximo de uma secadora por máquina. | 9,55 | 600x790x1.930 | - |
|  | ASE-260 | - | 19076633 | ACESSÓRIO ANTI-SALPICOS (SAÍDA)<br>Com encaixe para ligação de extrator de condensação.<br>Dotado de cortinas separadoras<br>Inclui elemento de proteção extra anti-entalamento.<br>Opcional em todos os lava-louças de arrasto compactos ou modulares. Este elemento não pode ser instalado num lava-louças equipado com secagem CDT. | - | L = 260 mm | - |

## Acessórios desmontados

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

## Transformações para outras tensões

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

# Pacote para lava-louças de arrasto compactos

AS-260 CCO- CDT-600

CCO-120 PACK L CW

| | COMPOSIÇÃO | | MODELO | CÓDIGO 50HZ |
|---|---|---|---|---|
| | Modelo | Código (1) | | |
| **Lava-louças** | CCO-120 L CW | 19045325 | | |
| Anti-salp. | AS-260 | 19048568 | CCO-120 PACK L CW | 19068300 |
| Túnel de secagem | CDT-600 | 19046516 | | |
| **Lava-louças** | CCO-120 R CW | 19046527 | | |
| Anti-salp. | AS-260 | 19048568 | CCO-120 PACK R CW | 19068304 |
| Túnel de secagem | CDT-600 | 19046516 | | |
| **Lava-louças** | CCO-160 L CW | 19048231 | | |
| Anti-salp. | AS-260 | 19048568 | CCO-160 PACK L CW | 19068305 |
| Túnel de secagem | CDT-600 | 19046516 | | |
| **Lava-louças** | CCO-160 R CW | 19048254 | | |
| Anti-salp. | AS-260 | 19048568 | CCO-160 PACK R CW | 19068306 |
| Túnel de secagem | CDT-600 | 19046516 | | |

| MODELO | CÓDIGO | ENTRADA | HZ | PRODUÇÃO | | AGUA | POTÊNCIA | DIMENSÕES | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Velocidade Não. | Cestas/h | Lit/ ciclo | MÁX (kW) | (mm) | |
| CCO-120 PACK L CW | 19068300 | L | 50 | 3 | 120 | 210 | 38,00 | 2.040x790x1.930 | - |
| CCO-120 PACK R CW | 19068304 | R | 50 | 3 | 120 | 210 | 38,00 | 2.040x790x1.930 | - |
| CCO-160 PACK L CW | 19068305 | L | 50 | 3 | 160 | 240 | 41,00 | 2.040x790x1.930 | - |
| CCO-160 PACK R CW | 19068306 | R | 50 | 3 | 160 | 240 | 41,00 | 2.040x790x1.930 | - |

(1): Máquinas não preparadas para montagem nem introdutor de cestos em canto nem curvas automatizadas para saída.
L: Entrada pela parte esquerda da máquina.
R: Entrada pela parte direita da máquina.

CONCEPT

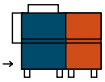
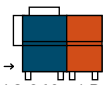
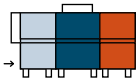
# Cesto arrastado | Lava-louças modulares

CCO--180-L

## Características gerais

- Todos os principais componentes fabricados em aço inox AISI-304 anticorrosão: tanques, braços de lavagem e enxaguamento, bocais de enxaguamento, portas, sistema de arrasto de cestos, caldeira e tubagens metálicas.
- Portas de parede dupla com abertura ascendente.
- Bandejas com filtro da cuba em aço inox AISI-304, de fácil acesso e extração para limpeza e acesso à cuba.
- Filtro de segurança para aspiração da bomba.
- Caldeira de enxaguamento com isolamento térmico.
- Fácil acessibilidade para a instalação. Eletroválvula situada numa lateral (não é necessário retirar painéis para ligar a máquina).
- Quadro elétrico previsto para ligar facilmente doseadores de detergentes líquidos e sólidos, abrilhantador, micros de fim de ciclo, botão de emergência suplementar.
- Braços de lavagem facilmente desmontáveis em grupo, para limpeza, com uma tampa em cada ramo que permite o acesso para limpar o interior.
- Bocais de enxaguamento facilmente desmontáveis e extraíveis.
- Sistema eletrónico de regulação de velocidades mediante variador de frequência.
- Controlo eletrónico de temperaturas configurável:
  · Lavagem (50 ÷ 65 °C)
  · Enxaguamento (70 ÷ 85 °C)
- Garantia de enxaguamento a 85 °C.
- Regulador de pressão para controlo do caudal.
- Botão de emergência incorporado.
- Sistema de proteção extra anti-entalamento na entrada, montado no acessório anti-salpicos AS-260 de série.
- Sistema de bloqueio de porta aberta.
- Sistema de proteção IPX4.
- Sistema de deteção de bloqueio do carro de arrasto e função de retrocesso automático.
- Módulo de pré-lavagem com 3 braços de lavagem superiores e 3 inferiores.
- Módulos de lavagem de grande potência com 5 braços de lavagem superiores e 5 inferiores.
- 3 programas de lavagem: intensivo (DIN10534), médio e alta capacidade.
- Pré-enxaguamento e enxaguamento, ambos de duplo efeito, em modelos 180, 225 e 270.
- Pré-enxaguamento de triplo efeito e enxaguamento de duplo efeito em modelo 320.
- Sistema economizador de energia: reduz o consumo, detendo o funcionamento das bombas, e passando o aquecimento de enxaguar ao modo "stand-by" (70 °C).
- Temporizador automático que desativa o motor de arrasto após um período de inatividade pré-fixado (10 minutos).
- Sistema economizador de energia na lavagem: a lavagem não arranca até detetar a passagem do cesto.
- Sistema economizador de enxaguamento. O enxaguamento termina quando o cesto acabar de passar, poupando água e energia.
- Inclui micro de final de ciclo

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

| MODELO | HZ | CÓDIGO | ENTRADA (*) | AGUA REDE | PROGRAMAS (CESTOS/H) INTENSIVO (DIN-10534) | MÉDIO | ALTA CAPACIDADE | MÓDULOS COMPOSIÇÃO (**) | CONSUMO DE AGUA (L/H) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCO-180-L-HW | 50 | 19048582 | L | >50° | 90 | 135 | 180 |  AS-260 + LP + DA | 210 | 25,7 | 1.750 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048583 | | | | | | | | | | |
| CCO-180-R-HW | 50 | 19048587 | R | | | | | | | | | |
| | 60 | 19048588 | | | | | | | | | | |
| CCO-180-L-CW | 50 | 19047209 | L | <50° | 90 | 135 | 180 |  AS-260 + LP + DA | 210 | 34,7 | 1.750 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048581 | | | | | | | | | | |
| CCO-180-R-CW | 50 | 19047164 | R | | | | | | | | | |
| | 60 | 19051473 | | | | | | | | | | |
| CCO-225-L-HW | 50 | 19048595 | L | >50° | 125 | 175 | 225 | AS-260 + PL3+LP+DA | 210 | 35,9 | 2.360 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048596 | | | | | | | | | | |
| CCO-225-R-HW | 50 | 19048212 | R | | | | | | | | | |
| | 60 | 19048600 | | | | | | | | | | |
| CCO-225-L-CW | 50 | 19048119 | L | <50° | 125 | 175 | 225 |  AS-260 + PL3+LP+DA | 210 | 44,9 | 2.360 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048594 | | | | | | | | | | |
| CCO-225-R-CW | 50 | 19048120 | R | | | | | | | | | |
| | 60 | 19048599 | | | | | | | | | | |

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

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

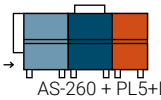
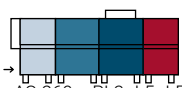
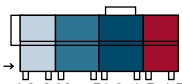
# Cesto arrastado | Lava-louças modulares

CCO-320-L

## Características gerais

- Todos os principais componentes fabricados em aço inox AISI-304 anticorrosão: tanques, braços de lavagem e enxaguamento, bocais de enxaguamento, portas, sistema de arrasto de cestos, caldeira e tubagens metálicas.
- Portas de parede dupla com abertura ascendente.
- Bandejas com filtro da cuba em aço inox AISI-304, de fácil acesso e extração para limpeza e acesso à cuba.
- Filtro de segurança para aspiração da bomba.
- Caldeira de enxaguamento com isolamento térmico.
- Fácil acessibilidade para a instalação. Eletroválvula situada numa lateral (não é necessário retirar painéis para ligar a máquina).
- Quadro elétrico previsto para ligar facilmente doseadores de detergentes líquidos e sólidos, abrilhantador, micros de fim de ciclo, botão de emergência suplementar.
- Braços de lavagem facilmente desmontáveis em grupo, para limpeza, com uma tampa em cada ramo que permite o acesso para limpar o interior.
- Bocais de enxaguamento facilmente desmontáveis e extraíveis.
- Sistema eletrónico de regulação de velocidades mediante variador de frequência.
- Controlo eletrónico de temperaturas configurável:
  · Lavagem (50 ÷ 65 ºC)
  · Enxaguamento (70 ÷ 85 ºC)
- Garantia de enxaguamento a 85 ºC.
- Regulador de pressão para controlo do caudal.
- Botão de emergência incorporado.
- Sistema de proteção extra anti-entalamento na entrada, montado no acessório anti-salpicos AS-260 de série.
- Sistema de bloqueio de porta aberta.
- Sistema de proteção IPX4.
- Sistema de deteção de bloqueio do carro de arrasto e função de retrocesso automático.
- Módulo de pré-lavagem com 3 braços de lavagem superiores e 3 inferiores.
- Módulos de lavagem de grande potência com 5 braços de lavagem superiores e 5 inferiores.
- 3 programas de lavagem: intensivo (DIN10534), médio e alta capacidade.
- Pré-enxaguamento e enxaguamento, ambos de duplo efeito, em modelos 180, 225 e 270.
- Pré-enxaguamento de triplo efeito e enxaguamento de duplo efeito em modelo 320.
- Sistema economizador de energia: reduz o consumo, detendo o funcionamento das bombas, e passando o aquecimento de enxaguar ao modo "stand-by" (70 ºC).
- Temporizador automático que desativa o motor de arrasto após um período de inatividade pré-fixado (10 minutos).
- Sistema economizador de energia na lavagem: a lavagem não arranca até detetar a passagem do cesto.
- Sistema economizador de enxaguamento. O enxaguamento termina quando o cesto acabar de passar, poupando água e energia.
- Inclui micro de final de ciclo.

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

| MODELO | HZ | CÓDIGO | ENTRADA (*) | AGUA REDE | PROGRAMAS (CESTOS/H) INTENSIVO (DIN-10534) | MÉDIO | ALTA CAPACIDADE | MÓDULOS COMPOSIÇÃO (**) | CONSUMO DE AGUA (L/H) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCO-270-L-HW | 50 | 19048608 | L | >50º | 140 | 205 | 270 | AS-260 + PL5+LP +DA | 240 | 39,9 | 2.660 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048609 | | | | | | | | | | |
| CCO-270-R-HW | 50 | 19048614 | R | | | | | | | | | |
| | 60 | 19048615 | | | | | | | | | | |
| CCO-270-L-CW | 50 | 19048606 | L | <50º | 140 | 205 | 270 |  AS-260 + PL5+LP +DA | 240 | 48,9 | 2.660 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048607 | | | | | | | | | | |
| CCO-270-R-CW | 50 | 19048612 | R | | | | | | | | | |
| | 60 | 19048613 | | | | | | | | | | |
| CCO-320-L-HW | 50 | 19048621 | L | >50º | 170 | 245 | 320 |  AS-260 + PL3+L5+LP+TA | 240 | 47,1 | 3.260 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048622 | | | | | | | | | | |
| CCO-320-R-HW | 50 | 19048630 | R | | | | | | | | | |
| | 60 | 19048631 | | | | | | | | | | |
| CCO-320-L-CW | 50 | 19048618 | L | <50º | 170 | 245 | 320 |  AS-260 + PL3+L5+LP+TA | 240 | 56,1 | 3.260 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048620 | | | | | | | | | | |
| CCO-320-R-CW | 50 | 19048627 | R | | | | | | | | | |
| | 60 | 19048628 | | | | | | | | | | |

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

(**) Composição de módulos
Os esquemas e a composição indicados correspondem sempre à versão de entrada pela esquerda

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

CONCEPT

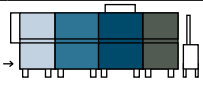
# Lava-louças modulares | versão “eco” - aquecimento a gás

CCO-225-L-ECO + GWB-40

ECO TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE FUTURE

## Características específicas

- As lava-louças por arrasto versão ECO são dotadas de um gerador externo de água quente, com aquecimento a gás, modelo GWB-40 (#).
- O gerador substitui na máquina de lavar loiça o bolier elétrico de enxaguamento, o que representa uma poupança significativa de consumo elétrico.
- Dada a potência de aquecimento do gerador, a máquina de lavar loiça está preparada para ser instalada em instalações com entrada de água fria.
- A máquina de lavar loiça está equipada com uma motobomba para o envio de água do gerador para os bocais de enxaguamento.
- A máquina de lavar loiça integra um regulador de caudal para assegurar um consumo de água constante.
- O primeiro enchimento da cuba de lavagem da máquina de lavar loiça é realizado com a água proveniente tanto do gerador como da eletroválvula de enchimento.

| MODELO | HZ | CÓDIGO | ENTRADA (*) | AGUA REDE | PROGRAMAS (CESTOS/H) INTENSIVO (DIN-10534) | MÉDIO | ALTA CAPACIDADE | MÓDULOS COMPOSIÇÃO (**) | CONSUMO DE AGUA (L/H) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | POTÊNCIA A GAS (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCO-180-L-ECO | 50 | 19048584 | L | <50º | 90 | 135 | 180 | AS-260 + LP + DA-ECO \| GWB-40 | 210 | 19,7 | 35 | 1.750 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048586 | | | | | | | | | | | |
| CCO-180-R-ECO | 50 | 19048591 | R | | | | | | | | | | |
| | 60 | 19048593 | | | | | | | | | | | |
| CCO-225-L-ECO | 50 | 19048597 | L | <50º | 125 | 175 | 225 | AS-260+PL3+LP+DA-ECO \| GWB-40 | 210 | 20,9 | 35 | 2.360 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048598 | | | | | | | | | | | |
| CCO-225-R-ECO | 50 | 19048602 | R | | | | | | | | | | |
| | 60 | 19048603 | | | | | | | | | | | |
| CCO-270-L-ECO | 50 | 19048610 | L | <50º | 140 | 205 | 270 | AS-260 + PL5+LP +DA-ECO \| GWB-40 | 240 | 21,9 | 35 | 2.660 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048611 | | | | | | | | | | | |
| CCO-270-R-ECO | 50 | 19048616 | R | | | | | | | | | | |
| | 60 | 19048617 | | | | | | | | | | | |
| CCO-320-L-ECO | 50 | 19048624 | L | <50º | 170 | 245 | 320 |  AS-260 + PL3+L5+LP+TA-ECO \| GWB-40 | 240 | 29,1 | 35 | 3.260 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048626 | | | | | | | | | | | |
| CCO-320-R-ECO | 50 | 19048633 | R | | | | | | | | | | |
| | 60 | 19048636 | | | | | | | | | | | |

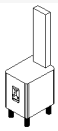
(#) Nota sobre códigos
O gerador já está incluído no preço do lava-louça.
Quando encomendar, o código de gerador GWB-40 deve ser adicionado ao código da máquina.

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

(**) COMPOSIÇÃO DE MÓDULOS
Os esquemas e a composição indicados correspondem sempre à versão de entrada pela esquerda

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

## Gerador de água quente a gás GWB-40

| | MODELO | HZ. | GÁS | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | POTÊNCIA (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | GWB-40 | 50 | LPG | 19011596 | GERADOR DE ÁGUA QUENTE A GÁS<br>Queimador de tiro forçado e válvula dupla de segurança.<br>Controlo eletrónico de temperatura e níveis de água.<br>Descalcificação automática.<br>Esvaziamento automático do tanque. | 35 | 432x548x770 | - |
| | | | GN | 19038585 | | | | |
| | | 60 | LPG | 19044808 | | | | |
| | | | GN | 19044809 | | | | |

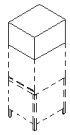
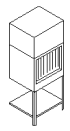
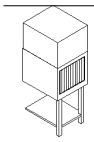
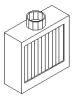
# Módulos complementares para lava-louças por arrasto

CRS-700 L

CDT-600

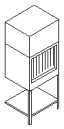
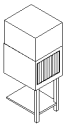
ASE-260

## Opções de montagem de fábrica mediante solicitação

| | MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | POTÊNCIA (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| OPÇÃO DE ENTRADA | | | | | | |
|  | (*)<br>CRS-700-L<br>CRS-700-R | <br>19056031<br>19048641 | RECUPERAÇÃO DE ENERGIA SUPERIOR<br>Recomendado para lava-louças com entrada de água fria (CW) com temperaturas não superiores a 25 ºC. Aspira o vapor produzido no interior do túnel e envia a água condensada para os tanques da máquina, aumentando a temperatura da água de 15/18 ºC para 35/40 ºC. Poupe até 3 kW-h. Equipado no topo da máquina de lavar louça. Não aumenta o comprimento. A sua instalação não ocorre em máquinas com entrada de água quente, nem em modelos ECO com aquecimento de água de enxagua-mento no gerador GWB-40. | 0,55 | 600x790x500 | - |
| OPÇÃO DE SAÍDA A SELECIONAR | | | | | | |
|  | CDT-600 | 19046516 | TÚNEL DE SECAGEM CORTO PARA MODELOS 180 Y 225: Elemento suplementar com caixa de elemento de aquecimento de 9 kW e ventilador superior, para secagem dos pratos com motor de 0,55 kW. Módulo com sistema de transporte incluído, para colocação no final da máquina. Com cortinas separadoras. Prateleira inferior. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com suplemento de proteção anti-salpicos existente (ASE-260). Pode ser instalado um máximo de uma secadora por máquina. | 9,55 | 600x790x1.930 | - |
|  | CDT-800 | 19047215 | TÚNEL DE SECAGEM LONGO PARA MODELOS 270 E 320: Elemento suplementar com caixa de elemento de aquecimento de 13,5 kW e ventilador superior, para secagem dos pratos com motor de 1,1 kW. Módulo com sistema de transporte incluído, para colocação no final da máquina. Com cortinas separadoras. Prateleira inferior. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com suplemento de proteção anti-salpicos existente (ASE-260). Pode ser instalado um máximo de uma secadora por máquina. | 14,6 | 800x790x1.930 | - |
|  | ASE-260 | 19076633 | SUPLEMENTO DE PROTEÇÃO ANTI-SALPICOS (SAÍDA)<br>Com encaixe para ligação de extrator de fumos.<br>Com cortinas separadoras.<br>Inclui elemento de proteção anti-aprisionamento adicional.<br>Opcional em todos os lava-louças de suporte compacto ou modular. Este item não pode ser instalado em lava-louças equipados com secagem CDT. | - | L = 260 mm | - |

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

## Acessórios desmontados

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

## Transformações para outras tensões

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

Composição de um trem de arrasto com módulos complementares:
CCO-320-L + CDT-800 + CRS-700-L
O recuperador de energia CRS-700-L fica situado na parte superior e não aumenta o comprimento da máquina

## Panorâmica das caraterísticas dos diferentes módulos

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

A composição dos diferentes modelos é indicada nas páginas anteriores.

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

○: Standard ○: Opcional

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

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

O recuperador de energia CRS-700 deve ser colocado por cima das lava-louças modulares, e o comprimento total não será aumentado. Recomendado para lava-louças com entrada de água fria (CW) com temperaturas não superiores a 25 ºC. A sua instalação não resulta em máquinas com entrada de água quente, nem em modelos ECO com aquecimento da água de enxaguamento no gerador GWB-40.

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

# Tabela resumo de características para lava-louças por arrasto

| | | CCO-120 | CCO-160 | CCO-180 | CCO-225 | CCO-270 | CCO-320 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VELOCIDADES | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| PRODUÇÃO | (Cestos/h) | | | | | | |
| Programa lavagem profunda | | 80 | 100 | - | - | - | - |
| Programa intensivo (DIN-10534) | | - | - | 90 | 125 | 140 | 170 |
| Programa médio | | 100 | 130 | 135 | 175 | 225 | 245 |
| Programa alta capacidade | | 120 | 160 | 180 | 225 | 270 | 320 |
| PRÉ-LAVAGEM PL3,PL5 | | | | | | | |
| Capacidade da cuba | (l) | - | - | - | 60 | 100 | 60 |
| Potência bomba | (kW) | - | - | - | 1,2 | 2,2 | 1,2 |
| LAVAGEM L5, LP | | | | | | | |
| Capacidade da cuba | (l) | 50 | 50 | 100 | 100 | 100 | 200 |
| Temperatura | (ºC) | 55-65 | 55-65 | 55-65 | 55-65 | 55-65 | 55-65 |
| Potência aquecimento | (kW) | 9 | 9 | 12 | 12 | 12 | 18 |
| Potência bomba | (kW) | 1,2 | 1,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 4,4 |
| PRÉ-ENXAGUAMENTO DA, TA | | | | | | | |
| Capacidade da cuba | (l) | - | - | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Temperatura | (ºC) | - | - | 70 | 70 | 70 | 70 |
| Potência aquecimento | (kW) | | | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Potência bomba | (kW) | - | - | 0,26 | 0,26 | 0,26 | 0,26 |
| ENXAGUAMENTO | | | | | | | |
| Capacidade da caldeira | (l) | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 |
| Temperatura | (ºC) | 80-85 | 80-85 | 80-85 | 80-85 | 80-85 | 80-85 |
| Potência aquecimento | (kW) | | | | | | |
| CW | | 27 | 30 | 27 | 24 | 27 | 27 |
| CW com recuperador | | 24 | 27 | 24 | 21 | 24 | 24 |
| HW | | 18 | 21 | 18 | 15 | 18 | 18 |
| ECO | | - | - | - | - | - | - |
| Potência bomba enxaguamento ECO rinse (kW) | | 0,26 | 0,26 | 0,26 | 0,26 | 0,26 | 0,26 |
| Consumo de água ***1** | | | | | | | |
| | (l/h) | 210 | 240 | 210 | 210 | 240 | 240 |
| | (l/cesto) | 1,75 | 1,5 | 1,17 | 0,93 | 0,89 | 0,75 |
| LIGAÇÃO STANDARD | | | | | | | |
| Tipo de ligação (de fábrica) | | ALT. | ALT. | ALT. | SIM. | SIM. | SIM. |
| Voltagem ***2** | | 400 V /3N ~ / 50 - 60Hz | | | | | |
| Potência total (kW) | | | | | | | |
| CW | | 28,5 | 31,5 | 34,7 | 44,9 | 48,9 | 56,1 |
| CW com recuperador | | 26,2 | 29,2 | 32,3 | 42,5 | 46,5 | 53,7 |
| HW | | 19,5 | 22,5 | 25,7 | 35,9 | 39,9 | 47,1 |
| ECO | | 10,7 | 10,7 | 19,7 | 20,9 | 21,9 | 29,1 |
| ECO gas booster (gás kW) | | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 |
| LARGURA (MM) | | | | | | | |
| Standard | | 1.180 | 1.180 | 1.750 | 2.360 | 2.660 | 3.260 |
| Com módulo de secagem | | 1.780 | 1.780 | 2.360 | 2.360 | 3.460 | 4.060 |
| Base (mm) | | 790 | 790 | 790 | 790 | 790 | 790 |
| ALTURA (MM) *3 | | | | | | | |
| Standard | | 1.550-1.610 | 1.550-1.610 | 1.550-1.610 | 1.550-1.610 | 1.550-1.610 | 1.550-1.610 |
| Com secagem | | 1.860-1.920 | 1.860-1.920 | 1.860-1.920 | 1.860-1.920 | 1.860-1.920 | 1.860-1.920 |
| Com recuperador | | 1.960-2.020 | 1.960-2.020 | 1.960-2.020 | 1.960-2.020 | 1.960-2.020 | 1.960-2.020 |
| Com porta aberta | | 1.870-1.930 | 1.870-1.930 | 1.870-1.930 | 1.870-1.930 | 1.870-1.930 | 1.870-1.930 |
| Altura de trabalho (mm) | | 850-900 | 850-900 | 850-900 | 850-900 | 850-900 | 850-900 |
| Altura útil de entrada (mm) | | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 |
| Largura de passagem (mm) | | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 |
| PESO (KG) | | | | | | | |
| Líquido | | 211 | 211 | 259 | 381 | 434 | 556 |
| Bruto | | 305 | 305 | 382 | 556 | 628 | 792 |
| LIGAÇÃO DE ÁGUA | | | | | | | |
| Pressão de trabalho | | 2 - 4 bars | | | | | |
| Tipo de ligação | | 3/4" GAS | | | | | |
| Tª da água quente | | 50 °C - 60 °C | | | | | |
| Tª da água fria | | 15 °C - 50 °C | | | | | |

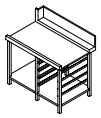
*1- Informação não vinculativa. O consumo poderá variar em função das características da instalação
*2- Tensão standard: 400 V 3+N - Para outras tensões ou opções, consultar a Fagor Professional
*3- Os pés reguláveis permitem ajustar a altura, elevando a máquina até 60 mm

# Mesas para máquinas de lavar louça de arrastre

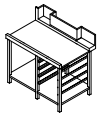
MFDB-1200 LM-R

## Características gerais

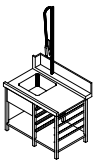
- Previstas para acoplar a todos os modelos de lava-louças de arrastre compactos e modulares.



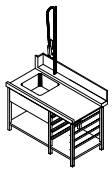
MLB-1200 LM-R



MLB-1200 ECO LM-R



MFDB-1200 LM-R



MFDB-1500 LM-R

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

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

# Mesas de detritos

## Características gerais

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

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

# Mesas para máquinas de lavar louça de arrastre

MFDP-1800 LM-L

## Características gerais

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

MLH-1200 LM-R

MLP-1200 LM-R

MFDH-1200 LM-R

MFDP-1500 LM-R

MFDH-1800 LM-R

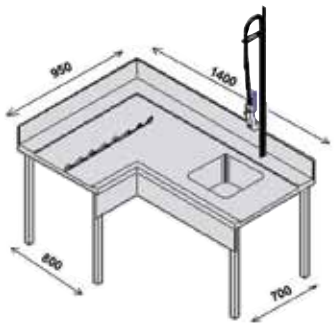
MFDP-1800 LM-R

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

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

# Mesas de pre-lavagem com carregador em ángulo incorporado

MCFD-1000 R




## Características gerais

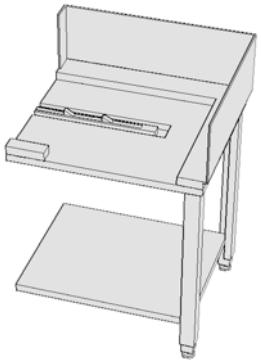
- Mesa em ángulo dotada de carregador em ângulo de 90º que aproveita o movimento de arraste da máquina de lavar a louça para introduzir as cestas na mesma.
- Alçado posterior de 200 mm.
- Cuba 450 x 450 mm e torneira de chuveiro flexível.
- Peça ao fabricante que adapte a máquina para instalar a mesa.

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

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

# Carregadores de cestos em angulo

E-90-R-CV



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

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

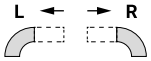
| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|
| E-90-L | 19004789 | CARREGADOR EM ANGULO PER LA ESQUERDA<br>Para transportadores de suportes COM proteção de salpicos à entrada (AS-260). | 800x700x850 | - |
| E-90-L-CV | 19004792 | CARREGADOR EM ANGULO PER LA ESQUERDA<br>Para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

# Curvas automatizadas para saída

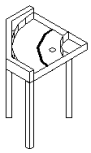
180-L-TS

## Características gerais

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



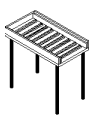

(*) Saída dos cestos. É o oposto do modelo de arrasto solicitado:
L: Saída do lado esquerdo da máquina.
R: Saída do lado direito da máquina.

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

# Elementos de transporte com rolos

## Características gerais

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

| | MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | CAPACIDADE (CESTOS) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | MR2C | 19004901 | Mesa com rolos | 2 | 1.128x665x850 | - |
| | MR3C | 19005073 | Mesa com rolos | 3 | 1.638x665x850 | - |
| | MR4C | 19004902 | Mesa com rolos | 4 | 2.148x665x850 | - |

# Lava-louças de tapete

Lava-louças de tapete..... **229**

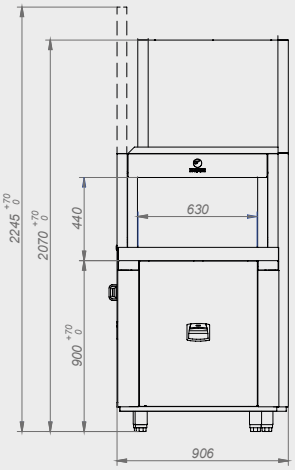
# Características comuns da gama

- Módulos de lavagem sem tubagem interna.
- Construção double-skin.
- Portas double-skin com isolamento térmico e acústico.
- Portas de contrapeso com batentes de segurança permitem acesso total e sem restrições às áreas de pré-lavagem, lavagem, pré-enxaguamento e enxaguamento.
- Construção modular permite que a máquina seja dividida no local em módulos mais estreitos.
- Área de carga de 763 mm e área de descarga de 830 mm de comprimento útil a 900 mm de altura.
- Módulo de proteção anti-salpicos (AS) de 150 mm na área de carga.
- Ativação do processo de lavagem por célula fotoelétrica.
- Velocidade de acionamento da correia controlada por um conversor de frequência e um micro-corte que, no caso de qualquer tipo de bloqueio, para a máquina sem causar qualquer dano à mesma. Tem uma característica de desbloqueio que inverte a correia para ajudar a remover o encravamento.
- Temporizador automático: após um período de inatividade, o motor de tração é desativado, reduzindo o consumo de energia.
- Modo de economia de energia (stand-by): Redução de consumo de energia e deposição de calcário no elemento de aquecimento, reduzindo a temperatura da água da caldeira e do tanque quando a máquina não está em funcionamento.
- Sistema de pré-aquecimento automático. Ativação das bombas de lavagem e das secadoras antes de alcançar as temperaturas definidas para aquecer o ambiente e, deste modo, alcançar um início rápido da máquina.
- Tanques de lavagem:
  · Tanque de 100 litros.
  · Sistema de lavagem que consiste de 6 braços superiores e 5 braços inferiores.
- Braços de aço inoxidável na pré-lavagem e lavagem, removível para limpeza.
- Filtragem de nível triplo nos módulos de lavagem e pré-lavagem.
- O fundo do tanque é estampado para garantir a drenagem completa e facilitar a limpeza.
- Caldeiras com isolamento térmico.
- Braços de enxaguamento de aço inoxidável facilmente removível, com bicos de enxaguamento de elevada eficiência.
- Sistema de aspiração de vapor ajustável que impede a fuga dos vapores.
- Recuperação de energia incluída, localizada na parte superior da máquina, que permite que a potência instalada seja reduzida em 9 kW.
- Secagem (D) colocada na área de descarga e possibilidade de adicionar até 2 secadoras adicionais (exceto no FCO-P3W4-RDD, em que só pode ser acrescentado um).
- Cortinas resistentes a temperaturas elevadas e detergentes, que são instaladas para impedir os salpicos de água e a contaminação entre módulos.
- Deteção de final da correia com paragem e início automático.
- Máquina protegida contra jatos de água, de acordo com a categoria IPX5.

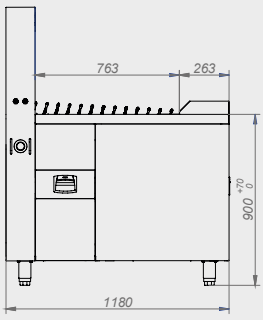
# Interface

- Interruptor eletromecânico que lhe permite escolher entre 3 programas, dependendo da carga de trabalho ou sujidade.
- Dois mostradores digitais para o controlo e visualização de temperaturas de lavagem e enxaguamento.
- Destrave o botão de pressão para inverter o carrinho de transporte para remover o encravamento e outro botão de pressão para ativá-lo. Os botões de pressão de bloqueio e ativação do carrinho de transporte também estão nas áreas de carga e descarga.
- Botões de pressão de emergência na entrada e saída incluídos.
- Interruptor principal incluído.

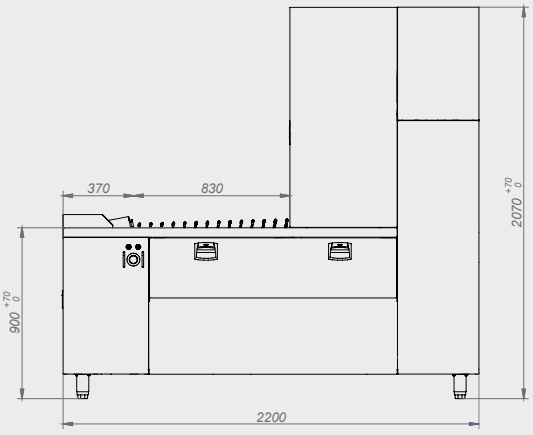
Altura útil



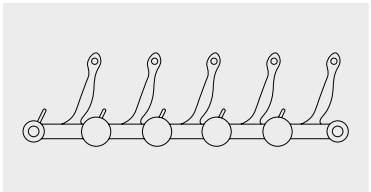

Área de carga



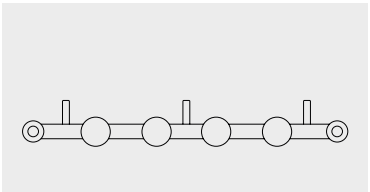

Área de descarga



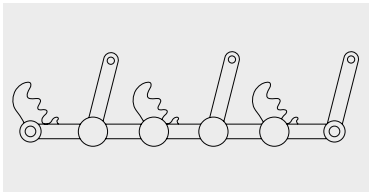

# Cintas disponíveis



Correia para pratos e cestos



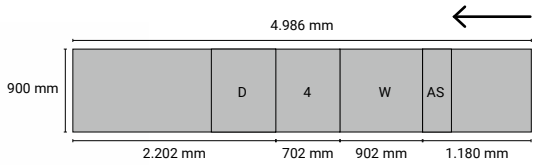
Correia para artigos de cozinha (tachos e recipientes)



Correia para bandejas isotérmicas

# Lava-louças de tapete FCO-W4-RD

FCO-W4-RD R




## Características específicas

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

## Dados Técnicos

| | | |
|---|---|---|
| Altura (1) | mm | 2.070 |
| Altura com a porta aberta | mm | 2.245 |
| Apuramento | mm | 630x440 |
| Pressão da água de abastecimento mín.-máx. | bar | 1,5-4 |
| Motor de tração | kW | 0,25 |

| WASH | | LAVAGEM PRINCIPAL W |
|---|---|---|
| Capacidade do tanque | lt | 100 |
| Potência do tanque | kW | 18 |
| Potência da bomba de lavagem | kW | 2,6 |

| PRÉ-ENXAGUAMENTO/ENXAGUAMENTO | | PRÉ-ENXAGUAMENTO | ENXAGUAMENTO 4 |
|---|---|---|---|
| Capacidade da caldeira | lt | - | 20 |
| Capacidade do tanque | lt | 30 | - |
| Potência do aquecedor da caldeira | kW | - | 18 |
| Potência de resistência do tanque | kW | 5 | - |
| Potência da bomba de enxaguamento | kW | 0,26 | 0,15 |

| SECAGEM | | SECAGEM D |
|---|---|---|
| Potência do aquecedor | kW | 7,5 |
| Potência do ventilador | kW | 1,95 |

(1) Altura ajustável (+70/+0 mm)

| PROGRAMA | PRODUÇÃO (PRATOS/H) | CONSUMO DE ÁGUA (L/H) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C) | TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C) | POTÊNCIA TOTAL (KW) |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | TOMADA DE ÁGUA FRIA COM RECUPERAÇÃO DE ENERGIA (RC) 15º-25º |
| | | | | | 380-400V 3N Simultâneo |
| Programa intensivo (DIN-10534) | 1.575 | 190 | 65 | 85 | 53,8 |
| Programa médio | 2.325 | 210 | 65 | 85 | 53,8 |
| Programa de alta capacidade | 3.100 | 230 | 65 | 85 | 53,8 |

## Códigos e preços *

| MODELO | CÓDIGO | HZ | DIREÇÃO DE ENTRADA | € |
|---|---|---|---|---|
| FCO-W4-RD R | 19073687 | 50 | Direita | - |
| | 19108467 | 60 | | |
| FCO-W4-RD L | 19075203 | 50 | Esquerda | - |
| | 19077932 | 60 | | |

* O preço da máquina não inclui a correia, que deve ser encomendada separadamente.

## Correias

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

## Secagem extra

| CÓDIGO | MODELO | TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ) | DESCRIÇÃO | POTÊNCIA (KW) | DIMENSÕES (MM) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 19075207 | FDM-700 | 400V 3N 50/60 | Secagem extra | 9,5 | 700x900x2.070 | - |

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

## Desmontagem

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

## Transformações para outras tensões

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

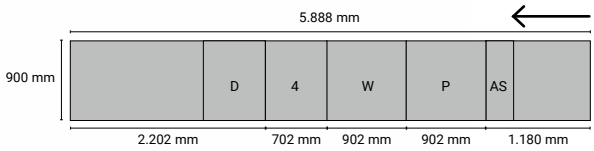
## Acessórios padrão

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cesto para artigos de vidro 19004479 | ps | 2 |
| | Cesto para talheres 19087265 | ps | 1 |
| | Cesto para copos 19000488 | ps | 2 |

CONCEPT

# Lava-louças de tapete FCO-PW4-RD

FCO-PW4-RD R




## Características específicas

- Interruptor eletromecânico que lhe permite escolher entre 3 programas e dois mostradores digitais para o controlo e visualização de temperaturas de lavagem e enxaguamento.
- Módulo de proteção anti-salpicos (AS).
- Pré-lavagem (P): Consiste de 6 braços superiores e 5 braços inferiores. Renovação contínua da água de pré-lavagem com uma quantidade constante de água de pré-enxaguamento, canalizando o excedente através de uma bomba de recirculação.
- Lavagem principal (W).
- Pré-enxaguamento / Enxaguamento (4)
  - · Pré-enxaguamento: Consiste de 2 braços superiores e 1 de pré-enxaguamento inferior.
  - · Enxaguamento: Com uma bomba de enxaguamento. Dispositivo de não-retorno de tipo A em conformidade com a aprovação de EN 1717. Consiste de 1 braço superior e 1 de pré-enxaguamento inferior. Utiliza um conversor de frequência para a bomba de enxaguamento, que permite variar a quantidade de água de enxaguamento adaptando-o automaticamente para a velocidade de transporte selecionada.
- Recuperação de energia como padrão (R).
- Uma secagem padrão (D) para uma secagem óptima da loiça de cerâmica. Possibilidade de acrescentar dois tempos de secagem suplementares para a secagem de loiça de plástico ou de aço inoxidável.

## Dados técnicos

| | | | |
|---|---|---|---|
| Altura (1) | | mm | 2.070 |
| Altura com a porta aberta | | mm | 2.245 |
| Apuramento | | mm | 630x440 |
| Pressão da água de abastecimento mín.-máx | | bar | 1,5-4 |
| Motor de tração | | kW | 0,25 |
| **PRÉ-LAVAGEM/LAVAGEM** | | **PRÉ-LAVAGEM P** | **LAVAGEM PRINCIPAL W** |
| Capacidade do tanque | lt | 100 | 100 |
| Potência do aquecedor do tanque | kW | | 15 |
| Potência da bomba de lavagem | kW | 2,6 | 2,6 |
| **PRÉ-ENXAGUAMENTO/ENXAGUAMENTO** | | **PRÉ-ENXAGUAMENTO** | **ENXAGUAMENTO 4** |
| Capacidade da caldeira | lt | - | 20 |
| Capacidade do tanque | lt | 30 | - |
| Potência do aquecedor da caldeira | kW | - | 18 |
| Potência de resistência do tanque | kW | 5 | - |
| Potência da bomba de enxaguamento | kW | 0,26 | 0,15 |
| **SECAGEM** | | **SECAGEM D** | |
| Potência do aquecedor | kW | 7,5 | |
| Potência do ventilador | kW | 1,95 | |

(1) Altura ajustável (+70/+0 mm)

## Programas

| PROGRAMA | PRODUÇÃO (PRATOS/H) | CONSUMO DE ÁGUA (L/H) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (ºC) | TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (ºC) | POTÊNCIA TOTAL (KW) |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ENTRADA DE ÁGUA FRIA COM RECUPERAÇÃO DE ENERGIA (RC) 15º-25º |
| | | | | | 380-400V 3N Simultâneo |
| Programa intensivo (DIN-10534) | 2.490 | 190 | 65 | 85 | 53,4 |
| Programa médio | 3.520 | 210 | 65 | 85 | 53,4 |
| Programa de alta capacidade | 4.600 | 230 | 65 | 85 | 53,4 |

## Códigos e preços *

| MODELO | CÓDIGO | HZ | DIREÇÃO DE ENTRADA | € |
|---|---|---|---|---|
| FCO-PW4-RD R | 19068360 | 50 | Direita | - |
| | 19087160 | 60 | | |
| FCO-PW4-RD L | 19068366 | 50 | Esquerda | - |
| | 19101265 | 60 | | |

* O preço da máquina não inclui a correia, que deve ser encomendada separadamente.

## Correias

| CÓDIGO | MODELO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| 19074856 | Correia para pratos FCO-PW4-RD | Correia para pratos e cestos | - |
| 19072700 | Correia para artigos de cozinha FCO-PW4-RD | Correia para artigos de cozinha (tachos e recipientes) | - |
| 19075209 | Correia para bandejas isotérmicas FCO-PW4-RD | Correia para bandejas isotérmicas | - |

## Secagem Extra

| CÓDIGO | MODELO | TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ) | DESCRIÇÃO | POTÊNCIA (KW) | DIMENSÕES (MM) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 19075207 | FDM-700 | 400V 3N 50/60 | Secagem extra | 9,5 | 700x900x2.070 | - |

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

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

## Transformações para outras tensões

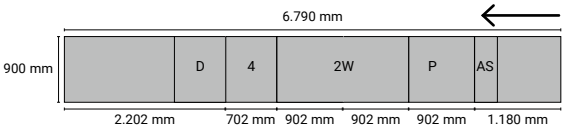
| TENSÃO | CARACTERÍSTICAS | € |
|---|---|---|
| 220-240V 3~ (FG) | 220-240V 3~ connection for rack type dishwashers | - |

## Acessórios padrão

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cesto para artigos de vidro 19004479 | ps | 2 |
| | Cesto para talheres 19087265 | ps | 1 |
| | Cesto para copos 19000488 | ps | 2 |

# Lava-louças de tapete FCO-P2W4

FCO-P2W4-RD R



## Características específicas

- Interruptor eletromecânico que lhe permite escolher entre 3 programas e dois mostradores digitais para o controlo e visualização de temperaturas de lavagem e enxaguamento.
- Módulo de proteção anti-salpicos (AS).
- Pré-lavagem (P): Consiste de 6 braços superiores e 5 braços inferiores. Renovação contínua da água de pré-lavagem com uma quantidade constante de água de pré-enxaguamento, canalizando o excedente através de uma bomba de recirculação.
- Primeira lavagem e lavagem principal (2W).
- Pré-Enxaguamento / Enxaguamento (4)
  - · Pré-enxaguamento: Consiste de 3 braços superiores e 1 de pré-enxaguamento inferior.
  - · Enxaguamento: Com uma bomba de enxaguamento. Dispositivo de não-retorno de tipo A em conformidade com a aprovação de EN 1717. Consiste de 1 braço superior e 1 de pré-enxaguamento inferior. Utiliza um conversor de frequência para a bomba de enxaguamento, que permite variar a quantidade de água de enxaguamento adaptando-o automaticamente para a velocidade de transporte selecionada.
- Recuperação de energia como padrão (R).
- Uma secagem padrão (D) para uma secagem óptima da loiça de cerâmica. Possibilidade de acrescentar dois tempos de secagem suplementares para a secagem de loiça de plástico ou de aço inoxidável.

## Dados técnicos

| | | |
|---|---|---|
| Altura (1) | mm | 2.070 |
| Altura com a porta aberta | mm | 2.245 |
| Apuramento | mm | 630x440 |
| Pressão da água de abastecimento mín.-máx. | bar | 1,5-4 |
| Motor de tração | kW | 0,25 |

| LAVAGEM | | PRÉ-LAVAGEM P | PRIMEIRA LAVAGEM E LAVAGEM PRINCIPAL 2W |
|---|---|---|---|
| Capacidade do tanque | lt | 100 | 100 + 100 |
| Potência do aquecedor do tanque | kW | | 12 + 15 |
| Potência da bomba de lavagem | kW | 2,6 | 2,6 + 2,6 |

| PRÉ-ENXAGUAMENTO/ENXAGUAMENTO | | PRÉ-ENXAGUAMENTO | ENXAGUAMENTO 4 |
|---|---|---|---|
| Capacidade da caldeira | lt | - | 20 |
| Capacidade do tanque | lt | 30 | - |
| Potência do aquecedor da caldeira | kW | - | 18 |
| Potência de resistência do tanque | kW | 5 | - |
| Potência da bomba de enxaguamento | kW | 0,26 | 0,15 |

| SECAGEM | | SECAGEM D |
|---|---|---|
| Potência do aquecedor | kW | 7,5 |
| Potência do ventilador | kW | 1,95 |

(1) Altura ajustável (+70/+0 mm)

| PROGRAMA | PRODUÇÃO (PRATOS/H) | CONSUMO DE ÁGUA (L/H) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C) | TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C) | POTÊNCIA TOTAL (KW) |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ENTRADA DE ÁGUA FRIA COM RECUPERAÇÃO DE ENERGIA (RC) 15º-25º |
| | | | | | 380-400V 3N Simultâneo |
| Programa intensivo (DIN-10534) | 3.350 | 220 | 65 | 85 | 68 |
| Programa médio | 4.970 | 245 | 65 | 85 | 68 |
| Programa de alta capacidade | 6.600 | 270 | 65 | 85 | 68 |

## Códigos e preços *

| MODELO | CÓDIGO | HZ | DIREÇÃO DE ENTRADA | € |
|---|---|---|---|---|
| FCO-P2W4-RD R | 19074752 | 50 | Direita | - |
| | 19108478 | 60 | | |
| FCO-P2W4-RD L | 19073649 | 50 | Esquerda | - |
| | 19108476 | 60 | | |

* O preço da máquina não inclui a correia, que deve ser encomendada separadamente.

## Correias

| CÓDIGO | MODELO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| 19073644 | CORREIA PARA PRATOS FCO-P2W4-RD | Correia para pratos e cestos | - |
| 19072701 | CORREIA PARA ARTIGOS DE COZINHA FCO-P2W4-RD | Correia para artigos de cozinha (tachos e recipientes) | - |
| 19075210 | CORREIA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS FCO-P2W4-RD | Correia para bandejas isotérmicas | - |

## Secagem Extra

| CÓDIGO | MODELO | TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ) | DESCRIÇÃO | ENERGIA (KW) | DIMENSÕES (MM) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 19075207 | FDM-700 | 400V 3N 50/60 | Extra drying | 9,5 | 700x900x2.070 | - |

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

## Desmontagem

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

## Transformações para outras tensões

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

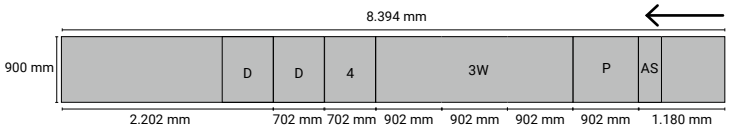
## Equipamento padrão

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cesto para artigos de vidro 19004479 | ps | 2 |
| | Cesto para talheres 19087265 | ps | 1 |
| | Cesto para copos 19000488 | ps | 2 |

CONCEPT

# Lava-louças de tapete FCO-P3W4-RDD

FCO-P3W4-RDD R



## Características específicas

- Interruptor eletromecânico que lhe permite escolher entre 3 programas e dois mostradores digitais para o controlo e visualização de temperaturas de lavagem e enxaguamento.
- Módulo de proteção anti-salpicos (AS).
- Pré-lavagem (P): Consiste de 6 braços superiores e 5 braços inferiores. Renovação contínua da água de pré-lavagem com uma quantidade constante de água de pré-enxaguamento, canalizando o excedente através de uma bomba de recirculação.
- Primeira lavagem, segunda lavagem e lavagem principal (3W)
- Pré-enxaguamento / Enxaguamento (4)
  · Pré-enxaguamento: Consiste de 3 braços superiores e 1 de pré-enxaguamento inferior.
  · Enxaguamento: Com uma bomba de enxaguamento. Dispositivo de não-retorno de tipo A em conformidade com a aprovação de EN 1717. Consiste de 1 braço superior e 1 de pré-enxaguamento inferior. Utiliza um conversor de frequência para a bomba de enxaguamento, que permite variar a quantidade de água de enxaguamento adaptando-o automaticamente para a velocidade de transporte selecionada.
- Recuperação de energia como padrão (R).
- Duas secagem padrão (D) para uma secagem óptima da loiça de cerâmica. Possibilidade de acrescentar uma tempos de secagem suplementares para a secagem de loiça de plástico ou de aço inoxidável.

## Dados técnicos

| | | |
|---|---|---|
| Altura (1) | mm | 2.070 |
| Altura com a porta aberta | mm | 2.245 |
| Apuramento | mm | 630x440 |
| Pressão da água de abastecimento mín.-máx. | bar | 1,5-4 |
| Motor de tração | kW | 0,25 |

| LAVAGEM | | PRÉ-LAVAGEM P | PRIMEIRA LAVAGEM, SEGUNDA LAVAGEM E LAVAGEM PRINCIPAL 3W |
|---|---|---|---|
| Capacidade do tanque | lt | 100 | 100 + 100 + 100 |
| Potência do aquecedor do tanque | kW | | 12 + 12 + 15 |
| Potência da bomba de lavagem | kW | 2,6 | 2,6 + 2,6 + 2,6 |

| PRÉ-ENXAGUAMENTO/ENXAGUAMENTO | | PRÉ-ENXAGUAMENTO | ENXAGUAMENTO |
|---|---|---|---|
| Capacidade da caldeira | lt | - | 20 |
| Capacidade do tanque | lt | 30 | - |
| Potência do aquecedor da caldeira | kW | - | 18 |
| Potência de resistência do tanque | kW | 5 | - |
| Potência da bomba de enxaguamento | kW | 0,26 | 0,15 |

| SECAGEM | | SECAGEM DD |
|---|---|---|
| Potência do aquecedor | kW | 2x7,5 |
| Potência do ventilador | kW | 2x1,95 |

(1) Altura ajustável (+70/+0 mm)

| PROGRAMA | PRODUÇÃO (PRATOS/H) | CONSUMO DE ÁGUA (L/H) | TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C) | TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C) | POTÊNCIA TOTAL (KW) |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | TOMADA DE ÁGUA FRIA COM RECUPERAÇÃO DE ENERGIA (RC) 15º-25º |
| | | | | | 380-400V 3N Simultâneo |
| Programa intensivo (DIN-10534) | 4.275 | 220 | 65 | 85 | 92,05 |
| Programa médio | 6.410 | 245 | 65 | 85 | 92,05 |
| Programa de alta capacidade | 8.600 | 270 | 65 | 85 | 92,05 |

## Códigos e preços*

| MODELO | CÓDIGO | HZ | DIREÇÃO DE ENTRADA | € |
|---|---|---|---|---|
| FCO-P3W4-RDD R | 19111197 | 50 | Direita | - |
| | 19111198 | 60 | | |
| FCO-P3W4-RDD L | 19111088 | 50 | Esquerda | - |
| | 19111196 | 60 | | |

* O preço da máquina não inclui a correia, que deve ser encomendada separadamente.

## Correias

| CÓDIGO | MODELO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| 19111199 | Correia para pratos FCO-P3W4-RDD | Correia para pratos e cestos | - |
| 19111202 | Correia para artigos de cozinha FCO-P3W4-RDD | Correia para artigos de cozinha (tachos e recipientes) | - |
| 19111200 | Correia para bandejas isotérmicas FCO-P3W4-RDD | Correia para bandejas isotérmicas | - |

## Secagem Extra

| CÓDIGO | MODELO | TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ) | DESCRIÇÃO | POTÊNCIA (KW) | DIMENSÕES (MM) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 19075207 | FDM-700 | 400V 3N 50/60 | Secado Extra | 9,5 | 700x900x2.070 | - |

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

## Desmontagem

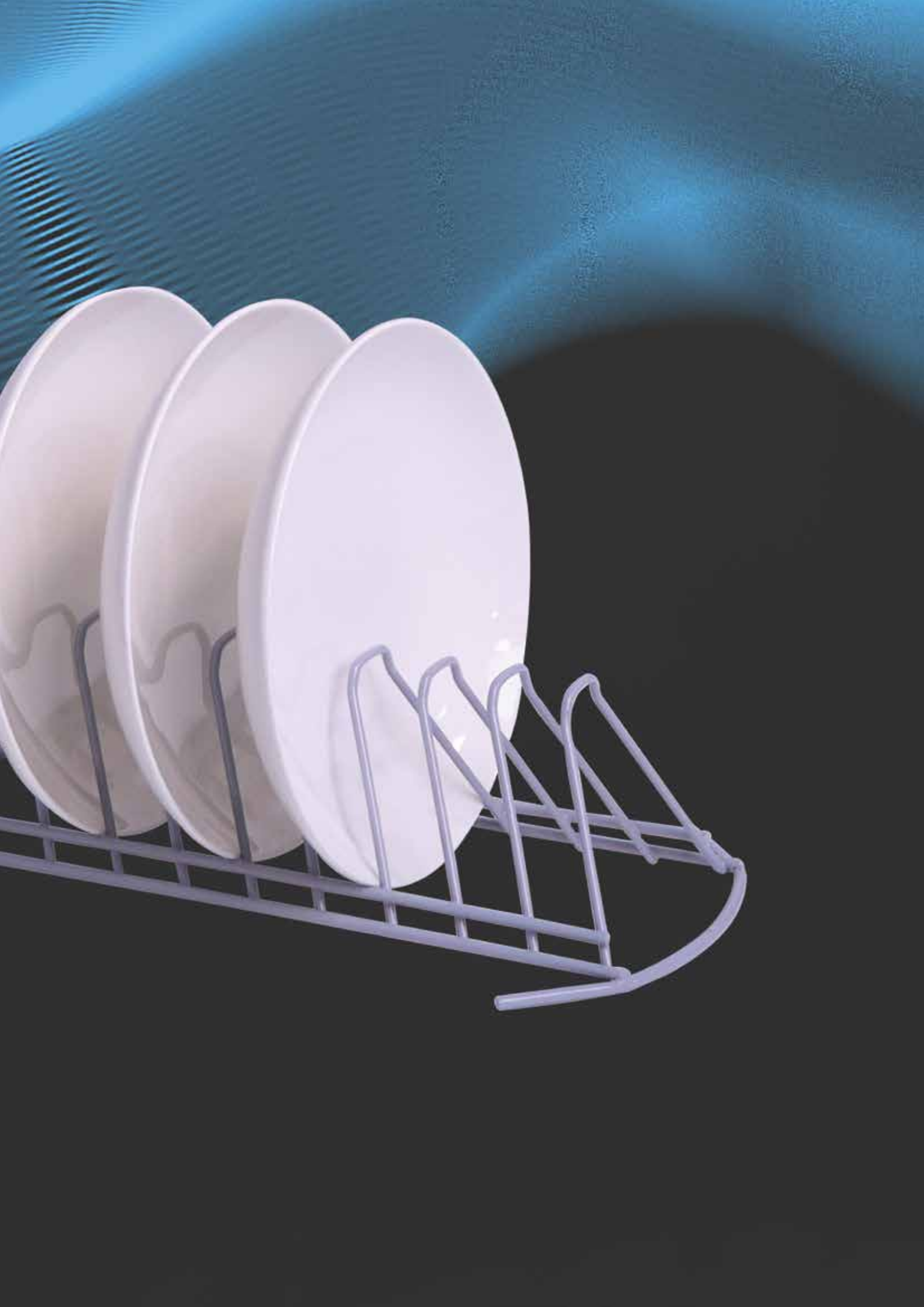
| CÓDIGO | MODELO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| 19075212 | KIT DE DESMONTAGEM DO MÓDULO DE CORREIA | Taxa adicional para desmontagem e envio de máquinas em diversos volumes. | - |

## Transformações para outras tensões

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

## Acessórios padrão

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cesto para artigos de vidro 19004479 | ps | 2 |
| | Cesto para talheres 19087265 | ps | 1 |
| | Cesto para copos 19000488 | ps | 2 |



# Cestos

Cesto para louça, talheres e bandejas ..... **245**
Cestos para artigos de vidro ..... **246**

# Cesto para louça, talheres e bandejas

| | CÓDIGO | MODELO | DESCRIÇÃO | Ø MÁX (mm) | CAPACIDADE DO PRODUTO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19000487 | CP-16/18 | Cesto de pratos | Ø 230<br>Ø 320 | 16-18<br>8-9 | 500x500x110 | - |
| | 19004479 | CP-12 | Cesto de pratos fundos (75 mm) | Ø 230<br>Ø 320 | 12<br>6 | 500X500X140 | - |
| | 19000484 | CT-10 | Cesto para artigos de vidro | - | - | 500x500x110 | - |
| | 19087265 | CT-10 R | Cesto para talheres | - | - | 500x500x110 | - |
| | 19000483 | CB-7 | Cesto para bandejas de autosserviço | - | 7 | 500x500x110 | - |
| | 19082432 | WRPG-40 | Cesto para artigos de vidro | - | - | 400x400x110 | - |
| | 19110751 | WRPGR-40 | Cesto para artigos de vidro redondos | - | - | ø 400x180 | - |
| | 19110752 | WRHR-40 | Suporte para cesto redondo ø 400 | - | - | 400x400x110 | - |
| | 19084452 | WRWP-11 | Espaço para pratos | - | 11 | 400x400x110 | - |
| | 19000792 | CU-7 | Espaço para talheres | - | 15 | 105x105x130 | - |
| | 19102721 | CU-GW | Espaço para talheres | - | 9 | ø 96x104 | - |

# Cestos para artigos de vidro

## Cestos de varas

| | CÓDIGO | MODELO | DIVISÕES | Ø MÁX (MM) | DIMENSÕES (MM) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19107616 | WRWG-50 | 5 | 92 | 500x500x190 | - |
| | 19107614 | WRWG-40 | 4 | 92 | 400x400x183 | - |

## Cestos de plástico

500x500x140

**H max** 100mm

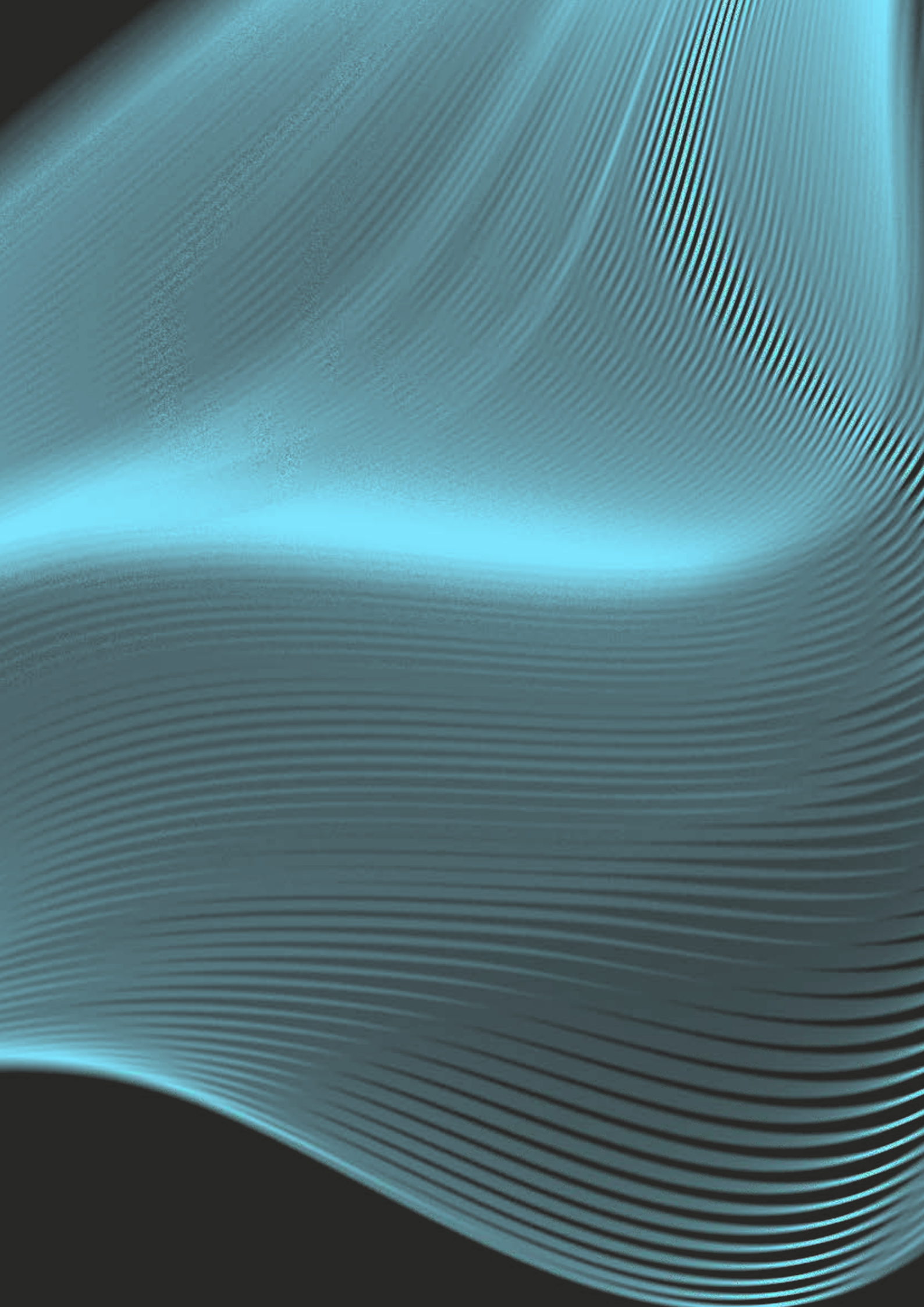
500x500x190

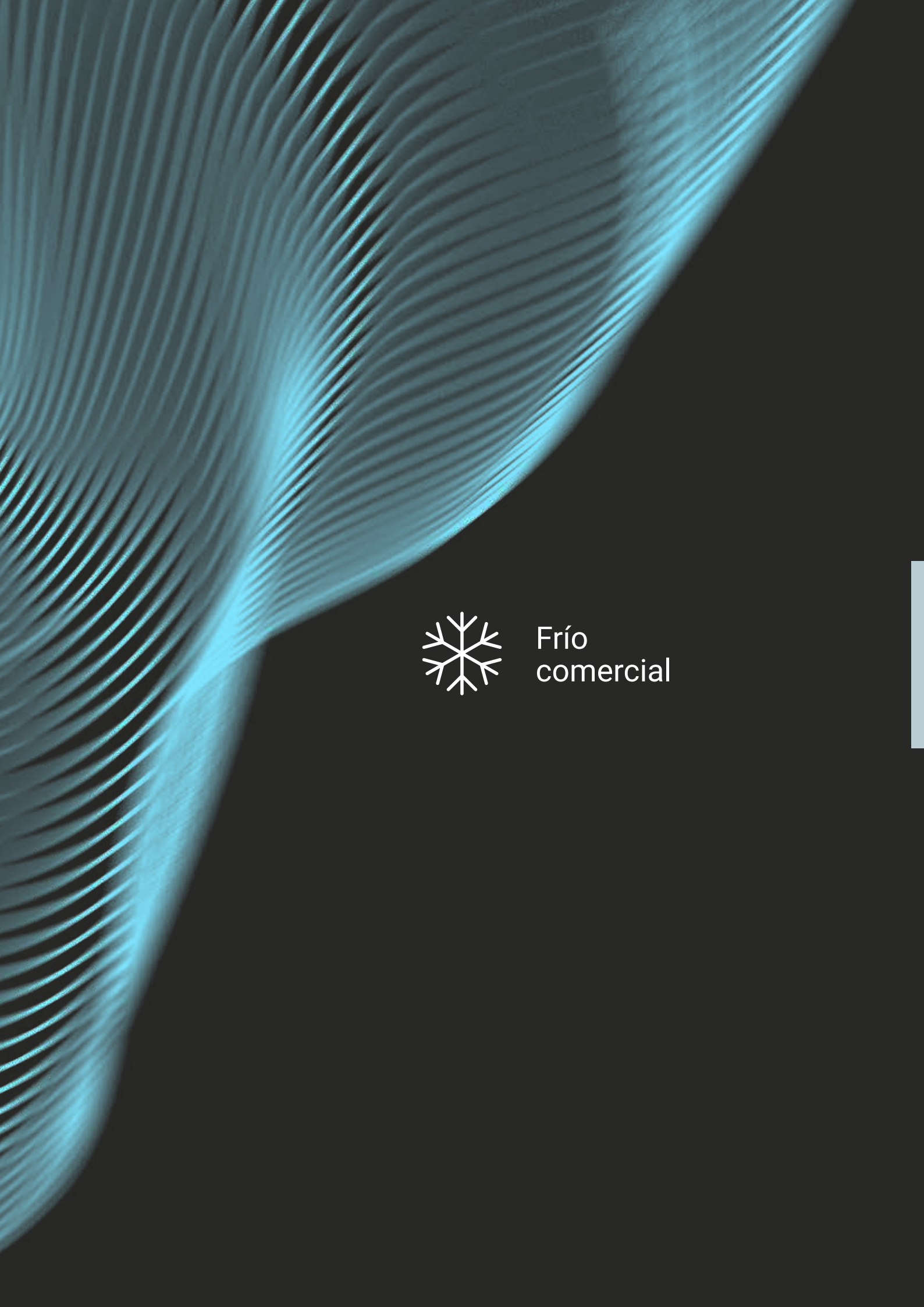
**H max** 150mm

500x500x240

**H max** 200mm

| | CAPACIDADE DO PRODUTO | CÓDIGO | MODELO | € | CÓDIGO | MODELO | € | CÓDIGO | MODELO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ø max** 110mm | 16 | 19000488 | CV-16/105 | - | 19000489 | CV-16/155 | - | 19000490 | CV-16/205 | - |
| **ø max** 85mm | 25 | 19000491 | CV-25/105 | - | 19000492 | CV-25/155 | - | 19000493 | CV-25/205 | - |
| **ø max** 73mm | 36 | 19000494 | CV-36/105 | - | 19000495 | CV-36/155 | - | 19000496 | CV-36/205 | - |




Frío
comercial

# Um compromisso para um mundo mais sustentável

A geração iKOLD foi concebida tendo em mente o profissional da cozinha. Uma estética renovada, perfeitamente integrada com a marca Fagor Professional e o nosso equipamento de Restauração (blocos de confeção, fornos, frio, mobiliário neutro...) para cozinhas profissionais.

Uma tecnologia de frio otimizada, atingindo o índice máximo de eficiência com o menor consumo de energia.

Dispositivos de frio desenvolvidos com gases Hidrocarbonetos (HC) com Potencial de Aquecimento Global (GWP) 3, em compromisso com os nossos valores de sustentabilidade.

Concebidos com componentes eletrónicos de alta eficiência que garantem um elevado desempenho de frio para a melhor conservação dos alimentos.

Gama completa de produtos (armários de armazenamento e balcões, balcões de preparação, abatedores de temperatura, refrigeradores de bar, etc…)

Assim, contemplando as suas necessidades e as nossas experiências como primeiro fabricante de Frio Comercial na Europa, nasceu a geração iKOLD.

### Eficiência

Baixo impacto e consumo até 65% inferior

### Sustentabilidade

Comprometidos com os gases de Hidrocarbonetos (HC) ambientais em toda a gama de produtos

### Desempenho

Durabilidade e qualidade, garantia de conservação para os seus alimentos

### Versatilidade

Vasto leque de soluções para a sua cozinha

FagorKonnect
Foodservice

# Descubra detalhadamente como o FagorKonnect pode melhorar especificamente a funcionalidade dos nossos equipamentos de refrigeração.

## Gráficos específicos concebidos para a análise de equipamentos de refrigeração:

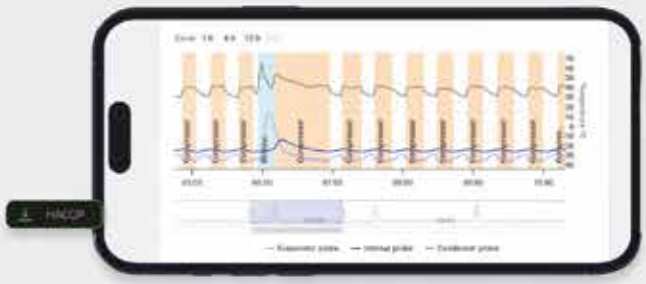
Para realizar uma análise de equipamentos de refrigeração focados em aspetos específicos, como o estado do dispositivo, as horas ativas do compressor e o estado da porta, poderá utilizar gráficos intuitivos e específicos que destacam a informação.

## Informações detalhadas apresentadas em tempo real:

Serão apresentados dados essenciais para monitorizar os equipamentos de refrigeração e executar ações como configurar parâmetros, ligar ou desligar o equipamento e a luz, ou ativar uma descongelação, otimizando o seu desempenho.

## Ver e descarregar o HACCP de um determinado dispositivo:

HACCP está disponível para um dispositivo específico. Obtém um gráfico relativo a um intervalo de datas selecionadas.



1.5
FAGOR

# Frío Comercial

Armários frigoríficos ..... **255**
Mesas frigoríficas ..... **285**
Mesas de preparação ..... **315**
Abatedores de temperatura ..... **333**
Linha de bar ..... **345**
Vinotecas e caves de maturação... **361**
Fabricadores de gelo..... **371**

STOCK Isso se aplica aos modelos de 50 Hz.

# Armários frigoríficos


— Caracteristicas ..... **257**
— Advance GN 2/1 ..... **261**
— Concept monoblock GN 2/1 ..... **265**
— Concept GN 2/1 ..... **269**
— Concept GN 2/1 dupla temperatura **275**
— Concept GN 1/1 ..... **276**
— Snack ..... **277**
— Snack dupla temperatura ..... **279**
— Pastelaria ..... **281**
— Peixes ..... **283**
— Acessórios ..... **284**


Os modelos especiais ou qualquer outra variante sobre o modelo standard deverão ser montados em fábrica, e têm um suplemento sobre o preço indicado para o modelo standard.

Qualquer outra variante ou opção não referida nesta lista deverá consultar a Fagor Professional.

iKOLD GENERATION

# Eficiente. Rentável. Sustentável.

| | A | B |
|---|---|---|
| | **ADVANCE** | **CONCEPT MONOBLOCK** |
| | AUP-11G | MUP-11G |
| Capacidade (N.º de prateleiras por porta) | 24 | 23 |
| Tamanho das prateleiras | GN 2/1 | GN 2/1 |
| Classe energética | A | B |
| Isolamento (mm) | 80 | 60 |
| Agente Refrigerante + / - | R600a / R290 | R600a / R290 |
| Classe climática (1 puerta) | 5 | 4 |
| Multifluxo | Sim | Sim |
| Em conformidade com sistemas HACCP | Sim | No |
| Controlo eletrónico | Capacitivo 5" | Capacitivo 3" |
| Tela | | |

| C | C | D | |
|---|---|---|---|
| **CONCEPT** | **ARMÁRIO SNACK** | **ARMÁRIO DE PASTELARIA** | **ARMÁRIO DE PEIXE** |
| CUP-11G | CUP-11S | CUP-11B | CU-11F |
| 23 | 18 | 20 | 7 |
| GN 2/1 | 560 x 542 | EN 60x40 | EN 60x40 |
| C | C | E | - |
| 60 | 50 | 50 | 50 |
| R600a / R290 | R600a / R290 | R290 | R290 |
| 4 | 4 | 4 | 4 |
| No | No | No | No |
| No | No | No | No |
| Capacitivo 3" | Capacitivo 3" | Capacitivo 3" | Capacitivo 3" |

iKOLD GENERATION

# Caracteristicas

## Controlo eletrónico de fácil utilização

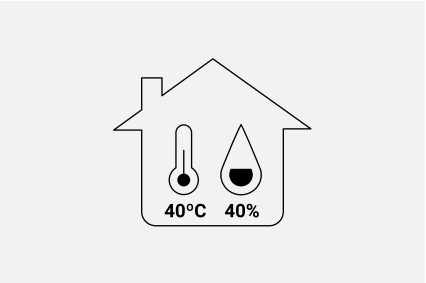
Controlo eletrónico funcional e intuitivo com teclado capacitivo que permite acesso direto às principais funções.

## Função ECO

Função que otimiza o desempenho definindo automaticamente as temperaturas quando as portas não estão abertas para que a unidade de refrigeração funcione apenas quando necessário e sempre de forma eficiente.

## Classe Climática 5

Dispositivos testados nos ambientes de trabalho mais exigentes, o que garante a conservação do produto em condições de alta temperatura e humidade.




## Guias para bandejas incorporadas

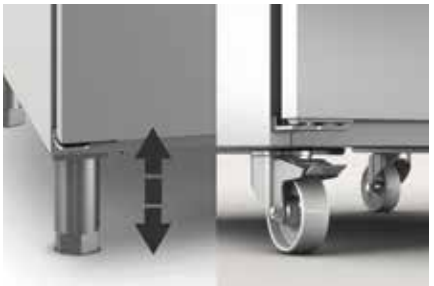
As guias para bandejas incorporadas facilitam a limpeza nos armários. Também aumentam a flexibilidade de armazenamento, permitindo a sua adaptação às necessidades do utilizador.

## Iluminação LED no interior

As luzes LED de baixo consumo de energia, estrategicamente localizadas nos lados, proporcionam uma iluminação ideal de todo o compartimento.

## Máxima estabilidade

Pernas de aço inoxidável de altura ajustável como padrão. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente. Além disso, também existe a opção de escolher rodas giratórias.



## Porta de fecho automático

Portas articuladas com retorno automático para um fecho perfeito que minimiza o ganho de temperatura. As portas têm uma posição de paragem aos 120° e fecham automaticamente a menos de 90°.

## Painel giratório

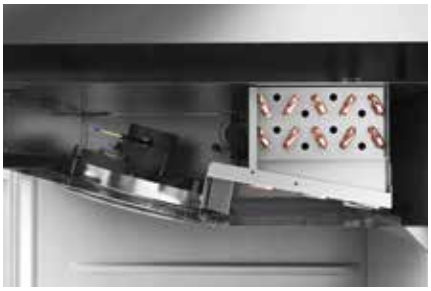
Painel giratório com melhor acesso ao controlo, que facilita a manutenção, aumentando deste modo a vida útil do equipamento.

## Fechadura da porta

Opção de equipar o armário com fechadura nos modelos de porta completa. Padrão na linha Advance, bem como em todas as vitrines.

## Circuito de refrigeração ideal

Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com componentes eletrónicos de baixo consumo para garantir a eficiência e desempenho ideal do equipamento.



## Abertura de porta acessível

Pedal de abertura como opção em toda a gama de armários, permitindo acesso confortável ao interior.

## Conectividadeee

Garanta a correta conservação dos alimentos armazenados através da monitorização precisa do seu equipamento de refrigeração graças à Fagor Konnect.

FagorKonnect Foodservice

## Multiflow

Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.

## Junta de porta removível

Junta de porta magnética de puxar/empurrar removível para manter a máxima higiene e as propriedades de isolamento.

FagorKonnect Foodservice

Opção disponible na gama ADVANCE (Conectividadee K).

## Maiores espessuras de isolamento

A espessura de isolamento é um fator-chave na prevenção da perda de frio. A nova geração iKOLD aumenta os níveis de isolamento de todas as gamas médias para proporcionar uma maior eficiência de refrigeração.

## Manípulos integrados

Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática das gavetas e evita a acumulação de poeira e sujidade.

ADVANCE

# GN 2/1 700

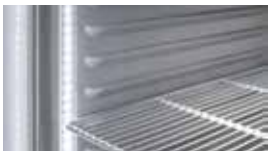
FagorKonnect Foodservice

*AUP-11G*

CC5 | 80 mm | 220-240V | TYPE F | GN 2/1 | 80-105 mm | HACCP | LED

## Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



| | MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | AUP-11G | 693 x 856 x 2.106 | 610 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,158 | A | 336 (4) | 50 Hz | 19089406 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,31 | - | - | 60 Hz | 19089395 | - |
| | AUPT-11G | 693 x 856 x 2.106 | 610 | -2 +8 ºC | Elétrico | R-600a | 0,361 (1) | 0,688 | B | 451 (4) | 50 Hz | 19103143 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,84 | - | - | 60 Hz | 19110956 | - |
| STOCK | AUN-11G | 693 x 856 x 2.106 | 610 | -18 -22 ºC | Gás quente (3) | R290 | 0,535 (2) | 0,471 | D | 2.752 (4) | 50 Hz | 19089398 | - |
| | | | | | | R290 | 0,72 (2) | 0,496 | - | - | 60 Hz | 19089399 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Elétrico (4) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | AUP-11G (€) | AUPT-11G (€) | AUN-11G (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Conectividade | K | | o | o | o |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Abertura oposta | OP | | o | o | o |
| Trancar | LC | | ● | ● | ● |
| Rodas | C | | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o |
| Encosto aço inox. | BS | | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | o | ● |
| Pedal | PD | | o | o | o |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 11G | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19097787 | Grade epóxi GN 2/1 | pc | 3 | - |

## Outros acessórios

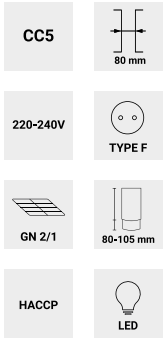
| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19048712 | Barra de carne GN modelos verticais corpo único | - |

ADVANCE

# GN 2/1 1400

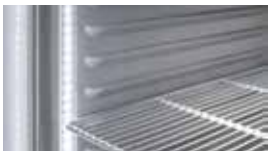
FagorKonnect Foodservice

*AUP-22G*




## Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AUP-22G | 1.358 x 856 x 2.106 | 1.332 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,192 | C | 832 (4) | 50 Hz | 19089396 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,209 | - | - | 60 Hz | 19089397 | - |
| AUPT-22G | 1.358 x 856 x 2.106 | 1.332 | -2 +8 °C | Elétrico | R-600a | 0,436 (1) | 0,972 | C | 841 (4) | 50 Hz | 19103142 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,989 | - | - | 60 Hz | 19110957 | - |
| AUN-22G | 1.358 x 856 x 2.106 | 1.332 | -18 -22 °C | Gás quente (3) | R290 | 0,907 (2) | 0,749 | D | 4.599 (4) | 50 Hz | 19089420 | - |
| | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,831 | - | - | 60 Hz | 19089421 | - |
| AUN-22G CC5 | 1.358 x 856 x 2.106 | 1.332 | -18 -22 °C | Gás quente (3) | R290 | 0,907 (2) | 0,825 | D | 4.234 (4) | 50 Hz | 19089422 | - |
| | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,907 | - | - | 60 Hz | 19110958 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Elétrico (4) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | AUP-22G (€) | AUPT-22G (€) | AUN-22G (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Conectividade | K | | o | o | o |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Trancar | LC | | ● | ● | ● |
| Rodas | C | | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o |
| Respaldo | BS | | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | o | ● |
| Pedal | PD | | o | o | o |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 22G | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19097787 | Grade epóxi GN 2/1 | pc | 6 | - |
| | 19014778 | Guias de suporte de bandeja L=562mm | pc | 3 | - |

## Outros acessórios

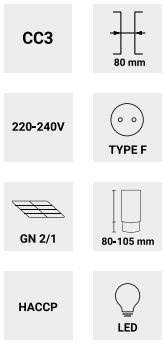
| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19048713 | Barra de carne GN modelos verticais corpo duplo | - |

ADVANCE

# GN 2/1 700 Expositor

FagorKonnect Foodservice

*AUP-11G GD*




## Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.
- Porta de vidro:
  - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
  - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AUP-11G GD | 693 x 856 x 2.106 | 610 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,158 | A | 555 (5) | 50 Hz | 19089423 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,313 | - | - | 60 Hz | 19090872 | - |
| AUPT-11G GD | 693 x 856 x 2.106 | 610 | 0 +8 °C | Elétrico | R-600a | 0,361 (1) | 0,768 | B | 994 (5) | 50 Hz | 19106080 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,92 | - | - | 60 Hz | 19110960 | - |
| AUN-11G GD | 693 x 856 x 2.106 | 610 | -18 -22 °C | Gás quente (3) | R290 | 0,535 (2) | 0,551 | E | 5.143 (5) | 50 Hz | 19106024 | - |
| | | | | | R290 | 0,72 (2) | 0,576 | - | - | 60 Hz | 19110961 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Elétrico (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opçoes

| | | AUP-11G GD (€) | AUPT-11G GD (€) | AUN-11G GD (€) |
|---|---|---|---|---|
| Conectividade | K | o | o | o |
| Plugue tipo G | CI | o | o | o |
| Apertura opuesta | OP | o | o | o |
| Trancar | LC | ● | ● | ● |
| Rodas | C | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | o | o | o |
| Respaldo | BS | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | o | o | ● |
| Pedal | PD | o | o | o |
| Puerta de cristal | GD | ● | ● | ● |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 11G | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19097787 | Grade epóxi GN 2/1 | pc | 3 | - |

## Outros acessórios

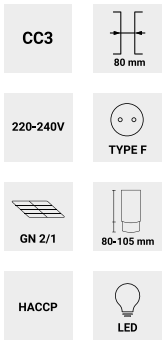
| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19048712 | Barra de carne GN modelos verticais corpo único | - |

ADVANCE

# GN 2/1 1400 Expositor

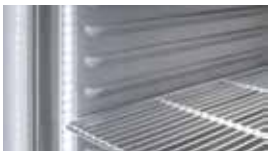
FagorKonnect Foodservice

*AUP-22G GD*




## Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.
- Porta de vidro:
  - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
  - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AUP-22G GD | 1.358 x 856 x 2.106 | 1.332 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,192 | C | 1.374 (5) | 50 Hz | 19089424 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,213 | - | - | 60 Hz | 19090871 | - |
| AUPT-22G GD | 1.358 x 856 x 2.106 | 1.332 | 0 +8 °C | Elétrico | R-600a | 0,436 (1) | 1,132 | B | 1.510 (5) | 50 Hz | 19106086 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 1,149 | - | - | 60 Hz | 19110962 | - |
| AUN-22G GD | 1.358 x 856 x 2.106 | 1.332 | -18 -22 °C | Gás quente(3) | R290 | 0,907 (2) | 0,909 | E | 9.123 (5) | 50 Hz | 19106053 | - |
| | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,991 | - | - | 60 Hz | 19110963 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Elétrico (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opçoes

| | | AUP-22G (€) | AUPT-22G (€) | AUN-22G (€) |
|---|---|---|---|---|
| Conectividade | K | o | o | o |
| Plugue tipo G | CI | o | o | o |
| Trancar | LC | ● | ● | ● |
| Rodas | C | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | o | o | o |
| Respaldo | BS | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | o | o | ● |
| Pedal | PD | o | o | o |
| Puerta de cristal | GD | ● | ● | ● |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 22G | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19097787 | Grade revestida com epóxi GN 2/1 | pc | 6 | - |
| | 19014778 | Guias de suporte de bandeja L=562 mm | pc | 3 | - |

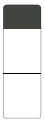
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19048713 | Barra de carne GN modelos verticais corpo duplo | - |

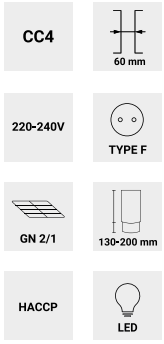
# Monoblock GN 2/1 700

*MUP-11G*

*11G*

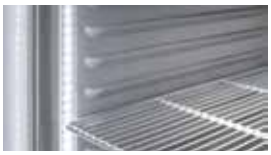


*12G*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MUP-11G | 653 x 796 x 1.996 | 572 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,274 (1) | 0,143 | B | 423 (4) | 50 Hz | 19089425 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,253 | - | - | 60 Hz | 19090283 | - |
| MUP-12G | 653 x 796 x 1.996 | 572 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,274 (1) | 0,143 | B | 423 (4) | 50 Hz | 19089426 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,253 | - | - | 60 Hz | 19090321 | - |
| MUN-11G | 653 x 796 x 1.996 | 572 | -18 -22 °C | Elétrico | R290 | 0,364 (2) | 0,328 | D | 2.686 (4) | 50 Hz | 19089430 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,369 | - | - | 60 Hz | 19089431 | - |
| MUN-12G | 653 x 796 x 1.996 | 572 | -18 -22 °C | Elétrico | R290 | 0,364 (2) | 0,334 | D | 2.686 (4) | 50 Hz | 19089432 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,375 | - | - | 60 Hz | 19089433 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | MUP-11G (€) | MUP-12G (€) | MUN-11G (€) | MUN-12G (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o |
| Apertura opuesta | OP | | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | - | o | - |
| Rodas | C | | o | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o | o |
| Respaldo | BS | | o | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | o | ● | ● |
| Pedal | PD | | o | - | o | - |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 11G | 12G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097787 | Grade epóxi GN 2/1 | pc | 3 | 3 | - |

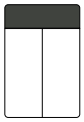
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19048712 | Barra de carne GN modelos verticais corpo único | - |

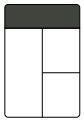
CONCEPT

# Monoblock GN 2/1 1400

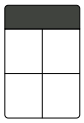
*MUP-22G*



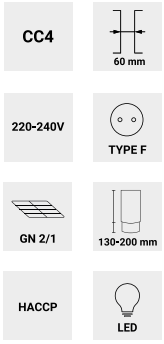
*22G*



*23G*

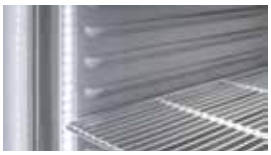


*24G*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MUP-22G | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,184 | C | 756 (4) | 50 Hz | 19089427 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,201 | - | - | 60 Hz | 19090322 | - |
| MUP-23G | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,184 | C | 756 (4) | 50 Hz | 19089428 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,201 | - | - | 60 Hz | 19090323 | - |
| MUP-24G | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,184 | C | 756 (4) | 50 Hz | 19089429 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,201 | - | - | 60 Hz | 19090324 | - |
| MUN-22G | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | -18 -22 ºC | Elétrico | R290 | 0,735 (2) | 0,592 | E | 4.855 (4) | 50 Hz | 19089434 | - |
| | | | | | R290 | 0,802 (2) | 0,648 | - | - | 60 Hz | 19089435 | - |
| MUN-23G | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | -18 -22 ºC | Elétrico | R290 | 0,735 (2) | 0,598 | E | 4.855 (4) | 50 Hz | 19089436 | - |
| | | | | | R290 | 0,802 (2) | 0,654 | - | - | 60 Hz | 19089437 | - |
| MUN-24G | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | -18 -22 ºC | Elétrico | R290 | 0,735 (2) | 0,592 | E | 4.855 (4) | 50 Hz | 19089438 | - |
| | | | | | R290 | 0,802 (2) | 0,66 | - | - | 60 Hz | 19089439 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | MUP-22G (€) | MUP-23G (€) | MUP-24G (€) | MUN-22G (€) | MUN-23G (€) | MUN-24G (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | - | - | o | - | - |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o | o | o | o |
| Respaldo | BS | | o | o | o | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | o | o | ● | ● | ● |
| Pedal | PD | | o | - | - | o | - | - |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 22G | 23G | 24G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097787 | Grade revestida com epóxi GN 2/1 | pc | 6 | 6 | 6 | - |
| | 19014778 | Guias de suporte de bandeja L=562 mm | pc | 3 | 3 | 3 | - |

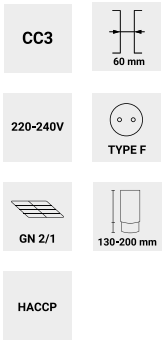
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19048713 | Barra de carne GN modelos verticais corpo duplo | - |

# Monoblock GN 2/1 Expositor

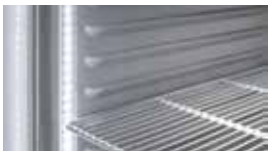
*MUP-22G GD*

*MUP-11G GD*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | CONSUMICIÓN ANUAL (kWh) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MUP-11G GD | 653 x 796 x 1.996 | 572 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,274 (1) | 0,146 | B | 1.132 (5) | 50 Hz | 19089440 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,256 | - | - | 60 Hz | 19090327 | - |
| MUP-22G GD | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,19 | B | 1.570 (5) | 50 Hz | 19089441 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,207 | - | - | 60 Hz | 19090328 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opçoes

| | | MUP-11G GD (€) | MUP-22G GD (€) |
|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | o | o |
| Apertura opuesta | OP | o | - |
| Trancar | LC | ● | ● |
| Rodas | C | o | o |
| Grupo remoto | RG | o | o |
| Respaldo | BS | o | o |
| Resistência quadro | FH | o | o |
| Pedal | PD | o | o |
| Puerta de cristal | GD | ● | ● |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 11G | 22G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | 19097787 | Grade epóxi GN 2/1 | pc | 3 | 6 | - |
|  | 19014778 | Guias de suporte de bandeja L=562 mm | pc | - | 3 | - |

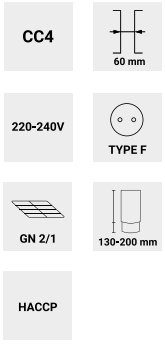
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | 11G | 22G | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19048712 | Barra de carne GN modelos verticais corpo único | X | | - |
| | 19048713 | Barra de carne GN modelos verticais corpo duplo | | X | - |

CONCEPT

# Monoblock GN 2/1 dupla temperatura

*MUD-22G/M*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Armário misto de refrigeração e congelador com dois módulos independentes com as respetivas unidades de refrigeração e controlos eletrónicos.
  - Temperatura de funcionamento do compartimento do congelador: 0°C, +8°C.
  - Temperatura de funcionamento do compartimento do congelador: -18°C, -22°C.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | COMPARTIMIENTO | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | COOLING POWER (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MUD-22G/M | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | + / - | 0 +8 ºC / -18 -22 ºC | Stop / Elétrico | R-600a | 0,274 (1) | 0,471 | 50 Hz | 19089442 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (2) | 0,622 | 60 Hz | 19089443 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | MUD-22G/M (€) |
|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o |
| Trancar | LC | | o |
| Rodas | C | | o |
| Respaldo | BS | | o |
| Resistência quadro | FH | | o |
| Pedal | PD | | o |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 22G | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19097787 | Grade revestida com epóxi GN 2/1 | pc | 6 | - |

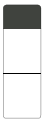
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19048713 | Barra de carne GN modelos verticais corpo duplo | - |

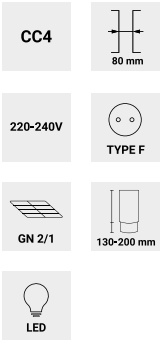
# GN 2/1 700

*CUP-11G*

*11G*

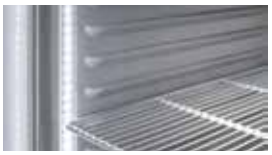


*12G*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



| | MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | CUP-11G | 653 x 842 x 2.040 | 543 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,183 | C | 548 (4) | 50 Hz | 19089444 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,275 | - | - | 60 Hz | 19089445 | - |
| | CUP-12G | 653 x 842 x 2.040 | 543 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,183 | C | 548 (4) | 50 Hz | 19089446 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,275 | - | - | 60 Hz | 19089447 | - |
| | CUPT-11G | 653 x 842 x 2.040 | 543 | -2 +8 ºC | Elétrico | R-600a | 0,361 (1) | 0,713 | C | 604 (4) | 50 Hz | 19103938 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,805 | - | - | 60 Hz | 19110989 | - |
| | CUPT-12G | 653 x 842 x 2.040 | 543 | -2 +8 ºC | Elétrico | R-600a | 0,361 (1) | 0,713 | C | 604 (4) | 50 Hz | 19106019 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,805 | - | - | 60 Hz | 19110990 | - |
| STOCK | CUN-11G | 653 x 842 x 2.040 | 543 | -18 -22 ºC | Gás quente(3) | R290 | 0,535 (2) | 0,471 | D | 2.714 (4) | 50 Hz | 19089454 | - |
| | | | | | | R290 | 0,72 (2) | 0,496 | - | - | 60 Hz | 19089455 | - |
| | CUN-12G | 653 x 842 x 2.040 | 543 | -18 -22 ºC | Gás quente(3) | R290 | 0,535 (2) | 0,477 | D | 2.714 (4) | 50 Hz | 19089456 | - |
| | | | | | | R290 | 0,72 (2) | 0,502 | - | - | 60 Hz | 19089457 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Elétrico (4) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | CUP-11G (€) | CUP-12G (€) | CUPT-11G (€) | CUPT-12G (€) | CUN-11G (€) | CUN-12G (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o |
| Apertura opuesta | OP | | o | o | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | - | o | - | o | - |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o | o | o | o |
| Respaldo | BS | | o | o | o | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | o | o | o | • | • |
| Pedal | PD | | o | - | o | - | o | - |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 11G | 12G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097787 | Grade epóxi GN 2/1 | pc | 3 | 3 | - |

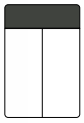
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19048712 | Barra de carne GN modelos verticais corpo único | - |

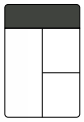
CONCEPT

# GN 2/1 1400

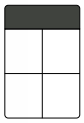
*CUP-22G*



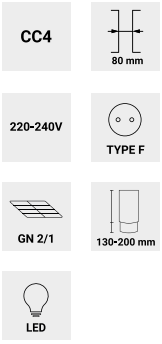
*22G*



*23G*

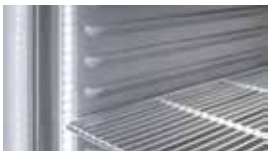


*24G*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



| | MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CONSUMICIÓN ANUAL (KWH) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | CUP-22G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,206 | C | 913 (4) | 50 Hz | 19089448 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,223 | - | - | 60 Hz | 19089449 | - |
| | CUP-23G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,206 | C | 913 (4) | 50 Hz | 19089450 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,223 | - | - | 60 Hz | 19089451 | - |
| | CUP-24G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,206 | C | 913 (4) | 50 Hz | 19089452 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,223 | - | - | 60 Hz | 19089453 | - |
| | CUPT-22G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | -2 +8 °C | Elétrico | R-600a | 0,436 (1) | 0,736 | C | 944 (4) | 50 Hz | 19103265 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,752 | - | - | 60 Hz | 19110991 | - |
| | CUPT-23G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | -2 +8 °C | Elétrico | R-600a | 0,436 (1) | 0,736 | C | 944 (4) | 50 Hz | 19106055 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,752 | - | - | 60 Hz | 19110992 | - |
| | CUPT-24G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | -2 +8 °C | Elétrico | R-600a | 0,436 (1) | 0,736 | C | 944 (4) | 50 Hz | 19106056 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,752 | - | - | 60 Hz | 19110996 | - |
| STOCK | CUN-22G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | -18 -22 °C | Gás quente (3) | R290 | 0,907 (2) | 0,749 | E | 4.793 (4) | 50 Hz | 19089458 | - |
| | | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,831 | - | - | 60 Hz | 19089459 | - |
| | CUN-23G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | -18 -22 °C | Gás quente (3) | R290 | 0,907 (2) | 0,755 | E | 4.793 (4) | 50 Hz | 19089460 | - |
| | | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,837 | - | - | 60 Hz | 19089461 | - |
| | CUN-24G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | -18 -22 °C | Gás quente (3) | R290 | 0,907 (2) | 0,76 | E | 4.793 (4) | 50 Hz | 19089462 | - |
| | | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,842 | - | - | 60 Hz | 19089463 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Elétrico (4) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | CUP-22G (€) | CUP-23G (€) | CUP-24G (€) | CUPT-22G (€) | CUPT-23G (€) | CUPT-24G (€) | CUN-22G (€) | CUN-23G (€) | CUN-24G (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | - | - | o | - | - | o | - | - |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Respaldo | BS | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | o | o | o | o | o | • | • | • |
| Pedal | PD | | o | - | - | o | - | - | o | - | - |

## Acessórios padrão

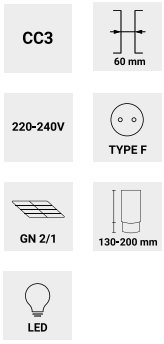
| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 22G | 23G | 24G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097787 | Grade revestida com epóxi GN 2/1 | pc | 6 | 6 | 6 | - |
|  | 19014778 | Guías soporte bandeja L= 562mm | pc | 3 | 3 | 3 | - |

## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19048713 | Barra de carne GN modelos verticais corpo duplo | - |

# GN 2/1 Display 700

*CUP-11G GD*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Porta de vidro:
  - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
  - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CUP-11G GD | 653 x 842 x 2.040 | 610 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,186 | B | 904 (5) | 50 Hz | 19089464 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,278 | - | - | 60 Hz | 19089465 | - |
| CUPT-11G GD | 653 x 842 x 2.040 | 543 | 0 +8 °C | Elétrico | R-600a | 0,361 (1) | 0,793 | B | 1.305 (5) | 50 Hz | 19106095 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,885 | - | - | 60 Hz | 19110998 | - |
| CUN-11G GD | 653 x 842 x 2.040 | 543 | -18 -22 °C | Gás quente(3) | R290 | 0,535 (2) | 0,58 | F | 5.906 (5) | 50 Hz | 19097604 | - |
| | | | | | R290 | 0,72 (2) | 0,496 | - | - | 60 Hz | 19111002 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Elétrico (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opçoes

| | | | CUP-11G GD (€) | CUPT-11G GD (€) | CUN-11G GD (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Apertura opuesta | OP | | o | o | o |
| Trancar | LC | | ● | ● | ● |
| Rodas | C | | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o |
| Respaldo | BS | | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | o | ● |
| Pedal | PD | | o | o | o |
| Puerta de cristal | GD | | ● | ● | ● |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 11G | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19097787 | Grade revestida com epóxi GN 2/1 | pc | 3 | - |

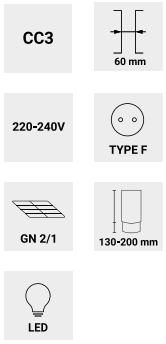
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19048712 | Barra de carne GN modelos verticais corpo único | - |

CONCEPT

# GN 2/1 1400 Expositor

*CUP-22G GD*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- -Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Porta de vidro:
  - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
  - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | CONSUMICIÓN ANUAL (kWh) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CUP-22G GD | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.332 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,212 | B | 1.369 (5) | 50 Hz | 19089468 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,229 | - | - | 60 Hz | 19089469 | - |
| CUPT-22G GD | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | 0 +8 °C | Elétrico | R-600a | 0,436 (1) | 0,896 | B | 1.679 (5) | 50 Hz | 19106098 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,912 | - | - | 60 Hz | 19110997 | - |
| CUN-22G GD | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | -18 -22 °C | Gás quente(3) | R290 | 0,907 (2) | 0,749 | E | 9.198 (5) | 50 Hz | 19099968 | - |
| | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,831 | - | - | 60 Hz | 19111003 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Elétrico (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opçoes

| | | | CUP-22G GD (€) | CUPT-22G GD (€) | CUN-22G GD (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Trancar | LC | | ● | ● | ● |
| Rodas | C | | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o |
| Respaldo | BS | | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | o | ● |
| Pedal | PD | | o | o | o |
| Puerta de cristal | GD | | ● | ● | ● |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 22G | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19097787 | Grade revestida com epóxi GN 2/1 | pc | 6 | - |
| | 19014778 | Guias de suporte de bandeja L=562 mm | pc | 3 | - |

