

EQUIPAMENTO PROFÍSSIONAL



HORECA
global solutions

CATÁLOGO
2024



EUROFRED Group

being efficient

12 Empresas

7 Países

+ de **600** trabalhadores

FRANÇA

Rolesco SAS
La Ventilation Francilienne LVF SAS
Air Professionnel SAV SAS

ITÁLIA

Eurofred Italy SPA
Rolesco SRL

IRLANDA Reino Unido

FG Eurofred LTD FG Eurofred LTD

ESPAÑA

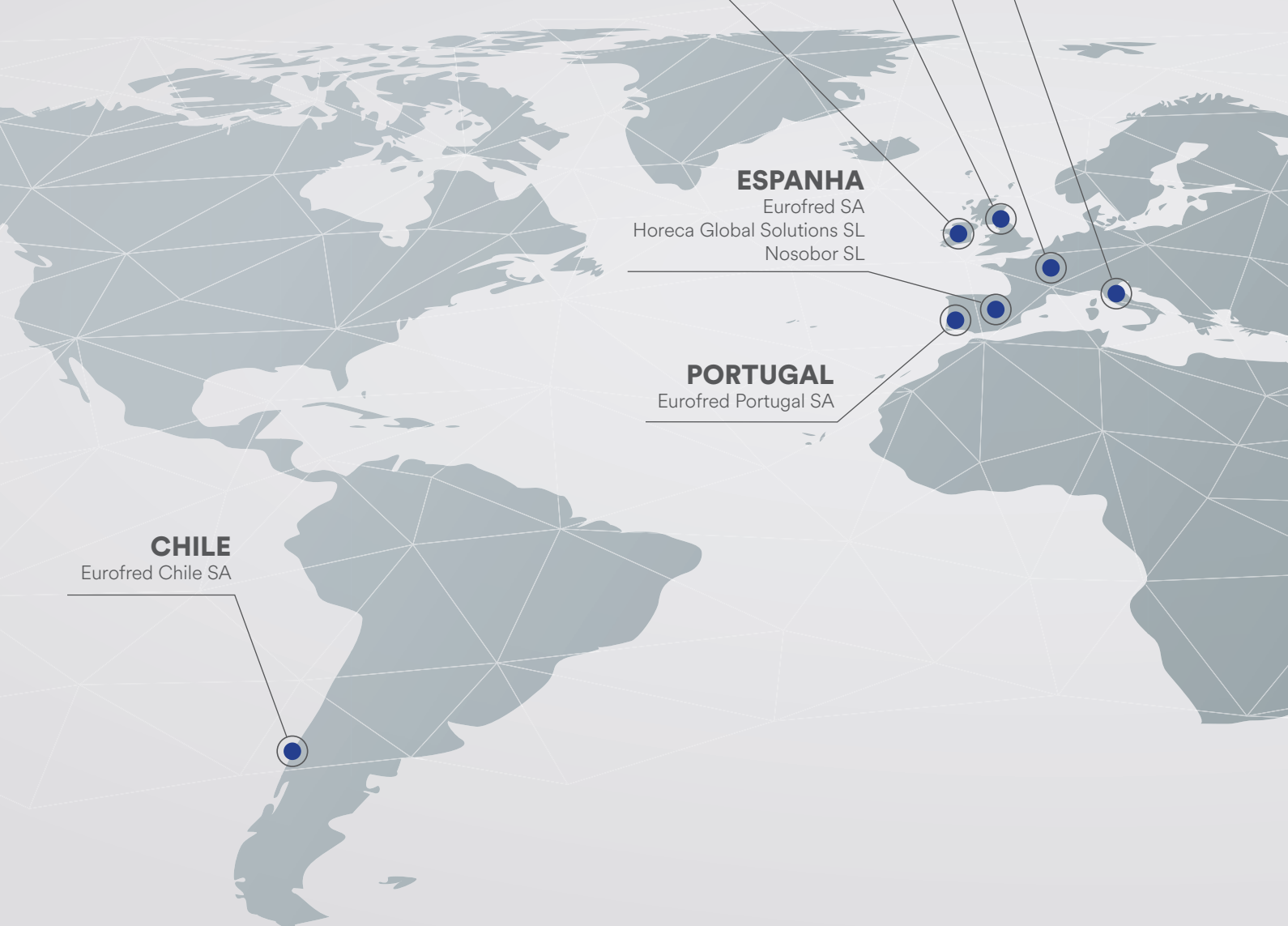
Eurofred SA
Horeca Global Solutions SL
Nosobor SL

PORTUGAL

Eurofred Portugal SA

CHILE

Eurofred Chile SA



Começámos em **1966** e hoje, mais de 50 anos depois, tornámo-nos uma empresa multinacional de **distribuição** de equipamentos **HVAC, refrigeração, Horeca, e serviços.**

Ano após ano, acompanhamos os nossos parceiros com uma vasta carteira de soluções à medida e atendimento personalizado, o que nos permitiu consolidar a nossa posição nos **principais mercados da Europa Ocidental** e alargar o nosso campo de ação na América do Sul.

Solução global

Somos a soma de esforços. O nosso profundo conhecimento do mercado, das necessidades dos nossos parceiros e um acompanhamento completo do início ao fim de cada projeto são os pontos-chave para desenvolver e oferecer-lhe soluções globais adaptadas a cada necessidade.

Ser eficientes

A eficiência é a nossa principal marca de identidade, o que nos torna únicos no mercado. Isto é algo que só se consegue com a tecnologia mais avançada e o desenvolvimento constante de soluções ecoeficientes, tais como a última geração de gases refrigerantes amigos do ambiente que incluímos nos nossos produtos, os quais nos permitem reduzir o consumo de recursos naturais e gerar um menor impacto ambiental. A eficiência energética e o compromisso com o ambiente avançam lado a lado no Eurofred Group.

Como é que o podemos apoiar?

Uma equipa de especialistas das várias unidades de negócio oferece-lhe apoio personalizado para o desenvolvimento e o sucesso de cada projeto.

**ASSESSORIA
INTEGRAL**

125 000 m² de armazéns garantem a disponibilidade de stock para facilitar a entrega do seu equipamento na altura indicada.

**LOGÍSTICA
E STOCK**

Tem à sua disposição uma das redes técnicas mais amplas do mercado para o ajudar a resolver qualquer incidente com a maior brevidade possível.

**ASSISTÊNCIA
TÉCNICA**

Proporcionamos valor ao seu negócio com as nossas soluções ecoeficientes, as quais reduzem o impacto no ambiente e permitem poupar no consumo de energia.

**QUALIDADE E
AMBIENTE**

Além disso, a qualidade dos processos internos e a gestão ambiental efetuadas na Eurofred* são certificadas por vários certificados que garantem a fiabilidade dos mesmos.



*Eurofred SA e Eurofred Portugal.

O catálogo completo da **Horeca Global Solutions** disponível **online**



Descubra a vasta gama de **soluções de horeca** à venda em **eurofred.com**



Consulte o **preço** e o **stock**



Acesso às **faturas** e notas de entrega dos seus **pedidos** em qualquer altura



Faça **orçamentos** e ofertas para os seus **clientes**



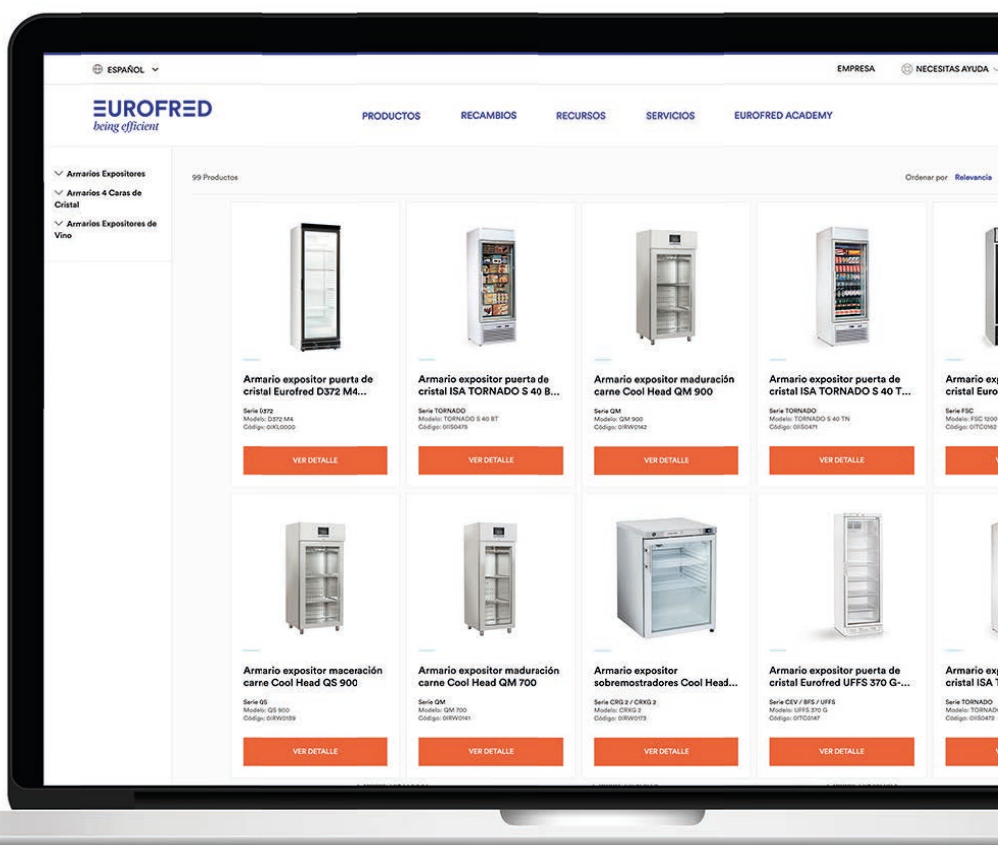
Consulte o estado do **envio** dos seus **pedidos**



Consulte **informações** pormenorizadas e atualizadas sobre os **produtos**



Tenha acesso a **informações técnicas**: manuais de produtos e rótulos energéticos



E também...
Chat de atendimento ao cliente



HORECA
global solutions

Apostamos na **formação**





Um espaço amplo de **formação** onde **engenheiros especializados** dão cursos sobre temas da **atualidade do setor** bem como sobre as nossas **gamas de produtos**.

Realizamos um programa de formação ao longo do ano e **oferecemos cursos** de acordo com a **procura** ou **à medida para os nossos clientes**.

O objetivo é fornecer **todas as ferramentas teóricas e práticas necessárias** que permitirão aos profissionais **dominar tecnicamente a gama de produtos** para, assim, poderem fazer frente ao trabalho com maior eficiência.