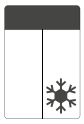
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19048713 | Barra de carne GN modelos verticais corpo duplo | - |

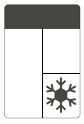
# GN 2/1 700 con compartimento para congelados

*CUD-22G/M*

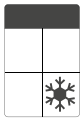
*12G/N*



*22G/M*



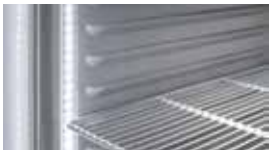
*23G/N*



*24G/N*

## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- CUD-22G/M:
  - Módulos independentes de guias internas, integrados e com 60 mm de isolamento com as respetivas unidades de refrigeração e controlos eletrónicos.
  - Equipado com 3 grelhas GN 2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- CUD-XXG/N:
  - Sistema de guias de orientação removíveis, com zíper e 50 mm de espessura.
  - Compartimento de refrigeração equipado com guias GN2/1.
  - Compartimento do congelador equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530X540



*22G/M*

*XXG/N*

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | COMPARTIMIENTO | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CUD-22G/M | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.220 | + / - | 0 +8 ºC / -18º -22º | Stop / Elétrico | R-600a | 0,361 (1) | 0,654 | 50 Hz | 19089470 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (2) | 0,771 | 60 Hz | 19089471 | - |
| CUD-12G/N | 693 x 826 x 2.008 | 596 | + / - | 0 +8 ºC / -18º -22º | Stop / Elétrico | R290 | 0,369 (1) | 0,741 | 50 Hz | 19089472 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (2) | 0,828 | 60 Hz | 19089473 | - |
| CUD-23G/N | 1.388 x 826 x 2.008 | 1.301 | + / - | 0 +8 ºC / -18º -22º | Stop / Elétrico | R-600a | 0,436 (1) | 0,658 | 50 Hz | 19089474 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,717 | 60 Hz | 19089475 | - |
| CUD-24G/N | 1.388 x 826 x 2.008 | 1.301 | + / - | 0 +8 ºC / -18º -22º | Stop / Elétrico | R-600a | 0,436 (1) | 0,658 | 50 Hz | 19089476 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,717 | 60 Hz | 19089477 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | CUD-22G/M (€) | CUD-12G/N (€) | CUD-23G/N (€) | CUD-24G/N (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o |
| Apertura opuesta | OP | | - | o | - | - |
| Trancar | LC | | o | - | - | - |
| Rodas | C | | o | o | o | o |
| Respaldo | BS | | o | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | o | o | o |
| Pedal | PD | | o | - | - | - |

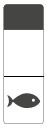
## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 22G/M | 12G/N | 23G/N | 24G/N | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097787 | Grade epóxi GN 2/1 | pc | 6 | 1 | 4 | 4 | - |
|  | 19010206 | Guías soporte bandeja L=662 mm | pc | - | 4 | 7 | 7 | - |
| | 19097770 | 530x540x100 Bandeja de plástico | pc | - | 3 | 3 | 3 | - |

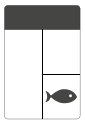
CONCEPT

# GN 2/1 1400 con compartimento para pescados

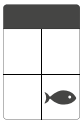
*CUD-12G/F*



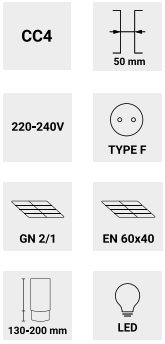
*12G/F*



*23G/F*



*24G/F*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Compartimento de refrigeração:
  - Construção de guias de orientação removíveis com 18 níveis de posição de grelha por cada porta completa, com uma distância de 70 mm entre elas.
  - Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Compartimento para peixe:
  - Equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530x540.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | COMPARTIMIENTO | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CUD-12G/F | 693 x 826 x 2.008 | 596 | + / F | 0 +8 ºC / -2 -4 ºC | Stop / Elétrico | R290 | 0,369 (1) | 0,954 | 50 Hz | 19089478 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (2) | 1,046 | 60 Hz | 19090329 | - |
| CUD-23G/F | 1.388 x 826 x 2.008 | 1.301 | + / F | 0 +8 ºC / -2 -4 ºC | Stop / Elétrico | R-600a | 0,436 (1) | 0,852 | 50 Hz | 19089479 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,915 | 60 Hz | 19090330 | - |
| CUD-24G/F | 1.388 x 826 x 2.008 | 1.301 | + / F | 0 +8 ºC / -2 -4 ºC | Stop / Elétrico | R-600a | 0,436 (1) | 0,852 | 50 Hz | 19089480 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,915 | 60 Hz | 19090331 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

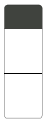
| | | CUD-12G (€) | CUD-23G/F (€) | CUD-24G/F (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | o | o | o |
| Apertura opuesta | OP | o | - | - |
| Rodas | C | o | o | o |
| Respaldo | BS | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | o | o | o |

## Acessórios padrão

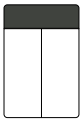
| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 12G/F | 23G/F | 24G/F | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097787 | Grade revestida com epóxi GN 2/1 | pc | 1 | 4 | 4 | - |
| | 19010206 | Guías soporte bandeja L=562 mm | pc | 2 | 4 | 4 | - |
| | 19097759 | 530x460x100 Bandeja de plástico | pc | 3 | 3 | 3 | - |
| | 19097774 | Fondo perforado inoxidable | pc | 3 | 3 | 3 | - |
| | 19010200 | Guías soporte bandeja L=613 mm | pc | 3 | 3 | 3 | - |

# GN 2/1 Dupla temperatura

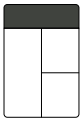
*CUD-22G/2*



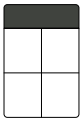
*12G/2*



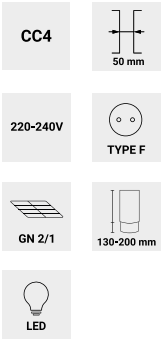
*22G/2*



*23G/2*



*24G/2*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Construção de guias de orientação removíveis com 18 níveis de posição de grelha por cada porta completa, com uma distância de 70 mm entre elas.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | COMPARTIMIENTO | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CUD-12G/2 | 693 x 826 x 2.008 | 596 | + / + | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,616 | 50 Hz | 19089481 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,708 | 60 Hz | 19090332 | - |
| CUD-22G/2 | 1.388 x 826 x 2.008 | 1.301 | + / + | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,367 | 50 Hz | 19089482 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,55 | 60 Hz | 19090333 | - |
| CUD-23G/2 | 1.388 x 826 x 2.008 | 1.301 | + / + | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,367 | 50 Hz | 19089483 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,55 | 60 Hz | 19090334 | - |
| CUD-24G/2 | 1.388 x 826 x 2.008 | 1.301 | + / + | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,367 | 50 Hz | 19089484 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,55 | 60 Hz | 19090335 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | CUD-12G/2 (€) | CUD-22G/2 (€) | CUD-23G/2 (€) | CUD-24G/2 (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o |
| Apertura opuesta | OP | | o | - | - | - |
| Trancar | LC | | - | o | - | - |
| Rodas | C | | o | o | o | o |
| Respaldo | BS | | o | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | o | o | o |
| Pedal | PD | | - | o | - | - |

## Acessórios padrão

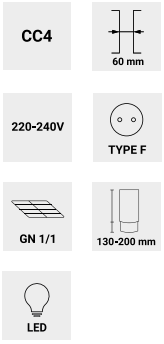
| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 12G/2 | 22G/2 | 23G/2 | 24G/2 | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097787 | Grade epóxi GN 2/1 | pc | 2 | 6 | 6 | 6 | - |
|  | 19010206 | Guías soporte bandeja L=662 mm | pc | 2 | 6 | 6 | 6 | - |

CONCEPT

# GN 1/1 400

*CUP-11G1/1*

*CUP-11G1/1 GD*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Construção de guias de orientação removíveis com 18 níveis de posição de grelha por cada porta completa, com uma distância de 70 mm entre elas.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CUP-11G1/1 | 490 x 700 x 2.010 | 305 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,205 | D | 726 (4) | 50 Hz | 19089485 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,297 | - | - | 60 Hz | 19089486 | - |
| CUP-11G1/1 GD | 490 x 700 x 2.010 | 305 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,208 | B | 983 (5) | 50 Hz | 19089487 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,3 | - | - | 60 Hz | 19089488 | - |
| CUN-11G1/1 | 490 x 700 x 2.010 | 305 | -18 -22 °C | Elétrico | R290 | 0,364 (2) | 0,369 | E | 2.197 (4) | 50 Hz | 19089489 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,41 | - | - | 60 Hz | 19089490 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041 (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opçoes

| | | | CUP-11G1/1 (€) | CUP-11G1/1 GD (€) | CUN-11G1/1 (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Apertura opuesta | OP | | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | ● | o |
| Rodas | C | | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o |
| Respaldo | BS | | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | o | ● |
| Puerta de cristal | GD | | - | ● | - |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 11G1/1 | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Rejilla recubierta de epoxi | pc | 3 | - |
|  | 19100845 | Guías soporte bandeja L=532 mm | pc | 3 | - |

# Snack 600

*11S*

*12S*

*CUP-11S*

CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

560x542

130-200 mm

LED

## Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho 560x542 com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| | MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | CONSUMICIÓN ANUAL (kWh) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | CUP-11S | 693 x 726 x 2.067 | 506 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,183 | C | 548 (4) | 50 Hz | 19089491 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,275 | - | - | 60 Hz | 19089492 | - |
| | CUP-12S | 693 x 726 x 2.067 | 506 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,183 | C | 548 (4) | 50 Hz | 19089493 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,275 | - | - | 60 Hz | 19089494 | - |
| STOCK | CUN-11S | 693 x 726 x 2.067 | 506 | -18 -22 ºC | Elétrico | R290 | 0,364 (2) | 0,35 | E | 2.778 (4) | 50 Hz | 19089505 | - |
| | | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,391 | - | - | 60 Hz | 19089506 | - |
| | CUN-12S | 693 x 726 x 2.067 | 506 | -18 -22 ºC | Elétrico | R290 | 0,364 (2) | 0,356 | E | 2.778 (4) | 50 Hz | 19089507 | - |
| | | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,397 | - | - | 60 Hz | 19089508 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | CUP-11S (€) | CUP-12S (€) | CUN-11S (€) | CUN-12S (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o |
| Apertura opuesta | OP | | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | - | o | - |
| Rodas | C | | o | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o | o |
| Respaldo | BS | | o | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | o | ● | ● |

## Acessórios padrão

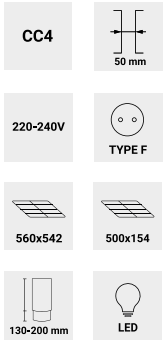
| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 11S | 12S | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097772 | Grade epóxi 560x542 | pc | 3 | 3 | - |

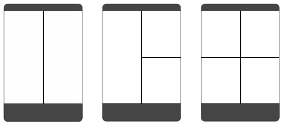
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19048715 | Barra de carne para modelos verticais Snack | - |

# Snack 1200

*CUP-22S*



*22S* *23S* *24S*

## Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho 560x542 com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| | MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CONSUMICIÓN ANUAL (KWH) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | CUP-22S | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,206 | C | 975 (4) | 50 Hz | 19089495 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,223 | - | - | 60 Hz | 19089496 | - |
| | CUP-23S | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,206 | C | 975 (4) | 50 Hz | 19089497 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,223 | - | - | 60 Hz | 19089498 | - |
| | CUP-24S | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,206 | C | 975 (4) | 50 Hz | 19089499 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,223 | - | - | 60 Hz | 19089500 | - |
| STOCK | CUN-22S | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | -18 -22 °C | Elétrico | R290 | 0,735 (2) | 0,601 | E | 4.855 (4) | 50 Hz | 19089509 | - |
| | | | | | | R290 | 0,802 (2) | 0,657 | - | - | 60 Hz | 19089510 | - |
| | CUN-23S | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | -18 -22 °C | Elétrico | R290 | 0,735 (2) | 0,607 | E | 4.855 (4) | 50 Hz | 19089511 | - |
| | | | | | | R290 | 0,802 (2) | 0,663 | - | - | 60 Hz | 19089512 | - |
| | CUN-24S | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | -18 -22 °C | Elétrico | R290 | 0,735 (2) | 0,613 | E | 4.855 (4) | 50 Hz | 19089513 | - |
| | | | | | | R290 | 0,802 (2) | 0,669 | - | - | 60 Hz | 19089514 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | CUP-22S (€) | CUP-23S (€) | CUP-24S (€) | CUN-22S (€) | CUN-23S (€) | CUN-24S (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | - | - | o | - | - |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o | o | o | o |
| Respaldo | BS | | o | o | o | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | o | o | ● | ● | ● |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 22S | 23S | 24S | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097772 | Grade epóxi 560x542 | pc | 6 | 6 | 6 | - |
| | 19097785 | Grade epóxi 500x154 | pc | 3 | 3 | 3 | - |

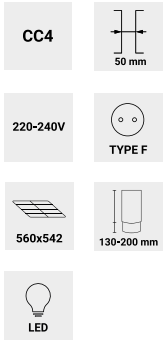
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19048715 | Barra de carne para modelos verticais Snack | - |

# Snack Expositores

*CUP-22S GD*

*CUP-11S GD*




## Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho 560x542 com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | CONSUMICIÓN ANUAL (kWh) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CUP-11S GD | 693 x 726 x 2.067 | 506 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,186 | B | 904 (5) | 50 Hz | 19089501 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,278 | - | - | 60 Hz | 19089502 | - |
| CUP-22S GD | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,212 | B | 1.609 (5) | 50 Hz | 19089503 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,229 | - | - | 60 Hz | 19089504 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opçoes

| | | CUP-11S GD (€) | CUP-12S GD (€) |
|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | o | o |
| Apertura opuesta | OP | o | - |
| Trancar | LC | ● | ● |
| Rodas | C | o | o |
| Grupo remoto | RG | o | o |
| Respaldo | BS | o | o |
| Resistência quadro | FH | o | o |
| Puerta de cristal | GD | ● | ● |

## Acessórios padrão

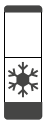
| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 11S | 22S | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097772 | Grade epóxi 560x542 | pc | 3 | 6 | - |
| | 19097785 | Grade epóxi 500x154 | pc | - | 3 | - |

## Outros acessórios

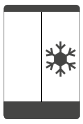
| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19048715 | Barra de carne para modelos verticais Snack | - |

# Snack com compartimento de congelação

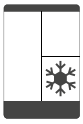
*CUD-12S/N*



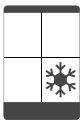
*12S/N*



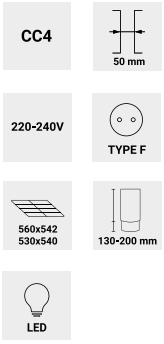
*22S/M*



*23S/N*



*24S/N*




## Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- CUD-22S/M:
  - Equipado com 3 grelhas 560x542 por cada porta completa com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- CUD-XXS/N:
  - Câmara de refrigeração equipada com 3 grelhas 560x542 por compartimento de porta completa e 1 peça em compartimento de meia porta.
  - Compartimento do congelador equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530X540.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | COMPARTIMIENTO | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CUD-22S/M | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.012 | + / - | 0 +8 ºC / -18 -22 ºC | Stop / Elétrico | R-600a | 0,361 (1) | 0,533 | 50 Hz | 19089515 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (2) | 0,666 | 60 Hz | 19089516 | - |
| CUD-12S/N | 693 x 726 x 2.067 | 506 | + / - | 0 +8 ºC / -18 -22 ºC | Stop / Elétrico | R290 | 0,369 (1) | 0,581 | 50 Hz | 19089517 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (2) | 0,668 | 60 Hz | 19089518 | - |
| CUD-23S/N | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | + / - | 0 +8 ºC / -18 -22 ºC | Stop / Elétrico | R-600a | 0,436 (1) | 0,578 | 50 Hz | 19089519 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,637 | 60 Hz | 19089520 | - |
| CUD-24S/N | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | + / - | 0 +8 ºC / -18 -22 ºC | Stop / Elétrico | R-600a | 0,436 (1) | 0,578 | 50 Hz | 19089521 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,637 | 60 Hz | 19089522 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

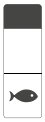
| | | | CUD-22S/M (€) | CUD-12S/N (€) | CUD-23S/N (€) | CUD-24S/N (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o |
| Apertura opuesta | OP | | - | o | - | - |
| Trancar | LC | | o | - | - | - |
| Rodas | C | | o | o | o | o |
| Respaldo | BS | | o | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | o | o | o |

## Acessórios padrão

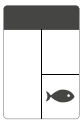
| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 22S/M | 12S/N | 23S/N | 24S/N | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097772 | Grade epóxi 560x542 | pc | 6 | 1 | 4 | 4 | - |
| | 19097785 | Grade epóxi 500x154 | pc | - | - | 1 | 1 | - |
|  | 19014778 | Guías soporte bandeja L=562 mm | pc | - | 3 | 3 | 3 | - |

# Snack com compartimento para peixe

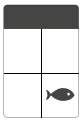
*CUD-12S/F*



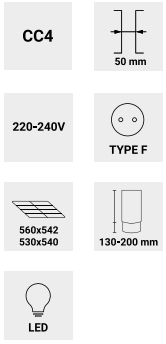
*12S/F*



*23S/F*



*24S/F*




## Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Câmara de refrigeração equipada com 3 grelhas 560x542 por porta completa e 1 por cada meia porta.
- Compartimento para peixe equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530X540.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUME (L) | COMPARTIMIENTO | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CUD-12S/F | 693 x 726 x 2.067 | 506 | + / F | 0 +8 ºC / -2 -4 ºC | Stop / Electric | R290 | 0,369 (1) | 0,874 | 50 Hz | 19089523 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (2) | 0,966 | 60 Hz | 19090336 | - |
| CUD-23S/F | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | + / F | 0 +8 ºC / -2 -4 ºC | Stop / Electric | R-600a | 0,436 (1) | 0,852 | 50 Hz | 19089524 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,915 | 60 Hz | 19090337 | - |
| CUD-24S/F | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | + / F | 0 +8 ºC / -2 -4 ºC | Stop / Electric | R-600a | 0,436 (1) | 0,852 | 50 Hz | 19089525 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,915 | 60 Hz | 19090338 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

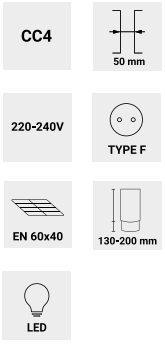
| | | | CUD-12S/F (€) | CUD-23S/F (€) | CUD-24S/F (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Apertura opuesta | OP | | o | - | - |
| Rodas | C | | o | o | o |
| Respaldo | BS | | o | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | o | o |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 12S/F | 23S/F | 24S/F | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097772 | Grade epóxi 560x542 | pc | 1 | 4 | 4 | - |
| | 19097785 | Grade epóxi 500x154 | pc | - | 1 | 1 | - |
| | 19097759 | 530x460x100 Bandeja de plástico | pc | 3 | 3 | 3 | - |
| | 19097773 | Fondo perforado inoxidable | pc | 3 | 3 | 3 | - |
| | 19015961 | Guías soporte bandeja L=519 mm | pc | 3 | 3 | 3 | - |

# Pastelaria EN60x40

*CUP-11B*




## Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 20 níveis de posição de grelha e uma distância de 60 mm entre elas.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho EN 60x40 com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CONSUMICIÓN ANUAL (KWH) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CUP-11B | 760 x 729 x 2.006 | 574 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,251 | E | 927 (4) | 50 Hz | 19089526 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,297 | - | - | 60 Hz | 19090339 | - |
| CUN-11B | 760 x 729 x 2.006 | 574 | -18 -22 ºC | Elétrico | R290 | 0,364 (2) | 0,348 | D | 2.716 (4) | 50 Hz | 19106057 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,369 | - | - | 60 Hz | 19111011 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

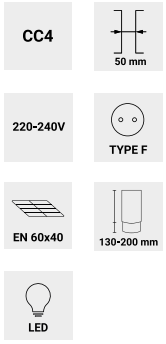
| | | | CUP-11B (€) | CUN-11B (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o |
| Apertura opuesta | OP | | o | o |
| Trancar | LC | | o | o |
| Rodas | C | | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o |
| Respaldo | BS | | o | o |
| Resistência quadro | FH | | o | ● |
| Pedal | PD | | o | o |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 11B | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19097776 | Grade epóxi 560x542 | pc | 3 | - |
| | 19033558 | Guías soporte bandeja L=496 mm | pc | 3 | - |

# Peixe EN60x40

*CU-11F*




## Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 20 níveis de posição de grelha e uma distância de 60 mm entre elas.
- Cestos 600x400x120 removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CU-11F | 760 x 729 x 2.006 | 574 | -2 -4 ºC | Electric | R290 | 0,369 (2) | 0,268 | 50 Hz | 19089527 | - |
| | | | | Electric | R290 | 0,398 (2) | 0,314 | 60 Hz | 19090340 | - |

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | CU-11F (€) |
|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o |
| Apertura opuesta | OP | | o |
| Trancar | LC | | o |
| Rodas | C | | o |
| Grupo remoto | RG | | o |
| Respaldo | BS | | o |
| Resistência quadro | FH | | o |
| Pedal | PD | | o |

## Acessórios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 11F | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19097771 | Bandeja pastelería 600x400x120 | pc | 7 | - |
| | 19097758 | Fondo Perforado inoxidable | pc | 7 | - |
|  | 19033558 | Guías soporte bandeja L=496 mm | pc | 7 | - |

# Acessórios

| | MODELO | REFERÊNCIA | DESCRIÇÃO | ONDE É USADO | € |
|---|---|---|---|---|---|
| Kits de orientação de portas | | | | | |
| | KDO-1-L | 19098278 | Kit de orientação da porta esquerda | Todos los armarios 1 corpo | - |
| | KDO-1-R | 19098279 | Kit de orientação da porta direita | | - |
| | KDO-2-L | 19098300 | Kit de orientação da porta esquerda | Armarios snack 2 corpos | - |
| | KDO-2-R | 19098301 | Kit de orientação da porta direita | | - |
| | KDO-3-L | 19098302 | Kit de orientação da porta esquerda | Armarios 2 corpos | - |
| | KDO-3-R | 19098303 | Kit de orientação da porta direita | | - |
| Kit rodas | | | | | |
| | KC-4 Ø100 | 19015964 | Kit 4 Rodas | Todos los armarios | - |
| | KC-6 Ø100 | 19046863 | Kit 6 Rodas | Armários de dupla temperatura | - |
| Kit de conectividade | | | | | |
| FagorKonnect Foodservice | | 19111437 | Kit Fagor Konnect - Refrigeração | Armarios Advance | - |

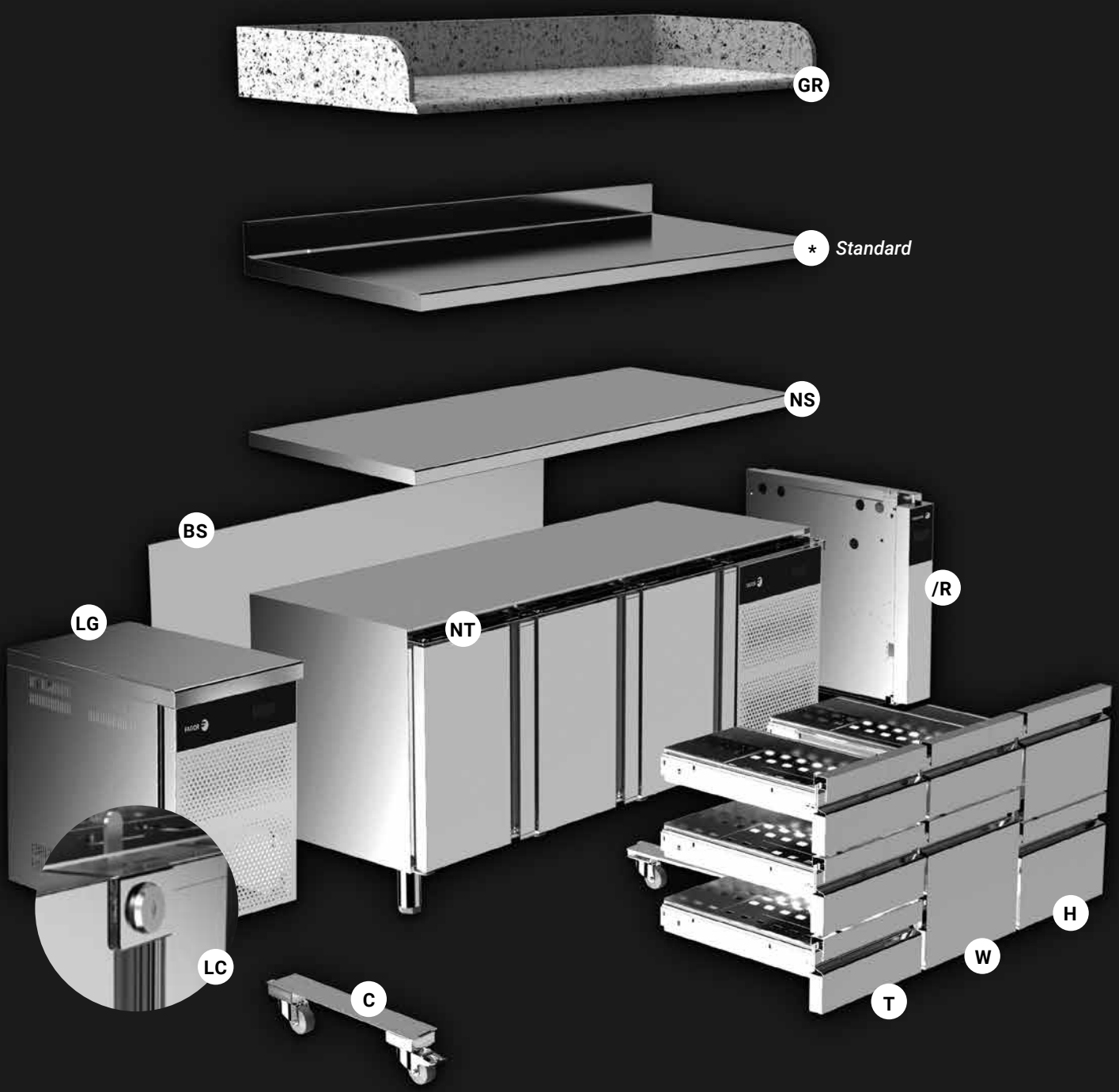
FAGOR
18.0

# Mesas Frigoríficas


— Caracteristicas ..... **287**
— Advance 700 GN 1/1 ..... **291**
— Concept 700 GN 1/1 ..... **295**
— Bases refrigeradas..... **303**
— Snack 600 ..... **307**
— 800 Pastelaria EN60x40 ..... **313**
— Acessórios ..... **314**


Os modelos especiais ou qualquer outra variante sobre o modelo standard deverão ser montados em fábrica, e têm um suplemento sobre o preço indicado para o modelo standard.

Qualquer outra variante ou opção não referida nesta lista deverá consultar a Fagor Professional.




| ABREVIAÇÃO | DESCRIÇÃO |
|---|---|
| **LG** | Deixou o grupo |
| **NT** | Sem bancada |
| **NS** | Sem babador |
| **T*** | 1/3 + 1/3 +1/3 Gavetas |
| **W*** | 2/3 + 1/3 Gavetas |
| **H** | 1/2 + 1/2 Gavetas |

| ABREVIAÇÃO | DESCRIÇÃO |
|---|---|
| **LC** | Trancar |
| **/R** | Grupo remoto |
| **GR** | Bancada de granito |
| **C** | Rodas |
| **BS** | De volta ao aço |

* Não é possível colocá-lo no compartimento lateral do grupo (nos modelos Concept).

# Eficiência e qualidade para necessidades profissionais.

| | ADVANCE | CONCEPT | SNACK | PASTELERÍA |
|---|---|---|---|---|
| | ACP-3G | CCP-3G | CCP-3S | CCP-3B |
| Capacidade (N.º de prateleiras por porta) | 13 | 7 | 3 | 6 |
| Tamanho das prateleiras | GN 1/1 | GN 1/1 | 405 x 460 x 2 + 405 x 525 | EN 60x40 |
| Classe energética | A | C | C | D |
| Isolamento (mm) | 60 + 30 | 50 | 50 | 50 |
| Agente Refrigerante + / - | R600a/R290 | R600a/R290 | R600a/R290 | R290 |
| Clase climática (1 PORTA) | 5 | 4 | 4 | 4 |
| Multiflow | Sim | Não | Não | Não |
| Em conformidade com sistemas HACCP | Sim | Não | Não | Não |
| Controlo eletrónico | Capacitivo 5" | Capacitivo 3" | Capacitivo 3" | Capacitivo 3" |
| Interface | | | | |

iKOLD GENERATION

# Características

## Controlo eletrónico de fácil utilização

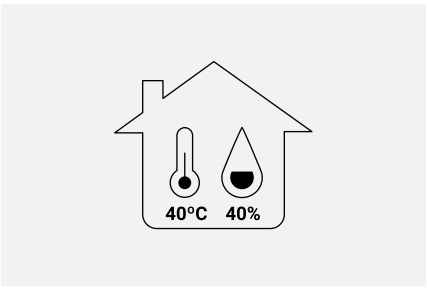
Controlo eletrónico funcional e intuitivo com teclado capacitivo que permite acesso direto às principais funções.

## Função ECO

Função que otimiza o desempenho definindo automaticamente as temperaturas quando as portas não estão abertas para que a unidade de refrigeração funcione apenas quando necessário e sempre de forma eficiente.

## Clase Climática 5

Dispositivos testados nos ambientes de trabalho mais exigentes, o que garante a conservação do produto em condições de alta temperatura e humidade.




## Respiração frontal

O sistema de ventilação de condensação frontal permite a instalação do equipamento, sem comprometer o desempenho, de forma a possibilitar a correta conservação dos alimentos nas áreas de trabalho mais exigentes.

## Junta de porta removível

Junta de porta magnética de puxar/empurrar removível para manter a máxima higiene e as propriedades de isolamento.

## Manípulo integrado

Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática das gavetas e evita a acumulação de poeira e sujidade.

## Sistema de guia e zíper

Sistema de bastidor e guia removíveis em aço inoxidável, sem o uso de ferramentas, o que permite uma distribuição adequada dos produtos.

## Gavetas deslizantes telescópicas

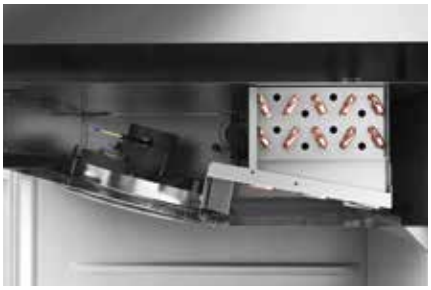
Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho.

## Máxima estabilidade

Pernas de aço inoxidável de altura ajustável como padrão. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente. Além disso, também existe a opção de escolher rodas giratórias, ou pernas para trabalho marítimo.

## Circuito de refrigeração ideal

Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com componentes eletrónicos de baixo consumo para garantir a eficiência e desempenho ideal do equipamento.



## Multiflow

Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.

## Fechadura da porta

Opção de equipar o armário com fechadura nos modelos de porta completa. Padrão na linha Advance, bem como em todas as vitrines.

## Porta de fecho automático

Portas articuladas com retorno automático para um fecho perfeito que minimiza o ganho de temperatura. As portas têm uma posição de paragem aos 120° e fecham automaticamente a menos de 90°.

## Maiores espessuras de isolamento

A espessura de isolamento é um fator-chave na prevenção da perda de frio. A nova geração iKOLD aumenta os níveis de isolamento de todas as gamas médias para proporcionar uma maior eficiência de refrigeração.

## Painel giratório

Painel giratório com melhor acesso ao controlo, que facilita a manutenção, aumentando deste modo a vida útil do equipamento.

## Conectividadeee

Garanta a correta conservação dos alimentos armazenados através da monitorização precisa do seu equipamento de refrigeração graças à Fagor Konnect.

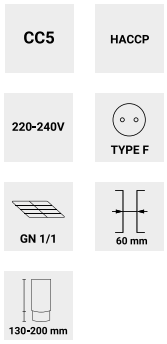
FagorKonnect
Foodservice

ADVANCE

# 700 GN 1/1

*ACP-3G*

*2G* *3G* *4G*




FagorKonnect Foodservice

## Características gerais

- Interior e exterior construídos completamente em aço inoxidável AISI-304.
- Bancada de trabalho construído em aço inoxidável de 30 mm e isolada com poliuretano, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| | MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | ACP-2G | 1.340 x 700 x 850 | 302 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 423 (4) | 50 Hz | 19089528 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090341 | - |
| STOCK | ACP-3G | 1.790 x 700 x 850 | 446 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 453 (4) | 50 Hz | 19089529 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090342 | - |
| | ACP-4G | 2.240 x 700 x 850 | 590 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 584 (4) | 50 Hz | 19089530 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090343 | - |
| | ACN-2G | 1.340 x 700 x 850 | 302 | -18 -22 ºC | Hot gas (3) | R290 | 0,364 (2) | 0,307 | D | 2.026 (4) | 50 Hz | 19089531 | - |
| | | | | | | R290 | 0,326 (2) | 0,699 | - | - | 60 Hz | 19089532 | - |
| | ACN-3G | 1.790 x 700 x 850 | 446 | -18 -22 ºC | Hot gas (3) | R290 | 0,364 (2) | 0,316 | D | 2.662 (4) | 50 Hz | 19089533 | - |
| | | | | | | R290 | 0,326 (2) | 0,708 | - | - | 60 Hz | 19089534 | - |
| | ACN-4G | 2.240 x 700 x 850 | 590 | -18 -22 ºC | Hot gas (3) | R290 | 0,364 (2) | 0,325 | D | 2.989 (4) | 50 Hz | 19089055 | - |
| | | | | | | R290 | 0,364 (2) | 0,325 | - | - | 60 Hz | 19096650 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Grupo remoto elétrico (4) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | ACP-2G (€) | ACP-3G (€) | ACP-4G (€) | ACN-2G (€) | ACN-3G (€) | ACN-4G (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Conectividade | K | | o | o | o | o | o | o |
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o | o | o | o |
| Deixou o grupo | LG | | o | o | o | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o | o | o | o |
| 1/2 + 1/2 Gavetas | H | | o | o | o | - | - | - |
| 1/3 + 1/3 +1/3 Gavetas | T | | o | o | o | - | - | - |
| 2/3 + 1/3 Gavetas | W | | o | o | o | - | - | - |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | o | o | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o | o | o | o |
| Bancada de granito | GR | | o | o | o | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | ● | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2G | 3G | 4G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Grelha epóxi | pc | 2 | 3 | 4 | - |
|  | 19015961 | Guias de suporte de bandejas L=519 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

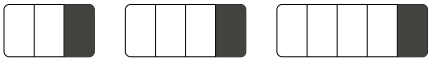
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19096243 | Kit Gaveta 1/2+1/2 GN | - |
| | 19096245 | Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3 GN | - |
| | 19096244 | Kit Gaveta 1/3+2/3 GN | - |

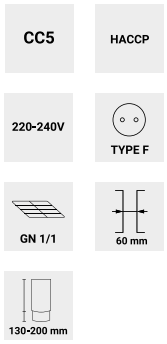
ADVANCE

# 700 GN 1/1 con gavetas

ACP-3G HHD



2G 3G 4G




FagorKonnect Foodservice

## Características gerais

- Interior e exterior construídos completamente em aço inoxidável AISI-304.
- Bancada de trabalho construído em aço inoxidável de 30 mm e isolada com poliuretano, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACP-2G HD | 1.340 x 700 x 850 | 302 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 423 (4) | 50 Hz | 19089541 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090350 | - |
| ACP-2G HH | 1.340 x 700 x 850 | 302 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 423 (4) | 50 Hz | 19089542 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090351 | - |
| ACP-3G HDD | 1.790 x 700 x 850 | 446 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 453 (4) | 50 Hz | 19089543 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090352 | - |
| ACP-3G HHD | 1.790 x 700 x 850 | 446 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 453 (4) | 50 Hz | 19089544 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090353 | - |
| ACP-3G HHH | 1.790 x 700 x 850 | 446 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 453 (4) | 50 Hz | 19089545 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090354 | - |
| ACP-4G HDDD | 2.240 x 700 x 850 | 590 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 584 (4) | 50 Hz | 19089546 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090355 | - |
| ACP-4G HHDD | 2.240 x 700 x 850 | 590 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 584 (4) | 50 Hz | 19089547 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090356 | - |
| ACP-4G HHHD | 2.240 x 700 x 850 | 590 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 584 (4) | 50 Hz | 19089548 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090357 | - |
| ACP-4G HHHH | 2.240 x 700 x 850 | 590 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 584 (4) | 50 Hz | 19089549 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090358 | - |

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

## Opçoes

| | | | ACP-2G HD (€) | ACP-2G HH (€) | ACP-3G HDD (€) | ACP-3G HHD (€) | ACP-3G HHH (€) | ACP-4G HDDD (€) | ACP-4G HHDD (€) | ACP-4G HHHD (€) | ACP-4G HHHH (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Conectividade | K | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Abertura panorâmica | PO | | - | - | o | - | - | o | o | - | - |
| Deixou o grupo | LG | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Bancada de granito | GR | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |

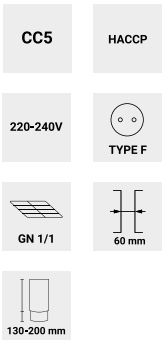
ADVANCE

# 700 GN 1/1 Central

FagorKonnect Foodservice

*ACP-3G/C*

*2G* *3G* *4G*




## Características gerais

- Interior e exterior construídos completamente em aço inoxidável AISI-304.
- Bancada de trabalho plana construída em aço inoxidável de 30 mm e isolada com poliuretano, sem anteparo contra salpicos.
- Portas em ambos os lados para melhorar o acesso frontal e traseiro à câmara de refrigeração, obtendo assim flexibilidade no trabalho.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACP-2G/C | 1.340 x 768 x 850 | 302 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | 50 Hz | 19089538 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090347 | - |
| ACP-3G/C | 1.790 x 768 x 850 | 446 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | 50 Hz | 19089539 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090348 | - |
| ACP-4G/C | 2.240 x 768 x 850 | 590 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | 50 Hz | 19089540 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090349 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | ACP-2G/C (€) | ACP-3G/C (€) | ACP-4G/C (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Conectividade | K | | o | o | o |
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o |
| Sem babador | NS | | ● | ● | ● |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2G | 3G | 4G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Grelha epóxi | pc | 2 | 3 | 4 | - |
|  | 19010200 | Guias de suporte de bandejas L=613 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

ADVANCE

# 700 GN 1/1 Mesa expositora

FagorKonnect Foodservice

*ACP-3G GD*

CC5 | HACCP | 220-240V | TYPE F | GN 1/1 | 60 mm | 130-200 mm

*2G* *3G* *4G*

## Características gerais

- Interior e exterior construídos completamente em aço inoxidável AISI-304.
- Bancada de trabalho construído em aço inoxidável de 30 mm e isolada com poliuretano, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACP-2G GD | 1.340 x 700 x 850 | 302 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | D | 697 (5) | 50 Hz | 19089535 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090344 | - |
| ACP-3G GD | 1.790 x 700 x 850 | 446 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | C | 730 (5) | 50 Hz | 19089536 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,181 | - | - | 60 Hz | 19090345 | - |
| ACP-4G GD | 2.240 x 700 x 850 | 590 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | D | 949 (5) | 50 Hz | 19089537 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,185 | - | - | 60 Hz | 19090346 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | ACP-2G GD (€) | ACP-3G GD (€) | ACP-4G GD (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Conectividade | K | | o | o | o |
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o |
| Deixou o grupo | LG | | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Trancar | LC | | ● | ● | ● |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o |
| Bancada de granito | GR | | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o |
| Porta de vidro | GD | | ● | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2G | 3G | 4G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Grelha epóxi | pc | 2 | 3 | 4 | - |
| | 19010200 | Guias de suporte de bandejas L=613 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

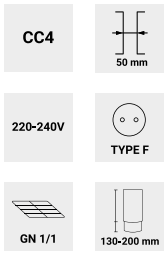
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19096243 | Kit Gaveta 1/2+1/2 GN | - |
| | 19096245 | Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3 GN | - |
| | 19096244 | Kit Gaveta 1/3+2/3 GN | - |

CONCEPT

# 700 GN 1/1

*CCP-3G*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

*2G* *3G* *4G*

| | MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | CCP-2G | 1.342 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | B | 610 (4) | 50 Hz | 19089552 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089553 | - |
| STOCK | CCP-3G | 1.792 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089554 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089555 | - |
| STOCK | CCP-4G | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089556 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19089557 | - |
| STOCK | CCN-2G | 1.342 x 700 x 850 | 274 | -18 -22 ºC | Elétrico | R290 | 0,364 (2) | 0,317 | D | 2.121 (4) | 50 Hz | 19089561 | - |
| | | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,387 | - | - | 60 Hz | 19089562 | - |
| STOCK | CCN-3G | 1.792 x 700 x 850 | 428 | -18 -22 ºC | Elétrico | R290 | 0,364 (2) | 0,326 | E | 2.880 (4) | 50 Hz | 19089563 | - |
| | | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,396 | - | - | 60 Hz | 19089564 | - |

## Opçoes

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041

| | | | CCP-2G (€) | CCP-3G (€) | CCP-4G (€) | CCN-2G (€) | CCN-3G (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o | o | o |
| Deixou o grupo | LG | | o | o | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o | o | o |
| 1/2 + 1/2 Gavetas | H | | o | o | o | - | - |
| 1/3 + 1/3 +1/3 Gavetas | T | | o | o | o | - | - |
| 2/3 + 1/3 Gavetas | W | | o | o | o | - | - |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | o | o | o | o |
| Bancada de granito | GR | | o | o | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2G | 3G | 4G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Grelha epóxi | pc | 2 | 3 | 4 | - |
|  | 19014778 | Guias de suporte de bandejas L=562 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

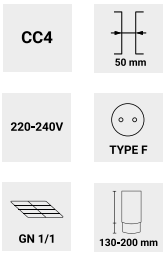
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19010993 | Kit Gaveta 1/2+1/2 GN | - |
| | 19015952 | Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo | - |
| | 19036401 | Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo LG | - |
| | 19015954 | Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3 | - |
| | 19015953 | Kit Gaveta 1/3+2/3 | - |

CONCEPT

# 700 GN 1/1 con gavetas

*CCP-3G HHD*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

*2G* *3G* *4G*

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGE-LAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP-2G HD | 1.342 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | B | 610 (4) | 50 Hz | 19089567 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090361 | - |
| CCP-2G HH | 1.342 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | B | 610 (4) | 50 Hz | 19089568 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090362 | - |
| CCP-3G HDD | 1.792 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089569 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090363 | - |
| CCP-3G HHD | 1.792 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089570 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090364 | - |
| CCP-3G HHH | 1.792 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089571 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090365 | - |
| CCP-4G HDDD | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089572 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090366 | - |
| CCP-4G HHDD | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089573 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090367 | - |
| CCP-4G HHHD | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089574 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090368 | - |
| CCP-4G HHHH | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089575 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090369 | - |

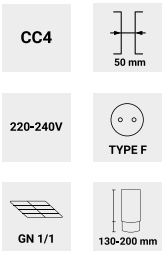
(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | CCP-2G HD (€) | CCP-2G HH (€) | CCP-3G HDD (€) | CCP-3G HHD (€) | CCP-3G HHH (€) | CCP-4G HDDD (€) | CCP-4G HHDD (€) | CCP-4G HHHD (€) | CCP-4G HHHH (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | - | - | o | - | - | o | o | - | - |
| Deixou o grupo | LG | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Bancada de granito | GR | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |

# 700 GN 1/1 con fregadero

*CCP-3G/S*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão, com bacia estampada de 330x330x200 mm.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP-2G/S | 1.342 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | B | 610 (4) | 50 Hz | 19089591 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090373 | - |
| CCP-3G/S | 1.792 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089592 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090374 | - |
| CCP-4G/S | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089593 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090375 | - |
| CCN-2G/S | 1.342 x 700 x 850 | 274 | -18 -22 ºC | Elétrico | R290 | 0,364 (2) | 0,317 | D | 2.121 (4) | 50 Hz | 19106963 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,387 | - | - | 60 Hz | 19110986 | - |
| CCN-3G/S | 1.792 x 700 x 850 | 428 | -18 -22 ºC | Elétrico | R290 | 0,364 (2) | 0,326 | E | 2.880 (4) | 50 Hz | 19106020 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,396 | - | - | 60 Hz | 19110987 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | CCP-2G/S (€) | CCP-3G/S (€) | CCP-4G/S (€) | CCN-2G/S (€) | CCN-3G/S (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o | o | o |
| Deixou o grupo | LG | | o | o | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o | o | o |
| 1/2 + 1/2 Gavetas | H | | o | o | o | - | - |
| 1/3 + 1/3 +1/3 Gavetas | T | | o | o | o | - | - |
| 2/3 + 1/3 Gavetas | W | | o | o | o | - | - |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | o | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2G | 3G | 4G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Grelha epóxi | pc | 2 | 3 | 4 | - |
|  | 19014778 | Guias de suporte de bandejas L=562mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

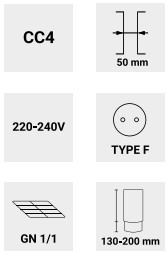
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19010993 | Kit Gaveta 1/2+1/2 GN | - |
| | 19015952 | Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo | - |
| | 19036401 | Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo LG | - |
| | 19015954 | Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3 | - |
| | 19015953 | Kit Gaveta 1/3+2/3 | - |

CONCEPT

# 700 GN 1/1 central

*CCP-3G/C*



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho plana resistente em aço inoxidável sem anteparo contra salpicos.
- Portas em ambos os lados para melhorar o acesso frontal e traseiro à câmara de refrigeração, obtendo assim flexibilidade no trabalho.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCPC-2G/C | 1.342 x 778 x 850 | 274 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | 50 Hz | 19089594 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | 60 Hz | 19090376 | - |
| CCPC-3G/C | 1.792 x 778 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | 50 Hz | 19089595 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | 60 Hz | 19090377 | - |
| CCPC-4G/C | 2.242 x 778 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | 50 Hz | 19089596 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | 60 Hz | 19090378 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | CCPC-2G/C (€) | CCP-3G/C (€) | CCPC-4G/C (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o |
| Sem babador | NS | | ● | ● | ● |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o |

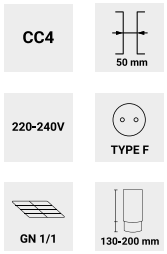
## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2G | 3G | 4G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Grelha epóxi | pc | 2 | 3 | 4 | - |
|  | 19010200 | Guias de suporte de bandejas L=613 m | pc | 4 | 6 | 8 | - |

CONCEPT

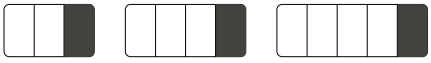
# 700 GN 1/1 Mesa remota

*CCP-3G/R*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGE-LAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | ELECTRIC POWER (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP-2G/R | 1.042 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 ºC | Stop | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089558 | - |
| CCP-3G/R | 1.492 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 ºC | Stop | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089559 | - |
| CCP-4G/R | 1.942 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 ºC | Stop | (6) | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089560 | - |
| CCN-2G/R | 1.042 x 700 x 850 | 274 | -18 -22 ºC | Elétrico | (6) | 0,364 (2) | 0,064 | 50/60 Hz | 19089565 | - |
| CCN-3G/R | 1.492 x 700 x 850 | 428 | -18 -22 ºC | Elétrico | (6) | 0,364 (2) | 0,073 | 50/60 Hz | 19089566 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (6) Consulte o fabricante

## Opçoes

| | | | CCP-2G/R (€) | CCP-3G/R (€) | CCP-4G/R (€) | CCN-2G/R (€) | CCN-3G/R (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o | o | o |
| 1/2 + 1/2 Gavetas | H | | o | o | o | - | - |
| 1/3 + 1/3 +1/3 Gavetas | T | | o | o | o | - | - |
| 2/3 + 1/3 Gavetas | W | | o | o | o | - | - |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | o | o | o | o |
| Bancada de granito | GR | | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2G | 3G | 4G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Grelha epóxi | pc | 2 | 3 | 4 | - |
|  | 19014778 | Guias de suporte de bandejas L=562 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

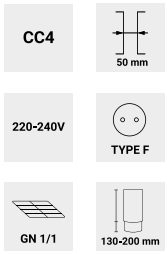
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19010993 | Kit Gaveta 1/2+1/2 GN | - |
| | 19015952 | Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo | - |
| | 19015954 | Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3 | - |
| | 19015953 | Kit Gaveta 1/3+2/3 | - |

CONCEPT

# 700 GN 1/1 Mesa remota con gavetas

*CCP-3G/R HHD*



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGE-LAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | ELECTRIC POWER (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP-2G/R HD | 1.042 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 °C | Stop | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089576 | - |
| CCP-2G/R HH | 1.042 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 °C | Stop | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089577 | - |
| CCP-3G/R HDD | 1.492 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stop | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089578 | - |
| CCP-3G/R HHD | 1.492 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stop | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089579 | - |
| CCP-3G/R HHH | 1.492 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stop | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089580 | - |
| CCP-4G/R HDDD | 1.942 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stop | (6) | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089581 | - |
| CCP-4G/R HHDD | 1.942 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stop | (6) | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089582 | - |
| CCP-4G/R HHHD | 1.942 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stop | (6) | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089583 | - |
| CCP-4G/R HHHH | 1.942 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stop | (6) | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089584 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (6) Consulte o fabricante

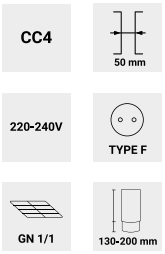
## Opçoes

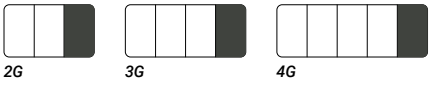
| | | | CCP-2G/R HD (€) | CCP-2G/R HH (€) | CCP-3G/R HDD (€) | CCP-3G/R HHD (€) | CCP-3G/R HHH (€) | CCP-4G/R HDDD (€) | CCP-4G/R HHDD (€) | CCP-4G/R HHHD (€) | CCP-4G/R HHHH (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | - | - | o | - | - | o | o | - | - |
| Sem bancada | NT | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Bancada de granito | GR | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |

CONCEPT

# 700 GN 1/1 Expositora

*CCP-3G GD*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGE-LAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP-2G GD | 1.342 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,205 | C | 1.241 (5) | 50 Hz | 19089585 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,297 | - | - | 60 Hz | 19090370 | - |
| CCP-3G GD | 1.792 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,207 | C | 1.536 (5) | 50 Hz | 19089586 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,299 | - | - | 60 Hz | 19090371 | - |
| CCP-4G GD | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,23 | C | 1.808 (5) | 50 Hz | 19089587 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,247 | - | - | 60 Hz | 19090372 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opçoes

| | | | CCP-2G GD (€) | CCP-3G GD (€) | CCP-4G GD (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o |
| Deixou o grupo | LG | | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Trancar | LC | | ● | ● | ● |
| Bancada de granito | GR | | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o |
| Porta de vidro | GD | | ● | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2G | 3G | 4G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Grelha epóxi | pc | 2 | 3 | 4 | - |
|  | 19014778 | Guias de suporte de bandejas L=562 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

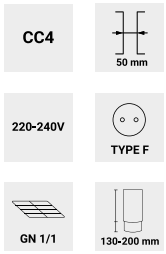
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19010993 | Kit Gaveta 1/2+1/2 GN | - |
| | 19015952 | Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo | - |
| | 19036401 | Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo LG | - |
| | 19015954 | Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3 | - |
| | 19015953 | Kit Gaveta 1/3+2/3 | - |

CONCEPT

# 700 GN 1/1 Expositora remota

*CCP-3G/R GD*



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGE-LAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP-2G/R GD | 1.042 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 °C | Stop | (6) | 0,361 (1) | 0,031 | 50/60 Hz | 19089588 | - |
| CCP-3G/R GD | 1.492 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stop | (6) | 0,361 (1) | 0,033 | 50/60 Hz | 19089589 | - |
| CCP-4G/R GD | 1.942 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stop | (6) | 0,436 (1) | 0,035 | 50/60 Hz | 19089590 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (6) Consulte o fabricante

## Opçoes

| | | | CCP-2G/R GD (€) | CCP-3G/R GD (€) | CCP-4G/R GD (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Trancar | LC | | ● | ● | ● |
| Bancada de granito | GR | | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o |
| Porta de vidro | GD | | ● | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2G | 3G | 4G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | 19097778 | GN 1/1 Grelha epóxi | pc | 2 | 3 | 4 | - |
|  | 19014778 | Guias de suporte de bandejas L=562 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19010993 | Kit Gaveta 1/2+1/2 GN | - |
| | 19015952 | Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo | - |
| | 19015954 | Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3 | - |
| | 19015953 | Kit Gaveta 1/3+2/3 | - |

CONCEPT

# 700 GN 1/1 Base refrigerada

*CCPB-3G*

CC4

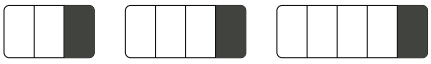
50 mm

220-240V

TYPE F

GN 1/1

130-200 mm



*2G* *3G* *4G*

## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Destina-se a dar apoio a equipamentos de cozinha de bancada. Ideal para soluções de refrigeração em salas pequenas.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGE-LAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCPB-2G | 1.342 x 700 x 584 | 177 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 956 (4) | 50 Hz | 19089597 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089598 | - |
| CCPB-3G | 1.792 x 700 x 584 | 277 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | D | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089599 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089600 | - |
| CCPB-4G | 2.242 x 700 x 584 | 377 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089601 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19089602 | - |

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

## Opçoes

| | | | CCPB-2G (€) | CCPB-3G (€) | CCPB-4G (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o |
| Sem babador | NS | | ● | ● | ● |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2G | 3G | 4G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Grelha epóxi | pc | 2 | 3 | 4 | - |
|  | 19014778 | Guias de suporte de bandejas L=562 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

## Outros acessórios

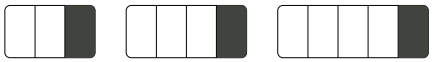
| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19072745 | Kit Gaveta 1/3+1/3 | - |

CONCEPT

# 700 GN 1/1 Base refrigerada con gavetas

*CCPB-3G W*

*CCPB-3G T*



*2G* *3G* *4G*

CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

GN 1/1

130-200 mm

## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Destina-se a dar apoio a equipamentos de cozinha de bancada. Ideal para soluções de refrigeração em salas pequenas.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGE-LAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCPB-2G W | 1.342 x 700 x 584 | 177 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 956 (4) | 50 Hz | 19089603 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089604 | - |
| CCPB-3G W | 1.792 x 700 x 584 | 277 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | D | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089605 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089606 | - |
| CCPB-4G W | 2.242 x 700 x 584 | 377 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089607 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19089608 | - |
| CCPB-2G T | 1.342 x 700 x 584 | 177 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 956 (4) | 50 Hz | 19089609 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089610 | - |
| CCPB-3G T | 1.792 x 700 x 584 | 277 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | D | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089611 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089612 | - |
| CCPB-4G T | 2.242 x 700 x 584 | 377 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089613 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19089614 | - |

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

## Opçoes

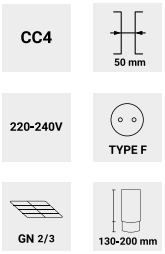
| | | | CCPB-2G W (€) | CCPB-3G W (€) | CCPB-4G W (€) | CCPB-2G T (€) | CCPB-3G T (€) | CCPB-4G T (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sem babador | NS | | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | o | o | o |

CONCEPT

# Base refrigerada 700

*CCP7-3G W*

*CCP7-2G W2*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas GN2/3 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN2/3 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Gavetas de modelo W com capacidade para suportar GN2/3.
- Gavetas modelo W2 com capacidade de retenção 2x GN2/3.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGE-LAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP7-2G | 1.207 x 700 x 590 | 110 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19104999 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19110970 | - |
| CCP7-2G W | 1.207 x 700 x 590 | 110 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19105020 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19110976 | - |
| CCP7-2G W2 | 1.207 x 700 x 590 | 110 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19105021 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19110978 | - |
| CCP7-3G | 1.607 x 700 x 590 | 169 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | D | 1.095 (4) | 50 Hz | 19105022 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19110979 | - |
| CCP7-3G W | 1.607 x 700 x 590 | 169 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | D | 1.095 (4) | 50 Hz | 19105023 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19110980 | - |

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

## Opçoes

| | | | CCP7-2G (€) | CCP7-2G W (€) | CCP7-2G W2 (€) | CCP7-3G (€) | CCP7-3G W (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | ● | - | - | ● | - |
| Sem babador | NS | | ● | ● | ● | ● | ● |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | ● | ● | ● | ● | ● |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | o | o |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2G | 3G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19106414 | GN 2/3 Grelha epóxi | pc | 2 | 3 | - |
|  | 19033558 | Guias de suporte de bandejas L=496 mm | pc | 4 | 6 | - |

## Outros acessórios

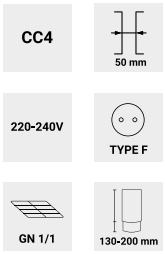
| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19072745 | Kit Gaveta 1/3+1/3 | - |

CONCEPT

# Base refrigerada 900

*CCP9-3G W*

*CCP9-2G W2*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas GN1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Gavetas de modelo W com capacidade para suportar GN2/3.
- Gavetas modelo W2 com capacidade de retenção 2x GN2/3.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGE-LAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP9-2G | 1.207 x 900 x 590 | 169 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,25 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19105024 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,25 | - | - | 60 Hz | 19110994 | - |
| CCP9-2G W | 1.207 x 900 x 590 | 169 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,25 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19105025 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,25 | - | - | 60 Hz | 19110995 | - |
| CCP9-2G W2 | 1.207 x 900 x 590 | 169 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19105026 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19111001 | - |
| CCP9-3G | 1.607 x 900 x 590 | 240 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | D | 1.095 (4) | 50 Hz | 19105027 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19111004 | - |
| CCP9-3G W | 1.607 x 900 x 590 | 240 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | D | 1.095 (4) | 50 Hz | 19105028 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19111007 | - |

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

## Opçoes

| | | | CCP9-2G (€) | CCP9-2G W (€) | CCP9-2G W2 (€) | CCP9-3G (€) | CCP9-3G W (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | ● | - | - | ● | - |
| Sem babador | NS | | ● | ● | ● | ● | ● |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | ● | ● | ● | ● | ● |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | o | o |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2G | 3G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Grelha epóxi | pc | 2 | 3 | - |
|  | 19033557 | Guias de suporte de bandejas L=649 mm | pc | 4 | 6 | - |

## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19072745 | Kit Gaveta 1/3+1/3 | - |

CONCEPT

# 600 Snack

*CCP-3S*

CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

405x460
405x525

130-200 mm

*2S* *3S* *4S*

## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.

| | MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGE-LAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | CCP-2S | 1.492 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 956 (4) | 50 Hz | 19089625 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089626 | - |
| STOCK | CCP-3S | 2.017 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089627 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089628 | - |
| | CCP-4S | 2.542 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089629 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19089630 | - |
| STOCK | CCN-2S | 1.492 x 600 x 850 | 268 | -18 -22 ºC | Elétrico | R290 | 0,364 (2) | 0,319 | D | 2.121 (4) | 50 Hz | 19089634 | - |
| | | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,389 | - | - | 60 Hz | 19089635 | - |
| STOCK | CCN-3S | 2.017 x 600 x 850 | 416 | -18 -22 ºC | Elétrico | R290 | 0,364 (2) | 0,329 | E | 2.880 (4) | 50 Hz | 19089636 | - |
| | | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,399 | - | - | 60 Hz | 19089637 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | CCP-2S (€) | CCP-3S (€) | CCP-4S (€) | CCN-2S (€) | CCN-3S (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o | o | o |
| Deixou o grupo | LG | | o | o | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o | o | o |
| 1/2 + 1/2 Gavetas | H | | o | o | o | - | - |
| 1/3 + 1/3 +1/3 Gavetas | T | | o | o | o | - | - |
| 2/3 + 1/3 Gavetas | W | | o | o | o | - | - |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | o | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2S | 3S | 4S | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097777 | Grelha epóxi Snack 405x460 | pc | 2 | 2 | 2 | - |
| | 19097775 | Grelha epóxi Snack 405x525 | pc | - | 1 | 2 | - |

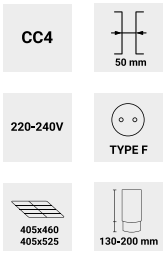
## Outros acessórios

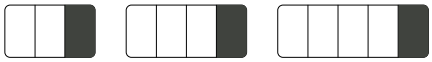
| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19004925 | Kit Gaveta 1/2+1/2 GN | - |
| | 19004921 | Kit Gaveta 1/2+1/2 lado del grupo | - |
| | 19004930 | Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo LG | - |
| | 19004927 | Kit Gaveta 1/3+2/3 | - |
| | 19004923 | Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3 | - |

CONCEPT

# 600 Snack con gavetas

*CCP-3S HHD*



*2S* *3S* *4S*

## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCON-GELAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP-2S HD | 1.492 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 956 (4) | 50 Hz | 19089640 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090379 | - |
| CCP-2S HH | 1.492 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 956 (4) | 50 Hz | 19089641 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090380 | - |
| CCP-3S HDD | 2.017 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089642 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090381 | - |
| CCP-3S HHD | 2.017 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089643 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090382 | - |
| CCP-3S HHH | 2.017 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089644 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090383 | - |
| CCP-4S HDDD | 2.542 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089645 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090384 | - |
| CCP-4S HHDD | 2.542 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089646 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090385 | - |
| CCP-4S HHHD | 2.542 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089647 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090386 | - |
| CCP-4S HHHH | 2.542 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089648 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090387 | - |

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

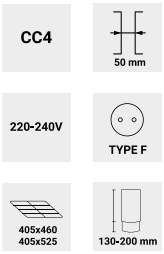
## Opçoes

| | | | CCP-2S HD (€) | CCP-2S HH (€) | CCP-3S HDD (€) | CCP-3S HHD (€) | CCP-3S HHH (€) | CCP-4S HDDD (€) | CCP-4S HHDD (€) | CCP-4S HHHD (€) | CCP-4S HHHH (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | - | - | o | - | - | o | o | - | - |
| Deixou o grupo | LG | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |

CONCEPT

# 600 Snack remota

*CCP-3S/R*



*2S* *3S* *4S*

## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP-2S/R | 1.192 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 °C | Stop | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089631 | - |
| CCP-3S/R | 1.717 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 °C | Stop | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089632 | - |
| CCP-4S/R | 2.242 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stop | (6) | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089633 | - |
| CCN-2S/R | 1.192 x 600 x 850 | 268 | -18 -22 °C | Elétrico | (6) | 0,364 (2) | 0,066 | 50/60 Hz | 19089638 | - |
| CCN-3S/R | 1.717 x 600 x 850 | 416 | -18 -22 °C | Elétrico | (6) | 0,364 (2) | 0,076 | 50/60 Hz | 19089639 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (6) Consulte o fabricante

## Opçoes

| | | | CCP-2S/R (€) | CCP-3S/R (€) | CCP-4S/R (€) | CCN-2S/R (€) | CCN-3S/R (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o | o | o |
| 1/2 + 1/2 Gavetas | H | | o | o | o | - | - |
| 1/3 + 1/3 +1/3 Gavetas | T | | o | o | o | - | - |
| 2/3 + 1/3 Gavetas | W | | o | o | o | - | - |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2S | 3S | 4S | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097777 | Grelha epóxi Snack 405x460 | pc | 2 | 2 | 2 | - |
| | 19097775 | Grelha epóxi Snack 405x525 | pc | - | 1 | 2 | - |

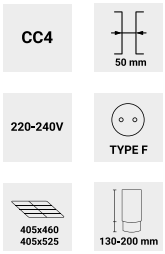
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19004925 | Kit Gaveta 1/2+1/2 GN | - |
| | 19004921 | Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo | - |
| | 19004927 | Kit Gaveta 1/3+2/3 | - |
| | 19004923 | Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3 | - |

CONCEPT

# 600 Snack remoto con gavetas

*CCP-3S/R HHD*



*2S* *3S* *4S*

## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGE-LAR | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP-2S/R HD | 1.192 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 °C | Stop | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089649 | - |
| CCP-2S/R HH | 1.192 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 °C | Stop | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089650 | - |
| CCP-3S/R HDD | 1.717 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 °C | Stop | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089651 | - |
| CCP-3S/R HHD | 1.717 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 °C | Stop | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089653 | - |
| CCP-3S/R HHH | 1.717 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 °C | Stop | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089654 | - |
| CCP-4S/R HDDD | 2.242 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stop | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089655 | - |
| CCP-4S/R HHDD | 2.242 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stop | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089656 | - |
| CCP-4S/R HHHD | 2.242 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stop | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089657 | - |
| CCP-4S/R HHHH | 2.242 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stop | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089658 | - |

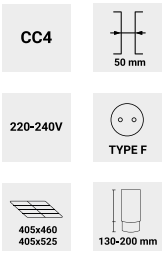
(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

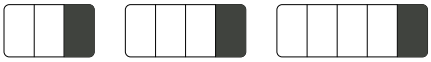
## Opçoes

| | | | CCP-2S/R HD (€) | CCP-2S/R HH (€) | CCP-3S/R HDD (€) | CCP-3S/R HHD (€) | CCP-3S/R HHH (€) | CCP-4S/R HDDD (€) | CCP-4S/R HHDD (€) | CCP-4S/R HHHD (€) | CCP-4S/R HHHH (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | - | - | o | - | - | o | o | - | - |
| Sem bancada | NT | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | o | o | o | o | o | o |

# 600 Snack con fregadero

*CCP-3S/S*



*2S* *3S* *4S*

## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão, com bacia estampada de 330x330x200 mm.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGE-LAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP-2S/S | 1.492 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 956 (4) | 50 Hz | 19089662 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090391 | - |
| CCP-3S/S | 2.017 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089663 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090392 | - |
| CCP-4S/S | 2.542 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089664 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090393 | - |
| CCN-2S/S | 1.492 x 600 x 850 | 268 | -18 -22 ºC | Elétrico | R290 | 0,364 (2) | 0,319 | D | 2.121 (4) | 50 Hz | 19106964 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,389 | - | - | 60 Hz | 19111008 | - |
| CCN-3S/S | 2.017 x 600 x 850 | 416 | -18 -22 ºC | Elétrico | R290 | 0,364 (2) | 0,329 | E | 2.880 (4) | 50 Hz | 19106965 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,399 | - | - | 60 Hz | 19111010 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | CCP-2S/S (€) | CCP-3S/S (€) | CCP-4S/S (€) | CCN-2S/S (€) | CCN-3S/S (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o | o | o |
| Deixou o grupo | LG | | o | o | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o | o | o |
| 1/2 + 1/2 Gavetas | H | | o | o | o | - | - |
| 1/3 + 1/3 +1/3 Gavetas | T | | o | o | o | - | - |
| 2/3 + 1/3 Gavetas | W | | o | o | o | - | - |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | o | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2S | 3S | 4G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097777 | GN 1/1 Grelha epóxi | pc | 2 | 2 | 2 | - |
| | 19097775 | Grelha epóxi Snack 405x525 | pc | - | 1 | 2 | - |

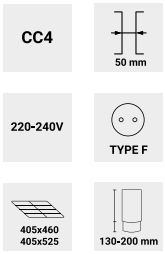
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19004925 | Kit Gaveta 1/2+1/2 GN | - |
| | 19004921 | Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo | - |
| | 19004930 | Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo LG | - |
| | 19004927 | Kit Gaveta 1/3+2/3 | - |
| | 19004923 | Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3 | - |

CONCEPT

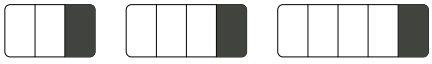
# 600 Snack expositora

*CCP-3S GD*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas.



| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGE-LAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP-2S GD | 1.492 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,207 | C | 1.379 (5) | 50 Hz | 19089659 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,299 | - | - | 60 Hz | 19090388 | - |
| CCP-3S GD | 2.017 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,209 | C | 1.536 (5) | 50 Hz | 19089660 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,301 | - | - | 60 Hz | 19090389 | - |
| CCP-4S GD | 2.542 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,232 | D | 1.808 (5) | 50 Hz | 19089661 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19090390 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opçoes

| | | | CCP-2S GD (€) | CCP-3S GD (€) | CCP-4S GD (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o |
| Deixou o grupo | LG | | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Trancar | LC | | ● | ● | ● |
| Rodas | C | | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o |
| Porta de vidro | GD | | ● | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2S | 3S | 4S | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097777 | GN 1/1 Grelha epóxi | pc | 2 | 2 | 2 | - |
| | 19097775 | Grelha epóxi Snack 405x525 | pc | - | 1 | 2 | - |

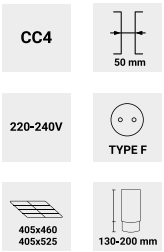
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19004925 | Kit Gaveta 1/2+1/2 GN | - |
| | 19004921 | Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo | - |
| | 19004930 | Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo LG | - |
| | 19004927 | Kit Gaveta 1/3+2/3 | - |
| | 19004923 | Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3 | - |

CONCEPT

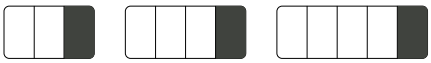
# 800 Pastry EN60x40

*CCP-3B*




## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Sistema de refrigeração: Equipamento de refrigeração por ar forçado padrão com evaporador.



*2B* *3B* *4B*

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGE-LAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP-2B | 1.492 x 800 x 850 | 417 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1477 (4) | 50 Hz | 19102582 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19103513 | - |
| CCP-3B | 2.017 x 800 x 850 | 612 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1723 (4) | 50 Hz | 19102583 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19103514 | - |
| CCP-4B | 2.542 x 800 x 850 | 800 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,593 (1) | 0,387 | E | 2442 (4) | 50 Hz | 19102618 | - |
| | | | | | R290 | 0,593 (1) | 0,387 | - | - | 60 Hz | 19103515 | - |

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

## Opçoes

| | | | CCP-2B (€) | CCP-3B (€) | CCP-4B (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o |
| Deixou o grupo | LG | | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | o | o |
| Grupo remoto | RG | | o | o | o |
| Bancada de granito | GR | | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2B | 3B | 4B | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097776 | EN600x400 Grelha epóxi | pc | 2 | 3 | 4 | - |
|  | 19033557 | Guias de suporte de bandejas L=649 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

# Accessorios

| | MODELO | REFERÊNCIA | DESCRIÇÃO | DONDE SE USA | € |
|---|---|---|---|---|---|
| Kits de orientação de porte | | | | | |
| | KDO-4-R | 19098305 | Kit de orientação da porta direita | Todas las mesas | - |
| | KDO-4-L | 19098304 | Kit orientação da porta esquerda | Todas las mesas | - |
| Kits rodas | | | | | |
| | KC-4 Ø80 | 19016846 | Jogo de Rodes 4 (3b + 3wb) | Mesas de 2 y 3 corpos | - |
| | KC-6 Ø80 | 19011005 | Jogo de Rodes 6 (3b + 3wb) | Mesas de 4 corpos | - |
| Kit de conectividade | | | | | |
| FagorKonnect Foodservice | | 19111437 | Kit Fagor Konnect - Refrigeração | Mesas Advance | - |

20
FAGOR
20

# Mesas preparação


— Características ..... **317**
— Mesas de Pizza configuráveis .. **319**
— Mesa de trabalho refrigerada ... **321**
— Mesas de Pizza Compactas ..... **323**
— Saladette ..... **326**
— Acessórios ..... **332**


Os modelos especiais ou qualquer outra variante sobre o modelo standard deverão ser montados em fábrica, e têm um suplemento sobre o preço indicado para o modelo standard.

Qualquer outra variante ou opção não referida nesta lista deverá consultar a Fagor Professional.

# Caracteristicas

## Ampla gama

Gama completa de balcões de preparação refrigerados, construídos com 700 e 800 mm de profundidade, com diversas configurações de bancada (aço inoxidável, granito, polipropileno, etc...).

### Multiflow

Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.

### Função ECO

Função que otimiza o desempenho definindo automaticamente as temperaturas quando as portas não estão abertas para que a unidade de refrigeração funcione apenas quando necessário e sempre de forma eficiente.

### Manípulo integrado

Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática das gavetas e evita a acumulação de poeira e sujidade.

### Junta de porta removível

Junta de porta magnética de puxar/empurrar removível para manter a máxima higiene e as propriedades de isolamento.

## Controlo eletrónico de fácil utilização

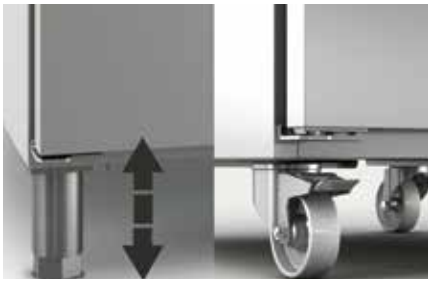
Controlo eletrónico funcional e intuitivo com teclado capacitivo que permite acesso direto às principais funções.

## Gavetas deslizantes telescópicas

Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho.

## Máxima estabilidade

Pernas de aço inoxidável de altura ajustável como padrão. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente. Além disso, também existe a opção de escolher rodas giratórias, ou pernas para trabalho marítimo.



## Sistema de guia e zíper

Sistema de bastidor e guia removíveis em aço inoxidável, sem o uso de ferramentas, o que permite uma distribuição adequada dos produtos.

MESAS DE PIZZA CONFIGURÁVEIS

# 700 GN 1/1

CC4 | 220-240V | TYPE F | GN 1/1 | 130-200 mm

*CCP-3G GR*

*2G* *3G* *4G*

## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal para serem utilizados como estação de preparação de pizza quando combinados com caixas de ingredientes de pizza.
- Bancada de trabalho de granito resistente de 30 mm, com anteparo contra salpicos lateral e traseiro de 160 mm de altura, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESE-SCARCHE | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP-2G GR | 1.342 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | B | 610 (4) | 50 Hz | 19089668 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090403 | - |
| CCP-3G GR | 1.792 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089669 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090404 | - |
| CCP-4G GR | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089670 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090405 | - |

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

## Opçoes

| | | | CCP-2G (€) | CCP-3G (€) | CCP-4G (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | o | o |
| Conjunto esquerda | LG | | o | o | o |
| Encimera de granito | GR | | ● | ● | ● |
| 2/3 + 1/3 Gavetas | W | | o | o | o |
| 1/2 + 1/2 Gavetas | H | | o | o | o |
| 1/3 + 1/3 +1/3 Gavetas | T | | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o |

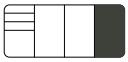
## Accesorios padrão

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | | 2G | 3G | 4G | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097778 | Grade epóxi GN 1/1 | pc | 2 | 3 | 4 | - |
|  | 19014778 | Guías soporte bandeja L=562 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

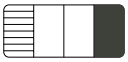
MESAS DE PIZZA CONFIGURÁVEIS

# 800 EN 60x40

*CCP-3B GR D4*



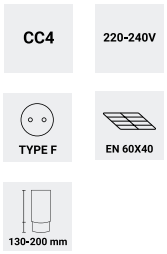
*2B GR D4*



*2B GR D7*

*3B GR D4*

*3B GR D7*




## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal para serem utilizados como estação de preparação de pizza quando combinados com caixas de ingredientes de pizza.
- Bancada de trabalho de granito resistente de 30mm, com anteparo contra salpicos lateral e traseiro de 160 mm de altura, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Compartimento neutro com gaveta que incorpora cestos sanitários de PVC de dimensões euro-norma. As gavetas são montadas em guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para maximizar a capacidade de armazenamento.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (°C) | DESESCARCHE | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CCP-2B GR | 1.492 x 800 x 850 | 417 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1.477 (4) | 50 Hz | 19102651 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19111012 | - |
| CCP-3B GR | 2.017 x 800 x 850 | 612 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1.723 (4) | 50 Hz | 19102652 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19111013 | - |
| CCP-4B GR | 2.542 x 800 x 850 | 800 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,593 (1) | 0,387 | E | 2.442 (4) | 50 Hz | 19102653 | - |
| | | | | | R290 | 0,593 (1) | 0,387 | - | - | 60 Hz | 19111014 | - |
| CCP-2B GR D7 | 2.017 x 800 x 850 | 417 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1.478 (4) | 50 Hz | 19102754 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19111016 | - |
| CCP-3B GR D7 | 2.542 x 800 x 850 | 612 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1.723 (4) | 50 Hz | 19102782 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19111018 | - |
| CCP-2B GR D4 | 2.017 x 800 x 850 | 417 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1.478 (4) | 50 Hz | 19102722 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19111020 | - |
| CCP-3B GR D4 | 2.542 x 800 x 850 | 612 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1.723 (4) | 50 Hz | 19102759 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19111021 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | CCP-2B GR (€) | CCP-3B GR (€) | CCP-4B GR (€) | CCP-2B GR D7 (€) | CCP-3B GR D7 (€) | CCP-2B GR D4 (€) | CCP-3B GR D4 (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue inglês | CI | | o | o | o | o | o | o | o |
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | o | o | o | o | o | o |
| Conjunto Remoto | RG | | o | o | o | o | o | o | o |
| Encimera de granito | GR | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | o | o | o | o |

## Accesorios padrão

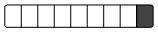
| | CODIGO | DESCRIÇÃO | | 2B | 3B | 4B | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097776 | EN 60x40 Grade epóxi | pc | 2 | 3 | 4 | - |
|  | 19033557 | Guías soporte bandeja L=649mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

# Vitrinas de ingredientes para balcões 700 GN 1/1

*SP-3G*

*SPT-3G*

*2G*



*3G*

*4G*

CC4

220-240V

TYPE F

GN 150 mm

## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal como recipiente de ingredientes para pizzas, saladas e sandes.
- Duas versões disponíveis:
  - Exterior construído com vidro temperado e perfis de alumínio anodizado.
  - Tampa articulada em aço inoxidável com posição de funcionamento a 90ºC.
- Sistema de refrigeração estática. O frio é produzido através de uma bobina de cobre localizada na placa inferior da vitrina.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | RECIPIENTES | QUANTIA | TEMPERATURA | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Tampa de vidro temperado** | | | | | | | | | | |
| SP-2G | 1.340 x 336 x 450 | GN1/4 | 5 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089671 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090406 | - |
| STOCK SP-3G | 1.790 x 336 x 450 | GN1/4 | 8 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089672 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090408 | - |
| SP-4G | 2.240 x 336 x 450 | GN1/4 | 11 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089673 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090410 | - |
| **Caixa com tampa em aço inoxidável** | | | | | | | | | | |
| SPT-2G | 1.340 x 336 x 250 | GN1/4 | 5 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089676 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090411 | - |
| STOCK SPT-3G | 1.790 x 336 x 250 | GN1/4 | 8 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089677 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090423 | - |
| SPT-4G | 2.240 x 336 x 250 | GN1/4 | 11 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089678 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090425 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | SP-2G (€) | SP-3G (€) | SP-4G (€) | SPT-2G (€) | SPT-3G (€) | SPT-4G (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o |

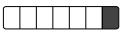
## Otros accesorios

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19104386 | Cuba GN 1/4 profundidad 100 mm | - |
| | 19106427 | Cuba GN 1/4 profundidad 150 mm | - |

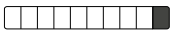
# Vitrinas de ingredientes para balcões EN 600x40

*SP-3B*

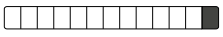
*SPT-3B*



*2B*



*3B*



*4B*

CC4

220-240V

TYPE F

GN 150 mm

## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal como recipiente de ingredientes para pizzas, saladas e sandes.
- Duas versões disponíveis:
  - Exterior construído com vidro temperado e perfis de alumínio anodizado.
  - Tampa articulada em aço inoxidável com posição de funcionamento a 90ºC.
- Sistema de refrigeração estática. O frio é produzido através de uma bobina de cobre localizada na placa inferior da vitrina.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | RECIPIENTES | QUANTIA | TEMPERATURA | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Tampa de vidro temperado** | | | | | | | | | | |
| SP-2B | 1.496 x 336 x 450 | GN1/4 | 6 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089674 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090407 | - |
| SP-3B | 2.019 x 336 x 450 | GN1/4 | 9 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089675 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090409 | - |
| SP-4B | 2.542 x 336 x 450 | GN1/4 | 12 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19096958 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111047 | - |
| SP-2B GN 1/3 | 1.492 x 396 x 450 | GN1/3 | 6 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19096956 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111040 | - |
| SP-3B GN 1/3 | 2.017 x 396 x 450 | GN1/3 | 9 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19096957 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111042 | - |
| SP-4B GN 1/3 | 2.542 x 396 x 450 | GN1/3 | 12 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,361 (1) | 0,169 | 50 Hz | 19096959 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111045 | - |
| **Caixa com tampa em aço inoxidável** | | | | | | | | | | |
| SPT-2B | 1.496 x 336 x 250 | GN1/4 | 6 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089679 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090412 | - |
| SPT-3B | 2.019 x 336 x 250 | GN1/4 | 9 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089680 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090424 | - |
| SPT-4B | 2.542 x 336 x 450 | GN1/4 | 12 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19096982 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111048 | - |
| SPT-2B GN 1/3 | 1.492 x 396 x 450 | GN1/3 | 6 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19096980 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111041 | - |
| SPT-3B GN 1/3 | 2.017 x 396 x 450 | GN1/3 | 9 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19096981 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111044 | - |
| SPT-4B GN 1/3 | 2.542 x 396 x 450 | GN1/3 | 12 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,361 (1) | 0,169 | 50 Hz | 19096983 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111046 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | SP-2B (€) | SP-3B (€) | SP-4B (€) | SPT-2B (€) | SPT-3B (€) | SPT-4B (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o |

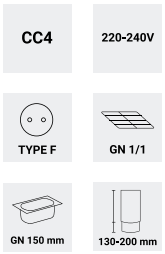
## Otros accesorios

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19104386 | Profundidade do tanque GN 1/4 100 mm | - |
|  | 19106427 | Profundidade do tanque GN 1/4 150 mm | - |
| | 19104389 | Tanque GN1/3 100 mm de profundidade | - |
| | 19106426 | Profundidade do tanque GN 1/3 150 mm | - |

# 700 GN 1/1 para pizza

*CPZ-3G*

*2G* *3G*



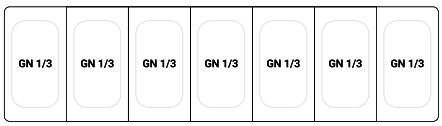
## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal como recipiente de ingredientes para pizzas, saladas e sandes.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável de 50 mm, com unidade neutra integrada e concebida para alojar 8 ou 10 recipientes GN1/4 ou GN1/3 com uma profundidade máxima de 100 mm (não incluída).
- Tampa articulada em aço inoxidável com posição de abertura a 90º.
- As bacias de ingredientes na bancada são refrigeradas pela circulação de ar da unidade de refrigeração. A localização do evaporador na trave média e o correto isolamento da bancada garantem uma distribuição de frio uniforme.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

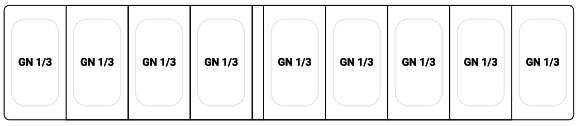
| | MODELO | DIMENSÕES (MM) | RECIPIENTES | QUANTIA | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESESCAR-CHE | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | CPZ-2G | 1.350 x 708 x 850 | GN1/3 | 7 | 290 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 50 Hz | 19089683 | - |
| | | | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,308 | 60 Hz | 19089684 | - |
| STOCK | CPZ-3G | 1.800 x 708 x 850 | GN1/3 | 9 | 445 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,796 (1) | 0,522 | 50 Hz | 19089685 | - |
| | | | | | | | | R290 | 0,641 (1) | 0,484 | 60 Hz | 19089686 | - |
| | CPZ-2G | 1.350 x 708 x 850 | GN1/4 | 7 | 290 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 50 Hz | 19096514 | - |
| | | | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,308 | 60 Hz | 19111050 | - |
| | CPZ-3G | 1.800 x 708 x 850 | GN1/4 | 10 | 445 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,796 (1) | 0,522 | 50 Hz | 19096515 | - |
| | | | | | | | | R290 | 0,641 (1) | 0,484 | 60 Hz | 19111055 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

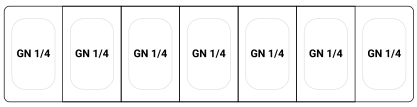
## Layout do contêiner



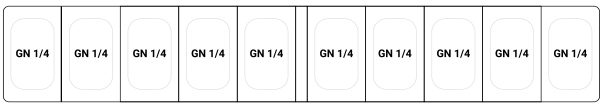

*CPZ-2G GN 1/3*




*CPZ-3G GN 1/3*




*CPZ-2G GN 1/4*




*CPZ-3G GN 1/4*

## Opçoes

| | | | CPZ-2G (€) | CPZ-3G (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o |
| Abertura panorâmica | PO | | o | o |
| Trancar | LC | | o | o |
| Castors | C | | o | o |
| Conjunto Remoto | RG | | o | o |
| 1/2 + 1/2 Gavetas | H | | o | o |
| 1/3 + 1/3 +1/3 Gavetas | T | | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o |

## Accesorios padrão

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | 2G | 3G | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19097778 | Grade epóxi GN 1/1 | 2 | 3 | - |
| | 19014778 | Guías soporte bandeja L=562 mm | 4 | 6 | - |

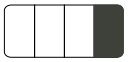
## Otros accesorios

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19104386 | Profundidade do tanque GN 1/4 100 mm | - |
| | 19106427 | Profundidade do tanque GN 1/4 150 mm | - |
| | 19104389 | Profundidade do tanque GN 1/3 100 mm | - |
| | 19106426 | Profundidade do tanque GN 1/3 150 mm | - |

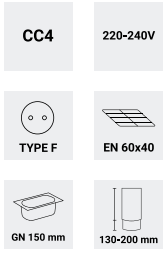
# 800 EN60x40 para pizza

*CPZ-3B*

*2G*



*3G*

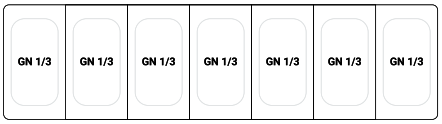


## Características gerais

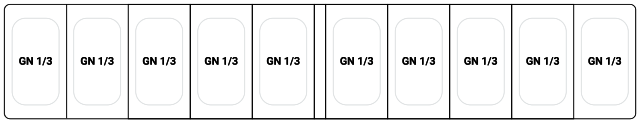
- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal como recipiente de ingredientes para pizzas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável de 50 mm, com unidade neutra integrada e concebida para alojar 7 ou 10 recipientes GN1/4 ou GN1/3 com uma profundidade máxima de 100 mm (não incluída).
- Tampa articulada em aço inoxidável com posição de abertura a 90º.
- As vitrines de ingredientes na bancada são refrigeradas pela circulação de ar da unidade de refrigeração. A localização do evaporador na trave média e o correto isolamento da bancada garantem uma distribuição de frio uniforme.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | RECIPIENTES | QUANTIA | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESESCAR-CHE | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CPZ-2B | 1.495 x 808 x 1.055 | GN1/3 | 7 | 470 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 50 Hz | 19102515 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 60 Hz | 19111052 | - |
| CPZ-3B | 2.018 x 808 x 1.055 | GN1/3 | 10 | 685 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,796 (1) | 0,522 | 50 Hz | 19102562 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,796 (1) | 0,522 | 60 Hz | 19111056 | - |
| CPZ-2B | 1.495 x 808 x 1.055 | GN1/4 | 8 | 470 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 50 Hz | 19102518 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 60 Hz | 19111054 | - |
| CPZ-3B | 2.018 x 808 x 1.055 | GN1/4 | 11 | 685 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,796 (1) | 0,522 | 50 Hz | 19102565 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,796 (1) | 0,522 | 60 Hz | 19111057 | - |

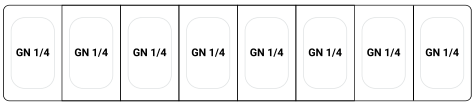
## Layout do contêiner




*CPZ-2B GN 1/3*




*CPZ-3B GN 1/3*




*CPZ-2B GN 1/4*

*CPZ-3B GN 1/4*

## Opçoes

| | | | CPZ-2B (€) | CPZ-3B (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o |
| Abertura panorâmica | PO | | o | o |
| Trancar | LC | | o | o |
| Castors | C | | o | o |
| Conjunto Remoto | RG | | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o |

## Accesorios padrão

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | 2B | 3B | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19097776 | Grade epóxi EN 60x40 | 2 | 3 | - |
|  | 19033557 | Guías soporte bandeja L=649mm | 4 | 6 | - |

## Otros accesorios

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19104386 | Profundidade do tanque GN 1/4 100 mm | - |
| | 19106427 | Profundidade do tanque GN 1/4 150 mm | - |
| | 19104389 | Profundidade do tanque GN 1/3 100 mm | - |
| | 19106426 | Profundidade do tanque GN 1/3 150 mm | - |

# Mesas de pizza compactos

*CPZC-3G*

*2G* *3G*

## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal para ser usado como balcão de preparação de pizza.
- Bancada de trabalho resistente de granito de 30 mm, com anteparo contra salpicos com 88 mm de altura, e um recorte para colocar bacias GN1/4 de 100 mm. 6 em CPZC-2G e 8 em CPZC-3G (não incluída).
- As vitrines de ingredientes na bancada são refrigeradas pela circulação de ar da unidade de refrigeração. A localização do evaporador na trave média e o correto isolamento da bancada garantem uma distribuição de frio uniforme.
- Compartimento neutro adicional com 3 gavetas de tamanho EN 60x40.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | RECIPIENTES | QUANTIA | VOLU-MEN (L) | TEMPERATURA (°C) | DESE-SCARCHE | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CPZC-2G | 1.590 x 700 x 880 | GN1/4 | 6 | 325 | 0 +8 °C | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 50 Hz | 19089681 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,308 | 60 Hz | 19090434 | - |
| CPZC-3G | 2.110 x 700 x 1.163 | GN1/4 | 8 | 480 | 0 +8 °C | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 50 Hz | 19089682 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,308 | 60 Hz | 19090435 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | CPZC-2G (€) | CPZC-3G (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o |
| Abertura panorâmica | PO | | o | o |
| Trancar | LC | | o | o |
| Conjunto Remoto | RG | | o | o |
| Encimera de granito | GR | | ● | ● |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o |

## Accesorios padrão

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | 2G | 3G | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19097776 | Grade epóxi EN 60x40 | 2 | 3 | - |
|  | 19014778 | Guías soporte bandeja L=562 mm | 4 | 6 | - |

## Otros accesorios

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19104382 | Cuba GN 1/6 profundidad 65 mm | - |
| | 19104383 | Cuba GN 1/6 profundidad 100 mm | - |

# Saladete de bancada sólida

*RPS-3G*

*RPS-2G*

CC4 | 220-240V | TYPE F | GN 1/1

## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho em aço inoxidável de 30 mm, sem CFC e poliuretano injetado sem anteparo contra salpicos.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Evaporador estático, com espuma de poliuretano de alta densidade, sem CFC, com 40 mm de espessura. Interior sem evaporador de aletas e superfícies lisas facilitam a limpeza do compartimento.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Painel frontal removível com design de respiração frontal, permitindo que a máquina seja integrada sem penalizar o desempenho.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| | MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESE-SCARCHE | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | RPS-2G | 894 x 700 x 850 | 155 | +2 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,245 | D | 1.403 (4) | 50/60 Hz | 19105458 | - |
| STOCK | RPS-3G | 1.358 x 700 x 850 | 232 | +2 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,267 | D | 1.608 (4) | 50/60 Hz | 19105459 | - |

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

## Opçoes

| | | | RPS-2G (€) | RPS-3G (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o |
| Abertura panorâmica | PO | | ● | ● |
| Conjunto Remoto | RG | | o | o |
| 1/2 + 1/2 Gavetas | H | | o | o |

## Accesorios padrão

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | 2G | 3G | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19104363 | Grade epóxi para saladette GN1/1 | 2 | 3 | - |
|  | 19014778 | Guías soporte bandeja L=562 mm | 2 | 3 | - |

# Saladete de bancada em polietileno

*RPS-3GP*

*RPS-2GP*

CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1

GN 100 mm

## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho aberta para recipiente GN e superfície de bancada de trabalho removível de polietileno de alta densidade, adequada para manusear alimentos. Tampa basculante com posição fixa de abertura.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Evaporador estático, com espuma de poliuretano de alta densidade, sem CFC, com 40 mm de espessura. Interior sem evaporador de aletas e superfícies lisas facilitam a limpeza do compartimento.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Painel frontal removível com design de respiração frontal, permitindo que a máquina seja integrada sem penalizar o desempenho.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA | DESESCARCHE | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RPS-2GP | 894 x 700 x 861 | 155 | +2 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,245 | 50/60 Hz | 19105614 | - |
| RPS-3GP | 1.358 x 700 x 861 | 232 | +2 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,267 | 50/60 Hz | 19105067 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | RPS-2GP (€) | RPS-3GP (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o |
| Abertura panorâmica | PO | | ● | ● |
| Conjunto Remoto | RG | | o | o |
| 1/2 + 1/2 Gaveta | H | | o | o |

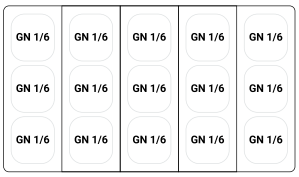
## Accesorios padrão

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | 2G | 3G | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19104363 | Grade epóxi para saladette GN1/1 | 2 | 3 | - |
| | 19014778 | Guías soporte bandeja L=562 mm | 2 | 3 | - |

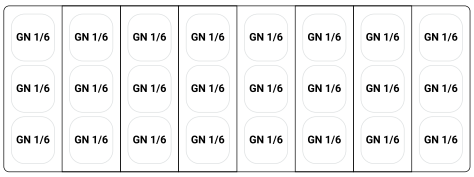
## Otros accesorios

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| Taças **GN** | | | |
| | 19104382 | Taças gn1/6 65 mm profundidade | - |
| | 19104383 | Taças gn1/6 100 mm profundidade | - |
| | 19104384 | Taças gn1/4 40 mm profundidade | - |
| | 19104385 | Taças gn1/4 65 mm profundidade | - |
| | 19104386 | Taças gn1/4 100 mm profundidade | - |
| | 19106427 | Taças gn 1/4 150 mm profundidade | - |
| | 19104387 | Taças gn1/3 40 mm profundidade | - |
| | 19104388 | Taças gn1/3 65 mm profundidade | - |
| | 19104389 | Taças gn1/3 100 mm profundidade | - |
| | 19106426 | Taças gn 1/3 150 mm profundidade | - |
| | 19104390 | Taças gn1/2 40 mm profundidade | - |
| | 19104391 | Taças gn1/2 65 mm profundidade | - |
| | 19104392 | Taças gn1/2 100 mm profundidade | - |
| | 19048493 | Taças gn1/1 40 mm profundidade | - |
| | 19048494 | Taças gn1/1 65 mm profundidade | - |
| | 19048495 | Taças gn1/1 100 mm profundidade | - |
| Kit suportes para taças gn | | | |
| | 19104364 | Kit suporte para gn1/6 taças | - |
| | 19104365 | Kit suporte para gn1/3 + gn1/6 taças | - |
| | 19104366 | Kit suporte para gn1/6 taças | - |
| | 19104367 | Kit suporte para gn1/4 taças | - |
| | 19104368 | Kit suporte para gn1/3 taças | - |
| | 19104369 | Kit suporte para gn1/2 taças | - |

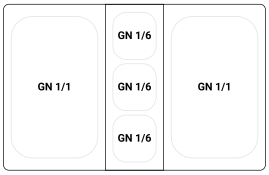
## Layout do contêiner



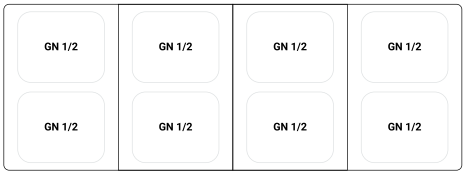

*RPS-2GP GN 1/6*



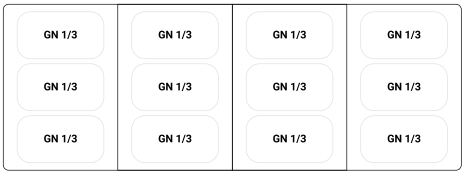

*RPS-3GP GN 1/6*



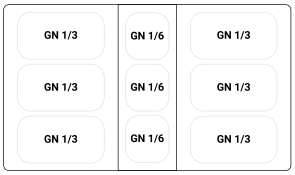

*RPS-2GP GN 1/1 + 1/6*



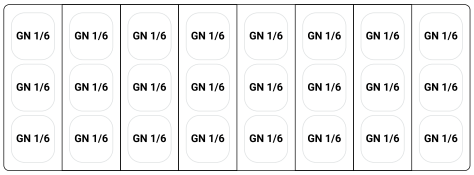

*RPS-3GP GN 1/2*



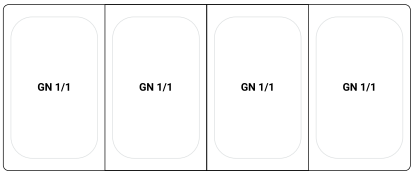

*RPS-3GP GN 1/3*




*RPS-2GP GN 1/3 + 1/6*




*RPS-3GP GN 1/6*




*RPS-3GP GN 1/1*

# Saladette con encimera para pizza

*RPS-3GZ*

*RPS-2GZ*

CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1

GN 100 mm

## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho em aço inoxidável de 30 mm, sem CFC, poliuretano injetado, com área aberta para recipientes GN1/6.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Evaporador estático, com espuma de poliuretano de alta densidade, sem CFC, com 40 mm de espessura. Interior sem evaporador de aletas e superfícies lisas facilitam a limpeza do compartimento.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Painel frontal removível com design de respiração frontal, permitindo que a máquina seja integrada sem penalizar o desempenho.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| | MODELO | DIMENSÕES (mm) | RECIPIENTES | QUANTIA | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA | DESE-SCARCHE | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | RPS-2GZ | 894 x 700 x 955 | GN1/6 | 5 | 155 | +2 +8 °C | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,245 | 50/60 Hz | 19105615 | - |
| STOCK | RPS-3GZ | 1.358 x 700 x 955 | GN1/6 | 8 | 232 | +2 +8 °C | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,267 | 50/60 Hz | 19105611 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Disposición del contenedor

*RPS-2GZ*

*RPS-3GZ*

## Opçoes

| | | | RPS-2GZ (€) | RPS-3GZ (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o |
| Abertura panorâmica | PO | | ● | ● |
| Conjunto Remoto | RG | | o | o |
| 1/2 + 1/2 Gavetas | H | | o | o |

## Accesorios padrão

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | 2G | 3G | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19104363 | Grade epóxi para saladette GN1/1 | 2 | 3 | - |
| | 19014778 | Guías soporte bandeja L=562 mm | 2 | 3 | - |

## Otros accesorios

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19104382 | Cuba GN 1/6 profundidad 65 mm | - |
| | 19104383 | Cuba GN 1/6 profundidad 100 mm | - |

# Saladette con encimera para sandwich

*RPS-3GS*

*RPS-2GS*

CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1

GN 100 mm

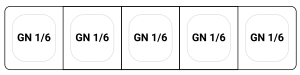
## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho de granito resistente de 30 mm, com um espaço aberto adequado para recipientes GN1/6.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Evaporador estático, com espuma de poliuretano de alta densidade, sem CFC, com 40 mm de espessura. Interior sem evaporador de aletas e superfícies lisas facilitam a limpeza do compartimento.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Painel frontal removível com design de respiração frontal, permitindo que a máquina seja integrada sem penalizar o desempenho.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELOO | DIMENSÕES (mm) | RECIPIENTES | QUANTIA | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA | DESE-SCARCHE | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RPS-2GS | 894 x 700 x 1.140 | GN1/6 | 5 | 155 | +2 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,245 | 50/60 Hz | 19105616 | - |
| RPS-3GS | 1.358 x 700 x 1.140 | GN1/6 | 8 | 232 | +2 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,267 | 50/60 Hz | 19105617 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Disposición del contenedor




*RPS-2GS*

*RPS-3GS*

## Opçoes

| | | | RPS-2GS (€) | RPS-3GS (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o |
| Abertura panorâmica | PO | | ● | ● |
| Conjunto Remoto | RG | | o | o |
| 1/2 + 1/2 Gavetas | H | | o | o |

## Accesorios padrão

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | 2G | 3G | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19104363 | Grade epóxi para saladette GN1/1 | 2 | 3 | - |
|  | 19014778 | Guías soporte bandeja L=562 mm | 2 | 3 | - |

## Otros accesorios

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19104382 | Cuba GN 1/6 profundidad 65 mm | - |
| | 19104383 | Cuba GN 1/6 profundidad 100 mm | - |

# Saladette compacto para pizza

*RPS-3G GR*

*RPS-2G D6 GR*

CC4 | 220-240V | TYPE F | GN 1/1 | GN 100 mm

## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho de granito resistente de 30 mm, com anteparo contra salpicos lateral de 160 mm de altura.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Evaporador estático, com espuma de poliuretano de alta densidade, sem CFC, com 40 mm de espessura. Interior sem evaporador de aletas e superfícies lisas facilitam a limpeza do compartimento.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Painel frontal removível com design de respiração frontal, permitindo que a máquina seja integrada sem penalizar o desempenho.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Disponível para ajuste à gama de vitrinas de ingredientes.
  Modelos compatíveis:
  - SP-2G, 5 x GN1/4
  - SPT-2G, 5 x GN1/4

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA | DESESCARCHE | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW) | CONSUMO ANUAL (KWH) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RPS-2G D6 GR | 1.358 x 700 x 1.010 | 155 | +2 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,245 | D | 1.403 (4) | 50/60 Hz | 19104297 | - |
| RPS-3G GR | 1.358 x 700 x 1.010 | 232 | +2 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,267 | D | 1.608 (4) | 50/60 Hz | 19105613 | - |

## Opçoes

| | | | RPS-2G D6 GR (€) | RPS-3G GR (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o |
| Abertura panorâmica | PO | | ● | ● |
| Conjunto Remoto | RG | | o | o |
| 1/2 + 1/2 Gavetas | H | | o | o |

## Accesorios padrão

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | 2G | 3G | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | 19104363 | Grade epóxi para saladette GN1/1 | 2 | 3 | - |
| | 19014778 | Guías soporte bandeja L=562 mm | 2 | 3 | - |

# Accesorios

| | MODELO | REFERÊNCIA | DESCRIÇÃO | DÓNDE SE USA | € |
|---|---|---|---|---|---|
| Kits de orientação de portas | | | | | |
| | KDO-4-R | 19098305 | Kit orientación de puertas derecha | Todas las mesas de preparación | - |
| | KDO-4-L | 19098304 | Kit orientación de puertas izquierda | Todas las mesas de preparación | - |
| Conjunto de gavetas | | | | | |
| | KR-CG-1/2+1/2 | 19010993 | Kit gaveta 1/2+1/2 | Mesas de preparación GN 1/1 | - |
| | KR-CG-1/2+1/2 G | 19015952 | Kit gaveta 1/2+1/2 lado do grupo | Mesas de preparación GN 1/1 | - |
| | KR-CG-1/2+1/2 LG | 19036401 | Kit gaveta 1/2+1/2 grupo lateral lg | Mesas de preparación GN 1/1 | - |
| | KR-CG-1/3+1/3+1/3 | 19015954 | Kit gaveta 1/3+1/3+1/3 | Mesas de preparación GN 1/1 | - |
| | KR-CG-1/3+2/3 | 19015953 | Gaveta portaequipajes 1/3+2/3 | Mesas de preparación GN 1/1 | - |
| | KR-SA-1/2+1/2 | 19106089 | Kit gaveta 1/2+1/2 saladas | Saladettes | - |

FAGOR

# Abatedores de temperatura


—— Por que usar um abatedor de temperatura? ..... **335**

——Caracteristicas ..... **337**

——Abatedores Advance ..... **339**

——Abatedores Concept ..... **340**

——Abatedores Cook & Chill ..... **341**

——Células de abatimiento ..... **343**

# Abatedores de temperatura

# Por que usar um abatedor de temperatura?

## 1. Higiene e segurança

Todos os produtos alimentares biológicos frescos contêm uma carga bacteriana natural que, em condições ambientais favoráveis (temperatura e humidade), se multiplica produzindo efeitos perigosos para a saúde do consumidor.