Dispomos de uma **área de exposição** onde os produtos mais destacados do nosso catálogo estão expostos e podem ser vistos em funcionamento.



Os nossos centros

Polígono Industrial Central
Sector Les Arenelles - Naves 4-5
43814 Vila-rodona (Tarragona)

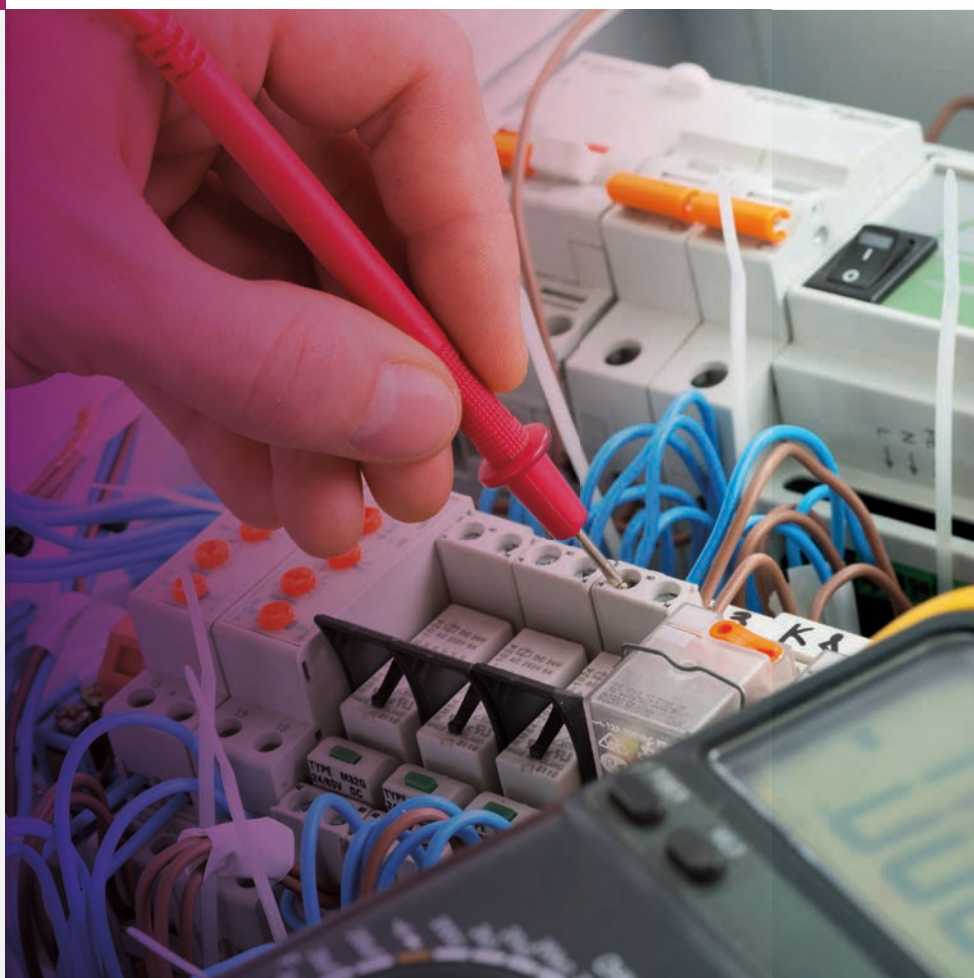
Calle Artesanía, 30
41927 Mairena del Aljarafe
(Sevilha)

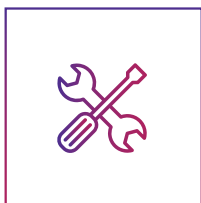
Serviços

HORECA
global solutions

Muito mais do que um equipamento

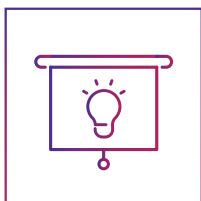
O compromisso da Horeca Global Solutions é acompanhar uma proposta de produtos competitiva e o melhor nível de serviço. Por este motivo, a nossa área de Serviços oferece-lhe um conjunto de vantagens adicionais com a compra dos nossos equipamentos:





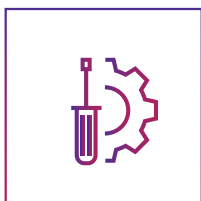
Arranque assistido

Consulte o seu representante de vendas sobre a lista de equipamentos que fazem parte da entrada em funcionamento.



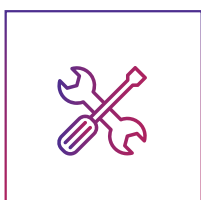
Formação

Formação em instalação, montagem e reparação do equipamento, quer nas nossas instalações quer nas do cliente.



Serviço de peças de reposição

Entregas 24h. Aconselhamo-lo para o ajudar a identificar a peça de reposição de que necessita.



Questões técnicas

As suas consultas técnicas sobre a instalação, a entrada em funcionamento, as avarias ou as características dos nossos produtos são tratadas por técnicos qualificados.

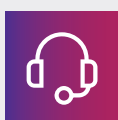


Pedidos online

Pode gerir todos os seus pedidos online através em www.eurofred.com/es/recambios



**NÚMEROS DE TELEFONE E EMAIL DE CONTACTO
PARA DAR RESPOSTA À SUA PROCURA**



+34 935 245 074 (Espanha)
+351 211 246 759 (Portugal)
info@horecaglobalsolutions.com

HORECA
global solutions



Contacte-nos

+34 935 245 074 (Espanha)
+351 211 246 759 (Portugal)
info@horecaglobalsolutions.com

 **@horeca_globalsolutions**

 **@horeca-global-solutions**

PARCEIROS



ARREFECIMENTO

Soluções integrais para instaladores de refrigeração indicadas para qualquer estabelecimento de alimentação e/ou de refrigeração.



EUROFRED



HOTELARIA

Uma gama completa de produtos de cozedura, frio e lavagem para empresas de restauração de pequeno e grande formato.



Geladaria/PASTELARIA

Soluções integrais para a produção artesanal, exposição e conservação de produtos de geladaria e pastelaria.



ARMÁRIOS EXPOSITORES E DE SERVIÇO

ARMÁRIOS EXPOSITORES	14
Armários de vitrina refrigerados	16
Armários de balcão	20
Porta de vidro	26
Farmácia	42
Expositores de vinho	44
Pastelaria	52
4 lados de vidro para peixe	54
4 lados de vidro para carne	56
4 lados de vidro para pastelaria	58
ARMÁRIOS DE SERVIÇO	66
Minibares	66
Gama doméstica	68
Profissionais 400 litros	70
Profissionais 600 litros	72
Profissionais Gastronorm	76
Profissionais peixe	84
Profissionais pastelaria	86
Profissionais geladaria	92

BANCADAS REFRIGERADAS

Garrafeiras	98
Armários para bebidas	100
Snack	106
Gastronorm	108
Saladas	114
Pizzaria	116
Padaria	118

CÂMARAS E EQUIPAMENTOS FRIGORÍFICOS

CONCEITO MODULAR MISA	122
CÂMARAS FRIGORÍFICAS	130
Câmaras modulares	130
Armários desmontáveis	136
EQUIPAMENTOS FRIGORÍFICOS	
Monoblocos Parede	142
Monoblocos Teto	154
Split	158
Split Vinhos	164

ARCAS CONGELADORAS

Tampa rebatível	170
Tampa deslizante	174
Tampa deslizante de vidro	176

MÁQUINAS DE GELO E DISPENSADORES DE ÁGUA

MÁQUINAS DE GELO	186
Máquinas de fazer cubos de gelo	188
Trituradores de gelo	190
DISPENSADORES DE ÁGUA	192

ÍNDICE

SUPERMERCADO

PLUG-IN	196
Armários de parede	198
Vitrinas	202
Ilhas	204

LAVAGEM

MÁQUINA DE LAVAR COPOS	216
-------------------------------	-----

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA	224
Máquina de lavar loiça de bancada	224
Máquina de lavar loiça com cúpula	230

MÁQUINA DE LAVAR OBJETOS	242
---------------------------------	-----

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA DE TÚNEL	256
----------------------------------------	-----

COZEDURA

Gama de fornos Invoq	284
Gama de fornos Millennial Touch Screen	298
Gama de fornos Millennial Black Mask	302
Abatedores de temperatura	306
Linha de cozinhas Unika	312

PIZZARIA

Máquina de amassar	334
Porcionadora–Boleadora	338
Formadoras	340
Fornos para pizzas	344

GELADARIA

DISPENSADORES DE BEBIDAS E MÁQUINAS DE SUMOS	354
Dispensadores de bebidas	356
Granizadoras	360

MÁQUINAS DE PRODUÇÃO	366
Máquinas de bater natas	366
Máquinas de gelados	370

ARMAZENAMENTO	372
Armários de conservação	372
Abatedores	374

MAQUINARIA DE EXPOSIÇÃO	376
Vitrinas industriais	378
Vitrinas profissionais	388

CONDIÇÕES DE VENDA	402
---------------------------	-----

GLOSSÁRIO	404
------------------	-----

ICONOGRAFIA	405
--------------------	-----

ÍNDICE POR MODELOS	406
---------------------------	-----

Os seus produtos exigem **melhor conservação** e **exposição**



Uma gama completa de armários que, além de manter intacta a qualidade dos produtos expostos, ajudam-no a manter a ordem com a melhor visibilidade.

ARMÁRIOS EXPOSITORES E DE SERVIÇO

EUROFRED



ARMÁRIOS EXPOSITORES*

Armários de vitrina refrigerados	16
Armários de balcão	20
Porta de vidro	26
Farmácia	42
Expositores de vinho	44
Pastelaria	52
4 lados de vidro para peixe	54
4 lados de vidro para carne	56
4 lados de vidro para pastelaria	58

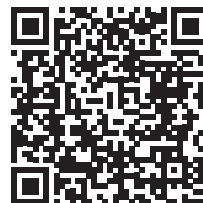
CONSULTE NO SITE



ARMÁRIOS DE SERVIÇO

Minibares	66
Gama doméstica	68
Profissionais 400 litros	70
Profissionais 600 litros	72
Profissionais Gastronorm	76
Profissionais peixe	84
Profissionais pastelaria	86
Profissionais geladaria	92

CONSULTE NO SITE



SERVIÇOS OPCIONAIS

Para contratar serviços opcionais, ver fim do catálogo.