Entre +65°C e +3°C: neste intervalo de temperatura, a multiplicação de bactérias é acelerada exponencialmente.

O abatimento de temperatura significa baixar a temperatura do produto de +90°C a +3°C em menos de 90 minutos, passando pelo intervalo de temperatura crítico tão rapidamente que os efeitos das bactérias nocivas são desativados.

O abatimento de temperatura de produtos cozinhados não só evita a proliferação de bactérias, mas também prolonga o tempo de conservação do produto, evitando a perda de sabor e aroma.

A qualidade do alimentado não é afetada, aumentando o tempo de armazenamento do produto.

## 2. Agilização do trabalho

Abatedores de temperatura permitem a preparação de uma grande quantidade de produto e, depois do abatimento de temperatura, pode ser consumido num período de 5-7 dias, enquanto a duração do produto congelado pode prolongar-se por vários meses, mantendo a condição organolética dos alimentos.

A conservação de qualidade dos produtos permite o planeamento avançado do trabalho na cozinha, melhorando a compra de ingredientes crus, bem como a carga de trabalho com vantagens em termos de higiene e variedade de menus.

## 3. Economia de tempo

A preparação avançada de alimentos e abatimento de temperatura dos mesmos permite que as cozinhas ofereçam um menu maior e mais variado quando necessário. O chef não tem de supervisionar constantemente o processo de preparação de diversos pratos. A simples operação de reaquecimento dos alimentos permite servir uma grande variedade de pratos num curto espaço de tempo.

Os abatedores de temperatura aumentam a capacidade de produção, reduzindo assim os custos com pessoal e proporcionando vantagens notáveis em termos de rentabilidade e tempo. Los abatidores aumentan la capacidad de Produção, reduciendo así los costes de personal y aportando ventajas destacadas en términos de rentabilidad y tiempo.

## 4. Qualidade

A rápida redução da temperatura possibilita conservar o teor de humidade dos alimentos e prevenir a proliferação de bactérias normal. A congelação rápida incentiva à formação de microcristais intercelulares (figura 2), que mantêm as características de compactação, sabor e frescura dos alimentos ao longo do tempo. Os abatedores de temperatura FAGOR também são excecionais na conservação de alimentos frescos e crus, como peixes, crustáceos, vegetais, pão e produtos parcialmente acabados, como massas frescas e molhos.

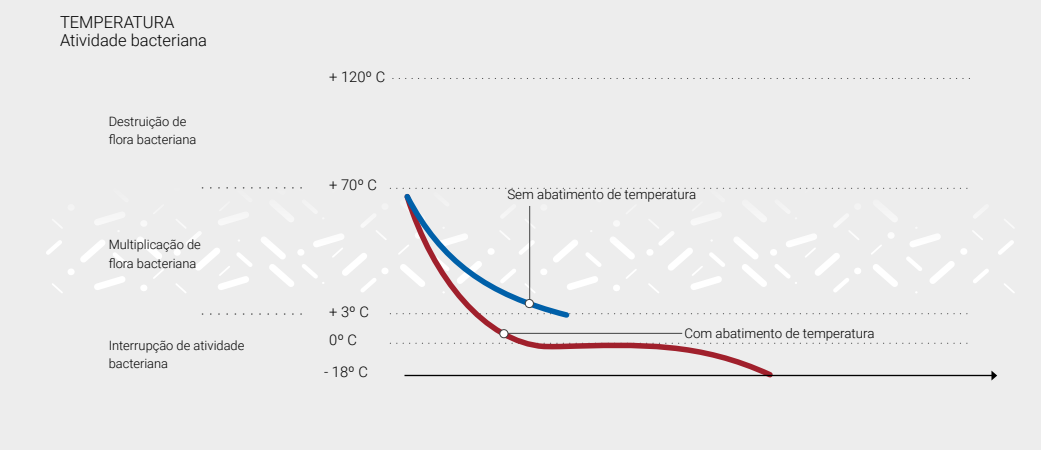
## 5. Aplicações

Este sistema de agilização do trabalho de cozinha é altamente vantajoso para todos os tipos de restauração, e especialmente de cantinas, hospitais e restaurantes, bem como para ocasiões especiais como grandes banquetes. Também permite a todos os tipos de restaurantes e empresas de restauração oferecer os seus pratos bem apresentados e prontos a comer.

## 6. Outras vantagens

Os abatedores de temperatura otimizam a gestão de stock por:

- Reduções na perda de peso devido à evaporação natural da humidade dos alimentos cozinhados
- Compras de alimentos planeados, melhorando assim a organização do stock da cozinha.
- Organização das capacidades de armazenamento e carga de trabalho, ajustando a atenção personalizada capaz
- Reduções drásticas no desperdício e nos alimentos não utilizados



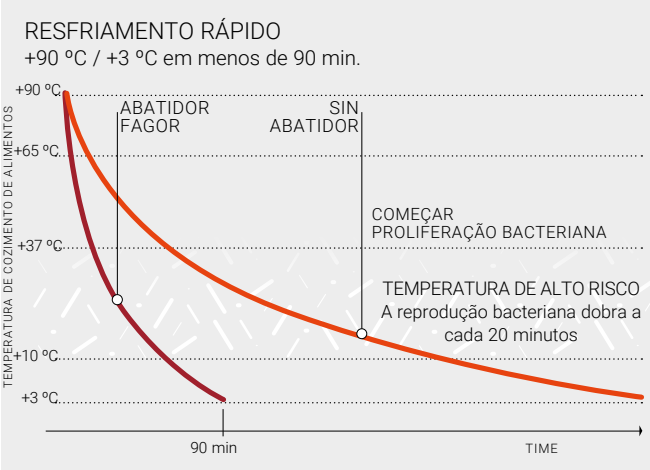
## Abatimento de refrigeración

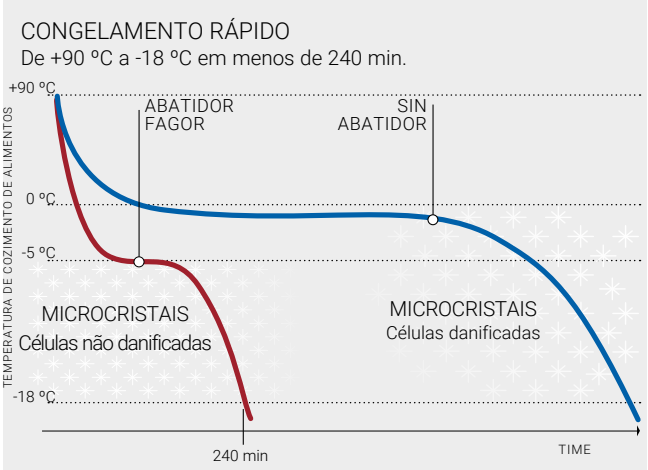
Ciclo suave (Padrão) - 90'
O ciclo certo para alimentos pequenos, leves e finos.

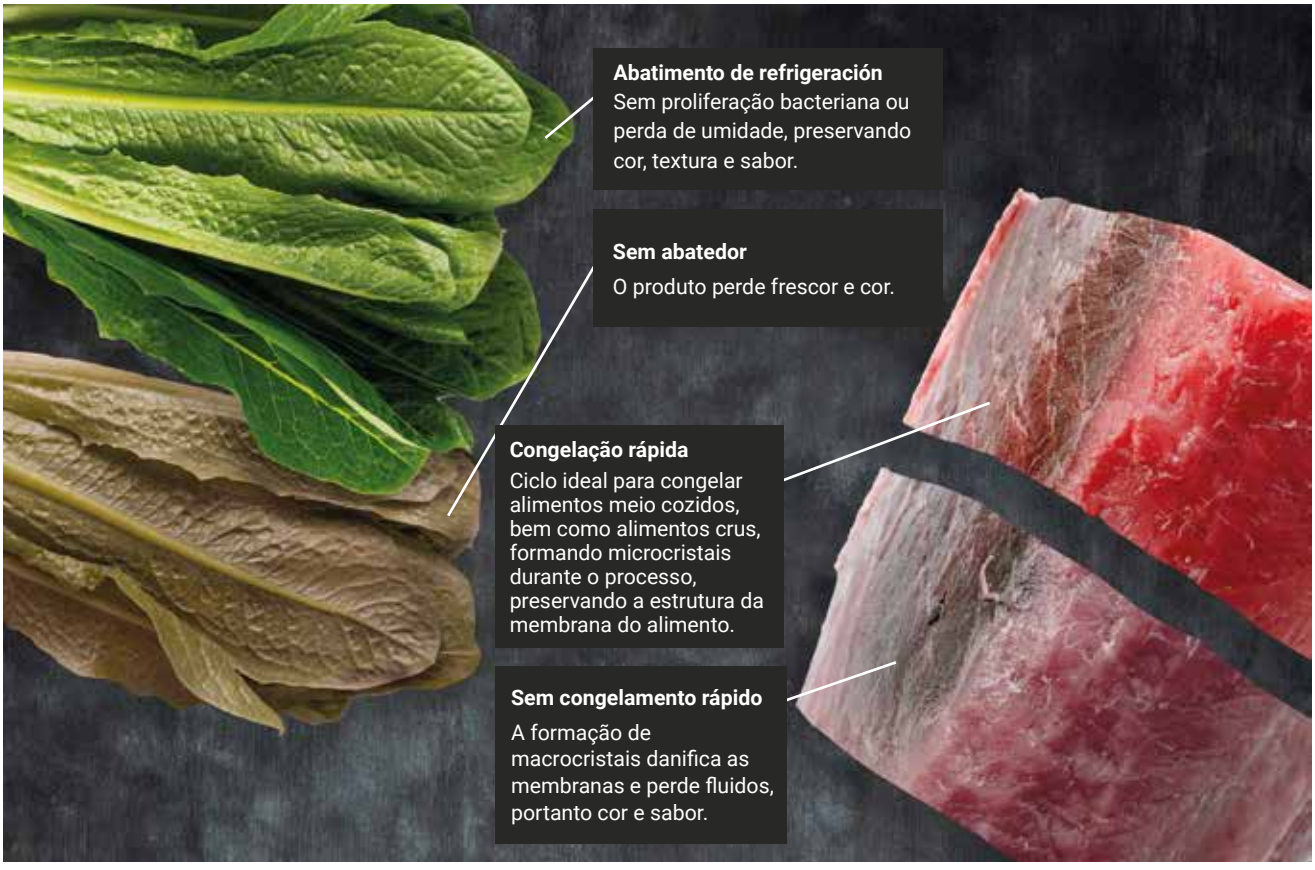
Ciclo forte (Intensivo) - 90'
É adequado para produtos de alta densidade ou espessura, bem como para preparar alimentos embalados.

## Abatimento de congelamento

Ciclo suave (Padrão) - 240'
Este ciclo congela os alimentos de forma bastante homogênea, tornando-o adequado para alimentos que não devem sofrer oscilações bruscas de temperatura, ou que são feitos com ingredientes diferentes.
Ciclo fuerte (Intensivo) - 240'
É o ciclo ideal para congelar refeições semiacabadas ou pratos semipreparados. Também é adequado para alimentos crus. Permite manter estoque de produtos congelados por muito tempo, para serem utilizados durante todo o ano.



# Características

| | ADVANCE | CONCEPT |
|---|---|---|
| Isolamento (mm) | 60 | 60 |
| Refrigerante + / - | R290 / R452a | R290 |
| Classe climática | 5 | 5 |
| Ciclo de refrigeraçao | Sim | Sim |
| Ciclo de congelaçao | Sim | Sim |
| Modo Hard | Sim | Sim |
| Modo Soft | Sim | Sim |
| HACCP | Sim | Sim |
| Ciclos especiales | | |
| Higienização de peixe | Sim | Sim |
| Endurecimento de gelados | Sim | Sim |
| Pré-refrigeração | Sim | Sim |
| Secagem | Sim | No |
| Sonda aquecida | Padrão | Opcional |
| Controlo de ventilação | Sim | No |
| Livro de receita da Fagor | Sim | No |

Controlo eletrónico

## Porta de fecho automático

Portas articuladas com retorno automático para um fecho perfeito que minimiza o ganho de temperatura. As portas têm uma posição de paragem aos 120° e fecham automaticamente a menos de 90°.

## Tampa de Evaporador Giratória

Tampa de evaporador removível e giratória que permite aceder facilmente à área do evaporador da unidade, para efeitos de limpeza e manutenção.

| **COOK & CHILL** | **ROLL-IN** |
|---|---|
| 60 | 100 |
| R290 / R452a | R452a |
| 5 | 5 |
| Sim | Sim |
| Sim | Sim |
| Sim | Sim |
| Sim | Sim |
| Sim | Sim |
| | |
| Sim | Sim |
| Sim | Sim |
| Sim | Sim |
| Sim | Sim |
| Padrão | Padrão |
| Sim | Sim |
| Sim | Sim |

## Bastidor multiusos

Bastidores multiusos facilmente removíveis de varetas com polimento elétrico, concebidos para acomodar cestos de padaria GN 1/1 e EN 60x40.

## Sonda de agulha

Sonda de agulha inteligente. O controlador deteta se a sonda foi corretamente colocada no produto, iniciando um ciclo com controlo de tempo. Padrão com controlo de Ecrã Táctil.

# Abatedores de temperatura Cook & Chill

TYPE F

*ABC-102* *ABC-101 HC* *ABC-051 HC* *ABC-031 HC*

## Características generales

- Controlo eletrónico de Ecrã táctil de 5" intuitivo, colocado na porta para uma utilização mais ergonómica.
- Processo de refrigeração manual por tempo ou controlo por sonda, ambos ajustáveis em cada ciclo, bem como o ajuste de ventilação do ventilador do evaporador em 5 níveis diferentes.
- 2 modos de refrigeração manual:
  - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.
- 96 programas de refrigeração predefinidos pela Fagor, divididos em 8 categorias de alimentos.
- Possibilidade de criar um livro de culinária personalizado com até 40 receitas de produção própria.
- Ciclos adicionais (pré-refrigeração, ciclo contínuo, descongelação manual, higienização de peixe, endurecimento de gelados, secagem).
- Capacidade de armazenamento para bandejas GN1/1 e EN 60x40 com 65 mm de distância entre elas.

| | MODELO | DIMENSÕES (MM) | CONEXIÓN ELÉCTRICA | CAPACIDAD | | | PRODUÇÃO | | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | GN1/1 | EN60X40 | GN2/1 | RESFRIAMENTO | CONGELANDO | | | | | | |
| | ABC-031 HC | 590 x 700 x 520 | 220-240V | 3 | 3 | - | 12 | 6 | R290 | 0,565 (2) | 0,41 | 50 Hz | 19089755 | - |
| | | | | | | | | | | 0,565 (2) | 0,41 | 60 Hz | 19108790 | - |
| STOCK | ABC-051 HC | 790 x 700 x 850 | 220-240V | 5 | 5 | - | 25 | 15 | R290 | 0,71 (2) | 0,713 | 50 Hz | 19099866 | - |
| | | | | | | | | | | 0,71 (2) | 0,713 | 60 Hz | 19111022 | - |
| | ABC-081 HC | 790 x 800 x 1.290 | 220-240V | 8 | 8 | - | 40 | 24 | R290 | 1,18 (2) | 0,713 | 50 Hz | 19105085 | - |
| | | | | | | | | | | 1,18 (2) | 0,713 | 60 Hz | 19111023 | - |
| STOCK | ABC-101 HC | 790 x 800 x 1.420 | 220-240V | 10 | 10 | - | 50 | 30 | R290 | 1,62 (2) | 1,426 | 50 Hz | 19099947 | - |
| | | | | | | | | | | 1,62 (2) | 1,426 | 60 Hz | 19111024 | - |
| | ABC-121 | 790 x 800 x 1.600 | 220-240V | 12 | 12 | - | 50 | 30 | R452a | 1,3 (2) | 2 | 50 Hz | 19089765 | - |
| | | | | | | | | | | 1,3 (2) | 2 | 60 Hz | 19089766 | - |
| | ABC-161 | 790 x 800 x 1.950 | 380-415V | 16 | 16 | - | 80 | 50 | R452a | 2,85 (2) | 3,5 | 50 Hz | 19089767 | - |
| | | | | | | | | | | 2,85 (2) | 3,5 | 60 Hz | 19089768 | - |
| | ABC-102 | 1.200 x 1.090 x 1.766 | 380-415V | - | 20 | 20 | 100 | 65 | R452a | 4,079 (2) | 2,947 | 50 Hz | 19089769 | - |
| | | | | | | | | | | 4,079 (2) | 2,947 | 60 Hz | 19089770 | - |

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | ABC-031 HC (€) | ABC-051 HC (€) | ABC-081 HC (€) | ABC-101 HC (€) | ABC-121 (€) | ABC-161 (€) | ABC-102 (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue inglês | CI | | o | o | o | o | o | o | - |
| Abertura contrária | OP | | - | o | o | o | o | o | - |
| Rodas | C | | - | o | o | o | o | o | o |
| Sonda aquecida | Heat-P | | • | • | • | • | • | • | • |
| USB | USB | | o | o | o | o | o | o | o |

CONCEPT

# Abatedores de temperatura

TYPE F

*CBC-101 HC* *CBC-81 HC* *CBC-51 HC* *CBC-31 HC*

## Características generales

- Controlo eletrónico capacitivo de 2,8" intuitivo com ciclos de refrigeração e congelação, que pode ser controlado por tempo ou por temperatura.
- 2 modos de refrigeração manual:
  - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.
- 3 ciclos adicionais para pré-arrefecimento, higienização do peixe e endurecimento do gelado.
- Capacidade para armazenar até 20 receitas personalizadas.
- Capacidade de armazenamento para bandejas GN1/1 e EN 60x40 (exceto na versão de 3 bandejas) com 65 mm de distância entre elas.

| | MODELO | DIMENSÕES (MM) | CONEXIÓN ELÉCTRICA | CAPACIDAD GN1/1 | CAPACIDAD EN60X40 | PRODUÇÃO RESFRIAMENTO | PRODUÇÃO CONGELANDO | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | CBC-031 HC | 590 x 700 x 520 | 220-240V | 3 | 3 | 12 | 6 | R290 | 0,565 (2) | 0,41 | 50 Hz | 19101748 | - |
| | | | | | | | | | 0,565 (2) | 0,41 | 60 Hz | 19108800 | - |
| STOCK | CBC-051 HC | 790 x 700 x 850 | 220-240V | 5 | 5 | 25 | 15 | R290 | 0,71 (2) | 0,55 | 50 Hz | 19102977 | - |
| | | | | | | | | | 0,71 (2) | 0,55 | 60 Hz | 19111025 | - |
| | CBC-081 HC | 790 x 800 x 1.290 | 220-240V | 8 | 8 | 40 | 24 | R290 | 1,18 (2) | 0,713 | 50 Hz | 19105381 | - |
| | | | | | | | | | 1,18 (2) | 0,713 | 60 Hz | 19111026 | - |
| STOCK | CBC-101 HC | 790 x 800 x 1.420 | 220-240V | 10 | 10 | 50 | 30 | R290 | 1,62 (2) | 1,426 | 50 Hz | 19104477 | - |
| | | | | | | | | | 1,62 (2) | 1,426 | 60 Hz | 19111027 | - |

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | CBC-031 HC (€) | CBC-051 HC (€) | CBC-081 HC (€) | CBC-101 HC (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue inglês | CI | | o | o | o | o |
| Abertura contrária | OP | | - | o | o | o |
| Rodas | C | | - | o | o | o |
| Sonda aquecida | Heat-P | | - | o | o | o |

# Abatedores de temperatura Cook & Chill

TYPE F

*ABCO-102* *ABCO-101 HC* *ABCO-061 HC* *ABCO-06 2/3 HC*

## Características generales

- Gama de abatedores de temperatura concebida para estar em linha com as capacidades de confeção de fornos iKore para equilibrar perfeitamente as cargas de trabalho. Abatedores de temperatura de 6 bandejas estão disponíveis para serem empilhados com os fornos.
- Controlo eletrónico de Ecrã táctil de 5" intuitivo, colocado na porta para uma utilização mais ergonómica.
- Processo de refrigeração manual por tempo ou controlo por sonda, ambos ajustáveis em cada ciclo, bem como o ajuste de ventilação do ventilador do evaporador em 5 níveis diferentes.
- 2 modos de refrigeração manual:
  - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.
- 96 programas de refrigeração predefinidos pela Fagor, divididos em 8 categorias de alimentos.
- Possibilidade de criar um livro de culinária personalizado com até 40 receitas de produção própria.
- Ciclos adicionais (pré-refrigeração, ciclo contínuo, descongelação manual, higienização de peixe, endurecimento de gelados, secagem).
- Storing capacity for GN1/1 and EN 60x40 trays (except 3 trays version) with 65 mm distance among them.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | CONEXIÓN ELÉCTRICA | CAPACIDAD | | | PRODUÇÃO | | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | GN1/1 | EN60X40 | GN2/1 | RESFRIAMENTO | CONGELANDO | | | | | | |
| ABCO-06 2/3 HC | 656 x 633 x 630 | 220-240V | 6 x GN2/3 | - | - | 12 | 6 | R290 | 0,565 (2) | 0,41 | 50 Hz | 19087540 | - |
| | | | | | | | | | 0,565 (2) | 0,41 | 60 Hz | 19097559 | - |
| ABCO-061 HC | 900 x 935 x 1.105 | 220-240V | 6 | 6 | - | 27 | 21 | R290 | 0,71 (2) | 0,713 | 50 Hz | 19105609 | - |
| | | | | | | | | | 0,71 (2) | 0,713 | 60 Hz | 19111029 | - |
| ABCO-101 HC | 900 x 935 x 1.766 | 220-240V | 10 | 6 | - | 50 | 30 | R290 | 1,62 (2) | 1,426 | 50 Hz | 19105605 | - |
| | | | | | | | | | 1,62 (2) | 1,426 | 60 Hz | 19111030 | - |
| ABCO-102 | 1.200 x 1.130 x 1.766 | 380-415V | - | 10 | 10 | 100 | 65 | R452a | 4,079 (2) | 2,947 | 50 Hz | 19091443 | - |
| | | | | | | | | | 4,079 (2) | 2,947 | 60 Hz | 19091444 | - |

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | ABCO-0623 (€) | ABCO-061 HC (€) | ABCO-101 HC (€) | ABCO-102 (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue inglês | CI | | o | o | o | - |
| Sonda aquecida | Heat-P | | • | • | • | • |
| USB | USB | | o | o | o | o |

# Células de abatimiento 20 GN 1/1

*RBP-201*

TYPE F

## Características generales

- Estrutura de câmara frigorífica composta por painéis de isolamento de poliuretano de alta qualidade (40 kg/m³) sem CFC. 70 mm de espessura para modelos de refrigeração e 100 mm de espessura em versão de refrigeração mista.
- Controlo eletrónico de Ecrã táctil de 7" intuitivo, colocado na porta para uma utilização mais ergonómica.
- Processo de refrigeração manual por tempo ou controlo de sonda, ambos ajustáveis em cada ciclo.
- 2 modos de refrigeração manual:
  - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.
- Possibilidade de criar um livro de culinária personalizado com até 40 receitas de produção própria.
- 2 versões adicionais de Câmaras Frigoríficas:
  - Passagem: A câmara frigorifica pode ser alimentada a partir da frente ou de trás (C).
  - Versão de alta potência com maior capacidade de evaporador para abatimento de temperatura ou congelação de uma maior quantidade de produto (H).
- Unidade de refrigeração tropicalizada. Adequado para trabalhar a uma temperatura ambiente de até 43ºC e 65% de humidade.
- Câmara de refrigeração e condensador da unidade fornecidos separadamente.

## Cámaras de refrigeración

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | CONEXIÓN ELÉCTRICA | TEMPERATURE | PRODUÇÃO | | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | UNIDADE DE CONDENSAÇÃO | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | RESFRIAMENTO | CONGELANDO | | | | | |
| RBP-201 | 1.480 x 1205 x 2.120 | 220-240V | +3ºC | 70 | - | 0,85 | UCS-424 | 50/60 Hz | 19089779 | - |
| RBP-201H | 1.480 x 1.205 x 2.120 | 220-240V | +3ºC | 105 | - | 0,85 | UCS-528 | 50/60 Hz | 19089780 | - |
| RBP-201C | 1.480 x 1.205 x 2.120 | 220-240V | +3ºC | 70 | - | 0,85 | UCS-424 | 50/60 Hz | 19089784 | - |
| RBP-201HC | 1.480 x 1.205 x 2.120 | 220-240V | +3ºC | 105 | - | 0,85 | UCS-528 | 50/60 Hz | 19089785 | - |
| RBM-201 | 1.530 x 1.255 x 2.220 | 220-240V | +3ºC / -18ºC | 70 | 48 | 0,85 | UCC-424 | 50/60 Hz | 19089788 | - |
| RBM-201H | 1.530 x 1.255 x 2.220 | 220-240V | +3ºC / -18ºC | 105 | 70 | 0,85 | UCC-528 | 50/60 Hz | 19089789 | - |
| RBM-201 C | 1.530 x 1.255 x 2.220 | 220-240V | +3ºC / -18ºC | 70 | 48 | 0,85 | UCC-424 | 50/60 Hz | 19089792 | - |
| RBM-201HC | 1.530 x 1.255 x 2.220 | 220-240V | +3ºC / -18ºC | 105 | 70 | 0,85 | UCC-528 | 50/60 Hz | 19089793 | - |

## Unidade de condensação

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | CONEXIÓN ELÉCTRICA | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| UCS-424 | 1.100 x 805 x 650 | 380-415V | R452a | 5,97 (2) | 4,25 | 50 Hz | 19017466 | - |
| | | | | 5,97 (2) | 4,25 | 60 Hz | 19103822 | - |
| UCS-528 | 1.100 x 805 x 650 | 380-415V | R452a | 6,95 (2) | 4,98 | 50 Hz | 19017467 | - |
| | | | | 6,95 (2) | 4,98 | 60 Hz | 19108450 | - |
| UCC-424 | 1.045 x 765 x 637 | 380-415V | R452a | 5,97 (2) | 4,25 | 50 Hz | 19015799 | - |
| | | | | 5,97 (2) | 4,25 | 60 Hz | 19038978 | - |
| UCC-528 | 1.045 x 765 x 637 | 380-415V | R452a | 6,95 (2) | 4,98 | 50 Hz | 19015800 | - |
| | | | | 6,95 (2) | 4,98 | 60 Hz | 19108453 | - |

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Accesórios

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | ANCHURA | € |
|---|---|---|---|---|
| RC-700 | 19015797 | Rampa de acesso para células de abatimiento RBM-201 | 700 | - |

# Células de abatimiento 20 GN 2/1

*RBP-202*

TYPE F

## Características generales

- Estrutura de câmara frigorífica composta por painéis de isolamento de poliuretano de alta qualidade (40 kg/m³) sem CFC. 70 mm de espessura para modelos de refrigeração e 100 mm de espessura em versão de refrigeração mista.
- Controlo eletrónico de Ecrã táctil de 7" intuitivo, colocado na porta para uma utilização mais ergonómica.
- Processo de refrigeração manual por tempo ou controlo de sonda, ambos ajustáveis em cada ciclo.
- 2 modos de refrigeração manual:
  - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.
- Possibilidade de criar um livro de culinária personalizado com até 40 receitas de produção própria.
- 2 versões adicionais de Câmaras Frigoríficas:
  - Passagem: A câmara frigorifica pode ser alimentada a partir da frente ou de trás (C).
  - Versão de alta potência com maior capacidade de evaporador para abatimento de temperatura ou congelação de uma maior quantidade de produto (H).
- Unidade de refrigeração tropicalizada. Adequado para trabalhar a uma temperatura ambiente de até 43ºC e 65% de humidade.
- Câmara de refrigeração e condensador da unidade fornecidos separadamente.

## Cámaras de refrigeración

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | CONEXIÓN ELÉCTRICA | TEMPERATURE | PRODUÇÃO | | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | UNIDADE DE CONDENSAÇÃO | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | RESFRIAMENTO | CONGELANDO | | | | | |
| RBP-202 | 1.670 x 1.395 x 2.120 | 220-240V | +3ºC | 150 | - | 0,85 | UCS-842 | 50/60 Hz | 19089782 | - |
| RBP-202H | 1.670 x 1.395 x 2.120 | 220-240V | +3ºC | 210 | - | 1,05 | UCS-1052 | 50/60 Hz | 19089783 | - |
| RBP-202C | 1.670 x 1.395 x 2.120 | 220-240V | +3ºC | 150 | - | 0,85 | UCS-842 | 50/60 Hz | 19089786 | - |
| RBP-202HC | 1.670 x 1.395 x 2.120 | 220-240V | +3ºC | 210 | - | 1,05 | UCS-1052 | 50/60 Hz | 19089787 | - |
| RBM-202 | 1.720 x 1.445 x 2.220 | 220-240V | +3ºC / -18ºC | 150 | 100 | 0,85 | UCC-842 | 50/60 Hz | 19089790 | - |
| RBM-202H | 1.720 x 1.445 x 2.220 | 220-240V | +3ºC / -18ºC | 210 | 135 | 1,05 | UCC-1052 | 50/60 Hz | 19089791 | - |
| RBM-202 C | 1.720 x 1.445 x 2.220 | 220-240V | +3ºC / -18ºC | 150 | 100 | 0,85 | UCC-842 | 50/60 Hz | 19089794 | - |
| RBM-202HC | 1.720 x 1.445 x 2.220 | 220-240V | +3ºC / -18ºC | 210 | 135 | 1,05 | UCC-1052 | 50/60 Hz | 19089795 | - |

## Unidad de condensación

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | CONEXIÓN ELÉCTRICA | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| UCS-842 | 1.450 x 850 x 785 | 380-415V | R452a | 10,53 (2) | 6,5 | 50 Hz | 19017468 | - |
| | | | | 10,53 (2) | 6,5 | 60 Hz | 19108454 | - |
| UCS-1052 | 1.451 x 850 x 785 | 380-415V | R452a | 13,58 (2) | 8,45 | 50 Hz | 19017469 | - |
| | | | | 13,58 (2) | 8450 | 60 Hz | 19108457 | - |
| UCC-842 | 1.452 x 850 x 785 | 380-415V | R452a | 10,53 (2) | 6,5 | 50 Hz | 19015801 | - |
| | | | | 10,53 (2) | 6,5 | 60 Hz | 19040259 | - |
| UCC-1052 | 1.453 x 850 x 785 | 380-415V | R452a | 13,58 (2) | 8,45 | 50 Hz | 19015802 | - |
| | | | | 13,58 (2) | 8450 | 60 Hz | 19043036 | - |

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Accesórios

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | ANCHURA | € |
|---|---|---|---|---|
| RC-800 | 19015798 | Rampa de acesso para células de abatimiento RBM-202 | 800 | - |

35

# Linha de bar


——Balcões de bar ..... **347**

——Refrigeradores de bar ..... **349**

——Botelleros ..... **352**

——Armários frigoríficos profissionais .... **353**

——Vitrinas ..... **357**

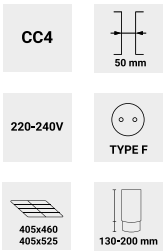

Os modelos especiais ou qualquer outra variante sobre o modelo standard deverão ser montados em fábrica, e têm um suplemento sobre o preço indicado para o modelo standard.

Qualquer outra variante ou opção não referida nesta lista deverá consultar a Fagor Professional.

# Balcões frontais

*CBCP-3S*

*CBCP-3S GD*



*2S* *3S* *4S*

## Características generales

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico (modelos con porta de vidro).

| | MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGE-LAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CONSUMO ANUAL (KWH) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | CBCP-2S | 1.492 x 600 x 1.045 | 355 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089695 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090397 | - |
| STOCK | CBCP-3S | 2.017 x 600 x 1.045 | 551 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.259 (4) | 50 Hz | 19089697 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090398 | - |
| | CBCP-4S | 2.542 x 600 x 1.045 | 747 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.427 (4) | 50 Hz | 19089698 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090399 | - |
| | CBCP-2S GD | 1.492 x 600 x 1.045 | 355 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,207 | C | 1.378 (5) | 50 Hz | 19089699 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,299 | - | - | 60 Hz | 19090400 | - |
| | CBCP-3S GD | 2.017 x 600 x 1.045 | 551 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,361 (1) | 0,209 | C | 1.630 (5) | 50 Hz | 19089700 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,301 | - | - | 60 Hz | 19090401 | - |
| | CBCP-4S GD | 2.542 x 600 x 1.045 | 747 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,436 (1) | 0,232 | C | 1.932 (5) | 50 Hz | 19089701 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19090402 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | CBCP-2S (€) | CBCP-3S (€) | CBCP-4S (€) | CBCP-2S GD (€) | CBCP-3S GD (€) | CBCP-4S GD (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o | o | o | o |
| Grupo esquerda | LG | | o | o | o | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o | o | o | o |
| 1/2 + 1/2 Gaveta | H | | o | o | o | - | - | - |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | o | o | ● | ● | ● |
| Rodas | C | | o | o | o | o | o | o |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | o | o | o |
| Gaveta dobrável | TV | | o | o | o | o | o | o |
| Porta de vidro | GD | | - | - | - | ● | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2S | 3S | 4S | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097777 | Grelhador epóxi Snack 405x460 | pc | 2 | 2 | 2 | - |
| | 19097775 | Grelhador epóxi Snack 405x525 | pc | - | 1 | 2 | - |

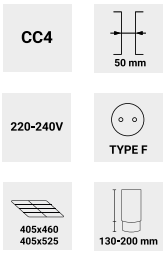
## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19004924 | Kit gavetas 1/2+2/3 GN | - |

# Balcões frontais remoto

*CBCP-3S/R*

*CBCP-3S/R GD*



*2S* *3S* *4S*

## Características generales

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico (modelos con porta de vidro).

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTENCIA ELÉCTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CBCP-2S/R | 1.192 x 600 x 1.045 | 355 | 0 +8 °C | Stop | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089702 | - |
| CBCP-3S/R | 1.717 x 600 x 1.045 | 551 | 0 +8 °C | Stop | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089703 | - |
| CBCP-4S/R | 2.242 x 600 x 1.045 | 747 | 0 +8 °C | Stop | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089704 | - |
| CBCP-2S/R GD | 1.192 x 600 x 1.045 | 355 | 0 +8 °C | Stop | 0,361 (1) | 0,034 | 50/60 Hz | 19089705 | - |
| CBCP-3S/R GD | 1.717 x 600 x 1.045 | 551 | 0 +8 °C | Stop | 0,361 (1) | 0,036 | 50/60 Hz | 19089706 | - |
| CBCP-4S/R GD | 2.242 x 600 x 1.045 | 747 | 0 +8 °C | Stop | 0,436 (1) | 0,038 | 50/60 Hz | 19089707 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | CBCP-2S/R (€) | CBCP-3S/R (€) | CBCP-4S/R (€) | CBCP-2S/R GD (€) | CBCP-3S/R GD (€) | CBCP-4S/R GD (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | o | o | o | o | o | o |
| Sem bancada | NT | | o | o | o | o | o | o |
| Sem babador | NS | | o | o | o | o | o | o |
| 1/2 + 1/2 Cajón | H | | o | o | o | - | - | - |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | o | o | o | ● | ● | ● |
| Encosto inoxidável | BS | | o | o | o | o | o | o |
| Resistência do quadro | FH | | o | o | o | o | o | o |
| Gaveta dobrável | TV | | o | o | o | o | o | o |
| Porta de vidro | GD | | - | - | - | ● | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2S | 3S | 4S | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097777 | Grelhador epóxi Snack 405x460 | pc | 2 | 2 | 2 | - |
| | 19097775 | Grelhador epóxi Snack 405x525 | pc | - | 1 | 2 | - |

## Outros acessórios

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19004924 | Kit gavetas 1/2+2/3 GN | - |

# Série BBC

*RBBC-3*

*RBBC-2*

CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

## Características generales

- Interior construído em aço revestido de plástico cinzento, exterior construído em aço revestido de plástico preto.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável com 30 mm de isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC.
- Manípulo de porta integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Grelhas de aço revestidas a cinzento, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGE-LAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFIC-A(KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CONSUMO ANUAL (KWH) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RBBC-2 | 1.435 x 512 x 850 | 264 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | B | 216 (5) | 50 Hz | 19106108 | - |
| | | | | | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | - | - | 60 Hz | 19109437 | - |
| RBBC-3 | 1.989 x 512 x 850 | 413 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | B | 304 (5) | 50 Hz | 19106109 | - |
| | | | | | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | - | - | 60 Hz | 19109438 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | RBBC-2 (€) | RBBC-3 (€) |
|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | ● | ● |
| Plugue tipo G | CI | | o | o |
| Trancar | LC | | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2 | 3 | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19106465 | Rejillas de acero recubierto en gris 477x342 | pc | 4 | 4 | - |
| | 19106466 | Rejillas de acero recubierto en gris 549x342 | pc | - | 2 | - |
| | 19106517 | Soporte parrilla acero | pc | 4 | 6 | - |

# Série BBC expositor

*RBBC-3 GD*

*RBBC-2 GD*

CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

## Características generales

- Interior construído em aço revestido de plástico cinzento, exterior construído em aço revestido de plástico preto.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável com 30 mm de isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC.
- Manípulo de porta integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Grelhas de aço revestidas a cinzento, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGE-LAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFIC-A(KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CONSUMO ANUAL (KWH) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RBBC-2 GD | 1.435 x 512 x 850 | 264 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | C | 388 (5) | 50 Hz | 19106034 | - |
| | | | | | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | - | - | 60 Hz | 19109435 | - |
| RBBC-3 GD | 1.989 x 512 x 850 | 413 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | C | 523 (5) | 50 Hz | 19106035 | - |
| | | | | | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | - | - | 60 Hz | 19109436 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) De acordo com o padrão EN22041

## Opçoes

| | | | RBBC-2 GD (€) | RBBC-3 GD (€) |
|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | ● | ● |
| Plugue tipo G | CI | | o | o |
| Trancar | LC | | ● | ● |
| Porta de vidro | GD | | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 2 | 3 | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19106465 | Rejillas de acero recubierto en gris 477x342 | pc | 4 | 4 | - |
| | 19106466 | Rejillas de acero recubierto en gris 549x342 | pc | - | 2 | - |
| | 19106517 | Soporte parrilla acero | pc | 4 | 6 | - |

# Série ERM

*ERM-2*

*ERM-2 SS*

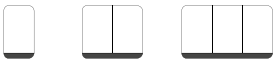
CC4

220-240V

TYPE F

## Características generales

- Interior construído em aço revestido cinzento, exterior construído em aço revestido preto.
- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas (modelos SS).
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Equipado com 2 grades removíveis e reguláveis em altura revestidas com epóxi com capacidade máxima de carga de até 40 kg.



*ERM-1* *ERM-2* *ERM-3*

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGE-LAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CONSUMO ANUAL (KWH) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **900 mm de altura** | | | | | | | | | | | | |
| Preto revestido | | | | | | | | | | | | |
| EERM-1 | 625 x 565 x 900 | 182 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,49 (1) | 0,22 | G | 1.063 (5) | 50/60 Hz | 19089713 | - |
| EERM-2 | 925 x 565 x 900 | 260 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,28 | G | 1.175 (5) | 50/60 Hz | 19089714 | - |
| EERM-3 | 1.375 x 565 x 900 | 408 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,285 | F | 1.186 (5) | 50/60 Hz | 19089715 | - |
| Aço inoxidável | | | | | | | | | | | | |
| EERM-1 SS | 625 x 565 x 900 | 182 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,49 (1) | 0,22 | G | 1.063 (5) | 50/60 Hz | 19089710 | - |
| EERM-2 SS | 925 x 565 x 900 | 260 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,28 | G | 1.281 (5) | 50/60 Hz | 19089711 | - |
| EERM-3 SS | 1.375 x 565 x 900 | 408 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,285 | G | 1.475 (5) | 50/60 Hz | 19089712 | - |
| **800 mm altura** | | | | | | | | | | | | |
| Preto revestido | | | | | | | | | | | | |
| EERMU-1 | 625 x 565 x 800 | 140 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,49 (1) | 0,22 | G | 1.063 (5) | 50/60 Hz | 19089719 | - |
| EERMU-2 | 925 x 565 x 800 | 202 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,28 | G | 1.281 (5) | 50/60 Hz | 19089720 | - |
| EERMU-3 | 1.375 x 565 x 800 | 318 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,285 | G | 1.475 (5) | 50/60 Hz | 19089721 | - |
| Aço inoxidável | | | | | | | | | | | | |
| EERMU-1 SS | 625 x 565 x 800 | 140 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,49 (1) | 0,22 | G | 1.063 (5) | 50/60 Hz | 19089716 | - |
| EERMU-2 SS | 925 x 565 x 800 | 202 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,28 | G | 1.281 (5) | 50/60 Hz | 19089717 | - |
| EERMU-3 SS | 1.375 x 565 x 800 | 318 | 0 +8 ºC | Stop | R290 | 0,369 (1) | 0,285 | G | 1.475 (5) | 50/60 Hz | 19089718 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) De acordo com a norma EN23953

## Opçoes

| | | | EERM-1 (€) | EERM-2 (€) | EERM-3 (€) | EERMU-1 (€) | EERMU-2 (€) | EERMU-3 (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Abertura panorâmica | PO | | - | ● | ● | - | ● | ● |
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o | o | o |
| Trancar | LC | | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Porta de vidro | GD | | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | 1 | 2 | 3 | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19106469 | Grelhador epóxi para ERM-1 | pc | 2 | - | - | - |
| | 19106510 | Grelhador epóxi para ERM-2 | pc | - | 2 | - | - |
| | 19106511 | Grelhador epóxi para ERM-3 | pc | - | - | 2 | - |
| | 19106517 | Suporte de grade de aço | pc | 2 | 3 | 4 | - |

# Botelleros

*TLC-5*

*TLC-3*

CC4

220-240V

TYPE F

## Características generales

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Sistema de refrigeração estática gerada por tubagem de cobre e evaporador de abas de alumínio.
- Porta deslizante de aço inoxidável com manípulo completamente integrado e montado na parte superior.

*TLC-2* *TLC-3* *TLC-4* *TLC-5*

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (ºC) | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TLC-2 SS | 1.014 x 560 x 850 | 223 | -1 +6 ºC | R-600a | 0,105 (1) | 0,109 | 50 Hz | 19089722 | - |
| | | | | R-600a | 0,248 (1) | 0,155 | 60 Hz | 19090419 | - |
| TLC-3 SS | 1.504 x 560 x 850 | 381 | -1 +6 ºC | R-600a | 0,292 (1) | 0,207 | 50 Hz | 19089723 | - |
| | | | | R-600a | 0,309 (1) | 0,163 | 60 Hz | 19090420 | - |
| TLC-4 SS | 1.994 x 560 x 850 | 539 | -1 +6 ºC | R-600a | 0,292 (1) | 0,207 | 50 Hz | 19089724 | - |
| | | | | R-600a | 0,359 (1) | 0,213 | 60 Hz | 19097806 | - |
| TLC-5 SS | 2.482 x 560 x 850 | 696 | -1 +6 ºC | R-600a | 0,292 (1) | 0,207 | 50 Hz | 19089725 | - |
| | | | | R-600a | 0,359 (1) | 0,213 | 60 Hz | 19090282 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | TLC-2 SS (€) | TLC-3 SS (€) | TLC-4 SS (€) | TLC-5 SS (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o | o |

# Refrigeração

*UP-651 SS* *UP-451* *UP-251 SS*

CC4

220-240V

TYPE F

## Características generales

- Interior construído com ABS de qualidade alimentar termoformado.
- Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com o evaporador integrado no lado traseiro do modelo vertical garante a distribuição de frio, eficiência e desempenho ideal.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.
- Modelos 400 e 600, equipados com 4 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.
- Modelo 200, equipado com 2 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.

| | MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CONSUMO ANUAL (KWH) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Exterior em epóxi branco** | | | | | | | | | | | | |
| | UP-251 | 626 x 600 x 850 | 125 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,14 (1) | 0,091 | A | 488 (4) | 50 Hz | 19089735 | - |
| | | | | | | | 0,248 (1) | 0,117 | - | - | 60 Hz | 19076162 | - |
| STOCK | UP-451 | 626 x 740 x 1.865 | 459 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,292 (1) | 0,186 | D | 866 (4) | 50 Hz | 19089736 | - |
| | | | | | | | 0,437 (1) | 0,191 | - | - | 60 Hz | 19076159 | - |
| STOCK | UP-651 | 780 x 740 x 1.865 | 600 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,292 (1) | 0,186 | D | 954 (4) | 50 Hz | 19089737 | - |
| | | | | | | | 0,437 (1) | 0,221 | - | - | 60 Hz | 19076161 | - |
| | **Exterior em aço inoxidável** | | | | | | | | | | | | |
| STOCK | UP-251 SS | 626 x 600 x 850 | 125 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,14 (1) | 0,091 | A | 488 (4) | 50 Hz | 19089729 | - |
| | | | | | | | 0,248 (1) | 0,117 | - | - | 60 Hz | 19091186 | - |
| | UP-451 SS | 626 x 740 x 1.865 | 459 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,292 (1) | 0,186 | D | 866 (4) | 50 Hz | 19089730 | - |
| | | | | | | | 0,437 (1) | 0,191 | - | - | 60 Hz | 19091169 | - |
| | UP-651 SS | 780 x 740 x 1.865 | 600 | 0 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,292 (1) | 0,186 | D | 954 (4) | 50 Hz | 19089731 | - |
| | | | | | | | 0,437 (1) | 0,221 | - | - | 60 Hz | 19096458 | - |

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

## Opçoes

| | | | UP-251 (€) | UP-451 (€) | UP-651 (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | UP-251 | UP-451 | UP-651 | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19106512 | Grelha Epóxi 493x392 | pc | 2 | - | - | - |
| | 19106517 | Suporte de grade de aço | pc | 2 | - | - | - |
| | 19106513 | Grelha Epóxi 497x510 | pc | - | 3 | - | - |
| | 19106514 | Grelha Epóxi 497x380 | pc | - | 1 | - | - |
| | 19106515 | Grelha Epóxi 651x510 | pc | - | - | 3 | - |
| | 19106516 | Grelha Epóxi 651x380 | pc | - | - | 1 | - |

MODELO VERTICAL DE REFRIGERAÇÃO PROFISSIONAL

# Refrigeração expositor

*UP-651 GD* *UP-451 GD* *UP-251 GD*

CC4

220-240V

TYPE F

## Características generales

- Interior construído em ABS termoformado de qualidade alimentar.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com o evaporador integrado no lado traseiro do modelo vertical garante a distribuição de frio, eficiência e desempenho ideal.
- Modelos 400 e 600 com 7 níveis de grelhas e 235 mm de distância entre elas.
- Modelos 200 com 3 níveis e 200 mm de distância entre elas.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGE-LAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CONSUMO ANUAL (KWH) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Exterior em epóxi branco** | | | | | | | | | | | | |
| STOCK UP-251 GD | 626 x 600 x 850 | 125 | +2 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,14 (1) | 0,091 | B | 613 (5) | 50 Hz | 19089741 | - |
| | | | | | | 0,248 (1) | 0,117 | - | - | 60 Hz | 19096457 | - |
| UP-451 GD | 626 x 740 x 1.865 | 459 | +2 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,292 (1) | 0,193 | B | 1.024 (5) | 50 Hz | 19089742 | - |
| | | | | | | 0,437 (1) | 0,191 | - | - | 60 Hz | 19091181 | - |
| UP-651 GD | 780 x 740 x 1.865 | 600 | +2 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,292 (1) | 0,193 | B | 1.095 (5) | 50 Hz | 19089743 | - |
| | | | | | | 0,437 (1) | 0,221 | - | - | 60 Hz | 19110955 | - |
| **Exterior em aço inoxidável** | | | | | | | | | | | | |
| UP-251 SS GD | 626 x 600 x 850 | 125 | +2 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,14 (1) | 0,091 | B | 613 (5) | 50 Hz | 19100114 | - |
| | | | | | | 0,248 (1) | 0,117 | - | - | 60 Hz | 19110964 | - |
| UP-451 SS GD | 626 x 740 x 1.865 | 459 | +2 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,292 (1) | 0,193 | B | 1.024 (5) | 50 Hz | 19100115 | - |
| | | | | | | 0,437 (1) | 0,191 | - | - | 60 Hz | 19110965 | - |
| UP-651 SS GD | 780 x 740 x 1.865 | 600 | +2 +8 ºC | Stop | R-600a | 0,292 (1) | 0,193 | B | 1.095 (5) | 50 Hz | 19100116 | - |
| | | | | | | 0,437 (1) | 0,221 | - | - | 60 Hz | 19091184 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) De acordo com a norma EN23953

## Opçoes

| | | | UP-251 GD (€) | UP-451 GD (€) | UP-651 GD (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o |
| Porta de vidro | GD | | ● | ● | ● |

## Accesorios padrão

| | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | | UP-251 GD | UP-451 GD | UP-651 GD | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19106512 | Grelha Epóxi 493x392 | pc | 2 | - | - | - |
| | 19106517 | Suporte de grade de aço | pc | 2 | - | - | - |
| | 19106513 | Grelha Epóxi 497x510 | pc | - | 3 | - | - |
| | 19106514 | Grelha Epóxi 497x380 | pc | - | 1 | - | - |
| | 19106515 | Grelha Epóxi 651x510 | pc | - | - | 3 | - |
| | 19106516 | Grelha Epóxi 651x380 | pc | - | - | 1 | - |

MODELO VERTICAL DE REFRIGERAÇÃO PROFISSIONAL

# Congelador

*UN-651 SS* *UN-451* *UN-251 SS*

CC4

220-240V

TYPE F

## Características generales

- Interior e exterior construídos em aço galvanizado lacado a branco.
- Sistema de refrigeração estático concebido internamente. Tubos de cobre revestidos a epóxi integrados em prateleiras interiores atuam como evaporador para arrefecer os produtos.
- O processo de descongelação de gelo precisa de ser feito manualmente.
- Modelos 400 e 600 com 7 níveis de grelhas e 235 mm de distância entre elas.
- Modelos 200 com 3 níveis e 200 mm de distância entre elas.

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (ºC) | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Exterior em epóxi branco** | | | | | | | | | |
| UN-251 | 626 x 600 x 850 | 125 | -22 -15 ºC | R290 | 0,218 (2) | 0,142 | 50 Hz | 19089738 | - |
| | | | | R290 | 0,158 (2) | 0,156 | 60 Hz | 19076165 | - |
| UN-451 | 626 x 740 x 1.865 | 459 | -22 -15 ºC | R290 | 0,228 (2) | 0,143 | 50 Hz | 19089739 | - |
| | | | | R290 | 0,197 (2) | 0,195 | 60 Hz | 19076163 | - |
| ⊙STOCK UN-651 | 780 x 740 x 1.865 | 600 | -22 -15 ºC | R290 | 0,199 (2) | 0,145 | 50 Hz | 19089740 | - |
| | | | | R290 | 0,197 (2) | 0,221 | 60 Hz | 19076164 | - |
| **Exterior em aço inoxidável** | | | | | | | | | |
| ⊙STOCK UN-251 SS | 626 x 600 x 850 | 125 | -22 -15 ºC | R290 | 0,218 (2) | 0,142 | 50 Hz | 19089732 | - |
| | | | | R290 | 0,158 (2) | 0,156 | 60 Hz | 19096456 | - |
| UN-451 SS | 626 x 740 x 1.865 | 459 | -22 -15 ºC | R290 | 0,228 (2) | 0,143 | 50 Hz | 19089733 | - |
| | | | | R290 | 0,197 (2) | 0,195 | 60 Hz | 19096454 | - |
| UN-651 SS | 780 x 740 x 1.865 | 600 | -22 -15 ºC | R290 | 0,199 (2) | 0,145 | 50 Hz | 19089734 | - |
| | | | | R290 | 0,197 (2) | 0,221 | 60 Hz | 19096455 | - |

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | UN-251 (€) | UN-451 (€) | UN-651 (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | o |
| Rodas | C | | o | o | o |

MODELO VERTICAL DE REFRIGERAÇÃO PROFISSIONAL

# Congelador expositores

*UN-651 GD* *UN-451 GD* *UN-251 GD*

CC4

220-240V

TYPE F

## Características generales

- Interior construído com ABS de qualidade alimentar termoformado.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com o evaporador integrado no lado traseiro
- do modelo vertical garante a distribuição de frio, eficiência e desempenho ideal.
- Modelos 400 e 600, equipados com 7 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.
- Modelo 200, equipado com 3 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.

| | MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (ºC) | GAS | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Exterior em epóxi branco** | | | | | | | | | | |
| STOCK | UN-251 GD | 600 x 585 x 855 | 78 | -10 -25ºC | R290 | 0,27 | D | 2.001 (5) | 50 Hz | 19111240 | - |
| STOCK | UN-451 GD | 600 x 585 x 1855 | 258 | -10 -25ºC | R290 | 0,38 | C | 1.930 (5) | 50 Hz | 19111241 | - |
| STOCK | UN-651 GD | 777 x 695 x 1895 | 469 | -10 -25ºC | R290 | 0,48 | C | 3.671 (5) | 50 Hz | 19111242 | - |

(5) De acordo com o padrão EN23953

## Opçoes

| | | UN-251 GD (€) | UN-451 GD (€) | UN-651 GD (€) |
|---|---|---|---|---|
| Porta de vidro | GD | ● | ● | ● |

# Snack

*ST-139P*

*ST-175C*

CC4

220-240V

TYPE F

## Características generales

- Interior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Exterior construído com perfil de alumínio anodizado, vidro temperado no topo e na traseira e PVC revestido a preto nas laterais.
- Compartimento interno, dimensionado para se ajustar a recipientes GN1/3 com 40 mm de profundidade (não incluído).
- Sistema de refrigeração estática. O frio é produzido através de uma bobina de cobre localizada na placa inferior da vitrina (exceto na versão neutra).

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | CONTAINERS | QUANTITY | TEMPERATURA (ºC) | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Vitrine com tampa de vidro plano** | | | | | | | | | | |
| ST-139P | 1.380 x 415 x 270 | GN1/3 | 6 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,105 | 50 Hz | 19089745 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,174 | 60 Hz | 19090413 | - |
| ST-175P | 1.732 x 415 x 270 | GN1/3 | 8 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,106 | 50 Hz | 19089746 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,175 | 60 Hz | 19090415 | - |
| **Vitrine com tampo de vidro curvo** | | | | | | | | | | |
| ST-139C | 1.380 x 415 x 270 | GN1/3 | 6 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,105 | 50 Hz | 19089747 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,174 | 60 Hz | 19090414 | - |
| ST-175C | 1.732 x 415 x 270 | GN1/3 | 8 | +2 +8 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,106 | 50 Hz | 19089748 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,175 | 60 Hz | 19090416 | - |
| **Vitrine com tampa de vidro plano neutro** | | | | | | | | | | |
| ST-139NP | 1.380 x 415 x 270 | - | - | - | - | - | - | - | 19089749 | - |
| ST-175NP | 1.732 x 415 x 270 | - | - | - | - | - | - | - | 19089750 | - |
| **Vitrine com tampa de vidro curvo neutro** | | | | | | | | | | |
| ST-139NC | 1.380 x 415 x 270 | - | - | - | - | - | - | - | 19089751 | - |
| ST-175NC | 1.732 x 415 x 270 | - | - | - | - | - | - | - | 19089752 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | ST-139P/C (€) | ST-175P/C (€) | ST-139NP/NC (€) | ST-175NP/NC (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o | - | - |

VITRINAS

# Sushi

*SS-139C*

*SS-175C*

CC4

220-240V

TYPE F

## Características generales

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas, com bandejas interiores perfuradas para alimentos.
- Exterior construído com perfil de alumínio anodizado, vidro temperado no topo e na traseira e PVC revestido a preto nas laterais.
- Sistema duplo de refrigeração estática. O frio é produzido através de uma bobina de cobre localizada na placa inferior da vitrina e uma bobina de cobre com aletas de alumínio, montada na cobertura de vidro curva.

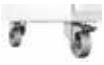
| MODELO | DIMENSÕES (MM) | TEMPERATURA (ºC) | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Vitrina com tapa de cristal curvado** | | | | | | | | |
| SS-139C | 1.380 x 415 x 278 | -4 +1 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,105 | 50 Hz | 19089753 | - |
| | | | R290 | 0,299 (1) | 0,174 | 60 Hz | 19090417 | - |
| SS-175C | 1.730 x 415 x 270 | -4 ºC +1 ºC | R-600a | 0,169 (1) | 0,106 | 50 Hz | 19089754 | - |
| | | | R290 | 0,299 (1) | 0,175 | 60 Hz | 19090418 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opçoes

| | | | SS-139C (€) | SS-175C (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue tipo G | CI | | o | o |

# Acessórios

| | MODELO | REFERÊNCIA | DESCRIÇÃO | ONDE É USADO | € |
|---|---|---|---|---|---|
| Kits de orientação de portas | | | | | |
| | KDO-4-R | 19098305 | Kit orientación de puertas derecha | Balcões frontais | - |
| | KDO-4-L | 19098304 | Kit orientación de puertas izquierda | Balcões frontais | - |
| Kit gavetas | | | | | |
|  | KC-6 Ø80 | 19016846 | KIT 4 Rodas Ø80 | Balcões frontais | - |
| | KC-6 Ø80 | 19011005 | KIT 6 Rodas Ø80 | Balcões frontais | - |

# Vinacotecas e Caves de maturação

—Vinacotecas ..... **365**
—Caves de maturação ..... **370**

# A garrafeira para cada necessidade

**Quantas garrafas cabem ?**

**Aconselhamos a utilização deste tipo de prateleira para...**

**Exemplo de composição de acordo com a altura da cava 2300 / 2600**

Capacidade **09** garrafas/ estante

**x2 / x2**
DIS-20

Capacidade **08** garrafas/ estante

Vinhos tranquilos e/ou de baixo teor alcoólico

**x1 / x2**
DIS-0-180

Capacidade **08** garrafas/ estante

**x1 / x2**
DIS-0-90

Capacidade **43** garrafas/ estante

Champanhe, cavas, espumantes e vinhos de alto teor alcoólico

**x1 / x1**
DIS-90

Capacidade **43** garrafas/ estante

**Base**

Altura da cava

**2300 / 2600**
mm

| DIM-20-23 | DIM-20-26 |
|---|---|
| Capacidade | Capacidade |
| **63** garrafas/ bloco | garrafas/ bloco |
| **09** estantes/ bloco | **11** estantes/ bloco |

DIM-20-23
DIM-20-26

Capacidade

**07** garrafas/ estante

# Vinotecas central

*FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR* *FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR*

CC5

220-240V

TYPE F

LED

## Características generales

- Adega especialmente concebida para conservar, expor e distribuir vinho.
- Interior e exterior construído com aço inoxidável revestido para aplicações profissionais intensivas.
- Paredes laterais e centrais de vidro duplo, com vidro de dupla camada e câmara de ar preenchida com árgon entre elas.
- Vidros e molduras de porta aquecidos para evitar a condensação.
- Modelos disponíveis em duas (2) cores: Preto (BLA) e Cinzento (GRE).
- Para facilitar a entrega, as adegas são enviadas em duas secções: corpo e secção superior removível contendo unidade de refrigeração completa.
- Rodapé decorativo incluído como elemento padrão. As prateleiras e os ganchos devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.

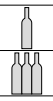
| MODELO | DIMENSÕES (mm) | TEMPERATURA | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **H = 2.300 mm Vinoteca** | | | | | | | | | |
| FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR | 862 x 632 x 2.300 | +4 +18 ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 1,335 | 50 Hz | 19092285 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,402 | 60 Hz | 19092286 | - |
| FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR | 862 x 632 x 2.300 | +4 +18 ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 1,335 | 50 Hz | 19092282 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,402 | 60 Hz | 19092283 | - |
| **H = 2.600 mm Vinoteca** | | | | | | | | | |
| FWC-2601-T1-C-L-W-GRE TR | 862 x 632 x 2.600 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 1,42 | 50 Hz | 19092303 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,491 | 60 Hz | 19092304 | - |
| FWC-2601-T1-C-L-W-BLA TR | 862 x 632 x 2.600 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 1,42 | 50 Hz | 19092300 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,491 | 60 Hz | 19092301 | - |

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

## Opçoes

| | | | FWC-2301-T1-C (€) | FWC-2601-T1-C (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue inglês | CI | | o | o |
| Trancar | LC | | • | • |
| Grupo remoto | RG | | o | o |

## Acessórios

| | REFERÊNCIA | MODELO | GARRAFAS POR PRATELEIRA | CAPACIDADE DE PRATELEIRA | | CAPACIDADE DA GARRAFA | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | |
| **Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste** | | | | | | | | |
| | 19067947 | DIM 20-23 | 7 | 9 | - | 63 | - | - |
| | 19067948 | DIM 20-26 | 7 | - | 11 | - | 77 | - |
| **Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste** | | | | | | | | |
|  | 19067949 | DIS-90 | 43 | 3 | 4 | 129 | 172 | - |
| | 19067950 | DIS 0-90 | 8 | 9 | 11 | 72 | 88 | - |
| | 19067951 | DIS 0-180 | 8 | 9 | 11 | 72 | 88 | - |
| | 19067952 | DIS-20 | 9 | 9 | 11 | 81 | 99 | - |

# Vinotecas central

CC5

220-240V

TYPE F

LED

## Características generales

- Adega especialmente concebida para conservar, expor e distribuir vinho.
- Interior e exterior construído com aço inoxidável revestido para aplicações profissionais intensivas.
- Paredes laterais e centrais de vidro duplo, com vidro de dupla camada e câmara de ar preenchida com árgon entre elas.
- Vidros e molduras de porta aquecidos para evitar a condensação.
- Modelos disponíveis em duas (2) cores: Preto (BLA) e Cinzento (GRE).
- Para facilitar a entrega, as adegas são enviadas em duas secções: corpo e secção superior removível contendo unidade de refrigeração completa.
- Rodapé decorativo incluído como elemento padrão. As prateleiras e os ganchos devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.

*FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR*

*FWC-2302-T1-C-L-W-BLA TR*

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | TEMPERATURA | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **H = 2.300 mm Vinoteca** | | | | | | | | | |
| FWC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 1,48 (6) | 2,295 | 50 Hz | 19092291 | - |
| | | | | | 1,48 (6) | 2,41 | 60 Hz | 19092292 | - |
| FWC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 1,48 (6) | 2,295 | 50 Hz | 19092288 | - |
| | | | | | 1,48 (6) | 2,41 | 60 Hz | 19092289 | - |
| FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 2,52 | 50 Hz | 19092297 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 2,646 | 60 Hz | 19092298 | - |
| FWC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 2,52 | 50 Hz | 19092294 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 2,646 | 60 Hz | 19092295 | - |
| **H = 2.600 mm Vinoteca** | | | | | | | | | |
| FWC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 1,48 (6) | 2,7 | 50 Hz | 19092309 | - |
| | | | | | 1,48 (6) | 2,835 | 60 Hz | 19092310 | - |
| FWC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 1,48 (6) | 2,7 | 50 Hz | 19092306 | - |
| | | | | | 1,48 (6) | 2,835 | 60 Hz | 19092307 | - |
| FWC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 2,8 | 50 Hz | 19092315 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 2,94 | 60 Hz | 19092316 | - |
| FWC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 2,8 | 50 Hz | 19092312 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 2,94 | 60 Hz | 19092313 | - |

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

## Opçoes

| | | | FWC-2302-T1-C (€) | FWC-2602-T1-C (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue inglês | CI | | o | o |
| Trancar | LC | | • | • |
| Grupo remoto | RG | | o | o |

## Acessórios

| | REFERÊNCIA | MODELO | GARRAFAS POR PRATELEIRA | CAPACIDADE DE PRATELEIRA | | CAPACIDADE DA GARRAFA | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | |
| **Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste** | | | | | | | | |
| | 19067947 | DIM 20-23 | 7 | 18 | - | 63 | - | - |
| | 19067948 | DIM 20-26 | 7 | - | 22 | - | 77 | - |
| **Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste** | | | | | | | | |
| | 19067949 | DIS-90 | 43 | 6 | 8 | 258 | 344 | - |
| | 19067950 | DIS 0-90 | 8 | 18 | 22 | 144 | 176 | - |
| | 19067951 | DIS 0-180 | 8 | 18 | 22 | 144 | 176 | - |
| | 19067952 | DIS-20 | 9 | 18 | 22 | 162 | 198 | - |

# Vinotecas mural

*FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR* *FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR*

CC5

220-240V

TYPE F

LED

## Características generales

- Adega especialmente concebida para conservar, expor e distribuir vinho.
- Interior e exterior construído com aço inoxidável revestido para aplicações profissionais intensivas.
- Paredes laterais e centrais de vidro duplo, com vidro de dupla camada e câmara de ar preenchida com árgon entre elas.
- Vidros e molduras de porta aquecidos para evitar a condensação.
- Modelos disponíveis em duas (2) cores: Preto (BLA) e Cinzento (GRE).
- Para facilitar a entrega, as adegas são enviadas em duas secções: corpo e secção superior removível contendo unidade de refrigeração completa.
- Rodapé decorativo incluído como elemento padrão. As prateleiras e os ganchos devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.

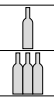
| MODELO | DIMENSÕES (mm) | TEMPERATURA | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA(kW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **H = 2.300 mm Vinoteca** | | | | | | | | | |
| FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR | 862 x 632 x 2.300 | +4 +18 ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 1,275 | 50 Hz | 19092321 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,342 | 60 Hz | 19092322 | - |
| FWC-2301-T1-W-L-W-BLA TR | 862 x 632 x 2.300 | +4 +18 ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 1,275 | 50 Hz | 19092318 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,342 | 60 Hz | 19092319 | - |
| **H = 2.600 mm Vinoteca** | | | | | | | | | |
| FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR | 862 x 632 x 2.600 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 1,36 | 50 Hz | 19092339 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,431 | 60 Hz | 19092340 | - |
| FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR | 862 x 632 x 2.600 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 1,36 | 50 Hz | 19092336 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,431 | 60 Hz | 19092337 | - |

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

## Opçoes

| | | | FWC-2301-T1-W (€) | FWC-2601-T1-W (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue inglês | CI | | o | o |
| Trancar | LC | | • | • |
| Grupo remoto | RG | | o | o |

## Acessórios

| | | REFERÊNCIA | MODELO | GARRAFAS POR PRATELEIRA | CAPACIDADE DE PRATELEIRA | | CAPACIDADE DA GARRAFA | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | |
| **Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste** | | | | | | | | | |
| | | 19067947 | DIM 20-23 | 7 | 9 | - | 63 | - | - |
| | | 19067948 | DIM 20-26 | 7 | - | 11 | - | 77 | - |
| **Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste** | | | | | | | | | |
| |  | 19067949 | DIS-90 | 43 | 3 | 4 | 129 | 172 | - |
| |  | 19067950 | DIS 0-90 | 8 | 9 | 11 | 72 | 88 | - |
| | | 19067951 | DIS 0-180 | 8 | 9 | 11 | 72 | 88 | - |
| | | 19067952 | DIS-20 | 9 | 9 | 11 | 81 | 99 | - |

# Vinotecas mural

*FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR* *FWC-2602-T1-W-L-W-BLA TR*

CC5

220-240V

TYPE F

LED

## Características generales

- Adega especialmente concebida para conservar, expor e distribuir vinho.
- Interior e exterior construído com aço inoxidável revestido para aplicações profissionais intensivas.
- Paredes laterais e centrais de vidro duplo, com vidro de dupla camada e câmara de ar preenchida com árgon entre elas.
- Vidros e molduras de porta aquecidos para evitar a condensação.
- Modelos disponíveis em duas (2) cores: Preto (BLA) e Cinzento (GRE).
- Para facilitar a entrega, as adegas são enviadas em duas secções: corpo e secção superior removível contendo unidade de refrigeração completa.
- Rodapé decorativo incluído como elemento padrão. As prateleiras e os ganchos devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | TEMPERATURA | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **H = 2.300 mm Vinoteca** | | | | | | | | | |
| FWC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 1,48 (6) | 2,175 | 50 Hz | 19092327 | - |
| | | | | | 1,48 (6) | 2,29 | 60 Hz | 19092328 | - |
| FWC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 1,48 (6) | 2,175 | 50 Hz | 19092324 | - |
| | | | | | 1,48 (6) | 2,29 | 60 Hz | 19092325 | - |
| FWC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 2,4 | 50 Hz | 19092333 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 2,526 | 60 Hz | 19092334 | - |
| FWC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 2,4 | 50 Hz | 19092330 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 2,526 | 60 Hz | 19092331 | - |
| **H = 2.600 mm Vinoteca** | | | | | | | | | |
| FWC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 1,48 (6) | 2,58 | 50 Hz | 19092345 | - |
| | | | | | 1,48 (6) | 2,715 | 60 Hz | 19092346 | - |
| FWC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 1,48 (6) | 2,58 | 50 Hz | 19092342 | - |
| | | | | | 1,48 (6) | 2,715 | 60 Hz | 19092343 | - |
| FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 2,68 | 50 Hz | 19092351 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 2,82 | 60 Hz | 19092352 | - |
| FWC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4ºC +18ºC | Elétrico | R290 | 0,74 (6) | 2,68 | 50 Hz | 19092348 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 2,82 | 60 Hz | 19092349 | - |

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

## Opçoes

| | | | FWC-2302-T1-W (€) | FWC-2602-T1-W (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue inglês | CI | | o | o |
| Trancar | LC | | • | • |
| Grupo remoto | RG | | o | o |

## Acessórios

| | REFERÊNCIA | MODELO | GARRAFAS POR PRATELEIRA | CAPACIDADE DE PRATELEIRA | | CAPACIDADE DA GARRAFA | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | |
| **Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste** | | | | | | | | |
| | 19067947 | DIM 20-23 | 7 | 18 | - | 63 | - | - |
| | 19067948 | DIM 20-26 | 7 | - | 22 | - | 77 | - |
| **Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste** | | | | | | | | |
| | 19067949 | DIS-90 | 43 | 6 | 8 | 258 | 344 | - |
| | 19067950 | DIS 0-90 | 8 | 18 | 22 | 144 | 176 | - |
| | 19067951 | DIS 0-180 | 8 | 18 | 22 | 144 | 176 | - |
| | 19067952 | DIS-20 | 9 | 18 | 22 | 162 | 198 | - |

# Vinotecas

*CWC-600* *CWC-300* *CWC-180*

CC3 | 220-240V | TYPE F | LED | UV

## Características generales

- Exterior construído com aço galvanizado revestido a preto e interior com plástico termoformado sanitário com calhas deslizantes interiores integradas.
- Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com componentes eletrónicos de baixo consumo para garantir a eficiência e desempenho ideal do equipamento.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração e filtro UV para luz solar.
- Grelhas revestidas a epóxi preto removível e de altura ajustável. As prateleiras de madeira estão disponíveis mediante pedido.

| | MODELO | DIMENSÕES (MM) | CAPACIDADE DE PRATELEIRA | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | ELÉTRICO POWER (KW) | ANNUAL CONSUMPTION (KWH) | ENERGY EFFICIENCY CLASS | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STOCK | CWC-180 | 506 x 579 x 941 | 35 | +4 +18 ºC | Stop | R-600a | 0,199 (1) | 0,101 | D | 423 (5) | 50 Hz | 19089796 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,186 (1) | 0,105 | - | - | 60 Hz | 19089797 | - |
| STOCK | CWC-300 | 620 x 655 x 1.850 | 114 | +4 +18 ºC | Stop | R-600a | 0,292 (1) | 0,257 | E | 909 (5) | 50 Hz | 19089798 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19089799 | - |
| | CWC-600 | 1.250 x 655 x 1.850 | 228 | +4 +18 ºC | Stop | R-600a | 0,584 (1) | 0,513 | E | 1.495 (5) | 50 Hz | 19089800 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,523 | - | - | 60 Hz | 19089801 | - |

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opçoes

| | | | CWC-180 (€) | CWC-300 (€) | CWC-600 (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Plugue inglês | CI | | o | o | o |

## Accesorios padrão

| | | MATERIAL | MODELO | GARRAFAS POR PRATELEIRA | CAPACIDADE DE PRATELEIRA | | | CAPACIDADE DA GARRAFA | | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | CWC-180 | CWC-300 | CWC-600 | CWC-180 | CWC-300 | CWC-600 | |
| | | 19106526 | EG-180 | 20 | 1 | - | - | 20 | - | - | - |
| | | 19106524 | EG-300 | 30 | - | 3 | 6 | - | 90 | 180 | - |
| | | 19106525 | EG-30045 | 6 | - | 1 | 2 | - | 6 | 12 | - |

## Outros acessórios

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | | € |
|---|---|---|---|---|
| | 19045931 | Grade de madeira CWC-180 | pc | - |
| | 19097791 | Grade de madeira CWC-300 | pc | - |
| | 19097792 | Grade de madeira CWC-300 45ª | pc | - |

CONCEPT

# Cavas de maduración

*FMA-1650 S* *FMA-1650 B* *FMA-900*

CC3 | 220-240V | TYPE F | LED | UV | HACCP

## Características generales

- Compartimento interior construído completamente com aço inoxidável AISI-304.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
- Lâmpada UV de esterilização de ar para evitar a proliferação de bactérias no interior do compartimento.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

inn bcc innovation basque culinary center

*A Cave de Maturação de Carne a Seco da Fagor, com um circuito de refrigeração concebido com a sua própria tecnologia, garante uma distribuição homogénea tanto da temperatura como da humidade interior, essencial para obter resultados de máxima qualidade no processo de maturação, cujos resultados foram verificados pela BCC Innovation, o centro tecnológico do Basque Culinary Center.*

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (ºC) | DESCONGELAR | GAS | POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW) | ELÉTRICO POWER (KW) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Acabamento externo em aço inox** | | | | | | | | | | |
| FMA-900 | 620 x 600 x 925 | 149 | +1 +20 ºC | Stop | R-600a | 0,287 (1) | 0,287 | 50 Hz | 19073881 | - |
| | | | | | R290 | 0,284 (1) | 0,318 | 60 Hz | 19086165 | - |
| FMA-1650 | 700 x 750 x 1.665 | 493 | +1 +20 ºC | Stop | R-600a | 0,358 (1) | 0,355 | 50 Hz | 19073883 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,362 | 60 Hz | 19079369 | - |
| FMA-1650 S | 700 x 750 x 2.050 | 493 | +1 +20 ºC | Stop | R-600a | 0,358 (1) | 0,355 | 50 Hz | 19081264 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,362 | 60 Hz | 19079440 | - |
| **Acabamento externo revestido em preto** | | | | | | | | | | |
| FMA-900 B | 620 x 600 x 925 | 149 | +1 +20 ºC | Stop | R-600a | 0,325 (1) | 0,325 | 50 Hz | 19073882 | - |
| | | | | | R290 | 0,284 (1) | 0,318 | 60 Hz | 19103531 | - |
| FMA-1650 B | 700 x 750 x 1.665 | 493 | +1 +20 ºC | Stop | R-600a | 0,358 (1) | 0,355 | 50 Hz | 19073884 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,362 | 60 Hz | 19100112 | - |
| FMA-1650 BS | 700 x 750 x 2.050 | 493 | +1 +20 ºC | Stop | R-600a | 0,358 (1) | 0,355 | 50 Hz | 19081265 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,362 | 60 Hz | 19105344 | - |

## Opçoes

| | | | FMA-900 (€) | FMA-1650 (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue inglês | CI | | o | o |

## Accesorios padrão

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | | 900 | 1650 | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 19097799 | Grade epóxi 482x368 | pc | 1 | - | - |
| | 19097804 | Grade epóxi 487x582 | pc | - | 3 | - |
| | 19097802 | Grade epóxi467x277x62,5 | pc | 1 | - | - |
| | 19097803 | Grade epóxi 558x413x62,5 | pc | - | 1 | - |
| | 19097798 | Bloco de sal do Himalaia | pc | 2 | 4 | - |
| | 19097801 | Suporte de bloco de sal | pc | - | 1 | - |
| | 19097800 | Suporte de bloco de sal | pc | 1 | - | - |

## Outros acessórios

| | CODIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | 19081972 | Kit rejillas electro pulido FMA-900 | - |
| | 19081971 | Kit rejillas electro pulido FMA-1600 | - |
| | 19074042 | Barra de suspensão + kit de gancho FMA-900 | - |
| | 19074041 | Barra de suspensão + kit de gancho FMA-1600 | - |
| | 19081970 | Base revestida preta FMA-900 | - |
| | 19074043 | Base revestida preta FMA-1600 | - |

FAGOR

# Fabricadores de gelo


— Fabricadore de cubo de gelo maciços
— Fabricadores de gelo em dados..... **373**
— Fabricadores de gelo granular..... **375**
— Fabricadores de gelo em forma de pepita ..... **377**
— Fabricadores de gelo em flocos..... **379**
— Fabricadores de cubos de gelo ocos **379**
— Tanques para fabricadores de cubos de gelo modulares (Silos)..... **380** **381**
— Acessórios ..... **382**


Os modelos especiais ou qualquer outra variante sobre o modelo standard deverão ser montados em fábrica, e têm um suplemento sobre o preço indicado para o modelo standard.

Qualquer outra variante ou opção não referida nesta lista deverá consultar a Fagor Professional.

COM TANQUE INCORPORADO

# Fabricadore de cubo de gelo maciços

L

S

K

TYPE F

## Características gerais

- Produz cubos de gelo gourmet sólidos e cristalinos.
- Sistema de injetores flexíveis que evita depósitos de calcário mediante pequenas vibrações.
- Sistema de ventilação frontal inteligente que permite a instalação integrada da unidade.
- Bomba motorizada sem vedantes que evita a sua deterioração em água dura.
- Abertura da porta com sistema de amortecimento para evitar acidentes.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- A instalação do filtro anticalcário é aconselhada em áreas com médio ou alto teor de calcário (água dura), acima de 30 ºF de dureza.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 ºC).

***EFIM-30***

| MODELO | SISTEMA DE CONDENSAÇÃO | DIMENSÕES (mm) | HABILIDADEE DO TANQUE (Kg) | PRODUÇÃO (Kg/DÁY) | Nº CUBOS POR CICLO | GAS | POTÊNCIA (W) | CONEXÃO ELÉTRICA | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cubos em forma de L (14 gr)** | | | | | | | | | | | |
| EFIM-20 L | Ar | 350 x 475 x 595 | 6 | 22 | 18 | R290 | 862 | 220-240V | 50 Hz | 19107214 | - |
| EFIM-20 L | Água | 350 x 475 x 595 | 6 | 23 | 18 | R290 | 862 | 220-240V | 50 Hz | 19107215 | - |
| **Cubos em forma de S (22 gr)** | | | | | | | | | | | |
| EFIM-30 S | Ar | 435 x 605 x 695 | 15 | 33 | 24 | R290 | 837 | 220-240V | 50 Hz | 19107216 | - |
| EFIM-30 S | Água | 435 x605 x 695 | 15 | 37 | 24 | R290 | 837 | 220-240V | 50 Hz | 19107217 | - |
| EFIM-40 S | Ar | 435 x 605 x 695 | 15 | 40 | 24 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107218 | - |
| EFIM-40 S | Água | 435 x 605 x 695 | 15 | 44 | 24 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107219 | - |
| EFIM-60 S | Ar | 515 x 645 x 840 | 30 | 52 | 36 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107220 | - |
| EFIM-60 S | Água | 515 x 645 x 840 | 30 | 53 | 36 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107221 | - |
| EFIM-80 S | Ar | 645 x 645 x 870 | 40 | 79 | 48 | R290 | 1.967 | 220-240V | 50 Hz | 19107222 | - |
| EFIM-80 S | Água | 645 x 645 x 870 | 40 | 81 | 48 | R290 | 1.967 | 220-240V | 50 Hz | 19107223 | - |
| EFIM-130 S | Ar | 930 x 565 x 915 | 60 | 113 | 72 | R290 | 2.292 | 220-240V | 50 Hz | 19107224 | - |
| EFIM-130 S | Água | 930 x 565 x 915 | 60 | 121 | 72 | R290 | 2.292 | 220-240V | 50 Hz | 19107235 | - |
| **Cubos em forma de K (40 gr)** | | | | | | | | | | | |
| EFIM-30 K | Ar | 435 x 605 x 695 | 15 | 33 | 24 | R290 | 975 | 220-240V | 50 Hz | 19107225 | - |
| EFIM-30 K | Água | 435 x605 x 695 | 15 | 37 | 24 | R290 | 975 | 220-240V | 50 Hz | 19107226 | - |
| EFIM-40 K | Ar | 435 x 605 x 695 | 15 | 40 | 24 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107227 | - |
| EFIM-40 K | Água | 435 x 605 x 695 | 15 | 44 | 24 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107228 | - |
| EFIM-60 K | Ar | 515 x 645 x 840 | 30 | 52 | 36 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107229 | - |
| EFIM-60 K | Água | 515 x 645 x 840 | 30 | 53 | 36 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107230 | - |
| EFIM-80 K | Ar | 645 x 645 x 870 | 40 | 79 | 48 | R290 | 1.967 | 220-240V | 50 Hz | 19107231 | - |
| EFIM-80 K | Água | 645 x 645 x 870 | 40 | 81 | 48 | R290 | 1.967 | 220-240V | 50 Hz | 19107232 | - |
| EFIM-130 K | Ar | 930 x 565x 915 | 60 | 113 | 72 | R290 | 2.292 | 220-240V | 50 Hz | 19107233 | - |
| EFIM-130 K | Água | 930 x 565 x 915 | 60 | 121 | 72 | R290 | 2.292 | 220-240V | 50 Hz | 19107234 | - |

## Opções

| | | EFIM-20 (€) | EFIM-30 (€) | EFIM-40 (€) | EFIM-60 (€) | EFIM-80 (€) | EFIM-130 (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Versão 60 Hz | 60Hz | o | o | o | o | o | o |
| Clavija tipo G | CI | o | o | o | o | o | o |
| Bomba de drenagem | DP (*) | - | o | o | o | o | o |

* Bomba de descarga disponível apenas para modelos arrefecidos a ar.

## Acessórios padrão

| | | 20 | 30 | 40 | 60 | 80 | 130 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Junta filtro de entrada de Água | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Mangueira de entrada de água | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Mangueira de saída de água | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Pá pequena | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Kit 4 pés | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

MODULAR

# Fabricadores de cubitos macizos

*EMFIM-150*

S

K

TYPE F

## Características gerais

- Produz cubos de gelo gourmet sólidos e cristalinos.
- Sistema de injetores flexíveis que evita depósitos de calcário mediante pequenas vibrações.
- Máquinas de alta eficiência com baixo consumo elétrico.
- Máquinas empilháveis. Acessório kit de união requerido.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- A instalação do filtro anticalcário é aconselhada em áreas com médio ou alto teor de calcário (água dura), acima de 30 ºF de dureza.

| MODELO | SISTEMA DE CONDENSAÇÃO | DIMENSÕES (mm) | HABILIDADEE DO TANQUE (Kg) | PRODUÇÃO (Kg/DAY) | Nº CUBOS POR CICLO | GAS | POTÊNCIA (W) | CONEXÃO ELÉTRICA | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cubos en forma de S (22 gr)** | | | | | | | | | | | |
| EMFIM-150 S | Ar | 775 x 625 x 805 | - | 154 | 96 | R290 | 3.610 | 220-240V | 50 Hz | 19107236 | - |
| EMFIM-150 S | Água | 775 x 625 x 805 | - | 154 | 96 | R290 | 3.610 | 220-240V | 50 Hz | 19107239 | - |
| MFIM-400 S | Ar | 1.321 x 638 x 978 | - | 390 | 192 | R-452a | 13.500 | 220-240V | 50 Hz | 19107018 | - |
| MFIM-400 S | Água | 1.321 x 638 x 978 | - | 400 | 192 | R-452a | 13.500 | 220-240V | 50 Hz | 19107032 | - |
| **Dados en forma de K (40 gr)** | | | | | | | | | | | |
| EMFIM-150 K | Ar | 775 x 625 x 805 | - | 154 | 96 | R290 | 3.610 | 220-240V | 50 Hz | 19107237 | - |
| EMFIM-150 K | Água | 775 x 625 x 805 | - | 154 | 96 | R290 | 3.610 | 220-240V | 50 Hz | 19107238 | - |
| MFIM-400 K | Ar | 1.321 x 638 x 978 | - | 390 | 192 | R-452a | 13.500 | 220-240V | 50 Hz | 19107019 | - |
| MFIM-400 K | Água | 1.321 x 638 x 978 | - | 400 | 192 | R-452a | 13.500 | 220-240V | 50 Hz | 19107031 | - |

## Tanques compatíveis

| MODELO<br>HABILIDADE | S-130<br>160 KG<br>CODIGO | € | S-160<br>180 KG<br>CODIGO | € | S-220<br>230 KG<br>CODIGO | € | S-350<br>340 KG<br>CODIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EMFIM-150 | 19082415 | - | - | - | 19031799 | - | 19082418 | - |
| MFIM-400 | - | - | - | - | - | - | - | - |

| MODELO<br>HABILIDADE | S-400<br>390 KG<br>CODIGO | € | S-500<br>480 KG<br>CODIGO | € | S CART<br>300 + 112 KG<br>CODIGO | € | S2CART<br>617 + 224 KG<br>CODIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EMFIM-150 | 19096225 | - | 19031802 | - | 19082382 | - | 19082384 | - |
| MFIM-400 | 19096225 | - | 19031802 | - | - | - | - | - |

## Opções

| | | | EMFIM-150 (€) | MFIM-400 (€) |
|---|---|---|---|---|
| Versão 60 Hz | 60Hz | | o | o |
| Clavija tipo G | CI | | o | - |

## Acessórios padrão

| | | 150 | 400 |
|---|---|---|---|
| | Junta filtro de entrada de Água | 1 | 1 |
| | Mangueira de entrada de água | 1 | 1 |
| | Mangueira de saída de água | 1 | 1 |
| | Pá pequena | 1 | - |

COM TANQUE INCORPORADO

# Fabricadores de gelo em dados

HD

D

TYPE F

*EFICE-50*

## Características gerais

- Produz cubos de gelo inteiros ou cubos de gelo meios dados.
- Fácil acesso para manutenção e instalação. Todos os painéis podem ser desmontados separadamente.
- Sistema de abertura de porta robusto. Porta em aço inoxidável.
- Sistema de ventilação frontal inteligente que permite a instalação integrada da unidade.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Botão de limpeza que permite a circulação da água com o desincrustante sem refrigeração.
- Controlo eletrónico que melhora o funcionamento da máquina e permite-lhe adaptar-se a climas extremos.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 ºC).
- Pés ajustáveis em altura de 105 mm a 155 mm.

| MODELO | SISTEMA DE CONDENSAÇÃO | DIMENSÕES (mm) | HABILIDADEE DO TANQUE (kg) | PRODUÇÃO (kg/day) | Nº CUBOS POR CICLO | GAS | POTÊNCIA (W) | CONEXÃO ELÉTRICA | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cubos em forma de HD (6 g)** | | | | | | | | | | | |
| EFICE-50 HD | Ar | 535 x 595 x 789 | 20 | 47 | 75 | R290 | 770 | 220-240V | 50 Hz | 19107202 | - |
| EFICE-70 HD | Ar | 535 x 595 x 789 | 20 | 74 | 75 | R290 | 1.007 | 220-240V | 50 Hz | 19107203 | - |
| EFICE-100 HD | Ar | 660 x 700 x 832 | 35 | 108 | 120 | R290 | 1.154 | 220-240V | 50 Hz | 19107204 | - |
| EFICE-150 HD | Ar | 762 x 762 x 832 | 45 | 145 | 144 | R290 | 1.868 | 220-240V | 50 Hz | 19107205 | - |
| **Cubos em forma de D (12 g)** | | | | | | | | | | | |
| EFICE-50 D | Ar | 535 x 595 x 789 | 20 | 45 | 75 | R290 | 770 | 220-240V | 50 Hz | 19107208 | - |
| EFICE-70 D | Ar | 535 x 595 x 789 | 20 | 76 | 75 | R290 | 1.007 | 220-240V | 50 Hz | 19107209 | - |
| EFICE-100 D | Ar | 660 x 700 x 832 | 35 | 99 | 120 | R290 | 1.154 | 220-240V | 50 Hz | 19107210 | - |
| EFICE-150 D | Ar | 762 x 762 x 832 | 45 | 145 | 144 | R290 | 1.868 | 220-240V | 50 Hz | 19107211 | - |

## Opções

| | | EFICE-50 (€) | EFICE-70 (€) | EFICE-100 (€) | EFICE-150 (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Versão 60 Hz | 60Hz | o | o | o | o |
| Clavija tipo G | CI | o | o | o | o |
| Bomba de drenagem | DP (*) | o | o | o | o |

* Bomba de descarga disponível apenas para modelos refrigerados a Ar.

## Acessórios padrão

| | | 50 | 70 | 100 | 150 |
|---|---|---|---|---|---|
| | Junta filtro de entrada de Água | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Mangueira de entrada de água | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Mangueira de saída de água | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Pá pequena | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Kit 4 pés (altura ajustável | 1 | 1 | 1 | 1 |

# Fabricadores de gelo em dados

HD

D

TYPE F

## Características gerais

- Produz cubos de gelo inteiros ou cubos de gelo meios dados.
- Evaporador de alta eficiência. Menor consumo de energia, maior produção de gelo.
- Distribuidor inteligente de água que melhora a eficiência de descarte.
- Fácil acesso removendo os painéis com uma única chave de fendas.
- Placa eletrónica inteligente que controla todos os parâmetros da máquina e mostra o diagnóstico de possíveis incidências.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.