* Para aplicações acima de 800 m, entre em contacto com o seu representante de vendas e consulte os modelos específicos com válvula de compensação

VRX 33

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Estrutura interna e externa em aço inoxidável para máxima higiene e fácil limpeza.
- Refrigeração estática.
- Descongelamento através de paragem do compressor.
- Termostato digital Dixell Blue Line.
- Pés reguláveis.
- Vidros temperados.
- Ventoinha EBM de elevada eficiência.
- Embalado em caixa de madeira compensada com palete para evitar estragos durante o transporte.
- Altura máxima das cubetas 15 cm.
- Cubetas opcionais.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

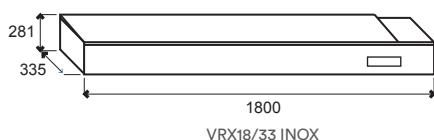
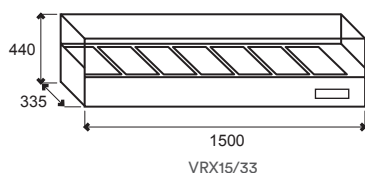
		TAMPA DE VIDRO				
MODELO		VRX 12/33	VRX 15/33	VRX 18/33	VRX 20/33	VRX 22/33
Código		7VRW0039	7VRW0037	7VRW0040	7VRW0048	7VRW0004
Capacidade líquida	l	35	47.5	60	74.5	80
Capacidade cubetas N 1/4	n.º	5	7	8	10	11
Gamas de temperatura	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	160	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Largura/profundidade/altura	mm	1200/335/440	1500/335/440	1800/335/440	2000/335/440	2150/335/440
Peso líquido	kg	39	45	50	58	63
PVP		990 €	1125 €	1255 €	1390 €	1450 €

Estes modelos não precisam de uma etiqueta energética porque são uma exceção ao regulamento de conceção ecológica.

		TAMPA DE AÇO INOXIDÁVEL			
MODELO		VRX 12/33 INOX	VRX 15/33 INOX	VRX 18/33 INOX	VRX 20/33 INOX
Código		7VRW0043	7VRW0042	7VRW0044	7VRW0052
Capacidade líquida	l	35	44	47	52
Capacidade de cubetas GN 1/4	n.º	5	7	8	10
Gamas de temperatura	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Largura/profundidade/altura	mm	1200/335/281	1500/335/281	1800/335/281	2000/335/281
Peso líquido	kg	20	26	32	36
PVP		960 €	1090 €	1220 €	1310 €

Estes modelos não exigem uma etiqueta energética porque são uma exceção aos regulamentos de conceção ecológica.

COTAS



ACESSÓRIOS

	Cubeta Inox GN 1/4 H150	Cubeta Inox GN 1/4 H100
Código	7YMR0170	7YMR0165
PVP	40 €	30 €

Aplicações



Características



VRX 12/33



VRX 20/33 INOX



Termostato digital Dixell Blue Line.



Pés reguláveis.



Estrutura interna e externa em aço inoxidável.

VRX 38

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Estrutura interna e externa em aço inoxidável para máxima higiene e uma limpeza fácil.
- Refrigeração estática.
- Descongelamento através de paragem do compressor.
- Termostato digital Dixell Blue Line.
- Pés reguláveis.
- Vidros temperados.
- Ventoinha EBM de elevada eficiência.
- Embalado em caixa de madeira compensada com palete para evitar estragos durante o transporte.
- Altura máxima das cubetas 15 cm.
- Cubetas opcionais.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TAMPA DE VIDRO

MODELO		VRX 12/38	VRX 15/38	VRX 18/38	VRX 20/38	VRX 25/38
Código		7VRW0053	7VRW0049	7VRW0041	7VRW0050	7VRW0047
Capacidade líquida	l	43	59	70	84	102
Capacidade de cubetas GN 1/2	n.º	1	1	-	-	-
Capacidade de cubetas GN 1/3	n.º	3	5	8	9	12
Gamas de temperatura	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	-2/+8
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	160	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Largura/profundidade/altura	mm	1200/395/440	1500/395/440	1800/395/440	2000/395/440	2500/395/440
Peso líquido	kg	41	48	55	59	77
PVP		1030 €	1170 €	1300 €	1445 €	1505 €

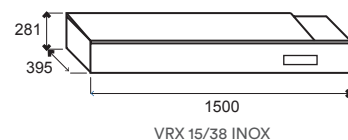
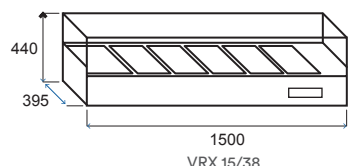
Estes modelos não precisam de uma etiqueta energética porque são uma exceção ao regulamento de conceção ecológica.

TAMPA DE AÇO INOXIDÁVEL

MODELO		VRX 12/38 INOX	VRX 15/38 INOX	VRX 18/38 INOX	VRX 20/38 INOX
Código		7VRW0038	7VRW0046	7VRW0045	7VRW0051
Capacidade líquida	l	45	60	65	70
Capacidade de cubetas GN 1/2	n.º	1	1	-	-
Capacidade de cubetas GN 1/3	n.º	3	5	8	9
Gamas de temperatura	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Largura/profundidade/altura	mm	1200/395/281	1500/395/281	1800/395/281	2000/395/281
Peso líquido	kg	24	28	34	38
PVP		995 €	1140 €	1275 €	1390 €

Estes modelos não exigem uma etiqueta energética porque são uma exceção aos regulamentos de conceção ecológica.

COTAS



ACESSÓRIOS

	Cubeta Inox GN 1/3 H150	Cubeta Inox GN 1/3 H100
Código	7YMR0140	7YMR0135
PVP	45 €	30 €

Aplicações



Características



VRX 20/38



Termostato digital Dixell Blue Line.



Pés reguláveis.



Estrutura interna e externa em aço inoxidável.

RC/RH

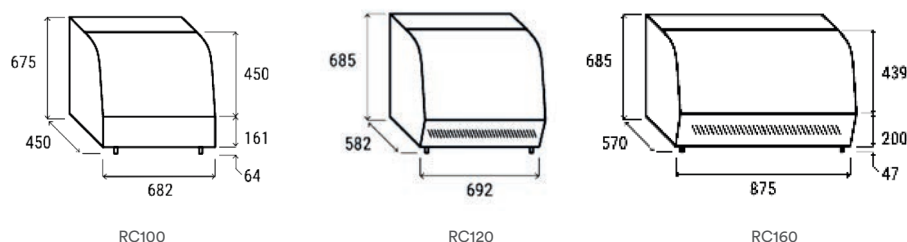
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Expositor de mesa com refrigeração ventilada (modelos RC) ou quente (modelos RH) com vidro temperado.
- Vidros duplos para reduzir a dispersão.
- Porta e vidro curvos.
- Base em aço inoxidável.
- Termostato digital.
- Luz LED.
- Prateleiras cromadas reguláveis.
- Portas traseiras deslizantes em ambas as versões.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RC100	RC120	RC160	RH120	RH160
Código		OIRW0088	OIRW0094	OIRW0090	OIRW0091	OIRW0092
Capacidade líquida	l	100	120	160	120	160
Gamas de temperatura	°C	+1/+12	+1/+12	+1/+12	+30/+90	+30/+90
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	160	230	230	1100	1500
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	-	-
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	-	-
Classificação energética		B	B	B	Não se aplica	Não se aplica
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	-	-
Largura/profundidade/altura	mm	682/450/675	696/586/686	874/568/686	678/568/670	856/568/670
Peso líquido	kg	39	64	71	48	56
PVP		1070 €	1275 €	1445 €	1010 €	1115 €

COTAS



Aplicações



Características



RH120



RC120



RC100



LED de elevada luminosidade.



Painel inferior de aço inoxidável.

BFS

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Vidro duplo antiembaciamento para evitar condensações na porta e melhorar a visualização do produto.
- Porta de abrir.
- Inclui 3 prateleiras, fechadura, luz LED.
- Porta reversível.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BFS 9
Código		0ITC0036
Capacidade líquida	l	105
Gamas de temperatura	°C	+2/+10
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50
Potência elétrica	W	165
Classe climática	Tipo	4
Condensação	Tipo	Ventilada
Descongelamento	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a
Largura/profundidade/altura	mm	503/567/850
Peso bruto/líquido	kg	40/37
PVP		715 €

Estes modelos não exigem uma etiqueta energética porque são uma exceção aos regulamentos de conceção ecológica.

ACESSÓRIOS

	Prateleira adicional (410 x 353 mm)
Código	0ITC9006
PVP	55 €

Aplicações



Características



BFS 9



Prateleiras com altura regulável.



Possibilidade de mudar a direção de abertura das portas, usando as mesmas dobradiças.



Iluminação interna horizontal e superior para melhorar a visibilidade dos produtos expostos.

CRG 2/CNG 2

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Ampla gama de armários para baixo do balcão com porta de vidro, de 200 l, para conservação e congelamento.
- Modelos em aço e branco com pernas reguláveis na frente e 2 rodas na parte traseira para facilitar o deslocamento.
- Manípulo de aço e moldura de porta de alumínio.
- Todos os modelos têm prateleiras, fechadura e termostato digital Dixel Blue Line.
- Prateleiras reguláveis para os modelos CRG/CRGX 200 e fixas para os modelos de congelamento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

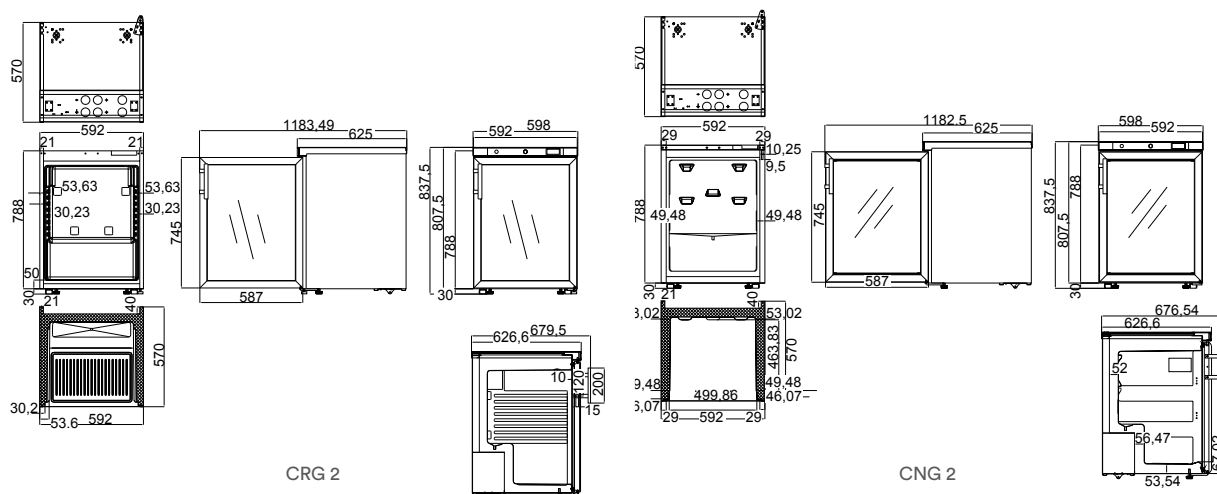
MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	CRG 2	CRXG 2	CNG 2	CNXG 2
Código	OIRW0172	OIRW0173	OIRW0174	OIRW0175
Capacidade	200	200	200	200
Intervalo de temperatura °C	+2/+8	0/+8	-21/-18	-21/-18
Alimentação elétrica V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica W	60	56	174	174
Classe climática Tipo	4	4	4	4
Descongelamento Tipo	Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Refrigerante Tipo	R600	R600	R290	R290
Largura/profundidade/altura Tipo	598x679x838	598x679x838	598x679x838	598x679x838
Dimensões interiores mm	477x443x652	477x443x652	493x478x635	493x478x635
Peso líquido	45,5	43	50	50
PVP	970 €	1115 €	1380 €	1485 €

Estes modelos não exigem uma etiqueta energética porque são uma exceção aos regulamentos de conceção ecológica.

ACESSÓRIOS

	Prateleira
Código	OIRW9104
PVP	75 €

COTAS



Aplicações



Características



CRG 2



CNG 2



Vidro duplo temperado para melhor estanqueidade da temperatura.



Fechadura de série.



Porta reversível nos modelos de conservação.

CEV 425

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armário expositor para conservar bebidas, disponível com e sem ecrã iluminado.
- Iluminação com luz LED de série na moldura da porta que permite melhor visibilidade do produto.
- Inclui 4 prateleiras reguláveis.
- Refrigeração assistida por ventilador.

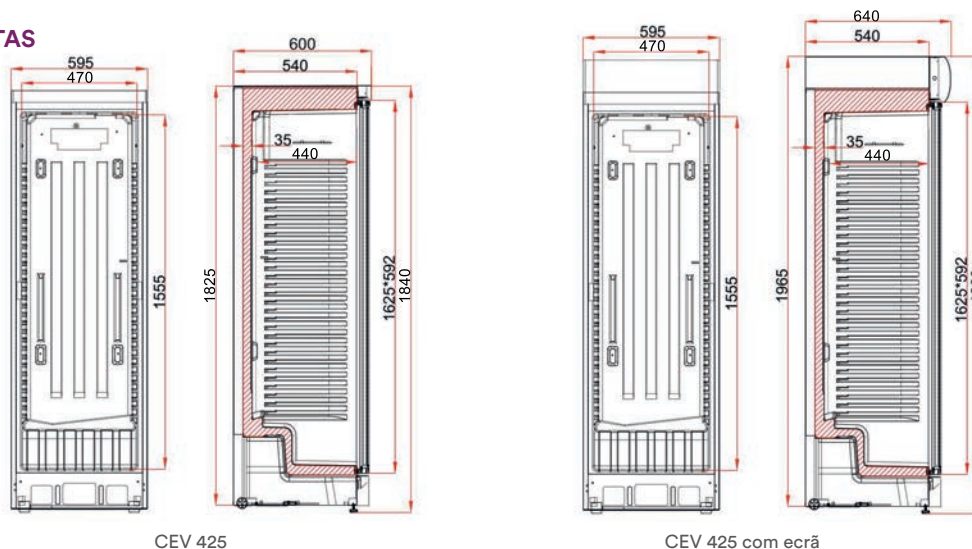
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CEV 425	CEV 425 com ecrã
Código		OITC0167	OITC0168
Portas		1 de abrir	1 de abrir
Capacidade líquida	l	347	347
Capacidade latas de 33 cl		455	455
Estantes		4	4
Intervalo de temperatura	°C	+2/+10	+2/+10
Alimentação elétrica	W	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	295	295
Classe climática	Tipo	4	4
Condensação	Tipo	Estática	Estática
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Classificação energética	Tipo	D	D
Refrigerante	Tipo	R600a	R600a
Largura/profundidade/altura	mm	595x640x1840	595x640x1980
Peso bruto/líquido	kg	80/75	83/78
PVP		940 €	980 €

ACESSÓRIOS

	Prateleira
Código	OITC9009
PVP	30 €

COTAS



Aplicações



Características



CEV 425



CEV 425 (conservação)



Vidro duplo temperado para melhor estanqueidade da temperatura.



Fechadura de série.



Porta reversível nos modelos de conservação.

BFS/UFFS

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Os modelos BFS e UFFS têm uma distribuição perfeita do ar frio graças à turbina de ventilação incluída no sistema de refrigeração.
- Os modelos BFS e UFFS incluem 5 e 6 prateleiras, respetivamente, um painel de controlo composto por um interruptor para a luz interna, um termómetro analógico, uma lâmpada de controlo com indicador de energia elétrica e vidro duplo antiembaciamento para evitar condensação na porta.
- Os modelos BFS e UFFS têm um condensador estático com um ventilador de suporte acoplado que aumenta o desempenho do dispositivo mesmo em condições de funcionamento extremas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CONSERVAÇÃO

MODELO		BFS 38/1P	BFS 38/2P	BFS 38 CP (com ecrã iluminado)
Código		OITC0022	OITC0170	OITC0169
Capacidade líquida	l	347	347	347
Capacidade: latas de 33 cl	n.º	455	455	455
Gamas de temperatura	°C	+2/+10	+2/+10	+2/+10
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	295	295	295
Classe climática	Tipo	N	N	N
Condensação	Tipo	Estática	Estática	Estática
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classificação energética		E	E	D
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A	R-600A
Largura/profundidade/altura	mm	595/640/1840	595/640/1840	600/640/1980
Peso bruto/líquido	kg	85/77	87/80	87/79
PVP		1140 €	1270 €	1175 €

CONGELAÇÃO

MODELO		UFFS 370 G	UFFS 370 GCP (com ecrã iluminado)
Código		OITC0147	OITC0148
Capacidade líquida	l	300	300
Capacidade: latas de 33 cl	n.º	720	720
Gamas de temperatura	°C	-14/-24	-14/-24
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	570	570
Classe climática	Tipo	N	N
Condensação	Tipo	Estática	Estática
Descongelamento	Tipo	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Classificação energética		C	C
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Largura/profundidade/altura	mm	595/640/1840	595/640/1980
Peso bruto/líquido	kg	100/90	103/92
PVP		2060 €	2110 €

Aplicações



Características



UFFS 370 G



BFS 38/1P



BFS 38/2P



UFFS 370 GPC

(com ecrã iluminado)



COTAS



ACESSÓRIOS

Prateleira para BFS 38
(495 x 380 mm)

Código	01TC9030
PVP	60 €



Prateleiras de metal plastificadas reguláveis em altura de 4 em 4 cm nos modelos BFS.



6 prateleiras refrigeradas fixas incluídas em todos os modelos UFFS.

RC/RCF

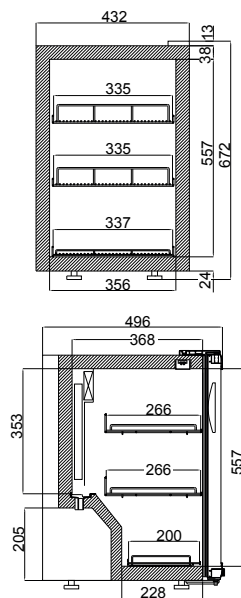
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armário expositor especial para bebidas de dimensões reduzidas.
- Isolamento de ciclopentano de 45 mm de espessura em cada lado.
- Luz LED interior com interruptor separado.
- Vidro duplo temperado de segurança.
- Fechadura e pernas reguláveis incluídas.

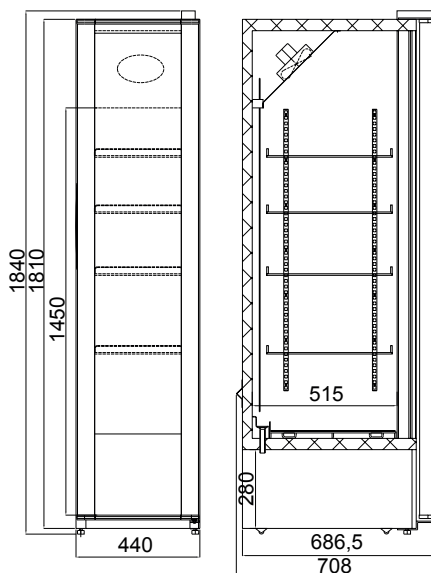
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RCF 60	RC 300BM
Código		OCRW0095	OCRW0127
Capacidade líquida	l	60	300
Intervalo de temperatura	°C	+0/+10	+2/+8
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	80	300
Classe climática	Tipo	4	4
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Roll Bond	Ventilado
Classificação energética	Tipo	C	F
Refrigerante		R-600a	R-600a
Largura/profundidade/altura	Tipo	432/496/672	440/708/1840
Dimensões interiores	mm	356/368/557	370/515/1450
Peso líquido	kg	32,5	78
PVP		720 €	1275 €

COTAS



RCF 60



RC 300WM

Aplicações



Características



RC 300WM



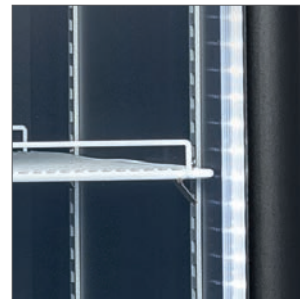
RCF 60



RC 300WM: pode conter 139 latas de 33 cl.



Pernas reguláveis incluídas.



Prateleiras com altura regulável.

CRXG

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Estrutura externa em aço inoxidável.
- Porta com vidro duplo temperado, pés reguláveis e rodas na parte traseira para facilitar o deslocamento.
- Moldura da porta em alumínio.
- Vedante facilmente removível para substituição.
- Cada modelo inclui luz LED de série.
- O modelo 600 inclui quatro prateleiras reguláveis GN 2/1 e uma fixa na parte inferior e fechadura.
- Porta reversível.
- Alarme de abertura.