***EFICE-300***

| MODELO | SISTEMA DE CONDENSAÇÃO | DIMENSÕES (mm) | HABILIDADEE DO TANQUE (kg) | PRODUÇÃO (kg/day) | Nº CUBOS POR CICLO | GAS | POTÊNCIA (W) | CONEXÃO ELÉTRICA | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cubos en forma de HD (6 gr)** | | | | | | | | | | | |
| EFICE-200 HD | Ar | 762 x 620 x 500 | - | 220 | 400 | R290 | 1.868 | 220-240V | 50 Hz | 19107206 | - |
| EFICE-300 HD FIT | Ar | 559 x 621 x 659 | - | 300 | 480 | R290 | 2.348 | 220-240V | 50 Hz | 19107207 | - |
| FICE-400 HD | Ar | 762 x 620 x 760 | - | 405 | 800 | R-452a | 11.185 | 380-415V | 50 Hz | 19107015 | - |
| **Cubos en forma de D (12 gr)** | | | | | | | | | | | |
| EFICE-200 D | Ar | 762 x 620 x 500 | - | 220 | 200 | R290 | 1.868 | 220-240V | 50 Hz | 19107212 | - |
| EFICE-300 D FIT | Ar | 559 x 621 x 659 | - | 300 | 240 | R290 | 2.348 | 220-240V | 50 Hz | 19107213 | - |
| FICE-400 D | Ar | 762 x 620 x 760 | - | 405 | 400 | R-452a | 11.185 | 380-415V | 50 Hz | 19107016 | - |

## Tanques compatíveis

| MODELO<br>HABILIDADE | S-130<br>160 KG<br>CODIGO | € | S-160<br>180 KG<br>CODIGO | € | S-220<br>230 KG<br>CODIGO | € | S-350<br>340 KG<br>CODIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EFICE-200 | 19082415 | - | - | - | 19031799 | - | 19082418 | - |
| EFICE-300 | 19082415 | - | 19082417 | - | 19031799 | - | 19082418 | - |
| FICE-400 | 19082415 | - | - | - | 19031799 | - | 19082418 | - |

| MODELO<br>HABILIDADE | S-400<br>390 KG<br>CODIGO | € | S-500<br>480 KG<br>CODIGO | € | S CART<br>300 + 112 KG<br>CODIGO | € | S2CART<br>617 + 224 KG<br>CODIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EFICE-200 | 19096225 | - | 19031802 | - | 19082382 | - | 19082385 | - |
| EFICE-300 | 19096225 | - | 19031802 | - | 19082382 | - | 19082385 | - |
| FICE-400 | 19096225 | - | 19031802 | - | 19082382 | - | 19082385 | - |

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | SUITABLE FOR | HABILIDADE | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|
| Dispensador DHD | 769 x 835 x 1.383 | EFICE-200<br>FICE-400 | 104 | 19031818 | - |
| Dispensador DHD FIT & Água | 559 x 835 x 1.218 | EFICE-300 | 58 | 19082463 | - |

## Opções

| | | | EFICE-200 (€) | EFICE-300 (€) | FICE-400 (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Versão 60 Hz | 60Hz | | o | o | o |
| Clavija tipo G | CI | | o | o | o |

## Acessórios padrão

| | 200 | 300 | 400 |
|---|---|---|---|
| Junta filtro de entrada de Água | 1 | 1 | 1 |
| Mangueira de entrada de água | 1 | 1 | 1 |
| Mangueira de saída de água | 1 | 1 | 1 |

COM TANQUE INTEGRADO

# Fabricadores de gelo granular

*EGIM-85*

G

TYPE F

## Características gerais

- Produção de gelo granular.
- Alta eficiência do evaporador, sem juntas ou vedantes.
- Trado de aço inoxidável com revestimento resiliente para maximizar a vida útil.
- Redutor de velocidade potente na parte superior.
- Fácil acesso para manutenção e instalação. Todos os painéis podem ser desmontados separadamente.
- Sistema de abertura de porta robusto. Porta em aço inoxidável.
- Sistema de ventilação frontal inteligente que permite a instalação integrada da unidade.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Botão de limpeza: permite desligar o sistema de refrigeração ao circular a água com o desincrustante.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 ºC).
- A instalação do filtro anticalcário é aconselhada em áreas com médio ou alto teor de calcário (água dura), acima de 30 ºF de dureza.
- Pés ajustáveis em altura de 105 mm a 155 mm.

| MODELO | SISTEMA DE CONDENSAÇÃO | DIMENSÕES (mm) | HABILIDADEE DO TANQUE (kg) | PRODUÇÃO (kg/day) | Nº CUBOS POR CICLO | GAS | POTÊNCIA (W) | CONEXÃO ELÉTRICA | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EGIM-45 | Ar | 465 x 595 x 784 | 20 | 55 | - | R290 | 679 | 220-240V | 50 Hz | 19107174 | - |
| EGIM-45 | Água | 465 x 595 x 784 | 20 | 78 | - | R290 | 679 | 220-240V | 50 Hz | 19107182 | - |
| EGIM-85 | Ar | 465 x 595 x 784 | 20 | 95 | - | R290 | 758 | 220-240V | 50 Hz | 19107175 | - |
| EGIM-85 | Água | 465 x 595 x 784 | 20 | 95 | - | R290 | 758 | 220-240V | 50 Hz | 19107177 | - |
| EGIM-135 | Ar | 515 x 550 x 1.355 | 64 | 178 | - | R290 | 1.267 | 220-240V | 50 Hz | 19107176 | - |
| EGIM-135 | Água | 515 x 550 x 1.355 | 64 | 202 | - | R290 | 1.267 | 220-240V | 50 Hz | 19107185 | - |

## Opções

| | | EGIM-45 (€) | EGIM-85 (€) | EGIM-135 (€) |
|---|---|---|---|---|
| Versão 60 Hz | 60Hz | o | o | o |
| Clavija tipo G | CI | o | o | o |

## Acessórios padrão

| | 45 | 85 | 135 |
|---|---|---|---|
| Junta filtro de entrada de Água | 1 | 1 | 1 |
| Mangueira de entrada de água | 1 | 1 | 1 |
| Mangueira de saída de água | 1 | 1 | 1 |
| Pá pequena | 1 | 1 | 1 |
| Kit 4 pés (altura ajustável) | 1 | 1 | - |

MODULAR

# Fabricadores de gelo granular

*EMGIM-200*

G

TYPE F

## Características gerais

- Produção de gelo granular.
- O gelo cai pela abertura na parte inferior da unidade.
- Alta eficiência do evaporador, sem juntas ou vedantes.
- Trado de aço inoxidável com revestimento resiliente para maximizar a vida útil.
- Redutor de velocidade potente na parte superior.
- Sistema de controlo eletromecânico.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- A instalação do filtro anticalcário é aconselhada em áreas com médio ou alto teor de calcário (água dura), acima de 30 ºF de dureza.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 ºC).

| MODELO | SISTEMA DE CONDENSAÇÃO | DIMENSÕES (mm) | HABILIDADEE DO TANQUE (kg) | PRODUÇÃO (kg/day) | Nº CUBOS POR CICLO | GAS | POTÊNCIA (W) | CONEXÃO ELÉTRICA | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EMGIM-150 | Ar | 515 x 550 x 1.355 | - | 182 | - | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107178 | - |
| EMGIM-150 | Água | 515 x 550 x 1.355 | - | 202 | - | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107183 | - |
| EMGIM-200 | Ar | 515 x 550 x 575 | - | 230 | - | R290 | 1.651 | 220-240V | 50 Hz | 19107179 | - |
| EMGIM-200 | Água | 515 x 550 x 575 | - | 211 | - | R290 | 1.651 | 220-240V | 50 Hz | 19107189 | - |
| EMGIM-400 | Ar | 675 x 550 x 660 | - | 482 | - | R290 | 3.620 | 220-240V | 50 Hz | 19107180 | - |
| EMGIM-400 | Água | 675 x 550 x 660 | - | 541 | - | R290 | 3.620 | 220-240V | 50 Hz | 19107186 | - |
| EMGIM-500 | Ar | 675 x 550 x 800 | - | 655 | - | R290 | 5.218 | 380-415V | 50 Hz | 19107273 | - |
| EMGIM-500 | Água | 675 x 550 x 800 | - | 620 | - | R290 | 5.218 | 380-415V | 50 Hz | 19107276 | - |

## Tanques compatíveis

| MODELO<br>HABILIDADE | S-130<br>160 KG<br>CODIGO | € | S-160<br>180 KG<br>CODIGO | € | S-220<br>230 KG<br>CODIGO | € | S-350<br>340 KG<br>CODIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EMGIM-150 | 19082414 | - | 19082416 | - | 19031843 | - | 19082374 | - |
| EMGIM-200 | 19082414 | - | 19082416 | - | 19031843 | - | 19082374 | - |
| EMGIM-400 | 19082414 | - | 19082416 | - | 19031843 | - | 19082374 | - |
| EMGIM-500 | 19082414 | - | 19082416 | - | 19031843 | - | 19082374 | - |

| MODELO<br>HABILIDADE | S-400<br>390 KG<br>CODIGO | € | S-500<br>480 KG<br>CODIGO | € | S CART<br>300 + 112 KG<br>CODIGO | € | S2CART<br>617 + 224 KG<br>CODIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EMGIM-150 | 19096224 | - | 19031844 | - | 19082380 | - | 19082383 | - |
| EMGIM-200 | 19096224 | - | 19031844 | - | 19082380 | - | 19082383 | - |
| EMGIM-400 | 19096224 | - | 19031844 | - | 19082380 | - | 19082383 | - |
| EMGIM-500 | 19096224 | - | 19031844 | - | 19082380 | - | 19082383 | - |

## Opções

| | | EMGIM-150 (€) | EMGIM-200 (€) | EMGIM-400 (€) | EMGIM-500 (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Versão 60 Hz | 60Hz | o | o | o | o |
| Clavija tipo G | CI | o | o | o | - |

## Acessórios padrão

| | 150 | 200 | 400 | 500 |
|---|---|---|---|---|
| Junta filtro de entrada de Água | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Mangueira de entrada de água | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Mangueira de saída de água | 1 | 1 | 1 | 1 |

# Fabricadores de gelo em forma de pepita

*ENGIM-300*

N

TYPE F

## Características gerais

- Produção de gelo em forma de pepita.
- O gelo cai pela abertura na parte inferior da unidade.
- Evaporador de alta eficiência. Menor consumo de energia, maior produção de gelo.
- Trado de aço inoxidável com revestimento resiliente para maximizar a vida útil.
- Redutor de velocidade potente na parte superior.
- Sistema de controlo ótico de precisão para definir o nível de stock de gelo.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Luzes LED de autodiagnóstico que sinalizam o estado de operação e alertas.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- A instalação do filtro anticalcário é aconselhada em áreas com médio ou alto teor de calcário (água dura), acima de 30 °F de dureza.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 °C).

| MODELO | SISTEMA DE CONDENSAÇÃO | DIMENSÕES (mm) | HABILIDADEE DO TANQUE (kg) | PRODUÇÃO (kg/ day) | Nº CUBOS POR CICLO | GAS | POTÊNCIA (W) | CONEXÃO ELÉTRICA | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENGIM-300 | Ar | 559 x 622 x 712 | - | 310 | - | R290 | 3.240 | 220-240V | 50 Hz | 19107190 | - |

## Tanques compatíveis

| MODELO/HABILIDADE | S-130/ 160 KG | | S-160/ 180 KG | | S-220/ 230 KG | | S-350/ 340 KG | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | CODIGO | € | CODIGO | € | CODIGO | € | CODIGO | € |
| ENGIM-300 | 19082414 | - | 19082416 | - | 19031843 | - | 19082374 | - |

| MODELO/HABILIDADE | S-400/ 390 KG | | S-500/ 480 KG | | S CART/ 300 + 112 KG | | S2CART/ 617 + 224 KG | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | CODIGO | € | CODIGO | € | CODIGO | € | CODIGO | € |
| ENGIM-300 | 19096224 | - | 19031844 | - | 19082380 | - | 19082383 | - |

## Opções

| | | | ENGIM-300 (€) |
|---|---|---|---|
| Versão 60 Hz | 60Hz | | O |
| Clavija tipo G | CI | | O |

## Acessórios padrão

| | 300 |
|---|---|
| Junta filtro de entrada de Água | 1 |
| Mangueira de entrada de água | 1 |
| Mangueira de saída de água | 1 |

# Fabricadores de gelo em flocos

*FLAKE-1000*

F

TYPE F

## Características gerais

- Produz flocos planos frios e secos. A espessura dos flocos pode ser ajustada entre 1,5 mm e 3 mm.
- Baseado num cilindro estático livre de juntas giratórias (escareador helicoidal)
- acoplado a uma fresa que desprende o gelo sem qualquer esforço ou
- movimento forçado.
- Evaporador de alta eficiência. Menor consumo de energia, maior produção de gelo.
- Redutor de velocidade potente na parte superior.
- Bomba de acionamento magnético.
- Sistema de paragem eletrónico.
- Controladores para detetar: baixo nível de água, aumento de temperatura devido a sobrecarga do motor ou cuba cheia.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas.

| MODELO | SISTEMA DE CONDENSAÇÃO | DIMENSÕES (mm) | HABILIDADEE DO TANQUE (kg) | PRODUÇÃO (kg/day) | Nº CUBOS POR CICLO | GAS | POTÊNCIA (W) | CONEXÃO ELÉTRICA | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FLAKE 1000 | Ar | 1.340 x 1.150 x 870 | - | 1.000 | - | R-452a | 5.500 | 380-415V | 50 Hz | 19082465 | - |

## Tanques compatíveis

| MODELO/HABILIDADE | S-400/ 390 KG | | S-500/ 480 KG | | S CART/ 300 + 112 KG | | S2CART/ 617 + 224 KG | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | CODIGO | € | CODIGO | € | CODIGO | € | CODIGO | € |
| FLAKE 1000 | - | - | - | - | - | - | 19082383 | - |

## Opções

| | | | FLAKE-1000 (€) |
|---|---|---|---|
| Versão 60 Hz | 60Hz | | O |

## Acessórios padrão

| | 1000 |
|---|---|
| Junta filtro de entrada de Água | 1 |
| Mangueira de entrada de água | 1 |
| Mangueira de saída de água | 1 |

COM TANQUE INCORPORADO

# Fabricadores de cubos de gelo ocos

*EFIM-60 C*

C

TYPE F

## Características gerais

- Produz um cubo de gelo semioco com uma maior superfície de contacto que arrefece mais rápido a bebida.
- Sistema de espátulas que permite fabricar gelo nas condições mais adversas de qualidade de água (água dura) e nos locais menos adequados.
- Sistema de espátulas que torna os filtros de água desnecessários, evitando os respetivos custos.
- O movimento da água graças às espátulas garante que a água mais pura toque no evaporador e congele, obtendo o cubo de gelo mais claro.
- Concebido sem termostato, evitam-se problemas e obtêm-se todo o gelo possível.
- Sem temporizador. Deteção do final do ciclo e enchimento do depósito através de dispositivos mecânicos.
- Abertura da porta com sistema de amortecimento para evitar acidentes.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 ºC).

| MODELO | SISTEMA DE CONDENSAÇÃO | DIMENSÕES (mm) | HABILIDADEE DO TANQUE (kg) | PRODUÇÃO (kg/day) | Nº CUBOS POR CICLO | GAS | POTÊNCIA (W) | CONEXÃO ELÉTRICA | FREQÜÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EFIM-20 C | Ar | 401 x 506 x 643 | 6 | 24 | 15 | R290 | 778 | 220-240V | 50 Hz | 19107192 | - |
| EFIM-20 C | Água | 401 x 506 x 643 | 6 | 24 | 15 | R290 | 778 | 220-240V | 50 Hz | 19107193 | - |
| EFIM-30 C | Ar | 401 x 506 x 698 | 12 | 38 | 25 | R290 | 778 | 220-240V | 50 Hz | 19107194 | - |
| EFIM-30 C | Água | 401 x 506 x 698 | 12 | 38 | 25 | R290 | 778 | 220-240V | 50 Hz | 19107195 | - |
| EFIM-40 C | Ar | 401 x 506 x 698 | 12 | 40 | 25 | R290 | 404 | 220-240V | 50 Hz | 19107196 | - |
| EFIM-40 C | Água | 401 x 506 x 698 | 12 | 40 | 25 | R290 | 404 | 220-240V | 50 Hz | 19107197 | - |
| EFIM-60 C | Ar | 594 x 557 x 934 | 30 | 63 | 45 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107198 | - |
| EFIM-60 C | Água | 594 x 557 x 934 | 30 | 66 | 45 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107199 | - |
| EFIM-90 C | Ar | 674 x 557 x 984 | 37 | 83 | 55 | R290 | 1.804 | 220-240V | 50 Hz | 19107200 | - |
| EFIM-90 C | Água | 674 x 557 x 984 | 37 | 83 | 55 | R290 | 1.804 | 220-240V | 50 Hz | 19107191 | - |
| EFIM-130 C | Ar | 844 x 557 x 984 | 50 | 119 | 80 | R290 | 2.292 | 220-240V | 50 Hz | 19107201 | - |
| EFIM-130 C | Água | 844 x 557 x 984 | 50 | 114 | 80 | R290 | 2.292 | 220-240V | 50 Hz | 19107240 | - |

## Opções

| | | | EFIM-20 C (€) | EFIM-30 C (€) | EFIM-40 C (€) | EFIM-60 C (€) | EFIM-90 C (€) | EFIM-130 C (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Versão 60 Hz | 60Hz | | O | O | O | O | O | O |
| Clavija tipo G | CI | | O | O | O | O | O | O |

## Acessórios padrão

| | | 20 | 30 | 40 | 60 | 90 | 130 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Junta filtro de entrada de Água | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Mangueira de entrada de água | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Mangueira de saída de água | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Pá pequena | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Kit 4 pés (altura ajustável) | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

# Tanques para gelo modulares (Silos)

*S-160*

*S-CART 300*

## Características gerais

- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Cuba sanitária de polietileno muito rígido, resistente a golpes e arranhões.
- Cuba inteiriça sem costuras com cantos arredondados, evitando possíveis pontos de sujidade e facilitando a limpeza.
- Sistema de drenagem que recolhe e direciona a água para o ralo, mantendo o depósito limpo e seco.

## Prestaciones específicas

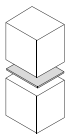
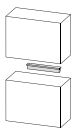
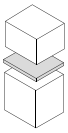
- Ergonómico, fácil de mover com pouco esforço.
- Possui sistema de freio e drenagem.
- Feito de polietileno sanitário, com superfície lisa para facilitar a limpeza.
- Inclui uma tampa para evitar que a sujidade contamine o gelo.
- Podem ser incluídos cestos para distribuição de gelo com rapidez e sem esforço.

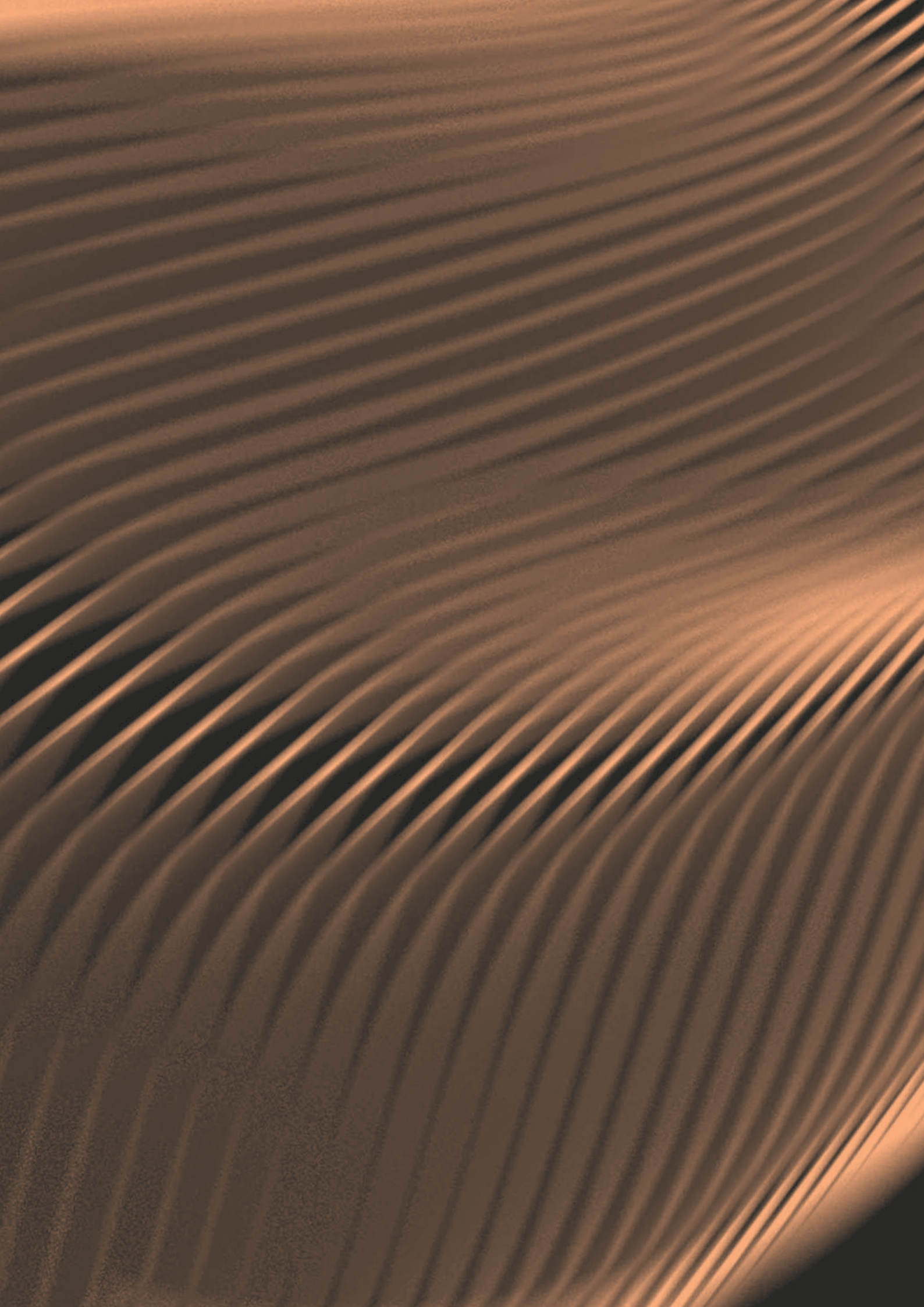
| MODELO | DIMENSÕES (mm) | HABILIDADEE DO TANQUE (kg) | SUITABLE FOR | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|---|
| **Depósitos** | | | | | |
| S-130 | 762 x 819 x 740 | 160 | FICE | 19082415 | - |
| | | | MGIM / NGIM | 19082414 | - |
| S-160 | 559 x 872 x 1.122 | 180 | FICE | 19082417 | - |
| | | | MGIM / NGIM | 19082416 | - |
| S-220 | 762 x 819 x 1.071 | 230 | MFIM / FICE | 19031799 | - |
| | | | MGIM / NGIM | 19031843 | - |
| S-350 | 1.067 x 819 x 1.071 | 340 | MFIM / FICE | 19082418 | - |
| | | | MGIM | 19082374 | - |
| S-400 | 1.219 x 819 x 1.071 | 390 | MFIM / FICE | 19096225 | - |
| | | | S400 MGIM | 19096224 | - |
| S-500 | 1.321 x 872 x 1.122 | 480 | MFIM / FICE | 19031802 | - |
| | | | MGIM | 19031844 | - |
| **Depósito con carro** | | | | | |
| SCART | 762 x 1.016 x 1.865 | 300 + 112 | MFIM / FICE | 19082382 | - |
| | | | MGIM / NGIM | 19082380 | - |
| S2CART | 1.524 x 1.016 x 1.820 | 617 + 224 | MFIM | 19082384 | - |
| | | | FICE | 19082385 | - |
| | | | MGIM / NGIM | 19082383 | - |

## Acessórios padrão

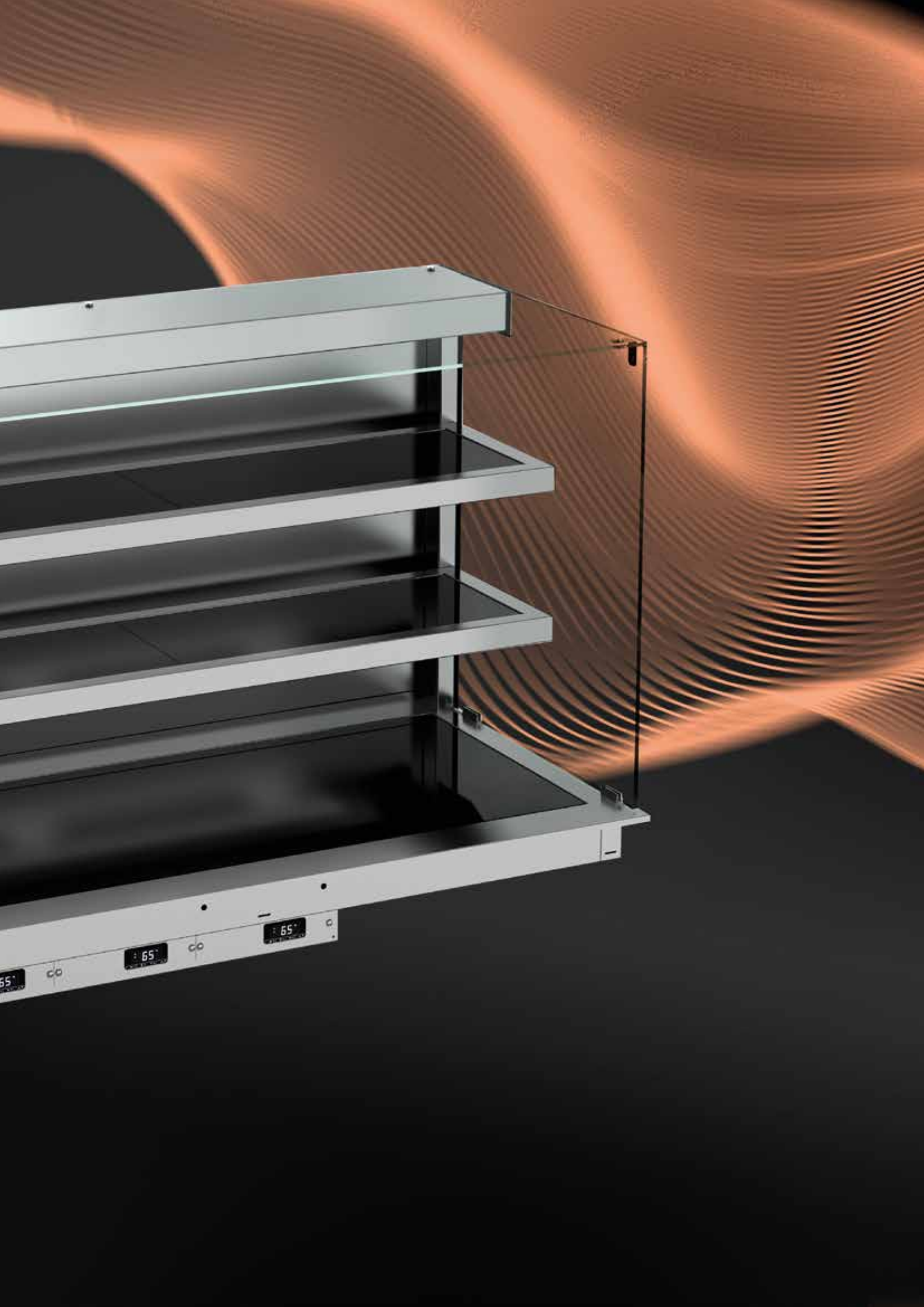
| | DEPÓSITO | DEPÓSITO CON CARRO |
|---|---|---|
| Mangueira de saída de água | 1 | 1 |
| Drainage elbow | 1 | - |
| Pá grande | 1 | 1 |
| Kit 4 pés (altura ajustável) | 1 | - |
| Pala de mango largo | - | 1 |
| Suporte de pá | - | 1 |

# Acessórios

| | MODELO | DESCRIÇÃO | REFERÊNCIA | € |
|---|---|---|---|---|
| **Filtros** | | | | |
| | FC-100 | Filtro de calcário para máquinas de gelo. | 19038797 | - |
| | FP-100 | Filtro de partículas para máquinas de gelo. | 19038798 | - |
| | CC-100 | Cartucho de substituição para máquinas de gelo. | 19038799 | - |
| | CP-100 | Cartucho de substituição para máquinas de gelo. | 19038800 | - |
| | CS-101 | Filtro anticalcário, carvão ativo e particulado para máquinas de gelo. | 19031839 | - |
| | CS-102 | Filtro anticalcário, carvão ativo e particulado para máquinas de gelo. | 19082428 | - |
| **Pás** | | | | |
|  | PÁ PEQUENA | Pá pequena para fabricadores de hielo. | 19082429 | - |
| | PÁ MÉDIA | Pala mediana para fabricadores de hielo. | 19082462 | - |
| **Kit empilhado** | | | | |
|  | KIT EMPILHADO EMFIM 150 | Kit empilhado para fabricadores de cubo de gelo maciço EMFIM-150. | 19082425 | - |
|  | KIT EMPILHADO MFIM 400 | Kit empilhado para fabricadores de cubo de gelo maciço MFIM-400. | 19082426 | - |
|  | KIT EMPILHADO FICE | Kit empilhado para fabricadores de gelo em dados FICE. | 19082427 | - |
| **Trituradora** | | | | |
| | TRITURADOR | Triturador de gelo. | 19082464 | - |



Distribuição



# Drop-in

Elementos refrigerados ..... **387**
Elementos quentes ..... **390**
Elementos frio-quente mistos ..... **394**
Proteções de alimentos ..... **395**
Vidros ..... **396**
Vitrinas refrigeradas cúbicas ..... **397**
Vitrinas quentes cúbicas ..... **399**
Reservas ..... **400**
Distribuidores ..... **401**
Acessórios ..... **401**
Códigos remotos ..... **402**

# Elementos refrigerados

TYPE F

## Características gerais

- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Cubas com cantos arredondados no interior para facilitar as operações de limpeza, garantindo a máxima higiene.
- Isolamento de poliuretano com injeção ecológica, permitindo a poupança de energia ao reduzir a perda de ar frio.
- Painel de controlo com termostato digital, protegido pelo perímetro da estrutura, evitando impedimentos na sua utilização diária.
- Estrutura robusta com sobreposição de 13 mm de espessura, uma vez que o elemento seja colocado na bancada, garantindo limpeza e estética.
- Sistema de evaporação automática de água descongelada como acessório.
- 220-240V 1N~.

**PLACAS E CUBAS ESTÁTICAS**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos refrigerados (por exemplo, frutas, saladas, etc.) e bebidas (por exemplo, garrafas ou latas altas, etc.) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de refrigeração estática por bobina de cobre expandida localizada na sua base e também nos lados da cuba de 160 mm de profundidade para melhorar o desempenho.
- Cuba de exposição de produtos frescos com cúpula de vidro especialmente concebida para conservar a temperatura e expor produtos frescos (por exemplo, carne, peixe, marisco, etc.) para que estes sejam selecionados por um convidado e preparados por um chef em estações de showcooking.
- Temperaturas de funcionamento: -10 ºC/ +5 ºC (cuba de 160 mm: 0 ºC/ +8 ºC).

DDCSP6-4

DDCS2P6-4

DDCSB6-80-4

DDCSB6-160-4

DDCE6-80-2

| | MODELO | GÁS | HZ | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE ENCAIXE (mm) | PROFUNDIDADE DA CUBA (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | POTÊNCIA (W) | CLASSE CLIMÁTICA | GRUPO FRIO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PLACA ESTÁTICA DE 1 NÍVEL | | | | | | | | | | | | |
| | DDCSP6-2 | R290 | 50/60 | 19105747 | 790x610x476 | 765x585 | - | 2 | 145 | 4 | Incluido | - |
| | DDCSP6-3 | R290 | 50/60 | 19105748 | 1.115x610x476 | 1.090x585 | - | 3 | 215 | 4 | Incluido | - |
| | DDCSP6-4 | R290 | 50/60 | 19105749 | 1.440x610x476 | 1.415x585 | - | 4 | 225 | 4 | Incluido | - |
| | DDCSP6-5 | R290 | 50/60 | 19105750 | 1.765x610x476 | 1.740x585 | - | 5 | 305 | 4 | Incluido | - |
| | DDCSP6-6 | R290 | 50/60 | 19105751 | 2.090x610x476 | 2.065x585 | - | 6 | 330 | 4 | Incluido | - |
| PLACA ESTÁTICA DE 2 NÍVEIS | | | | | | | | | | | | |
| | DDCS2P6-3 | R290 | 50/60 | 19105757 | 1.115x610x546 | 1.090x585 | - | 3 | 215 | 4 | Incluido | - |
| | DDCS2P6-4 | R290 | 50/60 | 19105758 | 1.440x610x546 | 1.415x585 | - | 4 | 225 | 4 | Incluido | - |
| | DDCS2P6-5 | R290 | 50/60 | 19105759 | 1.765x610x546 | 1.740x585 | - | 5 | 305 | 4 | Incluido | - |
| CUBA ESTÁTICA DE 80 mm | | | | | | | | | | | | |
| | DDCSB6-80-3 | R290 | 50/60 | 19105763 | 1.115x610x521 | 1.090x585 | 80 | 3 | 215 | 4 | Incluido | - |
| | DDCSB6-80-4 | R290 | 50/60 | 19105764 | 1.440x610x521 | 1.415x585 | 80 | 4 | 225 | 4 | Incluido | - |
| | DDCSB6-80-5 | R290 | 50/60 | 19105765 | 1.765x610x521 | 1.740x585 | 80 | 5 | 305 | 4 | Incluido | - |
| CUBA ESTÁTICA DE 160 mm | | | | | | | | | | | | |
| | DDCSB6-160-2 | R290 | 50/60 | 19105769 | 790x610x632 | 765x585 | 160 | 2 | 135 | 4 | Incluido | - |
| | DDCSB6-160-3 | R290 | 50/60 | 19105770 | 1.115x610x632 | 1.090x585 | 160 | 3 | 215 | 4 | Incluido | - |
| | DDCSB6-160-4 | R290 | 50/60 | 19105771 | 1.440x610x632 | 1.415x585 | 160 | 4 | 220 | 4 | Incluido | - |
| | DDCSB6-160-5 | R290 | 50/60 | 19105772 | 1.765x610x632 | 1.740x585 | 160 | 5 | 305 | 4 | Incluido | - |
| | DDCSB6-160-6 | R290 | 50/60 | 19105773 | 2.090x610x632 | 2.065x585 | 160 | 6 | 310 | 4 | Incluido | - |
| CUBA DE EXPOSIÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS | | | | | | | | | | | | |
| | DDCE6-80-1 | R290 | 50/60 | 19105779 | 487x621x817 | 440x585 | 80 | 1 | 140 | 4 | Incluido | - |
| | DDCE6-80-2 | R290 | 50/60 | 19105780 | 812x621x817 | 765x585 | 80 | 2 | 145 | 4 | Incluido | - |

Verificar versões remotas no final do capítulo.

**PLACA SOB A BANCADA**

- Especialmente concebido para ser montado sob uma bancada, mantendo os produtos pré-congelados em temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de refrigeração estática por bobina de cobre expandida localizada na sua base.
- Temperaturas de funcionamento: -25 ºC/ -10 ºC.

FPBCF-4

| | MODELO | GÁS | HZ | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | ENERGIA (W) | CLASSE CLIMÁTICA | GRUPO FRIO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | FPBCF-2 | R290 | 50/60 | 19092125 | 611x590x477 | 2 | 205 | 4 | Incluido | - |
| | FPBCF-3 | R290 | 50/60 | 19092126 | 936x590x477 | 3 | 270 | 4 | Incluido | - |
| | FPBCF-4 | R290 | 50 | 19092127 | 1261x590x477 | 4 | 390 | 4 | Incluido | - |
| | | | 60 | 19092128 | | | | | | |
| | FPBCF-5 | R290 | 50 | 19106275 | 1586x590x477 | 5 | 455 | 4 | Incluido | - |
| | | R455a | 60 | 19108585 | | | 515 | | | |
| | FPBCF-6 | R290 | 50 | 19106276 | 1911x590x477 | 6 | 470 | 4 | Incluido | - |
| | | R455a | 60 | 19108586 | | | 555 | | | |

Verificar versões remotas no final do capítulo.

**CUBA VENTILADA**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos refrigerados (por exemplo, frutas, sobremesas, iogurtes, aperitivos frios, apresentados em pratos, formas ou GN1/1-100mm) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de refrigeração insuflado com ar gerado pelos ventiladores do evaporador, criando uma ligeira cortina de ar sobre a parte superior da cuba. São alcançados tempos de arrefecimento mais rápidos, melhor distribuição do ar e resultados ideais para a conservação dos alimentos.
- Sistema de descongelação automática que minimiza a carga de trabalho do compressor e poupa energia.
- Temperaturas de funcionamento: 0 ºC/ +4 ºC.

FCRV7-4

| | MODELO | GÁS | HZ | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | PROFUNDIDADE DE CUBA (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | POTÊNCIA (W) | CLASSE CLIMÁTICA | GRUPO FRIO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | FCRV7-2 | R290 | 50/60 | 19091732 | 790x720x677 | 765x690 | 35- 82-120 | 2 | 235 | 4 | Incluido | - |
| | FCRV7-3 | R290 | 50/60 | 19091733 | 1115x720x677 | 1090x690 | 35- 82-120 | 3 | 375 | 4 | Incluido | - |
| | FCRV7-4 | R290 | 50/60 | 19091734 | 1440x720x677 | 1415x690 | 35- 82-120 | 4 | 380 | 4 | Incluido | - |
| | FCRV7-5 | R290 | 50 | 19091735 | 1765x720x677 | 1740x690 | 35- 82-120 | 5 | 485 | 4 | Incluido | - |
| | | | 60 | 19091736 | | | | | | | | |
| | FCRV7-6 | R290 | 50 | 19091737 | 2090x720x677 | 2065x690 | 35- 82-120 | 6 | 510 | 4 | Incluido | - |
| | | | 60 | 19091738 | | | | | | | | |

Verificar versões remotas no final do capítulo.

**CUBA PARA PRODUTOS CONGELADOS**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos congelados, em particular gelado (em embalagem ou a granel) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Estes modelos não são concebidos para conservar os produtos congelados por um período de tempo superior a um serviço de refeição normal (duração máxima de 3 a 4 horas).
- Temperaturas de funcionamento: -20 ºC/ -14 ºC.

DDCF6-4

| | MODELO | GÁS | HZ | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | PROFUNDIDADE DE CUBA (mm) | CAPACIDA-DE 360X165 | POTÊNCIA (W) | CLASSE CLIMÁTICA | GRUPO FRIO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | DDCF6-4 | R290 | 50/60 | 19106273 | 835x610x678 | 810x585 | 235 | 4 | 185 | 4 | Incluído | - |
| | ICLP | - | - | 19081905 | 270x110x145 | 260x100 | LAVAPORCIONA-DOR | | | | | - |

Verificar versões remotas no final do capítulo.

**CUBA NEUTRA E ESTAÇÃO DE CHAMPANHE**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos refrigerados (por exemplo, frutas, sobremesas, aperitivos frios, apresentados em pratos ou formas) ou bebidas (batidos, garrafas) durante o tempo de serviço.
- DDCI-120-4 e CHMP-450: Três (3) tiras de luzes LED RGB no fundo da cuba para garantir uma iluminação homogénea. Controlo de radiofrequência para a seleção de controlo de efeitos, cor e luminosidade.
- Estação de champanhe com sobreposição de 4 mm de espessura, uma vez que o elemento seja colocado na bancada, garantindo limpeza e estética.

DDCI-120-4

CNH6-80-4

CHMP-450

| | MODELO | GÁS | HZ | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | PROFUNDIDADE DE CUBA (mm) | CAPACIDA-DE GN 1/1 | ENERGIA (W) | CLASSE CLIMÁTICA | GRUPO FRIO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CUBA DE GELO NEUTRA COM ILUMINAÇÃO | | | | | | | | | | | | |
| | DDCI-120-4 | - | 50/60 | 19105958 | 1.440x610x348 | 1.415x585 | 120 | 4 | 60 | - | - | - |
| CUBA DE GELO NEUTRA | | | | | | | | | | | | |
| | CNH6-80-2 | - | - | 19047624 | 790x610x122 | 765x585 | 80 | 2 | - | - | - | - |
| | CNH6-80-3 | - | - | 19047625 | 1.115x610x122 | 1.090x585 | 80 | 3 | - | - | - | - |
| | CNH6-80-4 | - | - | 19047626 | 1.440x610x122 | 1.415x585 | 80 | 4 | - | - | - | - |
| | CNH6-80-5 | - | - | 19047627 | 1.765x610x122 | 1.740x585 | 80 | 5 | - | - | - | - |
| | CNH6-80-6 | - | - | 19047628 | 2.090x610x122 | 2.065x585 | 80 | 6 | - | - | - | - |
| CUBA DE GELO NEUTRA COM ILUMINAÇÃO | | | | | | | | | | | | |
|  | CHMP-450 | - | 50/60 | 19081572 | Ø 610x470 | Ø 585 | 310 | - | 30 | - | - | - |

**GELADO TEPPANYAKI**

- Especialmente concebido para realizar preparações ao vivo e servir sobremesas frias (por exemplo, gelados enrolados, crepes, sorvetes, cocktails, chocolate) em frente do convidado.
- Temperaturas de funcionamento: -35 ºC/ -20 ºC.

DDTPY6-2

| | MODELO | GÁS | HZ | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | PROFUNDIDADE DE CUBA (mm) | CAPACIDA-DE GN 1/1 | ENERGIA (W) | CLASSE CLIMÁTICA | GRUPO FRIO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | DDTPY6-2 | R290 | 50 | 19106277 | 790x610x634 | 765x585 | 30 | 2 | 695 | 4 | Incluido | - |
| | | R455a | 60 | 19108587 | | | | | 1270 | | | - |

# Elementos quentes

TYPE F

## Características gerais

- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Cubas com cantos arredondados no interior para facilitar as operações de limpeza, garantindo a máxima higiene.
- Painel de controlo com termostato digital, protegido pelo perímetro da estrutura, evitando impedimentos na sua utilização diária.
- Estrutura robusta com sobreposição de 13 mm de espessura, uma vez que o elemento seja colocado na bancada, garantindo limpeza e estética.
- Proteção de alimentos com iluminação e aquecimento disponíveis como acessório, para melhorar a manutenção da temperatura e aumentar o tempo de conservação na superfície dos alimentos.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.

**PLACA QUENTE**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes apresentados em pratos ou panelas rasas GN 1/1 (por exemplo, aperitivos quentes, sandes, tortas, pizzas, etc.) mantendo o produto exposto em temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento por aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da placa.
- Temperaturas de funcionamento: +30 ºC/ +100 ºC.

***Placa de vidro cerâmico***

- Vidro cerâmico de alta resistência e 4 mm de espessura.

PV6-4

PV6-4-W

| | PLACA DE CERÂMICA PRETA | | | PLACA DE CERÂMICA BRANCA | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MODELO | CÓDIGO | € | MODELO | CÓDIGO | € | DIMENSÕES (MM) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | ENERGIA (W) |
| | PV6-2 | 19043198 | - | PV6-2-W | 19043203 | - | 790x610x147 | 765x585 | 2 | 905 |
| | PV6-3 | 19043199 | - | PV6-3-W | 19043204 | - | 1.115x610x147 | 1.090x585 | 3 | 1.355 |
| | PV6-4 | 19043201 | - | PV6-4-W | 19043205 | - | 1.440x610x147 | 1.415x585 | 4 | 1.805 |
| | PV6-5 | 19043202 | - | PV6-5-W | 19043206 | - | 1.765x610x147 | 1.740x585 | 5 | 2.255 |
| | PV6-6 | 19047666 | - | PV6-6-W | 19047667 | - | 2.090x610x147 | 2.065x585 | 6 | 2.710 |

***Placa de vidro temperado***

- Vidro temperado preto, de alta resistência e 6 mm de espessura.
- Não recomendado para depositar recipientes a temperaturas acima de 180 ºC.

DDHTP6-4

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | COR | ENERGIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | DDHTP6-2 | 19105742 | 790x610x147 | 765x585 | 2 | Preto | 905 | - |
| | DDHTP6-3 | 19105743 | 1.115x610x147 | 1.090x585 | 3 | Preto | 1.355 | - |
| | DDHTP6-4 | 19105744 | 1.440x610x147 | 1.415x585 | 4 | Preto | 1.805 | - |
| | DDHTP6-5 | 19105745 | 1.765x610x147 | 1.740x585 | 5 | Preto | 2.255 | - |
| | DDHTP6-6 | 19105746 | 2.090x610x147 | 2.065x585 | 6 | Preto | 2.710 | - |

***Placa de vidro cerâmico sem moldura***

- Vidro cerâmico de alta resistência e 4 mm de espessura.
- Montagem nivelada na bancada, maximizando a limpeza e uma continuidade estética perfeita.

PVE11-4

| | PLACA DE CERÂMICA PRETA | | | PLACA DE CERÂMICA BRANCA | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MODELO | CÓDIGO | € | MODELO | CÓDIGO | € | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | ENERGIA (W) |
|  | PVE11-2 | 19081562 | - | PVE11-2-W | 19081563 | - | 650x530x137 | 656x536 | 2 | 905 |
| | PVE11-3 | 19081564 | - | PVE11-3-W | 19081565 | - | 975x530x137 | 987x536 | 3 | 1.355 |
| | PVE11-4 | 19081566 | - | PVE11-4-W | 19081567 | - | 1.300x530x137 | 1.312x536 | 4 | 1.805 |
| | PVE11-5 | 19081568 | - | PVE11-5-W | 19081569 | - | 1.625x530x137 | 1.631x536 | 5 | 2.255 |
| | PVE11-6 | 19081570 | - | PVE11-6-W | 19081571 | - | 1.950x530x137 | 1.956x536 | 6 | 2.710 |

## PLACA DE VIDRO CERÂMICO DE SHOWCOOKING

- Especialmente concebido para guardar, expor e distribuir alimentos quentes, apresentados em pratos, após preparação numa estação de showcooking, mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Vidro cerâmico de alta resistência e 4 mm de espessura.

DDHC3-4

DDHC3-4-W

| | PLACA DE CERÂMICA PRETA | | | PLACA DE CERÂMICA BRANCA | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MODELO | CÓDIGO | € | MODELO | CÓDIGO | € | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | Ø250 MM CAPACIDADE DO PRATO | ENERGIA (W) |
| | DDHC3-2 | 19107256 | - | DDHC3-2-W | 19107261 | - | 790x325x147 | 765x312 | 2 | 455 |
| | DDHC3-3 | 19107258 | - | DDHC3-3-W | 19107262 | - | 1.115x325x147 | 1.090x312 | 3 | 680 |
| | DDHC3-4 | 19107259 | - | DDHC3-4-W | 19107263 | - | 1.440x325x147 | 1.415x312 | 4 | 905 |
| | DDHC3-5 | 19107260 | - | DDHC3-5-W | 19107264 | - | 1.750x325x147 | 1.740x312 | 5 | 1.130 |

## PLACA DE EXPOSIÇÃO DE PAELLA

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes, apresentados em panelas de paella, mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Vidro cerâmico de alta resistência e 4 mm de espessura.
- Inclui uma proteção de alimentos com iluminação e aquecimento utilizando lâmpadas de halogéneo, para melhorar a manutenção da temperatura e aumentar o tempo de conservação na superfície dos alimentos.

PVEP- R-530

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | COR | POTÊNCIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | PVEP-R-530 | 19106530 | Ø 630x604 | Ø 605 | Negro | 935 | - |

## PLACA SOB A BANCADA

- Especialmente concebido para ser montado sob uma bancada, mantendo os produtos pré-aquecidos em temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento por aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da placa.
- Temperaturas de funcionamento: +30 ºC/ +100 ºC.

PBCC-4

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | POTÊNCIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | PBCC-2 | 19078507 | 611x590x147 | 2 | 905 | - |
| | PBCC-3 | 19078508 | 936x590x147 | 3 | 1.355 | - |
| | PBCC-4 | 19078509 | 1.261x590x147 | 4 | 1.805 | - |
| | PBCC-5 | 19078510 | 1.586x590x147 | 5 | 2.255 | - |
| | PBCC-6 | 19078511 | 1.911x590x147 | 6 | 2.710 | - |

## CUBA DE BANHO-MARIA

- Adequado para panelas GN1/1 ou subdivisões com uma profundidade máxima de 150 mm.

*Cuba de banho-maria estática a seco*

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes em líquido ou molho (por exemplo, sopa, caldo, guisado, molho, etc.) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento por um conjunto de aquecedores no fundo do tanque.
- Temperaturas de funcionamento: +30 ºC/ +100 ºC.

DDHS6-4

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | ENERGIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | DDHS6-3 | 19105718 | 1.115x610x348 | 1.090x585 | 3 | 1.805 | - |
| | DDHS6-4 | 19105719 | 1.440x610x348 | 1.415x585 | 4 | 2.405 | - |
| | DDHS6-5 | 19105720 | 1.765x610x348 | 1.740x585 | 5 | 3.030 | - |

*Cuba de banho-maria ventilada a seco*

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes apresentados em panelas GN fundas (por exemplo, sopa, guisado, massa, arroz, molhos, carne, peixe, etc.) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento por um conjunto de aquecedores com ventiladores que criam um fluxo dinâmico de ar quente no interior da cuba, permitindo uma definição de temperatura rápida.
- Temperaturas de funcionamento: +30 ºC/ +100 ºC.

DDHV7-4

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | ENERGIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | DDHV7-3 | 19105721 | 1.115x720x348 | 1.090x690 | 3 | 1.250 | - |
| | DDHV7-4 | 19105722 | 1.440x720x348 | 1.415x690 | 4 | 1.250 | - |
| | DDHV7-5 | 19105723 | 1.765x720x348 | 1.740x690 | 5 | 2.050 | - |
| | DDHV7-6 | 19105724 | 2.090x720x348 | 2.065x690 | 6 | 2.050 | - |

*Cuba de banho-maria húmida*

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes apresentados em panelas GN fundas (por exemplo, sopa, guisado, massa, arroz, molhos, carne, peixe, etc.) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento com aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da cuba. Sistema de aquecimento em banho-maria húmido garante a melhor uniformidade na distribuição de calor sobre a superfície das panelas GN.
- Enchimento automático: se a água baixar de um determinado nível, então o sensor ativa automaticamente a eletroválvula para encher a cuba.
- Enchimento manual: entrada de água incorporada com eletroválvula esférica de 1/2" com torneira plana para encher a cuba.
- CMMMA6-1: Abastecimento de água manual com baldes, sem torneira.
- Temperaturas de funcionamento: +30 ºC/ +90 ºC.

CBMAA6-4

| | ENCHIMENTO AUTOMÁTICO | | | | ENCHIMENTO MANUAL | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MODELO | CÓDIGO | POTENCIA (W) | € | MODELO | CÓDIGO | POTENCIA (W) | € | DIMENSIONES (mm) | DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm) | CAPACIDAD GN 1/1 |
| | - | - | - | - | CBMMA6-1 | 19051982 | 1.010 | - | 465x610x302 | 440x585 | 1 |
| | CBMAA6-1 | 19051980 | 1.025 | - | CBMA6-1 | 19043193 | 1.010 | - | 515x610x302 | 490x585 | 1 |
| | CBMAA6-2 | 19047656 | 1.525 | - | CBMA6-2 | 19043194 | 1.510 | - | 790x610x302 | 765x585 | 2 |
| | CBMAA6-3 | 19047657 | 2.025 | - | CBMA6-3 | 19043195 | 2.005 | - | 1.115x610x302 | 1.090x585 | 3 |
| | CBMAA6-4 | 19047658 | 2.525 | - | CBMA6-4 | 19043196 | 2.510 | - | 1.440x610x302 | 1.415x585 | 4 |
| | CBMAA6-5 | 19047659 | 3.045 | - | CBMA6-5 | 19043197 | 3.030 | - | 1.765x610x302 | 1.740x585 | 5 |
| | CBMAA6-6 | 19047660 | 3.570 | - | CBMA6-6 | 19047649 | 3.555 | - | 2.090x610x302 | 2.065x585 | 6 |

**CUBA DE BANHO-MARIA PARA MOLHOS**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir molhos quentes em estações de showcooking.
- Adequado para panelas GN1/6 com uma profundidade máxima de 100 mm.

*Cuba de banho-maria ventilada a seco*

- Sistema de aquecimento por um aquecedor no fundo do tanque.
- Temperaturas de funcionamento: +30 ºC/ +100 ºC.

CBMS16-4

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | CAPACIDADE GN 1/6 | ENERGIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | CBMS16-3 | 19081509 | 576x256x252 | 551x227 | 3 | 860 | - |
| | CBMS16-4 | 19081524 | 738x256x252 | 713x227 | 4 | 1.210 | - |

*Cuba de banho-maria húmida*

- Sistema de aquecimento com aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da cuba.
- Sistema de aquecimento em banho-maria húmido garante a melhor uniformidade na distribuição de calor sobre a superfície das panelas GN.
- Enchimento automático: se a água baixar de um determinado nível, então o sensor ativa automaticamente a eletroválvula para encher a cuba.
- Enchimento manual: entrada de água incorporada com eletroválvula esférica de 1/2" com torneira plana para encher a cuba.
- Temperaturas de funcionamento: +30 ºC/ +90 ºC.

CBMAA16-4

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | CAPACIDADE GN 1/6 | TIPO ENCHIMENTO ÁGUA | ENERGIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | CBMA16-3 | 19081533 | 584x256x252 | 551x227 | 3 | Manual grifo | 810 | - |
| | CBMA16-4 | 19081534 | 746x256x252 | 713x227 | 4 | Manual grifo | 810 | - |
| | CBMAA16-3 | 19081535 | 584x256x292 | 551x227 | 3 | Automático | 820 | - |
| | CBMAA16-4 | 19081536 | 746x256x292 | 713x227 | 4 | Automático | 820 | - |

**ESTAÇÃO DE TRINCHAR**

- Especialmente concebido para guardar, expor, trinchar e servir alimentos quentes (por exemplo, rosbife, presunto, peito de peru, etc.), em estações de showcooking, mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Fontes de calor na parte inferior (base em banho-maria) e superior (lâmpada com aquecimento de cerâmica) da estação de trinchar.
- Base perfurada de aço inoxidável, de limpeza fácil, para colocar o produto.
- Enchimento automático: controlo automático de nível para o enchimento da cuba.
- Enchimento manual: Enchimento da cuba através de torneira de passagem de 1/2".
- Temperaturas de funcionamento: +30 ºC/ +90 ºC.

TRCBMA6-1

TRCBMA6-2

| | ENCHIMENTO AUTOMÁTICO | | | | ENCHIMENTO MANUAL | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MODELO | CÓDIGO | POTENCIA (W) | € | MODELO | CÓDIGO | POTENCIA (W) | € | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 |
| | TRCBMAA6-1 | 19079250 | 1.300 | - | TRCBMA6-1 | 19079228 | 1.285 | - | 515x610x1.005 | 490x585 | 1 |
| | TRCBMAA6-2 | 19079251 | 2.575 | - | TRCBMA6-2 | 19079229 | 2.560 | - | 790x610x1.005 | 765x585 | 2 |

**CUBA DE SOPA**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes em líquido ou molho (por exemplo, sopa, caldo, guisado, molho, etc.) mantendo o produto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento em banho-maria a seco por aquecedor circular que rodeia a cuba. Sem necessidade de drenagem.
- Ajuste da potência de aquecimento por um regulador de energia.

OS1-10

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | CAPACIDADE (L) | ENERGIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | OS1-10 | 19083985 | Ø 295X315 | Ø 276 | 10L | 475 | - |

# Elementos frio-quente mistos

TYPE F

## Características gerais

- Especialmente concebido para guardar, expor e distribuir alimentos refrigerados ou quentes na mesma superfície.
- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Sistema de aquecimento por aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da placa.
- Sistema de refrigeração estática por bobina de cobre expandida localizada na sua base.
- Isolamento de lã de rocha, permitindo poupanças de energia reduzindo a perda de calor.
- Painel de controlo com termostato digital, protegido pelo perímetro da estrutura, evitando impedimentos na sua utilização diária.
- Atraso de tempo programado mínimo para alterar de frio para calor ou vice-versa, para uma utilização correta do equipamento.
- Placa de vidro cerâmico misto: Envelope de vidro cerâmico de cor branco completamente plano, de alta resistência e 4 mm de espessura.
- Placa de aço inoxidável mista: superfície de placa superior fabricada em aço inoxidável, completamente lisa.
- Temperaturas de funcionamento:
  · Em modo quente: +30 ºC/ +100 ºC.
  · Em modo frio: -8 ºC/ +5 ºC (Em condições de classe climática 4).
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.

FPRV6-3-W

FPRSS6-3

| | MODELO | CÓDIGO | GÁS | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | POTÊNCIA (W) | GRUPO FRIO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PLACA DE VIDRO CERÂMICO BRANCO MISTO | | | | | | | | | |
| | FPRV6-2-W | 19092274 | R-290 | 790x610x478 | 765x585 | 2 | 990 | Incluido | - |
| | FPRV6-3-W | 19092275 | R-290 | 1.115x610x478 | 1.090x585 | 3 | 1.490 | Incluido | - |
| PLACA DE AÇO INOXIDÁVEL MISTA | | | | | | | | | |
| | FPRSS6-2 | 19092278 | R-290 | 790x610x478 | 765x585 | 2 | 990 | Incluido | - |
| | FPRSS6-3 | 19092279 | R-290 | 1.115x610x478 | 1.090x585 | 3 | 1.490 | Incluido | - |

Verificar versões remotas no final do capítulo.

# Proteções de alimentos

## Características gerais

- Especialmente concebido para melhorar a higiene alimentar durante o serviço graças à sua função anti-respiração.
- Fabricado em aço inoxidável com uma estrutura sólida e robusta, em tubo redondo de Ø 51 mm ou retangular 60 x 30 mm.
- Grampos para fixar facilmente vidros ICC, curvos ou retos, de um ou dois lados.
- Os suportes são facilmente montados na estrutura através de placas roscadas.

DDFN

ISPCCS-R-2

DDFL-4

DDFC-R-4

DDFHT-R-4

***Proteções de alimentos com iluminação, aquecimento de halogéneo e aquecimento de cerâmica***

- 35 mm de distância entre o suporte e a proteção de alimentos para facilitar as operações de limpeza.
- Proteções de alimentos com iluminação: iluminação LED de alta luminosidade. A ser instalada sobre elementos técnicos neutros ou refrigerados.
- Proteções de alimentos com aquecimento de halogéneo: iluminação e aquecimento gerados por lâmpadas de halogéneo protegidas e integradas lado a lado.
- Proteções de alimentos com aquecimento de cerâmica: iluminação e aquecimento gerados por lâmpadas de halogéneo protegidas e elementos de cerâmica alternados. Elementos de cerâmica fornecem um aquecimento mais intenso e concentrado.

| | | | | FORMA DE VIDRO | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | SUPORTE | Redondo | | | Rectangular | | | | | | |
| CAPACIDADE GN 1/1 | ALTURA (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | POTÊNCIA (W) | TENSÃO E HZ | MODELO | CÓDIGO | € | MODELO | CÓDIGO | € | | MODELO | CÓDIGO | € |
| PANTALLAS NEUTRAS | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 Nivel | 426 | | | | DDFN | 19106278 | - | ISPCCS-R | 19071964 | - | | DDFNT-R | 19105717 | - |
| 2 Níveis | 676 | | | | | | | ISPCCS-R-2 | 19071966 | - | | | | |
| PANTALLA CON ILUMINACIÓN | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 426 | 720 | 15 | 100-240V 1N~ 50/60Hz | DDFL-2 | 19105702 | - | DDFL-R-2 | 19105707 | - | | DDFLT-R-2 | 19105712 | - |
| 3 | 426 | 1.045 | 25 | | DDFL-3 | 19105703 | - | DDFL-R-3 | 19105708 | - | | DDFLT-R-3 | 19105713 | - |
| 4 | 426 | 1.370 | 35 | | DDFL-4 | 19105704 | - | DDFL-R-4 | 19105709 | - | | DDFLT-R-4 | 19105714 | - |
| 5 | 426 | 1.695 | 45 | | DDFL-5 | 19105705 | - | DDFL-R-5 | 19105710 | - | | DDFLT-R-5 | 19105715 | - |
| 6 | 426 | 2.020 | 55 | | DDFL-6 | 19105706 | - | DDFL-R-6 | 19105711 | | | DDFLT-R-6 | 19105716 | - |
| PANTALLA CALOR HALÓGENO | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 426 | 720 | 600 | 220-240V 1N~ 50/60Hz | DDFH-2 | 19105672 | - | DDFH-R-2 | 19105677 | - | | DDFHT-R-2 | 19105682 | - |
| 3 | 426 | 1.045 | 900 | | DDFH-3 | 19105673 | - | DDFH-R-3 | 19105678 | - | | DDFHT-R-3 | 19105683 | - |
| 4 | 426 | 1.370 | 1.200 | | DDFH-4 | 19105674 | - | DDFH-R-4 | 19105679 | - | | DDFHT-R-4 | 19105684 | - |
| 5 | 426 | 1.695 | 1.500 | | DDFH-5 | 19105675 | - | DDFH-R-5 | 19105680 | - | | DDFHT-R-5 | 19105685 | - |
| 6 | 426 | 2.020 | 1.500 | | DDFH-6 | 19105676 | - | DDFH-R-6 | 19105681 | - | | DDFHT-R-6 | 19105686 | - |
| PANTALLA CON CALOR CERÁMICO | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 426 | 720 | 650 | 220-240V 1N~ 50/60Hz | DDFC-2 | 19105687 | - | DDFC-R-2 | 19105692 | - | | DDFCT-R-2 | 19105697 | - |
| 3 | 426 | 1.050 | 1.050 | | DDFC-3 | 19105688 | - | DDFC-R-3 | 19105693 | - | | DDFCT-R-3 | 19105698 | - |
| 4 | 426 | 1.370 | 1.450 | | DDFC-4 | 19105689 | - | DDFC-R-4 | 19105694 | - | | DDFCT-R-4 | 19105699 | - |
| 5 | 426 | 1.695 | 1.850 | | DDFC-5 | 19105690 | - | DDFC-R-5 | 19105695 | - | | DDFCT-R-5 | 19105700 | - |
| 6 | 426 | 2.020 | 1.850 | | DDFC-6 | 19105691 | - | DDFC-R-6 | 19105696 | - | | DDFCT-R-6 | 19105701 | - |

***Suportes neutros para vidros de proteção frontal***

- Especialmente concebido como elemento de proteção em configurações de showcooking ou autosserviço.
- Vidro de proteção frontal IDFG não está incluído e tem que ser encomendado separadamente.

ISPCF-L-R

ISPCF-C-R

| MODELO | SUPORTE | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|---|---|
| ISPCF-L-R | | 19043361 | 69x72x423 | Conjunto de dois (2) suportes laterais. | - |
| ISPCF-C-R | | 19043362 | 98x70x423 | Um (1) suporte central. | - |

# Vidros

## Características gerais

- Vidros temperados.
- Protege os alimentos em exibição contra a respiração e os convidados contra vapores.
- Fixo usando um grampo incluído no suporte da proteção de alimentos.



ICC-4-1C

ICC-R-4-1C



ICC-T-4-1C



ICC-4-2C

ICC-R-4-2C

ICCS-FP-4

ICCS-R-FP-4

ICCS-T-FP-4

| CAPACIDAD GN 1/1 | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CRISTAL FRONTAL | | | | | | | | | | | | |
| 2 | ICC-2-1C | 19043272 | 675x500x108 | - | ICC-R-2-1C | 19043293 | 675x433x123 | - | ICC-T-2-1C | 19087365 | 675x520x6 | - |
| 3 | ICC-3-1C | 19043273 | 1.000x500x108 | - | ICC-R-3-1C | 19043295 | 1.000x433x123 | - | ICC-T-3-1C | 19087366 | 1.000x520x6 | - |
| 4 | ICC-4-1C | 19043274 | 1.325x500x108 | - | ICC-R-4-1C | 19043296 | 1.325x433x123 | - | ICC-T-4-1C | 19087367 | 1.325x520x6 | - |
| 5 | ICC-5-1C | 19043275 | 1.650x500x108 | - | ICC-R-5-1C | 19043297 | 1.650x433x123 | - | ICC-T-5-1C | 19087368 | 1.650x520x6 | - |
| 6 | ICC-6-1C | 19047838 | 1.975x500x108 | - | ICC-R-6-1C | 19047843 | 1.975x433x123 | - | ICC-T-6-1C | 19087363 | 1.975x520x6 | - |
| CRISTAL CENTRAL | | | | | | | | | | | | |
| 2 | ICC-2-2C | 19046893 | 675x570x108 | - | ICC-R-2-2C | 19043298 | 675x585x123 | - | - | - | - | - |
| 3 | ICC-3-2C | 19046894 | 1.000x570x108 | - | ICC-R-3-2C | 19043301 | 1.000x585x123 | - | - | - | - | - |
| 4 | ICC-4-2C | 19046895 | 1.325x570x108 | - | ICC-R-4-2C | 19043302 | 1.325x585x123 | - | - | - | - | - |
| 5 | ICC-5-2C | 19046896 | 1.650x570x108 | - | ICC-R-5-2C | 19043303 | 1.650x585x123 | - | - | - | - | - |
| 6 | ICC-6-2C | 19047839 | 1.975x570x108 | - | ICC-R-6-2C | 19047844 | 1.975x585x123 | - | - | - | - | - |
| CRISTAL FRONTAL CERRADO | | | | | | | | | | | | |
| 2 | ICCS-FP-2 | 19072070 | 675x515x420 | - | ICCS-R-FP-2 | 19072075 | 675x433x420 | - | ICCS-T-FP-2 | 19105647 | 675x486x525 | - |
| 3 | ICCS-FP-3 | 19072071 | 1.000x515x420 | - | ICCS-R-FP-3 | 19072076 | 1.000x433x420 | - | ICCS-T-FP-3 | 19105648 | 1.000x486x525 | - |
| 4 | ICCS-FP-4 | 19072072 | 1.325x515x420 | - | ICCS-R-FP-4 | 19072077 | 1.325x433x420 | - | ICCS-T-FP-4 | 19105649 | 1.325x486x525 | - |
| 5 | ICCS-FP-5 | 19072073 | 1.650x515x420 | - | ICCS-R-FP-5 | 19072078 | 1.650x433x420 | - | ICCS-T-FP-5 | 19105670 | 1.650x486x525 | - |
| 6 | ICCS-FP-6 | 19072074 | 1.975x515x420 | - | ICCS-R-FP-6 | 19072079 | 1.975x433x420 | - | ICCS-T-FP-6 | 19105671 | 1.975x486x525 | - |

***Vidros de proteção frontal para suportes neutros***

- Vidro especialmente concebido para proteger o convidado de um contacto não desejado.
- Vidro frontal reto temperado a incorporar nos suportes para vidros frontais de proteção.



IDFG-4

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | € |
|---|---|---|---|---|
| IDFG-2 | 19043312 | 675x395x6 | 2 | - |
| IDFG-3 | 19043314 | 1.000x395x6 | 3 | - |
| IDFG-4 | 19043315 | 1.325x395x6 | 4 | - |
| IDFG-5 | 19043316 | 1.650x395x6 | 5 | - |
| IDFG-6 | 19047848 | 1.975x395x6 | 6 | - |

# Vitrinas refrigeradas cúbicas

TYPE F

## Características gerais

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos refrigerados (por exemplo, frutas, sobremesas, iogurtes, aperitivos frios, apresentados em pratos/formas, etc.) e bebidas (garrafas, latas) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempos de serviço alargados, até operações de 24 horas.
- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Isolamento de poliuretano com injeção ecológica, permitindo a poupança de energia ao reduzir a perda de ar frio.
- Termostato eletrónico, com mostrador digital, para controlar e regular a temperatura na cuba ventilada no ponto definido pretendido e ligar a iluminação do mostrador.
- Sistema de descongelação automática que minimiza a carga de trabalho do compressor e poupa energia.
- Tira de luzes LED integrada na parte superior do expositor.
- 220-240V 1N~.

**VITRINAS REFRIGERADAS CÚBICAS COM CUBA VENTILADA**

- Cuba refrigerada ventilada com base ajustável em altura para expor panelas com alturas diferentes. Nível de expositor plano e área de drenagem ligeiramente dobrada.
- Sistema de refrigeração ventilada com ventiladores eletrónicos de elevado desempenho e evaporadores de grandes áreas.
- Estrutura robusta com sobreposição de 13 mm de espessura, uma vez que o elemento seja colocado na bancada, garantindo limpeza e estética.
- Bandeja de evaporação, com sistema de evaporação inteligente de água descongelada, como acessórios.
- Prateleiras de vidro temperado facilmente removíveis e de altura ajustável.
- Cortina têxtil: alimentos anteriormente refrigerados são mantidos frescos por uma duração limitada de 3-4 horas, quando o expositor está aberto no lado do cliente.
- Válvulas frontais: em plástico, para aceder aos alimentos em cada prateleira.
- Fechado: janela de vidro frontal temperado, fixada firmemente utilizando pinças de alumínio anodizado que permitem dobrar o vidro para limpeza.
- Painel de controlo com termostato digital, protegido pelo perímetro da estrutura, evitando impedimentos na sua utilização diária.
- Classe climática: 3M2 em modelos com cortina têxtil (CT) e 3M1 em modelos com Válvulas (CP) e fechados (CL).
- Temperaturas de funcionamento: +4 ºC/ +10 ºC.

DDRVC7-H-CT-3-4

DDRVC7-S-CL-3-4

DDRVC7-W-CP-3-4

DDRVC7-S-CL-2-4

**Lado do cliente: CORTINA TÊXTIL (CT)**

| | MODELO | CÓDIGO | GÁS | HZ | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | POTÊNCIA (W) | GRUPO FRIO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 NÍVEIS | LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H) | | | | | | | | | |
| | DDRVC7-H-CT-3-2 | 19106279 | R290 | 50 | 790x720x1488 | 765x690 | 2 | 665 | Incluido | - |
| | | 19108588 | | 60 | | | | | | - |
| | DDRVC7-H-CT-3-3 | 19106280 | R290 | 50 | 1115x720x1488 | 1090x690 | 3 | 970 | Incluido | - |
| | | 19108589 | R455a | 60 | | | | 1005 | | - |
| | DDRVC7-H-CT-3-4 | 19106281 | R290 | 50 | 1440x720x1488 | 1415x690 | 4 | 1200 | Incluido | - |
| | | 19108590 | R455a | 60 | | | | 1380 | | - |
| | LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S) | | | | | | | | | |
| | DDRVC7-S-CT-3-3 | 19106288 | R290 | 50 | 1115x720x1476 | 1090x690 | 3 | 665 | Incluido | - |
| | | 19108597 | R455a | 60 | | | | 1005 | | - |
| | DDRVC7-S-CT-3-4 | 19106289 | R290 | 50 | 1440x720x1476 | 1415x690 | 4 | 1200 | Incluido | - |
| | | 19108598 | R455a | 60 | | | | 1380 | | - |
| | LADO DE SERVIÇO: TIPO DE PAREDE (W) | | | | | | | | | |
| | DDRVC7-W-CT-3-2 | 19106296 | R290 | 50 | 790x720x1488 | 765x690 | 2 | 545 | Incluido | - |
| | | 19108605 | R290 | 60 | | | | | | - |
| | DDRVC7-W-CT-3-3 | 19106297 | R290 | 50 | 1115x720x1488 | 1090x690 | 3 | 810 | Incluido | - |
| | | 19108606 | R455a | 60 | | | | 1005 | | - |
| | DDRVC7-W-CT-3-4 | 19106298 | R290 | 50 | 1440x720x1488 | 1415x690 | 4 | 1000 | Incluido | - |
| | | 19108607 | R455a | 60 | | | | 1380 | | - |

Verificar versões remotas no final do capítulo.

**Lado do cliente: VÁLVULAS (CP)**

| | MODELO | CÓDIGO | GÁS | HZ | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | ALIMENTAÇÃO (W) | GRUPO FRIO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 NÍVEIS | LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H) | | | | | | | | | |
| | DDRVC7-H-CP-3-2 | 19106282 | R290 | 50/60 | 790x720x1488 | 765x690 | 2 | 665 | Incluido | - |
| | DDRVC7-H-CP-3-3 | 19106283 | R290 | 50 | 1115x720x1488 | 1090x690 | 3 | 970 | Incluido | - |
| | | 19108592 | R455a | 60 | | | | 1005 | | - |
| | DDRVC7-H-CP-3-4 | 19106284 | R290 | 50 | 1440x720x1488 | 1415x690 | 4 | 1200 | Incluido | - |
| | | 19108593 | R455a | 60 | | | | 1380 | | - |
| | LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S) | | | | | | | | | |
| | DDRVC7-S-CP-3-3 | 19106290 | R290 | 50 | 1115x720x1476 | 1090x690 | 3 | 665 | Incluido | - |
| | | 19108599 | R455a | 60 | | | | 1005 | | - |
| | DDRVC7-S-CP-3-4 | 19106291 | R290 | 50 | 1440x720x1476 | 1415x690 | 4 | 1200 | Incluido | - |
| | | 19108600 | R455a | 60 | | | | 1380 | | - |
| | DDRVC7-S-CP-3-5 | 19106292 | R290 | 50 | 1765x720x1476 | 1740x690 | 5 | 1250 | Incluido | - |
| | | 19108601 | R455a | 60 | | | | 1260 | | - |
| | LADO DE SERVIÇO: TIPO DE PAREDE (W) | | | | | | | | | |
| | DDRVC7-W-CP-3-2 | 19106299 | R290 | 50 | 790x720x1488 | 765x690 | 2 | 545 | Incluido | - |
| | | 19108608 | R290 | 60 | | | | | | - |
| | DDRVC7-W-CP-3-3 | 19106300 | R290 | 50 | 1115x720x1488 | 1090x690 | 3 | 810 | Incluido | - |
| | | 19108609 | R455a | 60 | | | | 1005 | | - |
| | DDRVC7-W-CP-3-4 | 19106301 | R290 | 50 | 1440x720x1488 | 1415x690 | 4 | 1000 | Incluido | - |
| | | 19108610 | R455a | 60 | | | | 1380 | | - |

**Lado do cliente: FECHADA (CL)**

| | MODELO | CÓDIGO | GÁS | HZ | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | ENERGIA (W) | GRUPO FRIO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 NÍVEIS | LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H) | | | | | | | | | |
| | DDRVC7-H-CL-3-2 | 19106285 | R290 | 50/60 | 790x720x1488 | 765x690 | 2 | 410 | Incluido | - |
| | DDRVC7-H-CL-3-3 | 19106286 | R290 | 50/60 | 1115x720x1488 | 1090x690 | 3 | 470 | Incluido | - |
| | DDRVC7-H-CL-3-4 | 19106287 | R290 | 50 | 1440x720x1488 | 1415x690 | 4 | 650 | Incluido | - |
| | | 19108596 | | 60 | | | | | | - |
| | LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S) | | | | | | | | | |
| | DDRVC7-S-CL-3-3 | 19106293 | R290 | 50/60 | 1115x720x1476 | 1090x690 | 3 | 470 | Incluido | - |
| | DDRVC7-S-CL-3-4 | 19106294 | R290 | 50 | 1440x720x1476 | 1415x690 | 4 | 650 | Incluido | - |
| | | 19108603 | | 60 | | | | | | - |
| | DDRVC7-S-CL-3-5 | 19106295 | R290 | 50 | 1765x720x1476 | 1740x690 | 5 | 725 | Incluido | - |
| | | 19108604 | | 60 | | | | | | - |
| 2 NÍVEIS | LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S) | | | | | | | | | - |
| | DDRVC7-S-CL-2-3 | 19106302 | R290 | 50/60 | 1115x720x1276 | 1090x690 | 3 | 390 | Incluido | - |
| | DDRVC7-S-CL-2-4 | 19106303 | R290 | 50/60 | 1440x720x1276 | 1415x690 | 4 | 550 | Incluido | - |
| | DDRVC7-S-CL-2-5 | 19106304 | R290 | 50 | 1765x720x1276 | 1740x690 | 5 | 675 | Incluido | - |
| | | 19108613 | | 60 | | | | | | - |

**VITRINAS REFRIGERADAS CÚBICAS INDEPENDENTES**

- Sistema de refrigeração ventilada com ventiladores eletrónicos de elevado desempenho e evaporadores de grandes áreas.
- Bandeja de evaporação, com sistema de evaporação inteligente de água descongelada, como acessórios padrão.
- Portas de correr no lado de serviço do expositor, para facilitar as operações de carga/substituição de produtos.
- Válvulas frontais de plástico para aceder aos alimentos em cada prateleira.
- Prateleiras em aço inoxidável, sem possibilidade de ajuste de altura.
- Modelos DDRVCO: base aberta, que pode ser instalada em qualquer placa/ cuba refrigerada estática através de encaixes fornecidos.
- Modelos DDRVCC: base plana isolada, a ser instalada como elemento independente em qualquer superfície plana.
- Classe climática: 3M1.
- Temperaturas de funcionamento: +2 ºC/ +10 ºC.

DDRVCO6-S-CP-4

DDRVCC6-S-CP-4

| BASE ABERTA | | | BASE PLANA ISOLADA | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MODELO | CÓDIGO | € | MODELO | CÓDIGO | € | GÁS | HZ | DIMENSÕES (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | ENERGIA (W) | GRUPO FRIO |
| DDRVCO6-S-CP-3 | 19106305 | - | DDRVCC6-S-CP-3 | 19106308 | - | R290 | 50 | 1106x600x1188 | 3 | 910 | Incluido |
| | 19108614 | - | | 19108617 | - | | 60 | | | 850 | |
| DDRVCO6-S-CP-4 | 19106306 | - | DDRVCC6-S-CP-4 | 19106309 | - | R290 | 50 | 1431x600x1188 | 4 | 1045 | Incluido |
| | 19108615 | - | | 19108618 | - | R455a | 60 | | | 1305 | |
| DDRVCO6-S-CP-5 | 19106307 | - | DDRVCC6-S-CP-5 | 19106413 | - | R290 | 50 | 1756x600x1188 | 5 | 1340 | Incluido |
| | 19108616 | - | | 19108619 | - | R455a | 60 | | | 1650 | |

Verificar versões remotas no final do capítulo.

# Vitrinas quentes cúbicas

TYPE F

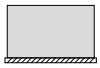
## Características gerais

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes apresentados em pratos ou panelas rasas GN 1/1 (por exemplo, aperitivos quentes, sandes, tortas, pizzas, etc.) mantendo o produto exposto em temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Estrutura fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Prateleira e placa de vidro cerâmico muito durável, de 4 mm de espessura.
- Sistema de aquecimento por aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da placa e prateleira de vidro cerâmico.
- Proteções de alimentos com iluminação e aquecimento, por lâmpadas de halogéneo protegidas, localizados sobre a placa de vidro cerâmico e prateleira (exceto com o lado do cliente fechado).
- Dois (2) ou três (3) termostatos eletrónicos, com mostrador digital, para controlar e regular a temperatura na placa de vidro cerâmico e na(s) prateleira(s) separadamente, no ponto definido pretendido.
- Portas de correr no lado de serviço do expositor, para facilitar as operações de carga/substituição de produtos.
- Lado de serviço fechado: janela de vidro frontal temperado, fixada firmemente utilizando pinças de alumínio anodizado que permitem dobrar o vidro para limpeza.
- Estrutura robusta com sobreposição de 13 mm de espessura, uma vez que o elemento seja colocado na bancada, garantindo limpeza e estética.
- Temperaturas de funcionamento: +30 ºC/ +100 ºC em modelos com o lado do cliente aberto e +30 ºC/+80 ºC em modelos com o lado do cliente fechado.

DDHVC7-S-3-4

DDHVC7-W-3-4

DDHVC7-S-CL-2-4

| | MODELO | TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ) | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE CORTE (mm) | CAPACIDADE GN 1/1 | LADO DO CLIENTE | ENERGIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 NÍVEIS | LADO DE SERVIÇO: PORTAS DE CORRER | | | | | | | | |
| | DDHVC7-S-3-3 | 220-240V 1N~ 50/60Hz | 19106311 | 1.115x720x952 | 1.090x690 | 3 | Abierta | 3.620 | - |
| | DDHVC7-S-3-4 | 380-415V 3N~ 50/60Hz | 19106312 | 1.440x720x952 | 1.415x690 | 4 | Abierta | 4.970 | - |
| | DDHVC7-S-3-5 | 380-415V 3N~ 50/60Hz | 19106313 | 1.765x720x952 | 1.740x690 | 5 | Abierta | 6.320 | - |
| | LADO DE SERVIÇO: DE PAREDE | | | | | | | | |
|  | DDHVC7-W-3-3 | 220-240V 1N~ 50/60Hz | 19106314 | 1.115x720x952 | 1.090x690 | 3 | Abierta | 3.620 | - |
| | DDHVC7-W-3-4 | 380-415V 3N~ 50/60Hz | 19106315 | 1.440x720x952 | 1.415x690 | 4 | Abierta | 4.970 | - |
| | DDHVC7-W-3-5 | 380-415V 3N~ 50/60Hz | 19106316 | 1.765x720x952 | 1.740x690 | 5 | Abierta | 6.320 | - |
| 2 NÍVEIS | LADO DE SERVIÇO: PORTAS DE CORRER | | | | | | | | |
| | DDHVC7-S-CL-2-3 | 220-240V 1N~ 50/60Hz | 19106317 | 1.115x720x742 | 1.090x690 | 3 | Cerrada | 1.965 | - |
| | DDHVC7-S-CL-2-4 | 220-240V 1N~ 50/60Hz | 19106318 | 1.440x720x742 | 1.415x690 | 4 | Cerrada | 2.710 | - |
| | DDHVC7-S-CL-2-5 | 220-240V 1N~ 50/60Hz | 19106319 | 1.765x720x742 | 1.740x690 | 5 | Cerrada | 3.465 | - |

# Reservas

TYPE F

## Características gerais

- Especialmente concebidas para o seu encaixa sob a bancada como reservas para a manutenção de produtos refrigerados ou quentes.
- Fabricadas em aço inoxidável, com uma estrutura sólida e robusta.
- Reservas refrigeradas:
  · Com portas articuladas ou gavetas, para albergar cubetas ou grelhas GN 2/1 ou GN 1/1.
  · Evaporador com tiro de ar forçado e vedante magnético extraível, para facilitar a sua limpeza e maximizar a higiene.
  · Sistema de evaporação automático da água de descongelamento como acessório.
  · Temperaturas de trabalho: +0 ºC/ +6 ºC.
- Reservas quentes:
  Com portas de correr e aquecimento interior por ar forçado.
  · Temperaturas de trabalho: +30 ºC/ +90 ºC.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.

DDRC4-21 DD

DDRC5-22 HH

TMH4-714 SE

| MODELO | GÁS REFRIGERANTE | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | CAPACIDADE GN | N.º DE PORTAS | N.º DE GAVETAS | ENERGIA (W) | CLASSE CLIMÁTICA | GRUPO FRIO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RESERVA FRIA | | | | | | | | | | |
| DDRC4-12 D | R290 | 19105783 | 1.370x766x450 | GN 2/1 | 1 | - | 150 | 4 | Incluido | - |
| DDRC4-22 DD | R290 | 19105784 | 1.763x766x450 | GN 2/1 | 2 | - | 210 | 4 | Incluido | - |
| DDRC5-12 D | R290 | 19105785 | 1.145x766x586 | GN 2/1 | 1 | - | 165 | 4 | Incluido | - |
| DDRC5-22 DD | R290 | 19105786 | 1.763x766x586 | GN 2/1 | 2 | - | 270 | 4 | Incluido | - |
| DDRC5-12 H | R290 | 19105787 | 1.145x766x586 | GN 2/1 | - | 2 | 165 | 4 | Incluido | - |
| DDRC5-22 HH | R290 | 19105788 | 1.763x766x586 | GN 2/1 | - | 4 | 270 | 4 | Incluido | - |
| DDRC4-21 DD | R290 | 19105795 | 1.370x676x450 | GN 1/1 | 2 | - | 155 | 4 | Incluido | - |
| DDRC4-31 DDD | R290 | 19105796 | 1.763x676x450 | GN 1/1 | 3 | - | 160 | 4 | Incluido | - |
| DDRC5-21 DD | R290 | 19105797 | 1.370x676x586 | GN 1/1 | 2 | - | 165 | 4 | Incluido | - |
| DDRC5-31 DDD | R290 | 19105798 | 1.763x676x586 | GN 1/1 | 3 | - | 275 | 4 | Incluido | - |
| DDRC5-21 HH | R290 | 19105799 | 1.370x676x586 | GN 1/1 | - | 4 | 165 | 4 | Incluido | - |
| DDRC5-31 HHH | R290 | 19105800 | 1.763x676x586 | GN 1/1 | - | 6 | 275 | 4 | Incluido | - |

Verificar versões remotas no final do capítulo.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | ENERGIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|
| RESERVA QUENTE | | | | |
| TMH4-712 SE | 19105725 | 1.196x685x450 | 1.450 | - |
| TMH4-714 SE | 19105726 | 1.395x685x450 | 1450 | - |
| TMH4-716 SE | 19105727 | 1.596x685x450 | 1.450 | - |
| TMH4-718 SE | 19105728 | 1.796x685x450 | 2.470 | - |
| TMH4-720 SE | 19105729 | 1.996x685x450 | 2.470 | - |
| TMH6-712 SE | 19105730 | 1.196x685x610 | 1.450 | - |
| TMH6-714 SE | 19105731 | 1.396x685x610 | 1.450 | - |
| TMH6-716 SE | 19105732 | 1.596x685x610 | 2.470 | - |
| TMH6-718 SE | 19105733 | 1.796x685x610 | 2.470 | - |
| TMH6-720 SE | 19105734 | 1.996x685x610 | 2.870 | - |
| ACESSÓRIOS COMUNS | | | | |
| KPSR | 19056083 | Conjunto de 4 pés (altura 150mm) | | - |

# Distribuidores

## Características gerais

TYPE F

- Especialmente concebido para armazenar e servir pratos neutros e quentes e cestos de lavagem de talheres.
- Feito de aço inoxidável.
- Sistema especial com molas de aço, mantendo as placas a um nível constante para um serviço fácil.
- Fácil de colocar e remover.

IDPN-28

IDPC-28 + ITDP-28

IDCN-55

| | MODELO | HZ | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIÂMETRO ENCAIXE (mm) | Ø DE PRATOS (mm) | CAPACIDADE DE PRATOS | CARGA MÁXIMA (KG) | ENERGIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DISPENSADOR DE PRATOS NEUTROS | | | | | | | | | | |
| | IDPN-28 | - | 19046408 | 391x730 | Ø375 | de 180 a 280 | 40/45 | 45 | - | - |
| | IDPN-34 | - | 19043371 | 451x730 | Ø434 | de 240 a 340 | 40/45 | 45 | - | - |
| DISPENSADOR DE PRATOS QUENTES | | | | | | | | | | |
| | IDPC-28 | 50/60 | 19043372 | 420x730 | Ø407 | de 180 a 280 | 40/45 | 45 | 480 | - |
| | IDPC-34 | 50/60 | 19043373 | 480x730 | Ø466 | de 240 a 340 | 40/45 | 45 | 480 | - |

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DISPENSADOR | Ø DE PRATOS (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| TAMPA PARA DISPENSADOR DE PRATOS | | | | | | |
| | ITDP-28 | 19043374 | Ø400x60 | IDPC-28 - IDPN-28 | de 180 a 280 | - |
| | ITDP-34 | 19043375 | Ø400x60 | IDPC-34 - IDPN-34 | de 240 a 340 | - |

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DE ENCAIXE (mm) | CESTOS (mm) | CAPACIDADE DE CESTOS (ALTURA 110 mm) | CARGA MÁXIMA (KG) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DISPENSADOR DE CESTOS | | | | | | | | |
| | IDCN-55 | 19043376 | 600x640x710 | 535x610 | 500 x 500 | 5/6 | 120 | - |

# Acessórios

DDAES

EV-KIT-450

OF-PAN


PAL-DROPIN

IPCTI/C

| | MODELO | HZ | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DESCRIÇÃO | ENERGIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ÁGUA DESCONGELADA DO KIT DE EVAPORAÇÃO | | | | | | | |
| | DDAES | 50/60 | 19105737 | 274x74x74 | Refrigeração estática e reservas frias | 100 | - |
| | EV-KIT-450 | 50/60 | 19046595 | 400x170x65 | Cubas ventiladas, vitrinas fechadas (CL) e 2-3 vitrinas GN 1/1 com cortinas têxteis (CT) ou válvulas (CP) | 450 | - |
| | EV-KIT-900 | 50/60 | 19046596 | 400x170x65 | 4-5 vitrinas GN 1/1 com cortinas têxteis (CT) ou válvulas (CP) | 900 | - |
| ÁGUA DESCONGELADA DE EXTRAVASAMENTO DE PANELA | | | | | | | |
| | OF-PAN | | 19046598 | GN 1/1 (65 mm de alto) | Todos os elementos refrigerados drop-in | | - |
| FERRAMENTA PARA LEVANTAR DROP-IN | | | | | | | |
|  | PAL-DROPIN | | 19046641 | - | Todos os elementos refrigerados drop-in | | - |
| KIT DE TERMÓMETRO DIGITAL | | | | | | | |
| | IPCIC | 50/60 | 19053060 | 132x84x70 | Interruptor | 1 | - |
| | DDATC | 50/60 | 19105738 | 132x84x70 | Termómetro frio | 1 | - |
| | DDATCS | 50/60 | 19105739 | 132x84x70 | Termómetro frio + interruptor | 1 | - |
| | DDATH | 50/60 | 19105740 | 132x84x70 | Termómetro quente | 1 | - |
| | DDATHS | 50/60 | 19105741 | 132x84x70 | Termómetro quente + interruptor | 1 | - |

# Códigos remotos

## Placas e cubas estáticas

| MODELO | CÓDIGO | HZ | CAPACIDADE GN 1/1 | € |
|---|---|---|---|---|
| PLACA DE 1 NÍVEL | | | | |
| DDCSP6-2-R | 19105752 | 50/60 | 2 | - |
| DDCSP6-3-R | 19105753 | 50/60 | 3 | - |
| DDCSP6-4-R | 19105754 | 50/60 | 4 | - |
| DDCSP6-5-R | 19105755 | 50/60 | 5 | - |
| DDCSP6-6-R | 19105756 | 50/60 | 6 | - |
| PLACA 2 NÍVEIS | | | | |
| DDCS2P6-3-R | 19105971 | 50/60 | 3 | - |
| DDCS2P6-4-R | 19105761 | 50/60 | 4 | - |
| DDCS2P6-5-R | 19105762 | 50/60 | 5 | - |
| CUBA ESTÁTICA DE 80 mm | | | | |
| DDCSB6-80-3-R | 19105766 | 50/60 | 3 | - |
| DDCSB6-80-4-R | 19105767 | 50/60 | 4 | - |
| DDCSB6-80-5-R | 19105768 | 50/60 | 5 | - |
| CUBA ESTÁTICA DE 160 mm | | | | |
| DDCSB6-160-2-R | 19105774 | 50/60 | 2 | - |
| DDCSB6-160-3-R | 19105775 | 50/60 | 3 | - |
| DDCSB6-160-4-R | 19105776 | 50/60 | 4 | - |
| DDCSB6-160-5-R | 19105777 | 50/60 | 5 | - |
| DDCSB6-160-6-R | 19105778 | 50/60 | 6 | - |
| CUBA DE EXPOSIÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS | | | | |
| DDCE6-80-1-R | 19105781 | 50/60 | 1 | - |
| DDCE6-80-2-R | 19105782 | 50/60 | 2 | - |

## Placa sob a bancada

| MODELO | CÓDIGO | HZ | CAPACIDADE GN 1/1 | € |
|---|---|---|---|---|
| FPBCF-2-R | 19092133 | 50/60 | 2 | - |
| FPBCF-3-R | 19092134 | 50/60 | 3 | - |
| FPBCF-4-R | 19092135 | 50/60 | 4 | - |
| FPBCF-5-R | 19092136 | 50/60 | 5 | - |
| FPBCF-6-R | 19092137 | 50/60 | 6 | - |

## Cuba ventilada

| MODELO | CÓDIGO | HZ | CAPACIDADE GN 1/1 | € |
|---|---|---|---|---|
| FCRV7-2-R | 19091739 | 50/60 | 2 | - |
| FCRV7-3-R | 19091740 | 50/60 | 3 | - |
| FCRV7-4-R | 19091741 | 50/60 | 4 | - |
| FCRV7-5-R | 19091742 | 50/60 | 5 | - |
| FCRV7-6-R | 19091743 | 50/60 | 6 | - |

## Cuba para produtos congelados

| MODELO | CÓDIGO | HZ | CAPACIDADE 360X165 | € |
|---|---|---|---|---|
| DDCF6-4-R | 19106274 | 50/60 | 4 | - |

## Elementos frio-quente mistos

| MODELO | CÓDIGO | HZ | CAPACIDADE GN 1/1 | € |
|---|---|---|---|---|
| PLACA DE VIDRO CERÂMICO BRANCO MISTO | | | | |
| FPRV6-2-W-R | 19092276 | 50/60 | 2 | - |
| FPRV6-3-W-R | 19092277 | 50/60 | 3 | - |
| PLACA DE AÇO INOXIDÁVEL MISTA | | | | |
| FPRSS6-2-R | 19092280 | 50/60 | 2 | - |
| FPRSS6-3-R | 19092281 | 50/60 | 3 | - |

# Opções

| | DESCRIÇÃO | ABREVIAÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| | Plugue tipo G | CI | - |

TYPE F

## Vitrinas refrigeradas cúbicas com cuba ventilada

**Lado do cliente: CORTINA TÊXTIL (CT)**

| | MODELO | CÓDIGO | HZ | CAPACIDADE GN 1/1 | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H) | | | | |
| | DDRVC7-H-CT-3-2-R | 19107534 | 50/60 | 2 | - |
| | DDRVC7-H-CT-3-3-R | 19107535 | 50/60 | 3 | - |
| | DDRVC7-H-CT-3-4-R | 19107536 | 50/60 | 4 | - |
| | LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S) | | | | |
| 3 NÍVEIS | DDRVC7-S-CT-3-3-R | 19107537 | 50/60 | 3 | - |
| | DDRVC7-S-CT-3-4-R | 19107538 | 50/60 | 4 | - |
| | LADO DE SERVIÇO: TIPO DE PAREDE (W) | | | | |
| | DDRVC7-W-CT-3-2-R | 19107539 | 50/60 | 2 | - |
| | DDRVC7-W-CT-3-3-R | 19107541 | 50/60 | 3 | - |
| | DDRVC7-W-CT-3-4-R | 19107542 | 50/60 | 4 | - |

**Lado do cliente: VÁLVULAS (CP)**

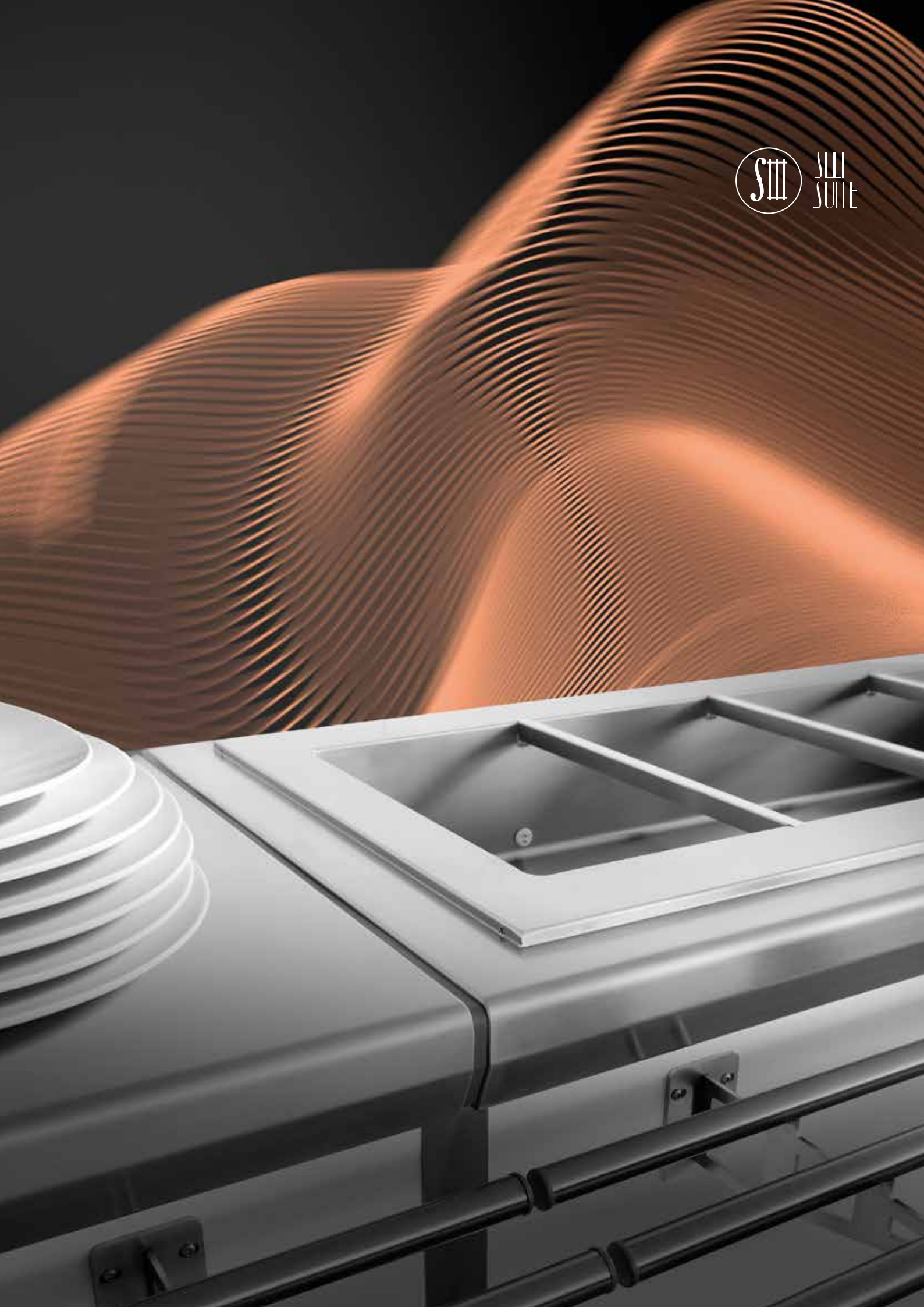
| | MODELO | CÓDIGO | HZ | CAPACIDADE GN 1/1 | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H) | | | | |
| | DDRVC7-H-CP-3-2-R | 19107543 | 50/60 | 2 | - |
| | DDRVC7-H-CP-3-3-R | 19107544 | 50/60 | 3 | - |
| | DDRVC7-H-CP-3-4-R | 19107545 | 50/60 | 4 | - |
| | LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S) | | | | |
| 3 NÍVEIS | DDRVC7-S-CP-3-3-R | 19107546 | 50/60 | 3 | - |
| | DDRVC7-S-CP-3-4-R | 19107547 | 50/60 | 4 | - |
| | DDRVC7-S-CP-3-5-R | 19107548 | 50/60 | 5 | - |
| | LADO DE SERVIÇO: TIPO DE PAREDE (W) | | | | |
| | DDRVC7-W-CP-3-2-R | 19107549 | 50/60 | 2 | - |
| | DDRVC7-W-CP-3-3-R | 19107550 | 50/60 | 3 | - |
| | DDRVC7-W-CP-3-4-R | 19107551 | 50/60 | 4 | - |

**LADO DO CLIENTE: FECHADA (CL)**

| | MODELO | CÓDIGO | HZ | CAPACIDADE GN 1/1 | € |
|---|---|---|---|---|---|
| | LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H) | | | | |
| | DDRVC7-H-CL-3-2-R | 19107552 | 50/60 | 2 | - |
| | DDRVC7-H-CL-3-3-R | 19107553 | 50/60 | 3 | - |
| | DDRVC7-H-CL-3-4-R | 19107554 | 50/60 | 4 | - |
| 3 NÍVEIS | LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S) | | | | |
| | DDRVC7-S-CL-3-3-R | 19107555 | 50/60 | 3 | - |
| | DDRVC7-S-CL-3-4-R | 19107556 | 50/60 | 4 | - |
| | DDRVC7-S-CL-3-5-R | 19107557 | 50/60 | 5 | - |
| | LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S) | | | | |
| 2 NÍVEIS | DDRVC7-S-CL-2-3-R | 19107558 | 50/60 | 3 | - |
| | DDRVC7-S-CL-2-4-R | 19107559 | 50/60 | 4 | - |
| | DDRVC7-S-CL-2-5-R | 19107560 | 50/60 | 5 | - |

## Reserva fria

| MODELO | CÓDIGO | HZ | CAPACIDADE GN | N.º DE PORTAS | N.º DE GAVETAS | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| DDRC4-12 D-R | 19105789 | 50/60 | GN 2/1 | 1 | | - |
| DDRC4-22 DD-R | 19105790 | 50/60 | GN 2/1 | 2 | | - |
| DDRC5-12 D-R | 19105791 | 50/60 | GN 2/1 | 1 | | - |
| DDRC5-22 DD-R | 19105792 | 50/60 | GN 2/1 | 2 | | - |
| DDRC5-12 H-R | 19105793 | 50/60 | GN 2/1 | | 2 | - |
| DDRC5-22 HH-R | 19105794 | 50/60 | GN 2/1 | | 4 | - |
| DDRC4-21 DD-R | 19105801 | 50/60 | GN 1/1 | 2 | | - |
| DDRC4-31 DDD-R | 19105802 | 50/60 | GN 1/1 | 3 | | - |
| DDRC5-21 DD-R | 19105803 | 50/60 | GN 1/1 | 2 | | - |
| DDRC5-31 DDD-R | 19105804 | 50/60 | GN 1/1 | 3 | | - |
| DDRC5-21 HH-R | 19105805 | 50/60 | GN 1/1 | | 4 | - |
| DDRC5-31 HHH-R | 19105806 | 50/60 | GN 1/1 | | 6 | - |


SELF
SUITE

# Self Service

Self Suite ..... 403
— Dispensadores ..... 405
— Elementos neutro ..... 407
— Móveis refrigerados ..... 409
— Móveis quentes ..... 411
— Vitrina ventilada refrigerada cúbica de 3 níveis ..... 413
— Vitrinas quentes ..... 415
Pantallas con estante y cristal protector vertical ..... 415
Visores e vidros ..... 415
Acessórios ..... 416
Opções de configuração ..... 418

# Dispensadores

## Características gerais

- Dispensadores especialmente concebidos para armazenar e distribuir bandejas de serviço automático, talheres, pão e/ou copos
- Fabricados em aço inoxidável, com uma estrutura sólida e robusta.
- Dispensadores sobre base.
- Bancada a 400 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Painéis de fibra de densidade média (MDF) hidrófugos.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.