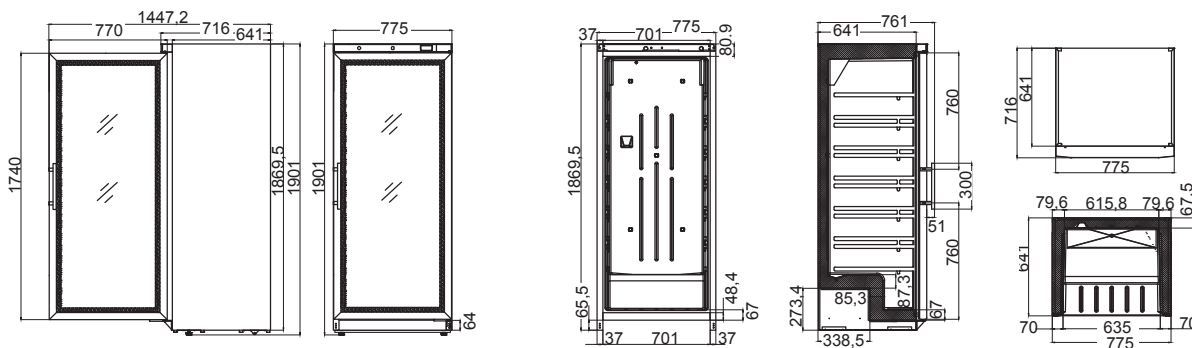
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CRXG 4	CRXG 6
Código		OIRW0188	OIRW0178
Capacidade	l	400	600
Intervalo de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	120	150
Classe climática	Tipo	3	4
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Classificação energética	Tipo	D	D
Refrigerante		R600a	R600
Largura/profundidade/altura	Tipo	600x708x1875	775x763x1900
Dimensões interiores	mm	460x467x1643	635x572x1638
Peso líquido	kg	97	118
PVP		2080 €	3455 €

ACESSÓRIOS

	Prateleira adicional
Código	OIRW9003
PVP	60 €

COTAS



Aplicações



Características



CRGX



Fechadura incluída.



Termostato digital Dixel Blue Line de série.



Prateleiras reguláveis.



Vidro duplo temperado.

RFG/RCG

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armários expositores de grande capacidade e com uma grande superfície envidraçada para favorecer a visibilidade do produto.
- Sistema de refrigeração melhorado para manter a temperatura estável em condições de serviço intensivo.
- Iluminação LED que permite iluminar uniformemente toda a área de exposição.
- Cada modelo está equipado com 6 prateleiras.
- Tem 4 rodas para facilitar o deslocamento.
- Evaporador ventilado.

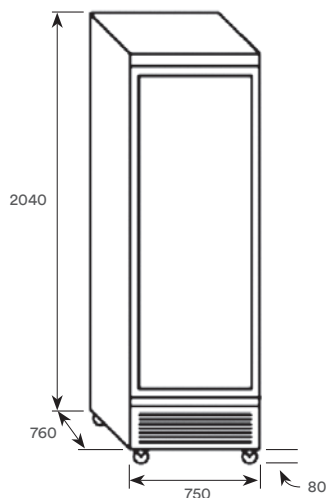
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	REFRIGERAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	RCG 750 Branco	RCG 750 Preto	RFG 750 Branco	RFG 750 Preto
Código	OIRW0270	OIRW0271	OIRW0272	OIRW0273
Cor	Branco	Preto	Branco	Preto
Capacidade líquida	614	614	560	560
Gamas de temperatura	+1/+10	+1/+10	-18/-15	-18/-15
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	232	232	580	580
Classe climática	3	3	3	3
Condensação	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelamento	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Compressor	Inversor	Inversor	Inversor	Inversor
Classe energética	B	B	C	C
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290
Estantes	6	6	6	6
Largura/profundidade/altura	750x740x2040	750x740x2040	750x760x2040	750x760x2040
Peso bruto/líquido	142/130	142/130	159/150	159/150
PVP	1595 €	1635 €	2865 €	2955 €

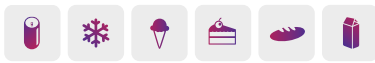
ACESSÓRIOS

	Prateleira adicional branca	Prateleira adicional preta
Código	OIRW9038	OIRW9039
PVP	35 €	35 €

COTAS



Aplicações



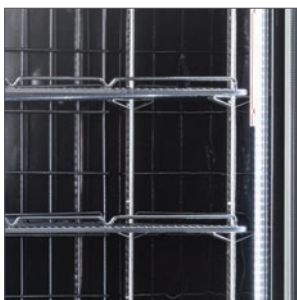
Características



RFG/RCG 750



RFG/RCG 750B



6 prateleiras em todos os modelos.



Iluminação LED que permite uma distribuição uniforme.



Tem 4 rodas para facilitar o deslocamento.

MARIN

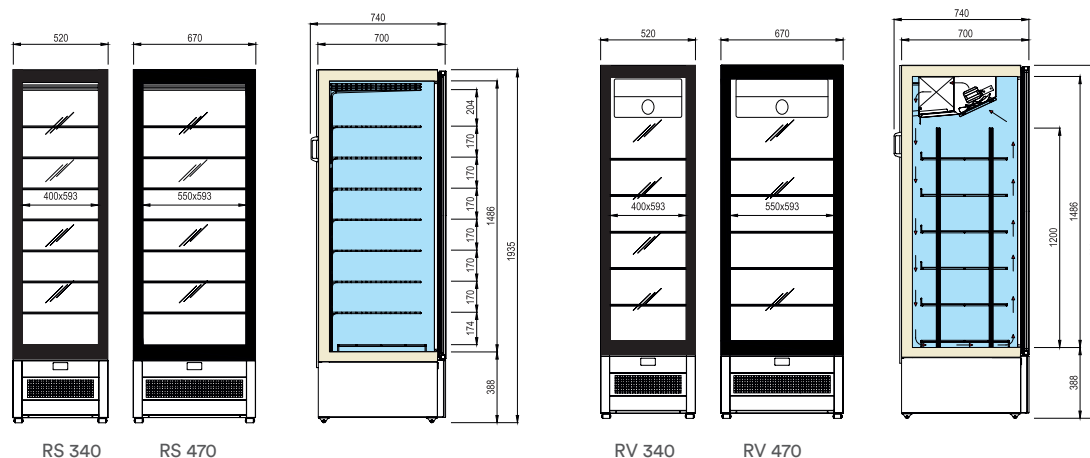
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armário expositor de congelamento com refrigeração estática (RS) ou ventilada (RV).
- Tem uma porta com vidros triplos e uma câmara isolante tripla.
- Isolamento feito com poliuretano ecológico de 60 mm de espessura e CO2 (isento de gases não ecológicos: HCFC e HFC).
- A moldura da porta é feita de alumínio e tem um mecanismo de fecho automático com dobradiças de retorno, bem como um grande puxador para facilitar o manuseio.
- Iluminação fluorescente vertical e painel retroiluminado por cima da porta.
- Painel de controlo eletrónico.
- Bandeja para recolha de gotículas de condensação, com sistema automático de autoevaporação.
- Unidade de condensação hermética.
- Suportes laterais reguláveis para as prateleiras.
- Equipado com 7 prateleiras fixas para os modelos estáticos e 5 prateleiras reguláveis para os ventilados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONGELAMENTO			
	340 RS	340 RV	470 RS	470 RV
Código	OIIS0480	OIIS0481	OIIS0482	OIIS0483
Capacidade líquida	296	230	385	315
Intervalo de temperatura	-18	-16/-18	-18	-16/-18
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	700	1060	850	1170
Classe climática	7	7	7	7
Condensação	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelamento	Automático	Gás quente	Automático	Gás quente
Evaporador	Estático	Ventilado	Estático	Ventilado
Classificação energética	D	D	D	D
Refrigerante	R290	R290	R290	R290
Largura/profundidade/altura	520/740/1935	520/740/1935	670/740/1935	670/740/1935
Peso líquido	108	108	128	128
PVP	2510 €	3970 €	2680 €	4175 €

COTAS



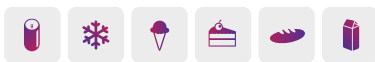
RS 340

RS 470

RV 340

RV 470

Aplicações



Características



470 RV



470 RS



Porta de vidro tripla e câmara de isolamento tripla.



Pega integrada.

DC 800/DC 1000

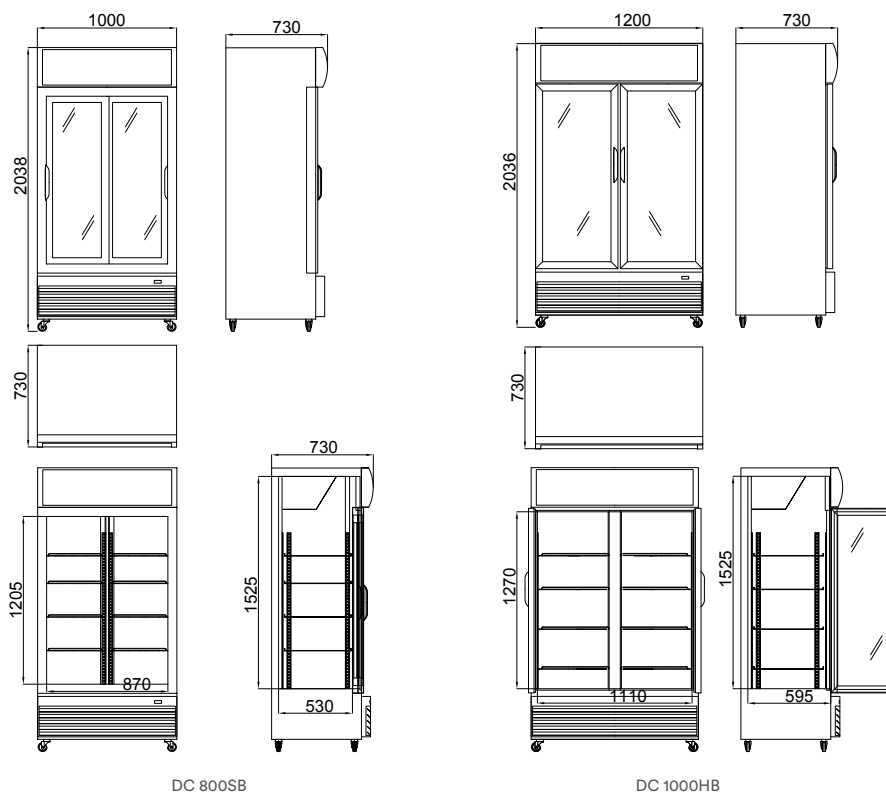
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armários de grande capacidade para refrigerar latas e garrafas disponíveis com portas de correr e de abrir.
- Todos os modelos incluem ecrãs iluminados, a iluminação interior vertical é LED, rodas de série, termostato digital Dixel Blue Line e oito prateleiras reguláveis.
- Modelos H: 2 portas de abrir.
- Modelos S: 2 portas de correr.
- Portas com vidro duplo temperado.
- Cor preta de série.
- Rodas incluídas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		DC 800 SB	DC 800 HB	DC 1000 SB	DC 1000 HB
Código		0CRW0123	0CRW0124	0CRW0125	0CRW0126
Capacidade líquida	l	776	776	970	970
Gamas de temperatura	°C	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	480	480	650	650
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classificação energética		D	D	D	C
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Largura/profundidade/altura	mm	1000/730/2036	1000/730/2036	1200/730/2036	1200/730/2036
Peso líquido	kg	146	146	177	177
PVP		2185 €	2275 €	2410 €	2500 €

COTAS



Aplicações



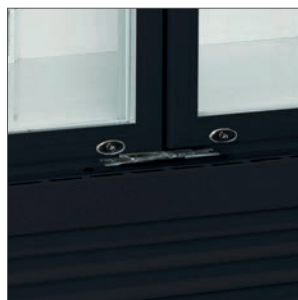
Características



DC 800HB



DC 1000SB



Fechadura de série.