SS-77

D-R-313

D-R-613/2

DV-R-62

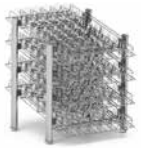
DVCP-R-6

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DESCRIÇÃO | CAPACIDADE DE BANDEJAS | CAPACIDADE DE TALHERES | CAPACIDADE DE PÃEZINHOS | CAPACIDADE DE COPOS (Ø80 mm // Ø75 mm) | SUPORTE | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BASE DISPENSADORA DE BANDEJAS | | | | | | | | | | |
|  | SS-77 | 18001483 | 798x780x400 | 2 Colunas | 160 | - | - | - | - | - |
| | SS-147 | 18001484 | 1.450x780x400 | 4 Colunas | 320 | - | - | - | - | - |
| DISPENSADOR DE BANDEJAS E TALHERES SOBRE BASE | | | | | | | | | | |
| | D-R-313 | 18003180 | 798x780x1.514 | 3 GN 1/3 -150 mm | 160 | 150 | - | - | Retangular | - |
| | D-R-613 | 18003190 | 1.450x780x1.514 | 6 GN 1/3 -150 mm | 320 | 300 | - | - | Retangular | - |
| DISPENSADOR DE BANDEJAS, TALHERES E PÃO SOBRE BASE | | | | | | | | | | |
| | D-R-313/2 | 18003191 | 798x780x1.514 | 3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1- 200 mm | 160 | 150 | 120 | - | Retangular | - |
| | D-R-613/2 | 18003192 | 1.450x780x1.514 | 6 GN 1/3 - 150 mm + 2 GN 2/1- 200 mm | 320 | 300 | 240 | - | Retangular | - |
| DISPENSADOR DE COPOS SOBRE BASE | | | | | | | | | | |
| | DV-R-6 | 18003193 | 798x780x1.569 | 6 níveis de copos | - | - | - | 324/360 | Retangular | - |
| | DV-R-62 | 18003196 | 1.450x780x1.569 | 2x6 níveis de copos | - | - | - | 648/720 | Retangular | - |
| DISPENSADOR DE BANDEJAS, TALHERES, PÃO E VASOS SOBRE BASE | | | | | | | | | | |
| | DVCP-R-6 | 18003199 | 1.450x780x1.569 | 3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm + 6 níveis de copos | 160 | 150 | 120 | 324/360 | Retangular | - |

DC-R-2

DP-R-1

DCP-R



DV-R-4 SB

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DESCRIÇÃO | CAPACIDADE TALHERES | CAPACIDADE DE PÃEZINHOS | CAPACIDADE DE COPOS (Ø80 mm // Ø75 mm) | SUPORTE | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DISPENSADOR DE TALHERES SOBRE ELEMENTO NEUTRO | | | | | | | | | |
| | DC-R-1 | 19071811 | 696x345x536 | 3 GN 1/3 - 150 mm | 150 | - | - | Retangular | - |
| | DC-R-2 | 19071812 | 696x345x658 | 6 GN 1/3 - 150 mm | 300 | - | - | Retangular | - |
| DISPENSADOR DE PÃO SOBRE ELEMENTO NEUTRO | | | | | | | | | |
| | DP-R-1 | 19071813 | 696x667x600 | 1 GN 2/1 - 200 mm | - | 120 | - | Retangular | - |
| | DP-R-2 | 19071814 | 696x667x725 | 2 GN 2/1 - 200 mm | - | 240 | - | Retangular | - |
| DISPENSADOR DE TALHERES E PÃO SOBRE ELEMENTO NEUTRO | | | | | | | | | |
| | DCP-R | 19071815 | 696x667x658 | 3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm | 150 | 120 | - | Retangular | - |
| DISPENSADOR DE COPOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO | | | | | | | | | |
| | DV-R-4 SB | 19071816 | 696x745x829 | 4 níveis de copos | - | - | 216/240 | Retangular | - |

# Elementos neutros

## Características gerais

- Fabricados em aço inoxidável, com uma estrutura sólida e robusta.
- Bancada a 900 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Corre-bandejas a 800 mm de altura, composto por três (3) tubos de aço inoxidável de secção redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicone entre as bancadas dos móveis para assegurar uma união precisa e estanque.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada com painel laminado.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.
- Plintos, decoração de fim de linha ou quaisquer outros acessórios devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.

SM-4

SA-I-45

SA-E-90

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DESCRIÇÃO | CAPACIDADE GN 1/1 | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MÓVEL NEUTRO | | | | | | |
| | SM-450 | 18001494 | 450x850x900 | Fechado sem reserva neutra | - | - |
| | SM-2 | 18001495 | 950x850x900 | Vão / Reserva neutra | 2 | - |
| | SM-3 | 18001496 | 1.375x850x900 | Vão / Reserva neutra | 3 | - |
| | SM-4 | 18001497 | 1.600x850x900 | Vão / Reserva neutra | 4 | - |
| | SM-5 | 18001498 | 1.985x850x900 | Vão / Reserva neutra | 5 | - |
| | SM-6 | 18001499 | 2.335x850x900 | Vão / Reserva neutra | 6 | - |
| | SM-3-P | 18001500 | 1.375x850x900 | Reserva neutra com 2 portas de correr e 1 estante opcional | 3 | - |
| | SM-4-P | 18001501 | 1.600x850x900 | Reserva neutra com 2 portas de correr e 1 estante opcional | 4 | - |
| | SM-5-P | 18001502 | 1.985x850x900 | Reserva neutra com 2 portas de correr e 1 estante opcional | 5 | - |
| | SM-6-P | 18001503 | 2.335x850x900 | Reserva neutra com 2 portas de correr e 1 estante opcional | 6 | - |
| MÓVEL DE CANTO | | | | | | |
| | SA-I-90 | 18001504 | 1.141x1.141x900 | Ângulo interno de 90°. Vão / Reserva neutra | - | - |
| | SA-I-45 | 18001505 | 850x850x900 | Ângulo interno de 45°. Vão / Reserva neutra | - | - |
| | SA-E-90 | 18001506 | 935x935x900 | Ângulo externo de 90°. Sem reserva neutra | - | - |
| | SA-E-45 | 18001507 | 850x850x900 | Ângulo externo de 45°. Sem reserva neutra | - | - |

SMC-12-D

SMC-8-F

DAC-95

DPAN-95

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|---|---|
| MÓVEL DE CAIXA REGISTADORA | | | | | |
| | SMC-12-D | 18001514 | 1.375x850x900 | Móvel de caixa registadora com braço do lado direito | - |
| | SMC-12-I | 18001516 | 1.375x850x900 | Móvel de caixa registadora com braço do lado esquerdo | - |
| | SMC-6-D | 18001519 | 605x850x900 | Móvel de caixa registadora sem braços (caixa do lado direito) | - |
| | SMC-6-I | 18001520 | 605x850x900 | Móvel de caixa registadora sem braços (caixa do lado esquerdo) | - |
| | SMC-8-F | 18001521 | 800x850x900 | Móvel de caixa registadora sem braços (frente voltada para o público) | - |

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|---|---|
| ELEMENTO DE FACHADA | | | | | |
| | F-5 | 18001720 | 550x215x900 | Elemento de fachada = 550 mm | - |

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DESCRIÇÃO | CAPACIDADE DE PRATOS (Ø280 mm) | CAPACIDADE DE COPOS (Ø80//Ø75 mm) | CARGA MÁX (KG) | POTÊNCIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DISPENSADOR DE PRATOS A NÍVEL CONSTANTE | | | | | | | | | |
| | DAN-95 | 18001508 | 950x850x900 | 2 colunas de pratos - neutros | 80-90 | - | 45 por coluna | - | - |
| | DAC-95 | 18001509 | 950x850x900 | 2 colunas de pratos - quentes | 80-90 | - | 45 por coluna | 960 | - |
| DISPENSADOR DE CESTOS DE LOUÇA A NÍVEL CONSTANTE | | | | | | | | | |
| | DPAN-95 | 18001510 | 950x850x900 | 5/6 cestos de copos | - | 200 // 265 | 120 | - | - |

# Móveis refrigerados

## Características gerais

- Móveis refrigerados especialmente concebidos para manter, expor e distribuir alimentos frios durante o serviço.
- Armação do móvel fabricado em aço inoxidável com uma estrutura sólida e robusta.
- Bancada a 900 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Corre-bandejas a 800 mm de altura, composto por três (3) tubos de aço inoxidável de secção redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicone entre as bancadas dos móveis para assegurar uma união precisa e estanque.
- Painéis de fibra de densidade média (MDF) hidrófugos.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.
- Sistema de refrigeração do móvel frio estática através de serpentina de cobre expandido localizada na base da cuba.
- Sistema de refrigeração do móvel frio ventilado com caudal de ar frio constante, gerado por ventiladores no módulo de evaporação.
- Isolamento de poliuretano injetado ecológico, livre de CFC, com uma densidade de 40 Kg/m³.
- Termostato eletrónico, com visor digital.
- Componentes eletrónicos acessíveis num único ponto de fácil acesso.
- Caixa de registo contendo todas as ligações elétricas. Proporciona um acesso centralizado a todos os elementos técnicos alimentados eletricamente.
- Plintos ou quaisquer outros acessórios devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.

DSCSP-CR-4

| | MODELO | GÁS | HZ | CÓDIGO | DIMENSÕES (MM) | PROFUNDIDADE DA CUBA (MM) | CAPACIDADE GN 1/1 | RESERVA | POTÊNCIA (W) | CLASSE CLIMÁTICA | GRUPO DE FRIO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ELEMENTO DE PLACA REFRIGERADA ESTÁTICA | | | | | | | | | | | | |
| | DSCSP-SR-3 | R290 | 50/60 | 18007711 | 1.375x850x900 | 0 | 3 | Vão / Reserva neutra | 215 | 4 | Incluído | - |
| | DSCSP-SR-4 | R290 | 50/60 | 18007712 | 1.600x850x900 | 0 | 4 | Vão / Reserva neutra | 225 | 4 | Incluído | - |
| | DSCSP-SR-5 | R290 | 50/60 | 18007713 | 1.985x850x900 | 0 | 5 | Vão / Reserva neutra | 305 | 4 | Incluído | - |
| | DSCSP-SR-6 | R290 | 50/60 | 18007714 | 2.335x850x900 | 0 | 6 | Vão / Reserva neutra | 330 | 4 | Incluído | - |
| | DSCSP-CR-3 | R290 | 50/60 | 18007715 | 1.375x850x900 | 0 | 3 | Reserva refrigerada 1 GN2/1 | 380 | 4 | Incluído | - |
| | DSCSP-CR-4 | R290 | 50/60 | 18007716 | 1.600x850x900 | 0 | 4 | Reserva refrigerada 1 GN2/1 | 390 | 4 | Incluído | - |
| | DSCSP-CR-5 | R290 | 50/60 | 18007717 | 1.985x850x900 | 0 | 5 | Reserva refrigerada 2 GN2/1 | 575 | 4 | Incluído | - |
| | DSCSP-CR-6 | R290 | 50/60 | 18007718 | 2.335x850x900 | 0 | 6 | Reserva refrigerada 2 GN2/1 | 600 | 4 | Incluído | - |

FSCV-SR-4

FSCR-4 + SP-70

FSCV-4 + SP-70

| | MODELO | GÁS | HZ | CÓDIGO | DIMENSÕES (MM) | PROFUNDIDADE DA CUBA (MM) | CAPACIDADE GN 1/1 | RESERVA | POTÊNCIA (W) | CLASSE CLIMÁTICA | GRUPO DE FRIO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MÓVEL COM CUBA REFRIGERADA VENTILADA | | | | | | | | | | | | |
| | FSCV-SR-3 | R290 | 50/60 | 18004636 | 1.375x850x900 | 35- 82-120 | 3 | Vão / Reserva neutra | 375 | 4 | Incluído | - |
| | FSCV-SR-4 | R290 | 50/60 | 18004637 | 1.600x850x900 | 35- 82-120 | 4 | Vão / Reserva neutra | 380 | 4 | Incluído | - |
| | FSCV-SR-5 | R290 | 50 | 18004638 | 1.985x850x900 | 35- 82-120 | 5 | Vão / Reserva neutra | 485 | 4 | Incluído | - |
| | FSCV-SR-6 | R290 | 50 | 18004639 | 2.335x850x900 | 35- 82-120 | 6 | Vão / Reserva neutra | 510 | 4 | Incluído | - |
| | FSCV-CR-3 | R290 | 50/60 | 18004640 | 1.375x850x900 | 35- 82-120 | 3 | Reserva refrigerada 1 GN2/1 | 525 | 4 | Incluído | - |
| | FSCV-CR-4 | R290 | 50/60 | 18004641 | 1.600x850x900 | 35- 82-120 | 4 | Reserva refrigerada 1 GN2/1 | 530 | 4 | Incluído | - |
| | FSCV-CR-5 | R290 | 50 | 18004642 | 1.985x850x900 | 35- 82-120 | 5 | Reserva refrigerada 2 GN2/1 | 695 | 4 | Incluído | - |
| | FSCV-CR-6 | R290 | 50 | 18004643 | 2335x850x900 | 35- 82-120 | 6 | Reserva refrigerada 2 GN2/1 | 720 | 4 | Incluído | - |
| MÓVEL DE ILHA COM CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA | | | | | | | | | | | | |
| | FSCR-3 | R290 | 50/60 | 18004684 | 1.265x875x900 | 80 | 3 | - | 215 | 4 | Incluído | - |
| | FSCR-4 | R290 | 50/60 | 18004685 | 1.590x875x900 | 80 | 4 | - | 225 | 4 | Incluído | - |
| | FSCR-5 | R290 | 50/60 | 18004686 | 1.975x875x900 | 80 | 5 | - | 305 | 4 | Incluído | - |
| | FSCR-6 | R290 | 50/60 | 18004687 | 2.325x875x900 | 80 | 6 | - | 330 | 4 | Incluído | - |
| MÓVEL DE ILHA COM CUBA REFRIGERADA VENTILADA | | | | | | | | | | | | |
| | FSCV-3 | R290 | 50/60 | 18004688 | 1.265x875x900 | 35- 82-120 | 3 | - | 375 | 4 | Incluído | - |
| | FSCV-4 | R290 | 50/60 | 18004689 | 1.590x875x900 | 35- 82-120 | 4 | - | 380 | 4 | Incluído | - |
| | FSCV-5 | R290 | 50 | 18004690 | 1.975x875x900 | 35- 82-120 | 5 | - | 485 | 4 | Incluído | - |
| | FSCV-6 | R290 | 50 | 18004691 | 2.325x875x900 | 35- 82-120 | 6 | - | 510 | 4 | Incluído | - |

# Móveis quentes

## Características gerais

- Móveis quentes especialmente concebidos para manter, expor e servir alimentos quentes durante o serviço.
- Armação do móvel fabricado em aço inoxidável com uma estrutura sólida e robusta.
- Bancada a 900 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Corre-bandejas a 800 mm de altura, composto por três (3) tubos de aço inoxidável de secção redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicone entre as bancadas dos móveis para assegurar uma união precisa e estanque.
- Painéis de fibra de densidade média (MDF) hidrófugos.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.
- Sistema de aquecimento dos móveis com bancada em aço e placa vitrocerâmica, através de resistências de silicone aderidas na parte inferior da bancada e na placa.
- Sistema de calor do móvel com banho-maria de água, através de resistências de silicone aderidas à parte inferior da cuba.
- Sistema de calor do móvel de banho-maria seco através de resistências com ventiladores que criam um circuito de ar quente dentro da cuba.
- Termostato eletrónico, com visor digital.
- Componentes eletrónicos acessíveis num único ponto de fácil acesso.
- Caixa de registo contendo todas as ligações elétricas. Proporciona um acesso centralizado a todos os elementos técnicos alimentados eletricamente.
- Plintos ou quaisquer outros acessórios devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.

SV-SR-4

| | MODELO | TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ) | CÓDIGO | DIMENSÕES (MM) | CAPACIDADE GN 1/1 | RESERVA | POTÊNCIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MÓVEL QUENTE COM PLACA DE VITROCERÂMICA | | | | | | | | |
| | SV-SR-2 | 230V 1N 50/60 | 18001658 | 950x850x900 | 2 | Vão / Reserva neutra | 905 | - |
| | SV-SR-3 | 230V 1N 50/60 | 18001610 | 1.375x850x900 | 3 | Vão / Reserva neutra | 1.355 | - |
| | SV-SR-4 | 230V 1N 50/60 | 18001611 | 1.600x850x900 | 4 | Vão / Reserva neutra | 1.805 | - |
| | SV-SR-5 | 230V 1N 50/60 | 18001612 | 1.985x850x900 | 5 | Vão / Reserva neutra | 2.255 | - |
| | SV-SR-6 | 230V 1N 50/60 | 18001613 | 2.335x850x900 | 6 | Vão / Reserva neutra | 2.710 | - |
| | SV-CR-3 | 230V 1N 50/60 | 18001614 | 1.375x850x900 | 3 | Reserva quente | 2.805 | - |
| | SV-CR-4 | 230V 1N 50/60 | 18001615 | 1.600x850x900 | 4 | Reserva quente | 3.255 | - |
| | SV-CR-5 | 400V 3N 50/60 | 18001616 | 1.985x850x900 | 5 | Reserva quente | 4.275 | - |
| | SV-CR-6 | 400V 3N 50/60 | 18001617 | 2.335x850x900 | 6 | Reserva quente | 5.710 | - |

SBM-SR-4

DSHV-SR-4

SV-4 + SP-70

| | MODELO | TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ) | CÓDIGO | DIMENSÕES (MM) | PROFUNDIDADE DA CUBA (MM) | CAPACIDADE GN 1/1 | RESERVA | POTÊNCIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MÓVEL QUENTE COM BANHO-MARIA DE ÁGUA | | | | | | | | | |
| | SBM-SR-2 | 230V 1N 50/60 | 18001618 | 950x850x900 | 190 | 2 | Vão / Reserva neutra | 1.510 | - |
| | SBM-SR-3 | 230V 1N 50/60 | 18001619 | 1.375x850x900 | 190 | 3 | Vão / Reserva neutra | 2.005 | - |
| | SBM-SR-4 | 230V 1N 50/60 | 18001620 | 1.600x850x900 | 190 | 4 | Vão / Reserva neutra | 2.510 | - |
| | SBM-SR-5 | 230V 1N 50/60 | 18001621 | 1.985x850x900 | 190 | 5 | Vão / Reserva neutra | 3.030 | - |
| | SBM-SR-6 | 230V 1N 50/60 | 18001622 | 2.335x850x900 | 190 | 6 | Vão / Reserva neutra | 3.555 | - |
| | SBM-CR-3 | 230V 1N 50/60 | 18001623 | 1.375x850x900 | 190 | 3 | Reserva quente | 2.905 | - |
| | SBM-CR-4 | 230V 1N 50/60 | 18001624 | 1.600x850x900 | 190 | 4 | Reserva quente | 3.360 | - |
| | SBM-CR-5 | 400V 3N 50/60 | 18001625 | 1.985x850x900 | 190 | 5 | Reserva quente | 4.480 | - |
| | SBM-CR-6 | 400V 3N 50/60 | 18001626 | 2.335x850x900 | 190 | 6 | Reserva quente | 5.245 | - |
| MÓVEL QUENTE COM BANHO-MARIA DE CALOR SECO | | | | | | | | | |
| | DSHV-SR-3 | 230V 1N 50/60 | 18007737 | 1.375x850x900 | 234 | 3 | Vão / Reserva neutra | 1.550 | - |
| | DSHV-SR-4 | 230V 1N 50/60 | 18007738 | 1.600x850x900 | 234 | 4 | Vão / Reserva neutra | 2.050 | - |
| | DSHV-SR-5 | 230V 1N 50/60 | 18007739 | 1.985x850x900 | 234 | 5 | Vão / Reserva neutra | 3.080 | - |
| | DSHV-SR-6 | 230V 1N 50/60 | 18007741 | 2.335x850x900 | 234 | 6 | Vão / Reserva neutra | 3.120 | - |
| | DSHV-CR-3 | 230V 1N 50/60 | 18007742 | 1.375x850x900 | 234 | 3 | Reserva quente | 2.400 | - |
| | DSHV-CR-4 | 230V 1N 50/60 | 18007743 | 1.600x850x900 | 234 | 4 | Reserva quente | 2.900 | - |
| | DSHV-CR-5 | 400V 3N 50/60 | 18007744 | 1.985x850x900 | 234 | 5 | Reserva quente | 4.530 | - |
| | DSHV-CR-6 | 400V 3N 50/60 | 18007745 | 2.335x850x900 | 234 | 6 | Reserva quente | 4.810 | - |
| MÓVEL DE ILHA QUENTE COM PLACA DE VITROCERÂMICA | | | | | | | | | |
| | SV-3 | 230V 1N 50/60 | 18001643 | 1.265x875x900 | - | 3 | - | 1.355 | - |
| | SV-4 | 230V 1N 50/60 | 18001644 | 1.590x875x900 | - | 4 | - | 1.805 | - |
| | SV-5 | 230V 1N 50/60 | 18001645 | 1.975x850x900 | - | 5 | - | 2.255 | - |
| | SV-6 | 230V 1N 50/60 | 18001646 | 2.325x875x900 | - | 6 | - | 2.710 | - |

# Vitrina ventilada refrigerada cúbica de 3 níveis

## Características gerais

- Vitrinas refrigeradas especialmente concebidas para manter, expor e distribuir alimentos frios durante o serviço.
- Armação do móvel fabricado em aço inoxidável com uma estrutura sólida e robusta.
- Bancada a 900 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Corre-bandejas a 800 mm de altura, composto por três (3) tubos de aço inoxidável de secção redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicone entre as bancadas dos móveis para assegurar uma união precisa e estanque.
- Painéis de fibra de densidade média (MDF) hidrófugos.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.
- Sistema de refrigeração da vitrina ventilada, gerado por ventiladores do módulo de evaporação situado na parte inferior da vitrina.
- Isolamento de poliuretano injetado ecológico, livre de CFC, com uma densidade de 40 Kg/m³.
- Estantes em vidro temperado de 8 mm de espessura.
- Portas na parte posterior da vitrina para o fácil acesso à reposição do produto.
- Termostato eletrónico, com visor digital.
- Componentes eletrónicos acessíveis num único ponto de fácil acesso.
- Caixa de registo contendo todas as ligações elétricas. Proporciona um acesso centralizado a todos os elementos técnicos alimentados eletricamente.
- Plintos ou quaisquer outros acessórios devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.

DSRVC-H-SR-CT-3-4

DSRVC-S-CR-CT-3-4

Lado cliente: **CORTINA TÉXTIL (CT)**

| MODELO | GÁS | HZ | CÓDIGO | DIMENSÕES (MM) | CAPACIDADE GN 1/1 | RESERVA | LADO DE SERVIÇO | POTÊNCIA (W) | CLASSE CLIMÁTICA | GRUPO DE FRIO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H) | | | | | | | | | | | |
| DSRVC-H-SR-CT-3-3 | R290 | 50 | 18007719 | 1.375x850x1.722 | 3 | Vano / Reserva | Cortina téxtil | 970 | 3M2 | Incluido | - |
| DSRVC-H-SR-CT-3-4 | R290 | 50 | 18007721 | 1.600x850x1.722 | 4 | Vano / Reserva | Cortina téxtil | 1.200 | 3M2 | Incluido | - |
| DSRVC-H-CR-CT-3-3 | R290 | 50 | 18007724 | 1.375x850x1.722 | 3 | Refrigerada 1 GN2/1 | Cortina téxtil | 1.120 | 3M2 | Incluido | - |
| DSRVC-H-CR-CT-3-4 | R290 | 50 | 18007725 | 1.600x850x1.722 | 4 | Refrigerada 1 GN2/1 | Cortina téxtil | 1.350 | 3M2 | Incluido | - |
| LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S) | | | | | | | | | | | |
| DSRVC-S-SR-CT-3-3 | R290 | 50 | 18007728 | 1.375x850x1.710 | 3 | Vano / Reserva | Cortina téxtil | 665 | 3M2 | Incluido | - |
| DSRVC-S-SR-CT-3-4 | R290 | 50 | 18007729 | 1.600x850x1.710 | 4 | Vano / Reserva | Cortina téxtil | 1.200 | 3M2 | Incluido | - |
| DSRVC-S-CR-CT-3-3 | R290 | 50 | 18007732 | 1.375x850x1.710 | 3 | Refrigerada 1 GN2/1 | Cortina téxtil | 815 | 3M2 | Incluido | - |
| DSRVC-S-CR-CT-3-4 | R290 | 50 | 18007733 | 1.600x850x1.710 | 4 | Refrigerada 1 GN2/1 | Cortina téxtil | 1.350 | 3M2 | Incluido | - |

Lado cliente: **CLAPETS (CP)**

| MODELO | GAS | HZ | CÓDIGO | DIMENSIONES (mm) | CAPACIDAD GN 1/1 | RESERVA | LADO CLIENTE | POTENCIA (W) | CLASE CLIMÁTICA | GRUPO FRIO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H) | | | | | | | | | | | |
| DSRVC-H-SR-CP-3-3 | R290 | 50 | 18007722 | 1.375x850x1.722 | 3 | Vano / Reserva | **Válvulas** | 970 | 3M1 | Incluido | - |
| DSRVC-H-SR-CP-3-4 | R290 | 50 | 18007723 | 1.600x850x1.722 | 4 | Vano / Reserva | **Válvulas** | 1.200 | 3M1 | Incluido | - |
| DSRVC-H-CR-CP-3-3 | R290 | 50 | 18007726 | 1.375x850x1.722 | 3 | Refrigerada 1 GN2/1 | **Válvulas** | 1.120 | 3M1 | Incluido | - |
| DSRVC-H-CR-CP-3-4 | R290 | 50 | 18007727 | 1.600x850x1.722 | 4 | Refrigerada 1 GN2/1 | **Válvulas** | 1.350 | 3M1 | Incluido | - |
| LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S) | | | | | | | | | | | |
| DSRVC-S-SR-CP-3-3 | R290 | 50 | 18007730 | 1.375x850x1.710 | 3 | Vano / Reserva | **Válvulas** | 665 | 3M1 | Incluido | - |
| DSRVC-S-SR-CP-3-4 | R290 | 50 | 18007731 | 1.600x850x1.710 | 4 | Vano / Reserva | **Válvulas** | 1.200 | 3M1 | Incluido | - |
| DSRVC-S-CR-CP-3-3 | R290 | 50 | 18007734 | 1.375x850x1.710 | 3 | Refrigerada 1 GN2/1 | **Válvulas** | 815 | 3M1 | Incluido | - |
| DSRVC-S-CR-CP-3-4 | R290 | 50 | 18007736 | 1.600x850x1.710 | 4 | Refrigerada 1 GN2/1 | **Válvulas** | 1.350 | 3M1 | Incluido | - |

# Vitrinas quentes

## Características gerais

- Vitrinas quentes especialmente concebidas para manter, expor e servir alimentos quentes durante o serviço.
- Armação do móvel fabricado em aço inoxidável com uma estrutura sólida e robusta.
- Bancada a 900 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Corre-bandejas a 800 mm de altura, composto por três (3) tubos de aço inoxidável de secção redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicone entre as bancadas dos móveis para assegurar uma união precisa e estanque.
- Painéis de fibra de densidade média (MDF) hidrófugos.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.
- Sistema de aquecimento da vitrina de vitrocerâmica através de resistências de silicone na parte inferior da placa e da estante.
- Portas de correr na parte posterior da vitrina para o fácil acesso à reposição do produto. Aberta no lado do cliente.
- Proteções de alimentos com iluminação e aquecimento, por lâmpadas de halogéneo protegidas, localizados sobre a placa de vidro cerâmico e prateleira.
- Três (3) termostatos eletrónicos, com mostrador digital, para controlar e regular a temperatura na placa de vidro cerâmico e nas prateleiras separadamente, no ponto definido pretendido.
- Componentes eletrónicos acessíveis num único ponto de fácil acesso.
- Caixa de registo contendo todas as ligações elétricas. Proporciona um acesso centralizado a todos os elementos técnicos alimentados eletricamente.
- Plintos ou quaisquer outros acessórios devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.

DSHVC-S-SR-3-4

DSHVC-S-CR-3-4

| | MODELO | TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ) | CÓDIGO | DIMENSÕES (MM) | CAPACIDADE GN 1/1 | RISERVA | LADO DE SERVIÇO | POTÊNCIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MÓVEL COM VITRINA CÚBICA VITROCERÂMICA | | | | | | | | | |
| | DSHVC-S-SR-3-3 | 400V 3N 50/60 | 18007746 | 1.375x850x1.717 | 3 | Vão / Reserva neutra | Aberta | 3.620 | - |
| | DSHVC-S-SR-3-4 | 400V 3N 50/60 | 18007747 | 1.600x850x1.717 | 4 | Vão / Reserva neutra | Aberta | 4.970 | - |
| | DSHVC-S-SR-3-5 | 400V 3N 50/60 | 18007748 | 1.925x850x1.717 | 5 | Vão / Reserva neutra | Aberta | 6.320 | - |
| | DSHVC-S-CR-3-3 | 400V 3N 50/60 | 18007749 | 1.375x850x1.717 | 3 | Reserva quente | Aberta | 5.070 | - |
| | DSHVC-S-CR-3-4 | 400V 3N 50/60 | 18007750 | 1.600x850x1.717 | 4 | Reserva quente | Aberta | 6.420 | - |
| | DSHVC-S-CR-3-5 | 400V 3N 50/60 | 18007751 | 1.925x850x1.717 | 5 | Reserva quente | Aberta | 8.790 | - |

# Visores com estante e vidro de proteção vertical

## Características gerais

- Visores especialmente concebidos para melhorar a higiene dos produtos expostos e para garantir a proteção dos comensais.
- Estante de aço inoxidável.
- Suportes verticais fabricados em aço inoxidável, em tubo retangular.
- Distância de 35 mm entre o suporte e o visor para facilitar as operações de limpeza.
- Os suportes são facilmente instalados sobre a bancada através de chapas roscadas.
- Fácil fixação de vidros ao visor, através de sistema de pinças incluídas.

DSFS-R-4

DSFLS-R-4

DSFHS-R-4

DSFCS-R-4

| | MODELO | HZ | CÓDIGO | DIMENSÕES (MM) | CAPACIDADE GN 1/1 | FUNÇÃO | TIPO | SUPORTE | POTÊNCIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VISOR NEUTRO COM ESTANTE DE AÇO INOXIDÁVEL E VIDRO DE PROTEÇÃO FRONTAL | | | | | | | | | | |
| | DSFS-R-2 | - | 19106268 | 764x540x446 | 2 | Neutra | Estante de aço inoxidável | Retangular | - | - |
| | DSFS-R-3 | - | 19106269 | 1.089x540x446 | 3 | Neutra | Estante de aço inoxidável | Retangular | - | - |
| | DSFS-R-4 | - | 19106270 | 1.414x540x446 | 4 | Neutra | Estante de aço inoxidável | Retangular | - | - |
| | DSFS-R-5 | - | 19106271 | 1.739x540x446 | 5 | Neutra | Estante de aço inoxidável | Retangular | - | - |
| | DSFS-R-6 | - | 19106272 | 2.064x540x446 | 6 | Neutra | Estante de aço inoxidável | Retangular | - | - |
| VISOR COM ILUMINAÇÃO COM ESTANTE DE AÇO INOXIDÁVEL E VIDRO DE PROTEÇÃO FRONTAL | | | | | | | | | | |
| | DS-FLS-R-2 | 50/60 | 19106253 | 764x540x446 | 2 | Luz | Estante de aço inoxidável | Rectangular | 15 | - |
| | DS-FLS-R-3 | 50/60 | 19106254 | 1.089x540x446 | 3 | Luz | Estante de aço inoxidável | Rectangular | 25 | - |
| | DS-FLS-R-4 | 50/60 | 19106255 | 1.414x540x446 | 4 | Luz | Estante de aço inoxidável | Rectangular | 35 | - |
| | DS-FLS-R-5 | 50/60 | 19106256 | 1.739x540x446 | 5 | Luz | Estante de aço inoxidável | Rectangular | 45 | - |
| | DS-FLS-R-6 | 50/60 | 19106257 | 2.064x540x446 | 6 | Luz | Estante de aço inoxidável | Rectangular | 55 | - |
| VISOR DE CALOR HALOGÉNEO COM ESTANTE DE AÇO INOXIDÁVEL E VIDRO DE PROTEÇÃO FRONTAL | | | | | | | | | | |
| | DS-FHS-R-2 | 50/60 | 19106258 | 764x540x446 | 2 | Luz e calor | Estante de aço inoxidável | Retangular | 600 | - |
| | DS-FHS-R-3 | 50/60 | 19106259 | 1.089x540x446 | 3 | Luz e calor | Estante de aço inoxidável | Retangular | 900 | - |
| | DS-FHS-R-4 | 50/60 | 19106260 | 1.414x540x446 | 4 | Luz e calor | Estante de aço inoxidável | Retangular | 1.200 | - |
| | DS-FHS-R-5 | 50/60 | 19106261 | 1.739x540x446 | 5 | Luz e calor | Estante de aço inoxidável | Retangular | 1.500 | - |
| | DS-FHS-R-6 | 50/60 | 19106262 | 2.064x540x446 | 6 | Luz e calor | Estante de aço inoxidável | Retangular | 1.500 | - |
| VISOR DE CALOR CERÂMICO COM ESTANTE DE AÇO INOXIDÁVEL E VIDRO DE PROTEÇÃO FRONTAL | | | | | | | | | | |
| | DS-FCS-R-2 | 50/60 | 19106263 | 764x540x446 | 2 | Luz e calor cerâmico | Estante de aço inoxidável | Retangular | 650 | - |
| | DS-FCS-R-3 | 50/60 | 19106264 | 1.089x540x446 | 3 | Luz e calor cerâmico | Estante de aço inoxidável | Retangular | 1.050 | - |
| | DS-FCS-R-4 | 50/60 | 19106265 | 1.414x540x446 | 4 | Luz e calor cerâmico | Estante de aço inoxidável | Retangular | 1.450 | - |
| | DS-FCS-R-5 | 50/60 | 19106266 | 1.739x540x446 | 5 | Luz e calor cerâmico | Estante de aço inoxidável | Retangular | 1.850 | - |
| | DS-FCS-R-6 | 50/60 | 19106267 | 2.064x540x446 | 6 | Luz e calor cerâmico | Estante de aço inoxidável | Retangular | 1.850 | - |

# Expositores e vidros

Consultar opções de expositores e vidros na secção de Drop-in.

# Acessórios

ESN-4


ES-I-90

CJL-2

ITDP-28

## Acessórios para elementos neutros

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (MM) | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|---|---|
| ACESSÓRIO DE MÓVEIS NEUTROS | | | | | |
| | ESN-2 | 19037886 | 644x670 | Estante intermédia regulável em altura para SM-2 | - |
| | ESN-3 | 19037883 | 1.068x670 | Estante intermédia regulável em altura para SM-3 | - |
| | ESN-4 | 19037884 | 1.294x670 | Estante intermédia regulável em altura para SM-4 | - |
| | ESN-5 | 19037885 | 1.679x670 | Estante intermédia regulável em altura para SM-5 | - |
| | ESN-6 | 19042746 | 2.029x670 | Estante intermédia regulável em altura para SM-6 | - |
| | ESN-3-P | 19070426 | 1.068x670 | Estante intermédia regulável em altura para SM-3-P | - |
| | ESN-4-P | 19070427 | 1.294x670 | Estante intermédia regulável em altura para SM-4-P | - |
| | ESN-5-P | 19070428 | 1.679x670 | Estante intermédia regulável em altura para SM-5-P | - |
| | ESN-6-P | 19070429 | 2.029x670 | Estante intermédia regulável em altura para SM-6-P | - |
| ACESSÓRIOS DE MÓVEIS DE CANTO | | | | | |
|  | ES-I-45 | 19037895 | 578x530 | Estante intermédia regulável em altura para SA-I-45 | - |
| | ES-I-90 | 19037894 | 1.162x591 | Estante intermédia regulável em altura para SA-I-90 | - |
| ACESSÓRIOS DE MÓVEIS DE CAIXA REGISTADORA | | | | | |
| | CJL-1 | 19046593 | 311x401x111 | Gaveta com fechadura para SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F | - |
| | CJL-2 | 19046594 | 311x401x111 | Gaveta com fechadura para SMC-12-D, SMC-12-I, SMC-16 | - |
| ACESSÓRIOS PARA DISPENSADORES DE PRATOS | | | | | |
| | ITDP-28 | 19043374 | Ø 400x60 | Tampa para dispensadores de pratos com Ø 280 mm | - |

EV-KIT-450

## Acessórios para elementos refrigerados

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (MM) | DESCRIÇÃO | POTÊNCIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ACESSÓRIOS PARA MÓVEIS, ILHAS E VITRINAS DE REFRIGERADOS | | | | | | |
| | ESF-3 | 19046585 | 534x670 | Estante intermédia regulável em altura para 3 GN 1/1 | - | - |
| | ESF-4 | 19046586 | 759x670 | Estante intermédia regulável em altura para 4 GN 1/1 | - | - |
| | ESF-5/6 | 19046587 | 1.144x670 | Estante intermédia regulável em altura para 5 ou 6 GN 1/1 | - | - |
| | SP-70 | 19043113 | 680x250x170 | Estante porta-pratos para ilhas | - | - |
| CUBETAS DE EVAPORAÇÃO | | | | | | |
| | EV-KIT-450 | 19046595 | 400x170x65 | Frio estático, cubas ventiladas e vitrinas com cortina têxtil (CT) ou válvulas (CP) de 3 GN 1/1 | 450 | - |
| | EV-KIT-900 | 19046596 | 400x170x65 | Vitrinas com cortina têxtil (CT) ou válvulas (CP) de 4 GN 1/1 | 900 | - |

## Acessórios para elementos quentes

| | MODELO | TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ) | CÓDIGO | DIMENSÕES (MM) | DESCRIÇÃO | POTÊNCIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CARROS AQUECEDORES | | | | | | | |
| | ICCB-6 | 230V 1N 50-60 | 19043639 | 685x670x730 | 1 porta com capacidade para 6 guias GN 1/1. | 850 | - |
| | ICCB-6-3C | 230V 1N 50-60 | 19043641 | 685x670x730 | 3 gavetas com capacidade para 3 cubetas GN 1/1. | 850 | - |
| ACESSÓRIOS DE MÓVEIS QUENTES | | | | | | | |
| | ESC-2 | - | 19046588 | 412x670 | Estante intermédia regulável em altura para 2 GN 1/1 | - | - |
| | ESC-3 | - | 19046589 | 837x670 | Estante intermédia regulável em altura para 3 GN 1/1 | - | - |
| | ESC-4 | - | 19046590 | 1.062x670 | Estante intermédia regulável em altura para 4 GN 1/1 | - | - |
| | ESC-5 | - | 19046591 | 1.447x670 | Estante intermédia regulável em altura para 5 GN 1/1 | - | - |
| | ESC-6 | - | 19046592 | 1.797x670 | Estante intermédia regulável em altura para 6 GN 1/1 | - | - |
| | SP-70 | - | 19043113 | 680x250x170 | Estante porta-pratos para ilhas | - | - |

Z-3GN

DDATCS

DBFLI

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| Z-SS-77-ISL | 19046603 | Base dispensadora 798 mm | - |
| Z-SS-147-ISL | 19046604 | Base dispensadora 1450 mm | - |
| Z-SM-450 | 19046605 | SM-450 | - |
| Z-SM-450-LW | 19046606 | SM-450 | - |
| Z-SM-450-L2W | 19046607 | SM-450 | - |
| Z-SA-I-90 | 19046630 | Ângulo interno de 90°. Vão | - |
| Z-SA-I-45 | 19046631 | Ângulo interno de 45°. Vão | - |
| Z-SA-E-90 | 19046632 | Ângulo externo de 90°. Sem reserva neutra | - |
| Z-SA-E-45 | 19046633 | Ângulo externo de 45°. Sem reserva neutra | - |
| Z-F-5 | 19046608 | F-5 | - |
| Z-F-5-LW | 19046609 | F-5 | - |
| Z-SMC-12 L2W | 19070149 | SMC-12-D, SMC-12-I | - |
| Z-SMC-12 LWS | 19070290 | SMC-12-D, SMC-12-I | - |
| Z-SMC-8 | 19046638 | SMC-8-F | - |
| Z-SMC-8-LW | 19046639 | SMC-8-F | - |
| Z-SMC-8-L2W | 19046640 | SMC-8-F | - |
| Z-SMC-6 | 19046634 | SMC-6-D, SMC-6-I | - |
| Z-SMC-6-ISL | 19070293 | SMC-6-D, SMC-6-I | - |
| Z-2GN | 19046611 | Móvel 950 mm | - |

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| Z-2GN-LW | 19046612 | Móvel 950 mm | - |
| Z-2GN-L2W | 19046613 | Móvel 950 mm | - |
| Z-3GN | 19046614 | Móvel 1.375 mm | - |
| Z-3GN-LW | 19046615 | Móvel 1.375 mm | - |
| Z-3GN-L2W | 19046616 | Móvel 1.375 mm | - |
| Z-4GN | 19046617 | Móvel 1.600 mm | - |
| Z-4GN-LW | 19046618 | Móvel 1.600 mm | - |
| Z-4GN-L2W | 19046619 | Móvel 1.600 mm | - |
| Z-5GN | 19046620 | Móvel 1.985 mm | - |
| Z-5GN-LW | 19046621 | Móvel 1.985 mm | - |
| Z-5GN-L2W | 19046622 | Móvel 1.985 mm | - |
| Z-6GN | 19046623 | Móvel 2.335 mm | - |
| Z-6GN-LW | 19046624 | Móvel 2.335 mm | - |
| Z-6GN-L2W | 19046625 | Móvel 2.335 mm | - |
| Z-3GN-ISL | 19046626 | Móvel de ilha 1.265 mm | - |
| Z-4GN-ISL | 19046627 | Móvel de ilha 1.590 mm | - |
| Z-5GN-ISL | 19046628 | Móvel de ilha 1.975 mm | - |
| Z-6GN-ISL | 19046629 | Móvel de ilha 2.325 mm | - |

| MODELO | DESCRIÇÃO |
|---|---|
| - | Rodapé no lado do cliente do elemento. |
| LW | Rodapé no lado do cliente e em uma (1) lateral do elemento. |
| L2W | Rodapé no lado do cliente e em duas (2) laterais do elemento. |
| ISL | Rodapé nos quatro (4) lados do elemento. |
| LWS | Rodapé no lado do cliente e em uma (1) lateral estreita. |

| MODELO | HZ | CÓDIGO | DIMENSÕES (MM) | DESCRIÇÃO | POTÊNCIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| KIT DE TERMÓMETRO DIGITAL PARA COLOCAÇÃO NOS VISORES | | | | | | |
| IPCIC | 50/60 | 19053060 | 132x84x70 | Interruptor | | - |
| DDATC | 50/60 | 19105738 | 132x84x70 | Termómetro | | - |
| DDATCS | 50/60 | 19105739 | 132x84x70 | Termómetro - Interruptor | | - |
| DDATH | 50/60 | 19105740 | 132x84x70 | Termómetro quente | | - |
| DDATHS | 50/60 | 19105741 | 132x84x70 | Termómetro quente + interruptor | | - |

| MODELO | CÓDIGO | | € |
|---|---|---|---|
| DECORAÇÃO FIM DE LINHA | | | |
| DBFLI | 19080942 | Decoração de cor básica fim de linha esquerdo | - |
| DBFLD | 19080943 | Decoração de cor básica fim de linha direito | - |

# Opções de configuração

## Decoração de fachadas

- ODF0020_BF Fachada decorada com papel laminado colorido. A escolher entre 16 cores vitaminadas básicas:

BF3091 Vidro branco
BF7927 Folkestone
BF7912 Tempestade
BF2253 Diamante preto
BF7940 Espectro amarelo
BF3210 Levante
BF1238 Carnaval
BF6907 Amarena
BF4177 Lima
BF8755 Limão
BF6901 Verde vibrante
BF0187 Caxemira
BF5347 Maui
BF1326 Capri
BF5127 Mónaco
BF0157 Tahiti

## Rodas

- OBF0011+OBF0012 Rodas pivotantes silenciosas de aço inoxidável, de 125 mm de diâmetro.
- OBF0011 Roda pivotante com travão.
- OBF0012 Roda pivotante sem travão.

## Enchimento automático para banho-maria

- OBM0010 Enchimento automático com detetor de nível para elementos de banho-maria.

# Carros para distribuição

Carros neutros ..... 419
— Carros de serviço ..... 421
— Carros com guias ..... 422
— Carros para bandejas de serviço automático ..... 423
— Carros porta-pratos ..... 424
— Carros de empratamento ..... 425
— Carros de transporte ..... 426
— Contentor para desperdícios ..... 426
— Baldes de aço inoxidável ..... 426
Carros de manutenção da temperatura ..... 427
— Carros aquecedores com controlo de humidade 427
— Carros quentes para distribução ..... 428
— Carros refrigerados para distribução ..... 429

# Carros de serviço

TS-2-610

TS-3-610

TS-4-610

## Características gerais

- Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Estante insonorizada, robusta e sem bordos afiados, graças ao embutimento e à dobragem perimetral especial.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) com travão, equipadas com para-choques de borracha que não deixam marcas.
- Capacidade para suportar 70 kg por estante, com um máximo de 200 kg por carro (dados válidos para cargas repartidas).
- **Fornecido desmontado.**

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DA ESTANTE (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 ESTANTES | | | | | |
| | TS-2-58 | 19092937 | 895x595x975 | 800x500 | - |
| | TS-2-59 | 19092938 | 995x595x975 | 900x500 | - |
| | TS-2-610 | 19092939 | 1.095x695x975 | 1.000x600 | - |
| 3 ESTANTES | | | | | |
| | TS-3-58 | 19092943 | 895x595x975 | 800x500 | - |
| | TS-3-59 | 19092944 | 995x595x975 | 900x500 | - |
| | TS-3-610 | 19092945 | 1.095x695x975 | 1.000x600 | - |
| 4 ESTANTES | | | | | |
| | TS-4-59 | 19092949 | 995x595x1.270 | 900x500 | - |
| | TS-4-610 | 19092950 | 1.095x695x1.270 | 1.000x600 | - |

## Acessórios para carros de serviço

- Fabricado em aço inoxidável.
- Fácil de colocar em todos os carros de serviço padrão TS.

TAC

TAG

| 595mm LARGURA DO CARRO | | | 695mm LARGURA DO CARRO | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MODELO | CÓDIGO | € | MODELO | CÓDIGO | € | DESCRIÇÃO |
| TAG5 | 19092951 | - | TAG6 | 19097562 | - | Suporte para saco de lixo |
| TAC5 | 19092952 | - | TAC6 | 19097563 | - | Suporte com 4 cestos para talheres. Inclui cestos e bandeja de aço inoxidável |

# Carros com guias

## Características gerais

- Fabricado integralmente em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Guias fabricadas com perfil em "U", para evitar quedas durante a extração das cubetas. Especialmente concebidas com um batente em cada uma das extremidades, para evitar o deslocamento das cubetas durante o transporte.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) com travão, equipadas com para-choques de borracha.

## Carros GN

- Cubetas Gastronorm não incluídas.
- 75 mm de separação entre guias.

| CARRO MONTADO | | | CARRO DESMONTADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MODELO | CÓDIGO | € | MODELO | CÓDIGO | € | DIMENSÕES (mm) | TAMANHO DE CUBETAS | N.º GUIAS |
| TTT11-17 | 19106191 | - | TTTD11-17 | 19092953 | - | 455x640x1.700 | GN 1/1 | 18 |
| TTT21-17 | 19106192 | - | TTTD21-17 | 19092954 | - | 660x760x1.700 | GN 2/1 | 18 |
| TTT11-9 | 19106193 | - | TTTD11-9 | 19092957 | - | 455x640x900 | GN 1/1 | 8 |
| TTT21-9 | 19106194 | - | TTTD21-9 | 19092958 | - | 660x760x900 | GN 2/1 | 8 |

TTT11-17

TTT11-9

## Carros GN encastráveis

- Concebido especialmente para o encaixe de vários carros, quando estes não forem utilizados, minimizando o espaço de stock.
- Cubetas Gastronorm não incluídas.
- 75 mm de separação entre guias.
- **É fornecido montado.**

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | TAMANHO DE CUBETAS | N.º GUIAS | € |
|---|---|---|---|---|---|
| TTTF21-17 | 19092956 | 660x760x1.720 | GN 2/1 | 18 | - |

TTTF21-17

## Carros de pastelaria

- Bandejas de pastelaria não incluídas.
- 85 mm de separação entre guias.

| CARRO MONTADO | | | CARRO DESMONTADO | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MODELO | CÓDIGO | € | MODELO | CÓDIGO | € | DIMENSÕES (mm) | N.º GUIAS |
| TTT64-17 | 19106195 | - | TTTD64-17 | 19092955 | - | 530x700x1.720 | 16 |
| TTT64-9 | 19106196 | - | TTTD64-9 | 19092959 | - | 530x700x990 | 8 |

TTT64-17

TTT64-9

## Carro de tabuleiros Tablotherm

- Tabuleiros Tablotherm não incluídos.
- 140 mm de distância entre guias.

| CARRO MONTADO | | | CARRO DESMONTADO | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MODELO | CÓDIGO | € | MODELO | CÓDIGO | € | DIMENSÕES (mm) | N.º GUIAS |
| TTT53-10 | 19106197 | - | TTTD53-10 | 19097621 | - | 505x640x1.720 | 10 |
| TTT53-20 | 19106198 | - | TTTD53-20 | 19097623 | - | 915x640x1.720 | 20 |

TTT53-20

TTT53-10

## Carros para cestos de louça

- Concebido especialmente para o stock e transporte de cestos de lava-louça padrão de 500x500 mm.
- Cestos não incluídos.
- 203 mm de separação entre guias.

| CARRO MONTADO | | | CARRO DESMONTADO | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MODELO | CÓDIGO | € | MODELO | CÓDIGO | € | DIMENSÕES (mm) | N.º GUIAS |
| TT55-17 | 19106199 | - | TTD55-17 | 19092960 | - | 631x640x1.720 | 7 |

TT55-17

## Capas para carros com guias

- Capa de PVC transparente com 200 mícron de espessura.
- Fecho de correr.

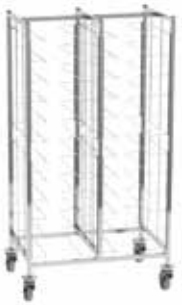
| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES CARROS (mm) | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|---|
| PC11-17 | 19092965 | 455x640x1.700 | Capa de PVC para TTT11(D)-17 | - |
| PC21-17 | 19092966 | 660x760x1.700 | Capa de PVC para TTT21(D)-17 | - |
| PC64-17 | 19092967 | 530x700x1.720 | Capa de PVC para TTT64 (D)-17 | - |
| PC55-17 | 19092968 | 631x640x1.720 | Capa de PVC para TT55 (D)-17 | - |

PC55-17

# Carros para bandejas de serviço automático

## Características gerais

- Fabricado em aço inoxidável.
- Carga máxima por nível de 5 kg.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) com travão, equipadas com para-choques de borracha.
- Permitem armazenar bandejas de 450 x 350 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1, 350 x 270 mm ou outras bandejas com dimensões máximas de 530 x 370 mm.
- 115 mm de separação entre guias.
- **Fornecido desmontado**.



TTSA2-24

TTSA1-12

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | N.º GUIAS | € |
|---|---|---|---|---|
| TTSA1-12 | 19106210 | 530x640x1.720 | 12 | - |
| TTSA2-24 | 19092963 | 963x640x1.720 | 12 + 12 | - |

# Carros porta-pratos

## Carros inoxidáveis

- Fabricado em aço inoxidável.
- Estrutura robusta com tubo de Ø25 mm e chapa de 1,2 mm de espessura, com haste soldada em cada extremidade, para poder suportar grandes cargas.
- Estantes inclinadas para o interior, para evitar a queda dos pratos.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) com travão, equipadas com para-choques de borracha que não deixam marcas.

TTD-150

TTD-300

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | TIPO | CAPACIDADE DE PRATOS | Ø MÁXIMO DE PRATOS (mm) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| TTD-150 | 19089283 | 1.125x570x825 | Simples | 150 | 320 | - |
| TTD-300 | 19089284 | 1.125x783x825 | Duplo | 300 | 320/260 | - |

## Acessórios para carros porta-pratos

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| PCD-150 | 19092969 | Capa de PVC para TTD-150 | - |
| PCD-300 | 19092970 | Capa de PVC para TTD-300 | - |
| TASR | 19089285 | Varetas separadoras de pilhas de pratos | - |

PCD-150

TASR

PCD-300

## Carros em polietileno

- Fabricado em polietileno para uso alimentar resistente ao desgaste, que não deixa marcas e de lavagem simples.
- Paredes laterais e posteriores grossas, protegem eficazmente os pratos contra os golpes durante as deslocações.
- Colunas separadoras extraíveis e de fácil ajuste, sem necessidade de ferramentas. As diferentes modularidades permitem armazenar pratos de diferentes diâmetros (de 180 a 320 mm).
- Seis (6) blocos separadores para organização dos pratos. 45 a 60 pratos em cada coluna. Capacidade de 180-480 pratos.
- Capa protetora translúcida que protege a louça armazenada em equipamento padrão.
- Facilitam o stock, transporte e descarga de pratos de forma rápida e ergonómica.
- Rápido acesso às colunas de pratos com as duas mãos.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro, duas (2) com travão.
- Cor preta.

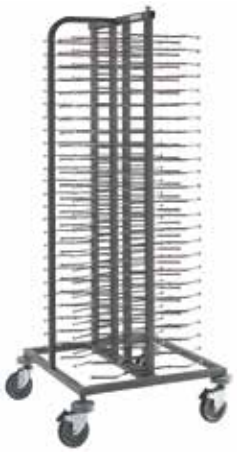
TTDP-710

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| TTDP-710 | 19095153 | 1.100x710x800 | - |

# Carros de empratamento

## Características gerais

- Especialmente concebido para armazenar e servir uma grande quantidade de pratos num espaço muito reduzido.
- Fabricado em aço com tratamento antioxidante e acabamento epóxi de cor cinzenta.
- Estrutura robusta totalmente soldada.
- Tubo na parte do meio para facilitar a transferência e conferir a máxima rigidez.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) com travão, equipadas com para-choques de borracha que não deixam marcas.
- Desenho ajustável às medidas do prato desejado, até um máximo de Ø330 mm.
- Capacidade máxima: 100 pratos.
- Separação entre níveis: 60 mm.
- Capa de plástico higiénico (PCP-100) que protege e mantém limpo o carro como acessório.



TTP-100

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | CAPACIDADE DE PRATOS | € |
|---|---|---|---|---|
| TTP-100 | 19089286 | 750x750x1.768 | 100 | - |

## Capas para carros de empratamento

- Capa de PVC transparente com 200 mícron de espessura.
- Fecho de correr.

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| PCP-100 | 19092972 | Capa de PVC para TTP-100 | - |

PCP-100

## Porta-pratos de parede

- Especialmente concebido para o serviço de pratos em cozinhas profissionais de produção média.
- Fabricado em aço com tratamento antioxidante e acabamento epóxi de cor cinzenta.
- Estrutura totalmente soldada.
- Tamanho reduzido para uma fácil colocação na parede.
- Desenho ajustável às medidas do prato desejado, até um máximo de Ø330 mm.
- Capacidade: 14 pratos.
- **É fornecido montado.**

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | CAPACIDADE DE PRATOS | € |
|---|---|---|---|---|
| WP-14 | 19089287 | 300x250x880 | 14 | - |

WP-14

# Carros de transporte

## Carro reforçado para grandes cargas

- Concebido para o transporte de grandes cargas (até 300 kg).
- Fabricado integralmente em aço inoxidável
- Quatro (4) rodas de Ø125 mm, duas (2) delas com travão.
- Para-choques de borracha especial, que não deixa marcas, nos quatro cantos.
- **É fornecido montado.**

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES DA ESTANTE (mm) | € |
|---|---|---|---|---|
| TTLL-610 | 19089280 | 1.070x663x910 | 1.000x600 | - |

TTLL-610

## Carro para cestos de louça

- Concebido para o stock e transporte de cestos de louça de 500x500 mm.
- Fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Carga máxima de 80 kg.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) delas com travão.
- Para-choques de borracha especial, que não deixa marcas, nos quatro cantos.
- Cestos não incluídos.
- **É fornecido montado.**

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | TIPO | € |
|---|---|---|---|---|
| TT55-1 | 19089281 | 587x587x200 | Sem pega | - |
| TTH55-1 | 19089282 | 587x627x900 | Com pega | - |

TTH55-1 TT55-1

## Capas para carros para cestos de louça

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| PC55-1 | 19092971 | Capa de PVC para TT-55-1 e TTH55-1 | - |

PC55-1

# Contentor para desperdícios

- Especialmente concebido para a sua utilização em restaurantes de fast food, self-service, buffets, etc.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Rampa que facilita a queda dos resíduos para o balde.
- Capacidade para baldes de dimensões máximas de Ø500 x 690 mm (balde não incluído).
- **É fornecido montado.**

| | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|
| | FF-66 | 19092964 | 668x585x1.175 | - |

FF-66

# Baldes de aço inoxidável

- Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Fundo encastrado com bordos sanitários para facilitar a sua limpeza.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø50 mm, sem travão.
- Podem ser colocados debaixo de mesas de trabalho ou canteiros.

| | DIMENSÕES (mm) | CAPACIDADE (L) | ACIONAMENTO MANUAL | | € | ACIONAMENTO COM PEDAL | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | MODELO | CÓDIGO | | MODELO | CÓDIGO | |
| | Ø 390x610 | 50 | BSS-50 | 19095236 | - | - | - | - |
| | Ø 460x695 | 90 | BSS-100 | 19095156 | - | BSS-100 P | 19095154 | - |

# Carros aquecedores com controlo de humidade

TYPE F

## Características gerais

- Cada elemento do carro foi analisado e testado cuidadosamente para oferecer o máximo rendimento da temperatura no interior, tendo presentes as necessidades mais importantes: facilidade de uso, manutenção mínima e facilitar as tarefas de limpeza.
- Painel de comandos eletrónico, intuitivo e moderno.
- Paredes e porta construídas em parede dupla, isoladas com poliuretano de alta densidade que lhes confere uma grande robustez e firmeza.
- Guias embutidos monobloco com raios amplos que garantem máxima higiene.
- Eficiente sistema de produção de calor composto por resistência e ventilador.
- Reserva de água encastrada com esquinas arredondadas. O calor produz-se por uma resistência de silicone de alto rendimento.
- Sistema de humidade com uma regulação de 4 níveis em função dos produtos a manter no interior; também se pode apagar e anular totalmente o sistema de humidade, reduzindo o consumo energético.
- A porta com abertura 270° oferece aos utilizadores máxima liberdade de movimentos e segurança durante o uso diário, aumentando o bem-estar e conforto nas operação de trabalho.
- A contraporta é totalmente lisa, sem elementos que impeçam de realizar uma limpeza profunda.
- Sem perdas de calor. Junta fixada ao caixilho da estrutura. Pode ser substituída facilmente sem a necessidade de ferramentas.
- Todo o perímetro está coberto com um para-golpes, fabricado em material resistente e não marcante.
- Rodas pivotantes, 2 delas com travão.
- Fabricados totalmente em aço inoxidável AISI-304.
- Sistema de calor desenhado para alcançar a temperatura de trabalho num tempo muito reduzido.
- Teclado eletrónico de membrana e display digital.
- Fecho ergonómico com fechadura.
- Design moderno, elegante e muito robusto.
- Temperatura de trabalho 30 °C a 90 °C.
- Armazenamento de cubas GN 2/1 e GN 1/1 com uma profundidade de até 65 mm.
- Grelhas ou recipientes GN não incluídos.

| | MODELO | VOLTAGEM Y FREQUÊNCIA | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | PORTAS | NÍVEIS GN-2/1 (SEPARAÇAO 70 mm) | POTÊNCIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | CCHF-10 | 230 V-1+N - 50/60 Hz | 19044546 | 790x935x1.215 | 1 | 10 | 2.000 | - |
| | CCHF-20 | 230 V-1+N - 50/60 Hz | 19044549 | 790x935x1.855 | 1 | 20 | 2.000 | - |
| | CCHF-40 | 230 V-1+N - 50/60 Hz | 19044551 | 1.525x935x1.885 | 2 | 40 | 3.000 | - |

| | | | CCHF-10 (€) | CCHF-20 (€) | CCHF-40 (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Plugue inglês | CI | | O | O | O |

# Carros quentes para distribuição

TYPE F

CCF-10

CCF-20

CCF-40

## Características gerais

- Os carros quentes são perfeitos para a manutenção e serviço das refeições previamente preparadas.
- Capacidade para 10, 20 ou 40 guias GN-2/1 (dependendo do modelo).
- Separação entre guias de 60 mm.
- Parede dupla com isolamento ecológico em poliuretano injetado sem CFC, com densidade de 40 kg/m3.
- Esse isolamento proporciona menor perda de calor e economia significativa de energia.
- 4 rodas articuláveis, de Ø 160 mm, 2 com freio. Borracha que não deixa marcas.
- Os pára-choques moldados protegem as paredes e os móveis.
- Aquecimento com resistências e sistema ventilado.
- Puxadores horizontais.
- Com uma bacia, onde a água para gerar humidade.
- Termostato de controlo 0 ° C ÷ 90 ° C e termómetro exterior.
- Dobradiças com mecanismo de fecho automático; quando a porta está numa posição a menos de 90 °, a porta é fechada, evitando as perdas de calor e para conseguir uma poupança de energia.
- Fechamento com chaves.
- Construção em aço inoxidável AISI-304 (18/10).
- Grelhas ou recipientes GN não incluídos.
- Voltagem: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.

| | MODELO | VOLTAGEM Y FREQUÊNCIA | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | PORTAS | NÍVEIS GN-2/1 (SEPARAÇAO 60 mm) | POTÊNCIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | CCF-10 | 230 V-1+N - 50/60 Hz | 19036263 | 799x876x1.190 | 1 | 10 | 2.000 | - |
| | CCF-20 | 230 V-1+N - 50/60 Hz | 19036264 | 799x876x1.640 | 1 | 20 | 2.000 | - |
| | CCF-40 | 230 V-1+N - 50/60 Hz | 19036265 | 1.489x876x1.640 | 2 | 40 | 3.500 | - |

| | | | CCF-10 (€) | CCF-20 (€) | CCF-40 (€) |
|---|---|---|---|---|---|
| Plugue inglês | CI | | O | O | O |

# Carros refrigerados para distribuição

TYPE F

ECFF-20 HC

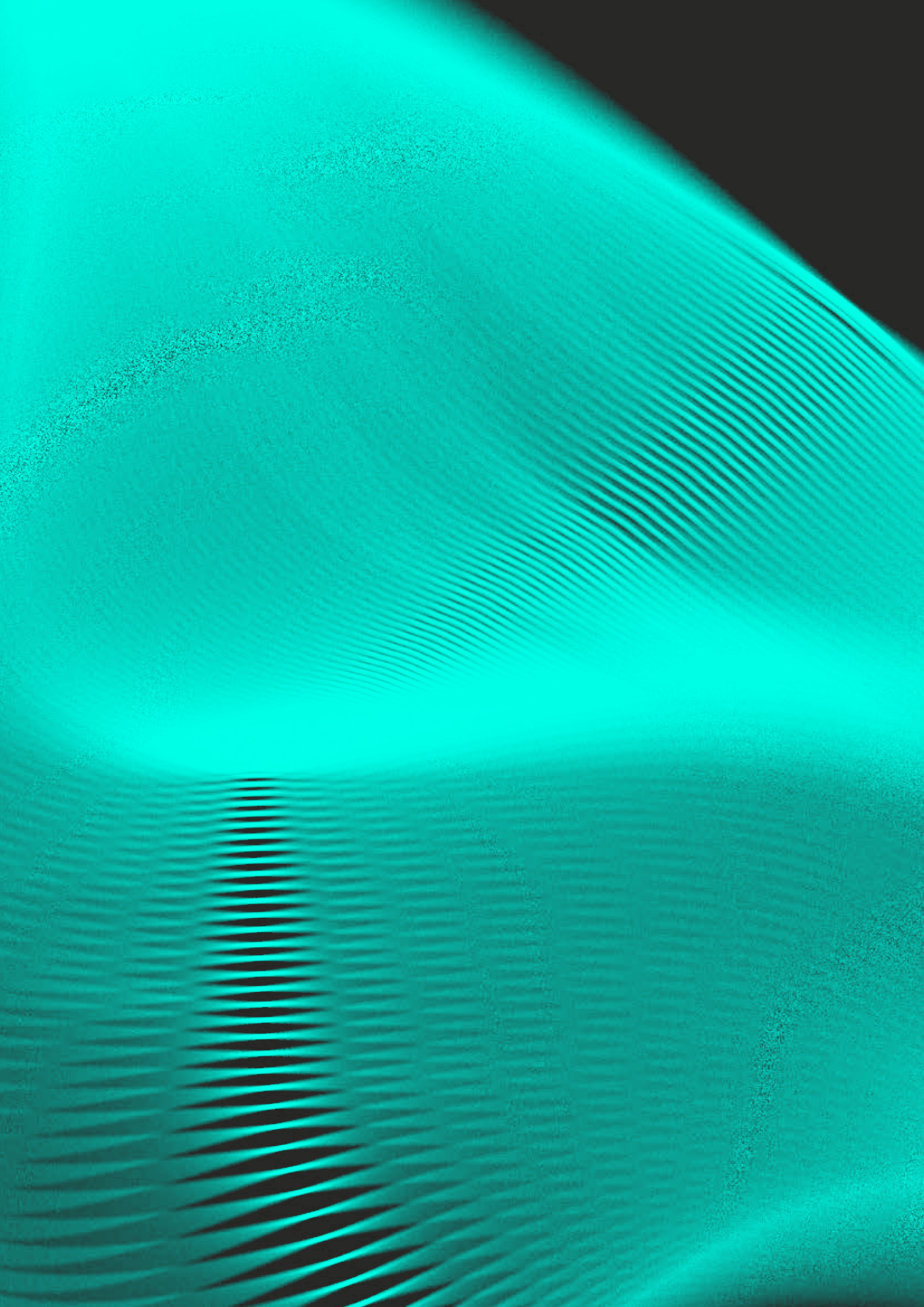
ECFF-40 HC

## Características gerais

- Carros projetados para complementar ou substituir um quatro frio. Ideal para manutenção e serviço de alimentos frios preparados anteriormente.
- Temperatura de trabalho de +2 °C ÷ +8 °C com 32 °C de temperatura ambiente.
- Controle de temperatura e ciclo de degelo realizado por controle eletrônico de leitura digital.
- A unidade com ventilador de refrigeração é incorporada dentro da câmera.
- Armários de parede dupla com isolamento de poliuretano injetado ecológico, livre de CFC, com uma densidade de 40 kg/m$^3$.
- Construção em aço inoxidável AISI-304 (18/10).
- Dobradiças com mecanismo de fecho automático; quando a porta está numa posição a menos de 90 °, a porta é fechada, evitando as perdas de frio.
- Fechamento com chaves.
- 4 rodas articuláveis, de Ø 160 mm, 2 com freio. Borracha que não deixa marcas.
- Dotação de prateleiras GN-2/1 em grelha plastificada (dependendo do modelo):
  · CFF-20 - 5 unidades.
  · CFF-40 - 10 unidades.
- Voltagem: 230 V /1+N / 50 Hz.

| | MODELO | GAS | HZ | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | PORTAS | NÍVEIS GN-2/1 (SEPARAÇÃO 60mm) | POTÊNCIA (W) | CLASSE CLIMÁTICA | FRIO GRUPO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ECFF-20 HC | R-290 | 50 | 19075905 | 826x866x1.875 | 1 | 17 | 249 | 4 | Incluso | - |
| | ECFF-40 HC | R-290 | 50 | 19075112 | 1.516x864x1.775 | 2 | 40 | 332 | 4 | Incluso | - |

| | | | ECFF-20 HC (€) | ECFF-40 HC (€) |
|---|---|---|---|---|
| Plugue inglês | CI | | O | O |



Preparação
estática

# Lava-louças, lavatórios, torneiras profissionais

Lava-louças ..... **435**
— Gama 500 ..... **435**
— Gama 600 ..... **437**
— Gama 700 ..... **439**
— Grande capacidade ..... **441**
— Com aro para restos ..... **442**
— De preparação de alimentos ..... **443**
— Depósito ..... **443**
— Acessórios ..... **444**
— Opções ..... **445**
Lavatórios de parede e de pé ..... **446**
Torneiras profissionais ..... **447**
— Torneiras com chuveiro ..... **447**
— Torneiras manuais com cano ..... **450**
— Torneiras eletrónicas com cano ..... **451**
— Torneiras extensíveis ..... **451**
— Acessórios ..... **452**

# Gama 500

SK-510 WD B1 D1R

Ver opções

## Lava-louças

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 0,8 mm de espessura e rebordo perimetral.
- Bancada com profundidade de 500 mm com lava-louça, placa posterior de 30 mm e canto frontal de 30 mm em ponto redondo.
- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.

## Lava-louças com bastidor

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 30 x 30 mm.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (0 mm / + 20 mm).
- **Fornecido montado.**

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | | DIMENSÃO CUBA (mm) | LAVA-LOUÇAS T | € | LAVA-LOUÇAS COM BASTIDOR L | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SK-510 | 1.000x500 | B1 D1R | 340x365x150 | 19092980 | - | 19092984 | - |
| | | B1 D1L | 340x365x150 | 19092981 | - | 19092985 | - |
| SK-513 | 1.350x500 | B2 D1R | 340x365x150 | 19092982 | - | 19092986 | - |
| | | B2 D1L | 340x365x150 | 19092983 | - | 19092987 | - |

## Lava-louças com bastidor, porta e espaço para máquina de lavar louça

- Concebido para integrar uma máquina de lavar louça.
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Base inferior reforçada através de âncoras, o que garante uma excelente estabilidade.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 30 x 30 mm.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (0 mm/ + 20 mm).
- Parte traseira aberta para acesso às instalações.
- Fornecido montado (exceto lava-louça).
- Opção fechadura na porta.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | | DIMENSÃO CUBA (mm) | COM BASTIDOR E PORTA WD | € |
|---|---|---|---|---|---|
| SK-510 | 1.000x500 | B1 D1R | 340x365x150 | 19092988 | - |
| | | B1 D1L | 340x365x150 | 19092989 | - |
| SK-513 | 1.350x500 | B2 D1R | 340x365x150 | 19092990 | - |
| | | B2 D1L | 340x365x150 | 19092991 | - |

## Acessórios

### Suportes de parede para lava-louças Gama 500

- Fabricado em aço inoxidável.
- Compatível com lava-louças da gama 500.
- Jogo de duas (2) caixas (esquerda + direita).

| MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|
| S-5 | 19092487 | - |

# Gama 600

SK-620 S B2 D2RL

Ver opções

## Lava-louças

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura e rebordo perimetral.
- Bancada com profundidade de 600 mm com lava-louça, placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.

## Lava-louças com bastidor

- Desenhado para integrar uma prateleira inferior (acessório).
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- Fornecido desmontado.
- Opção envio montado.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | | DIMENSÕES CUBA (mm) | LAVA-LOUÇA T | € | LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR L | € | LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR E PRATELEIRA S | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SK-66 | 600x600 | B1 | 500x400x250 | 19092992 | - | 19093008 | - | 19093024 | - |
| SK-610 | 1.000x600 | B1 D1R | 400x400x250 | 19092993 | - | 19093009 | - | 19093025 | - |
| | | B1 D1L | 400x400x250 | 19092994 | - | 19093010 | - | 19093026 | - |
| | | B2 | 400x400x250 | 19092995 | - | 19093011 | - | 19093027 | - |
| SK-612 | 1.200x600 | B1 D1R | 500x400x250 | 19092996 | - | 19093012 | - | 19093028 | - |
| | | B1 D1L | 500x400x250 | 19092997 | - | 19093013 | - | 19093029 | - |
| | | B2 | 500x400x250 | 19092998 | - | 19093014 | - | 19093030 | - |
| SK-614 | 1.400x600 | B2 D1R | 400x400x250 | 19092999 | - | 19093015 | - | 19093031 | - |
| | | B2 D1L | 400x400x250 | 19093000 | - | 19093016 | - | 19093032 | - |
| | | B1 D1R | 500x400x250 | 19093001 | - | 19093017 | - | 19093033 | - |
| | | B1 D1L | 500x400x250 | 19093002 | - | 19093018 | - | 19093034 | - |
| SK-616 | 1.600x600 | B2 D1R | 500x400x250 | 19093003 | - | 19093019 | - | 19093035 | - |
| | | B2 D1L | 500x400x250 | 19093004 | - | 19093020 | - | 19093036 | - |
| SK-618 | 1.800x600 | B2 D1R | 500x400x250 | 19093005 | - | 19093021 | - | 19093037 | - |
| | | B2 D1L | 500x400x250 | 19093006 | - | 19093022 | - | 19093038 | - |
| SK-620 | 2.000x600 | B2 D2RL | 500x400x250 | 19093007 | - | 19093023 | - | 19093039 | - |

## Lava-louças com bastidor e portas

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Base inferior reforçada através de âncoras, o que garante uma excelente estabilidade.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Parte traseira aberta para acesso às instalações.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- Fornecido montado.
- Opção fechadura na porta.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | | DIMENSÕES CUBA (mm) | LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR E PORTAS D | TIPO DE PORTAS | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SK-66 | 600x600 | B1 | 500x400x250 | 19093040 | Batente | - |
| SK-610 | 1.000x600 | B1 D1R | 400x400x250 | 19093041 | De correr | - |
| | | B1 D1L | 400x400x250 | 19093042 | De correr | - |
| | | B2 | 400x400x250 | 19093043 | De correr | - |
| SK-612 | 1.200x600 | B1 D1R | 500x400x250 | 19093044 | De correr | - |
| | | B1 D1L | 500x400x250 | 19093045 | De correr | - |
| | | B2 | 500x400x250 | 19093046 | De correr | - |
| SK-614 | 1.400x600 | B2 D1R | 400x400x250 | 19093047 | De correr | - |
| | | B2 D1L | 400x400x250 | 19093048 | De correr | - |
| | | B1 D1R | 500x400x250 | 19093049 | De correr | - |
| | | B1 D1L | 500x400x250 | 19093050 | De correr | - |
| SK-616 | 1.600x600 | B2 D1R | 500x400x250 | 19093051 | De correr | - |
| | | B2 D1L | 500x400x250 | 19093052 | De correr | - |
| SK-618 | 1.800x600 | B2 D1R | 500x400x250 | 19093053 | De correr | - |
| | | B2 D1L | 500x400x250 | 19093054 | De correr | - |
| SK-620 | 2.000x600 | B2 D2RL | 500x400x250 | 19093055 | De correr | - |

## Lava-louças com bastidor, porta e espaço para máquina de lavar louça

Desenhado para integrar uma máquina de lavar louça e uma prateleira inferior (acessório).
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- Fornecido desmontado.
- Os modelos com portas são fornecidos montados (excepto lava-louças).
- Opção envio montado.
- Opção fechadura na porta.

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | | DIMENSÕES CUBA (mm) | LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR WL | € | COM BASTIDOR E PRATELEIRA WS | € | COM BASTIDOR E PORTAS WD | TIPO DE PORTAS | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SK-612 | 1.200x600 | B1 D1R | 500x400x250 | 19093056 | - | 19093062 | - | 19093068 | Batente | - |
| | | B1 D1L | 400x400x250 | 19093057 | - | 19093063 | - | 19093069 | Batente | - |
| SK-614 | 1.400x600 | B1 D1R | 400x400x250 | 19093058 | - | 19093064 | - | 19093070 | Batente | - |
| | | B1 D1L | 400x400x250 | 19093059 | - | 19093065 | - | 19093071 | Batente | - |
| SK-618 | 1.800x600 | B1 D1R | 500x400x250 | 19093060 | - | 19093066 | - | 19093072 | De correr | - |
| | | B1 D1L | 500x400x250 | 19093061 | - | 19093067 | - | 19093073 | De correr | - |

# Gama 700

SK-716 S B2 D1L

Ver opções

## Lava-louças

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura e rebordo perimetral.
- Bancada com profundidade de 700 mm com lava-louça, placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.

## Lava-louças com bastidor

- Desenhado para integrar uma prateleira inferior (acessório).
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado.**
- **Opção envio montado.**

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | | DIMENSÕES CUBA (mm) | LAVA-LOUÇAS T | € | COM BASTIDOR L | € | COM BASTIDOR E PRATELEIRA S | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SK-77 | 700x700 | B1 | 500x500x300 | 19093074 | - | 19093092 | - | 19093110 | - |
| SK-710 | 1.000x700 | B1 D1R | 400x500x300 | 19093075 | - | 19093093 | - | 19093111 | - |
| | | B1 D1L | 400x500x300 | 19093076 | - | 19093094 | - | 19093112 | - |
| | | B2 | 400x500x300 | 19093077 | - | 19093095 | - | 19093113 | - |
| SK-712 | 1.200x700 | B1 D1R | 500x500x300 | 19093078 | - | 19093096 | - | 19093114 | - |
| | | B1 D1L | 500x500x300 | 19093079 | - | 19093097 | - | 19093115 | - |
| | | B2 | 500x500x300 | 19093080 | - | 19093098 | - | 19093116 | - |
| SK-714 | 1.400x700 | B1 D1R | 600x500x300 | 19093081 | - | 19093099 | - | 19093117 | - |
| | | B1 D1L | 600x500x300 | 19093082 | - | 19093100 | - | 19093118 | - |
| | | B2 | 600x500x300 | 19093083 | - | 19093101 | - | 19093119 | - |
| SK-716 | 1.600x700 | B2 D1R | 500x500x300 | 19093084 | - | 19093102 | - | 19093120 | - |
| | | B2 D1L | 500x500x300 | 19093085 | - | 19093103 | - | 19093121 | - |
| SK-718 | 1.800x700 | B2 D1R | 500x500x300 | 19093086 | - | 19093104 | - | 19093122 | - |
| | | B2 D1L | 500x500x300 | 19093087 | - | 19093105 | - | 19093123 | - |
| | | B3 | 500x500x300 | 19093088 | - | 19093106 | - | 19093124 | - |
| SK-720 | 2.000x700 | B2 D1R | 600x500x300 | 19093089 | - | 19093107 | - | 19093125 | - |
| | | B2 D1L | 600x500x300 | 19093090 | - | 19093108 | - | 19093126 | - |

## Lava-louças com bastidor e portas

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Base inferior reforçada através de âncoras, o que garante uma excelente estabilidade.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Parte traseira aberta para acesso às instalações.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | | DIMENSÕES CUBA (mm) | LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR E PORTAS D | TIPO DE PORTAS | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SK-77 | 700x700 | B1 | 500x500x300 | 19093128 | Batente | - |
| SK-710 | 1.000x700 | B1 D1R | 400x500x300 | 19093129 | De correr | - |
| | | B1 D1L | 400x500x300 | 19093130 | De correr | - |
| | | B2 | 400x500x300 | 19093131 | De correr | - |
| SK-712 | 1.200x700 | B1 D1R | 500x500x300 | 19093132 | De correr | - |
| | | B1 D1L | 500x500x300 | 19093133 | De correr | - |
| | | B2 | 500x500x300 | 19093134 | De correr | - |
| SK-714 | 1.400x700 | B1 D1R | 600x500x300 | 19093135 | De correr | - |
| | | B1 D1L | 600x500x300 | 19093136 | De correr | - |
| | | B2 | 600x500x300 | 19093137 | De correr | - |
| SK-716 | 1.600x700 | B2 D1R | 500x500x300 | 19093138 | De correr | - |
| | | B2 D1L | 500x500x300 | 19093139 | De correr | - |
| SK-718 | 1.800x700 | B2 D1R | 500x500x300 | 19093140 | De correr | - |
| | | B2 D1L | 500x500x300 | 19093141 | De correr | - |
| | | B3 | 500x500x300 | 19093142 | De correr | - |
| SK-720 | 2.000x700 | B2 D1R | 600x500x300 | 19093143 | De correr | - |
| | | B2 D1L | 600x500x300 | 19093144 | De correr | - |

## Lava-louças com bastidor, porta e espaço para máquina de lavar louça

- Desenhado para integrar uma máquina de lavar louça e uma prateleira inferior (acessório).
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- Fornecido desmontado.
- Os modelos com portas são fornecidos montados (excepto lava-louças).
- **Opção envio montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | | DIMENSÕES CUBA (mm) | LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR WL | € | COM BASTIDOR E PRATELEIRA WS | € | COM BASTIDOR E PORTAS WD | TIPO DE PORTAS | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SK-712 | 1.200x700 | B1 D1R | 500x500x300 | 19093145 | - | 19093151 | - | 19093157 | Batente | - |
| | | B1 D1L | 500x500x300 | 19093146 | - | 19093152 | - | 19093158 | Batente | - |
| SK-714 | 1.400x700 | B1 D1R | 600x500x300 | 19093147 | - | 19093153 | - | 19093159 | Batente | - |
| | | B1 D1L | 600x500x300 | 19093148 | - | 19093154 | - | 19093160 | Batente | - |
| SK-718 | 1.800x700 | B2 D1R | 500x500x300 | 19093149 | - | 19093155 | - | 19093161 | De correr | - |
| | | B2 D1L | 500x500x300 | 19093150 | - | 19093156 | - | 19093162 | De correr | - |

# Grande capacidade

SKBB-714 L B1

Ver opções

## Lava-louças

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura e rebordo perimetral.
- Bancada com profundidade de 700 mm com lava-louça, placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.

## Lava-louças com bastidor

- Desenhado para integrar uma prateleira inferior (acessório).
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado.**
- **Opção envio montado.**

## Lava-louças com bastidor e portas

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Base inferior reforçada através de âncoras, o que garante uma excelente estabilidade.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Parte traseira aberta para acesso às instalações.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | | DIMENSÕES CUBA (mm) | LAVA-LOUÇA T | € | COM BASTIDOR L | € | COM BASTIDOR E PRATELEIRA S | € | COM BASTIDOR E PORTAS D | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SKBB-710 | 1.000x700 | B1 | 800x500x400 | 19093163 | - | 19093169 | - | 19093175 | - | 19093181 | - |
| SKBB-712 | 1.200x700 | B1 | 955x510x380 | 19093164 | - | 19093170 | - | 19093176 | - | 19093182 | - |
| SKBB-714 | 1.400x700 | B1 | 1.280x510x380 | 19093165 | - | 19093171 | - | 19093177 | - | 19093183 | - |
| SKBB-718 | 1.800x700 | B2 | 800x500x400 | 19093167 | - | 19093173 | - | 19093179 | - | 19093185 | - |

## Acessórios

## Escorredor deslizante

- Especialmente concecido para ser instalado sobre lava-louças de grande capacidade para ajudar a escorrer.
- Fabricado em aço inoxidável.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| SG-35 | 19092488 | 400x500 | - |

# Com aro para restos

SK-614 L B1 S1L

Ver opções

## Lava-louças

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura e rebordo perimetral.
- Bancada com placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.
- Furo de resíduos com aro de borracha para retirar os desperdícios diretamente para um balde do lixo (não incluído), situado por baixo da bancada.

## Lava-louças com bastidor

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado.**
- **Opção envio montado.**

## Gama 600

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | | DIMENSÕES CUBA (mm) | LAVA-LOUÇA T | € | COM BASTIDOR L | € | COM BASTIDOR E ESPAÇO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA WL | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SK-614 | 1.400x600 | B1 S1L | 500x400x250 | 19093187 | - | 19093191 | - | - | - |
| | | B1 S1R | 500x400x250 | 19093188 | - | 19093192 | - | - | - |
| SK-618 | 1.800x600 | B1 D1R S1L | 500x400x250 | 19093189 | - | 19093193 | - | 19093195 | - |
| | | B1 D1L S1R | 500x400x250 | 19093190 | - | 19093194 | - | 19093196 | - |

## Gama 700

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | | DIMENSÕES CUBA (mm) | LAVA-LOUÇA T | € | COM BASTIDOR L | € | COM BASTIDOR E ESPAÇO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA WL | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SK-714 | 1.400x700 | B1 S1L | 500x500x300 | 19093197 | - | 19093201 | - | - | - |
| | | B1 S1R | 500x500x300 | 19093198 | - | 19093202 | - | - | - |
| SK-718 | 1.800x700 | B1 D1R S1L | 500x500x300 | 19093199 | - | 19093203 | - | 19093205 | - |
| | | B1 D1L S1R | 500x500x300 | 19093200 | - | 19093204 | - | 19093206 | - |

# De preparação de alimentos

SKMFP-714 L

Ver opções

## Lava-louça

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura e rebordo perimetral, especialmente concebida para limpar alimentos frescos.
- Bancada de profundidade de 700 mm, placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Furo de resíduos para retirar os desperdícios diretamente para um balde do lixo (acessório não incluído), situado por baixo da bancada.
- Modelo SKVEP: cuba de grande capacidade com válvula de descarga, tubo de escoamento e proteção insonorizante, com possibilidade de sobrepor cubas GN 1/3, 1/2, 1/1, 2/3. Tábua de corte de polietileno com 20 mm de espessura.
- Modelo SKMFP: bandeja perfurada para escorrer ou descongelar com ressalto em acabamento com ponta de diamante e escoamento centrado. Tábua de corte de polietileno com 20 mm de espessura.

## Lava-louça com bastidor

- Desenhado para integrar uma prateleira inferior (acessório).
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado.**
- **Opção envio montado.**

## Gama 700

| DESCRIÇÃO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES CUBA (mm) | MODELO | LAVA-LOUÇA | € | MODELO | LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mesa de preparação de vegetais | 1.400x700 | 1.140x320x170 | SKVEP-714 T | 19093207 | - | SKVEP-714 L | 19093209 | - |
| Mesa de preparação de carne e peixe | 1.400x700 | 1.140x320x30 | SKMFP-714 T | 19093208 | - | SKMFP-714 L | 19093210 | - |

# Depósito

SKDU-66 F

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com rebordo perimetral, especialmente concebida para encher e esvaziar panelas grandes.
- Bancada com placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.
- Grelha móvel para apoio de grandes recipientes, incluída.
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 555 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

| DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES CUBA (mm) | MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| 600x600x555 | 500x400x250 | SKDU-66 F | 19093211 | - |
| 700x700x555 | 500x500x300 | SKDU-77 F | 19093212 | - |

# Acessórios

## Placa lateral postiça para lava-louças

- Especialmente desenhado para ser montado facilmente sobre qualquer lava-louças.
- Fabricado em aço inox AISI-304 18/10.

| GAMA | MODELO | CÓDIGO | LADO | € |
|---|---|---|---|---|
| 600 | TPB-6 R | 19092813 | Direita | - |
| | TPB-6 L | 19092814 | Esquerda | - |
| 700 | TPB-7 R | 19092815 | Direita | - |
| | TPB-7 L | 19092816 | Esquerda | - |

## Fundo perfurado para lava-louças

- Especialmente desenhado para ser montado no fundo das cubas para facilitar a limpeza dos alimentos.
- Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10.

| DIMENSÕES CUBA (mm) | POSIÇÃO FURO | MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|
| 400x400 | Direita/ Esquerda | SKFPB-44 | 19092977 | - |
| 500x400 | Direita | SKFPB-54 R | 19092780 | - |
| | Esquerda | SKFPB-54 L | 19092489 | - |
| 500x500 | Direita/Esquerda | SKFPB-55 | 19092782 | - |
| 600x500 | Direita | SKFPB-65 R | 19092784 | - |
| | Esquerda | SKFPB-65 L | 19092783 | - |

## Prateleiras

- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Reforçado através de âncoras para conferir maior robustez ao móvel.
- A montagem da prateleira é realizada através da fixação de quatro (4) parafusos.

Ver opções

| DIMENSÕES (mm) | MODELO | GAMA 600 | € | MODELO | GAMA 700 | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PARA BASTIDORES | | | | | | |
| 600 | NS-66 | 19094220 | - | - | - | - |
| 700 | - | - | - | NS-77 | 19094240 | - |
| 1.000 | NS-610 | 19094224 | - | NS-710 | 19094243 | - |
| 1.200 | NS-612 | 19094226 | - | NS-712 | 19094245 | - |
| 1.400 | NS-614 | 19094228 | - | NS-714 | 19094247 | - |
| 1.600 | NS-616 | 19094230 | - | NS-716 | 19094249 | - |
| 1.800 | NS-618 | 19094232 | - | NS-718 | 19094251 | - |
| 2.000 | NS-620 | 19094234 | - | NS-720 | 19094253 | - |
| PARA BASTIDORES COM ESPAÇO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA | | | | | | |
| 1.200 | NS-66 | 19094220 | - | NS-76 | 19094206 | - |
| 1.400 | NS-66 | 19094220 | - | NS-77 | 19094240 | - |
| 1.800 | NS-612 | 19094226 | - | NS-712 | 19094245 | - |

## Suporte para lava-louças

- Fabricado em aço inoxidável.
- Compatível com bancadas de trabalho e lava-louças da gama 600/700, exceto lava-louças de 600 x 600 mm e de grande capacidade.
- Preço por unidade.

| DESCRIÇÃO | MODELO | CÓDIGO | € / Unid |
|---|---|---|---|
| Suporte de parede | C-6 | 19092785 | - |
| Suporte de pé | CP-6 | 19092786 | - |

## Tampa para aro de resíduos

- Especialmente desenhada para ser colocada sobre o aro de resíduos para cobertura do mesmo.

| MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|
| RL-232 | 19092820 | - |

# Opções

## Opção envio montado.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| A | 0201-0001 | Até 1.200 mm | - |
| A | 0201-0002 | Até 2.000 mm | - |
| A | 0201-0003 | Até 2.800 mm | - |

## Opção altura móvel.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| H9 | 0202-0001 | 900 mm (-10/+50) | - |

Nota: aplicável a lava-louças com largura de 600 e 700 mm.

## Opção de âncoras de reforço em aço inoxidável.

| ABREVIATURA UMA (1) PRATELEIRA | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| SS | 0205-0006 | Até 1.200 mm | - |
| SS | 0205-0007 | Até 1.600 mm | - |
| SS | 0205-0008 | Até 2.000 mm | - |

## Opção fechadura na porta.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| CR | 0206-0001 | Uma (1) fechadura | - |

## Opção furo para torneira Ø 33 mm.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|---|
| 33R1 | 0208-0001 | | Um (1) furo à direita | - |
| 33L1 | 0208-0002 | | Um (1) furo à esquerda | - |
| 33C1 | 0208-0003 | | Um (1) furo ao centro | - |
| 33B1 | 0208-0004 | | Um (1) furo entre duas (2) cubas | - |
| 33R2 | 0208-0005 | | Dois (2) furos à direita | - |
| 33L2 | 0208-0006 | | Dois (2) furos à esquerda | - |
| 33C2 | 0208-0007 | | Dois (2) furos ao centro | - |
| 33B2 | 0208-0008 | | Dois (2) furos entre três (3) cubas | - |
| 33R3 | 0208-0009 | | Três (3) furos à direita | - |
| 33L3 | 0208-0010 | | Três (3) furos à esquerda | - |
| 33C3 | 0208-0011 | | Três (3) furos ao centro | - |

Nota: no bastidor com espaço para máquina de lavar louça, o furo não poderá ficar entre o escorredor e a cuba.

# Lavatórios de parede e de pé

HWW-44

HWF-44

- Fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Cuba embutida e esquinas totalmente soldadas.
- Totalmente equipados, prontos para instalar.
- Equipamento padrão:
  · Misturadora e chaves para regulação do caudal de água fria e quente.
  · Tubos flexíveis de 1/2” para água a alta pressão.
  · Válvula de descarga.
- Em lavatórios de pé: porta frontal registável.

## Cano giratório

- Botão de fácil acionamento e cano giratório.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES CUBA (mm) | DISPENSADOR DE SABONETE | NÚMERO DE BOTÕES | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LAVATÓRIOS DE PAREDE | | | | | | |
| HWW-33 | 19092821 | 350x315x173 | Ø 225x105 | Não | - | - |
| HWW-44 | 19092822 | 400x400x173 | Ø 360x130 | Não | - | - |
| HWW-44-D | 19092823 | 400x400x173 | Ø 360x130 | Sim | - | - |
| LAVATÓRIOS DE PÉ | | | | | | |
| HWF-44 | 19092826 | 400x440x850 | Ø 360x130 | Não | 1 | - |
| HWF-44-D | 19092827 | 400x440x850 | Ø 360x130 | Sim | 1 | - |

## Torneira eletrónica

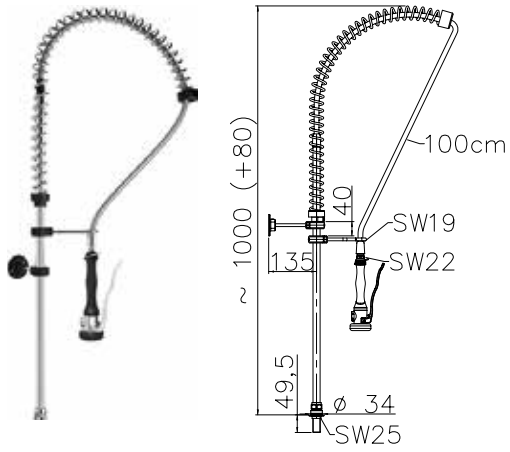
- Torneira eletrónica com ligação elétrica a 230V 1N 50/60 Hz.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | DIMENSÕES CUBA (mm) | DISPENSADOR DE SABONETE | € |
|---|---|---|---|---|---|
| LAVATÓRIOS DE PAREDE | | | | | |
| HWW-44-E | 19092824 | 400x400x173 | Ø 360x130 | Não | - |
| HWW-44-E-D | 19092825 | 400x400x173 | Ø 360x130 | Sim | - |
| LAVATÓRIOS DE PÉ | | | | | |
| HWF-44-E | 19092828 | 400x440x850 | Ø 360x130 | Não | - |
| HWF-44-E-D | 19092829 | 400x440x850 | Ø 360x130 | Sim | - |

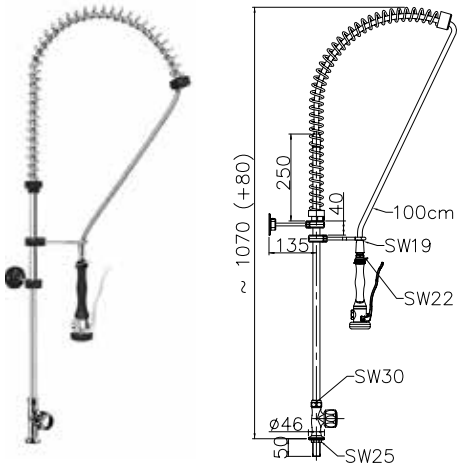
# Torneiras com chuveiro

## Altura 1200 mm

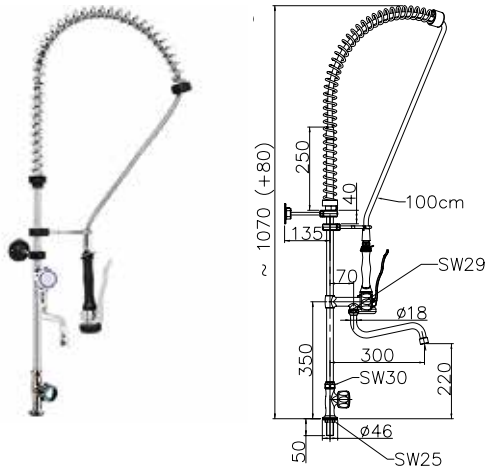
- Torneira com chuveiro de alta qualidade, duradoura e ergonómica. Desenhada para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Fabricada em latão cromado de alta densidade, com molas de aço e tubo flexível com cobertura de proteção em plástico transparente resistente à alta temperatura e pressão da água.
- Coluna de suporte em aço inoxidável AISI-304 18/10, para proteção duradoura contra a corrosão.
- Chuveiro ergonómico com manga de plástico anticalor, regulação de caudal, com anel-clip para uso contínuo e válvula anti-retorno.
- Casquilhos flexíveis para ligação à rede e todos os acessórios necessários para a instalação.



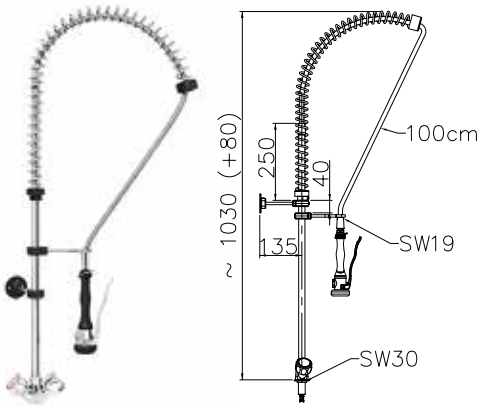

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FPD-11 | 19095041 | Torneira chuveiro água direta | - |



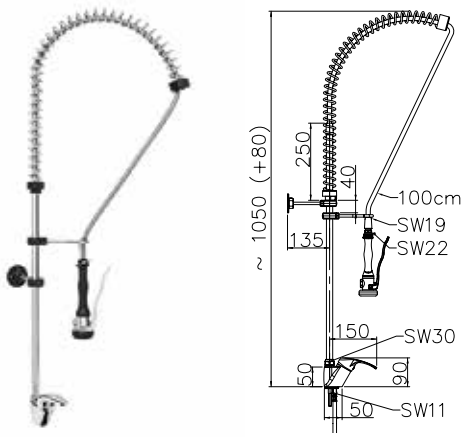

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FPTH-11 | 19095042 | Torneira chuveiro uma água | - |



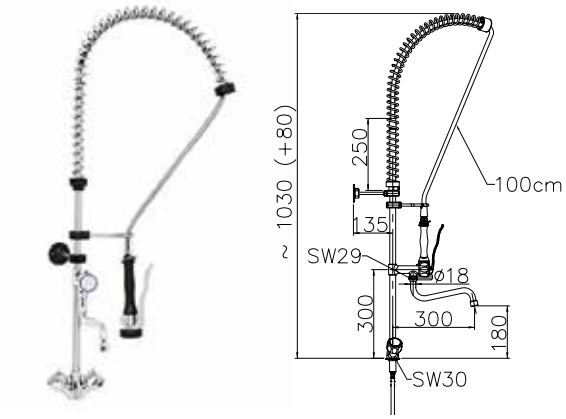

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FPTH-11-MS | 19095043 | Torneira chuveiro uma água com torneira | - |



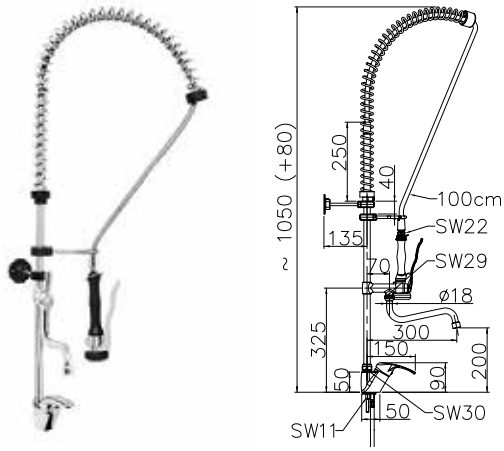

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FPTH-21 | 19095044 | Torneira chuveiro duas águas | - |



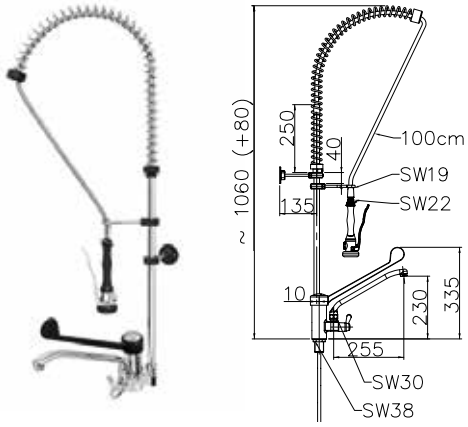

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FPSL-21 | 19095045 | Torneira chuveiro duas águas com monocomando | - |




| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FPTH-21-MS | 19095046 | Torneira chuveiro duas águas com torneira | - |

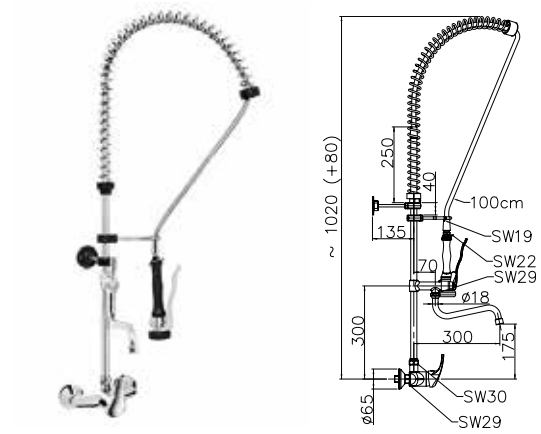



| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FPSL-21-MS | 19095047 | Torneira chuveiro duas águas com monocomando e torneira | - |

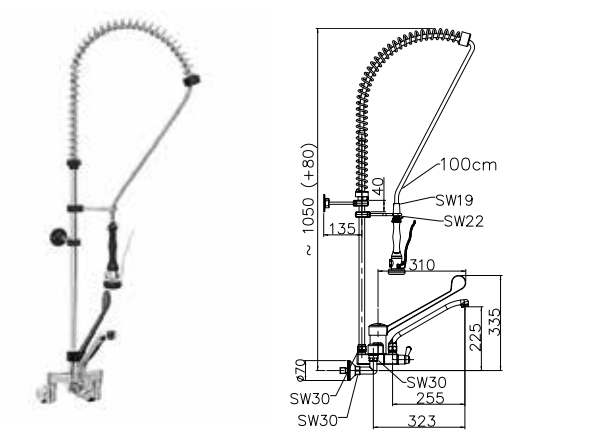



| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FPCL-21 | 19095048 | Torneira chuveiro gerontológico e torneira | - |

## Altura 1200 mm

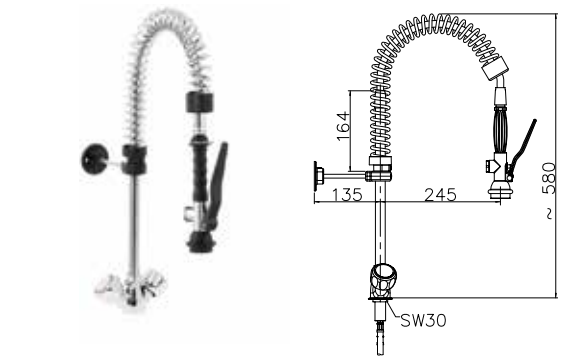



| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FPSL-22W-MS | 19095049 | Torneira chuveiro parede com torneira | - |

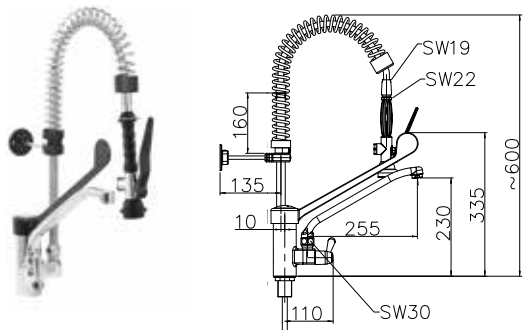



| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FPCL-22W | 19095060 | Torneira chuveiro gerontológico de parede | - |

## Altura 600 mm



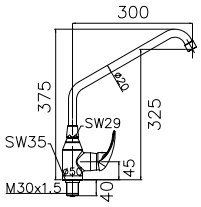

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FP6TH-21 | 19095061 | Torneira chuveiro duas águas altura 600 mm | - |



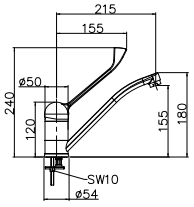

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FP6CL-21 | 19095062 | Torneira chuveiro duas águas com torneira gerontológica altura 600 mm | - |

# Torneiras manuais com cano

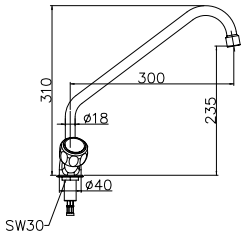
- Torneira manual com cano de alta qualidade. Desenhada para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Fabricada em latão cromado de alta densidade.
- O desenho ergonómico dos manípulos facilita a abertura, regulação e encerramento do caudal da água.
- Casquilhos flexíveis para ligação à rede e todos os acessórios necessários para a instalação.



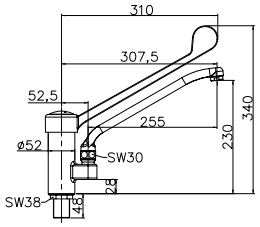

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FMSL-123 | 19095063 | Torneira misturadora monocomando cano alto | - |



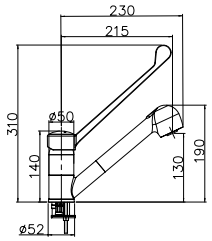

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FMCL-112 | 19095064 | Torneira misturadora monocomando alto, cano baixo | - |



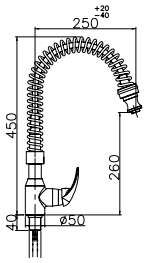

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FMTH-123 | 19095065 | Torneira misturadora com manípulos | - |



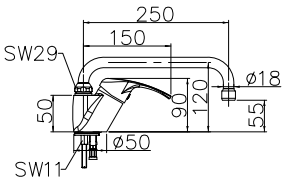

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FMCL-123 | 19095066 | Torneira misturadora cotovelo gerontológico | - |




| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FMCL-112R | 19095067 | Torneira misturadora monocomando cano extraível | - |



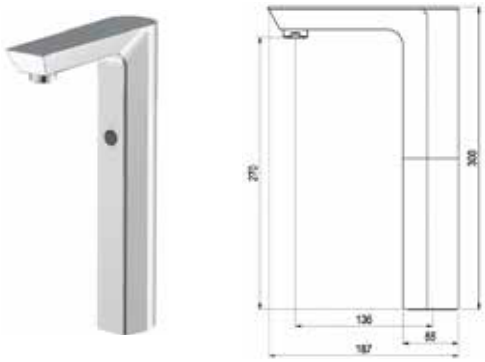

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FSMSL-122 | 19095068 | Torneira misturadora monocomando com espiral | - |




| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FMSL-112 | 19095070 | Torneira misturadora monocomando cano baixo | - |

# Torneiras eletrónicas com cano

- Torneira eletrónica de funcionamento automático com ação mediante sensores de raios infravermelhos para abertura e encerramento sem contacto manual. Desenhada para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Garante total higiene e maior comodidade de utilização, sem necessidade de pedais ou botões.
- Corpo de latão e cromado de alta qualidade e dureza.
- Encerramento automático da válvula elétrica em caso de corte elétrico ou de pilha esgotada.
- Casquilhos flexíveis para ligação à rede e todos os acessórios necessários para a instalação.
- Válvula misturadora não incluída.



| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FE-121 | 19095073 | Torneira eletrónica de cano alto para rede elétrica | - |

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FE-111 | 19095074 | Torneira eletrónica para rede elétrica | - |
| FE-111 B | 19095075 | Torneira eletrónica com pilhas | - |

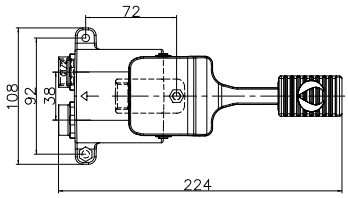
# Torneiras extensíveis

- Torneira extensível concebida para uso intensivo em restauração, indústria das carnes, peixarias, coletividades, catering, etc.
- Estrutura e suportes construídos totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Equipadas com mangueira para uso alimentar, resistente à temperatura.
- Mangueira retrátil com sistema de bloqueio que permite manter o comprimento desejado sem esforço.
- Instalação na parede.

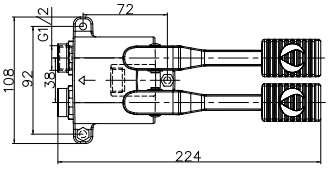
| MODELO | CÓDIGO | COMPRIMENTO MANGUEIRA (m) | € |
|---|---|---|---|
| WOR-10 | 19101240 | 10 | - |
| WOR-15 | 19101242 | 15 | - |

# Acessórios

## Botões de pedal

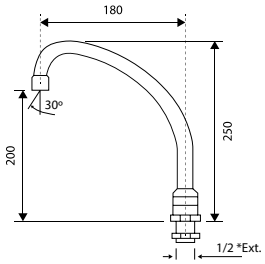



| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FM-1 | 19095076 | Botão de pedal duas águas, simples | - |




| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FM-2 | 19095077 | Botão de pedal duas águas, duplo | - |

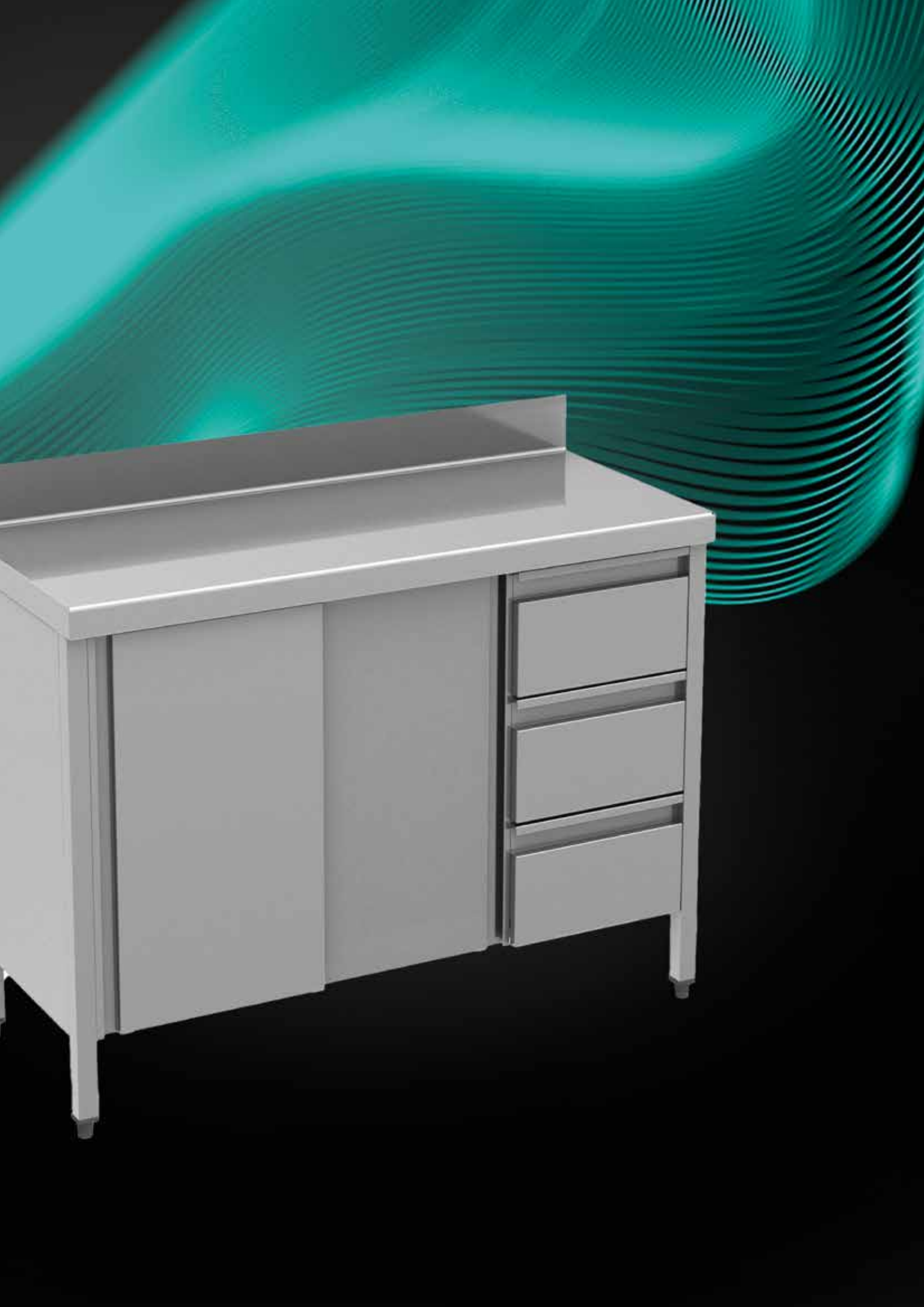
## Outros acessórios




| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FM-111 | 19095078 | Grifo giratorio caño alto | - |

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| FPS-100 | 19095082 | Mangueira flexível de aço inoxidável com cobertura de plástico resistente a altas pressões e temperaturas. Comprimento de 1.000 mm. União 1/2” G | - |

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| MV | 19095552 | Válvula misturadora com regulador e válvulas anti-retorno | - |



# Mesas de trabalho e armários

Mesas de trabalho ..... **453**
— Mesas de parede ..... **455**
— Mesas centrais ..... **457**
— Mesas de parede com cuba ..... **459**
— Mesas altura 600 mm ..... **461**
— Bancadas ..... **463**
— Mesas de parede com gavetas ..... **465**
— Mesas angulares ..... **465**
— Mesas para desperdícios ..... **466**
— Mesas para reciclagem ..... **466**
— Prateleiras de bancada ..... **467**
— Acessórios ..... **468**
— Opções ..... **471**
Armários ..... **472**
— Armários de parede ..... **472**
— Armários altos ..... **473**

# Mesas de parede

Opção personalização em comprimento.

TWDDR3R-614

Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado (exceto modelos com portas).**
- **Opção envio montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

## Gama 500

| DIMENSÕES (mm) | COM MARCO REFORÇO | € | COM UMA (1) PRATELEIRA | € | COM DUAS (2) PRATELEIRAS | € | COM PORTAS | TIPO DE PORTA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | TWLR-5 | | TWS1-5 | | TWS2-5 | | TWD-5 | | |
| 600x500x850 | 19093246 | - | 19093257 | - | 19093268 | - | - | - | - |
| 800x500x850 | 19093247 | - | 19093258 | - | 19093269 | - | 19093279 | Articuladas | - |
| 1.000x500x850 | 19093248 | - | 19093259 | - | 19093270 | - | 19093280 | De correr | - |
| 1.200x500x850 | 19093249 | - | 19093260 | - | 19093271 | - | 19093281 | De correr | - |
| 1.400x500x850 | 19093250 | - | 19093261 | - | 19093272 | - | 19093282 | De correr | - |
| 1.500x500x850 | 19093251 | - | 19093262 | - | 19093273 | - | - | - | - |
| 1.600x500x850 | 19093252 | - | 19093263 | - | 19093274 | - | 19093283 | De correr | - |
| 1.800x500x850 | 19093253 | - | 19093264 | - | 19093275 | - | 19093284 | De correr | - |
| 2.000x500x850 | 19093254 | - | 19093265 | - | 19093276 | - | 19093285 | De correr | - |
| 2.200x500x850 | 19093255 | - | 19093266 | - | 19093277 | - | - | - | - |
| 2.400x500x850 | 19093256 | - | 19093267 | - | 19093278 | - | - | - | - |

## Gama 600

| DIMENSÕES (mm) | COM MARCO REFORÇO | € | COM UMA (1) PRATELEIRA | € | COM DUAS (2) PRATELEIRAS | € | COM PORTAS | TIPO DE PORTA | € | PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | TWLR-6 | | TWS1-6 | | TWS2-6 | | TWD-6 | | | À DIREITA TWDDR3R-6 | À ESQUERDA TWDDR3L-6 | |
| 600x600x850 | 19093364 | - | 19093383 | - | 19093402 | - | - | - | - | - | - | - |
| 700x600x850 | 19093365 | - | 19093384 | - | 19093403 | - | - | - | - | - | - | - |
| 800x600x850 | 19093366 | - | 19093385 | - | 19093404 | - | 19093421 | Batente | - | - | - | - |
| 900x600x850 | 19093367 | - | 19093386 | - | 19093405 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.000x600x850 | 19093368 | - | 19093387 | - | 19093406 | - | 19093422 | De correr | - | - | - | - |
| 1.100x600x850 | 19093369 | - | 19093388 | - | 19093407 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.200x600x850 | 19093370 | - | 19093389 | - | 19093408 | - | 19093423 | De correr | - | - | - | - |
| 1.300x600x850 | 19093371 | - | 19093390 | - | 19093409 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.400x600x850 | 19093372 | - | 19093391 | - | 19093410 | - | 19093424 | De correr | - | 19093590 | 19093596 | - |
| 1.500x600x850 | 19093373 | - | 19093392 | - | 19093411 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.600x600x850 | 19093374 | - | 19093393 | - | 19093412 | - | 19093425 | De correr | - | 19093591 | 19093597 | - |
| 1.700x600x850 | 19093375 | - | 19093394 | - | 19093413 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.800x600x850 | 19093376 | - | 19093395 | - | 19093414 | - | 19093426 | De correr | - | 19093592 | 19093598 | - |
| 1.900x600x850 | 19093377 | - | 19093396 | - | 19093415 | - | - | - | - | - | - | - |
| 2.000x600x850 | 19093378 | - | 19093397 | - | 19093416 | - | 19093427 | De correr | - | 19093593 | 19093599 | - |
| 2.200x600x850 | 19093379 | - | 19093398 | - | 19093417 | - | 19093428 | De correr | - | 19093594 | 19093600 | - |
| 2.400x600x850 | 19093380 | - | 19093399 | - | 19093418 | - | 19093429 | De correr | - | 19093595 | 19093601 | - |
| 2.600x600x850 | 19093381 | - | 19093400 | - | 19093419 | - | 19093430 | De correr | - | - | - | - |
| 2.800x600x850 | 19093382 | - | 19093401 | - | 19093420 | - | 19093431 | De correr | - | - | - | - |

## Gama 700

| DIMENSÕES (mm) | COM MARCO REFORÇO | € | COM UMA (1) PRATELEIRA | € | COM DUAS (2) PRATELEIRAS | € | COM PORTAS | TIPO DE PORTA | € | PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | TWLR-7 | | TWS1-7 | | TWS2-7 | | TWD-7 | | | À DIREITA TWDDR3R-7 | À ESQUERDA TWDDR3L-7 | |
| 600x700x850 | 19093510 | - | 19093529 | - | 19093548 | - | - | - | - | - | - | - |
| 700x700x850 | 19093511 | - | 19093530 | - | 19093549 | - | - | - | - | - | - | - |
| 800x700x850 | 19093512 | - | 19093531 | - | 19093550 | - | 19093567 | Batente | - | - | - | - |
| 900x700x850 | 19093513 | - | 19093532 | - | 19093551 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.000x700x850 | 19093514 | - | 19093533 | - | 19093552 | - | 19093568 | De correr | - | - | - | - |
| 1.100x700x850 | 19093515 | - | 19093534 | - | 19093553 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.200x700x850 | 19093516 | - | 19093535 | - | 19093554 | - | 19093569 | De correr | - | - | - | - |
| 1.300x700x850 | 19093517 | - | 19093536 | - | 19093555 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.400x700x850 | 19093518 | - | 19093537 | - | 19093556 | - | 19093570 | De correr | - | 19093614 | 19093620 | - |
| 1.500x700x850 | 19093519 | - | 19093538 | - | 19093557 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.600x700x850 | 19093520 | - | 19093539 | - | 19093558 | - | 19093571 | De correr | - | 19093615 | 19093621 | - |
| 1.700x700x850 | 19093521 | - | 19093540 | - | 19093559 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.800x700x850 | 19093522 | - | 19093541 | - | 19093560 | - | 19093572 | De correr | - | 19093616 | 19093622 | - |
| 1.900x700x850 | 19093523 | - | 19093542 | - | 19093561 | - | - | - | - | - | - | - |
| 2.000x700x850 | 19093524 | - | 19093543 | - | 19093562 | - | 19093573 | De correr | - | 19093617 | 19093623 | - |
| 2.200x700x850 | 19093525 | - | 19093544 | - | 19093563 | - | 19093574 | De correr | - | 19093618 | 19093624 | - |
| 2.400x700x850 | 19093526 | - | 19093545 | - | 19093564 | - | 19093575 | De correr | - | 19093619 | 19093625 | - |
| 2.600x700x850 | 19093527 | - | 19093546 | - | 19093565 | - | 19093576 | De correr | - | - | - | - |
| 2.800x700x850 | 19093528 | - | 19093547 | - | 19093566 | - | 19093577 | De correr | - | - | - | - |

# Mesas centrais

Opção de personalização em comprimento.

TCDDR3R-614

Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Cantos frontais de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado (exceto modelos com portas).**
- **Opção envio montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

## Gama 500

| DIMENSÕES (mm) | COM MARCO REFORÇO<br>TCLR-5 | € | COM UMA (1) PRATELEIRA<br>TCS1-5 | € | COM DUAS (2) PRATELEIRAS<br>TCS2-5 | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 600x500x850 | 19093213 | - | 19093224 | - | 19093235 | - |
| 800x500x850 | 19093214 | - | 19093225 | - | 19093236 | - |
| 1.000x500x850 | 19093215 | - | 19093226 | - | 19093237 | - |
| 1.200x500x850 | 19093216 | - | 19093227 | - | 19093238 | - |
| 1.400x500x850 | 19093217 | - | 19093228 | - | 19093239 | - |
| 1.500x500x850 | 19093218 | - | 19093229 | - | 19093240 | - |
| 1.600x500x850 | 19093219 | - | 19093230 | - | 19093241 | - |
| 1.800x500x850 | 19093220 | - | 19093231 | - | 19093242 | - |
| 2.000x500x850 | 19093221 | - | 19093232 | - | 19093243 | - |
| 2.200x500x850 | 19093222 | - | 19093233 | - | 19093244 | - |
| 2.400x500x850 | 19093223 | - | 19093234 | - | 19093245 | - |

## Gama 600

| DIMENSÕES (mm) | COM MARCO REFORÇO | € | COM UMA (1) PRATELEIRA | € | COM DUAS (2) PRATELEIRAS | € | COM PORTAS | € | PORTAS DE PASSAGEM | € | TIPO DE PORTAS | PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | TCLR-6 | | TCS1-6 | | TCS2-6 | | TCD-6 | | TCDP-6 | | | À DIREITA TCDDR3R-6 | À ESQUERDA TCDDR3L-6 | |
| 600x600x850 | 19093286 | - | 19093305 | - | 19093324 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 700x600x850 | 19093287 | - | 19093306 | - | 19093325 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 800x600x850 | 19093288 | - | 19093307 | - | 19093326 | - | 19093343 | - | - | - | Articuladas | - | - | - |
| 900x600x850 | 19093289 | - | 19093308 | - | 19093327 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.000x600x850 | 19093290 | - | 19093309 | - | 19093328 | - | 19093344 | - | 19093354 | - | De correr | - | - | - |
| 1.100x600x850 | 19093291 | - | 19093310 | - | 19093329 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.200x600x850 | 19093292 | - | 19093311 | - | 19093330 | - | 19093345 | - | 19093355 | - | De correr | - | - | - |
| 1.300x600x850 | 19093293 | - | 19093312 | - | 19093331 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.400x600x850 | 19093294 | - | 19093313 | - | 19093332 | - | 19093346 | - | 19093356 | - | De correr | 19093578 | 19093584 | - |
| 1.500x600x850 | 19093295 | - | 19093314 | - | 19093333 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.600x600x850 | 19093296 | - | 19093315 | - | 19093334 | - | 19093347 | - | 19093357 | - | De correr | 19093579 | 19093585 | - |
| 1.700x600x850 | 19093297 | - | 19093316 | - | 19093335 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.800x600x850 | 19093298 | - | 19093317 | - | 19093336 | - | 19093348 | - | 19093358 | - | De correr | 19093580 | 19093586 | - |
| 1.900x600x850 | 19093299 | - | 19093318 | - | 19093337 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2.000x600x850 | 19093300 | - | 19093319 | - | 19093338 | - | 19093349 | - | 19093359 | - | De correr | 19093581 | 19093587 | - |
| 2.200x600x850 | 19093301 | - | 19093320 | - | 19093339 | - | 19093350 | - | 19093360 | - | De correr | 19093582 | 19093588 | - |
| 2.400x600x850 | 19093302 | - | 19093321 | - | 19093340 | - | 19093351 | - | 19093361 | - | De correr | 19093583 | 19093589 | - |
| 2.600x600x850 | 19093303 | - | 19093322 | - | 19093341 | - | 19093352 | - | 19093362 | - | De correr | - | - | - |
| 2.800x600x850 | 19093304 | - | 19093323 | - | 19093342 | - | 19093353 | - | 19093363 | - | De correr | - | - | - |

## Gama 700

| DIMENSÕES (mm) | COM MARCO REFORÇO | € | COM UMA (1) PRATELEIRA | € | COM DUAS (2) PRATELEIRAS | € | COM PORTAS | € | PORTAS DE PASSAGEM | € | TIPO DE PORTAS | PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS | | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | TCLR-7 | | TCS1-7 | | TCS2-7 | | TCD-7 | | TCDP-7 | | | À DIREITA TCDDR3R-7 | À ESQUERDA TCDDR3L-7 | |
| 600x700x850 | 19093432 | - | 19093451 | - | 19093470 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 700x700x850 | 19093433 | - | 19093452 | - | 19093471 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 800x700x850 | 19093434 | - | 19093453 | - | 19093472 | - | 19093489 | - | - | - | Articuladas | - | - | - |
| 900x700x850 | 19093435 | - | 19093454 | - | 19093473 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.000x700x850 | 19093436 | - | 19093455 | - | 19093474 | - | 19093490 | - | 19093500 | - | De correr | - | - | - |
| 1.100x700x850 | 19093437 | - | 19093456 | - | 19093475 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.200x700x850 | 19093438 | - | 19093457 | - | 19093476 | - | 19093491 | - | 19093501 | - | De correr | - | - | - |
| 1.300x700x850 | 19093439 | - | 19093458 | - | 19093477 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.400x700x850 | 19093440 | - | 19093459 | - | 19093478 | - | 19093492 | - | 19093502 | - | De correr | 19093602 | 19093608 | - |
| 1.500x700x850 | 19093441 | - | 19093460 | - | 19093479 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.600x700x850 | 19093442 | - | 19093461 | - | 19093480 | - | 19093493 | - | 19093503 | - | De correr | 19093603 | 19093609 | - |
| 1.700x700x850 | 19093443 | - | 19093462 | - | 19093481 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.800x700x850 | 19093444 | - | 19093463 | - | 19093482 | - | 19093494 | - | 19093504 | - | De correr | 19093604 | 19093610 | - |
| 1.900x700x850 | 19093445 | - | 19093464 | - | 19093483 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2.000x700x850 | 19093446 | - | 19093465 | - | 19093484 | - | 19093495 | - | 19093505 | - | De correr | 19093605 | 19093611 | - |
| 2.200x700x850 | 19093447 | - | 19093466 | - | 19093485 | - | 19093496 | - | 19093506 | - | De correr | 19093606 | 19093612 | - |
| 2.400x700x850 | 19093448 | - | 19093467 | - | 19093486 | - | 19093497 | - | 19093507 | - | De correr | 19093607 | 19093613 | - |
| 2.600x700x850 | 19093449 | - | 19093468 | - | 19093487 | - | 19093498 | - | 19093508 | - | De correr | - | - | - |
| 2.800x700x850 | 19093450 | - | 19093469 | - | 19093488 | - | 19093499 | - | 19093509 | - | De correr | - | - | - |

# Mesas de parede com cuba

Opção de personalização em comprimento.

TWDDR3R-B1L-614

Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado (exceto modelos com portas).**
- **Opção envio montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

## Gama 600

| | COM MARCO REFORÇO | | | | | | COM UMA (1) PRATELEIRA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIMENSÕES (mm) | CUBA À DIREITA TWLR-B1R-6 | € | CUBA À ESQ. TWLR-B1L-6 | € | CUBA AO CENTRO TWLR-B1C-6 | € | CUBA À DIREITA TWS1-B1R-6 | € | CUBA À ESQ. TWS1-B1L-6 | € | CUBA AO CENTRO TWS1-B1C-6 | € |
| 1.000x600x850 | 19093626 | - | 19093637 | - | - | - | 19093678 | - | 19093689 | - | - | - |
| 1.200x600x850 | 19093627 | - | 19093638 | - | - | - | 19093679 | - | 19093690 | - | - | - |
| 1.400x600x850 | 19093628 | - | 19093639 | - | - | - | 19093680 | - | 19093691 | - | - | - |
| 1.500x600x850 | 19093629 | - | 19093640 | - | 19093648 | - | 19093681 | - | 19093692 | - | 19093700 | - |
| 1.600x600x850 | 19093630 | - | 19093641 | - | 19093649 | - | 19093682 | - | 19093693 | - | 19093701 | - |
| 1.800x600x850 | 19093631 | - | 19093642 | - | 19093650 | - | 19093683 | - | 19093694 | - | 19093702 | - |
| 2.000x600x850 | 19093632 | - | 19093643 | - | 19093651 | - | 19093684 | - | 19093695 | - | 19093703 | - |
| 2.200x600x850 | 19093633 | - | 19093644 | - | - | - | 19093685 | - | 19093696 | - | - | - |
| 2.400x600x850 | 19093634 | - | 19093645 | - | - | - | 19093686 | - | 19093697 | - | - | - |
| 2.600x600x850 | 19093635 | - | 19093646 | - | - | - | 19093687 | - | 19093698 | - | - | - |
| 2.800x600x850 | 19093636 | - | 19093647 | - | - | - | 19093688 | - | 19093699 | - | - | - |

| | COM PORTAS CORREDIÇAS | | | | | | COM PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIMENSÕES (mm) | CUBA À DIREITA TWD-B1R-6 | € | CUBA À ESQ. TWD-B1L-6 | € | CUBA AO CENTRO TWD-B1C-6 | € | CUBA À DIREITA TWDDR3L-B1R-6 | € | CUBA À ESQ. TWDDR3R-B1L-6 | € |
| 1.000x600x850 | 19093730 | - | 19093740 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.200x600x850 | 19093731 | - | 19093741 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.400x600x850 | 19093732 | - | 19093742 | - | - | - | 19093776 | - | 19093782 | - |
| 1.600x600x850 | 19093733 | - | 19093743 | - | 19093750 | - | 19093777 | - | 19093783 | - |
| 1.800x600x850 | 19093734 | - | 19093744 | - | 19093751 | - | 19093778 | - | 19093784 | - |
| 2.000x600x850 | 19093735 | - | 19093745 | - | 19093752 | - | 19093779 | - | 19093785 | - |
| 2.200x600x850 | 19093736 | - | 19093746 | - | - | - | 19093780 | - | 19093786 | - |
| 2.400x600x850 | 19093737 | - | 19093747 | - | - | - | 19093781 | - | 19093787 | - |
| 2.600x600x850 | 19093738 | - | 19093748 | - | - | - | - | - | - | - |
| 2.800x600x850 | 19093739 | - | 19093749 | - | - | - | - | - | - | - |

## Gama 700

| | COM MARCO REFORÇO | | | | | | COM UMA (1) PRATELEIRA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIMENSÕES (mm) | CUBA À DIREITA TWLR-B1R-7 | € | CUBA À ESQ. TWLR-B1L-7 | € | CUBA AO CENTRO TWLR-B1C-7 | € | CUBA À DIREITA TWS1-B1R-7 | € | CUBA À ESQ. TWS1-B1L-7 | € | CUBA AO CENTRO TWS1-B1C-7 | € |
| 1.000x700x850 | 19093652 | - | 19093663 | - | - | - | 19093704 | - | 19093715 | - | - | - |
| 1.200x700x850 | 19093653 | - | 19093664 | - | - | - | 19093705 | - | 19093716 | - | - | - |
| 1.400x700x850 | 19093654 | - | 19093665 | - | - | - | 19093706 | - | 19093717 | - | - | - |
| 1.500x700x850 | 19093655 | - | 19093666 | - | 19093674 | - | 19093707 | - | 19093718 | - | 19093726 | - |
| 1.600x700x850 | 19093656 | - | 19093667 | - | 19093675 | - | 19093708 | - | 19093719 | - | 19093727 | - |
| 1.800x700x850 | 19093657 | - | 19093668 | - | 19093676 | - | 19093709 | - | 19093720 | - | 19093728 | - |
| 2.000x700x850 | 19093658 | - | 19093669 | - | 19093677 | - | 19093710 | - | 19093721 | - | 19093729 | - |
| 2.200x700x850 | 19093659 | - | 19093670 | - | - | - | 19093711 | - | 19093722 | - | - | - |
| 2.400x700x850 | 19093660 | - | 19093671 | - | - | - | 19093712 | - | 19093723 | - | - | - |
| 2.600x700x850 | 19093661 | - | 19093672 | - | - | - | 19093713 | - | 19093724 | - | - | - |
| 2.800x700x850 | 19093662 | - | 19093673 | - | - | - | 19093714 | - | 19093725 | - | - | - |

| | COM PORTAS CORREDIÇAS | | | | | | COM PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIMENSÕES (mm) | CUBA À DIREITA TWD-B1R-7 | € | CUBA À ESQ. TWD-B1L-7 | € | CUBA AO CENTRO TWD-B1C-7 | € | CUBA À DIREITA TWDDR3L-B1R-7 | € | CUBA À ESQ. TWDDR3R-B1L-7 | € |
| 1.000x700x850 | 19093753 | - | 19093763 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.200x700x850 | 19093754 | - | 19093764 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.400x700x850 | 19093755 | - | 19093765 | - | - | - | 19093788 | - | 19093794 | - |
| 1.600x700x850 | 19093756 | - | 19093766 | - | 19093773 | - | 19093789 | - | 19093795 | - |
| 1.800x700x850 | 19093757 | - | 19093767 | - | 19093774 | - | 19093790 | - | 19093796 | - |
| 2.000x700x850 | 19093758 | - | 19093768 | - | 19093775 | - | 19093791 | - | 19093797 | - |
| 2.200x700x850 | 19093759 | - | 19093769 | - | - | - | 19093792 | - | 19093798 | - |
| 2.400x700x850 | 19093760 | - | 19093770 | - | - | - | 19093793 | - | 19093799 | - |
| 2.600x700x850 | 19093761 | - | 19093771 | - | - | - | - | - | - | - |
| 2.800x700x850 | 19093762 | - | 19093772 | - | - | - | - | - | - | - |

# Mesas altura 600 mm

Opção de personalização em comprimento.

T6CS1-614

Ver opções

- Desenhada para suporte de aparelhos de cozinha e para situar a altura de trabalho em 850-900 mm.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 600 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado.**
- **Opção envio montado.**

## Gama 600

| | MESA DE PARETE | | | | MESA CENTRAL | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIMENSÕES (mm) | COM MARCO REFORÇO T6WLR-6 | € | COM UMA (1) PRATELEIRA T6WS1-6 | € | COM MARCO REFORÇO T6CLR-6 | € | COM UMA (1) PRATELEIRA T6CS1-6 | € |
| 600x600x600 | 19093996 | - | 19094015 | - | 19093958 | - | 19093977 | - |
| 700x600x600 | 19093997 | - | 19094016 | - | 19093959 | - | 19093978 | - |
| 800x600x600 | 19093998 | - | 19094017 | - | 19093960 | - | 19093979 | - |
| 900x600x600 | 19093999 | - | 19094018 | - | 19093961 | - | 19093980 | - |
| 1.000x600x600 | 19094000 | - | 19094019 | - | 19093962 | - | 19093981 | - |
| 1.100x600x600 | 19094001 | - | 19094020 | - | 19093963 | - | 19093982 | - |
| 1.200x600x600 | 19094002 | - | 19094021 | - | 19093964 | - | 19093983 | - |
| 1.300x600x600 | 19094003 | - | 19094022 | - | 19093965 | - | 19093984 | - |
| 1.400x600x600 | 19094004 | - | 19094023 | - | 19093966 | - | 19093985 | - |
| 1.500x600x600 | 19094005 | - | 19094024 | - | 19093967 | - | 19093986 | - |
| 1.600x600x600 | 19094006 | - | 19094025 | - | 19093968 | - | 19093987 | - |
| 1.700x600x600 | 19094007 | - | 19094026 | - | 19093969 | - | 19093988 | - |
| 1.800x600x600 | 19094008 | - | 19094027 | - | 19093970 | - | 19093989 | - |
| 1.900x600x600 | 19094009 | - | 19094028 | - | 19093971 | - | 19093990 | - |
| 2.000x600x600 | 19094010 | - | 19094029 | - | 19093972 | - | 19093991 | - |
| 2.200x600x600 | 19094011 | - | 19094030 | - | 19093973 | - | 19093992 | - |
| 2.400x600x600 | 19094012 | - | 19094031 | - | 19093974 | - | 19093993 | - |
| 2.600x600x600 | 19094013 | - | 19094032 | - | 19093975 | - | 19093994 | - |
| 2.800x600x600 | 19094014 | - | 19094033 | - | 19093976 | - | 19093995 | - |

## Gama 700

| | MESA DE PARED | | | | MESA CENTRAL | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIMENSÕES (mm) | COM MARCO REFORÇO T6WLR-7 | € | COM UMA (1) PRATELEIRA T6WS1-7 | € | COM MARCO REFORÇO T6CLR-7 | € | COM UMA (1) PRATELEIRA T6CS1-7 | € |
| 600x700x600 | 19094072 | - | 19094091 | - | 19094034 | - | 19094053 | - |
| 700x700x600 | 19094073 | - | 19094092 | - | 19094035 | - | 19094054 | - |
| 800x700x600 | 19094074 | - | 19094093 | - | 19094036 | - | 19094055 | - |
| 900x700x600 | 19094075 | - | 19094094 | - | 19094037 | - | 19094056 | - |
| 1.000x700x600 | 19094076 | - | 19094095 | - | 19094038 | - | 19094057 | - |
| 1.100x700x600 | 19094077 | - | 19094096 | - | 19094039 | - | 19094058 | - |
| 1.200x700x600 | 19094078 | - | 19094097 | - | 19094040 | - | 19094059 | - |
| 1.300x700x600 | 19094079 | - | 19094098 | - | 19094041 | - | 19094060 | - |
| 1.400x700x600 | 19094080 | - | 19094099 | - | 19094042 | - | 19094061 | - |
| 1.500x700x600 | 19094081 | - | 19094100 | - | 19094043 | - | 19094062 | - |
| 1.600x700x600 | 19094082 | - | 19094101 | - | 19094044 | - | 19094063 | - |
| 1.700x700x600 | 19094083 | - | 19094102 | - | 19094045 | - | 19094064 | - |
| 1.800x700x600 | 19094084 | - | 19094103 | - | 19094046 | - | 19094065 | - |
| 1.900x700x600 | 19094085 | - | 19094104 | - | 19094047 | - | 19094066 | - |
| 2.000x700x600 | 19094086 | - | 19094105 | - | 19094048 | - | 19094067 | - |
| 2.200x700x600 | 19094087 | - | 19094106 | - | 19094049 | - | 19094068 | - |
| 2.400x700x600 | 19094088 | - | 19094107 | - | 19094050 | - | 19094069 | - |
| 2.600x700x600 | 19094089 | - | 19094108 | - | 19094051 | - | 19094070 | - |
| 2.800x700x600 | 19094090 | - | 19094109 | - | 19094052 | - | 19094071 | - |

# Bancadas

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Desenhadas para montagem sobre suportes de parede.

TTC-714

Ver opções

Opção de personalização em comprimento.

## Bancadas lisas

### Gama 600

| DIMENSÕES (mm) | DE PAREDE TTW-6 | € | CENTRAL TTC-6 | € |
|---|---|---|---|---|
| 600x600 | 19093823 | - | 19093800 | - |
| 700x600 | 19093824 | - | 19093801 | - |
| 800x600 | 19093825 | - | 19093802 | - |
| 900x600 | 19093826 | - | 19093803 | - |
| 1.000x600 | 19093827 | - | 19093804 | - |
| 1.100x600 | 19093828 | - | 19093805 | - |
| 1.200x600 | 19093829 | - | 19093806 | - |
| 1.300x600 | 19093830 | - | 19093807 | - |
| 1.400x600 | 19093831 | - | 19093808 | - |
| 1.500x600 | 19093832 | - | 19093809 | - |
| 1.600x600 | 19093833 | - | 19093810 | - |
| 1.700x600 | 19093834 | - | 19093811 | - |
| 1.800x600 | 19093835 | - | 19093812 | - |
| 1.900x600 | 19093836 | - | 19093813 | - |
| 2.000x600 | 19093837 | - | 19093814 | - |
| 2.100x600 | 19093838 | - | 19093815 | - |
| 2.200x600 | 19093839 | - | 19093816 | - |
| 2.300x600 | 19093840 | - | 19093817 | - |
| 2.400x600 | 19093841 | - | 19093818 | - |
| 2.500x600 | 19093842 | - | 19093819 | - |
| 2.600x600 | 19093843 | - | 19093820 | - |
| 2.700x600 | 19093844 | - | 19093821 | - |
| 2.800x600 | 19093845 | - | 19093822 | - |

### Gama 700

| DIMENSÕES (mm) | DE PAREDE TTW-7 | € | CENTRAL TTC-7 | € |
|---|---|---|---|---|
| 600x700 | 19093869 | - | 19093846 | - |
| 700x700 | 19093870 | - | 19093847 | - |
| 800x700 | 19093871 | - | 19093848 | - |
| 900x700 | 19093872 | - | 19093849 | - |
| 1.000x700 | 19093873 | - | 19093850 | - |
| 1.100x700 | 19093874 | - | 19093851 | - |
| 1.200x700 | 19093875 | - | 19093852 | - |
| 1.300x700 | 19093876 | - | 19093853 | - |
| 1.400x700 | 19093877 | - | 19093854 | - |
| 1.500x700 | 19093878 | - | 19093855 | - |
| 1.600x700 | 19093879 | - | 19093856 | - |
| 1.700x700 | 19093880 | - | 19093857 | - |
| 1.800x700 | 19093881 | - | 19093858 | - |
| 1.900x700 | 19093882 | - | 19093859 | - |
| 2.000x700 | 19093883 | - | 19093860 | - |
| 2.100x700 | 19093884 | - | 19093861 | - |
| 2.200x700 | 19093885 | - | 19093862 | - |
| 2.300x700 | 19093886 | - | 19093863 | - |
| 2.400x700 | 19093887 | - | 19093864 | - |
| 2.500x700 | 19093888 | - | 19093865 | - |
| 2.600x700 | 19093889 | - | 19093866 | - |
| 2.700x700 | 19093890 | - | 19093867 | - |
| 2.800x700 | 19093891 | - | 19093868 | - |

TTW-B1C-614

Ver opções

## Bancadas com cuba

- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.

Opção de personalização em comprimento.

## Gama 600

| DIMENSÕES (mm) | CUBA À DIREITA TTW-B1R-6 | € | CUBA À ESQ. TTW-B1L-6 | € | CUBA AO CENTRO TTW-B1C-6 | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.000x600 | 19093892 | - | 19093903 | - | 19093914 | - |
| 1.200x600 | 19093893 | - | 19093904 | - | 19093915 | - |
| 1.400x600 | 19093894 | - | 19093905 | - | 19093916 | - |
| 1.500x600 | 19093895 | - | 19093906 | - | 19093917 | - |
| 1.600x600 | 19093896 | - | 19093907 | - | 19093918 | - |
| 1.800x600 | 19093897 | - | 19093908 | - | 19093919 | - |
| 2.000x600 | 19093898 | - | 19093909 | - | 19093920 | - |
| 2.200x600 | 19093899 | - | 19093910 | - | 19093921 | - |
| 2.400x600 | 19093900 | - | 19093911 | - | 19093922 | - |
| 2.600x600 | 19093901 | - | 19093912 | - | 19093923 | - |
| 2.800x600 | 19093902 | - | 19093913 | - | 19093924 | - |

## Gama 700

| DIMENSÕES (mm) | CUBA À DIREITA TTW-B1R-7 | € | CUBA À ESQ. TTW-B1L-7 | € | CUBA AO CENTRO TTW-B1C-7 | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.000x700 | 19093925 | - | 19093936 | - | 19093947 | - |
| 1.200x700 | 19093926 | - | 19093937 | - | 19093948 | - |
| 1.400x700 | 19093927 | - | 19093938 | - | 19093949 | - |
| 1.500x700 | 19093928 | - | 19093939 | - | 19093950 | - |
| 1.600x700 | 19093929 | - | 19093940 | - | 19093951 | - |
| 1.800x700 | 19093930 | - | 19093941 | - | 19093952 | - |
| 2.000x700 | 19093931 | - | 19093942 | - | 19093953 | - |
| 2.200x700 | 19093932 | - | 19093943 | - | 19093954 | - |
| 2.400x700 | 19093933 | - | 19093944 | - | 19093955 | - |
| 2.600x700 | 19093934 | - | 19093945 | - | 19093956 | - |
| 2.800x700 | 19093935 | - | 19093946 | - | 19093957 | - |

## Suportes de parede

- Fabricado em aço inoxidável
- Compatível com bancadas de trabalho e lava-louças da gama 600/700, exceto lava-louças de 600 x 600 mm e de grande capacidade.

| DESCRIÇÃO | MODELO | CÓDIGO | €/ UNIT |
|---|---|---|---|
| Suporte de parede | C-6 | 19092785 | - |
| Suporte de pé | CP-6 | 19092786 | - |

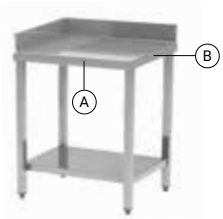
# Mesas de parede com gavetas

Ver opções

- Estrutura fechada com módulo de três (3) gavetas.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Gavetas extraíveis dotadas de guias telescópicas com travão.
- Medida útil da gaveta 304 x 435 x 105 mm.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

| GAMA | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | GAVETAS | € |
|---|---|---|---|---|---|
| 600 | TWDR3-65 | 19094112 | 500x600x850 | 3 | - |
| 700 | TWDR3-75 | 19094113 | 500x700x850 | 3 | - |

# Mesas angulares




Ver opções

## Com prateleiras

- Prateleira fabricada em aço inoxidável acabamento acetinado e reforçado através de âncoras.
- A montagem da prateleira é realizada através da fixação de quatro (4) parafusos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido desmontado.**
- **Opção envio montado.**

| DIMENSÕES (mm) | | MODELO | COM UMA (1) PRATELEIRA | € | MODELO | COM DUAS (2) PRATELEIRAS | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | B | | | | | | |
| 600 x 600 | | T90WS1-66 | 19094114 | - | T90WS2-66 | 19094118 | - |
| 700 x 700 | | T90WS1-77 | 19094115 | - | T90WS2-77 | 19094119 | - |
| 600 x 700 | | T90WS1-67 | 19094116 | - | T90WS2-67 | 19094120 | - |
| 700 x 600 | | T90WS1-76 | 19094117 | - | T90WS2-76 | 19094121 | - |

Ver opções

## Com porta

- Estrutura fechada com portas.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- Fornecido montado.
- **Opção fechadura na porta.**

| GAMA | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|
| 600 | T90WD-6 | 19094122 | 1.000x1.000x600x850 | - |
| 700 | T90WD-7 | 19094123 | 1.000x1.000x700x850 | - |

# Mesas para desperdícios

Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Furo de resíduos com aro de borracha para retirar os desperdícios diretamente para um balde do lixo (não incluído) com diâmetro máximo de 460 mm.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

| GAMA | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|
| 600 | TWD-R-67 | 19094110 | 700x600x850 | - |
| 700 | TWD-R-77 | 19094111 | 700x700x850 | - |

# Mesas para reciclagem

- Desenhada para a classificação de resíduos.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Furos de Ø195 mm para a colocação de aros de borracha.
- Aros de borracha (não incluídos) para retirar os desperdícios diretamente para um balde do lixo (não incluído) com diâmetro máximo de 460 mm.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado.**
- **Opção envio montado.**

Ver opções

Ver opções

## De parede

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | FUROS | € |
|---|---|---|---|---|
| ADULTOS | | | | |
| TWLR-R-612 | 19094126 | 1.200x600x850 | 2 | - |
| TWLR-R-617 | 19094127 | 1.700x600x850 | 3 | - |
| CRIANÇAS kids | | | | |
| TWLR-R-K-612 | 19094260 | 1.200x600x700 | 2 | - |
| TWLR-R-K-617 | 19094261 | 1.700x600x700 | 3 | - |

## Central

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | FUROS | € |
|---|---|---|---|---|
| ADULTOS | | | | |
| TCLR-R-612 | 19094124 | 1.200x600x850 | 2 | - |
| TCLR-R-617 | 19094125 | 1.700x600x850 | 3 | - |
| CRIANÇAS kids | | | | |
| TCLR-R-K-612 | 19094258 | 1.200x600x700 | 2 | - |
| TCLR-R-K-617 | 19094259 | 1.700x600x700 | 3 | - |

## Aro de borracha

- Aro de borracha desmontável de Ø162 mm interior que facilita a identificação do contentor.
- Fácil de limpar e desinfetar.

| MODELO | CÓDIGO | COR | € |
|---|---|---|---|
| R-Y232 | 19092787 | Amarelo | - |
| R-B232 | 19092788 | Azul | - |
| R-R232 | 19092789 | Vermelho | - |
| R-G232 | 19092790 | Verde | - |

# Prateleiras de bancada

Opção de personalização em comprimento.

F2H-313

Ver opções

- Fabricado em aço com acabamento acetinado.
- Instalação fácil através da realização de pequenos furos na mesa onde vão ser colocados os suportes de união.
- É possível acoplá-los a todo o tipo de mesas de trabalho.
- **Fornecido desmontado.**

## Simples

| TAMANHO MESA (mm) | DIMENSÕES (mm) | NEUTRO F1N-3 | € | Hz | TENSÃO | LUZ E CALOR HALOGÉNEO F1H-3 | POTÊNCIA (W) | € | CALOR CERÂMICO F1C-3 | POTÊNCIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.000 | 700x350x400 | 19094128 | - | 50/60 | 230V 1N | - | - | - | - | - | - |
| 1.200 | 900x350x400 | 19094129 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094138 | 600 | - | 19094147 | 500 | - |
| 1.400 | 1.100x350x400 | 19094130 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094139 | 600 | - | 19094148 | 500 | - |
| 1.600 | 1.300x350x400 | 19094131 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094140 | 900 | - | 19094149 | 750 | - |
| 1.800 | 1.500x350x400 | 19094132 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094141 | 900 | - | 19094150 | 750 | - |
| 2.000 | 1.700x350x400 | 19094133 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094142 | 1.200 | - | 19094151 | 1.000 | - |
| 2.200 | 1.900x350x400 | 19094134 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094143 | 1.200 | - | 19094152 | 1.000 | - |
| 2400 | 2.100x350x400 | 19094135 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094144 | 1.500 | - | 19094153 | 1.250 | - |
| 2.600 | 2.300x350x400 | 19094136 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094145 | 1.500 | - | 19094154 | 1.250 | - |
| 2.800 | 2.500x350x400 | 19094137 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094146 | 1.800 | - | 19094155 | 1.500 | - |

## Duplo

| TAMANHO MESA (mm) | DIMENSÕES (mm) | NEUTRO F2N-3 | € | Hz | TENSÃO | LUZ E CALOR HALOGÉNEO F2H-3 | POTÊNCIA (W) | € | CALOR CERÂMICO F2C-3 | POTÊNCIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.000 | 700x350x700 | 19094156 | - | - | - | - | - | | - | - | - |
| 1.200 | 900x350x700 | 19094157 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094166 | 1.200 | | 19094175 | 1.000 | - |
| 1.400 | 1.100x350x700 | 19094158 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094167 | 1.200 | | 19094176 | 1.000 | - |
| 1.600 | 1.300x350x700 | 19094159 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094168 | 1.800 | | 19094177 | 1.500 | - |
| 1.800 | 1.500x350x700 | 19094160 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094169 | 1.800 | | 19094178 | 1.500 | - |
| 2.000 | 1.700x350x700 | 19094161 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094170 | 2.400 | | 19094179 | 2.000 | - |
| 2.200 | 1.900x350x700 | 19094162 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094171 | 2.400 | | 19094180 | 2.000 | - |
| 2.400 | 2.100x350x700 | 19094163 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094172 | 3.000 | | 19094181 | 2.500 | - |
| 2.600 | 2.300x350x700 | 19094164 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094173 | 3.000 | | 19094182 | 2.500 | - |
| 2.800 | 2.500x350x700 | 19094165 | - | 50/60 | 230V 1N | 19094174 | 3.600 | | 19094183 | 3.000 | - |

## Ecrã de calor

| DIMENSÕES (mm) | Hz | TENSÃO | MODELO | LUZ E CALOR HALOGÉNEO | POTÊNC-IA (W) | € | MODE-LO | CALOR CERÂMICO | POTÊNC-IA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 800x150x60 | 50/60 | 230V 1N | H-8 | 19092791 | 600 | - | C-8 | 19092795 | 500 | - |
| 1.200x150x60 | 50/60 | 230V 1N | H-12 | 19092792 | 900 | - | C-12 | 19092796 | 750 | - |
| 1.600x150x60 | 50/60 | 230V 1N | H-16 | 19092793 | 1.200 | - | C-16 | 19092797 | 1.000 | - |
| 2.000x150x60 | 50/60 | 230V 1N | H-20 | 19092794 | 1.500 | - | C-20 | 19092798 | 1.250 | - |

# Acessórios

## Kit gaveta com guias telescópicas

- Fabricado em aço inoxidável.
- Gaveta extraível dotada de guias telescópicas com travão.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.
- A instalar em mesas, exceto na gama de 500.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| DR1 | 19092799 | 460x450x150 | - |

## Módulo gavetas

- Fabricado em aço inoxidável.
- Gaveta extraível dotada de guias telescópicas com travão.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.
- A instalar em mesas com estante, exceto na gama de 500.

| GAMA | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | GAVETAS | € |
|---|---|---|---|---|---|
| 600 | DR2-64 | 19092800 | 465x510x600 | 2 | - |
| | DR3-64 | 19092801 | 465x510x600 | 3 | - |
| 700 | DR2-74 | 19092802 | 465x610x600 | 2 | - |
| | DR3-74 | 19092803 | 465x610x600 | 3 | - |

## Módulo gaveta grande capacidade

- Especialmente desenhado para ser usado como tremonha de pão, para colocar bolsas de desperdícios ou outras aplicações.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Gaveta extraível dotada de guias telescópicas com travão.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.
- A instalar em mesas com estante, exceto na gama de 500.

| GAMA | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|---|
| 600 | DR1-64 | 19092804 | 465x510x600 | - |
| 700 | DR1-74 | 19092805 | 465x610x600 | - |

## Módulo de tremonha de caixote do lixo

- Especialmente concebido para ser utilizado como tremonha de lixo.
- Feito de aço inoxidável.
- Abertura com tampa articulada.
- Facilidade de montagem sem a necessidade de soldar.
- Para ser montado em mesas com prateleira, exceto na gama 500.

| CAPACIDADE | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (MM) | € |
|---|---|---|---|---|
| 600 | WH-6 | 19106211 | 400x510x600 | - |
| 700 | WH-7 | 19106212 | 400x610x600 | - |

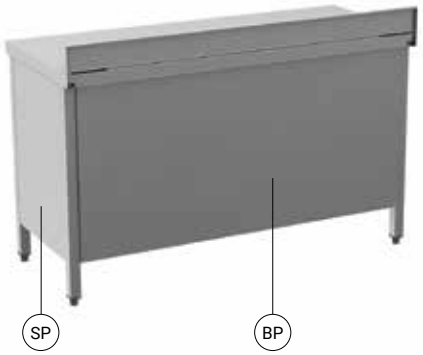
## Módulo corpo de guias

- Fabricado em aço inoxidável.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.
- Oito (8) pares de guias com uma separação de 70 mm.
- A instalar em mesas com estante, exceto na gama de 500.

| CAPACIDADE | MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (MM) | € |
|---|---|---|---|---|
| 1xGN 1/1 | GS-35 | 19092806 | 380x560x590 | - |
| 600x400 | GS-46 | 19092807 | 660x436x596 | - |

## Teto lateral

- Desenhado para proteger zonas de passagem e dividir zonas de armazenamento.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.
- A instalar em mesas com estante.




| GAMA | MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|
| 500 | SP-5 | 19092808 | - |
| 600 | SP-6 | 19092809 | - |
| 700 | SP-7 | 19092810 | - |

## Teto traseiro

Opção de personalização em comprimento.

- Desenhado para proteger zonas de passagem e dividir zonas de armazenamento.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.
- A instalar em mesas com estante.

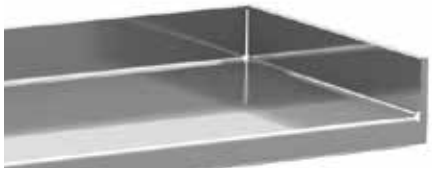
Ver opções

| MODELO | TAMANHO MESA (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|
| BP-6 | 600 | 19094184 | - |
| BP-7 | 700 | 19094185 | - |
| BP-8 | 800 | 19094186 | - |
| BP-9 | 900 | 19094187 | - |
| BP-10 | 1.000 | 19094188 | - |
| BP-11 | 1.100 | 19094189 | - |
| BP-12 | 1.200 | 19094190 | - |
| BP-13 | 1.300 | 19094191 | - |
| BP-14 | 1.400 | 19094192 | - |
| BP-15 | 1.500 | 19094193 | - |

| MODELO | TAMANHO MESA (mm) | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|
| BP-16 | 1.600 | 19094194 | - |
| BP-17 | 1.700 | 19094195 | - |
| BP-18 | 1.800 | 19094196 | - |
| BP-19 | 1.900 | 19094197 | - |
| BP-20 | 2.000 | 19094198 | - |
| BP-22 | 2.200 | 19094199 | - |
| BP-24 | 2.400 | 19094200 | - |
| BP-26 | 2.600 | 19094201 | - |
| BP-28 | 2.800 | 19094202 | - |

## Placa lateral postiça para mesas

- Especialmente desenhado para ser montado facilmente sobre qualquer mesa.
- Fabricado em aço inoxidável AISI- 304 18/10.



| GAMA | MODELO | CÓDIGO | POSIÇÃO | € |
|---|---|---|---|---|
| 500 | TPB-5 R | 19092811 | Direita | - |
| | TPB-5 L | 19092812 | Esquerda | - |
| 600 | TPB-6 R | 19092813 | Direita | - |
| | TPB-6 L | 19092814 | Esquerda | - |
| 700 | TPB-7 R | 19092815 | Direita | - |
| | TPB-7 L | 19092816 | Esquerda | - |

## Prateleiras

Opção de personalização em comprimento.

- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Reforçado através de âncoras para conferir maior robustez ao móvel.
- Melhor utilização do espaço, ao poderem ser acrescentadas e montadas posteriormente.
- A montagem da prateleira é realizada através da fixação de quatro (4) parafusos.

NS-614

Ver opções

| TAMANHO MESA (mm) | CÓDIGO (GAMA 500) | € | CÓDIGO (GAMA 600) | € | CÓDIGO (GAMA 700) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | NS-5 | | NS-6 | | NS-7 | |
| 600 | 19094209 | - | 19094220 | - | 19094239 | - |
| 700 | - | -- | 19094221 | - | 19094240 | - |
| 800 | 19094210 | - | 19094222 | - | 19094241 | - |
| 900 | - | - | 19094223 | - | 19094242 | - |
| 1.000 | 19094211 | - | 19094224 | - | 19094243 | - |
| 1.100 | - | - | 19094225 | - | 19094244 | - |
| 1.200 | 19094212 | - | 19094226 | - | 19094245 | - |
| 1.300 | - | - | 19094227 | - | 19094246 | - |
| 1.400 | 19094213 | - | 19094228 | - | 19094247 | - |
| 1.500 | 19094214 | - | 19094229 | - | 19094248 | - |
| 1.600 | 19094215 | - | 19094230 | - | 19094249 | - |
| 1.700 | - | - | 19094231 | - | 19094250 | - |
| 1.800 | 19094216 | - | 19094232 | - | 19094251 | - |
| 1.900 | - | - | 19094233 | - | 19094252 | - |
| 2.000 | 19094217 | - | 19094234 | - | 19094253 | - |
| 2.200 | 19094218 | - | 19094235 | - | 19094254 | - |
| 2.400 | 19094219 | - | 19094236 | - | 19094255 | - |
| 2.600 | - | - | 19094237 | - | 19094256 | - |
| 2.800 | - | - | 19094238 | - | 19094257 | - |

## Tampa para aro de resíduos

- Especialmente desenhada para ser colocada sobre o aro de resíduos para cobertura do mesmo.

| MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|
| RL-232 | 19092820 | - |

## Kit rodas

- Rodas de Ø125 mm.
- São montadas nos pés quadrados de 40 x 40 mm.

| MODELO | CÓDIGO | N.º RODAS | COMPRIMENTO MESA | € |
|---|---|---|---|---|
| CK-4 | 19092817 | 4 | <= 2.000 mm | - |
| CK-5 | 19092818 | 5 | mesas angulares com porta | - |
| CK-6 | 19092819 | 6 | > 2.000 mm | - |

# Opções

## Opção envio montado.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| A | 0201-0001 | Até 1.200 mm | - |
| A | 0201-0002 | Até 2.000 mm | - |
| A | 0201-0003 | Até 2.800 mm | - |

## Opção altura móvel.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| H9 | 0202-0001 | 900 mm (-10/+50) | - |

Nota: aplicável a lava-louças com largura de 600 e 700 mm.

## Opção de personalização em comprimento.

Opção de personalização em comprimento.

Indicar medida de comprimento pretendida, preço e código do modelo imediatamente superior.

## Opção espessura 1,5 mm em bancadas.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| 1.5 | 0204-0001 | Até 1.200 mm | - |
| 1.5 | 0204-0002 | Até 2.000 mm | - |
| 1.5 | 0204-0003 | Até 2.800 mm | - |

## Opção de âncoras de reforço em aço inoxidável.

| DIMENSÕES (mm) | ABREVIATURA | BANCADA | € | ABREVIATURA | UMA (1) PRATELEIRA | € | ABREVIATURA | BANCADA E UMA (1) PRATELEIRA | € | ABREVIATURA | BANCADA E DUAS (2) PRATELEIRAS | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Até 1.200 mm | ST | 0205-0001 | - | SS | 0205-0006 | - | STS | 0205-0011 | - | ST2S | 0205-0016 | - |
| Até 1.600 mm | ST | 0205-0002 | - | SS | 0205-0007 | - | STS | 0205-0012 | - | ST2S | 0205-0017 | - |
| Até 2.000 mm | ST | 0205-0003 | - | SS | 0205-0008 | - | STS | 0205-0013 | - | ST2S | 0205-0018 | - |
| Até 2.400 mm | ST | 0205-0004 | - | SS | 0205-0009 | - | STS | 0205-0014 | - | ST2S | 0205-0019 | - |
| Até 2.800 mm | ST | 0205-0005 | - | SS | 0205-0010 | - | STS | 0205-0015 | - | ST2S | 0205-0020 | - |

## Opção fechadura na porta.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| CR | 0206-0001 | Uma (1) fechadura | - |
| CR | 0206-0002 | Duas (2) fechaduras | - |
| CR | 0206-0004 | Quatro (4) fechaduras | - |

## Opção placa lateral dobrada e soldada em bancada.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | LADO | € |
|---|---|---|---|
| SPR | 0207-0001 | Direito | - |
| SPL | 0207-0002 | Esquerdo | - |
| SPRL | 0207-0003 * | Direito + Esquerdo | - |

* Comprimento máximo até 2600 mm.

## Opção furo para torneira Ø 33 mm.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|---|
| 33R1 | 0208-0001 | | Um (1) furo à direita | - |
| 33L1 | 0208-0002 | | Um (1) furo à esquerda | - |
| 33C1 | 0208-0003 | | Um (1) furo ao centro | - |

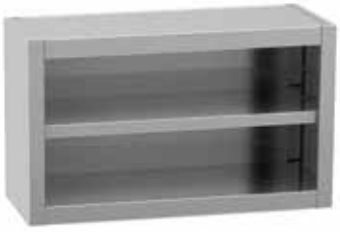
## Opção um (1) furo para resíduos com aro de borracha preto na bancada.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|---|
| RR | 0209-0001 | | Um (1) furo com aro à direita | - |
| RL | 0209-0002 |  | Um (1) furo com aro à esquerda | - |
| RC | 0209-0003 | | Um (1) furo com aro ao centro | - |
| RCR | 0209-0004 | | Um (1) furo com aro ao centro direita. A partir de bancadas de 2200 mm. | - |
| RCL | 0209-0005 | | Um (1) furo com aro ao centro esquerda. A partir de bancadas de 2200 mm. | - |
| R | 0209-0006 |  | Um (1) furo com aro personalizado. | - |

# Armários de parede

- Armário desenhado para otimizar o espaço disponível na cozinha profissional.
- Construído totalmente em aço inoxidável.
- Sistema simples de ancoragem à parede, todos os acessórios para fixação incluídos.
- Prateleira intermédia regulável em altura.
- **Fornecido montado**

## Aberto



| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| CWS1-410 | 19092847 | 1.000x400x600 | - |
| CWS1-412 | 19092848 | 1.200x400x600 | - |
| CWS1-414 | 19092849 | 1.400x400x600 | - |
| CWS1-416 | 19092850 | 1.600x400x600 | - |
| CWS1-418 | 19092851 | 1.800x400x600 | - |

## Portas articuladas

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | N.º PORTAS | € |
|---|---|---|---|---|
| CWHD-45 | 19092845 | 500x400x600 | 1 | - |
| CWHD-410 | 19092846 | 1.000x400x600 | 2 | - |

## Portas de correr

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| CWD-410 | 19092852 | 1.000x400x600 | - |
| CWD-412 | 19092853 | 1.200x400x600 | - |
| CWD-414 | 19092854 | 1.400x400x600 | - |
| CWD-416 | 19092855 | 1.600x400x600 | - |
| CWD-418 | 19092856 | 1.800x400x600 | - |

## Armário angular com porta

- Modelo para unir armários de parede em esquinas com ângulo de 90º.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| C90WD-4 | 19092859 | 700x400x600 | - |

## Portas corrediças com escorredor de pratos

- Modelo com capacidade para armazenar 36 pratos de diâmetro máx. 280 mm.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| CWDD-410 | 19092857 | 1.000x400x600 | - |
| CWDD-412 | 19092858 | 1.200x400x600 | - |

## Suporte cubetas

- Fabricada em aço inoxidável.
- Suporte para cubetas a colocar por baixo dos armários (cubetas não incluídas).

| MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|
| GNS-4 | 19092860 | - |

| PARA ARMÁRIOS DE COMPRIMENTO (mm) | QUANTIDADE DE SUPORTES A SOLICITAR |
|---|---|
| 500 | 2 |
| 1.000 | 5 |
| 1.200 | 6 |
| 1.400 | 7 |
| 1.600 | 8 |
| 1.800 | 9 |

# Armários altos

## Armários de pé

- Especialmente desenhado para otimizar o espaço disponível na cozinha profissional.
- Construído totalmente em aço inoxidável.
- Três (3) prateleiras intermédias de aço inoxidável com âncoras de reforço. A prateleira central é fixa, as outras duas são reguláveis em altura.
- Fechadura com chave incluída.
- **Fornecido montado.**

## Com portas batentes

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | N.º PORTAS | € |
|---|---|---|---|---|
| CSHD-66 | 19092862 | 600x600x1.900 | 1 | - |
| CSHD-610 | 19092863 | 1.000x600x1.900 | 2 | - |

## Com portas corrediças

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| CSD-612 | 19092864 | 1.200x600x1.900 | - |
| CSD-614 | 19092865 | 1.400x600x1.900 | - |
| CSD-616 | 19092866 | 1.600x600x1.900 | - |

## Armários de limpeza

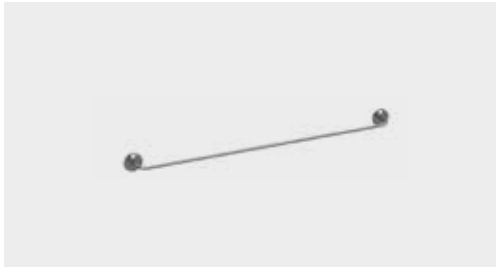
- Especialmente desenhado para organizar e classificar os produtos de limpeza, preservando-os ocultos da zona de trabalho.
- Construído totalmente em aço inoxidável.
- Três (3) prateleiras intermédias de aço inoxidável e espaço para a organização e classificação dos utensílios de limpeza.
- Fechadura com chave incluída.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | N.º PORTAS | € |
|---|---|---|---|---|
| CCHD-66 | 19092874 | 600x600x1.900 | 1 | - |
| CCHD-610 | 19092875 | 1.000x600x1.900 | 2 | - |

## Teto inclinado

- Acessório para evitar a acumulação de pó e sujidade na parte superior do armário.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Instalação fácil sobre os armários de pé.

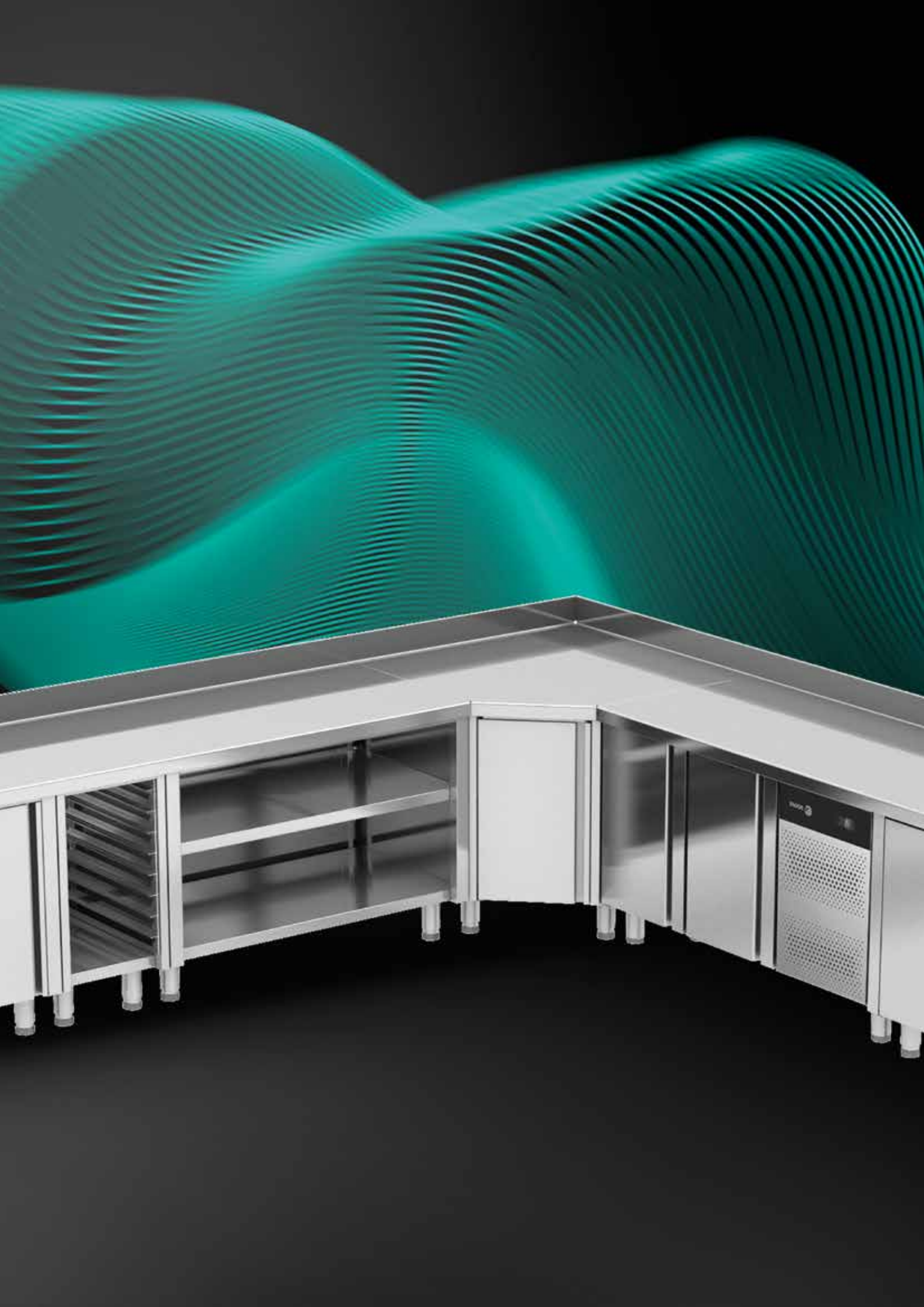
| DIMENSÕES (mm) | MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|
| 600x600x200 | CSHDIP-66 | 19092867 | - |
| 1.000x600x200 | CSHDIP-610 | 19092868 | - |
| 1.200x600x200 | CSDIP-612 | 19092871 | - |
| 1.400x600x200 | CSDIP-614 | 19092872 | - |
| 1.600x600x200 | CSDIP-616 | 19092873 | - |



## Suporte utensílios

- Fabricado em tubo de aço inoxidável AISI 304 18/10 de Ø8 mm.
- Placas soldadas com furos para apertar à parede (tampões e parafusos incluídos).

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| UH-6 | 19092861 | 600x40x40 | - |



# Composição de móveis neutros e quentes


— Móveis com prateleiras ..... **477**
— Móveis com portas corrediças ..... **478**
— Móveis com portas batentes ..... **479**
— Móveis com gavetas ..... **480**
— Móveis com portas corrediças e gavetas ..... **480**
— Móveis quentes ..... **483**
— Móveis com corpos de guias ..... **484**
— Móveis altura 600 mm ..... **485**
— Móveis angulares ..... **486**
— Móveis para desperdícios ..... **486**
— Móveis de lava-louças ..... **487**
— Bancadas ..... **489**
— Móveis para reciclagem ..... **491**
— Acessórios ..... **492**
— Opções ..... **493**

# Móveis com prateleiras

Opção de personalização em comprimento.

TMWS1-614

Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

## Gama 600

| DIMENSÕES (mm) | DE PAREDE | € | CENTRAL | € | SEM BANCADA | € | DE PASSAGEM | € | DE PASSAGEM SEM BANCADA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | TMWS1-6 | | TMCS1-6 | | TMS1-6 SE | | TMPS1-6 | | TMPS1-6 SE | |
| 600x600x850 | 19094353 | - | 19094363 | - | 19094373 | - | 19094313 | - | 19094323 | - |
| 800x600x850 | 19094354 | - | 19094364 | - | 19094374 | - | 19094314 | - | 19094324 | - |
| 1.000x600x850 | 19094355 | - | 19094365 | - | 19094375 | - | 19094315 | - | 19094325 | - |
| 1.200x600x850 | 19094356 | - | 19094366 | - | 19094376 | - | 19094316 | - | 19094326 | - |
| 1.400x600x850 | 19094357 | - | 19094367 | - | 19094377 | - | 19094317 | - | 19094327 | - |
| 1.600x600x850 | 19094358 | - | 19094368 | - | 19094378 | - | 19094318 | - | 19094328 | - |
| 1.800x600x850 | 19094359 | - | 19094369 | - | 19094379 | - | 19094319 | - | 19094329 | - |
| 2.000x600x850 | 19094360 | - | 19094370 | - | 19094380 | - | 19094320 | - | 19094330 | - |
| 2.200x600x850 | 19094361 | - | 19094371 | - | 19094381 | - | 19094321 | - | 19094331 | - |
| 2.400x600x850 | 19094362 | - | 19094372 | - | 19094382 | - | 19094322 | - | 19094332 | - |

## Gama 700

| DIMENSÕES (mm) | DE PAREDE | € | CENTRAL | € | SEM BANCADA | € | DE PASSAGEM | € | DE PASSAGEM SEM BANCADA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | TMWS1-7 | | TMCS1-7 | | TMS1-7 SE | | TMPS1-7 | | TMPS1-7 SE | |
| 600x700x850 | 19094383 | - | 19094393 | - | 19094403 | - | 19094333 | - | 19094343 | - |
| 800x700x850 | 19094384 | - | 19094394 | - | 19094404 | - | 19094334 | - | 19094344 | - |
| 1.000x700x850 | 19094385 | - | 19094395 | - | 19094405 | - | 19094335 | - | 19094345 | - |
| 1.200x700x850 | 19094386 | - | 19094396 | - | 19094406 | - | 19094336 | - | 19094346 | - |
| 1.400x700x850 | 19094387 | - | 19094397 | - | 19094407 | - | 19094337 | - | 19094347 | - |
| 1.600x700x850 | 19094388 | - | 19094398 | - | 19094408 | - | 19094338 | - | 19094348 | - |
| 1.800x700x850 | 19094389 | - | 19094399 | - | 19094409 | - | 19094339 | - | 19094349 | - |
| 2.000x700x850 | 19094390 | - | 19094400 | - | 19094410 | - | 19094340 | - | 19094350 | - |
| 2.200x700x850 | 19094391 | - | 19094401 | - | 19094411 | - | 19094341 | - | 19094351 | - |
| 2.400x700x850 | 19094392 | - | 19094402 | - | 19094412 | - | 19094342 | - | 19094352 | - |

# Móveis com portas de correr

Opção de personalização em comprimento.

TMWD-614

Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

## Gama 600

| DIMENSÕES (mm) | DE PAREDE TMWD-6 | € | CENTRAL TMCD-6 | € | SEM BANCADA TMD-6 SE | € | PARA BANCADAS COM CUBA TMD-6 OB SE | € | DE PASSAGEM TMDP-6 | € | DE PASSAGEM SEM BANCADA TMDP-6 SE | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.000x600x850 | 19094437 | - | 19094443 | - | 19094449 | - | 19094455 | - | 19094413 | - | 19094419 | - |
| 1.200x600x850 | 19094438 | - | 19094444 | - | 19094450 | - | 19094456 | - | 19094414 | - | 19094420 | - |
| 1.400x600x850 | 19094439 | - | 19094445 | - | 19094451 | - | 19094457 | - | 19094415 | - | 19094421 | - |
| 1.600x600x850 | 19094440 | - | 19094446 | - | 19094452 | - | 19094458 | - | 19094416 | - | 19094422 | - |
| 1.800x600x850 | 19094441 | - | 19094447 | - | 19094453 | - | 19094459 | - | 19094417 | - | 19094423 | - |
| 2.000x600x850 | 19094442 | - | 19094448 | - | 19094454 | - | 19094460 | - | 19094418 | - | 19094424 | - |

## Gama 700

| DIMENSÕES (mm) | DE PAREDE TMWD-7 | € | CENTRAL TMCD-7 | € | SEM BANCADA TMD-7 SE | € | PARA BANCADAS COM CUBA TMD-7 OB SE | € | DE PASSAGEM TMDP-7 | € | DE PASSAGEM SEM BANCADA TMDP-7 SE | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.000x700x850 | 19094461 | - | 19094467 | - | 19094473 | - | 19094479 | - | 19094425 | - | 19094431 | - |
| 1.200x700x850 | 19094462 | - | 19094468 | - | 19094474 | - | 19094480 | - | 19094426 | - | 19094432 | - |
| 1.400x700x850 | 19094463 | - | 19094469 | - | 19094475 | - | 19094481 | - | 19094427 | - | 19094433 | - |
| 1.600x700x850 | 19094464 | - | 19094470 | - | 19094476 | - | 19094482 | - | 19094428 | - | 19094434 | - |
| 1.800x700x850 | 19094465 | - | 19094471 | - | 19094477 | - | 19094483 | - | 19094429 | - | 19094435 | - |
| 2.000x700x850 | 19094466 | - | 19094472 | - | 19094478 | - | 19094484 | - | 19094430 | - | 19094436 | - |

# Móveis com portas batentes

TMWHD-68

Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta**.

## Gama 600

| DIMENSÕES (mm) | DE PAREDE TMWHD-6 | € | CENTRAL TMCHD-6 | € | SEM BANCADA TMHD-6 SE | € | PARA BANCADAS COM CUBA TMHD-6 OB SE | € | DE PASSAGEM TMCHDP-6 | € | DE PASSAGEM SEM BANCADA TMHDP-6 SE | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 400x600x850 | 19094497 | - | 19094501 | - | 19094505 | - | - | - | 19094527 | - | 19094531 | - |
| 600x600x850 | 19094498 | - | 19094502 | - | 19094506 | - | 19094509 | - | 19094528 | - | 19094532 | - |
| 800x600x850 | 19094499 | - | 19094503 | - | 19094507 | - | 19094510 | - | 19094529 | - | 19094533 | - |
| 1.000x600x850 | 19094500 | - | 19094504 | - | 19094508 | - | 19094511 | - | 19094530 | - | 19094534 | - |

## Gama 700

| DIMENSÕES (mm) | DE PAREDE TMWHD-7 | € | CENTRAL TMCHD-7 | € | SEM BANCADA TMHD-7 SE | € | PARA BANCADAS COM CUBA TMHD-7 OB SE | € | DE PASSAGEM TMCHDP-7 | € | DE PASSAGEM SEM BANCADA TMHDP-7 SE | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 400x700x850 | 19094512 | - | 19094516 | - | 19094520 | - | - | - | 19094535 | - | 19094539 | - |
| 600x700x850 | 19094513 | - | 19094517 | - | 19094521 | - | 19094524 | - | 19094536 | - | 19094540 | - |
| 800x700x850 | 19094514 | - | 19094518 | - | 19094522 | - | 19094525 | - | 19094537 | - | 19094541 | - |
| 1.000x700x850 | 19094515 | - | 19094519 | - | 19094523 | - | 19094526 | - | 19094538 | - | 19094542 | - |

# Móveis com gavetas

TMWDR3-64

TMWDR1-66

TMWWH-66

Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado**.

## Móveis com 3 gavetas

- Móvel com três (3) gavetas.
- Gavetas extraíveis dotadas de guias telescópicas com travão.
- Medida útil da gaveta 304 x 435 x 105 mm.

| GAMA | DIMENSÕES (mm) | MODELO | DE PAREDE | € | MODELO | CENTRAL | € | MODELO | SEM BANCADA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 600 | 400x600x850 | TMWDR3-64 | 19094485 | - | TMCDR3-64 | 19094486 | - | TMDR3-64 SE | 19094487 | - |
| 700 | 400x700x850 | TMWDR3-74 | 19094488 | - | TMCDR3-74 | 19094489 | - | TMDR3-74 SE | 19094490 | - |

## Móveis com gaveta de grande capacidade

- Especialmente desenhado para ser usado como tremonha de pão, para colocar bolsas de desperdícios ou outras aplicações.
- Gaveta extraível dotada de quatro (4) guias telescópicas com travão.

| GAMA | DIMENSÕES (mm) | MODELO | DE PAREDE | € | MODELO | CENTRAL | € | MODELO | SEM BANCADA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 600 | 600x600x850 | TMWDR1-66 | 19094491 | - | TMCDR1-66 | 19094492 | - | TMDR1-66 SE | 19094493 | - |
| 700 | 600x700x850 | TMWDR1-76 | 19094494 | - | TMCDR1-76 | 19094495 | - | TMDR1-76 SE | 19094496 | - |

## Elementos com tremonha

- Especialmente concebido a ser utilizado como dispensador de pão, para colocar sacos de lixo ou outras aplicações.
- Abertura com tampa articulada.

| GAMA | DIMENSÕES (mm) | MODELO | DE PAREDE | € | MODELO | CENTRAL | € | MODELO | SEM BANCADA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 600 | 600x600x850 | TMWWH-66 | 19106416 | - | TMCWH-66 | 19106418 | - | TMWH-66 SE | 19106421 | - |
| 700 | 600x700x850 | TMWWH-76 | 19106417 | - | TMCWH-76 | 19106420 | - | TMWH-76 SE | 19106422 | - |

# Móveis com portas corrediças e gavetas

Opção de personalização em comprimento.

TMWDDR3R-614

TMWDDR3L-614

Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- Prateleira intermédia lisa, fabricada em aço inoxidável, regulável em altura e reforçada através de âncoras.
- Módulo com três (3) gavetas incluído.
- Gavetas extraíveis dotadas de guias telescópicas com travão.
- Medida útil da gaveta 304 x 435 x 105 mm.
- **Fornecido montado**.
- **Opção fechadura na porta.**

## Gavetas mão direita

### Gama 600

| DIMENSÕES (mm) | DE PAREDE | € | CENTRAL | € | SEM BANCADA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | TMWDDR3R-6 | | TMCDDR3R-6 | | TMDDR3R-6 SE | |
| 1.400x600x850 | 19094579 | - | 19094585 | - | 19094591 | - |
| 1.600x600x850 | 19094580 | - | 19094586 | - | 19094592 | - |
| 1.800x600x850 | 19094581 | - | 19094587 | - | 19094593 | - |
| 2.000x600x850 | 19094582 | - | 19094588 | - | 19094594 | - |
| 2.200x600x850 | 19094583 | - | 19094589 | - | 19094595 | - |
| 2.400x600x850 | 19094584 | - | 19094590 | - | 19094596 | - |

### Gama 700

| DIMENSÕES (mm) | DE PAREDE | € | CENTRAL | € | SEM BANCADA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | TMWDDR3R-7 | | TMCDDR3R-7 | | TMDDR3R-7 SE | |
| 1.400x700x850 | 19094597 | - | 19094603 | - | 19094609 | - |
| 1.600x700x850 | 19094598 | - | 19094604 | - | 19094610 | - |
| 1.800x700x850 | 19094599 | - | 19094605 | - | 19094611 | - |
| 2.000x700x850 | 19094600 | - | 19094606 | - | 19094612 | - |
| 2.200x700x850 | 19094601 | - | 19094607 | - | 19094613 | - |
| 2.400x700x850 | 19094602 | - | 19094608 | - | 19094614 | - |

## Gavetas mão esquerda

### Gama 600

| DIMENSÕES (mm) | DE PARED | € | CENTRAL | € | SEM BANCADA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | TMWDDR3L-6 | | TMCDDR3L-6 | | TMDDR3L-6 SE | |
| 1.400x600x850 | 19094543 | - | 19094549 | - | 19094555 | - |
| 1.600x600x850 | 19094544 | - | 19094550 | - | 19094556 | - |
| 1.800x600x850 | 19094545 | - | 19094551 | - | 19094557 | - |
| 2.000x600x850 | 19094546 | - | 19094552 | - | 19094558 | - |
| 2.200x600x850 | 19094547 | - | 19094553 | - | 19094559 | - |
| 2.400x600x850 | 19094548 | - | 19094554 | - | 19094560 | - |

### Gama 700

| DIMENSÕES (mm) | DE PARED | € | CENTRAL | € | SEM BANCADA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | TMWDDR3L-7 | | TMCDDR3L-7 | | TMDDR3L-7 SE | |
| 1.400x700x850 | 19094561 | - | 19094567 | - | 19094573 | - |
| 1.600x700x850 | 19094562 | - | 19094568 | - | 19094574 | - |
| 1.800x700x850 | 19094563 | - | 19094569 | - | 19094575 | - |
| 2.000x700x850 | 19094564 | - | 19094570 | - | 19094576 | - |
| 2.200x700x850 | 19094565 | - | 19094571 | - | 19094577 | - |
| 2.400x700x850 | 19094566 | - | 19094572 | - | 19094578 | - |

# Móveis quentes

TYPE F

TMWH-614

Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros, através de bancada comum ou independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- Calefacção interior por ar forçado. Aquecimento rápido, graças ao sistema de resistência/ventilador que produz uma circulação eficiente do ar quente no interior.
- Isolamento com lã de rocha.
- Termostato eletrónico, com visor digital, para regular a temperatura para o nível pretendido na reserva quente.
- Temperatura de trabalho na reserva quente: de +30 ºC a +90 ºC.
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

## Gama 600

| DIMENSÕES (mm) | Hz | TENSÃO | POTÊNCIA (W) | DE PAREDE TMWH-6 | € | CENTRAL TMCH-6 | € | SEM BANCADA TMH-6 SE | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.200x600x850 | 50/60 | 230V 1N | 1.565 | 19094681 | - | 19094645 | - | 19094649 | - |
| 1.400x600x850 | 50/60 | 230V 1N | 1.565 | 19094682 | - | 19094646 | - | 19094650 | - |
| 1.600x600x850 | 50/60 | 230V 1N | 2.600 | 19094683 | - | 19094647 | - | 19094651 | - |
| 1.800x600x850 | 50/60 | 230V 1N | 2.600 | 19094684 | - | 19094648 | - | 19094652 | - |

| DIMENSÕES (mm) | Hz | TENSÃO | POTÊNCIA (W) | DE PASSAGEM TMPH-6 | € | DE PASSAGEM SEM BANCADA TMPH-6 SE | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1200x600x850 | 50/60 | 230V 1N | 1565 | 19094663 | - | 19094667 | - |
| 1400x600x850 | 50/60 | 230V 1N | 2600 | 19094664 | - | 19094668 | - |
| 1600x600x850 | 50/60 | 230V 1N | 2600 | 19094665 | - | 19094669 | - |
| 1800x600x850 | 50/60 | 230V 1N | 3000 | 19094666 | - | 19094670 | - |

## Gama 700

| DIMENSÕES (mm) | Hz | TENSÃO | POTÊNCIA (W) | DE PAREDE TMWH-7 | € | CENTRAL TMCH-7 | € | SEM BANCADA TMH-7 SE | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.200x700x850 | 50/60 | 230V 1N | 1.565 | 19094685 | - | 19094653 | - | 19094658 | - |
| 1.400x700x850 | 50/60 | 230V 1N | 1.565 | 19094686 | - | 19094654 | - | 19094659 | - |
| 1.600x700x850 | 50/60 | 230V 1N | 2.600 | 19094687 | - | 19094655 | - | 19094660 | - |
| 1.800x700x850 | 50/60 | 230V 1N | 2.600 | 19094688 | - | 19094656 | - | 19094661 | - |
| 2.000x700x850 | 50/60 | 230V 1N | 3.000 | 19094689 | - | 19094657 | - | 19094662 | - |

| DIMENSÕES (mm) | Hz | TENSÃO | POTÊNCIA (W) | DE PASSAGEM TMPH-7 | € | DE PASSAGEM SEM BANCADA TMPH-7 SE | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.200x700x850 | 50/60 | 230V 1N | 2.600 | 19094671 | - | 19094676 | - |
| 1.400x700x850 | 50/60 | 230V 1N | 2.600 | 19094672 | - | 19094677 | - |
| 1.600x700x850 | 50/60 | 230V 1N | 2.600 | 19094673 | - | 19094678 | - |
| 1.800x700x850 | 50/60 | 230V 1N | 3.000 | 19094674 | - | 19094679 | - |
| 2.000x700x850 | 50/60 | 230V 1N | 3.000 | 19094675 | - | 19094680 | - |

# Móveis com corpo de guias

TMC-78 GN

Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.
- Desenhados para guardar grelhas ou cubetas.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

## Gama 600

| CAPACIDADE | DIMENSÕES (MM) | MODELO | DE PAREDE | € | MODELO | CENTRAL | € | MODELO | SEM BANCADA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1xGN 1/1 | 400x600x850 | TMW-64 GN | 19094627 | - | TMC-64 GN | 19094629 | - | TM-64 GN SE | 19094631 | - |
| 2xGN 1/1 | 800x600x850 | TMW-68 GN | 19094628 | - | TMC-68 GN | 19094630 | - | TM-68 GN SE | 19094632 | - |

## Gama 700

| CAPACIDADE | DIMENSÕES (MM) | MODELO | DE PAREDE | € | MODELO | CENTRAL | € | MODELO | SEM BANCADA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1xGN 1/1 | 400x700x850 | TMW-74 GN | 19094633 | - | TMC-74 GN | 19094637 | - | TM-74 GN SE | 19094641 | - |
| 1x600x400 | 500x700x850 | TMW-75 P | 19094634 | - | TMC-75 P | 19094638 | - | TM-75 P SE | 19094642 | - |
| 2xGN 1/1 | 800x700x850 | TMW-78 GN | 19094635 | - | TMC-78 GN | 19094639 | - | TM-78 GN SE | 19094643 | - |
| 2x600x400 | 1.000x700x850 | TMW-710 P | 19094636 | - | TMC-710 P | 19094640 | - | TM-710 P SE | 19094644 | - |

# Móveis altura 600 mm

TM6W-612

Opção de personalização em comprimento.

TM6WHD-68

Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável, totalmente integrável com os restantes elementos neutros de altura 600 mm, através de bancada comum ou independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, o que garante uma excelente estabilidade.
- Desenhada para suporte de aparelhos de cozinha e para situar a altura de trabalho em 850-900 mm, com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura em porta (móveis com portas batentes).**

## Móveis abertos

| DIMENSÕES (mm) | DE PAREDE<br>TM6W-6 \| TM6W-7 | € | CENTRAL<br>TM6C-6 \| TM6C-7 | € | SEM BANCADA<br>TM6-6 SE \| TM6-7 SE | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| GAMA 600 | | | | | | |
| 600x600x600 | 19094690 | - | 19094696 | - | 19094702 | - |
| 800x600x600 | 19094691 | - | 19094697 | - | 19094703 | - |
| 1.000x600x600 | 19094692 | - | 19094698 | - | 19094704 | - |
| 1.200x600x600 | 19094693 | - | 19094699 | - | 19094705 | - |
| 1.400x600x600 | 19094694 | - | 19094700 | - | 19094706 | - |
| 1.600x600x600 | 19094695 | - | 19094701 | - | 19094707 | - |
| GAMA 700 | | | | | | |
| 600x700x600 | 19094708 | - | 19094714 | - | 19094720 | - |
| 800x700x600 | 19094709 | - | 19094715 | - | 19094721 | - |
| 1.000x700x600 | 19094710 | - | 19094716 | - | 19094722 | - |
| 1.200x700x600 | 19094711 | - | 19094717 | - | 19094723 | - |
| 1.400x700x600 | 19094712 | - | 19094718 | - | 19094724 | - |
| 1.600x700x600 | 19094713 | - | 19094719 | - | 19094725 | - |

## Móveis com portas batentes

| DIMENSÕES (mm) | DE PAREDE<br>TM6WHD-6 \| TM6WHD-7 | € | CENTRAL<br>TM6CHD-6 \| TM6CHD-7 | € | SEM BANCADA<br>TM6HD-6 SE \| TM6HD-7 SE | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| GAMA 600 | | | | | | |
| 400x600x600 | 19094726 | - | 19094730 | - | 19094734 | - |
| 600x600x600 | 19094727 | - | 19094731 | - | 19094735 | - |
| 800x600x600 | 19094728 | - | 19094732 | - | 19094736 | - |
| 1.000x600x600 | 19094729 | - | 19094733 | - | 19094737 | - |
| GAMA 700 | | | | | | |
| 400x700x600 | 19094738 | - | 19094742 | - | 19094746 | - |
| 600x700x600 | 19094739 | - | 19094743 | - | 19094747 | - |
| 800x700x600 | 19094740 | - | 19094744 | - | 19094748 | - |
| 1.000x700x600 | 19094741 | - | 19094745 | - | 19094749 | - |

# Móveis angulares

TM90W-6 R

Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada independente.
- Desenhados para otimizar o espaço nas esquinas, mantendo uma linha homogénea com móveis neutros e quentes.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

## Móveis angulares fechados

- Especialmente desenhados com um módulo de acoplamento de uma (1) porta batente para facilitar a união a outra bancada.
- Requer bancada com espaço de 500 mm sobre o módulo de acoplamento.
- Esquinas retas.

### Gama 600

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | POSIÇÃO | € |
|---|---|---|---|---|
| TM90W-6 R | 19094621 | 1.100x600x850 | Direita | - |
| TM90W-6 L | 19094622 | 1.100x600x850 | Esquerda | - |

### Gama 700

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | POSIÇÃO | € |
|---|---|---|---|---|
| TM90W-7 R | 19094623 | 1.200x700x850 | Direita | - |
| TM90W-7 L | 19094624 | 1.200x700x850 | Esquerda | - |

## Móveis angulares com porta

### Gama 600

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| TM90WD-6 | 19094625 | 1.000x1.000x600x850 | - |

### Gama 700

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| TM90WD-7 | 19094626 | 1.000x1.000x700x850 | - |

# Móveis para desperdícios

Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- Furo de resíduos com aro de borracha para retirar os desperdícios diretamente para um balde do lixo (não incluído) com diâmetro máximo de 360 mm.
- **Fornecido montado**.

| GAMA | DIMENSÕES (mm) | MODELO | DE PARED | € |
|---|---|---|---|---|
| 600 | 600x600x850 | TMWD-R-66 | 19094615 | - |
| 700 | 600x700x850 | TMWD-R-76 | 19094618 | - |

| MODELO | CENTRAL | € |
|---|---|---|
| TMCD-R-66 | 19094616 | - |
| TMCD-R-76 | 19094619 | - |

| MODELO | SEM BANCADA | € |
|---|---|---|
| TMD-R-66 SE | 19094617 | - |
| TMD-R-76 SE | 19094620 | - |

# Móveis de lava-louça

Ver opções

- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros, através de bancada independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- Bancadas fabricadas totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura com rebordo perimetral.
- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- **Fornecido montado**.
- **Opção fechadura na porta**.