Controlo digital de temperatura.

FSC

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armários de grande capacidade para refrigerar latas e garrafas disponíveis com portas de correr e de abrir.
- Todos os modelos incluem ecrãs iluminados, iluminação interna vertical, pés reguláveis em altura, termostato e quatro prateleiras reguláveis.
- Termómetro incluído.
- Portas de fecho automático.
- Capacidade de carga: 50 kg/estante.
- Interior em branco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PORTAS DE CORRER		PORTAS DE ABRIR	
		FSC 1000 S	FSC 1200 S	FSC 1000 H	FSC 1200 H
Código		OITC0160	OITC0162	OITC0161	OITC0163
Capacidade líquida	l	524	645	524	645
Capacidade para garrafas de 33 cl	n.º	585	720	520	640
Capacidade para garrafas de 50 cl	n.º	585	720	520	640
Capacidade para garrafas de 75 cl	n.º	585	720	520	640
Capacidade: latas de 33 cl	n.º	1287	1584	1144	1408
Capacidade: latas de 50 cl	n.º	819	1008	728	896
Gamas de temperatura	°C	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	450	880	450	880
Classe climática	Tipo	4	4	4	4
Consumo de eletricidade	kWh/24h	5,96	6,8	5,96	6,8
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classificação energética		F	F	F	F
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Largura/profundidade/altura	mm	1000/740/2000	1200/740/2000	1000/790/2000	1200/790/2000
Peso bruto/líquido	kg	164/159	183/178	175/162	189/174
PVP		2590 €	2850 €	2650 €	2910 €

Aplicações



Características



FSC 1000 H



2 portas de correr para os modelos FSC-S e 2 portas de abrir para os FSC-H.



Iluminação interior vertical.

MSU

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Termostato eletrónico para manter uma temperatura exata.
- Alarme acústico e externo para aviso de excesso de temperatura.
- Evaporador coberto para proteger os medicamentos.
- Descongelamento automática.
- Refrigerante ecológico R-600A.
- Produto especialmente concebido para a conservação de medicamentos.
- Com luz LED no interior.
- Especial para a conservação de produtos farmacêuticos e medicamentos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MSU 300	MSU 400
Código		0ITC0650	0ITC0651
Capacidade líquida	l	260	347
Gamas de temperatura	°C	+2/+10	+2/+10
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	266	295
Classe climática	Tipo	4	4
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Pseudoventilação	Pseudoventilação
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Largura/profundidade/altura	mm	595/640/1635	595/640/1840
Peso bruto/líquido	kg	79,3/70	84,9/75,5
PVP		1260 €	1335 €

Estes modelos não exigem uma etiqueta energética porque são uma exceção aos regulamentos de conceção ecológica.

ACESSÓRIOS

	Prateleira adicional
Código	0ITC9030
PVP	60 €

Consulte o nosso amplo catálogo profissional da linha Medical



Aplicações



Características



MSU 300



MSU 400



Interior em ABS.



Termostato eletrónico.

BWFS 38V

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Acabamentos exteriores em chapa galvanizada lacada a preto que, além de proteger o armário da ferrugem, permite a sua integração em qualquer decoração.
- Porta com moldura de alumínio preto com vidros duplos, evitando a condensação ao abrir as portas.
- Inclui um filtro de carbono para uma circulação do ar completamente limpa e para manter o produto preservado em ótimas condições.
- Portas reversíveis.
- Inclui uma fechadura e 5 prateleiras.
- Ventilador interno.
- Termostato eletrónico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	BWFS 38V	
Código	OITC0194	
Capacidade líquida	l	350
Capacidade para garrafas de 75 cl	n.º	118
Gamas de temperatura	°C	+6/+18
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50
Potência elétrica	W	180
Classe climática	Tipo	N
Condensação	Tipo	Estática
Descongelamento	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a
Largura/profundidade/altura	mm	595/640/1840
Peso bruto/líquido	kg	83/78
PVP	1270 €	

Para obter mais informações sobre a Classificação Energética, consulte o seu representante de vendas.

ACESSÓRIOS

	Prateleira de madeira (498x380 mm)
Código	OITC9016
PVP	80 €

Aplicações



Características



LUZ LED



BWFS 38V



Prateleiras de madeira com altura regulável.



Iluminação LED interior.



Filtro de carvão ativado.



Painel de controlo com termostato regulável, interruptor de luz, piloto e termómetro.

VKG

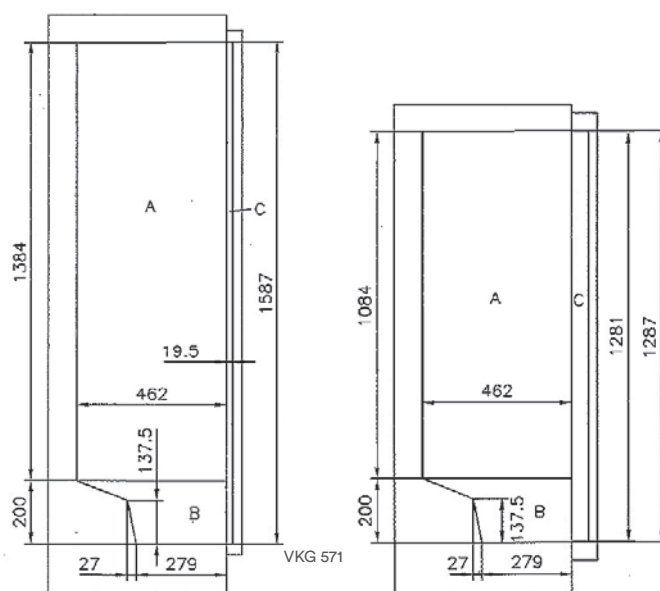
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Acabamentos exteriores em chapa galvanizada lacada a preto que, além de proteger o armário da ferrugem, permite a sua integração em qualquer decoração.
- Controlo da temperatura através de termostato regulável, com o qual se pode atingir a temperatura exata desejada para a conservação correta de um produto particularmente delicado como o vinho.
- Inclui um filtro de carbono para uma circulação do ar completamente limpa e para manter o produto preservado em ótimas condições.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	VKG 571	
Código	OIVF0122	
Capacidade líquida	l	355
Capacidade para garrafas de 75 cl	n.º	116
Gamas de temperatura	°C	+6/+16
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50
Potência elétrica	W	160
Classe climática	Tipo	N
Condensação	Tipo	Estática
Descongelamento	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Classificação energética	G	
Refrigerante	Tipo	R-600a
Largura/profundidade/altura	mm	595/595/1850
Peso bruto/líquido	kg	78/75
PVP	1615 €	

COTAS



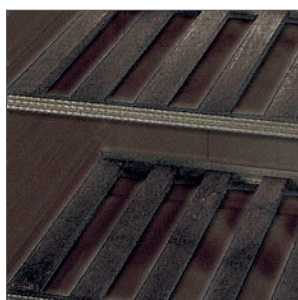
Aplicações



Características



VKG 571



Prateleiras de madeira com altura regulável.



Filtro de carbono.

WC

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armário elegante concebido para manter o vinho à temperatura adequada. Grande capacidade interna, que é de 191 garrafas.
- Permite a maturação ideal do vinho graças à manutenção de uma temperatura constante em todo o armário.
- Inclui um filtro de carbono para uma circulação do ar completamente limpa e para manter o produto preservado em ótimas condições.
- Porta reversível e iluminação interna.
- Inclui 5 prateleiras de madeira de 523×440 mm e 1 prateleira de madeira na parte inferior de 523×360 mm.

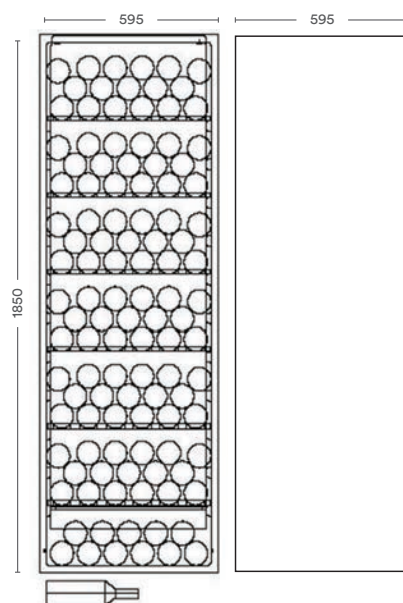
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	WC 185	
Código	OIVF0136	
Capacidade líquida	l	368
Capacidade para garrafas de 75 cl	n.º	197
Gamas de temperatura	°C	+5/+22
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50
Potência elétrica	W	170
Classe climática	Tipo	N
Condensação	Tipo	Ventilada
Descongelamento	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado
Classificação energética	G	
Refrigerante	Tipo	R-600a
Largura/profundidade/altura	mm	595/595/1850
Peso bruto/líquido	kg	90/87
PVP	2060 €	

ACESSÓRIOS

	Prateleira de madeira (523×440 mm)
Código	OIVF9026
PVP	75 €

COTAS



WC 185

Aplicações



Características

R600a

EUROFriendly



WC 185



Termostato para regular a temperatura com ecrã digital. Após o ajustamento da temperatura, a regulação é feita eletronicamente.



Prateleiras de madeira com altura regulável. Ficam totalmente seguras para evitar vibrações e conseguir-se uma conservação perfeita.



Filtro de carbono que limpa o ar e evita que entrem impurezas para o vinho.



Porta reversível e iluminação interna.

TFW

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Design elegante com porta sem moldura
- Grande capacidade de garrafas.
- Luz LED interior.
- Prateleiras de madeira elegantes.
- Vidro escuro para melhor conservação e proteção do vinho.
- Sistema de refrigeração sem vibração.
- Filtro de ar de carbono.
- Termostato eletrónico.
- Disponibilidade de modelos com duas zonas de temperatura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TFW 160	TFW 160-2	TFW 265-2	TF 400	TF 400-2
Código		OITC0626	OITC0627	OITC0628	OITC0630	OITC0629
Capacidade líquida	l	141	131	250	350	350
Capacidade para garrafas de 75 cl	n.º	45	38	110	168	155
Gamas de temperatura	°C	+5/+18	+5/+10/+10/+18	+5/+10/+10/+18	+5/+18	+5/+10/+10/+18
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	4
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classificação energética		A	B	C	D	D
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Largura/profundidade/altura	mm	595/570/820	595/570/820	595/677/1390	595/680/1760	595/680/1760
Peso bruto/líquido	kg	49/48	49/48	95/83	112/108	112/108
PVP		1515 €	1540 €	2100 €	2310 €	2390 €

Aplicações



Características



TFW 365-2



TFW 265-2



TFW 160



TFW 160-2



Puxador de aço.