## Gama 600

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | | DIMENSÕES CUBA (mm) | MÓVEIS COM PORTAS D | TIPO DE PORTA | € | MÓVEIS COM PORTAS E ESPAÇO PARA MAQUINA LAVA-LOUÇAS WD | TIPO DE PORTA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SKM-66 | 600x600 | B1 | 500x400x250 | 19094750 | Batente | - | - | - | - |
| SKM-610 | 1.000x600 | B1 D1R | 400x400x250 | 19094751 | De correr | - | - | - | - |
| | | B1 D1L | 400x400x250 | 19094752 | De correr | - | - | - | - |
| | | B2 | 400x400x250 | 19094753 | De correr | - | - | - | - |
| SKM-612 | 1.200x600 | B1 D1R | 500x400x250 | 19094754 | De correr | - | 19094766 | Articuladas | - |
| | | B1 D1L | 500x400x250 | 19094755 | De correr | - | 19094767 | Articuladas | - |
| | | B2 | 500x400x250 | 19094756 | De correr | - | - | - | - |
| SKM-614 | 1.400x600 | B2 D1R | 400x400x250 | 19094757 | De correr | - | - | - | - |
| | | B2 D1L | 400x400x250 | 19094758 | De correr | - | - | - | - |
| | | B1 D1R | 500x400x250 | 19094759 | De correr | - | 19094768 | Articuladas | - |
| | | B1 D1L | 500x400x250 | 19094760 | De correr | - | 19094769 | Articuladas | - |
| SKM-616 | 1.600x600 | B2 D1R | 500x400x250 | 19094761 | De correr | - | - | - | - |
| | | B2 D1L | 500x400x250 | 19094762 | De correr | - | - | - | - |
| SKM-618 | 1.800x600 | B2 D1R | 500x400x250 | 19094763 | De correr | - | 19094770 | De correr | - |
| | | B2 D1L | 500x400x250 | 19094764 | De correr | - | 19094771 | De correr | - |
| SKM-620 | 2.000x600 | B2 D2RL | 500x400x250 | 19094765 | De correr | - | - | - | - |

## Gama 700

| MODELO | DIMENSÕES (mm) | | DIMENSÕES CUBA (mm) | MÓVEIS COM PORTAS D | TIPO DE PORTA | € | OM PORTAS E ESPAÇO ARA MÁQUINA AVA-LOUÇAS WD | TIPO DE PORTA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SKM-77 | 700x700 | B1 | 500x500x300 | 19094772 | Batente | - | - | - | - |
| SKM-710 | 1.000x700 | B1 D1R | 400x500x300 | 19094773 | De correr | - | - | - | - |
| | | B1 D1L | 400x500x300 | 19094774 | De correr | - | - | - | - |
| | | B2 | 400x500x300 | 19094775 | De correr | - | - | - | - |
| SKM-712 | 1.200x700 | B1 D1R | 500x500x300 | 19094776 | De correr | - | 19094789 | Articuladas | - |
| | | B1 D1L | 500x500x300 | 19094777 | De correr | - | 19094790 | Articuladas | - |
| | | B2 | 500x500x300 | 19094778 | De correr | - | - | - | - |
| SKM-714 | 1.400x700 | B1 D1R | 600x500x300 | 19094779 | De correr | - | 19094791 | Articuladas | - |
| | | B1 D1L | 600x500x300 | 19094780 | De correr | - | 19094792 | Articuladas | - |
| | | B2 | 600x500x300 | 19094781 | De correr | - | - | - | - |
| SKM-716 | 1.600x700 | B2 D1R | 500x500x300 | 19094782 | De correr | - | - | - | - |
| | | B2 D1L | 500x500x300 | 19094783 | De correr | - | - | - | - |
| SKM-718 | 1.800x700 | B2 D1R | 500x500x300 | 19094784 | De correr | - | 19094793 | De correr | - |
| | | B2 D1L | 500x500x300 | 19094785 | De correr | - | 19094794 | De correr | - |
| | | B3 | 500x500x300 | 19094786 | De correr | - | - | - | - |
| SKM-720 | 2.000x700 | B2 D1R | 600x500x300 | 19094787 | De correr | - | - | - | - |
| | | B2 D1L | 600x500x300 | 19094788 | De correr | - | - | - | - |

# Bancadas

Opção de personalização em comprimento.

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Desenhadas para montagem sobre composições de móveis neutros e quentes sem bancada.

Ver opções

## Bancadas lisas

### Gama 600

| DIMENSÕES (mm) | DE PAREDE MTTW-6 | € | CENTRAL MTTC-6 | € |
|---|---|---|---|---|
| 600x600 | 19094903 | - | 19094880 | - |
| 700x600 | 19094904 | - | 19094881 | - |
| 800x600 | 19094905 | - | 19094882 | - |
| 900x600 | 19094906 | - | 19094883 | - |
| 1.000x600 | 19094907 | - | 19094884 | - |
| 1.100x600 | 19094908 | - | 19094885 | - |
| 1.200x600 | 19094909 | - | 19094886 | - |
| 1.300x600 | 19094910 | - | 19094887 | - |
| 1.400x600 | 19094911 | - | 19094888 | - |
| 1.500x600 | 19094912 | - | 19094889 | - |
| 1.600x600 | 19094913 | - | 19094890 | - |
| 1.700x600 | 19094914 | - | 19094891 | - |
| 1.800x600 | 19094915 | - | 19094892 | - |
| 1.900x600 | 19094916 | - | 19094893 | - |
| 2.000x600 | 19094917 | - | 19094894 | - |
| 2.100x600 | 19094918 | - | 19094895 | - |
| 2.200x600 | 19094919 | - | 19094896 | - |
| 2.300x600 | 19094920 | - | 19094897 | - |
| 2.400x600 | 19094921 | - | 19094898 | - |
| 2.500x600 | 19094922 | - | 19094899 | - |
| 2.600x600 | 19094923 | - | 19094900 | - |
| 2.700x600 | 19094924 | - | 19094901 | - |
| 2.800x600 | 19094925 | - | 19094902 | - |

### Gama 700

| DIMENSÕES (mm) | DE PAREDE MTTW-7 | € | CENTRAL MTTC-7 | € |
|---|---|---|---|---|
| 600x700 | 19094949 | - | 19094926 | - |
| 700x700 | 19094950 | - | 19094927 | - |
| 800x700 | 19094951 | - | 19094928 | - |
| 900x700 | 19094952 | - | 19094929 | - |
| 1.000x700 | 19094953 | - | 19094930 | - |
| 1.100x700 | 19094954 | - | 19094931 | - |
| 1.200x700 | 19094955 | - | 19094932 | - |
| 1.300x700 | 19094956 | - | 19094933 | - |
| 1.400x700 | 19094957 | - | 19094934 | - |
| 1.500x700 | 19094958 | - | 19094935 | - |
| 1.600x700 | 19094959 | - | 19094936 | - |
| 1.700x700 | 19094960 | - | 19094937 | - |
| 1.800x700 | 19094961 | - | 19094938 | - |
| 1.900x700 | 19094962 | - | 19094939 | - |
| 2.000x700 | 19094963 | - | 19094940 | - |
| 2.100x700 | 19094964 | - | 19094941 | - |
| 2.200x700 | 19094965 | - | 19094942 | - |
| 2.300x700 | 19094966 | - | 19094943 | - |
| 2.400x700 | 19094967 | - | 19094944 | - |
| 2.500x700 | 19094968 | - | 19094945 | - |
| 2.600x700 | 19094969 | - | 19094946 | - |
| 2.700x700 | 19094970 | - | 19094947 | - |
| 2.800x700 | 19094971 | - | 19094948 | - |

## Bancada lisa central dupla

### Gama 1200

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| MTTC-1214 | 19094795 | 1.400x1.200 | - |
| MTTC-1216 | 19094796 | 1.600x1.200 | - |
| MTTC-1218 | 19094797 | 1.800x1.200 | - |
| MTTC-1220 | 19094798 | 2.000x1.200 | - |
| MTTC-1222 | 19094799 | 2.200x1.200 | - |
| MTTC-1224 | 19094800 | 2.400x1.200 | - |
| MTTC-1226 | 19094801 | 2.600x1.200 | - |
| MTTC-1228 | 19094802 | 2.800x1.200 | - |

### Gama 1300

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| MTTC-1314 | 19094803 | 1.400x1.300 | - |
| MTTC-1316 | 19094804 | 1.600x1.300 | - |
| MTTC-1318 | 19094805 | 1.800x1.300 | - |
| MTTC-1320 | 19094806 | 2.000x1.300 | - |
| MTTC-1322 | 19094807 | 2.200x1.300 | - |
| MTTC-1324 | 19094808 | 2.400x1.300 | - |
| MTTC-1326 | 19094809 | 2.600x1.300 | - |
| MTTC-1328 | 19094810 | 2.800x1.300 | - |

## Bancadas com cuba

- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.

## Gama 600

| DIMENSÕES (mm) | CUBA À DIREITA MTTW-B1R-6 | € | CUBA À ESQUERDA MTTW-B1L-6 | € | CUBA AO CENTRO MTTW-B1C-6 | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.000x600 | 19094972 | - | 19094983 | - | 19094994 | - |
| 1.200x600 | 19094973 | - | 19094984 | - | 19094995 | - |
| 1.400x600 | 19094974 | - | 19094985 | - | 19094996 | - |
| 1.500x600 | 19094975 | - | 19094986 | - | 19094997 | - |
| 1.600x600 | 19094976 | - | 19094987 | - | 19094998 | - |
| 1.800x600 | 19094977 | - | 19094988 | - | 19094999 | - |
| 2.000x600 | 19094978 | - | 19094989 | - | 19095000 | - |
| 2.200x600 | 19094979 | - | 19094990 | - | 19095001 | - |
| 2.400x600 | 19094980 | - | 19094991 | - | 19095002 | - |
| 2.600x600 | 19094981 | - | 19094992 | - | 19095003 | - |
| 2.800x600 | 19094982 | - | 19094993 | - | 19095004 | - |

## Gama 700

| DIMENSÕES (mm) | CUBA À DIREITA MTTW-B1R-7 | € | CUBA À ESQUERDA MTTW-B1L-7 | € | CUBA AO CENTRO MTTW-B1C-7 | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.000x700 | 19095005 | - | 19095016 | - | 19095027 | - |
| 1.200x700 | 19095006 | - | 19095017 | - | 19095028 | - |
| 1.400x700 | 19095007 | - | 19095018 | - | 19095029 | - |
| 1.500x700 | 19095008 | - | 19095019 | - | 19095030 | - |
| 1.600x700 | 19095009 | - | 19095020 | - | 19095031 | - |
| 1.800x700 | 19095010 | - | 19095021 | - | 19095032 | - |
| 2.000x700 | 19095011 | - | 19095022 | - | 19095033 | - |
| 2.200x700 | 19095012 | - | 19095023 | - | 19095034 | - |
| 2.400x700 | 19095013 | - | 19095024 | - | 19095035 | - |
| 2.600x700 | 19095014 | - | 19095025 | - | 19095036 | - |
| 2.800x700 | 19095015 | - | 19095026 | - | 19095037 | - |

## Âncoras de reforço para mesas frigoríficas

- Fabricada em aço inoxidável.
- A instalar sobre mesas frigoríficas sem bancada para alinhamento em composições modulares.

| MODELO | CÓDIGO | APLICA-SE A | € |
|---|---|---|---|
| R-ACP | 19095383 | Mesas frigoríficas GN ACP | - |
| R-CCP-G | 19095384 | Mesas frigoríficas GN CCP | - |
| R-CCP-S | 19095385 | Mesas frigoríficas Snack CCP | - |

| PARA MESAS FRIGORÍFICAS COMPRIMENTO (mm) | QUANTIDADE |
|---|---|
| <2.000 | 3 |
| >=2.000 | 4 |

# Móveis para reciclagem

Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- Desenhada para a classificação de resíduos.
- Furos de Ø195 mm para a colocação de aros de borracha.
- Aros de borracha (não incluídos) para retirar os desperdícios diretamente para baldes do lixo (não incluídos) com diâmetro máximo de 360 mm.
- **Fornecido montado.**

## De parede

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | FUROS | € |
|---|---|---|---|---|
| ADULTOS | | | | |
| TMW-R-612 | 19094813 | 1.200x600x850 | 2 | - |
| TMW-R-618 | 19094814 | 1.800x600x850 | 3 | - |
| CRIANÇAS kids | | | | |
| TMW-R-K-612 | 19094817 | 1.200x600x700 | 2 | - |
| TMW-R-K-618 | 19094818 | 1.800x600x700 | 3 | - |

## Central

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | FUROS | € |
|---|---|---|---|---|
| ADULTOS | | | | |
| TMC-R-612 | 19094811 | 1.200x600x850 | 2 | - |
| TMC-R-618 | 19094812 | 1.800x600x850 | 3 | - |
| CRIANÇAS kids | | | | |
| TMC-R-K-612 | 19094815 | 1.200x600x700 | 2 | - |
| TMC-R-K-618 | 19094816 | 1.800x600x700 | 3 | - |

## Aro de borracha

- Aro de borracha desmontável de Ø162 mm interior que facilita a identificação do contentor.
- Fácil de limpar e desinfetar.

| MODELO | CÓDIGO | COR | € |
|---|---|---|---|
| R-Y232 | 19092787 | Amarelo | - |
| R-B232 | 19092788 | Azul | - |
| R-R232 | 19092789 | Vermelho | - |
| R-G232 | 19092790 | Verde | - |

# Acessórios

## Tampa para aro de resíduos

- Especialmente desenhada para ser colocada sobre o aro de resíduos para cobertura do mesmo.

| MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|
| RL-232 | 19092820 | - |

## Kit rodas

- Rodas de Ø125 mm.

| MODELO | CÓDIGO | N.º RODAS | COMPRIMENTO MESA | € |
|---|---|---|---|---|
| CMK-4 | 19092830 | 4 | <= 2.000 mm | - |
| CMK-5 | 19092831 | 5 | Móveis angulares fechados | - |
| CMK-6 | 19092832 | 6 | > 2.000 mm | - |

## Rodapés

- Fabricado em aço inoxidável e instalação fácil.

### Para móveis neutros e quentes

Opção de personalização em comprimento.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| PF-4 | 19094819 | 400 | - |
| PF-5 | 19094820 | 500 | - |
| PF-6 | 19094821 | 600 | - |
| PF-8 | 19094822 | 800 | - |
| PF-10 | 19094823 | 1.000 | - |
| PF-12 | 19094824 | 1.200 | - |
| PF-14 | 19094825 | 1.400 | - |
| PF-16 | 19094826 | 1.600 | - |
| PF-18 | 19094827 | 1.800 | - |
| PF-20 | 19094828 | 2.000 | - |
| PF-22 | 19092779 | 2.200 | - |
| PF-24 | 19095040 | 2.400 | - |
| SF-6 | 19092843 | lateral 600 mm | - |
| SF-7 | 19092844 | lateral 700 mm | - |
| PF-90WD | 19095380 | Móveis angulares fechados | - |
| PF-90W | 19095381 | Elementos de canto com porta - bancada esquerda ou direita | - |

### Para mesas refrigeradas Concept

| MODELO | CÓDIGO | APLICA-SE A | € |
|---|---|---|---|
| PF-CC-2G | 19092833 | Balcões refrigerados Concept GN de 2 portas | - |
| PF-CC-3G | 19092834 | Balcões refrigerados Concept GN de 3 portas | - |
| PF-CC-4G | 19092835 | Balcões refrigerados Concept GN de 4 portas | - |
| PF-CC-2G R | 19092836 | Balcões refrigerados remotos Concept GN de 2 portas | - |
| PF-CC-3G R | 19092837 | Balcões refrigerados remotos Concept GN de 3 portas | - |
| PF-CC-4G R | 19092838 | Balcões refrigerados remotos Concept GN de 4 portas | - |
| PF-CC-2S | 19107247 | Balcões refrigerados Concept Snack de 2 portas | - |
| PF-CC-3S | 19092839 | Balcões refrigerados Concept Snack de 3 portas | - |
| PF-CC-4S | 19092840 | Balcões refrigerados Concept Snack de 4 portas | - |
| PF-CC-2S R | 19092841 | Balcões refrigerados remotos Concept Snack de 2 portas | - |
| PF-CC-3S R | 19092842 | Balcões refrigerados remotos Concept Snack de 3 portas | - |
| PF-CC-4S R | 19107248 | Balcões refrigerados remotos Concept Snack de 4 portas | - |
| SF-G | 19107249 | Base lateral para balcões refrigerados Concept GN | - |
| SF-S | 19107251 | Base lateral para balcões refrigerados Concept Snack | - |

### Para mesas refrigeradas Advance

| MODELO | CÓDIGO | APLICA-SE A | € |
|---|---|---|---|
| PF-AC-2G | 19095562 | Mesas refrigeradas Advance GN 2 portas | - |
| PF-AC-3G | 19095563 | Mesas refrigeradas Advance GN 3 portas | - |
| PF-AC-4G | 19095564 | Mesas refrigeradas Advance GN 4 portas | - |
| SF-A | 19107252 | Rodapé lateral de mesas frigoríficas Advance GN | - |

# Opções

## Opção de personalização em comprimento.

Opção de personalização em comprimento.

Indicar medida de comprimento pretendida, preço e código do modelo imediatamente superior.

## Opção espessura 1,5 mm em bancadas.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| 1.5 | 0204-0001 | Até 1.200 mm | - |
| 1.5 | 0204-0002 | Até 2.000 mm | - |
| 1.5 | 0204-0003 | Até 2.800 mm | - |

## Opção de âncoras de reforço em aço inoxidável.

| DIMENSÕES (mm) | ABREVIATURA | BANCADA | € | ABREVIATURA | UMA (1) PRATELEIRA | € | ABREVIATURA | BANCADA E UMA (1) PRATELEIRA | € | ABREVIATURA | BANCADA E DUAS (2) PRATELEIRAS | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Até 1.200 mm | ST | 0205-0001 | - | SS | 0205-0006 | - | STS | 0205-0011 | - | ST2S | 0205-0016 | - |
| Até 1.600 mm | ST | 0205-0002 | - | SS | 0205-0007 | - | STS | 0205-0012 | - | ST2S | 0205-0017 | - |
| Até 2.000 mm | ST | 0205-0003 | - | SS | 0205-0008 | - | STS | 0205-0013 | - | ST2S | 0205-0018 | - |
| Até 2.400 mm | ST | 0205-0004 | - | SS | 0205-0009 | - | STS | 0205-0014 | - | ST2S | 0205-0019 | - |

## Opção fechadura na porta.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| CR | 0206-0001 | Uma (1) fechadura | - |
| CR | 0206-0002 | Duas (2) fechaduras | - |
| CR | 0206-0004 | Quatro (4) fechaduras | - |

## Opção placa lateral dobrada e soldada em bancada.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | LADO | € |
|---|---|---|---|
| SPR | 0207-0001 | Direito | - |
| SPL | 0207-0002 | Esquerdo | - |
| SPRL | 0207-0003 * | Direito + Esquerdo | - |

* Comprimento máximo até 2.600 mm.

## Opção furo para torneira Ø 33 mm.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| 33R1 | 0208-0001 | Um (1) furo à direita | - |
| 33L1 | 0208-0002 | Um (1) furo à esquerda | - |
| 33C1 | 0208-0003 | Um (1) furo ao centro | - |
| 33B1 | 0208-0004 | Um (1) furo entre duas (2) cubas | - |
| 33R2 | 0208-0005 | Dois (2) furos à direita | - |
| 33L2 | 0208-0006 | Dois (2) furos à esquerda | - |

| ABREVIATURA | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| 33C2 | 0208-0007 | Dois (2) furos ao centro | - |
| 33B2 | 0208-0008 | Dois (2) furos entre três (3) cubas | - |
| 33R3 | 0208-0009 | Três (3) furos à direita | - |
| 33L3 | 0208-0010 | Três (3) furos à esquerda | - |
| 33C3 | 0208-0011 | Três (3) furos ao centro | - |

## Opção um (1) furo para resíduos com aro de borracha preto na bancada.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|---|---|---|
| RC | 0209-0003 | Um (1) furo com aro ao centro | - |
| R | 0209-0006 | Um (1) furo com aro personalizado | - |

# Exemplos de composição

Composição de parede angular com integração de mesa refrigerada:

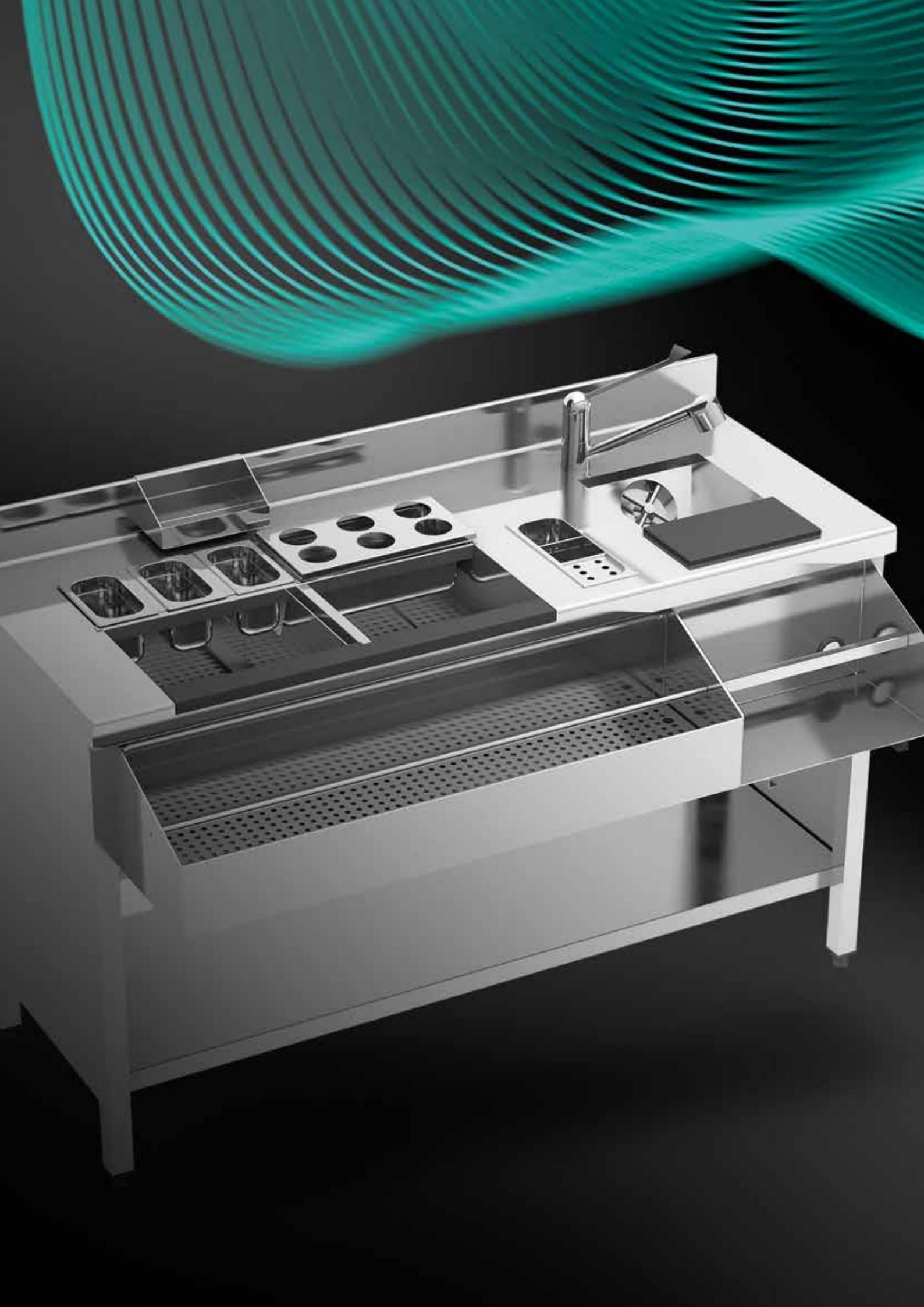
| N.º | MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | DIMENSÕES (mm) | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MTTW-726 | 19094969 | Bancada lisa de parede | 2.600x700 | 1 |
| 2 | TMDR3-74 SE | 19094490 | Móvel de 3 gavetas sem bancada | 400x700x850 | 1 |
| 3 | TMHD-76 SE | 19094521 | Móvel com portas batentes sem bancada | 600x700x850 | 1 |
| 4 | TM-74 GN SE | 19094641 | Móvel com 1 corpo de guias GN 1/1 sem bancada | 400x700x850 | 1 |
| 5 | TMS1-712 SE | 19094406 | Móvel com prateleira sem bancada | 1.200x700x850 | 1 |
| 6 | TM90WD-7 | 19094626 | Móvel angular com porta | 1.000x1.000x700x850 | 1 |
| 7 | MTTW-B1R-724 | 19095013 | Bancada com cuba à direita | 2.400x700 | 1 |
| | | - | C= 2.342 mm | | |
| | 33C1 | 0208-0003 | Um (1) furo para torneira Ø 33 mm ao centro | | |
| 8 | CCP-2G NT | 19089829 | Mesa frigorífica Concept GN 2 portas sem bancada | 1.342x700x850 | 1 |
| 9 | R-CCP-G | 19095384 | Âncoras de reforço para mesas frigoríficas Concept | - | 3 |
| 10 | TMHD-710 OB SE | 19094526 | Móvel com portas batentes para bancadas com cuba | 1.000x700x850 | 1 |

Composição central dupla com integração de móvel quente:

| N.º | MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | DIMENSÕES (mm) | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MTTC-1326 | 19094809 | Bancada lisa central dupla | 2.600x1.300 | 1 |
| 2 | TMS1-68 SE | 19094374 | Móvel com prateleira sem bancada | 800x600x850 | 1 |
| 3 | TMD-612 SE | 19094450 | Móvel com portas corrediças sem bancada | 1.200x600x850 | 1 |
| 4 | TMDR1-66 SE | 19094493 | Móvel com gaveta grande capacidade sem bancada | 600x600x850 | 1 |
| 5 | TMHD-74 SE | 19094520 | Móvel com portas batentes sem bancada | 400x700x850 | 1 |
| 6 | TM-710 P SE | 19094644 | Móvel com 2 corpos de guias 600x400 sem bancada | 1.000x700x850 | 1 |
| 7 | TMH-712 SE | 19094658 | Móvel quente sem bancada | 1.200x700x850 | 1 |
| 8 | PF-8 | 19094822 | Rodapé | 800 | 1 |
| 9 | PF-12 | 19094824 | Rodapé | 1.200 | 2 |
| 10 | PF-6 | 19094821 | Rodapé | 600 | 1 |
| 11 | PF-4 | 19094819 | Rodapé | 400 | 1 |
| 12 | PF-10 | 19094823 | Rodapé | 1.000 | 1 |
| 13 | SF-6 | 19092843 | Rodapé lateral | 600 | 2 |
| 14 | SF-7 | 19092844 | Rodapé lateral | 700 | 2 |

Composição de parede angular com integração de móvel quente:

| N.º | MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | DIMENSÕES (mm) | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MTTW-723 | 19094966 | Bancada lisa de parede | 2.300x700x850 | 1 |
| | R | 0209-0006 | Um (1) furo personalizado | | 1 |
| 2 | TMD-712 SE | 19094474 | Móvel com portas corrediças sem bancada | 1.200x700x850 | 1 |
| 3 | TMD-R-76 SE | 19094620 | Móvel para desperdícios sem bancada | 600x700x850 | 1 |
| 4 | TM90W-7 R | 19094623 | Móvel angular fechado com bancada à direita | 1.200x700x850 | 1 |
| 5 | TMWH-720 | 19094689 | Móvel quente | 2.000x700x850 | 1 |



# Móveis para bar

Móveis para máquina de café e vitrina... **499**
— Móveis para máquina de café ..... **499**
— Móveis vitrina ..... **499**
Estações de cocktails..... **500**
— Acessórios..... **502**
Opções ..... **502**

# Móveis para café

TFS1-615 WH

Ver opções

- Especialmente concedidos para alojar uma máquina de café na zona de barra de bares, restaurantes ou lojas.
- Gama a complementar com móveis vitrina e mesas refrigeradas frente ao balcão, para configurar uma linha para cada espaço e necessidade.
- Gavetas extraíveis dotadas de guias telescópicas com travão.
- Tremonha de recolha das borras de café, com um batente de borracha amortecedor do ruído de abertura e utilização.
- Parte posterior em aço inoxidável, parcialmente aberta para instalação da máquina de café.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- **Fornecido montado.**

| DIMENSÕES (mm) | POSIÇÃO TREMONHA | MODELO | SEM FURO NA BANCADA | € | MODELO | COM FURO NA BANCADA | € | MODELO | SEM BANCADA | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1000x600x1050 | Direita | TFS1-610 R | 19094266 | - | TFS1-610 R WH | 19094267 | - | TFS1-610 R SE | 19094268 | - |
| 1000x600x1050 | Esquerda | TFS1-610 L | 19094269 | - | TFS1-610 L WH | 19094270 | - | TFS1-610 L SE | 19094271 | - |
| 1500x600x1050 | Centro | TFS1-615 | 19094272 | - | TFS1-615 WH | 19094273 | - | TFS1-615 SE | 19094274 | - |
| 2000x600x1050 | Centro | TFS1-620 | 19094275 | - | TFS1-620 WH | 19094276 | - | TFS1-620 SE | 19094277 | - |
| 2500x600x1050 | Centro | TFS1-625 | 19094278 | - | TFS1-625 WH | 19094279 | - | TFS1-625 SE | 19094280 | - |

# Móveis vitrina

Opção de personalização em comprimento.

TBBS1-315

Ver opções

- Especialmente concebidos para alojar pequena maquinaria, utensílios, complementos e acessórios na zona de barra de bares, restaurantes ou lojas.
- Gama a complementar com móveis de café e mesas refrigeradas frente ao balcão, para configurar uma linha para cada espaço e necessidade.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- **Fornecido montado.**

## Gama 350

| | COM UMA (1) PRATELEIRA | | | | COM DUAS (2) PRATELEIRAS | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIMENSÕES (mm) | COM BANCADA TBBS1-3 | € | SEM BANCADA TBBS1-3 SE | € | COM BANCADA TBBS2-3 | € | SEM BANCADA TBBS2-3 SE | € |
| 1.000x350x1.050 | 19094281 | - | 19094285 | - | 19094289 | - | 19094293 | - |
| 1.500x350x1.050 | 19094282 | - | 19094286 | - | 19094290 | - | 19094294 | - |
| 2.000x350x1.050 | 19094283 | - | 19094287 | - | 19094291 | - | 19094295 | - |
| 2.500x350x1.050 | 19094284 | - | 19094288 | - | 19094292 | - | 19094296 | - |

## Gama 600

| | COM UMA (1) PRATELEIRA | | | | COM DUAS (2) PRATELEIRAS | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIMENSÕES (mm) | COM BANCADA TBBS1-6 | € | SEM BANCADA TBBS1-6 SE | € | COM BANCADA TBBS2-6 | € | SEM BANCADA TBBS2-6 SE | € |
| 1.000x600x1.050 | 19094297 | - | 19094301 | - | 19094305 | - | 19094309 | - |
| 1.500x600x1.050 | 19094298 | - | 19094302 | - | 19094306 | - | 19094310 | - |
| 2.000x600x1.050 | 19094299 | - | 19094303 | - | 19094307 | - | 19094311 | - |
| 2.500x600x1.050 | 19094300 | - | 19094304 | - | 19094308 | - | 19094312 | - |

# Móveis para cocktails individuais

Ver opções

CKS1-12 BR1

## Mesa com cuba de gelo

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Cuba com isolamento térmico e drenagem incorporada.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Modelo com marco reforço: três (3) travessas na parte inferior, como reforço, duas (2) nas laterais e uma (1) na parte traseira.

  Existe a possibilidade de colocar a travessa da parte traseira na posição central.
- Modelo com prateleira: prateleira fabricada em aço inoxidável acabamento acetinado e reforçado através de âncoras. A montagem da prateleira é realizada através da fixação de quatro (4) parafusos.
- Móveis de altura 900 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | TIPO | CARRIL DE GARRAFAS | PRATELEIRA PARA BLENDER | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CKLR-12 BR1 | 19094866 | 1.200x610x900 | Marco reforço | Simples | Não | - |
| CKS1-12 BR1 | 19094867 | 1.200x610x900 | Com prateleira | Simples | Não | - |

CKS1-S-12 BR2 BS

## Mesa com cuba de gelo e lava-louça

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Cuba com isolamento térmico e drenagem incorporada.
- Lava-loiças de 275x250x150 mm com drenagem incorporada.
- Torneira misturadora monocomando incluída.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Modelo com marco reforço: três (3) travessas na parte inferior, como reforço, duas (2) nas laterais e uma (1) na parte traseira.

  Existe a possibilidade de colocar a travessa da parte traseira na posição central.
- Modelo com prateleira: prateleira fabricada em aço inoxidável acabamento acetinado e reforçado através de âncoras. A montagem da prateleira é realizada através da fixação de quatro (4) parafusos.
- Móveis de altura 900 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | TIPO | CARRIL DE GARRAFAS | PRATELEIRA PARA BLENDER | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CKLR-S-12 BR1 | 19094869 | 1.200x610x900 | Marco reforço | Simples | Não | - |
| CKS1-S-12 BR1 | 19094870 | 1.200x610x900 | Com prateleira | Simples | Não | - |
| CKLR-S-12 BR1 BS | 19107493 | 1.200x720x900 | Marco reforço | Simples | Sim | - |
| CKS1-S-12 BR1 BS | 19107490 | 1.200x720x900 | Com prateleira | Simples | Sim | - |
| CKLR-S-12 BR2 BS | 19094872 | 1.200x720x900 | Marco reforço | Duplo | Sim | - |
| CKS1-S-12 BR2 BS | 19094871 | 1.200x720x900 | Com prateleira | Duplo | Sim | - |
| CKLR-S-15 BR1 BS | 19107495 | 1.500x720x900 | Marco reforço | Simples | Sim | - |
| CKS1-S-15 BR1 BS | 19107494 | 1.500x720x900 | Com prateleira | Simples | Sim | - |
| CKLR-S-15 BR2 BS | 19094874 | 1.500x720x900 | Marco reforço | Duplo | Sim | - |
| CKS1-S-15 BR2 BS | 19094873 | 1.500x720x900 | Com prateleira | Duplo | Sim | - |

CKM-S-DW-15 BR2 BS

## Móvel com cuba de gelo e lava-louça

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Cuba com isolamento térmico e drenagem incorporada.
- Lava-loiças de 275x250x150 mm com drenagem incorporada.
- Torneira misturadora monocomando incluída.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável.
- **Fornecido montado.**
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 900 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- Fornecido montado.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | CARRIL DE GARRAFAS | PRATELEIRA PARA BLENDER | LAVAPORCIONADOR | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CKM-S-DW-15 BR2 BS | 19094878 | 1.500x720x900 | Duplo | Sim | Sim | - |

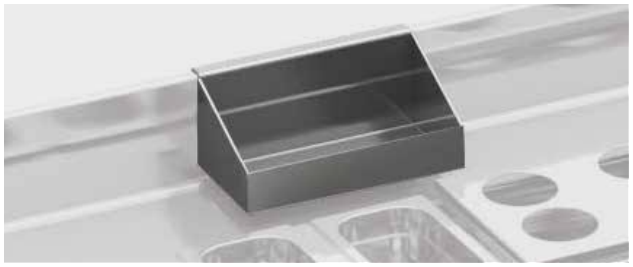
CKRF-S-DW-15 BR2 BS

## Móvel com cuba de gelo, lava-louça e reserva refrigerada

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Cuba com isolamento térmico e drenagem incorporada.
- Lava-loiças de 275x250x150 mm com drenagem incorporada.
- Torneira misturadora monocomando incluída.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Reserva refrigerada com gavetas na parte inferior, desenhada para alojar garrafas.
- Móvel de gavetas refrigeradas de aço inoxidável, desmontáveis sobre guias inoxidáveis telescópicas com sistema de auto-encerramento.
- Sistema modular de varetas que permite uma ótima organização em gavetas.
- Isolamento de poliuretano injetado ecológico, sem CFC, com uma densidade de 40 Kg/ $m^3$, permitindo uma grande poupança de energia, ao reduzir as perdas de frio.
- Vedante magnético extraível, para facilitar a limpeza e maximizar a higiene, garantindo o isolamento da reserva.
- Unidade condensadora incluída e facilmente extraível.
- Sistema de evaporação da água de descongelamento de série.
- Componentes eletrónicos de série acessíveis num único ponto, de fácil acesso, para facilitar as operações de manutenção.
- Grelha de aspiração fabricada em aço inoxidável na zona de serviço.
- Evaporador com jato de ar forçado.
- Termostato eletrónico, com visor digital, para regular a temperatura para o nível pretendido na reserva fria.
- Temperatura de trabalho na reserva fria (em condições de classe climática IV): de 0 ºC a +4 ºC.
- **Fornecido montado.**

| MODELO | GÁS REFRIGERANTE | HZ | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | CARRIL DE GARRAFAS | PRATELEIRA PARA BLENDER | LAVAPORCIONADOR | POTÊNCIA (W) | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CKRF-S-15 BR2 BS | R290 | 50/60 | 19094877 | 1.500x720x900 | Duplo | Sim | Não | 255 | - |
| CKRF-S-DW-15 BR2 BS | R290 | 50/60 | 19094879 | 1.500x720x900 | Duplo | Sim | Sim | 255 | - |

# Acessórios



## Prateleira para jiggers

- Especialmente concebida para armazenar jiggers. A prateleira pode ser aplicada na placa traseira ou na cuba da estação de cocktais.

| MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|
| SS-3 | 19092975 | - |

## Suporte para garrafas

- Especialmente concebido para armazenar garrafas dentro de uma cubeta GN 1/3 (não incluída).

| MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|
| SB-13 | 19092976 | - |

# Opções

Opção de personalização em comprimento.

## Opção de personalização em comprimento.

Indicar medida de comprimento pretendida, preço e código do modelo imediatamente superior.

## Opção espessura 1,5 mm em bancadas.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| 1.5 | 0204-0001 | Até 1.200 mm | - |
| 1.5 | 0204-0002 | Até 2.000 mm | - |
| 1.5 | 0204-0003 | Até 2.800 mm | - |

Nota: aplicável a móveis de café e vitrinas.

## Opção placa lateral dobrada e soldada em bancada.

| ABREVIATURA | CÓDIGO | LADO | € |
|---|---|---|---|
| SPR | 0207-0001 | Direito | - |
| SPL | 0207-0002 | Esquerdo | - |
| SPRL | 0207-0003 * | Direito + Esquerdo | - |

Nota: aplicável a móveis de café e vitrinas.

## Opção de âncoras de reforço em aço inoxidável.

| DIMENSÕES (mm) | ABREVIATURA UMA (1) PRATELEIRA | CÓDIGO | € | ABREVIATURA BANCADA E UMA (1) PRATELEIRA | CÓDIGO | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Até 1.200 mm | SS | 0205-0006 | - | STS | 0205-0011 | - |
| Até 1.600 mm | SS | 0205-0007 | - | STS | 0205-0012 | - |
| Até 2.000 mm | SS | 0205-0008 | - | STS | 0205-0013 | - |
| Até 2.800 mm | SS | 0205-0010 | - | STS | 0205-0015 | - |

# Prateleiras

— Prateleiras de parede ..... **505**
— Prateleiras de pé ranhuradas ..... **508**
— Prateleiras de polietileno ..... **509**

# Prateleiras de parede

## Prateleiras lisas soldadas

- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).

Opção de personalização em comprimento.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| SW-26 | 19094831 | 600x250x150 | - |
| SW-28 | 19094832 | 800x250x150 | - |
| SW-210 | 19094833 | 1.000x250x150 | - |
| SW-212 | 19094834 | 1.200x250x150 | - |
| SW-214 | 19094835 | 1.400x250x150 | - |
| SW-215 | 19094836 | 1.500x250x150 | - |
| SW-216 | 19094837 | 1.600x250x150 | - |
| SW-218 | 19094838 | 1.800x250x150 | - |
| SW-220 | 19094839 | 2.000x250x150 | - |
| SW-46 | 19094840 | 600x400x250 | - |
| SW-48 | 19094841 | 800x400x250 | - |
| SW-410 | 19094842 | 1.000x400x250 | - |
| SW-412 | 19094843 | 1.200x400x250 | - |
| SW-414 | 19094844 | 1.400x400x250 | - |
| SW-415 | 19094845 | 1.500x400x250 | - |
| SW-416 | 19094846 | 1.600x400x250 | - |
| SW-418 | 19094847 | 1.800x400x250 | - |
| SW-420 | 19094848 | 2.000x400x250 | - |

## Prateleiras lisas com placas

- Fabricada em aço inoxidável.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).
- Montagem rápida e simples.

Opção de personalização em comprimento.

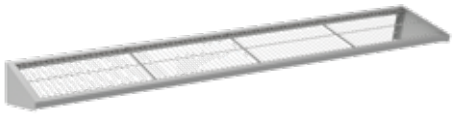
| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| SWD-36 | 19094857 | 600x300x200 | - |
| SWD-38 | 19094858 | 800x300x200 | - |
| SWD-310 | 19094859 | 1.000x300x200 | - |
| SWD-312 | 19094860 | 1.200x300x200 | - |
| SWD-314 | 19094861 | 1.400x300x200 | - |
| SWD-315 | 19094862 | 1.500x300x200 | - |
| SWD-316 | 19094863 | 1.600x300x200 | - |
| SWD-318 | 19094864 | 1.800x300x200 | - |
| SWD-320 | 19094865 | 2.000x300x200 | - |

## Prateleiras com escorredores

- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Grelhas de aço inoxidável desmontáveis para facilitar a limpeza.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).
- Para pratos com diâmetro máximo de 250 mm.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| SD-37 | 19092876 | 780x300x200 | - |
| SD-314 | 19092877 | 1.535x300x200 | - |

## Prateleiras para campânulas



- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Grelhas de aço inoxidável desmontáveis GN 1/1 para facilitar a limpeza.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| SH-45 | 19092878 | 595x390x200 | - |
| SH-411 | 19092879 | 1.125x390x200 | - |
| SH-416 | 19092880 | 1.655x390x200 | - |
| SH-421 | 19092881 | 2.185x390x200 | - |

## Prateleiras para microondas

- Especialmente concebida para alojar um forno microondas ou outros aparelhos pequenos.
- Fabricada em aço inoxidável.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).
- Furo passa-cabos de Ø60 mm.
- Montagem rápida e simples.
- Fornecida desmontada.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| SMW-46 | 19092882 | 600x400x230 | - |
| SMW-57 | 19092883 | 700x550x280 | - |
| SMW-48 | 19092884 | 800x400x230 | - |

## Prateleiras tubulares

- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).

Opção de personalização em comprimento.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| SP-46 | 19094849 | 600x400x250 | - |
| SP-48 | 19094850 | 800x400x250 | - |
| SP-410 | 19094851 | 1.000x400x250 | - |
| SP-412 | 19094852 | 1.200x400x250 | - |
| SP-414 | 19094853 | 1.400x400x250 | - |
| SP-416 | 19094854 | 1.600x400x250 | - |
| SP-418 | 19094855 | 1.800x400x250 | - |
| SP-420 | 19094856 | 2.000x400x250 | - |

## Prateleiras inclinadas para cestas

- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).
- Descarga de Ø16 mm.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| SWW-511 | 19092901 | 1.100x505x231 | - |
| SWW-516 | 19092902 | 1.600x505x231 | - |

## Prateleiras de parede ranhuradas

- Fabricada em aço inoxidável.

## Cremalheira vertical

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | €/UNIT |
|---|---|---|---|
| SAS-6 | 19092885 | 600 | - |
| SAS-10 | 19092886 | 1.000 | - |
| SAS-15 | 19092887 | 1.500 | - |

## Prateleira reta

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| SPF-210 | 19092888 | 1.000x250 | - |
| SPF-212 | 19092889 | 1.200x250 | - |
| SPF-214 | 19092890 | 1.400x250 | - |
| SPF-216 | 19092891 | 1.600x250 | - |
| SPF-410 | 19092892 | 1.000x400 | - |
| SPF-412 | 19092893 | 1.200x400 | - |
| SPF-414 | 19092894 | 1.400x400 | - |
| SPF-416 | 19092895 | 1.600x400 | - |

## Prateleira inclinada

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | NÚMERO DE CUBETAS | TAMANHO CUBETAS | € |
|---|---|---|---|---|---|
| SI-210 | 19092896 | 1.000x250 | 4 | GN 1/6 | - |
| SI-410 | 19092897 | 1.000x400 | 4 | GN 1/3 | - |

## Barra para pendurar

- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Tubo de Ø30 mm.
- Placas soldadas com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| UH-10 | 19092898 | 1.000x150 | - |
| UH-15 | 19092899 | 1.500x150 | - |
| UH-20 | 19092900 | 2.000x150 | - |

# Prateleiras de pé ranhuradas

## Pés ranhurados

- Fabricada em aço inoxidável.
- Altura das prateleiras regulável a cada 150 mm.

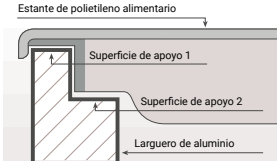
| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | €/ CONJUNTO 4 PÉS |
|---|---|---|---|
| SF-17 | 19092935 | 1.700 | - |
| SF-20 | 19092936 | 2.000 | - |

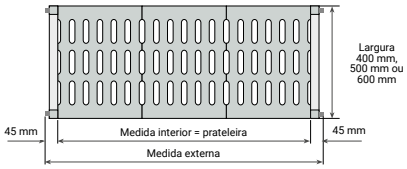
## Prateleiras lisas de aço inoxidável

- Fabricada em aço inoxidável.
- Fixação das prateleiras aos pés ranhurados através de parafusos incluídos.

| | ESPESSURA 1 mm | | | | | | ESPESSURA 1,5 MM | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIMENSÕES (mm) | SEM ÂNCORAS DE REFORÇO | CARGA MÁXIMA (KG)/ PRATELEIRA | € | COM ÂNCORAS DE REFORÇO | CARGA MÁXIMA (KG)/ PRATELEIRA | € | SEM ÂNCORAS DE REFORÇO | CARGA MÁXIMA (KG)/ PRATELEIRA | € | COM ÂNCORAS DE REFORÇO | CARGA MÁXIMA (KG)/ PRATELEIRA | € |
| | SS10 | | | SS10R | | | SS15 | | | SS15R | | |
| 800x400 | 19092903 | 210 | - | 19092911 | 260 | - | 19092919 | 280 | - | 19092927 | 330 | - |
| 1.000x400 | 19092904 | 160 | - | 19092912 | 210 | - | 19092920 | 230 | - | 19092928 | 280 | - |
| 1.200x400 | 19092905 | 110 | - | 19092913 | 160 | - | 19092921 | 130 | - | 19092929 | 180 | - |
| 1.400x400 | 19092906 | 85 | - | 19092914 | 135 | - | 19092922 | 105 | - | 19092930 | 155 | - |
| 800x500 | 19092907 | 205 | - | 19092915 | 255 | - | 19092923 | 280 | - | 19092931 | 330 | - |
| 1.000x500 | 19092908 | 155 | - | 19092916 | 205 | - | 19092924 | 230 | - | 19092932 | 280 | - |
| 1.200x500 | 19092909 | 105 | - | 19092917 | 155 | - | 19092925 | 130 | - | 19092933 | 180 | - |
| 1.400x500 | 19092910 | 80 | - | 19092918 | 130 | - | 19092926 | 105 | - | 19092934 | 155 | - |

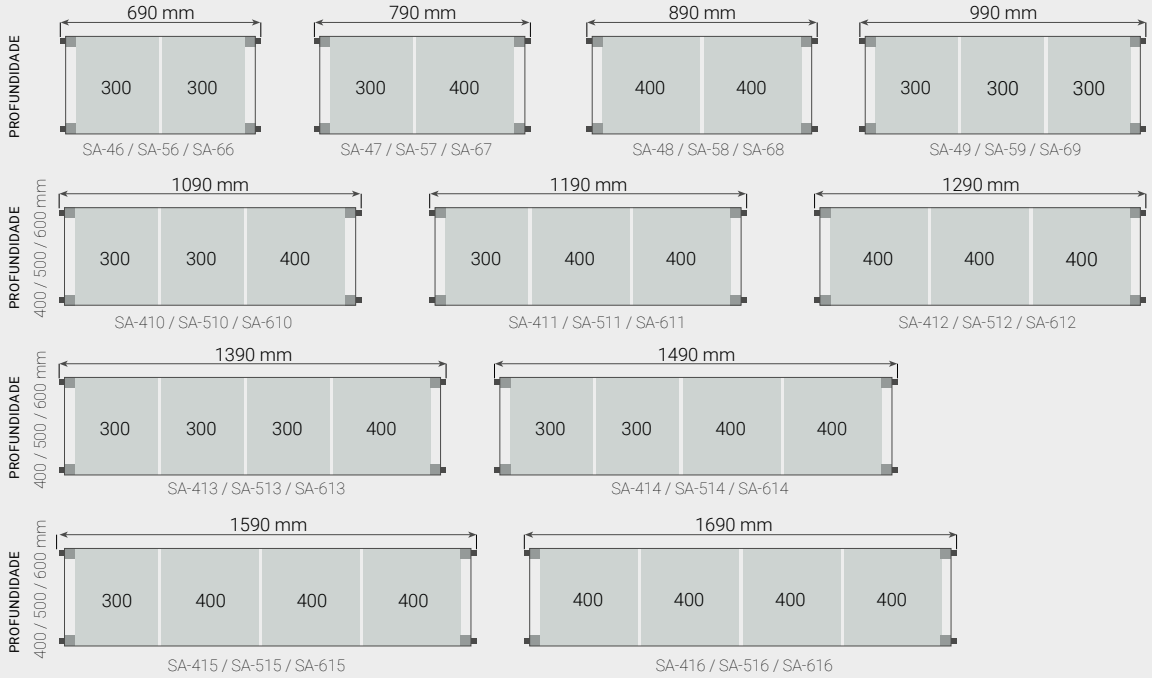
# Prateleiras de polietileno



- Prateleiras com estrutura de alumínio anodizado e prateleiras com grelhas de polietileno alimentar, especialmente desenhadas para instalar em câmaras frigoríficas.
- As prateleiras de polietileno são apoiadas no suporte de alumínio por duas arestas, o que lhes confere uma colocação perfeita e maior solidez.
- Opções de largura em placas de prateleiras: 400, 500 e 600 mm.
- A altura dos suportes é de 1750 mm. Também existem suportes com 2000 mm de altura para aplicações concretas.

Dimensões externas das prateleiras independentes, incluindo um suporte de cada lado das prateleiras.




Os 11 comprimentos diferentes das prateleiras permitem, para além da montagem independente com 2 suportes, múltiplas combinações através da colocação de prateleiras por ambos os lados dos suportes. Ver tabelas de conjuntos.

## Prateleiras de alumínio e polietileno

- Prateleira com grelha de polietileno alimentar, especialmente concebida para uso em câmaras frigoríficas, conforme os requisitos sanitários.
- São apoiadas no suporte de alumínio por duas arestas, o que lhes confere uma colocação perfeita e maior solidez.
- Facilmente retiráveis. É possível lavá-las numa máquina de lavar louça convencional.
- Grelhas e longarinas incluídas.

### Largura 400 mm

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| SA-46 | 19091192 | 600x400 | - |
| SA-47 | 19091196 | 700x400 | - |
| SA-48 | 19091197 | 800x400 | - |
| SA-49 | 19091198 | 900x400 | - |
| SA-410 | 19091199 | 1.000x400 | - |
| SA-411 | 19091350 | 1.100x400 | - |
| SA-412 | 19091351 | 1.200x400 | - |
| SA-413 | 19091352 | 1.300x400 | - |
| SA-414 | 19091353 | 1.400x400 | - |
| SA-415 | 19091354 | 1.500x400 | - |
| SA-416 | 19091355 | 1.600x400 | - |

### Largura 500 mm

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| SA-56 | 19091356 | 600x500 | - |
| SA-57 | 19091358 | 700x500 | - |
| SA-58 | 19091359 | 800x500 | - |
| SA-59 | 19091360 | 900x500 | - |
| SA-510 | 19091361 | 1.000x500 | - |
| SA-511 | 19091362 | 1.100x500 | - |
| SA-512 | 19091363 | 1.200x500 | - |
| SA-513 | 19091365 | 1.300x500 | - |
| SA-514 | 19091366 | 1.400x500 | - |
| SA-515 | 19091367 | 1.500x500 | - |
| SA-516 | 19091368 | 1.600x500 | - |

### Largura 600 mm

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| SA-66 | 19106115 | 600x600 | - |
| SA-67 | 19106116 | 700x600 | - |
| SA-68 | 19106117 | 800x600 | - |
| SA-69 | 19106118 | 900x600 | - |
| SA-610 | 19106119 | 1.000x600 | - |
| SA-611 | 19106160 | 1.100x600 | - |
| SA-612 | 19106161 | 1.200x600 | - |
| SA-613 | 19106162 | 1.300x600 | - |
| SA-614 | 19106163 | 1.400x600 | - |
| SA-615 | 19106164 | 1.500x600 | - |
| SA-616 | 19106165 | 1.600x600 | - |

## Suportes de alumínio

- Fabricado em alumínio anodizado.
- Furos a cada 150 mm, para poder modificar a medida standard ou aumentar o número de prateleiras (4 por prateleira).
- Pés de altura regulável que permitem salvar possíveis desníveis dos pavimentos.
- Passadores incluidos.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | NÍVEIS | € |
|---|---|---|---|---|
| LARGURA 400 mm | | | | |
| AF17-43 | 19091369 | 1.750x400 | 3 | - |
| AF17-44 | 19091370 | 1.750x400 | 4 | - |
| AF17-45 | 19091371 | 1.750x400 | 5 | - |
| AF20-45 | 19091372 | 2.000x400 | 5 | - |
| AF20-46 | 19091373 | 2.000x400 | 6 | - |
| LARGURA 500 mm | | | | |
| AF17-53 | 19091374 | 1.750x500 | 3 | - |
| AF17-54 | 19091375 | 1.750x500 | 4 | - |
| AF17-55 | 19091376 | 1.750x500 | 5 | - |
| AF20-55 | 19091377 | 2.000x500 | 5 | - |
| AF20-56 | 19091378 | 2.000x500 | 6 | - |
| LARGURA 600 mm | | | | |
| AF17-63 | 19106166 | 1.750x600 | 3 | - |
| AF17-64 | 19106167 | 1.750x600 | 4 | - |
| AF17-65 | 19106168 | 1.750x600 | 5 | - |
| AF20-65 | 19106169 | 2.000x600 | 5 | - |
| AF20-66 | 19106170 | 2.000x600 | 6 | - |

## Suportes móveis

- Duas (2) rodas giratórias inoxidáveis de poliamida de Ø125 mm, uma das quais com travão. Para formar uma estante móvel, para além das prateleiras necessárias, são precisos dois (2) suportes móveis.
- Só estão incluídos os suportes. As prateleiras devem ser solicitadas à parte.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | NÍVEIS | € |
|---|---|---|---|---|
| LARGURA 400 mm | | | | |
| KMA17-44 | 19091380 | 1.750x400 | 4 | - |
| KMA17-45 | 19091381 | 1.750x400 | 5 | - |
| LARGURA 500 mm | | | | |
| KMA17-54 | 19091382 | 1.750x500 | 4 | - |
| KMA17-55 | 19091383 | 1.750x500 | 5 | - |
| LARGURA 600 mm | | | | |
| KMA17-64 | 19106171 | 1.750x600 | 4 | - |
| KMA17-65 | 19106172 | 1.750x600 | 5 | - |

## Bancadas

- Desenhadas especialmente para armazenar caixas em câmaras frigoríficas.
- Estrutura robusta de aço inoxidável.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| KSA2-1-510 | 19091391 | 1.085x500x250 | - |
| KSA2-1-512 | 19091392 | 1.285x500x250 | - |
| KSA2-1-516 | 19091393 | 1.685x500x250 | - |

## Grelhas

- Grelha de polietileno alimentar para prateleiras.
- As prateleiras completas incluem as grelhas correspondentes, pelo que podem ser fornecidas como acessórios.
- Fáceis de colocar. É possível lavá-las numa máquina de lavar louça convencional.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| SP-43 | 19091384 | 300x400 | - |
| SP-44 | 19091385 | 400x400 | - |
| SP-53 | 19091386 | 300x500 | - |
| SP-54 | 19091388 | 400x500 | - |
| SP-63 | 19106173 | 300x600 | - |
| SP-64 | 19106174 | 400x600 | - |

## Ganchos para ângulo

- Desenhados para facilitar a montagem das estantes, formando ângulos, poupando suportes e aproveitando o máximo espaço.
- Dois (2) ganchos por prateleira.
- Preço por unidade.

| MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|
| HK | 19091389 | - |

## Passadores

- Desenhados para ampliar o número de prateleiras previstas nas medidas standard.
- São fornecidas como acessório, já que os suportes incluem os passadores para cada prateleira. São necessários quatro (4) passadores por prateleira.
- Preço por unidade.

| MODELO | CÓDIGO | € |
|---|---|---|
| AS | 19091390 | - |

## Longarinas

- São fornecidas como acessório já que estão incluídas em cada prateleira.

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---|---|---|
| CA-6 | 19091394 | 600 | - |
| CA-7 | 19091395 | 700 | - |
| CA-8 | 19091396 | 800 | - |
| CA-9 | 19091397 | 900 | - |
| CA-10 | 19091398 | 1.000 | - |
| CA-11 | 19091399 | 1.100 | - |
| CA-12 | 19091400 | 1.200 | - |
| CA-13 | 19091401 | 1.300 | - |
| CA-14 | 19091402 | 1.400 | - |
| CA-15 | 19091403 | 1.500 | - |
| CA-16 | 19091404 | 1.600 | - |

## Cálculo de conjuntos

Como calcular conjuntos de estantes

Para maior facilidade, as estantes de alumínio e polietileno podem ser encomendadas por conjuntos. A seguir, é indicado como calcular o conjunto pretendido:

A estante é linear ou de ângulo?

- As estantes lineares tem suportes em cada extremo.
- As estantes em ângulo têm um suporte num dos extremos e no outro extremo são fornecidos com dois ganchos por prateleira, para se apoiar nas longarinas da outra estante.

Que profundidade teria a estante?

- Há duas medidas de profundidade: 400 ou 500 mm.

Quantos níveis são necessários?

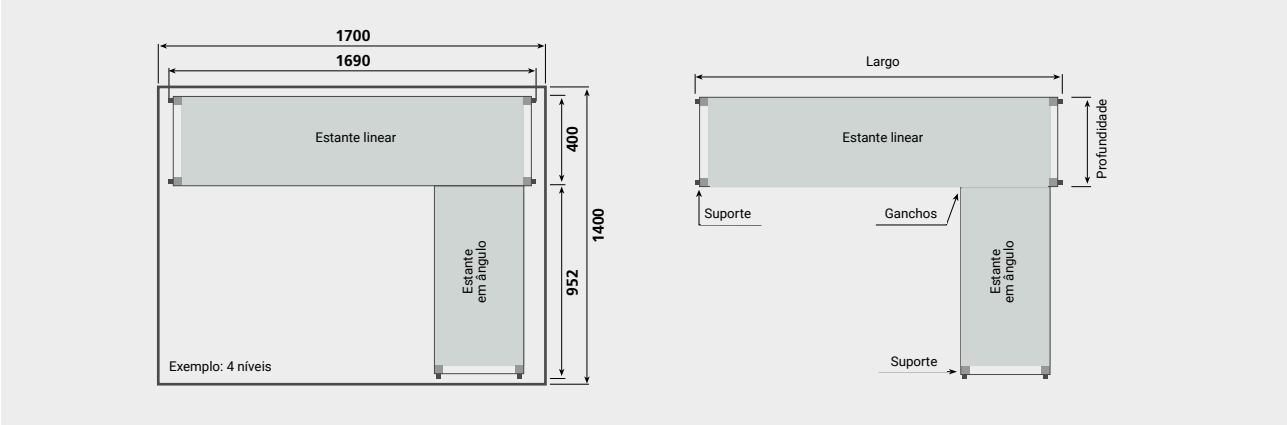
- Há conjuntos standard com 3, 4 ou 5 níveis.
- Podem ser encomendados níveis adicionais.

Que comprimento teria a estante?

- Nas tabelas das seguintes páginas, deve ser localizado o conjunto correto para as medidas do local onde se vai colocar a estante.
- Quando se estiver a calcular o comprimento das estantes em ângulo, deve ser deixado o comprimento total da medida de profundidade da estante em que se apoiará.

No exemplo seguinte deveria ser encomendado:

- Conjunto número 99 (linear, profundidade 400 mm, 4 níveis, 1.690 mm de comprimento.)
- Conjunto número 582 (ângulo, profundidade 400 mm, 4 níveis, 952 mm de comprimento.)




- A altura standard dos suportes dos conjuntos é de 1.750 mm. Para alturas diferentes, ver a imagem do conjunto escolhido e substituir os suportes “AF17” por suportes altos “AF20”, ajustando o preço do conjunto de acordo com os preços dos suportes escolhidos.
- Podem ser adicionados níveis adicionais às estantes, até um total máximo de 11 níveis nos suportes standard, encomendando separadamente as prateleiras, os passadores e os ganchos de ângulo necessários.
- Os suportes standard tipo “AF17” podem ser substituídos por suportes móveis “KMA17”, mudando sempre os preços.

## Estante linear 400 mm

| COMPRIMENTO TOTAL DA ESTANTE (mm) | 3 NÍVEIS | | 4 NÍVEIS | | 5 NÍVEIS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € |
| 1.390 | 17 | - | 96 | - | 175 | - |
| 1.490 | 18 | - | 97 | - | 176 | - |
| 1.590 | 19 | - | 98 | - | 177 | - |
| 1.690 | 20 | - | 99 | - | 178 | - |
| 1.726 | 21 | - | 100 | - | 179 | - |
| 1.826 | 22 | - | 101 | - | 180 | - |
| 1.926 | 23 | - | 102 | - | 181 | - |

## Estante em ângulo 400 mm

| COMPRIMENTO TOTAL DA ESTANTE (mm) | 3 NÍVEIS | | 4 NÍVEIS | | 5 NÍVEIS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € |
| 652 | 500 | - | 579 | - | 658 | - |
| 752 | 501 | - | 580 | - | 659 | - |
| 852 | 502 | - | 581 | - | 660 | - |
| 952 | 503 | - | 582 | - | 661 | - |
| 1.052 | 504 | - | 583 | - | 662 | - |
| 1.152 | 505 | - | 584 | - | 663 | - |
| 1.252 | 506 | - | 585 | - | 664 | - |

## Prateleira linear 400 mm

| COMPRIMENTO TOTAL DA PRATELEIRA (mm) | 3 NÍVEIS | | 4 NÍVEIS | | 5 NÍVEIS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € |
| 690 | 10 | - | 89 | - | 168 | - |
| 790 | 11 | - | 90 | - | 169 | - |
| 890 | 12 | - | 91 | - | 170 | - |
| 990 | 13 | - | 92 | - | 171 | - |
| 1.090 | 14 | - | 93 | - | 172 | - |
| 1.190 | 15 | - | 94 | - | 173 | - |
| 1.290 | 16 | - | 95 | - | 174 | - |
| 1.390 | 17 | - | 96 | - | 175 | - |
| 1.490 | 18 | - | 97 | - | 176 | - |
| 1.590 | 19 | - | 98 | - | 177 | - |
| 1.690 | 20 | - | 99 | - | 178 | - |
| 1.726 | 21 | - | 100 | - | 179 | - |
| 1.826 | 22 | - | 101 | - | 180 | - |
| 1.926 | 23 | - | 102 | - | 181 | - |
| 2.026 | 24 | - | 103 | - | 182 | - |
| 2.126 | 25 | - | 104 | - | 183 | - |
| 2.226 | 26 | - | 105 | - | 184 | - |
| 2.326 | 27 | - | 106 | - | 185 | - |
| 2.426 | 28 | - | 107 | - | 186 | - |
| 2.526 | 29 | - | 108 | - | 187 | - |
| 2.626 | 30 | - | 109 | - | 188 | - |
| 2.726 | 31 | - | 110 | - | 189 | - |
| 2.826 | 32 | - | 111 | - | 190 | - |
| 2.926 | 33 | - | 112 | - | 191 | - |
| 3.026 | 34 | - | 113 | - | 192 | - |
| 3.126 | 35 | - | 114 | - | 193 | - |
| 3.226 | 36 | - | 115 | - | 194 | - |
| 3.326 | 37 | - | 116 | - | 195 | - |
| 3.362 | 38 | - | 117 | - | 196 | - |
| 3.462 | 39 | - | 118 | - | 197 | - |
| 3.562 | 40 | - | 119 | - | 198 | - |
| 3.662 | 41 | - | 120 | - | 199 | - |
| 3.762 | 42 | - | 121 | - | 200 | - |
| 3.862 | 43 | - | 122 | - | 201 | - |
| 3.962 | 44 | - | 123 | - | 202 | - |
| 4.062 | 45 | - | 124 | - | 203 | - |
| 4.162 | 46 | - | 125 | - | 204 | - |
| 4.262 | 47 | - | 126 | - | 205 | - |
| 4.362 | 48 | - | 127 | - | 206 | - |
| 4.462 | 49 | - | 128 | - | 207 | - |
| 4.562 | 50 | - | 129 | - | 208 | - |
| 4.662 | 51 | - | 130 | - | 209 | - |
| 4.762 | 52 | - | 131 | - | 210 | - |
| 4.862 | 53 | - | 132 | - | 211 | - |
| 4.962 | 54 | - | 133 | - | 212 | - |
| 4.998 | 55 | - | 134 | - | 213 | - |
| 5.098 | 56 | - | 135 | - | 214 | - |
| 5.198 | 57 | - | 136 | - | 215 | - |
| 5.298 | 58 | - | 137 | - | 216 | - |
| 5.398 | 59 | - | 138 | - | 217 | - |
| 5.498 | 60 | - | 139 | - | 218 | - |
| 5.598 | 61 | - | 140 | - | 219 | - |
| 5.698 | 62 | - | 141 | - | 220 | - |
| 5.798 | 63 | - | 142 | - | 221 | - |

## Prateleira linear 500 mm

| 3 NÍVEIS | | 4 NÍVEIS | | 5 NÍVEIS | |
|---|---|---|---|---|---|
| CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € |
| 247 | - | 326 | - | 405 | - |
| 248 | - | 327 | - | 406 | - |
| 249 | - | 328 | - | 407 | - |
| 250 | - | 329 | - | 408 | - |
| 251 | - | 330 | - | 409 | - |
| 252 | - | 331 | - | 410 | - |
| 253 | - | 332 | - | 411 | - |
| 254 | - | 333 | - | 412 | - |
| 255 | - | 334 | - | 413 | - |
| 256 | - | 335 | - | 414 | - |
| 257 | - | 336 | - | 415 | - |
| 258 | - | 337 | - | 416 | - |
| 259 | - | 338 | - | 417 | - |
| 260 | - | 339 | - | 418 | - |
| 261 | - | 340 | - | 419 | - |
| 262 | - | 341 | - | 420 | - |
| 263 | - | 342 | - | 421 | - |
| 264 | - | 343 | - | 422 | - |
| 265 | - | 344 | - | 423 | - |
| 266 | - | 345 | - | 424 | - |
| 267 | - | 346 | - | 425 | - |
| 268 | - | 347 | - | 426 | - |
| 269 | - | 348 | - | 427 | - |
| 270 | - | 349 | - | 428 | - |
| 271 | - | 350 | - | 429 | - |
| 272 | - | 351 | - | 430 | - |
| 273 | - | 352 | - | 431 | - |
| 274 | - | 353 | - | 432 | - |
| 275 | - | 354 | - | 433 | - |
| 276 | - | 355 | - | 434 | - |
| 277 | - | 356 | - | 435 | - |
| 278 | - | 357 | - | 436 | - |
| 279 | - | 358 | - | 437 | - |
| 280 | - | 359 | - | 438 | - |
| 281 | - | 360 | - | 439 | - |
| 282 | - | 361 | - | 440 | - |
| 283 | - | 362 | - | 441 | - |
| 284 | - | 363 | - | 442 | - |
| 285 | - | 364 | - | 443 | - |
| 286 | - | 365 | - | 444 | - |
| 287 | - | 366 | - | 445 | - |
| 288 | - | 367 | - | 446 | - |
| 289 | - | 368 | - | 447 | - |
| 290 | - | 369 | - | 448 | - |
| 291 | - | 370 | - | 449 | - |
| 292 | - | 371 | - | 450 | - |
| 293 | - | 372 | - | 451 | - |
| 294 | - | 373 | - | 452 | - |
| 295 | - | 374 | - | 453 | - |
| 296 | - | 375 | - | 454 | - |
| 297 | - | 376 | - | 455 | - |
| 298 | - | 377 | - | 456 | - |
| 299 | - | 378 | - | 457 | - |
| 300 | - | 379 | - | 458 | - |

## Prateleira linear 600 mm

| 3 NÍVEIS | | 4 NÍVEIS | | 5 NÍVEIS | |
|---|---|---|---|---|---|
| CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € |
| 1.010 | - | 1.089 | - | 1.168 | - |
| 1.011 | - | 1.090 | - | 1.169 | - |
| 1.012 | - | 1.091 | - | 1.170 | - |
| 1.013 | - | 1.092 | - | 1.171 | - |
| 1.014 | - | 1.093 | - | 1.172 | - |
| 1.015 | - | 1.094 | - | 1.173 | - |
| 1.016 | - | 1.095 | - | 1.174 | - |
| 1.017 | - | 1.096 | - | 1.175 | - |
| 1.018 | - | 1.097 | - | 1.176 | - |
| 1.019 | - | 1.098 | - | 1.177 | - |
| 1.020 | - | 1.099 | - | 1.178 | - |
| 1.021 | - | 1.000 | - | 1.179 | - |
| 1.022 | - | 1.101 | - | 1.180 | - |
| 1.023 | - | 1.102 | - | 1.181 | - |
| 1.024 | - | 1.103 | - | 1.182 | - |
| 1.025 | - | 1.104 | - | 1.183 | - |
| 1.026 | - | 1.105 | - | 1.184 | - |
| 1.027 | - | 1.106 | - | 1.185 | - |
| 1.028 | - | 1.107 | - | 1.186 | - |
| 1.029 | - | 1.108 | - | 1.187 | - |
| 1.030 | - | 1.109 | - | 1.188 | - |
| 1.031 | - | 1.110 | - | 1.189 | - |
| 1.032 | - | 1.111 | - | 1.190 | - |
| 1.033 | - | 1.112 | - | 1.191 | - |
| 1.034 | - | 1.113 | - | 1.192 | - |
| 1.035 | - | 1.114 | - | 1.193 | - |
| 1.036 | - | 1.115 | - | 1.194 | - |
| 1.037 | - | 1.116 | - | 1.195 | - |
| 1.038 | - | 1.117 | - | 1.196 | - |
| 1.039 | - | 1.118 | - | 1.197 | - |
| 1.040 | - | 1.119 | - | 1.198 | - |
| 1.041 | - | 1.120 | - | 1.199 | - |
| 1.042 | - | 1.121 | - | 1.200 | - |
| 1.043 | - | 1.122 | - | 1.201 | - |
| 1.044 | - | 1.123 | - | 1.202 | - |
| 1.045 | - | 1.124 | - | 1.203 | - |
| 1.046 | - | 1.125 | - | 1.204 | - |
| 1.047 | - | 1.126 | - | 1.205 | - |
| 1.048 | - | 1.127 | - | 1.206 | - |
| 1.049 | - | 1.128 | - | 1.207 | - |
| 1.050 | - | 1.129 | - | 1.208 | - |
| 1.051 | - | 1.130 | - | 1.209 | - |
| 1.052 | - | 1.131 | - | 1.210 | - |
| 1.053 | - | 1.132 | - | 1.211 | - |
| 1.054 | - | 1.133 | - | 1.212 | - |
| 1.055 | - | 1.134 | - | 1.213 | - |
| 1.056 | - | 1.135 | - | 1.214 | - |
| 1.057 | - | 1.136 | - | 1.215 | - |
| 1.058 | - | 1.137 | - | 1.216 | - |
| 1.059 | - | 1.138 | - | 1.217 | - |
| 1.060 | - | 1.139 | - | 1.218 | - |
| 1.061 | - | 1.140 | - | 1.219 | - |
| 1.062 | - | 1.141 | - | 1.220 | - |
| 1.063 | - | 1.142 | - | 1.221 | - |

## Estante de ângulo 400 mm

| COMPRIMENTO TOTAL DA PRATELEIRA (mm) | 3 NÍVEIS | | 4 NÍVEIS | | 5 NÍVEIS | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € |
| 652 | 500 | | 579 | - | 658 | - |
| 752 | 501 | - | 580 | - | 659 | - |
| 852 | 502 | - | 581 | - | 660 | - |
| 952 | 503 | - | 582 | - | 661 | - |
| 1.052 | 504 | - | 583 | - | 662 | - |
| 1.152 | 505 | - | 584 | - | 663 | - |
| 1.252 | 506 | - | 585 | - | 664 | - |
| 1.352 | 507 | - | 586 | - | 665 | - |
| 1.452 | 508 | - | 587 | - | 666 | - |
| 1.552 | 509 | - | 588 | - | 667 | - |
| 1.652 | 510 | - | 589 | - | 668 | - |
| 1.688 | 511 | - | 590 | - | 669 | - |
| 1.788 | 512 | - | 591 | - | 670 | - |
| 1.888 | 513 | - | 592 | - | 671 | - |
| 1.988 | 514 | - | 593 | - | 672 | - |
| 2.088 | 515 | - | 594 | - | 673 | - |
| 2.188 | 516 | - | 595 | - | 674 | - |
| 2.288 | 517 | - | 596 | - | 675 | - |
| 2.388 | 518 | - | 597 | - | 676 | - |
| 2.488 | 519 | - | 598 | - | 677 | - |
| 2.588 | 520 | - | 599 | - | 678 | - |
| 2.688 | 521 | - | 600 | - | 679 | - |
| 2.788 | 522 | - | 601 | - | 680 | - |
| 2.888 | 523 | - | 602 | - | 681 | - |
| 2.988 | 524 | - | 603 | - | 682 | - |
| 3.088 | 525 | - | 604 | - | 683 | - |
| 3.188 | 526 | - | 605 | - | 684 | - |
| 3.288 | 527 | - | 606 | - | 685 | - |
| 3.324 | 528 | - | 607 | - | 686 | - |
| 3.424 | 529 | - | 608 | - | 687 | - |
| 3.524 | 530 | - | 609 | - | 688 | - |
| 3.624 | 531 | - | 610 | - | 689 | - |
| 3.724 | 532 | - | 611 | - | 690 | - |
| 3.824 | 533 | - | 612 | - | 691 | - |
| 3.924 | 534 | - | 613 | - | 692 | - |
| 4.024 | 535 | - | 614 | - | 693 | - |
| 4.124 | 536 | - | 615 | - | 694 | - |
| 4.224 | 537 | - | 616 | - | 695 | - |
| 4.324 | 538 | - | 617 | - | 696 | - |
| 4.424 | 539 | - | 618 | - | 697 | - |
| 4.524 | 540 | - | 619 | - | 698 | - |
| 4.624 | 541 | - | 620 | - | 699 | - |
| 4.724 | 542 | - | 621 | - | 700 | - |
| 4.824 | 543 | - | 622 | - | 701 | - |
| 4.924 | 544 | - | 623 | - | 702 | - |
| 4.960 | 545 | - | 624 | - | 703 | - |
| 5.060 | 546 | - | 625 | - | 704 | - |
| 5.160 | 547 | - | 626 | - | 705 | - |
| 5.260 | 548 | - | 627 | - | 706 | - |
| 5.360 | 549 | - | 628 | - | 707 | - |
| 5.460 | 550 | - | 629 | - | 708 | - |
| 5.569 | 551 | - | 630 | - | 709 | - |
| 5.660 | 552 | - | 631 | - | 710 | - |
| 5.760 | 553 | - | 632 | - | 711 | - |

## Estante de ângulo 500 mm

| 3 NÍVEIS | | 4 NÍVEIS | | 5 NÍVEIS | |
|---|---|---|---|---|---|
| CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € |
| 737 | - | 816 | - | 895 | - |
| 738 | - | 817 | - | 896 | - |
| 739 | - | 818 | - | 897 | - |
| 740 | - | 819 | - | 898 | - |
| 741 | - | 820 | - | 899 | - |
| 742 | - | 821 | - | 900 | - |
| 743 | - | 822 | - | 901 | - |
| 744 | - | 823 | - | 902 | - |
| 745 | - | 824 | - | 903 | - |
| 746 | - | 825 | - | 904 | - |
| 747 | - | 826 | - | 905 | - |
| 748 | - | 827 | - | 906 | - |
| 749 | - | 828 | - | 907 | - |
| 750 | - | 829 | - | 908 | - |
| 751 | - | 830 | - | 909 | - |
| 752 | - | 831 | - | 910 | - |
| 753 | - | 832 | - | 911 | - |
| 754 | - | 833 | - | 912 | - |
| 755 | - | 834 | - | 913 | - |
| 756 | - | 835 | - | 914 | - |
| 757 | - | 836 | - | 915 | - |
| 758 | - | 837 | - | 916 | - |
| 759 | - | 838 | - | 917 | - |
| 760 | - | 839 | - | 918 | - |
| 761 | - | 840 | - | 919 | - |
| 762 | - | 841 | - | 920 | - |
| 763 | - | 842 | - | 921 | - |
| 764 | - | 843 | - | 922 | - |
| 765 | - | 844 | - | 923 | - |
| 766 | - | 845 | - | 924 | - |
| 767 | - | 846 | - | 925 | - |
| 768 | - | 847 | - | 926 | - |
| 769 | - | 848 | - | 927 | - |
| 770 | - | 849 | - | 928 | - |
| 771 | - | 850 | - | 929 | - |
| 772 | - | 851 | - | 930 | - |
| 773 | - | 852 | - | 931 | - |
| 774 | - | 853 | - | 932 | - |
| 775 | - | 854 | - | 933 | - |
| 776 | - | 855 | - | 934 | - |
| 777 | - | 856 | - | 935 | - |
| 778 | - | 857 | - | 936 | - |
| 779 | - | 858 | - | 937 | - |
| 780 | - | 859 | - | 938 | - |
| 781 | - | 860 | - | 939 | - |
| 782 | - | 861 | - | 940 | - |
| 783 | - | 862 | - | 941 | - |
| 784 | - | 863 | - | 942 | - |
| 785 | - | 864 | - | 943 | - |
| 786 | - | 865 | - | 944 | - |
| 787 | - | 866 | - | 945 | - |
| 788 | - | 867 | - | 946 | - |
| 789 | - | 868 | - | 947 | - |
| 790 | - | 869 | - | 948 | - |

## Estante de ângulo 600 mm

| 3 NÍVEIS | | 4 NÍVEIS | | 5 NÍVEIS | |
|---|---|---|---|---|---|
| CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € | CONJUNTO N.º | € |
| 1.500 | - | 1.579 | - | 1.658 | - |
| 1.501 | - | 1.580 | - | 1.659 | - |
| 1.502 | - | 1.581 | - | 1.660 | - |
| 1.503 | - | 1.582 | - | 1.661 | - |
| 1.504 | - | 1.583 | - | 1.662 | - |
| 1.505 | - | 1.584 | - | 1.663 | - |
| 1.506 | - | 1.585 | - | 1.664 | - |
| 1.507 | - | 1.586 | - | 1.665 | - |
| 1.508 | - | 1.587 | - | 1.666 | - |
| 1.509 | - | 1.588 | - | 1.667 | - |
| 1.510 | - | 1.589 | - | 1.668 | - |
| 1.511 | - | 1.590 | - | 1.669 | - |
| 1.512 | - | 1.591 | - | 1.670 | - |
| 1.513 | - | 1.592 | - | 1.671 | - |
| 1.514 | - | 1.593 | - | 1.672 | - |
| 1.515 | - | 1.594 | - | 1.673 | - |
| 1.516 | - | 1.595 | - | 1.674 | - |
| 1.517 | - | 1.596 | - | 1.675 | - |
| 1.518 | - | 1.597 | - | 1.676 | - |
| 1.519 | - | 1.598 | - | 1.677 | - |
| 1.520 | - | 1.599 | - | 1.678 | - |
| 1.521 | - | 1.600 | - | 1.679 | - |
| 1.522 | - | 1.601 | - | 1.680 | - |
| 1.523 | - | 1.602 | - | 1.681 | - |
| 1.524 | - | 1.603 | - | 1.682 | - |
| 1.525 | - | 1.604 | - | 1.683 | - |
| 1.526 | - | 1.605 | - | 1.684 | - |
| 1.527 | - | 1.606 | - | 1.685 | - |
| 1.528 | - | 1.607 | - | 1.686 | - |
| 1.529 | - | 1.608 | - | 1.687 | - |
| 1.530 | - | 1.609 | - | 1.688 | - |
| 1.531 | - | 1.610 | - | 1.689 | - |
| 1.532 | - | 1.611 | - | 1.690 | - |
| 1.533 | - | 1.612 | - | 1.691 | - |
| 1.534 | - | 1.613 | - | 1.692 | - |
| 1.535 | - | 1.614 | - | 1.693 | - |
| 1.536 | - | 1.615 | - | 1.694 | - |
| 1.537 | - | 1.616 | - | 1.695 | - |
| 1.538 | - | 1.617 | - | 1.696 | - |
| 1.539 | - | 1.618 | - | 1.697 | - |
| 1.540 | - | 1.619 | - | 1.698 | - |
| 1.541 | - | 1.620 | - | 1.699 | - |
| 1.542 | - | 1.621 | - | 1.700 | - |
| 1.543 | - | 1.622 | - | 1.701 | - |
| 1.544 | - | 1.623 | - | 1.702 | - |
| 1.545 | - | 1.624 | - | 1.703 | - |
| 1.546 | - | 1.625 | - | 1.704 | - |
| 1.547 | - | 1.626 | - | 1.705 | - |
| 1.548 | - | 1.627 | - | 1.706 | - |
| 1.549 | - | 1.628 | - | 1.707 | - |
| 1.550 | - | 1.629 | - | 1.708 | - |
| 1.551 | - | 1.630 | - | 1.709 | - |
| 1.552 | - | 1.631 | - | 1.710 | - |
| 1.553 | - | 1.632 | - | 1.711 | - |

# Estante linear 400 mm

| 3 NÍVEIS | | 4 NÍVEIS | | 5 NÍVEIS | |
|---|---|---|---|---|---|
| CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE | CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE | CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE |
| 10 | 2 AF17-43 + 3 SA-46 | 89 | 2 AF17-44 + 4 SA-46 | 168 | 2 AF17-45 + 5 SA-46 |
| 11 | 2 AF17-43 + 3 SA-47 | 90 | 2 AF17-44 + 4 SA-47 | 169 | 2 AF17-45 + 5 SA-47 |
| 12 | 2 AF17-43 + 3 SA-48 | 91 | 2 AF17-44 + 4 SA-48 | 170 | 2 AF17-45 + 5 SA-48 |
| 13 | 2 AF17-43 + 3 SA-49 | 92 | 2 AF17-44 + 4 SA-49 | 171 | 2 AF17-45 + 5 SA-49 |
| 14 | 2 AF17-43 + 3 SA-410 | 93 | 2 AF17-44 + 4 SA-410 | 172 | 2 AF17-45 + 5 SA-410 |
| 15 | 2 AF17-43 + 3 SA-411 | 94 | 2 AF17-44 + 4 SA-411 | 173 | 2 AF17-45 + 5 SA-411 |
| 16 | 2 AF17-43 + 3 SA-412 | 95 | 2 AF17-44 + 4 SA-412 | 174 | 2 AF17-45 + 5 SA-412 |
| 17 | 2 AF17-43 + 3 SA-413 | 96 | 2 AF17-44 + 4 SA-413 | 175 | 2 AF17-45 + 5 SA-413 |
| 18 | 2 AF17-43 + 3 SA-414 | 97 | 2 AF17-44 + 4 SA-414 | 176 | 2 AF17-45 + 5 SA-414 |
| 19 | 2 AF17-43 + 3 SA-415 | 98 | 2 AF17-44 + 4 SA-415 | 177 | 2 AF17-45 + 5 SA-415 |
| 20 | 2 AF17-43 + 3 SA-416 | 99 | 2 AF17-44 + 4 SA-416 | 178 | 2 AF17-45 + 5 SA-416 |
| 21 | 3 AF17-43 + 6 SA-48 | 100 | 3 AF17-44 + 8 SA-48 | 179 | 3 AF17-45 + 10 SA-48 |
| 22 | 3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48 | 101 | 3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48 | 180 | 3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48 |
| 23 | 3 AF17-43 + 6 SA-49 | 102 | 3 AF17-44 + 8 SA-49 | 181 | 3 AF17-45 + 10 SA-49 |
| 24 | 3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410 | 103 | 3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410 | 182 | 3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410 |
| 25 | 3 AF17-43 + 6 SA-410 | 104 | 3 AF17-44 + 8 SA-410 | 183 | 3 AF17-45 + 10 SA-410 |
| 26 | 3 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411 | 105 | 3 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411 | 184 | 3 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411 |
| 27 | 3 AF17-43 + 6 SA-411 | 106 | 3 AF17-44 + 8 SA-411 | 185 | 3 AF17-45 + 10 SA-411 |
| 28 | 3 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412 | 107 | 3 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412 | 186 | 3 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412 |
| 29 | 3 AF17-43 + 6 SA-412 | 108 | 3 AF17-44 + 8 SA-412 | 187 | 3 AF17-45 + 10 SA-412 |
| 30 | 3 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413 | 109 | 3 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413 | 188 | 3 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413 |
| 31 | 3 AF17-43 + 6 SA-413 | 110 | 3 AF17-44 + 8 SA-413 | 189 | 3 AF17-45 + 10 SA-413 |
| 32 | 3 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414 | 111 | 3 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414 | 190 | 3 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414 |
| 33 | 3 AF17-43 + 6 SA-414 | 112 | 3 AF17-44 + 8 SA-414 | 191 | 3 AF17-45 + 10 SA-414 |
| 34 | 3 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415 | 113 | 3 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415 | 192 | 3 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415 |
| 35 | 3 AF17-43 + 6 SA-415 | 114 | 3 AF17-44 + 8 SA-415 | 193 | 3 AF17-45 + 10 SA-415 |
| 36 | 3 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416 | 115 | 3 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416 | 194 | 3 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416 |
| 37 | 3 AF17-43 + 6 SA-416 | 116 | 3 AF17-44 + 8 SA-416 | 195 | 3 AF17-45 + 10 SA-416 |
| 38 | 4 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411 | 117 | 4 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411 | 196 | 4 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411 |
| 39 | 4 AF17-43 + 9 SA-411 | 118 | 4 AF17-44 + 12 SA-411 | 197 | 4 AF17-45 + 15 SA-411 |
| 40 | 4 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412 | 119 | 4 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412 | 198 | 4 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412 |
| 41 | 4 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412 | 120 | 4 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412 | 199 | 4 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412 |
| 42 | 4 AF17-43 + 9 SA-412 | 121 | 4 AF17-44 + 12 SA-412 | 200 | 4 AF17-45 + 15 SA-412 |
| 43 | 4 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413 | 122 | 4 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413 | 201 | 4 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413 |
| 44 | 4 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413 | 123 | 4 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413 | 202 | 4 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413 |
| 45 | 4 AF17-43 + 9 SA-413 | 124 | 4 AF17-44 + 12 SA-413 | 203 | 4 AF17-45 + 15 SA-413 |
| 46 | 4 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414 | 125 | 4 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414 | 204 | 4 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414 |
| 47 | 4 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414 | 126 | 4 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414 | 205 | 4 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414 |
| 48 | 4 AF17-43 + 9 SA-414 | 127 | 4 AF17-44 + 12 SA-414 | 206 | 4 AF17-45 + 15 SA-414 |
| 49 | 4 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415 | 128 | 4 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415 | 207 | 4 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415 |
| 50 | 4 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415 | 129 | 4 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415 | 208 | 4 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415 |
| 51 | 4 AF17-43 + 9 SA-415 | 130 | 4 AF17-44 + 12 SA-415 | 209 | 4 AF17-45 + 15 SA-415 |
| 52 | 4 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416 | 131 | 4 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416 | 210 | 4 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416 |
| 53 | 4 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416 | 132 | 4 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416 | 211 | 4 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416 |
| 54 | 4 AF17-43 + 9 SA-416 | 133 | 4 AF17-44 + 12 SA-416 | 212 | 4 AF17-45 + 15 SA-416 |
| 55 | 5 AF17-43 + 12 SA-412 | 134 | 5 AF17-44 + 16 SA-412 | 213 | 5 AF17-45 + 20 SA-412 |
| 56 | 5 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413 | 135 | 5 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413 | 214 | 5 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413 |
| 57 | 5 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413 | 136 | 5 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413 | 215 | 5 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413 |
| 58 | 5 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413 | 137 | 5 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413 | 216 | 5 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413 |
| 59 | 5 AF17-43 + 12 SA-413 | 138 | 5 AF17-44 + 16 SA-413 | 217 | 5 AF17-45 + 20 SA-413 |
| 60 | 5 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414 | 139 | 5 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414 | 218 | 5 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414 |
| 61 | 5 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414 | 140 | 5 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414 | 219 | 5 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414 |
| 62 | 5 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414 | 141 | 5 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414 | 220 | 5 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414 |
| 63 | 5 AF17-43 + 12 SA-414 | 142 | 5 AF17-44 + 16 SA-414 | 221 | 5 AF17-45 + 20 SA-414 |

# Estante linear 500 mm

| 3 NÍVEIS | | 4 NÍVEIS | | 5 NÍVEIS | |
|---|---|---|---|---|---|
| CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE | CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE | CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE |
| 247 | 2 AF17-53 + 3 SA-56 | 326 | 2 AF17-54 + 4 SA-56 | 405 | 2 AF17-55 + 5 SA-56 |
| 248 | 2 AF17-53 + 3 SA-57 | 327 | 2 AF17-54 + 4 SA-57 | 406 | 2 AF17-55 + 5 SA-57 |
| 249 | 2 AF17-53 + 3 SA-58 | 328 | 2 AF17-54 + 4 SA-58 | 407 | 2 AF17-55 + 5 SA-58 |
| 250 | 2 AF17-53 + 3 SA-59 | 329 | 2 AF17-54 + 4 SA-59 | 408 | 2 AF17-55 + 5 SA-59 |
| 251 | 2 AF17-53 + 3 SA-510 | 330 | 2 AF17-54 + 4 SA-510 | 409 | 2 AF17-55 + 5 SA-510 |
| 252 | 2 AF17-53 + 3 SA-511 | 331 | 2 AF17-54 + 4 SA-511 | 410 | 2 AF17-55 + 5 SA-511 |
| 253 | 2 AF17-53 + 3 SA-512 | 332 | 2 AF17-54 + 4 SA-512 | 411 | 2 AF17-55 + 5 SA-512 |
| 254 | 2 AF17-53 + 3 SA-513 | 333 | 2 AF17-54 + 4 SA-513 | 412 | 2 AF17-55 + 5 SA-513 |
| 255 | 2 AF17-53 + 3 SA-514 | 334 | 2 AF17-54 + 4 SA-514 | 413 | 2 AF17-55 + 5 SA-514 |
| 256 | 2 AF17-53 + 3 SA-515 | 335 | 2 AF17-54 + 4 SA-515 | 414 | 2 AF17-55 + 5 SA-515 |
| 257 | 2 AF17-53 + 3 SA-516 | 336 | 2 AF17-54 + 4 SA-516 | 415 | 2 AF17-55 + 5 SA-516 |
| 258 | 3 AF17-53 + 6 SA-58 | 337 | 3 AF17-54 + 8 SA-58 | 416 | 3 AF17-55 + 10 SA-58 |
| 259 | 3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58 | 338 | 3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58 | 417 | 3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58 |
| 260 | 3 AF17-53 + 6 SA-59 | 339 | 3 AF17-54 + 8 SA-59 | 418 | 3 AF17-55 + 10 SA-59 |
| 261 | 3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510 | 340 | 3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510 | 419 | 3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510 |
| 262 | 3 AF17-53 + 6 SA-510 | 341 | 3 AF17-54 + 8 SA-510 | 420 | 3 AF17-55 + 10 SA-510 |
| 263 | 3 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511 | 342 | 3 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511 | 421 | 3 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511 |
| 264 | 3 AF17-53 + 6 SA-511 | 343 | 3 AF17-54 + 8 SA-511 | 422 | 3 AF17-55 + 10 SA-511 |
| 265 | 3 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512 | 344 | 3 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512 | 423 | 3 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512 |
| 266 | 3 AF17-53 + 6 SA-512 | 345 | 3 AF17-54 + 8 SA-512 | 424 | 3 AF17-55 + 10 SA-512 |
| 267 | 3 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513 | 346 | 3 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513 | 425 | 3 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513 |
| 268 | 3 AF17-53 + 6 SA-513 | 347 | 3 AF17-54 + 8 SA-513 | 426 | 3 AF17-55 + 10 SA-513 |
| 269 | 3 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514 | 348 | 3 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514 | 427 | 3 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514 |
| 270 | 3 AF17-53 + 6 SA-514 | 349 | 3 AF17-54 + 8 SA-514 | 428 | 3 AF17-55 + 10 SA-514 |
| 271 | 3 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515 | 350 | 3 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515 | 429 | 3 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515 |
| 272 | 3 AF17-53 + 6 SA-515 | 351 | 3 AF17-54 + 8 SA-515 | 430 | 3 AF17-55 + 10 SA-515 |
| 273 | 3 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516 | 352 | 3 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516 | 431 | 3 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516 |
| 274 | 3 AF17-53 + 6 SA-516 | 353 | 3 AF17-54 + 8 SA-516 | 432 | 3 AF17-55 + 10 SA-516 |
| 275 | 4 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511 | 354 | 4 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511 | 433 | 4 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511 |
| 276 | 4 AF17-53 + 9 SA-511 | 355 | 4 AF17-54 + 12 SA-511 | 434 | 4 AF17-55 + 15 SA-511 |
| 277 | 4 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512 | 356 | 4 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512 | 435 | 4 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512 |
| 278 | 4 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512 | 357 | 4 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512 | 436 | 4 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512 |
| 279 | 4 AF17-53 + 9 SA-512 | 358 | 4 AF17-54 + 12 SA-512 | 437 | 4 AF17-55 + 15 SA-512 |
| 280 | 4 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513 | 359 | 4 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513 | 438 | 4 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513 |
| 281 | 4 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513 | 360 | 4 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513 | 439 | 4 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513 |
| 282 | 4 AF17-53 + 9 SA-513 | 361 | 4 AF17-54 + 12 SA-513 | 440 | 4 AF17-55 + 15 SA-513 |
| 283 | 4 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514 | 362 | 4 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514 | 441 | 4 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514 |
| 284 | 4 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514 | 363 | 4 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514 | 442 | 4 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514 |
| 285 | 4 AF17-53 + 9 SA-514 | 364 | 4 AF17-54 + 12 SA-514 | 443 | 4 AF17-55 + 15 SA-514 |
| 286 | 4 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515 | 365 | 4 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515 | 444 | 4 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515 |
| 287 | 4 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515 | 366 | 4 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515 | 445 | 4 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515 |
| 288 | 4 AF17-53 + 9 SA-515 | 367 | 4 AF17-54 + 12 SA-515 | 446 | 4 AF17-55 + 15 SA-515 |
| 289 | 4 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516 | 368 | 4 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516 | 447 | 4 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516 |
| 290 | 4 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516 | 369 | 4 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516 | 448 | 4 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516 |
| 291 | 4 AF17-53 + 9 SA-516 | 370 | 4 AF17-54 + 12 SA-516 | 449 | 4 AF17-55 + 15 SA-516 |
| 292 | 5 AF17-53 + 12 SA-512 | 371 | 5 AF17-54 + 16 SA-512 | 450 | 5 AF17-55 + 20 SA-512 |
| 293 | 5 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513 | 372 | 5 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513 | 451 | 5 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513 |
| 294 | 5 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513 | 373 | 5 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513 | 452 | 5 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513 |
| 295 | 5 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513 | 374 | 5 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513 | 453 | 5 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513 |
| 296 | 5 AF17-53 + 12 SA-513 | 375 | 5 AF17-54 + 16 SA-513 | 454 | 5 AF17-55 + 20 SA-513 |
| 297 | 5 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514 | 376 | 5 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514 | 455 | 5 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514 |
| 298 | 5 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514 | 377 | 5 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514 | 456 | 5 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514 |
| 299 | 5 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514 | 378 | 5 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514 | 457 | 5 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514 |
| 300 | 5 AF17-53 + 12 SA-514 | 379 | 5 AF17-54 + 16 SA-514 | 458 | 5 AF17-55 + 20 SA-514 |

# Estante linear 600 mm

| 3 NÍVEIS | | 4 NÍVEIS | | 5 NÍVEIS | |
|---|---|---|---|---|---|
| CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE | CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE | CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE |
| 1.010 | 2 AF17-63 + 3 SA-66 | 1.089 | 2 AF17-64 + 4 SA-66 | 1.168 | 2 AF17-65 + 5 SA-66 |
| 1.011 | 2 AF17-63 + 3 SA-67 | 1.090 | 2 AF17-64 + 4 SA-67 | 1.169 | 2 AF17-65 + 5 SA-67 |
| 1.012 | 2 AF17-63 + 3 SA-68 | 1.091 | 2 AF17-64 + 4 SA-68 | 1.170 | 2 AF17-65 + 5 SA-68 |
| 1.013 | 2 AF17-63 + 3 SA-69 | 1.092 | 2 AF17-64 + 4 SA-69 | 1.171 | 2 AF17-65 + 5 SA-69 |
| 1.014 | 2 AF17-63 + 3 SA-610 | 1.093 | 2 AF17-64 + 4 SA-610 | 1.172 | 2 AF17-65 + 5 SA-610 |
| 1.015 | 2 AF17-63 + 3 SA-611 | 1.094 | 2 AF17-64 + 4 SA-611 | 1.173 | 2 AF17-65 + 5 SA-611 |
| 1.016 | 2 AF17-63 + 3 SA-612 | 1.095 | 2 AF17-64 + 4 SA-612 | 1.174 | 2 AF17-65 + 5 SA-612 |
| 1.017 | 2 AF17-63 + 3 SA-613 | 1.096 | 2 AF17-64 + 4 SA-613 | 1.175 | 2 AF17-65 + 5 SA-613 |
| 1.018 | 2 AF17-63 + 3 SA-614 | 1.097 | 2 AF17-64 + 4 SA-614 | 1.176 | 2 AF17-65 + 5 SA-614 |
| 1.019 | 2 AF17-63 + 3 SA-615 | 1.098 | 2 AF17-64 + 4 SA-615 | 1.177 | 2 AF17-65 + 5 SA-615 |
| 1.020 | 2 AF17-63 + 3 SA-616 | 1.099 | 2 AF17-64 + 4 SA-616 | 1.178 | 2 AF17-65 + 5 SA-616 |
| 1.021 | 3 AF17-63 + 6 SA-68 | 1.100 | 3 AF17-64 + 8 SA-68 | 1.179 | 3 AF17-65 + 10 SA-68 |
| 1.022 | 3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68 | 1.101 | 3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68 | 1.180 | 3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68 |
| 1.023 | 3 AF17-63 + 6 SA-69 | 1.102 | 3 AF17-64 + 8 SA-69 | 1.181 | 3 AF17-65 + 10 SA-69 |
| 1.024 | 3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610 | 1.103 | 3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610 | 1.182 | 3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610 |
| 1.025 | 3 AF17-63 + 6 SA-610 | 1.104 | 3 AF17-64 + 8 SA-610 | 1.183 | 3 AF17-65 + 10 SA-610 |
| 1.026 | 3 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611 | 1.105 | 3 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611 | 1.184 | 3 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611 |
| 1.027 | 3 AF17-63 + 6 SA-611 | 1.106 | 3 AF17-64 + 8 SA-611 | 1.185 | 3 AF17-65 + 10 SA-611 |
| 1.028 | 3 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612 | 1.107 | 3 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612 | 1.186 | 3 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612 |
| 1.029 | 3 AF17-63 + 6 SA-612 | 1.108 | 3 AF17-64 + 8 SA-612 | 1.187 | 3 AF17-65 + 10 SA-612 |
| 1.030 | 3 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613 | 1.109 | 3 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613 | 1.188 | 3 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613 |
| 1.031 | 3 AF17-63 + 6 SA-613 | 1.110 | 3 AF17-64 + 8 SA-613 | 1.189 | 3 AF17-65 + 10 SA-613 |
| 1.032 | 3 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614 | 1.111 | 3 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614 | 1.190 | 3 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614 |
| 1.033 | 3 AF17-63 + 6 SA-614 | 1.112 | 3 AF17-64 + 8 SA-614 | 1.191 | 3 AF17-65 + 10 SA-614 |
| 1.034 | 3 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615 | 1.113 | 3 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615 | 1.192 | 3 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615 |
| 1.035 | 3 AF17-63 + 6 SA-615 | 1.114 | 3 AF17-64 + 8 SA-615 | 1.193 | 3 AF17-65 + 10 SA-615 |
| 1.036 | 3 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616 | 1.115 | 3 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616 | 1.194 | 3 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616 |
| 1.037 | 3 AF17-63 + 6 SA-616 | 1.116 | 3 AF17-64 + 8 SA-616 | 1.195 | 3 AF17-65 + 10 SA-616 |
| 1.038 | 4 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611 | 1.117 | 4 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611 | 1.196 | 4 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611 |
| 1.039 | 4 AF17-63 + 9 SA-611 | 1.118 | 4 AF17-64 + 12 SA-611 | 1.197 | 4 AF17-65 + 15 SA-611 |
| 1.040 | 4 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612 | 1.119 | 4 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612 | 1.198 | 4 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612 |
| 1.041 | 4 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612 | 1.120 | 4 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612 | 1.199 | 4 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612 |
| 1.042 | 4 AF17-63 + 9 SA-612 | 1.121 | 4 AF17-64 + 12 SA-612 | 1.200 | 4 AF17-65 + 15 SA-612 |
| 1.043 | 4 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613 | 1.122 | 4 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613 | 1.201 | 4 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613 |
| 1.044 | 4 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613 | 1.123 | 4 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613 | 1.202 | 4 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613 |
| 1.045 | 4 AF17-63 + 9 SA-613 | 1.124 | 4 AF17-64 + 12 SA-613 | 1.203 | 4 AF17-65 + 15 SA-613 |
| 1.046 | 4 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614 | 1.125 | 4 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614 | 1.204 | 4 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614 |
| 1.047 | 4 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614 | 1.126 | 4 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614 | 1.205 | 4 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614 |
| 1.048 | 4 AF17-63 + 9 SA-614 | 1.127 | 4 AF17-64 + 12 SA-614 | 1.206 | 4 AF17-65 + 15 SA-614 |
| 1.049 | 4 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615 | 1.128 | 4 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615 | 1.207 | 4 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615 |
| 1.050 | 4 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615 | 1.129 | 4 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615 | 1.208 | 4 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615 |
| 1.051 | 4 AF17-63 + 9 SA-615 | 1.130 | 4 AF17-64 + 12 SA-615 | 1.209 | 4 AF17-65 + 15 SA-615 |
| 1.052 | 4 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616 | 1.131 | 4 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616 | 1.210 | 4 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616 |
| 1.053 | 4 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616 | 1.132 | 4 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616 | 1.211 | 4 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616 |
| 1.054 | 4 AF17-63 + 9 SA-616 | 1.133 | 4 AF17-64 + 12 SA-616 | 1.212 | 4 AF17-65 + 15 SA-616 |
| 1.055 | 5 AF17-63 + 12 SA-612 | 1.134 | 5 AF17-64 + 16 SA-612 | 1.213 | 5 AF17-65 + 20 SA-612 |
| 1.056 | 5 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613 | 1.135 | 5 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613 | 1.214 | 5 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613 |
| 1.057 | 5 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613 | 1.136 | 5 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613 | 1.215 | 5 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613 |
| 1.058 | 5 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613 | 1.137 | 5 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613 | 1.216 | 5 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613 |
| 1.059 | 5 AF17-63 + 12 SA-613 | 1.138 | 5 AF17-64 + 16 SA-613 | 1.217 | 5 AF17-65 + 20 SA-613 |
| 1.060 | 5 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614 | 1.139 | 5 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614 | 1.218 | 5 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614 |
| 1.061 | 5 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614 | 1.140 | 5 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614 | 1.219 | 5 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614 |
| 1.062 | 5 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614 | 1.141 | 5 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614 | 1.220 | 5 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614 |
| 1.063 | 5 AF17-63 + 12 SA-614 | 1.142 | 5 AF17-64 + 16 SA-614 | 1.221 | 5 AF17-65 + 20 SA-614 |

## Estante de ângulo 400 mm

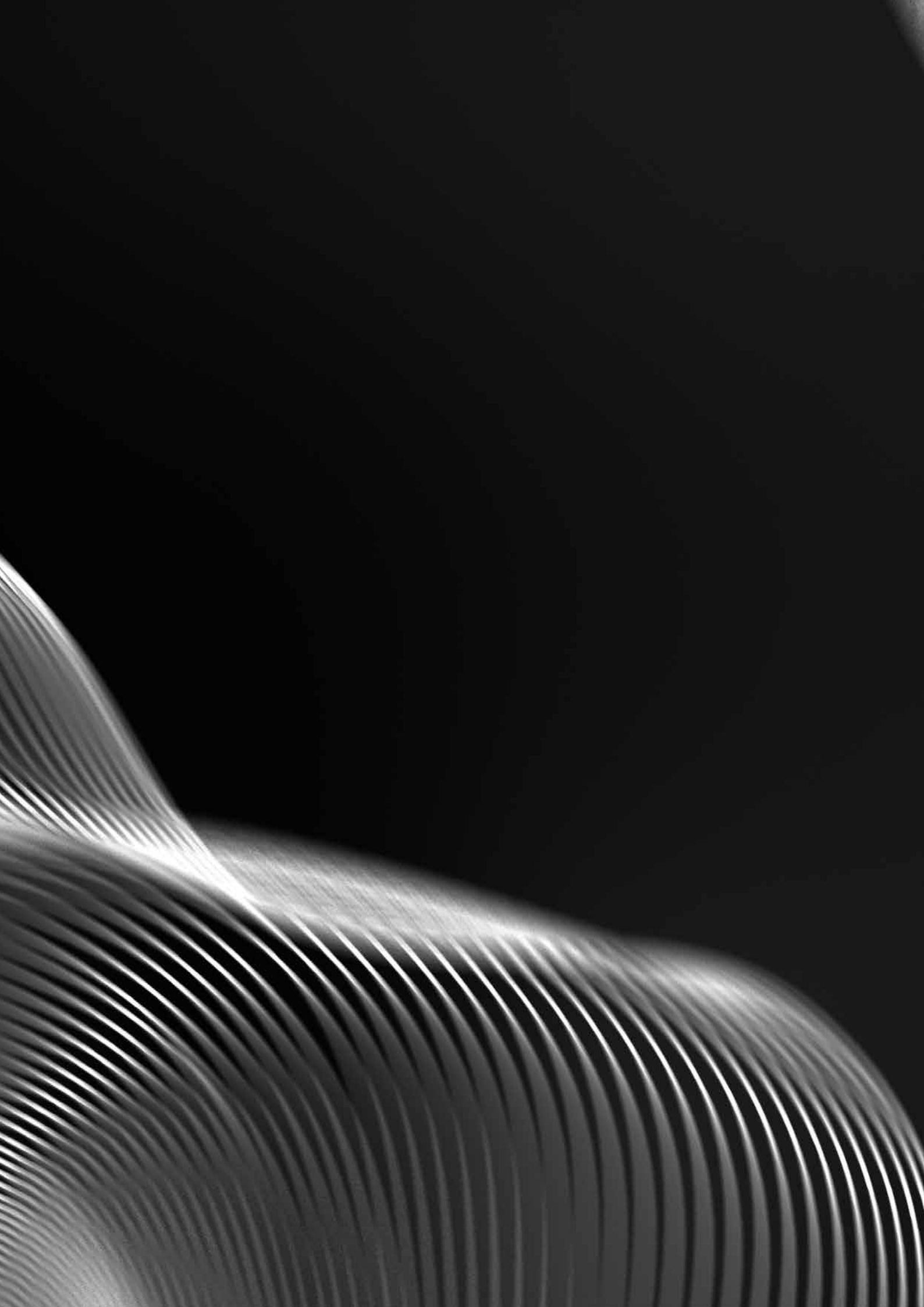
| 3 NÍVEIS | | 4 NÍVEIS | | 5 NÍVEIS | |
|---|---|---|---|---|---|
| CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE | CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE | CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE |
| 500 | 1 AF17-43 + 3 SA-46 + 6 HK | 579 | 1 AF17-44 + 4 SA-46 + 8 HK | 658 | 1 AF17-45 + 5 SA-46 + 10 HK |
| 501 | 1 AF17-43 + 3 SA-47 + 6 HK | 580 | 1 AF17-44 + 4 SA-47 + 8 HK | 659 | 1 AF17-45 + 5 SA-47 + 10 HK |
| 502 | 1 AF17-43 + 3 SA-48 + 6 HK | 581 | 1 AF17-44 + 4 SA-48 + 8 HK | 660 | 1 AF17-45 + 5 SA-48 + 10 HK |
| 503 | 1 AF17-43 + 3 SA-49 + 6 HK | 582 | 1 AF17-44 + 4 SA-49 + 8 HK | 661 | 1 AF17-45 + 5 SA-49 + 10 HK |
| 504 | 1 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 HK | 583 | 1 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 HK | 662 | 1 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 HK |
| 505 | 1 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 HK | 584 | 1 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 HK | 663 | 1 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 HK |
| 506 | 1 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 HK | 585 | 1 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 HK | 664 | 1 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 HK |
| 507 | 1 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 HK | 586 | 1 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 HK | 665 | 1 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 HK |
| 508 | 1 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 HK | 587 | 1 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 HK | 666 | 1 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 HK |
| 509 | 1 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 HK | 588 | 1 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 HK | 667 | 1 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 HK |
| 510 | 1 AF17-43 + 3 SA-416 + 6 HK | 589 | 1 AF17-44 + 4 SA-416 + 8 HK | 668 | 1 AF17-45 + 5 SA-416 + 10 HK |
| 511 | 2 AF17-43 + 6 SA-48 + 6 HK | 590 | 2 AF17-44 + 8 SA-48 + 8 HK | 669 | 2 AF17-45 + 10 SA-48 + 10 HK |
| 512 | 2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48 + 6 HK | 591 | 2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48 + 8 HK | 670 | 2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48 + 10 HK |
| 513 | 2 AF17-43 + 6 SA-49 + 6 HK | 592 | 2 AF17-44 + 8 SA-49 + 8 HK | 671 | 2 AF17-45 + 10 SA-49 + 10 HK |
| 514 | 2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410 + 6 HK | 593 | 2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410 + 8 HK | 672 | 2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410 + 10 HK |
| 515 | 2 AF17-43 + 6 SA-410 + 6 HK | 594 | 2 AF17-44 + 8 SA-410 + 8 HK | 673 | 2 AF17-45 + 10 SA-410 + 10 HK |
| 516 | 2 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411 + 6 HK | 595 | 2 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411 + 8 HK | 674 | 2 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411 + 10 HK |
| 517 | 2 AF17-43 + 6 SA-411 + 6 HK | 596 | 2 AF17-44 + 8 SA-411 + 8 HK | 675 | 2 AF17-45 + 10 SA-411 + 10 HK |
| 518 | 2 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK | 597 | 2 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK | 676 | 2 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK |
| 519 | 2 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 HK | 598 | 2 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 HK | 677 | 2 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 HK |
| 520 | 2 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK | 599 | 2 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK | 678 | 2 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK |
| 521 | 2 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 HK | 600 | 2 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 HK | 679 | 2 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 HK |
| 522 | 2 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK | 601 | 2 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK | 680 | 2 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK |
| 523 | 2 AF17-43 + 6 SA-414 + 6 HK | 602 | 2 AF17-44 + 8 SA-414 + 8 HK | 681 | 2 AF17-45 + 10 SA-414 + 10 HK |
| 524 | 2 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK | 603 | 2 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK | 682 | 2 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK |
| 525 | 2 AF17-43 + 6 SA-415 + 6 HK | 604 | 2 AF17-44 + 8 SA-415 + 8 HK | 683 | 2 AF17-45 + 10 SA-415 + 10 HK |
| 526 | 2 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK | 605 | 2 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK | 684 | 2 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK |
| 527 | 2 AF17-43 + 6 SA-416 + 6 HK | 606 | 2 AF17-44 + 8 SA-416 + 8 HK | 685 | 2 AF17-45 + 10 SA-416 + 10 HK |
| 528 | 3 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411 + 6 HK | 607 | 3 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411 + 8 HK | 686 | 3 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411 + 10 HK |
| 529 | 3 AF17-43 + 9 SA-411 + 6 HK | 608 | 3 AF17-44 + 12 SA-411 + 8 HK | 687 | 3 AF17-45 + 15 SA-411 + 10 HK |
| 530 | 3 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK | 609 | 3 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK | 688 | 3 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK |
| 531 | 3 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412 + 6 HK | 610 | 3 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412 + 8 HK | 689 | 3 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412 + 10 HK |
| 532 | 3 AF17-43 + 9 SA-412 + 6 HK | 611 | 3 AF17-44 + 12 SA-412 + 8 HK | 690 | 3 AF17-45 + 15 SA-412 + 10 HK |
| 533 | 3 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK | 612 | 3 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK | 691 | 3 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK |
| 534 | 3 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK | 613 | 3 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK | 692 | 3 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK |
| 535 | 3 AF17-43 + 9 SA-413 + 6 HK | 614 | 3 AF17-44 + 12 SA-413 + 8 HK | 693 | 3 AF17-45 + 15 SA-413 + 10 HK |
| 536 | 3 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK | 615 | 3 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK | 694 | 3 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK |
| 537 | 3 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK | 616 | 3 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK | 695 | 3 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK |
| 538 | 3 AF17-43 + 9 SA-414 + 6 HK | 617 | 3 AF17-44 + 12 SA-414 + 8 HK | 696 | 3 AF17-45 + 15 SA-414 + 10 HK |
| 539 | 3 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK | 618 | 3 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK | 697 | 3 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK |
| 540 | 3 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415 + 6 HK | 619 | 3 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415 + 8 HK | 698 | 3 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415 + 10 HK |
| 541 | 3 AF17-43 + 9 SA-415 + 6 HK | 620 | 3 AF17-44 + 12 SA-415 + 8 HK | 699 | 3 AF17-45 + 15 SA-415 + 10 HK |
| 542 | 3 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK | 621 | 3 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK | 700 | 3 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK |
| 543 | 3 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416 + 6 HK | 622 | 3 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416 + 8 HK | 701 | 3 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416 + 10 HK |
| 544 | 3 AF17-43 + 9 SA-416 + 6 HK | 623 | 3 AF17-44 + 12 SA-416 + 8 HK | 702 | 3 AF17-45 + 15 SA-416 + 10 HK |
| 545 | 4 AF17-43 + 12 SA-412 + 6 HK | 624 | 4 AF17-44 + 16 SA-412 + 8 HK | 703 | 4 AF17-45 + 20 SA-412 + 10 HK |
| 546 | 4 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK | 625 | 4 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK | 704 | 4 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK |
| 547 | 4 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK | 626 | 4 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK | 705 | 4 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK |
| 548 | 4 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413 + 6 HK | 627 | 4 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413 + 8 HK | 706 | 4 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413 + 10 HK |
| 549 | 4 AF17-43 + 12 SA-413 + 6 HK | 628 | 4 AF17-44 + 16 SA-413 + 8 HK | 707 | 4 AF17-45 + 20 SA-413 + 10 HK |
| 550 | 4 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK | 629 | 4 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK | 708 | 4 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK |
| 551 | 4 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK | 630 | 4 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK | 709 | 4 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK |
| 552 | 4 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414 + 6 HK | 631 | 4 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414 + 8 HK | 710 | 4 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414 + 10 HK |
| 553 | 4 AF17-43 + 12 SA-414 + 6 HK | 632 | 4 AF17-44 + 16 SA-414 + 8 HK | 711 | 4 AF17-45 + 20 SA-414 + 10 HK |

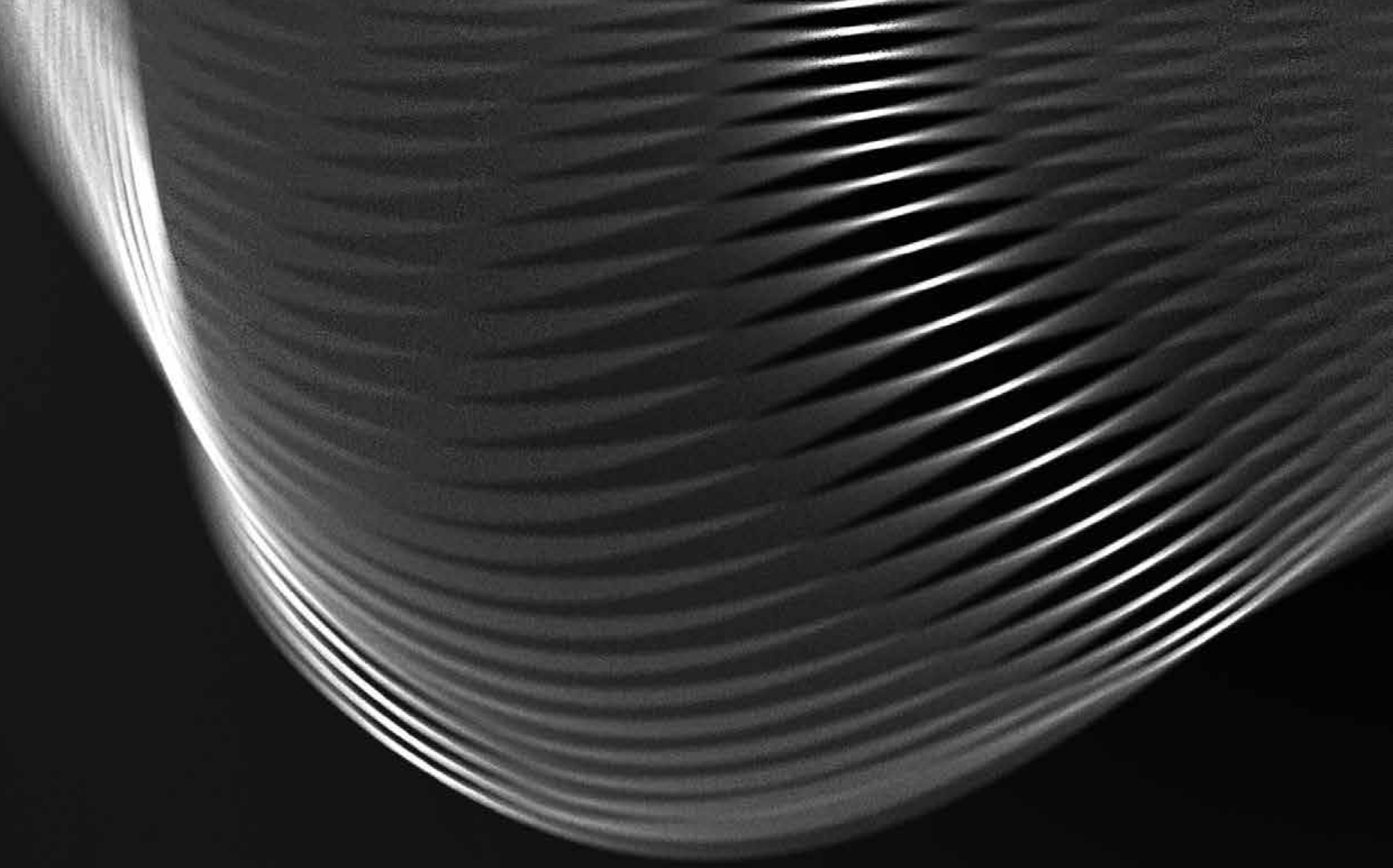
# Estante de ângulo 500 mm

| 3 NÍVEIS | | 4 NÍVEIS | | 5 NÍVEIS | |
|---|---|---|---|---|---|
| CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE | CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE | CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE |
| 737 | 1 AF17-53 + 3 SA-56 + 6 HK | 816 | 1 AF17-54 + 4 SA-56 + 8 HK | 895 | 1 AF17-55 + 5 SA-56 + 10 HK |
| 738 | 1 AF17-53 + 3 SA-57 + 6 HK | 817 | 1 AF17-54 + 4 SA-57 + 8 HK | 896 | 1 AF17-55 + 5 SA-57 + 10 HK |
| 739 | 1 AF17-53 + 3 SA-58 + 6 HK | 818 | 1 AF17-54 + 4 SA-58 + 8 HK | 897 | 1 AF17-55 + 5 SA-58 + 10 HK |
| 740 | 1 AF17-53 + 3 SA-59 + 6 HK | 819 | 1 AF17-54 + 4 SA-59 + 8 HK | 898 | 1 AF17-55 + 5 SA-59 + 10 HK |
| 741 | 1 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 HK | 820 | 1 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 HK | 899 | 1 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 HK |
| 742 | 1 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 HK | 821 | 1 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 HK | 900 | 1 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 HK |
| 743 | 1 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 HK | 822 | 1 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 HK | 901 | 1 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 HK |
| 744 | 1 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 HK | 823 | 1 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 HK | 902 | 1 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 HK |
| 745 | 1 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 HK | 824 | 1 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 HK | 903 | 1 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 HK |
| 746 | 1 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 HK | 825 | 1 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 HK | 904 | 1 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 HK |
| 747 | 1 AF17-53 + 3 SA-516 + 6 HK | 826 | 1 AF17-54 + 4 SA-516 + 8 HK | 905 | 1 AF17-55 + 5 SA-516 + 10 HK |
| 748 | 2 AF17-53 + 6 SA-58 + 6 HK | 827 | 2 AF17-54 + 8 SA-58 + 8 HK | 906 | 2 AF17-55 + 10 SA-58 + 10 HK |
| 749 | 2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58 + 6 HK | 828 | 2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58 + 8 HK | 907 | 2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58 + 10 HK |
| 750 | 2 AF17-53 + 6 SA-59 + 6 HK | 829 | 2 AF17-54 + 8 SA-59 + 8 HK | 908 | 2 AF17-55 + 10 SA-59 + 10 HK |
| 751 | 2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510 + 6 HK | 830 | 2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510 + 8 HK | 909 | 2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510 + 10 HK |
| 752 | 2 AF17-53 + 6 SA-510 + 6 HK | 831 | 2 AF17-54 + 8 SA-510 + 8 HK | 910 | 2 AF17-55 + 10 SA-510 + 10 HK |
| 753 | 2 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511 + 6 HK | 832 | 2 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511 + 8 HK | 911 | 2 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511 + 10 HK |
| 754 | 2 AF17-53 + 6 SA-511 + 6 HK | 833 | 2 AF17-54 + 8 SA-511 + 8 HK | 912 | 2 AF17-55 + 10 SA-511 + 10 HK |
| 755 | 2 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK | 834 | 2 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK | 913 | 2 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK |
| 756 | 2 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 HK | 835 | 2 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 HK | 914 | 2 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 HK |
| 757 | 2 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK | 836 | 2 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK | 915 | 2 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK |
| 758 | 2 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 HK | 837 | 2 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 HK | 916 | 2 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 HK |
| 759 | 2 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK | 838 | 2 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK | 917 | 2 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK |
| 760 | 2 AF17-53 + 6 SA-514 + 6 HK | 839 | 2 AF17-54 + 8 SA-514 + 8 HK | 918 | 2 AF17-55 + 10 SA-514 + 10 HK |
| 761 | 2 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK | 840 | 2 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK | 919 | 2 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK |
| 762 | 2 AF17-53 + 6 SA-515 + 6 HK | 841 | 2 AF17-54 + 8 SA-515 + 8 HK | 920 | 2 AF17-55 + 10 SA-515 + 10 HK |
| 763 | 2 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK | 842 | 2 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK | 921 | 2 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK |
| 764 | 2 AF17-53 + 6 SA-516 + 6 HK | 843 | 2 AF17-54 + 8 SA-516 + 8 HK | 922 | 2 AF17-55 + 10 SA-516 + 10 HK |
| 765 | 3 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511 + 6 HK | 844 | 3 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511 + 8 HK | 923 | 3 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511 + 10 HK |
| 766 | 3 AF17-53 + 9 SA-511 + 6 HK | 845 | 3 AF17-54 + 12 SA-511 + 8 HK | 924 | 3 AF17-55 + 15 SA-511 + 10 HK |
| 767 | 3 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK | 846 | 3 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK | 925 | 3 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK |
| 768 | 3 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512 + 6 HK | 847 | 3 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512 + 8 HK | 926 | 3 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512 + 10 HK |
| 769 | 3 AF17-53 + 9 SA-512 + 6 HK | 848 | 3 AF17-54 + 12 SA-512 + 8 HK | 927 | 3 AF17-55 + 15 SA-512 + 10 HK |
| 770 | 3 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK | 849 | 3 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK | 928 | 3 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK |
| 771 | 3 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK | 850 | 3 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK | 929 | 3 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK |
| 772 | 3 AF17-53 + 9 SA-513 + 6 HK | 851 | 3 AF17-54 + 12 SA-513 + 8 HK | 930 | 3 AF17-55 + 15 SA-513 + 10 HK |
| 773 | 3 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK | 852 | 3 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK | 931 | 3 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK |
| 774 | 3 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK | 853 | 3 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK | 932 | 3 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK |
| 775 | 3 AF17-53 + 9 SA-514 + 6 HK | 854 | 3 AF17-54 + 12 SA-514 + 8 HK | 933 | 3 AF17-55 + 15 SA-514 + 10 HK |
| 776 | 3 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK | 855 | 3 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK | 934 | 3 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK |
| 777 | 3 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515 + 6 HK | 856 | 3 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515 + 8 HK | 935 | 3 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515 + 10 HK |
| 778 | 3 AF17-53 + 9 SA-515 + 6 HK | 857 | 3 AF17-54 + 12 SA-515 + 8 HK | 936 | 3 AF17-55 + 15 SA-515 + 10 HK |
| 779 | 3 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK | 858 | 3 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK | 937 | 3 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK |
| 780 | 3 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516 + 6 HK | 859 | 3 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516 + 8 HK | 938 | 3 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516 + 10 HK |
| 781 | 3 AF17-53 + 9 SA-516 + 6 HK | 860 | 3 AF17-54 + 12 SA-516 + 8 HK | 939 | 3 AF17-55 + 15 SA-516 + 10 HK |
| 782 | 4 AF17-53 + 12 SA-512 + 6 HK | 861 | 4 AF17-54 + 16 SA-512 + 8 HK | 940 | 4 AF17-55 + 20 SA-512 + 10 HK |
| 783 | 4 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK | 862 | 4 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK | 941 | 4 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK |
| 784 | 4 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK | 863 | 4 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK | 942 | 4 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK |
| 785 | 4 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513 + 6 HK | 864 | 4 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513 + 8 HK | 943 | 4 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513 + 10 HK |
| 786 | 4 AF17-53 + 12 SA-513 + 6 HK | 865 | 4 AF17-54 + 16 SA-513 + 8 HK | 944 | 4 AF17-55 + 20 SA-513 + 10 HK |
| 787 | 4 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK | 866 | 4 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK | 945 | 4 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK |
| 788 | 4 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK | 867 | 4 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK | 946 | 4 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK |
| 789 | 4 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514 + 6 HK | 868 | 4 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514 + 8 HK | 947 | 4 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514 + 10 HK |
| 790 | 4 AF17-53 + 12 SA-514 + 6 HK | 869 | 4 AF17-54 + 16 SA-514 + 8 HK | 948 | 4 AF17-55 + 20 SA-514 + 10 HK |

# Estante de ângulo 600 mm

| 3 NÍVEIS | | 4 NÍVEIS | | 5 NÍVEIS | |
|---|---|---|---|---|---|
| CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE | CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE | CONJUNTO N° | DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE |
| 1.500 | 1 AF17-63 + 3 SA-66 + 6 HK | 1.579 | 1 AF17-64 + 4 SA-66 + 8 HK | 1.658 | 1 AF17-65 + 5 SA-66 + 10 HK |
| 1.501 | 1 AF17-63 + 3 SA-67 + 6 HK | 1.580 | 1 AF17-64 + 4 SA-67 + 8 HK | 1.659 | 1 AF17-65 + 5 SA-67 + 10 HK |
| 1.502 | 1 AF17-63 + 3 SA-68 + 6 HK | 1.581 | 1 AF17-64 + 4 SA-68 + 8 HK | 1.660 | 1 AF17-65 + 5 SA-68 + 10 HK |
| 1.503 | 1 AF17-63 + 3 SA-69 + 6 HK | 1.582 | 1 AF17-64 + 4 SA-69 + 8 HK | 1.661 | 1 AF17-65 + 5 SA-69 + 10 HK |
| 1.504 | 1 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 HK | 1.583 | 1 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 HK | 1.662 | 1 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 HK |
| 1.505 | 1 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 HK | 1.584 | 1 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 HK | 1.663 | 1 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 HK |
| 1.506 | 1 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 HK | 1.585 | 1 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 HK | 1.664 | 1 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 HK |
| 1.507 | 1 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 HK | 1.586 | 1 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 HK | 1.665 | 1 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 HK |
| 1.508 | 1 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 HK | 1.587 | 1 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 HK | 1.666 | 1 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 HK |
| 1.509 | 1 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 HK | 1.588 | 1 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 HK | 1.667 | 1 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 HK |
| 1.510 | 1 AF17-63 + 3 SA-616 + 6 HK | 1.589 | 1 AF17-64 + 4 SA-616 + 8 HK | 1.668 | 1 AF17-65 + 5 SA-616 + 10 HK |
| 1.511 | 2 AF17-63 + 6 SA-68 + 6 HK | 1.590 | 2 AF17-64 + 8 SA-68 + 8 HK | 1.669 | 2 AF17-65 + 10 SA-68 + 10 HK |
| 1.512 | 2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68 + 6 HK | 1.591 | 2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68 + 8 HK | 1.670 | 2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68 + 10 HK |
| 1.513 | 2 AF17-63 + 6 SA-69 + 6 HK | 1.592 | 2 AF17-64 + 8 SA-69 + 8 HK | 1.671 | 2 AF17-65 + 10 SA-69 + 10 HK |
| 1.514 | 2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610 + 6 HK | 1.593 | 2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610 + 8 HK | 1.672 | 2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610 + 10 HK |
| 1.515 | 2 AF17-63 + 6 SA-610 + 6 HK | 1.594 | 2 AF17-64 + 8 SA-610 + 8 HK | 1.673 | 2 AF17-65 + 10 SA-610 + 10 HK |
| 1.516 | 2 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611 + 6 HK | 1.595 | 2 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611 + 8 HK | 1.674 | 2 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611 + 10 HK |
| 1.517 | 2 AF17-63 + 6 SA-611 + 6 HK | 1.596 | 2 AF17-64 + 8 SA-611 + 8 HK | 1.675 | 2 AF17-65 + 10 SA-611 + 10 HK |
| 1.518 | 2 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK | 1.597 | 2 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK | 1.676 | 2 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK |
| 1.519 | 2 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 HK | 1.598 | 2 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 HK | 1.677 | 2 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 HK |
| 1.520 | 2 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK | 1.599 | 2 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK | 1.678 | 2 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK |
| 1.521 | 2 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 HK | 1.600 | 2 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 HK | 1.679 | 2 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 HK |
| 1.522 | 2 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK | 1.601 | 2 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK | 1.680 | 2 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK |
| 1.523 | 2 AF17-63 + 6 SA-614 + 6 HK | 1.602 | 2 AF17-64 + 8 SA-614 + 8 HK | 1.681 | 2 AF17-65 + 10 SA-614 + 10 HK |
| 1.524 | 2 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK | 1.603 | 2 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK | 1.682 | 2 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK |
| 1.525 | 2 AF17-63 + 6 SA-615 + 6 HK | 1.604 | 2 AF17-64 + 8 SA-615 + 8 HK | 1.683 | 2 AF17-65 + 10 SA-615 + 10 HK |
| 1.526 | 2 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK | 1.605 | 2 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK | 1.684 | 2 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK |
| 1.527 | 2 AF17-63 + 6 SA-616 + 6 HK | 1.606 | 2 AF17-64 + 8 SA-616 + 8 HK | 1.685 | 2 AF17-65 + 10 SA-616 + 10 HK |
| 1.528 | 3 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611 + 6 HK | 1.607 | 3 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611 + 8 HK | 1.686 | 3 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611 + 10 HK |
| 1.529 | 3 AF17-63 + 9 SA-611 + 6 HK | 1.608 | 3 AF17-64 + 12 SA-611 + 8 HK | 1.687 | 3 AF17-65 + 15 SA-611 + 10 HK |
| 1.530 | 3 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK | 1.609 | 3 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK | 1.688 | 3 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK |
| 1.531 | 3 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612 + 6 HK | 1.610 | 3 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612 + 8 HK | 1.689 | 3 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612 + 10 HK |
| 1.532 | 3 AF17-63 + 9 SA-612 + 6 HK | 1.611 | 3 AF17-64 + 12 SA-612 + 8 HK | 1.690 | 3 AF17-65 + 15 SA-612 + 10 HK |
| 1.533 | 3 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK | 1.612 | 3 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK | 1.691 | 3 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK |
| 1.534 | 3 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK | 1.613 | 3 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK | 1.692 | 3 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK |
| 1.535 | 3 AF17-63 + 9 SA-613 + 6 HK | 1.614 | 3 AF17-64 + 12 SA-613 + 8 HK | 1.693 | 3 AF17-65 + 15 SA-613 + 10 HK |
| 1.536 | 3 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK | 1.615 | 3 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK | 1.694 | 3 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK |
| 1.537 | 3 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK | 1.616 | 3 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK | 1.695 | 3 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK |
| 1.538 | 3 AF17-63 + 9 SA-614 + 6 HK | 1.617 | 3 AF17-64 + 12 SA-614 + 8 HK | 1.696 | 3 AF17-65 + 15 SA-614 + 10 HK |
| 1.539 | 3 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK | 1.618 | 3 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK | 1.697 | 3 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK |
| 1.540 | 3 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615 + 6 HK | 1.619 | 3 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615 + 8 HK | 1.698 | 3 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615 + 10 HK |
| 1.541 | 3 AF17-63 + 9 SA-615 + 6 HK | 1.620 | 3 AF17-64 + 12 SA-615 + 8 HK | 1.699 | 3 AF17-65 + 15 SA-615 + 10 HK |
| 1.542 | 3 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK | 1.621 | 3 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK | 1.700 | 3 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK |
| 1.543 | 3 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616 + 6 HK | 1.622 | 3 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616 + 8 HK | 1.701 | 3 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616 + 10 HK |
| 1.544 | 3 AF17-63 + 9 SA-616 + 6 HK | 1.623 | 3 AF17-64 + 12 SA-616 + 8 HK | 1.702 | 3 AF17-65 + 15 SA-616 + 10 HK |
| 1.545 | 4 AF17-63 + 12 SA-612 + 6 HK | 1.624 | 4 AF17-64 + 16 SA-612 + 8 HK | 1.703 | 4 AF17-65 + 20 SA-612 + 10 HK |
| 1.546 | 4 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK | 1.625 | 4 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK | 1.704 | 4 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK |
| 1.547 | 4 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK | 1.626 | 4 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK | 1.705 | 4 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK |
| 1.548 | 4 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613 + 6 HK | 1.627 | 4 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613 + 8 HK | 1.706 | 4 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613 + 10 HK |
| 1.549 | 4 AF17-63 + 12 SA-613 + 6 HK | 1.628 | 4 AF17-64 + 16 SA-613 + 8 HK | 1.707 | 4 AF17-65 + 20 SA-613 + 10 HK |
| 1.550 | 4 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK | 1.629 | 4 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK | 1.708 | 4 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK |
| 1.551 | 4 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK | 1.630 | 4 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK | 1.709 | 4 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK |
| 1.552 | 4 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614 + 6 HK | 1.631 | 4 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614 + 8 HK | 1.710 | 4 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614 + 10 HK |
| 1.553 | 4 AF17-63 + 12 SA-614 + 6 HK | 1.632 | 4 AF17-64 + 16 SA-614 + 8 HK | 1.711 | 4 AF17-65 + 20 SA-614 + 10 HK |





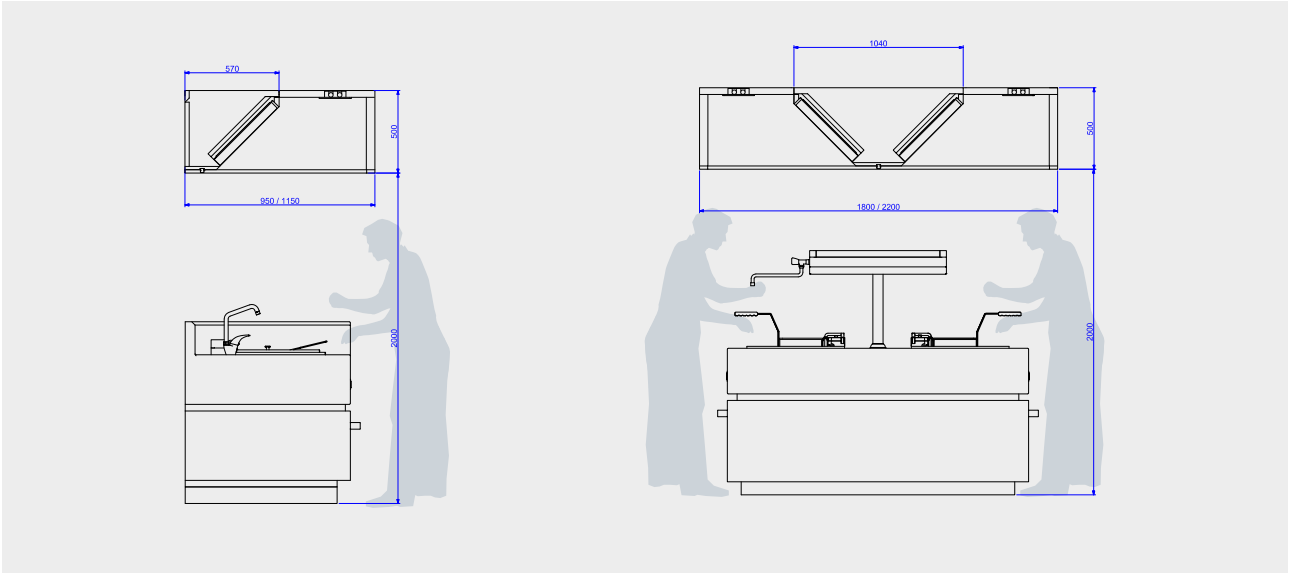
Extração

# Campânulas de extração

Campânulas para cozedura ..... 525
— Com plenum centrais ..... 527
— Com plenum de parede ..... 528
— Compensadas centrais ..... 529
— Compensadas de parede ..... 530
Campânulas invertidas ..... 531
— Com plenum de parede ..... 532
Campânulas para vapores ..... 533
Campânulas para buffet ..... 535
— Com plenum ..... 536
— Compensadas ..... 536

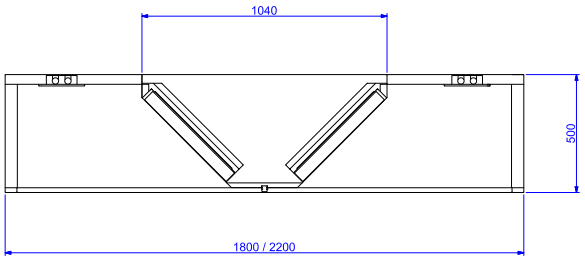
# Campânulas para cozedura

- Campânula de exaustão especialmente concebida para ser instalada em cozinhas profissionais de elevado desempenho para aspirar vapores, odores, gorduras e calores causados nos processos de cozimento e processamento de alimentos.
- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Partes acessíveis e arestas em chapa dobrada para facilitar a limpeza e evitar cortes na sua manipulação.
- Capacidade de extração maximizada graças ao desenho da envolvente e o perfil da campanha.
- Modelos superiores a 2,20 metros (exceto o modelo de 2,5 m que vem inteiro) são fornecidos em várias peças com um kit de junção oculto, de fácil montagem.
- Estrutura hermeticamente fechada, sólida e robusta, eliminando o risco de gotejamento de gorduras e escape de fumos para o exterior.
- Sistema de drenagem de gorduras orientado. Depósito de recolha e tampão de drenagem metálico para a sua evacuação.
- Inclui filtros de lamas em aço inoxidável de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado com portinholas de regulação de caudal individuais para cada filtro.
- Modelos disponíveis com sistema de contribuição de ar compensado, integrado na campanha para evitar que o fluxo de ar caia sobre os chefs. Duas unidades de ventilação exteriores, uma para extração de ar interior e outra para a contribuição de ar externo.



STAY WILD
FAGOR

# Com plenum centrais

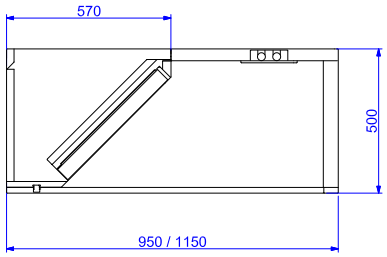



| | | FUNDO 1800 mm | | | FUNDO 2200 mm | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPRIMENTO (mm) | Nº DE FILTROS | MODELO EHBPC | CÓDIGO | € | MODELO EHBPC | CÓDIGO | € |
| 1200 | 4 | 120180 | 19083377 | - | 120220 | 19084046 | - |
| 1200 | 4 | 120180-L | 19083378 | - | 120220-L | 19084047 | - |
| 1500 | 4 | 150180 | 19083379 | - | 150220 | 19083443 | - |
| 1500 | 4 | 150180-L | 19083380 | - | 150220-L | 19083444 | - |
| 1700 | 6 | 170180 | 19083381 | - | 170220 | 19083445 | - |
| 1700 | 6 | 170180-L | 19083382 | - | 170220-L | 19083446 | - |
| 2000 | 6 | 200180 | 19083383 | - | 200220 | 19084048 | - |
| 2000 | 6 | 200180-L | 19083384 | - | 200220-L | 19084049 | - |
| 2200 | 8 | 220180 | 19083385 | - | 220220 | 19084050 | - |
| 2200 | 8 | 220180-L | 19083386 | - | 220220-L | 19084051 | - |
| 2400 | 8 | 240180 | 19083387 | - | 240220 | 19083451 | - |
| 2400 | 8 | 240180-L | 19083388 | - | 240220-L | 19083452 | - |
| 2500 | 8 | 250180 | 19083389 | - | 250220 | 19083453 | - |
| 2500 | 8 | 250180-L | 19083390 | - | 250220-L | 19083454 | - |
| 2700 | 8 | 270180 | 19083391 | - | 270220 | 19083455 | - |
| 2700 | 8 | 270180-L | 19083392 | - | 270220-L | 19083456 | - |
| 2900 | 10 | 290180 | 19083393 | - | 290220 | 19083457 | - |
| 2900 | 10 | 290180-L | 19083394 | - | 290220-L | 19083458 | - |
| 3000 | 8 | 300180 | 19083395 | - | 300220 | 19083459 | - |
| 3000 | 8 | 300180-L | 19083396 | - | 300220-L | 19083460 | - |
| 3200 | 10 | 320180 | 19083397 | - | 320220 | 19083461 | - |
| 3200 | 10 | 320180-L | 19083398 | - | 320220-L | 19083462 | - |
| 3400 | 12 | 340180 | 19083399 | - | 340220 | 19083463 | - |
| 3400 | 12 | 340180-L | 19083400 | - | 340220-L | 19083464 | - |
| 3500 | 10 | 350180 | 19083401 | - | 350220 | 19083465 | - |
| 3500 | 10 | 350180-L | 19083402 | - | 350220-L | 19083466 | - |
| 3600 | 12 | 360180 | 19083403 | - | 360220 | 19084052 | - |
| 3600 | 12 | 360180-L | 19083404 | - | 360220-L | 19084053 | - |
| 3700 | 12 | 370180 | 19083405 | - | 370220 | 19083469 | - |
| 3700 | 12 | 370180-L | 19083406 | - | 370220-L | 19083470 | - |
| 3900 | 14 | 390180 | 19083407 | - | 390220 | 19083471 | - |
| 3900 | 14 | 390180-L | 19083408 | - | 390220-L | 19083472 | - |

| | | FUNDO 1800 mm | | | FUNDO 2200 mm | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPRIMENTO (mm) | Nº DE FILTROS | MODELO EHBPC | CÓDIGO | € | MODELO EHBPC | CÓDIGO | € |
| 4000 | 12 | 400180 | 19083409 | - | 400220 | 19083473 | - |
| 4000 | 12 | 400180-L | 19083410 | - | 400220-L | 19083474 | - |
| 4200 | 14 | 420180 | 19083411 | - | 420220 | 19083475 | - |
| 4200 | 14 | 420180-L | 19083412 | - | 420220-L | 19083476 | - |
| 4400 | 16 | 440180 | 19083413 | - | 440220 | 19083477 | - |
| 4400 | 16 | 440180-L | 19083414 | - | 440220-L | 19083478 | - |
| 4500 | 14 | 450180 | 19083415 | - | 450220 | 19083479 | - |
| 4500 | 14 | 450180-L | 19083416 | - | 450220-L | 19083480 | - |
| 4600 | 16 | 460180 | 19083417 | - | 460220 | 19084054 | - |
| 4600 | 16 | 460180-L | 19083418 | - | 460220-L | 19084055 | - |
| 4700 | 16 | 470180 | 19083419 | - | 470220 | 19083483 | - |
| 4700 | 16 | 470180-L | 19083420 | - | 470220-L | 19083484 | - |
| 4900 | 16 | 490180 | 19083421 | - | 490220 | 19083485 | - |
| 4900 | 16 | 490180-L | 19083422 | - | 490220-L | 19083486 | - |
| 5000 | 16 | 500180 | 19083423 | - | 500220 | 19083487 | - |
| 5000 | 16 | 500180-L | 19083424 | - | 500220-L | 19083488 | - |
| 5100 | 18 | 510180 | 19083425 | - | 510220 | 19083489 | - |
| 5100 | 18 | 510180-L | 19083426 | - | 510220-L | 19083490 | - |
| 5200 | 16 | 520180 | 19083427 | - | 520220 | 19084056 | - |
| 5200 | 16 | 520180-L | 19083428 | - | 520220-L | 19084057 | - |
| 5400 | 18 | 540180 | 19083429 | - | 540220 | 19084058 | - |
| 5400 | 18 | 540180-L | 19083430 | - | 540220-L | 19084059 | - |
| 5500 | 16 | 550180 | 19083431 | - | 550220 | 19084060 | - |
| 5500 | 16 | 550180-L | 19083432 | - | 550220-L | 19084061 | - |
| 5600 | 20 | 560180 | 19083433 | - | 560220 | 19084062 | - |
| 5600 | 20 | 560180-L | 19083434 | - | 560220-L | 19084063 | - |
| 5700 | 18 | 570180 | 19083435 | - | 570220 | 19084064 | - |
| 5700 | 18 | 570180-L | 19083436 | - | 570220-L | 19084065 | - |
| 5900 | 20 | 590180 | 19083437 | - | 590220 | 19084066 | - |
| 5900 | 20 | 590180-L | 19083438 | - | 590220-L | 19084067 | - |
| 6000 | 18 | 600180 | 19083439 | - | 600220 | 19084068 | - |
| 6000 | 18 | 600180-L | 19083440 | - | 600220-L | 19084069 | - |

- -L: Com iluminação Led

# Com plenum de parede

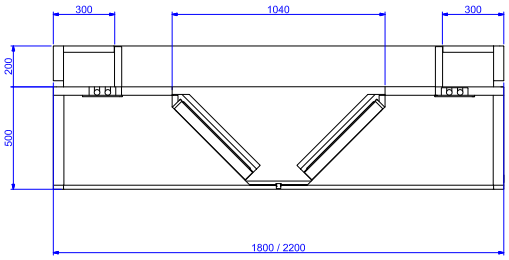



| | | FUNDO 950 mm | | | FUNDO 1150 mm | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPRIMENTO (mm) | Nº DE FILTROS | MODELO EHBPW | CÓDIGO | € | MODELO EHBPW | CÓDIGO | € |
| 1200 | 2 | 120950 | 19082439 | - | 120115 | 19083313 | - |
| 1200 | 2 | 120950-L | 19083250 | - | 120115-L | 19083314 | - |
| 1500 | 2 | 150950 | 19083216 | - | 150115 | 19084016 | - |
| 1500 | 2 | 150950-L | 19083217 | - | 150115-L | 19084017 | - |
| 1700 | 3 | 170950 | 19083218 | - | 170115 | 19084018 | - |
| 1700 | 3 | 170950-L | 19083219 | - | 170115-L | 19084019 | - |
| 2000 | 3 | 200950 | 19083255 | - | 200115 | 19083319 | - |
| 2000 | 3 | 200950-L | 19083256 | - | 200115-L | 19083320 | - |
| 2200 | 4 | 220950 | 19083257 | - | 220115 | 19083321 | - |
| 2200 | 4 | 220950-L | 19083258 | - | 220115-L | 19083322 | - |
| 2400 | 4 | 240950 | 19083259 | - | 240115 | 19083323 | - |
| 2400 | 4 | 240950-L | 19083260 | - | 240115-L | 19083324 | - |
| 2500 | 4 | 250950 | 19083990 | - | 250115 | 19084020 | - |
| 2500 | 4 | 250950-L | 19083991 | - | 250115-L | 19084021 | - |
| 2700 | 4 | 270950 | 19083992 | - | 270115 | 19084022 | - |
| 2700 | 4 | 270950-L | 19083993 | - | 270115-L | 19084023 | - |
| 2900 | 5 | 290950 | 19083994 | - | 290115 | 19084024 | - |
| 2900 | 5 | 290950-L | 19083995 | - | 290115-L | 19084025 | - |
| 3000 | 4 | 300950 | 19083267 | - | 300115 | 19083331 | - |
| 3000 | 4 | 300950-L | 19083268 | - | 300115-L | 19083332 | - |
| 3200 | 5 | 320950 | 19083269 | - | 320115 | 19083333 | - |
| 3200 | 5 | 320950-L | 19083270 | - | 320115-L | 19083334 | - |
| 3400 | 6 | 340950 | 19083271 | - | 340115 | 19083335 | - |
| 3400 | 6 | 340950-L | 19083272 | - | 340115-L | 19083336 | - |
| 3500 | 5 | 350950 | 19083996 | - | 350115 | 19084026 | - |
| 3500 | 5 | 350950-L | 19083997 | - | 350115-L | 19084027 | - |
| 3600 | 6 | 360950 | 19083275 | - | 360115 | 19083339 | - |
| 3600 | 6 | 360950-L | 19083276 | - | 360115-L | 19083340 | - |
| 3700 | 6 | 370950 | 19083998 | - | 370115 | 19084028 | - |
| 3700 | 6 | 370950-L | 19083999 | - | 370115-L | 19084029 | - |
| 3900 | 7 | 390950 | 19084000 | - | 390115 | 19084030 | - |
| 3900 | 7 | 390950-L | 19084001 | - | 390115-L | 19084031 | - |

| | | FUNDO 950 mm | | | FUNDO 1150 mm | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPRIMENTO (mm) | Nº DE FILTROS | MODELO EHBPW | CÓDIGO | € | MODELO EHBPW | CÓDIGO | € |
| 4000 | 6 | 400950 | 19083281 | - | 400115 | 19083345 | - |
| 4000 | 6 | 400950-L | 19083282 | - | 400115-L | 19083346 | - |
| 4200 | 7 | 420950 | 19083283 | - | 420115 | 19083347 | - |
| 4200 | 7 | 420950-L | 19083284 | - | 420115-L | 19083348 | - |
| 4400 | 8 | 440950 | 19083285 | - | 440115 | 19083349 | - |
| 4400 | 8 | 440950-L | 19083286 | - | 440115-L | 19083350 | - |
| 4500 | 7 | 450950 | 19084002 | - | 450115 | 19084032 | - |
| 4500 | 7 | 450950-L | 19084003 | - | 450115-L | 19084033 | - |
| 4600 | 8 | 460950 | 19083289 | - | 460115 | 19083353 | - |
| 4600 | 8 | 460950-L | 19083290 | - | 460115-L | 19083354 | - |
| 4700 | 8 | 470950 | 19084004 | - | 470115 | 19084034 | - |
| 4700 | 8 | 470950-L | 19084005 | - | 470115-L | 19084035 | - |
| 4900 | 8 | 490950 | 19084006 | - | 490115 | 19084036 | - |
| 4900 | 8 | 490950-L | 19084007 | - | 490115-L | 19084037 | - |
| 5000 | 8 | 500950 | 19083295 | - | 500115 | 19083359 | - |
| 5000 | 8 | 500950-L | 19083296 | - | 500115-L | 19083360 | - |
| 5100 | 9 | 510950 | 19084008 | - | 510115 | 19084038 | - |
| 5100 | 9 | 510950-L | 19084009 | - | 510115-L | 19084039 | - |
| 5200 | 8 | 520950 | 19083299 | - | 520115 | 19083363 | - |
| 5200 | 8 | 520950-L | 19083300 | - | 520115-L | 19083364 | - |
| 5400 | 9 | 540950 | 19083301 | - | 540115 | 19083365 | - |
| 5400 | 9 | 540950-L | 19083302 | - | 540115-L | 19083366 | - |
| 5500 | 8 | 550950 | 19084010 | - | 550115 | 19084040 | - |
| 5500 | 8 | 550950-L | 19084011 | - | 550115-L | 19084041 | - |
| 5600 | 10 | 560950 | 19083305 | - | 560115 | 19083369 | - |
| 5600 | 10 | 560950-L | 19083306 | - | 560115-L | 19083370 | - |
| 5700 | 9 | 570950 | 19084012 | - | 570115 | 19084042 | - |
| 5700 | 9 | 570950-L | 19084013 | - | 570115-L | 19084043 | - |
| 5900 | 10 | 590950 | 19084014 | - | 590115 | 19084044 | - |
| 5900 | 10 | 590950-L | 19084015 | - | 590115-L | 19084045 | - |
| 6000 | 9 | 600950 | 19083311 | - | 600115 | 19083375 | - |
| 6000 | 9 | 600950-L | 19083312 | - | 600115-L | 19083376 | - |

- -L: Com iluminação Led

# Compensadas centrais

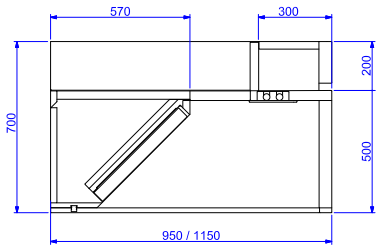



| | | FUNDO 1800 mm | | | FUNDO 2200 mm | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPRIMENTO (mm) | Nº DE FILTROS | MODELO EHBCOC | CÓDIGO | € | MODELO EHBCOC | CÓDIGO | € |
| 1200 | 4 | 120180 | 19083633 | - | 120220 | 19083697 | - |
| 1200 | 4 | 120180-L | 19083634 | - | 120220-L | 19083698 | - |
| 1500 | 4 | 150180 | 19083635 | - | 150220 | 19083699 | - |
| 1500 | 4 | 150180-L | 19083636 | - | 150220-L | 19083700 | - |
| 1700 | 6 | 170180 | 19083637 | - | 170220 | 19083701 | - |
| 1700 | 6 | 170180-L | 19083638 | - | 170220-L | 19083702 | - |
| 2000 | 6 | 200180 | 19083639 | - | 200220 | 19083703 | - |
| 2000 | 6 | 200180-L | 19083640 | - | 200220-L | 19083704 | - |
| 2200 | 8 | 220180 | 19083641 | - | 220220 | 19083705 | - |
| 2200 | 8 | 220180-L | 19083642 | - | 220220-L | 19083706 | - |
| 2400 | 8 | 240180 | 19083643 | - | 240220 | 19083707 | - |
| 2400 | 8 | 240180-L | 19083644 | - | 240220-L | 19083708 | - |
| 2500 | 8 | 250180 | 19083645 | - | 250220 | 19083709 | - |
| 2500 | 8 | 250180-L | 19083646 | - | 250220-L | 19083710 | - |
| 2700 | 8 | 270180 | 19083647 | - | 270220 | 19083711 | - |
| 2700 | 8 | 270180-L | 19083648 | - | 270220-L | 19083712 | - |
| 2900 | 10 | 290180 | 19083649 | - | 290220 | 19083713 | - |
| 2900 | 10 | 290180-L | 19083650 | - | 290220-L | 19083714 | - |
| 3000 | 8 | 300180 | 19083651 | - | 300220 | 19083715 | - |
| 3000 | 8 | 300180-L | 19083652 | - | 300220-L | 19083716 | - |
| 3200 | 10 | 320180 | 19083653 | - | 320220 | 19083717 | - |
| 3200 | 10 | 320180-L | 19083654 | - | 320220-L | 19083718 | - |
| 3400 | 12 | 340180 | 19083655 | - | 340220 | 19083719 | - |
| 3400 | 12 | 340180-L | 19083656 | - | 340220-L | 19083720 | - |
| 3500 | 10 | 350180 | 19083657 | - | 350220 | 19083721 | - |
| 3500 | 10 | 350180-L | 19083658 | - | 350220-L | 19083722 | - |
| 3600 | 12 | 360180 | 19083659 | - | 360220 | 19083723 | - |
| 3600 | 12 | 360180-L | 19083660 | - | 360220-L | 19083724 | - |
| 3700 | 12 | 370180 | 19083661 | - | 370220 | 19083725 | - |
| 3700 | 12 | 370180-L | 19083662 | - | 370220-L | 19083726 | - |
| 3900 | 14 | 390180 | 19083663 | - | 390220 | 19083727 | - |
| 3900 | 14 | 390180-L | 19083664 | - | 390220-L | 19083728 | - |

| | | FUNDO 1800 mm | | | FUNDO 2200 mm | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPRIMENTO (mm) | Nº DE FILTROS | MODELO EHBCOC | CÓDIGO | € | MODELO EHBCOC | CÓDIGO | € |
| 4000 | 12 | 400180 | 19083665 | - | 400220 | 19083729 | - |
| 4000 | 12 | 400180-L | 19083666 | - | 400220-L | 19083730 | - |
| 4200 | 14 | 420180 | 19083667 | - | 420220 | 19083731 | - |
| 4200 | 14 | 420180-L | 19083668 | - | 420220-L | 19083732 | - |
| 4400 | 16 | 440180 | 19083669 | - | 440220 | 19083733 | - |
| 4400 | 16 | 440180-L | 19083670 | - | 440220-L | 19083734 | - |
| 4500 | 14 | 450180 | 19083671 | - | 450220 | 19083735 | - |
| 4500 | 14 | 450180-L | 19083672 | - | 450220-L | 19083736 | - |
| 4600 | 16 | 460180 | 19083673 | - | 460220 | 19083737 | - |
| 4600 | 16 | 460180-L | 19083674 | - | 460220-L | 19083738 | - |
| 4700 | 16 | 470180 | 19083675 | - | 470220 | 19083739 | - |
| 4700 | 16 | 470180-L | 19083676 | - | 470220-L | 19083740 | - |
| 4900 | 16 | 490180 | 19083677 | - | 490220 | 19083741 | - |
| 4900 | 16 | 490180-L | 19083678 | - | 490220-L | 19083742 | - |
| 5000 | 16 | 500180 | 19083679 | - | 500220 | 19083743 | - |
| 5000 | 16 | 500180-L | 19083680 | - | 500220-L | 19083744 | - |
| 5100 | 18 | 510180 | 19083681 | - | 510220 | 19083745 | - |
| 5100 | 18 | 510180-L | 19083682 | - | 510220-L | 19083746 | - |
| 5200 | 16 | 520180 | 19083683 | - | 520220 | 19083747 | - |
| 5200 | 16 | 520180-L | 19083684 | - | 520220-L | 19083748 | - |
| 5400 | 18 | 540180 | 19083685 | - | 540220 | 19083749 | - |
| 5400 | 18 | 540180-L | 19083686 | - | 540220-L | 19083750 | - |
| 5500 | 16 | 550180 | 19083687 | - | 550220 | 19083751 | - |
| 5500 | 16 | 550180-L | 19083688 | - | 550220-L | 19083752 | - |
| 5600 | 20 | 560180 | 19083689 | - | 560220 | 19083753 | - |
| 5600 | 20 | 560180-L | 19083690 | - | 560220-L | 19083754 | - |
| 5700 | 18 | 570180 | 19083691 | - | 570220 | 19083755 | - |
| 5700 | 18 | 570180-L | 19083692 | - | 570220-L | 19083756 | - |
| 5900 | 20 | 590180 | 19083693 | - | 590220 | 19083757 | - |
| 5900 | 20 | 590180-L | 19083694 | - | 590220-L | 19083758 | - |
| 6000 | 18 | 600180 | 19083695 | - | 600220 | 19083759 | - |
| 6000 | 18 | 600180-L | 19083696 | - | 600220-L | 19083760 | - |

• -L: Com iluminação Led

# Compensadas de parede




| | | FUNDO 950 mm | | | FUNDO 1150 mm | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPRIMENTO (mm) | Nº DE FILTROS | MODELO EHBCOW | CÓDIGO | € | MODELO EHBCOW | CÓDIGO | € |
| 1200 | 2 | 120950 | 19083505 | - | 120115 | 19083569 | - |
| 1200 | 2 | 120950-L | 19083506 | - | 120115-L | 19083570 | - |
| 1500 | 2 | 150950 | 19084070 | - | 150115 | 19084100 | - |
| 1500 | 2 | 150950-L | 19084071 | - | 150115-L | 19084101 | - |
| 1700 | 3 | 170950 | 19084072 | - | 170115 | 19084102 | - |
| 1700 | 3 | 170950-L | 19084073 | - | 170115-L | 19084103 | - |
| 2000 | 3 | 200950 | 19083511 | - | 200115 | 19083575 | - |
| 2000 | 3 | 200950-L | 19083512 | - | 200115-L | 19083576 | - |
| 2200 | 4 | 220950 | 19083513 | - | 220115 | 19083577 | - |
| 2200 | 4 | 220950-L | 19083514 | - | 220115-L | 19083578 | - |
| 2400 | 4 | 240950 | 19083515 | - | 240115 | 19083579 | - |
| 2400 | 4 | 240950-L | 19083516 | - | 240115-L | 19083580 | - |
| 2500 | 4 | 250950 | 19084074 | - | 250115 | 19084104 | - |
| 2500 | 4 | 250950-L | 19084075 | - | 250115-L | 19084105 | - |
| 2700 | 4 | 270950 | 19084076 | - | 270115 | 19084106 | - |
| 2700 | 4 | 270950-L | 19084077 | - | 270115-L | 19084107 | - |
| 2900 | 5 | 290950 | 19084078 | - | 290115 | 19084108 | - |
| 2900 | 5 | 290950-L | 19084079 | - | 290115-L | 19084109 | - |
| 3000 | 4 | 300950 | 19083523 | - | 300115 | 19083587 | - |
| 3000 | 4 | 300950-L | 19083524 | - | 300115-L | 19083588 | - |
| 3200 | 5 | 320950 | 19083525 | - | 320115 | 19083589 | - |
| 3200 | 5 | 320950-L | 19083526 | - | 320115-L | 19083590 | - |
| 3400 | 6 | 340950 | 19083527 | - | 340115 | 19083591 | - |
| 3400 | 6 | 340950-L | 19083528 | - | 340115-L | 19083592 | - |
| 3500 | 5 | 350950 | 19084080 | - | 350115 | 19084110 | - |
| 3500 | 5 | 350950-L | 19084081 | - | 350115-L | 19084111 | - |
| 3600 | 6 | 360950 | 19083531 | - | 360115 | 19083595 | - |
| 3600 | 6 | 360950-L | 19083532 | - | 360115-L | 19083596 | - |
| 3700 | 6 | 370950 | 19084082 | - | 370115 | 19084112 | - |
| 3700 | 6 | 370950-L | 19084083 | - | 370115-L | 19084113 | - |
| 3900 | 7 | 390950 | 19084084 | - | 390115 | 19084114 | - |
| 3900 | 7 | 390950-L | 19084085 | - | 390115-L | 19084115 | - |

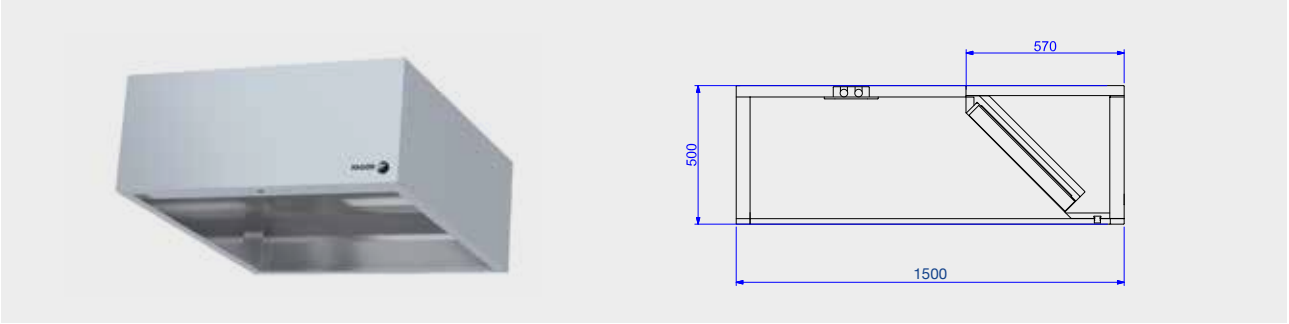
| | | FUNDO 950 mm | | | FUNDO 1150 mm | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPRIMENTO (mm) | Nº DE FILTROS | MODELO EHBCOW | CÓDIGO | € | MODELO EHBCOW | CÓDIGO | € |
| 4000 | 6 | 400950 | 19083537 | - | 400115 | 19083601 | - |
| 4000 | 6 | 400950-L | 19083538 | - | 400115-L | 19083602 | - |
| 4200 | 7 | 420950 | 19083539 | - | 420115 | 19083603 | - |
| 4200 | 7 | 420950-L | 19083540 | - | 420115-L | 19083604 | - |
| 4400 | 8 | 440950 | 19083541 | - | 440115 | 19083605 | - |
| 4400 | 8 | 440950-L | 19083542 | - | 440115-L | 19083606 | - |
| 4500 | 7 | 450950 | 19084086 | - | 450115 | 19084116 | - |
| 4500 | 7 | 450950-L | 19084087 | - | 450115-L | 19084117 | - |
| 4600 | 8 | 460950 | 19083545 | - | 460115 | 19083609 | - |
| 4600 | 8 | 460950-L | 19083546 | - | 460115-L | 19083610 | - |
| 4700 | 8 | 470950 | 19084088 | - | 470115 | 19084118 | - |
| 4700 | 8 | 470950-L | 19084089 | - | 470115-L | 19084119 | - |
| 4900 | 8 | 490950 | 19084090 | - | 490115 | 19084120 | - |
| 4900 | 8 | 490950-L | 19084091 | - | 490115-L | 19084121 | - |
| 5000 | 8 | 500950 | 19083551 | - | 500115 | 19083615 | - |
| 5000 | 8 | 500950-L | 19083552 | - | 500115-L | 19083616 | - |
| 5100 | 9 | 510950 | 19084092 | - | 510115 | 19084122 | - |
| 5100 | 9 | 510950-L | 19084093 | - | 510115-L | 19084123 | - |
| 5200 | 8 | 520950 | 19083555 | - | 520115 | 19083619 | - |
| 5200 | 8 | 520950-L | 19083556 | - | 520115-L | 19083620 | - |
| 5400 | 9 | 540950 | 19083557 | - | 540115 | 19083621 | - |
| 5400 | 9 | 540950-L | 19083558 | - | 540115-L | 19083622 | - |
| 5500 | 8 | 550950 | 19084094 | - | 550115 | 19084124 | - |
| 5500 | 8 | 550950-L | 19084095 | - | 550115-L | 19084125 | - |
| 5600 | 10 | 560950 | 19083561 | - | 560115 | 19083625 | - |
| 5600 | 10 | 560950-L | 19083562 | - | 560115-L | 19083626 | - |
| 5700 | 9 | 570950 | 19084096 | - | 570115 | 19084126 | - |
| 5700 | 9 | 570950-L | 19084097 | - | 570115-L | 19084127 | - |
| 5900 | 10 | 590950 | 19084098 | - | 590115 | 19084128 | - |
| 5900 | 10 | 590950-L | 19084099 | - | 590115-L | 19084129 | - |
| 6000 | 9 | 600950 | 19083567 | - | 600115 | 19083631 | - |
| 6000 | 9 | 600950-L | 19083568 | - | 600115-L | 19083632 | - |

- -L: Com iluminação Led

# Campânulas invertidas

- Campânula de exaustão especialmente concebida para ser instalada em cozinhas profissionais com forno de elevado desempenho para aspirar vapores, odores, gorduras e calores causados nos processos de cozimento e processamento de alimentos.
- Extração invertida, ideal para a sua colocação juntamente com fornos, devido à disposição dos filtros na parte frontal que facilita a absorção dos vapores produzidos pelo forno na sua cozedura e ficam expostos quando a porta é aberta. Também recomendáveis para superfícies de cozedura de grande profundidade ou cozeduras a alta temperatura.
- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Partes acessíveis e arestas em chapa dobrada para facilitar a limpeza e evitar cortes na sua manipulação.
- Capacidade de extração maximizada graças ao desenho da envolvente e o perfil da campanha.
- Modelos superiores a 2,20 metros (exceto o modelo de 2,5 m que vem inteiro) são fornecidos em várias peças com um kit de junção oculto, de fácil montagem.
- Estrutura hermeticamente fechada, sólida e robusta, eliminando o risco de gotejamento de gorduras e escape de fumos para o exterior.
- Sistema de drenagem de gorduras orientado. Depósito de recolha e tampão de drenagem metálico para a sua evacuação.
- Inclui filtros de lamas em aço inoxidável de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado com portinholas de regulação de caudal individuais para cada filtro.

# Com plenum de parede



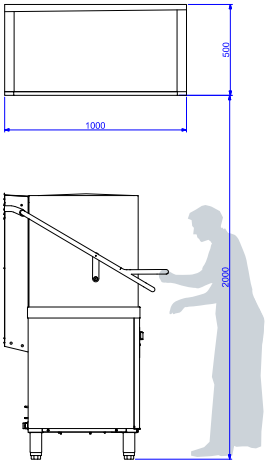

## Fundo 1500 mm

| MODELO | CÓDIGO | COMPRIMENTO (mm) | NÚMERO DE FILTROS | € |
|---|---|---|---|---|
| EHBINVPW120150 | 19095446 | 1200 | 2 | - |
| EHBINVPW120150-L | 19095447 | 1200 | 2 | - |
| EHBINVPW150150 | 19095448 | 1500 | 2 | - |
| EHBINVPW150150-L | 19095449 | 1500 | 2 | - |
| EHBINVPW170150 | 19095450 | 1700 | 3 | - |
| EHBINVPW170150-L | 19095451 | 1700 | 3 | - |
| EHBINVPW200150 | 19095452 | 2000 | 3 | - |
| EHBINVPW200150-L | 19095453 | 2000 | 3 | - |
| EHBINVPW220150 | 19095454 | 2200 | 4 | - |
| EHBINVPW220150-L | 19095455 | 2200 | 4 | - |
| EHBINVPW240150 | 19095456 | 2400 | 4 | - |
| EHBINVPW240150-L | 19095457 | 2400 | 4 | - |
| EHBINVPW250150 | 19095458 | 2500 | 4 | - |
| EHBINVPW250150-L | 19095459 | 2500 | 4 | - |
| EHBINVPW270150 | 19095460 | 2700 | 4 | - |
| EHBINVPW270150-L | 19095461 | 2700 | 4 | - |
| EHBINVPW290150 | 19095462 | 2900 | 5 | - |
| EHBINVPW290150-L | 19095463 | 2900 | 5 | - |
| EHBINVPW300150 | 19095464 | 3000 | 4 | - |
| EHBINVPW300150-L | 19095465 | 3000 | 4 | - |
| EHBINVPW320150 | 19095466 | 3200 | 5 | - |
| EHBINVPW320150-L | 19095467 | 3200 | 5 | - |
| EHBINVPW340150 | 19095468 | 3400 | 6 | - |
| EHBINVPW340150-L | 19095469 | 3400 | 6 | - |
| EHBINVPW350150 | 19095470 | 3500 | 5 | - |
| EHBINVPW350150-L | 19095471 | 3500 | 5 | - |
| EHBINVPW360150 | 19095472 | 3600 | 6 | - |
| EHBINVPW360150-L | 19095473 | 3600 | 6 | - |
| EHBINVPW370150 | 19095474 | 3700 | 6 | - |
| EHBINVPW370150-L | 19095475 | 3700 | 6 | - |
| EHBINVPW390150 | 19095476 | 3900 | 7 | - |
| EHBINVPW390150-L | 19095477 | 3900 | 7 | - |

| MODELO | CÓDIGO | COMPRIMENTO (mm) | NÚMERO DE FILTROS | € |
|---|---|---|---|---|
| EHBINVPW400150 | 19095478 | 4000 | 6 | - |
| EHBINVPW400150-L | 19095479 | 4000 | 6 | - |
| EHBINVPW420150 | 19095480 | 4200 | 7 | - |
| EHBINVPW420150-L | 19095481 | 4200 | 7 | - |
| EHBINVPW440150 | 19095482 | 4400 | 8 | - |
| EHBINVPW440150-L | 19095483 | 4400 | 8 | - |
| EHBINVPW450150 | 19095484 | 4500 | 7 | - |
| EHBINVPW450150-L | 19095485 | 4500 | 7 | - |
| EHBINVPW460150 | 19095486 | 4600 | 8 | - |
| EHBINVPW460150-L | 19095487 | 4600 | 8 | - |
| EHBINVPW470150 | 19095488 | 4700 | 8 | - |
| EHBINVPW470150-L | 19095489 | 4700 | 8 | - |
| EHBINVPW490150 | 19095490 | 4900 | 8 | - |
| EHBINVPW490150-L | 19095491 | 4900 | 8 | - |
| EHBINVPW500150 | 19095492 | 5000 | 8 | - |
| EHBINVPW500150-L | 19095493 | 5000 | 8 | - |
| EHBINVPW510150 | 19095494 | 5100 | 9 | - |
| EHBINVPW510150-L | 19095495 | 5100 | 9 | - |
| EHBINVPW520150 | 19095496 | 5200 | 8 | - |
| EHBINVPW520150-L | 19095497 | 5200 | 8 | - |
| EHBINVPW540150 | 19095498 | 5400 | 9 | - |
| EHBINVPW540150-L | 19095499 | 5400 | 9 | - |
| EHBINVPW550150 | 19095500 | 5500 | 8 | - |
| EHBINVPW550150-L | 19095501 | 5500 | 8 | - |
| EHBINVPW560150 | 19095502 | 5600 | 10 | - |
| EHBINVPW560150-L | 19095503 | 5600 | 10 | - |
| EHBINVPW570150 | 19095504 | 5700 | 9 | - |
| EHBINVPW570150-L | 19095505 | 5700 | 9 | - |
| EHBINVPW590150 | 19095506 | 5900 | 10 | - |
| EHBINVPW590150-L | 19095507 | 5900 | 10 | - |
| EHBINVPW600150 | 19095508 | 6000 | 9 | - |
| EHBINVPW600150-L | 19095509 | 6000 | 9 | - |

- -L: Com iluminação Led

# Campânulas para vapores




- Campânula de exaustão especialmente concebida para ser instalada em cozinhas profissionais de elevado desempenho para aspirar vapores e calores causados nos processos de lavagem da louça.
- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Partes acessíveis e arestas em chapa dobrada para facilitar a limpeza e evitar cortes na sua manipulação.
- Capacidade de extração maximizada graças ao desenho da envolvente e o perfil da campanha.
- Modelos superiores a 2,20 metros (exceto o modelo de 2,5 m que vem inteiro) são fornecidos em várias peças com um kit de junção oculto, de fácil montagem.
- Estrutura hermeticamente fechada, sólida e robusta, eliminando o risco de escape de fumos para o exterior.
- Teto interior com uma ligeira inclinação para facilitar a orientação dos condensados.

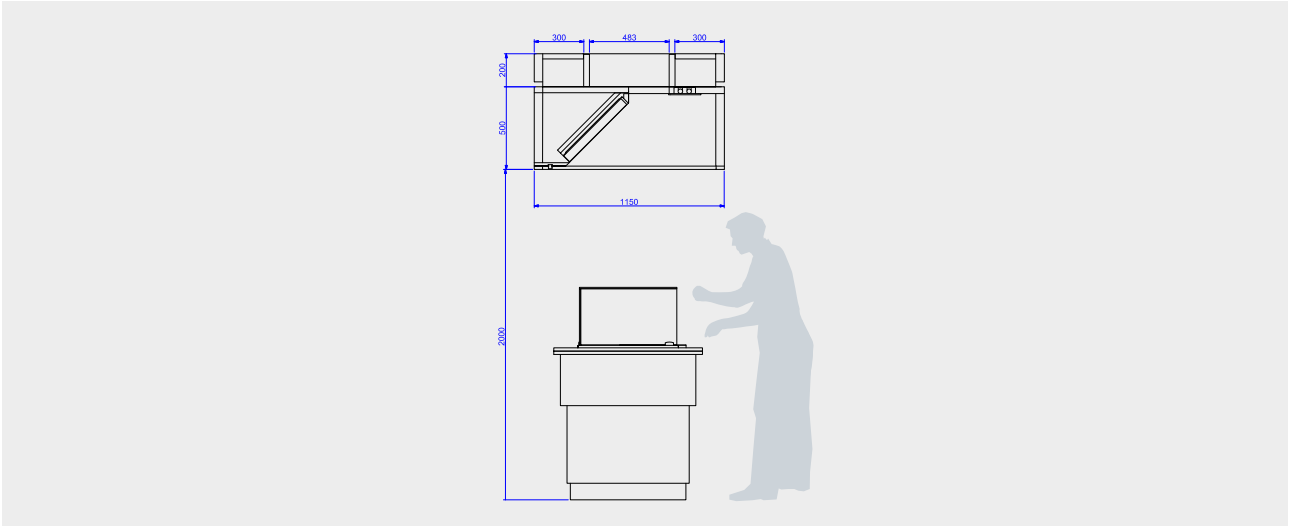
## Fundo 1000 mm

| MODELO | CÓDIGO | COMPRIMENTO (mm) | € |
|---|---|---|---|
| EHBVW100100 | 19083825 | 1000 | - |
| EHBVW120100 | 19083826 | 1200 | - |
| EHBVW150100 | 19083827 | 1500 | - |
| EHBVW170100 | 19083828 | 1700 | - |
| EHBVW200100 | 19083829 | 2000 | - |
| EHBVW220100 | 19083830 | 2200 | - |
| EHBVW240100 | 19083831 | 2400 | - |
| EHBVW250100 | 19083832 | 2500 | - |
| EHBVW270100 | 19083833 | 2700 | - |
| EHBVW290100 | 19083834 | 2900 | - |
| EHBVW300100 | 19083835 | 3000 | - |
| EHBVW320100 | 19083836 | 3200 | - |
| EHBVW340100 | 19083837 | 3400 | - |
| EHBVW360100 | 19083838 | 3600 | - |
| EHBVW370100 | 19083839 | 3700 | - |
| EHBVW390100 | 19083840 | 3900 | - |

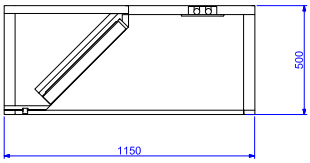
| MODELO | CÓDIGO | COMPRIMENTO (mm | € |
|---|---|---|---|
| EHBVW400100 | 19083841 | 4000 | - |
| EHBVW420100 | 19083842 | 4200 | - |
| EHBVW440100 | 19083843 | 4400 | - |
| EHBVW450100 | 19083844 | 4500 | - |
| EHBVW460100 | 19083845 | 4600 | - |
| EHBVW470100 | 19083846 | 4700 | - |
| EHBVW490100 | 19083847 | 4900 | - |
| EHBVW500100 | 19083848 | 5000 | - |
| EHBVW510100 | 19083849 | 5100 | - |
| EHBVW520100 | 19083850 | 5200 | - |
| EHBVW540100 | 19083851 | 5400 | - |
| EHBVW550100 | 19083852 | 5500 | - |
| EHBVW560100 | 19083853 | 5600 | - |
| EHBVW570100 | 19083854 | 5700 | - |
| EHBVW590100 | 19083855 | 5900 | - |
| EHBVW600100 | 19083856 | 6000 | - |

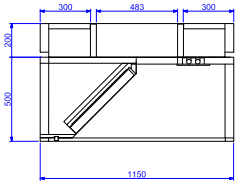
# Campânulas para buffet

- Campânula de exaustão especialmente concebida para ser instalada em áreas de buffet para aspirar vapores, odores, gorduras e calores causados nos processos de cozimento em estações de tipo show cooking.
- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Partes acessíveis e arestas em chapa dobrada para facilitar a limpeza e evitar cortes na sua manipulação.
- Capacidade de extração maximizada graças ao desenho da envolvente e o perfil da campanha.
- Modelos superiores a 2,20 metros (exceto o modelo de 2,5 m que vem inteiro) são fornecidos em várias peças com um kit de junção oculto, de fácil montagem.
- Estrutura hermeticamente fechada, sólida e robusta, eliminando o risco de gotejamento de gorduras e escape de fumos para o exterior.
- Sistema de drenagem de gorduras orientado. Depósito de recolha e tampão de drenagem metálico para a sua evacuação.
- Inclui filtros de lamas em aço inoxidável de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado com portinholas de regulação de caudal individuais para cada filtro.
- Modelos disponíveis com sistema de contribuição de ar compensado, integrado na campanha para evitar que o fluxo de ar caia sobre os chefs. Duas unidades de ventilação exteriores, uma para extração de ar interior e outra para a contribuição de ar externo.



# Com plenum e compensadas



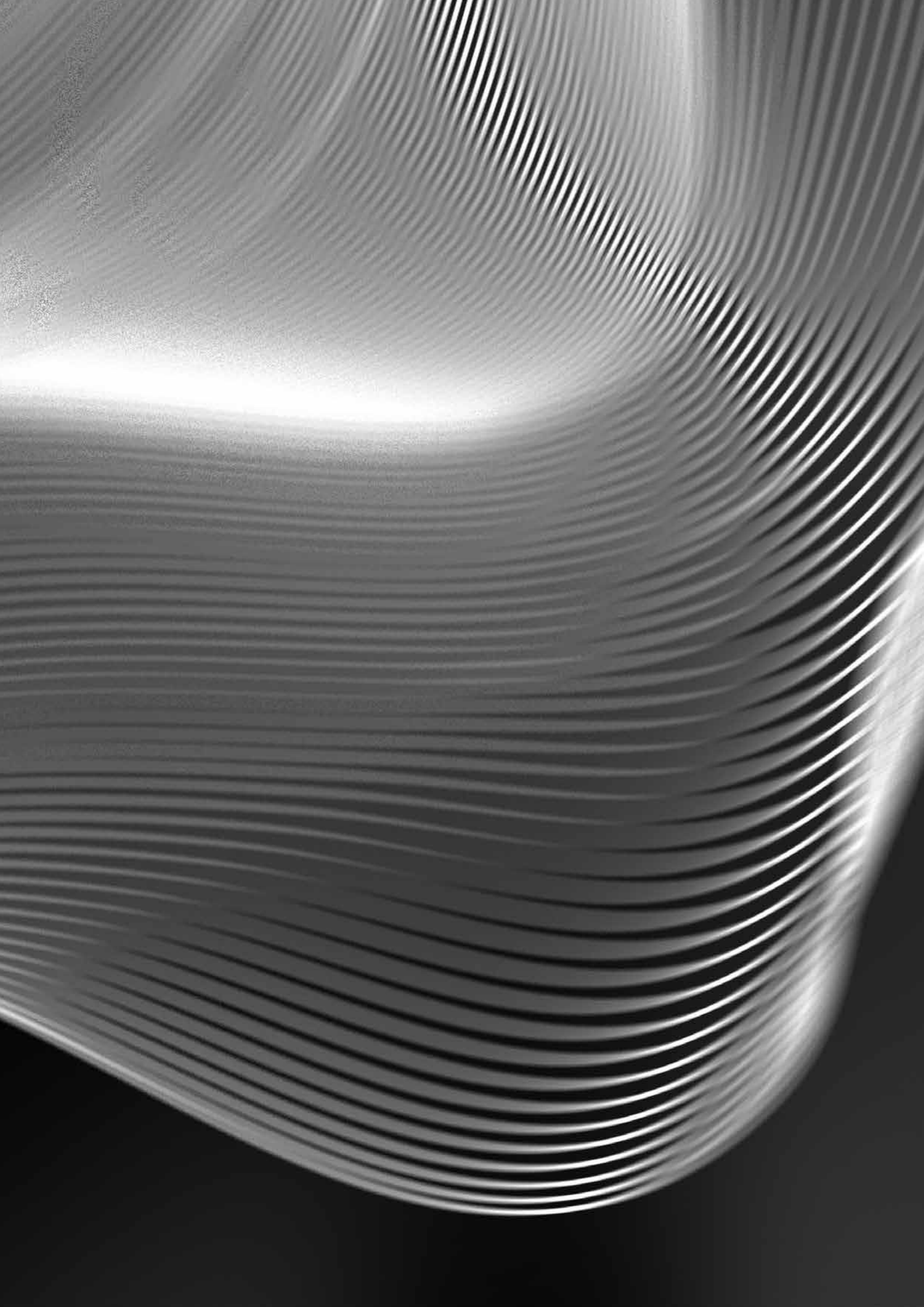



## Fundo 1150 mm

| | | COM PLENUM | | | COMPENSADAS | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPRIMENTO (mm) | Nº DE FILTROS | MODELO EHBPB | CÓDIGO | € | MODELO EHBCOB | CÓDIGO | € |
| 1200 | 2 | 120115 | 19083857 | - | 120115 | 19083921 | - |
| 1200 | 2 | 120115-L | 19083858 | - | 120115-L | 19083922 | - |
| 1500 | 2 | 150115 | 19084130 | - | 150115 | 19084160 | - |
| 1500 | 2 | 150115-L | 19084131 | - | 150115-L | 19084161 | - |
| 1700 | 3 | 170115 | 19084132 | - | 170115 | 19084162 | - |
| 1700 | 3 | 170115-L | 19084133 | - | 170115-L | 19084163 | - |
| 2000 | 3 | 200115 | 19083863 | - | 200115 | 19083927 | - |
| 2000 | 3 | 200115-L | 19083864 | - | 200115-L | 19083928 | - |
| 2200 | 4 | 220115 | 19083865 | - | 220115 | 19083929 | - |
| 2200 | 4 | 220115-L | 19083866 | - | 220115-L | 19083930 | - |
| 2400 | 4 | 240115 | 19083867 | - | 240115 | 19083931 | - |
| 2400 | 4 | 240115-L | 19083868 | - | 240115-L | 19083932 | - |
| 2500 | 4 | 250115 | 19084134 | - | 250115 | 19084164 | - |
| 2500 | 4 | 250115-L | 19084135 | - | 250115-L | 19084165 | - |
| 2700 | 4 | 270115 | 19084136 | - | 270115 | 19084166 | - |
| 2700 | 4 | 270115-L | 19084137 | - | 270115-L | 19084167 | - |
| 2900 | 5 | 290115 | 19084138 | - | 290115 | 19084168 | - |
| 2900 | 5 | 290115-L | 19084139 | - | 290115-L | 19084169 | - |
| 3000 | 4 | 300115 | 19083875 | - | 300115 | 19083939 | - |
| 3000 | 4 | 300115-L | 19083876 | - | 300115-L | 19083940 | - |
| 3200 | 5 | 320115 | 19083877 | - | 320115 | 19083941 | - |
| 3200 | 5 | 320115-L | 19083878 | - | 320115-L | 19083942 | - |
| 3400 | 6 | 340115 | 19083879 | - | 340115 | 19083943 | - |
| 3400 | 6 | 340115-L | 19083880 | - | 340115-L | 19083944 | - |
| 3500 | 5 | 350115 | 19084140 | - | 350115 | 19084170 | - |
| 3500 | 5 | 350115-L | 19084141 | - | 350115-L | 19084171 | - |
| 3600 | 6 | 360115 | 19083883 | - | 360115 | 19083947 | - |
| 3600 | 6 | 360115-L | 19083884 | - | 360115-L | 19083948 | - |
| 3700 | 6 | 370115 | 19084142 | - | 370115 | 19084172 | - |
| 3700 | 6 | 370115-L | 19084143 | - | 370115-L | 19084173 | - |
| 3900 | 7 | 390115 | 19084144 | - | 390115 | 19084174 | - |
| 3900 | 7 | 390115-L | 19084145 | - | 390115-L | 19084175 | - |

| | | COM PLENUM | | | COMPENSADAS | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPRIMENTO (mm) | Nº DE FILTROS | MODELO EHBPB | CÓDIGO | € | MODELO EHBCOB | CÓDIGO | € |
| 4000 | 6 | 400115 | 19083889 | - | 400115 | 19083953 | - |
| 4000 | 6 | 400115-L | 19083890 | - | 400115-L | 19083954 | - |
| 4200 | 7 | 420115 | 19083891 | - | 420115 | 19083955 | - |
| 4200 | 7 | 420115-L | 19083892 | - | 420115-L | 19083956 | - |
| 4400 | 8 | 440115 | 19083893 | - | 440115 | 19083957 | - |
| 4400 | 8 | 440115-L | 19083894 | - | 440115-L | 19083958 | - |
| 4500 | 7 | 450115 | 19084146 | - | 450115 | 19084176 | - |
| 4500 | 7 | 450115-L | 19084147 | - | 450115-L | 19084177 | - |
| 4600 | 8 | 460115 | 19083897 | - | 460115 | 19083961 | - |
| 4600 | 8 | 460115-L | 19083898 | - | 460115-L | 19083962 | - |
| 4700 | 8 | 470115 | 19084148 | - | 470115 | 19084178 | - |
| 4700 | 8 | 470115-L | 19084149 | - | 470115-L | 19084179 | - |
| 4900 | 8 | 490115 | 19084150 | - | 490115 | 19084180 | - |
| 4900 | 8 | 490115-L | 19084151 | - | 490115-L | 19084181 | - |
| 5000 | 8 | 500115 | 19083903 | - | 500115 | 19083967 | - |
| 5000 | 8 | 500115-L | 19083904 | - | 500115-L | 19083968 | - |
| 5100 | 9 | 510115 | 19084152 | - | 510115 | 19084182 | - |
| 5100 | 9 | 510115-L | 19084153 | - | 510115-L | 19084183 | - |
| 5200 | 8 | 520115 | 19083907 | - | 520115 | 19083971 | - |
| 5200 | 8 | 520115-L | 19083908 | - | 520115-L | 19083972 | - |
| 5400 | 9 | 540115 | 19083909 | - | 540115 | 19083973 | - |
| 5400 | 9 | 540115-L | 19083910 | - | 540115-L | 19083974 | - |
| 5500 | 8 | 550115 | 19084154 | - | 550115 | 19084184 | - |
| 5500 | 8 | 550115-L | 19084155 | - | 550115-L | 19084185 | - |
| 5600 | 10 | 560115 | 19083913 | - | 560115 | 19083977 | - |
| 5600 | 10 | 560115-L | 19083914 | - | 560115-L | 19083978 | - |
| 5700 | 9 | 570115 | 19084156 | - | 570115 | 19084186 | - |
| 5700 | 9 | 570115-L | 19084157 | - | 570115-L | 19084187 | - |
| 5900 | 10 | 590115 | 19084158 | - | 590115 | 19084188 | - |
| 5900 | 10 | 590115-L | 19084159 | - | 590115-L | 19084189 | - |
| 6000 | 9 | 600115 | 19083919 | - | 600115 | 19083983 | - |
| 6000 | 9 | 600115-L | 19083920 | - | 600115-L | 19083984 | - |

- -L: Com iluminação Led



# Anexos

# Condições Gerais de Venda

01.

## Conteúdo do presente documento

As descrições dos produtos contidos nesta lista procuram responder às características mais importantes das máquinas. As revisões dos processos de fabrico podem obrigar a modificar alguns valores e especificações. Os dados técnicos contidos nesta LISTA DE PREÇOS são por isso valores indicativos, tal como as fotografias e quaisquer desenhos ou esquemas que possam estar incluídos.

A Fagor Industrial reserva-se o direito de introduzir nos seus aparelhos as modificações que considere necessárias sem aviso prévio, sem isso prejudicar as características principais dos mesmos.

Ao fazer um pedido, qualquer dado ou valor considerado com muito importante deverá ser previamente comprovado pelo comprador contactando com a Fagor Industrial.

Os códigos de artigo e os preços estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

Esta LISTA DE PREÇOS anula e substitui todas as anteriores.

02.

## Preços

Os preços da presente LISTA DE PREÇOS são preços de venda ao público (P.V.P.) e estão expressos em EUROS.

Aos preços desta LISTA e aos montantes daí resultantes correspondentes aos orçamentos haverá que adicionar as taxas de imposição indicadas na lei em vigor.

Os preços não incluem o transporte, a descarga, o manuseamento nem a instalação ou a colocação em funcionamento dos equipamentos.

No caso da montagem, instalação ou colocação em funcionamento serem feitos pelo nosso Serviço de Assistência Técnica, o seu custo será orçamentado à parte destes preços.

03.

## Embalagem

Nos preços indicados nesta LISTA está incluída a embalagem-padrão F.O.B. feita nos nossos armazéns. Qualquer outro tipo de embalagem terá um custo adicional, devendo por isso consultar-se previamente a Fagor Industrial.

04.

## Prazos

Os prazos de entrega são indicativos, estando sujeitos aos níveis de produção da Fagor Industrial; terão a maior precisão possível mas não são contratuais.

O cliente não terá direito a indemnizações por danos e prejuízos ou a imposição de penalizações no caso de entrega fora de prazo.

Os pedidos não poderão ser cancelados, salvo se tal tiver sido previamente acordado por escrito com o fabricante.

05.

## Garantia

Os aparelhos que constam da presente LISTA DE PREÇOS estão garantidos por um ano a partir da data da factura de acordo com os seguintes critérios:

- 12 meses nas peças com defeito de fabrico.
- 1 mês por despesas com mão-de-obra e deslocação.
- As ampliações da garantia serão pagas à parte.

A Fagor Industrial não substituirá nenhum componente nem fará nenhuma reparação dentro da garantia se o defeito for devido a acidente, má utilização, negligência, instalação incorrecta ou a qualquer outra causa não atribuível à empresa.

A Fagor Industrial não se encarregará da reparação ou substituição de nenhum material que não seja do seu fabrico.

06.

## Modificações, cancelamentos e devoluções

Um pedido é considerado como aceite se no prazo de 24 horas a partir da sua recepção não houver uma contra-ordem a seu respeito. Depois de transcorrido este prazo, não serão admitidas modificações ou cancelamentos.

6.1 Os pedidos não poderão ser cancelados depois de terem sido aceites e confirmados por escrito, especialmente os pedidos de fabrico à medida (como por exemplo as máquinas de lavar loiça de arrasto ou de tapete ou os blocos de cozedura suspensos).

A Fagor Industrial só aceita cancelamentos nas seguintes condições:

- Se o cancelamento por parte do cliente acontece antes de a mercadoria sair dos nossos armazéns, ser-lhe-ão imputados os custos de 25 € por item para cobertura de despesas administrativas e de logística.

- Se o cancelamento por parte do cliente ocorre depois da mercadoria ter saído dos nossos armazéns, haverá um custo suplementar de 10 % do valor da factura e, se for necessário, um custo extra por entrega anulada.

- Se além disso a mercadoria já tiver sido desembalada, será acrescido um suplemento de 15 % do valor da factura unicamente a esse título.

6.2 A Fagor Industrial poderá aceitar excepcionalmente a devolução de mercadoria. Será obrigatório para isso fazer um pedido de devolução por escrito.

Todas as despesas que até essa altura tenham estado a cargo da Fagor Industrial passarão a ser assumidas pelo cliente. Será condição indispensável para a aceitação da devolução que o produto se encontre nas mesmas condições das do momento do seu envio a partir dos nossos armazéns bem como na sua embalagem original.

Qualquer outra mercadoria que a Fagor Industrial aceite como devolução e que não cumpra estes requisitos (excluindo os produtos com defeitos de fabrico), estará sujeita a um acréscimo de 25% sobre o preço facturado.

07.

## Transporte

Salvo acordo em contrário, a mercadoria viaja sempre por conta e risco do comprador. A partir do momento em que a mercadoria foi carregada no camião, o manuseamento e descarga são da responsabilidade do comprador.

A mercadoria é carregada com cobertura do seguro. O cliente deve verificar o estado da mercadoria aquando da recepção da mesma para poder reclamar em caso de danos.

As reclamações relacionadas com o transporte devem ser efectuadas nas 24 horas seguintes à recepção da mercadoria.

Qualquer reclamação não relacionada com o transporte deve ser feita no prazo de 5 dias a partir da recepção do material.

08.

## Pagamentos

Os pagamentos serão efectuados nos prazos definidos, independentemente do transporte, recepção, instalação ou colocação em funcionamento terem sido adiados ou cancelados por razões não atribuíveis à Fagor Industrial.

# Fatores de conversão

| LONGITUDE E SUPERFICIE | | |
|---|---|---|
| UNIDADE | FACTOR | UNIDADE |
| cm | 0.3937 | inch |
| mm | 0.0394 | inch |
| inch | 2.54 | cm |
| inch | 25.4 | mm |
| m | 32.808 | foot |
| foot | 0.3048 | m |
| m | 10.936 | yard |
| yard | 0.9144 | m |
| $dm^2$ | 15.5 | $inch^2$ |
| $inch^2$ | 0.0645 | $dm^2$ |

| POTÊNCIA E TRABALHO | | |
|---|---|---|
| UNIDADE | FACTOR | UNIDADE |
| kcal/h | 1/860 | kW |
| kW | 860 | kcal/h |
| kcal/h | 4 | BTU |
| BTU | 0.25 | kcal/h |
| cal | 4.186 | J |
| J | 0.2389 | cal |
| kcal | 1000 | cal |
| Th | 1000 | kcal |
| kW | 13.406 | H.P. |
| H.P. | 0.746 | kW |
| kW | 1.36 | C.V. |
| C.V. | 0.7357 | kW |

| VOLUME | | |
|---|---|---|
| UNIDADE | FACTOR | UNIDADE |
| gallon | 3.785 | litre |
| litre | 0.2642 | gallon |
| $m^3$ | 35.31 | $foot^3$ |
| $foot^3$ | 0.0283 | $m^3$ |
| $inch^3$ | 16.39 | $cm^3$ |
| $cm^3$ | 0.061 | $inch^3$ |
| litre | 61 | $inch^3$ |
| $inch^3$ | 0.0164 | litre |

| PESO | | |
|---|---|---|
| UNIDADE | FACTOR | UNIDADE |
| pound | 453.6 | g |
| g | 1/453.6 | pound |
| pound | 0.4536 | kg |
| kg | 22.045 | pound |

| PRESSÃO | | |
|---|---|---|
| UNIDADE | FACTOR | UNIDADE |
| $kg/cm^2$ | 14.22 | $pound/inch^2$ |
| $pound/inch^2$ | 0.07 | $kg/cm^2$ |
| $kg/cm^2$ | 0.9807 | bar |
| bar | 1.020 | $kg/cm^2$ |
| Pa | 10 5 | bar |
| bar | 10 5 | Pa |

| TEMPERATURA |
|---|
| ºC = (5/9) x (ºF - 32) |
| ºF = (9/5) x ºC +32 |
| ºK = 273 ºC |
| Thermia 1000 kcal |

FAGOR PROFESSIONAL

ONNERA GROUP

HUMANITY AT WORK | MONDRAGON

SILVER 2020 ecovadis Sustainability Rating

ISO 9001

AENOR Gestión Ambiental GA-2006/0166

AENOR Empresa Registrada ER 022/1/91

CE

ACTIVELY SUPPORTING

FCSI FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

**Onnera Group S. Coop.**

Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (Ispanya)

T. (+34) 943 71 80 30

**www.fagorprofessional.com**