Porta sem moldura.



Prateleiras de madeira elegantes.

BYG/BYGX

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Modelos BYG brancos com interior em ABS.
- Modelos BYGX em aço inoxidável AISI 304 com interior em ABS.
- Grossura de isolamento de 70 mm.
- 4 prateleiras reguláveis (600x400 mm), vidro duplo temperado, porta com fecho automático, fechadura de série e termostato digital Dixell.
- Luz LED vertical.
- 4 pernas reguláveis em altura

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

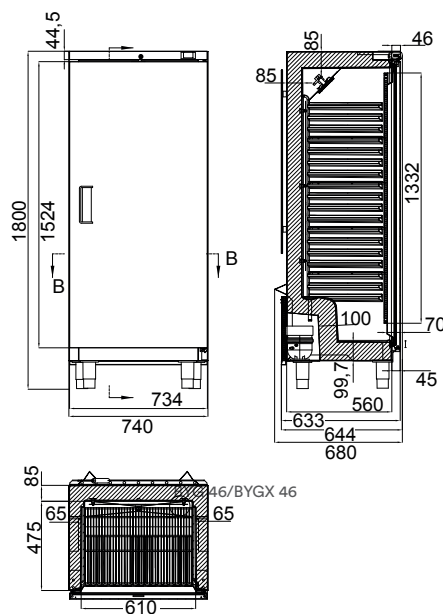
MODELO		BYG46	BYGX46
Código		OCRW0074	OCRW0076
Capacidade líquida	l	400	400
Gamas de temperatura	°C	+3/+10	+3/+10
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	180	180
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático
Evaporador		Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Largura/profundidade/altura	mm	740/680/1800	740/680/1800
Prateleiras incluídas	n.º	4	4
Peso líquido	kg	96	93
PVP		1600 €	1715 €

Estes modelos não exigem uma etiqueta energética porque são uma exceção aos regulamentos de conceção ecológica.

ACESSÓRIOS

	Prateleira adicional
Código	01RW9107
PVP	110 €

COTAS



Aplicações



Características



BYGX46



BYG46



Estrutura interna em ABS.



Luz LED vertical.



Pés reguláveis em altura.



Prateleiras reguláveis.

EXPONORM

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armário expositor com os quatro lados de vidro, de 650 litros, especialmente concebido para armazenar peixe.
- Estrutura externa em alumínio anodizado com vidros triplos e grades de ventilação em aço inoxidável. Sistema de refrigeração com evaporador estático de gravidade para perfeita conservação do produto.
- Iluminação interior com luz LED para melhorar a visibilidade dos produtos expostos em toda a vitrina.
- Vidros triplos para um isolamento perfeito e um consumo de energia ideal.
- Inclui um painel de controlo eletrónico e perfis para colocar as cubetas em 4 níveis de exposição.

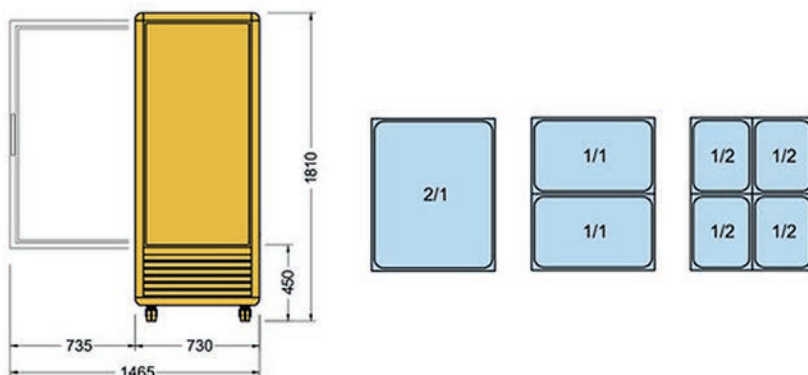
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Exponorm 650 P	
Código	OITF1649	
Capacidade líquida	I	650
Gamas de temperatura	°C	-2/0
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50
Potência elétrica	W	650
Classe climática	Tipo	4
Condensação	Tipo	Ventilada
Descongelamento	Tipo	Manual
Evaporador	Tipo	Estático
Classificação energética	C	
Refrigerante	Tipo	R-290
Largura/profundidade/altura	mm	855/730/1810
Peso bruto/líquido	kg	202/176
PVP	5745 €	

ACESSÓRIOS

	Cubeta Gastronorm 1/2 (65 mm de altura)	Cubeta Gastronorm 1/1 (65 mm de altura)	Cubeta Gastronorm 2/1 (65 mm de altura)
Código	OITF9205	OITF9200	OITF9210
PVP	120 €	165 €	245 €

COTAS



Exponorm 650 P

Aplicações



Características



Exponorm 650 P



Inclui perfis para colocação de cubetas Gastronorm GN 2/1, GN 1/1 ou GN 1/2.



Painel de controlo com: termostato, termómetro.



Iluminação interior com LED.



Inclui rodas (altura da roda: 85 mm).

MEAT

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armários expositores com os quatro lados de vidro de 550 e 1150 litros.
- Estrutura externa em alumínio anodizado com vidros triplos e grades de ventilação em aço inoxidável. Sistema de refrigeração com evaporador estático por gravidade.
- Iluminação interior com luz LED para melhorar a visibilidade dos produtos expostos em toda a vitrina.
- Vidros triplos para um isolamento perfeito e um consumo de energia ideal.
- Inclui painel de controlo eletrónico, 3 prateleiras, 5 ganchos e 2 barras por porta.
- Prateleiras reguláveis.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

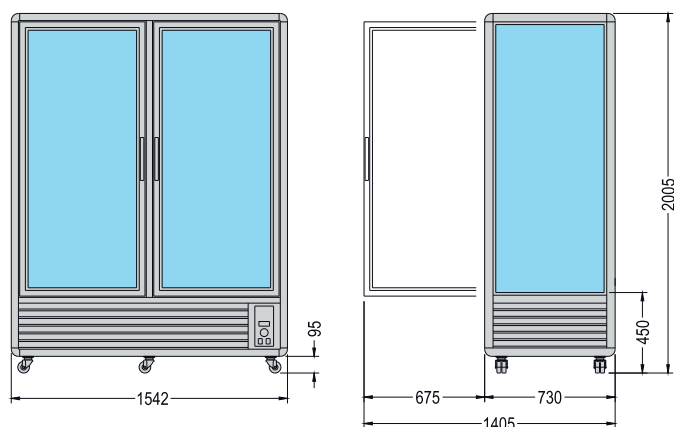
MODELO		Meat 552 M	Meat 1152 M
Código		OITF1662	OITF1661
Capacidade líquida	l	550	1150
Gamas de temperatura	°C	+1/+6	+1/+6
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	700	950
Classe climática	Tipo	4	4
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Largura/profundidade/altura	mm	796/730/2005	1542/730/2005
Peso bruto/líquido	kg	230/204	350/319
PVP		7395 €	11080 €

Estes modelos não exigem uma etiqueta energética porque são uma exceção aos regulamentos de conceção ecológica.

ACESSÓRIOS

	Prateleira adicional (550 × 650 mm)
Código	OITF9165K
PVP	105 €

COTAS



Meat 1150 M

Aplicações



Características



MEAT 552 M



MEAT 1152 M



Grelhas de aço inoxidável com altura regulável.



Barra de aço com ganchos móveis para pendurar peças de carne.



Painel de controlo com termostato e termómetro.



Iluminação interior com LED.

PRISMA

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armários expositores verticais com quatro lados de vidro para uma visão panorâmica do produto exposto.
- Perfis externos em alumínio envernizado cinzento, Iluminação interior LED para uma visibilidade ótima em todo a vitrina.
- Vidro triplo para garantir a mínima dispersão térmica e a perfeita conservação do produto.
- Inclui painel de controlo eletrónico e prateleiras de alumínio.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

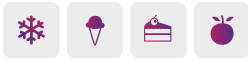
MODELO	CONSERVAÇÃO			
	Prisma 400 G TN	Prisma 400 R TN	Prisma 800 G TN	Prisma 800 R-G TN
Código	OITF0151	OITF0152	OITF0153	OITF0154
Capacidade líquida	400	400	800	800
Gamas de temperatura	+4/+10	+4/+10	+4/+10	+4/+10
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	590	590	850	850
Classe climática	3	3	3	3
Condensação	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelamento	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classificação energética	C	D	D	D
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290
Largura/profundidade/altura	680/690/1820	680/690/1820	1270/690/1820	1270/690/1820
Peso bruto/líquido	185/160	193/168	275/250	285/260
PVP	3765 €	3925 €	5595 €	5830 €

MODELO	CONGELAÇÃO	
	Prisma 400 BT	Prisma 800 BT
Código	OITF0149	OITF0150
Capacidade líquida	400	800
Gamas de temperatura	-5/-17	-5/-17
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	600	940
Classe climática	3	3
Condensação	Ventilada	Ventilada
Descongelamento	Manual	Manual
Evaporador	Estático	Estático
Classificação energética	D	D
Refrigerante	R-290	R-290
Largura/profundidade/altura	680/690/1820	1270/690/1820
Peso bruto/líquido	195/178	305/280
PVP	4565 €	7345 €

ACESSÓRIOS

	Prateleira giratória (Prisma 400 R)	Prateleira grelha (Prisma 400 G)
Código	OICL9030K	OICL9035K
PVP	105 €	125 €

Aplicações



Características



Prisma 400 BT



Prisma 800 R-G TN



Perfis externos em alumínio
envernizado cinzento.



Cristal triplo.



Prateleiras de alumínio para evitar
problemas de oxidação.



Iluminação interior.

SNELLE 350

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armários expositores com os quatro lados de vidro de 350 litros para uma visão panorâmica do produto exposto. Estrutura de alumínio anodizado resistente à corrosão.
- Disponível na versão conservação e em prateado. Em dourado a pedido. Iluminação interior com luz LED para melhorar a visibilidade dos produtos expostos em toda a vitrina.
- Vidros triplos para um isolamento perfeito e um consumo de energia ideal.
- Inclui painel de controlo eletrónico e prateleiras.

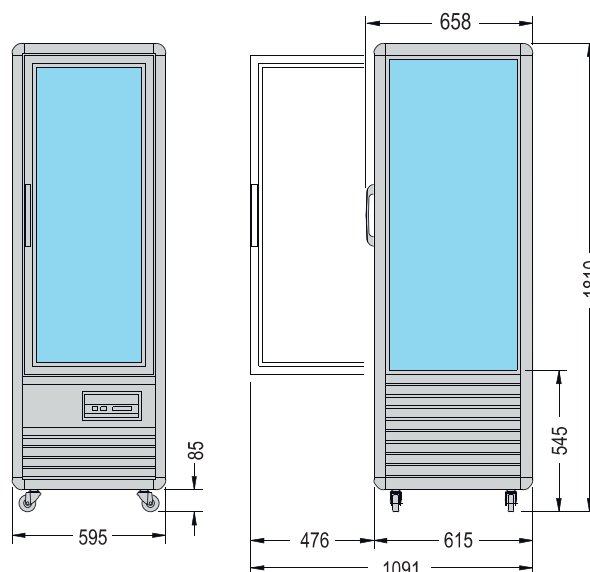
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	BITEMPERATURA				
	Snelle 350 Q New	Snelle 350 G New	Snelle 350 R New	Snelle 350 BTV BIS New	Snelle 350 RBT BIS New
Código	OITF0027	OITF0026	OITF1650	OITF0028	OITF1654
Capacidade líquida	350	350	350	350	350
Gamas de temperatura	+4/+10	+4/+10	+4/+10	-18/+5	-18/+5
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	540	540	600	620	640
Classe climática	4	4	4	4	4
Condensação	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelamento	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classificação energética	C	C	D	E	E
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Largura/profundidade/altura	595/658/1810	595/658/1810	595/658/1810	595/658/1810	595/658/1810
Peso bruto/líquido	169/143	165/139	172/146	167/145	175/153
PVP	3975 €	4060 €	4445 €	5685 €	6150 €

ACESSÓRIOS

	Prateleira grelha com suporte
Código	OITF9102K
PVP	175 €

COTAS



Aplicações



Características



Snelle 350 G New

Snelle 350 Q New

Snelle 350 R New



Estrutura de alumínio anodizado resistente à corrosão.



Quadro de controlo eletrónico.



Modelos prateados.



Iluminação LED.

SNELLE 400/750

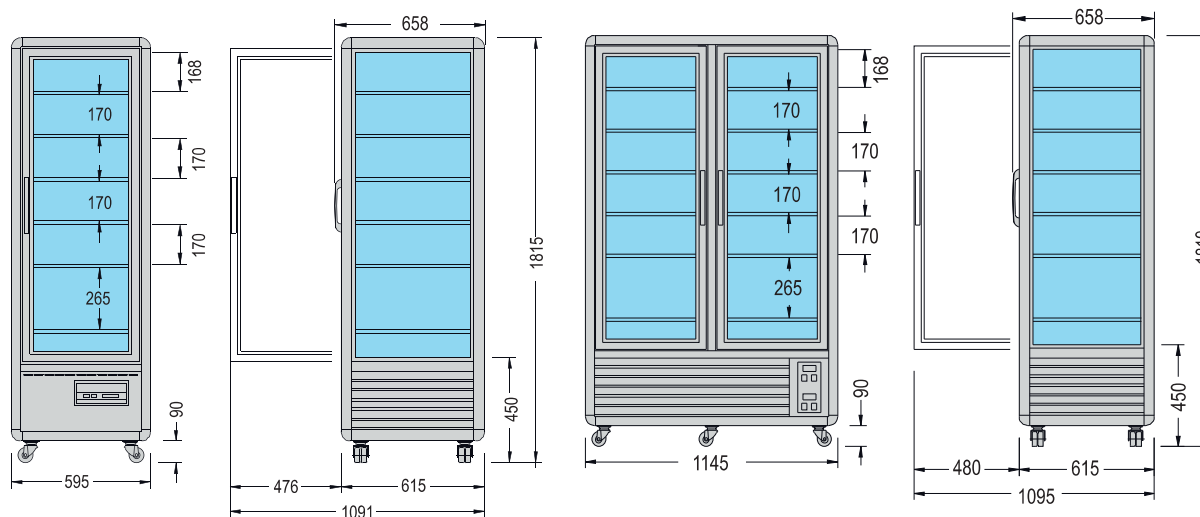
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armários expositores com os quatro lados de vidro de 400 a 500 litros para uma visão panorâmica do produto exposto. Estrutura de alumínio anodizado resistente à corrosão.
- Disponível nas versões de conservação, congelação e bitemperatura, em prateado. Em dourado a pedido.
- Iluminação interior com luz LED para melhorar a visibilidade dos produtos expostos em toda a vitrina.
- Vidros triplos para um isolamento perfeito e um consumo de energia ideal.
- Inclui quadro de controlo eletrónico e prateleiras.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONGELAÇÃO	
	Snelle 400 GBT New	SNELLE 750 GBT New
Código	OITF1653	OITF1655
Capacidade líquida	400	750
Gamas de temperatura	-18/-5	-18/-5
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	700	1270
Classe climática	4	4
Condensação	Ventilada	Ventilada
Descongelamento	Automático	Automático
Evaporador	Estático	Estático
Classificação energética	C	D
Refrigerante	R-290	R-290
Largura/profundidade/altura	595/658/1815	1145/658/1810
Peso bruto/líquido	167/148	290/269
PVP	4980 €	9700 €

COTAS



Snelle 400 GBT New

Snelle 750 GBT New

Aplicações



Características



Snelle 400 GBT New



Snelle 750 GBT New



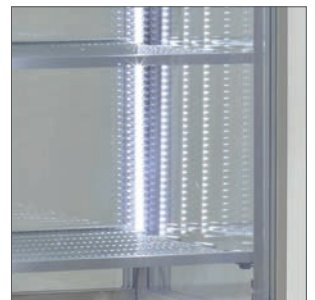
Estrutura de alumínio anodizado resistente à corrosão.



Quadro de controlo eletrónico.



Modelos prateados.



Iluminação LED.

CRISTAL TOWER

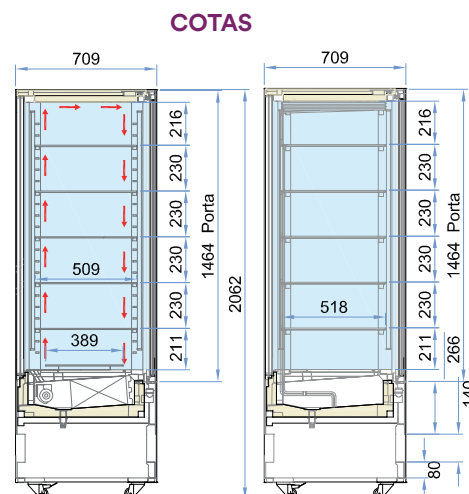
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- A Cristal Tower é uma joia de design e tecnologia que ultrapassa a barreira entre o cliente e o produto, mesmo em pontos de venda pequenos.
- Transparência máxima graças aos seus 4 lados e prateleiras de vidro que dão o máximo destaque ao produto em exposto.
- Iluminação LED, iluminação máxima com consumo mínimo, sem aquecer o produto nem afetar as suas propriedades organolépticas.
- Estrutura em aço que garante a robustez sem diminuir a elegância.
- Silêncio máximo.
- Capacidade de exposição incomparável com visibilidade máxima de todos os pontos de vista.
- Tecnologia Touch. Uma forma simples, rápida e intuitiva de regular a Cristal Tower. Basta tocar nos ícones serigrafados.
- Prateleira de base em vidro com iluminação LED. Outro ponto de luz para aumentar ainda mais a força de exposição (não incluído no modelo TB).
- Dispositivo de abertura de porta com sistema Touch Pad diretamente no vidro (opcional). Ao tocar no botão de abertura, a luz verde acende-se e a porta abre-se automaticamente (sem puxador).
- Fecho automático e delicado da porta (opcional).

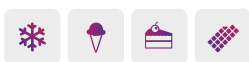
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	RV 75 TN	RV 93 TN	RS 75 BT	RS 93 BT
Código	OIIS0043	OIIS0045	OIIS0047	OIIS0052
Capacidade líquida	373	494	373	494
Gamas de temperatura	+1/+10	+1/+10	-18/-15	-18/-15
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	470	580	820	1200
Classe climática	4	4	4	4
Descongelamento	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Classificação energética	B	B	C	C
Refrigerante	R290	R290	R290	R290
Largura/profundidade/altura	750/745/2062	930/745/2062	750/745/2062	930/745/2062
Peso líquido	288	310	288	310
N.º de prateleiras	5	5	5	5
PVP	6470 €	7135 €	7390 €	8130 €

MODELO	CONSERVAÇÃO/ CONGELAÇÃO		VERSÃO CHOCOLATE
	RV 75 TB/ TN	RV 93 TB/ TN	RV 75 CH
Código	OIIS0042	OIIS0044	OIIS0041
Capacidade líquida	373	494	373
Gamas de temperatura	-18/+10	-18/+10	+14/+16
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	1040	1250	800
Classe climática	4	4	4
Descongelamento	Gás quente	Gás quente	Automático
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classificação energética	C	C	Consultar
Refrigerante	R290	R290	R290
Largura/profundidade/altura	750/745/2062	930/745/2062	750/745/2062
Peso líquido	288	310	288
N.º de prateleiras	5	5	5
PVP	8655 €	9695 €	7205 €



Aplicações



Características



RV 75 TB/TN

RV 75 CH

RS 93 BT



Dispositivo de abertura de porta com sistema Touch Pad diretamente no vidro (opcional).



Prateleira de base em vidro com iluminação LED.

TM

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Fecho magnético, portas reversíveis, prateleiras com altura regulável e iluminação LED interna.
- Sistema de ciclo de absorção para um funcionamento silencioso. Sistema de descongelamento automática.
- O modelo TM 32 inclui uma prateleira, e os modelos TM 42 e TM 52 incluem duas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TM 32	TM 42	TM 52
Código		OBTC0010	OBTC0011	OBTC0012
Capacidade líquida	l	31	41	51
Gamas de temperatura	°C	+2/+12	+2/+12	+2/+12
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	60	60	60
Classe climática	Tipo	N	N	N
Consumo de eletricidade	kWh/24h	0,75	0,8	0,91
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático
Refrigerante		NH3	NH3	NH3
Classificação energética		G	G	G
Prateleiras	n.º	1	2	2
Largura/profundidade/altura	mm	402/406/500	402/450/560	402/452/670
Peso líquido	kg	13,5	14,5	16
PVP		390 €	400 €	425 €

Aplicações



Características



LUZ LED



TM 42



TM 32



TM 52



Possibilidade de mudar a direção de abertura da porta.



Luz interior LED.



Fechadura em todos os modelos.

CR2/CN2

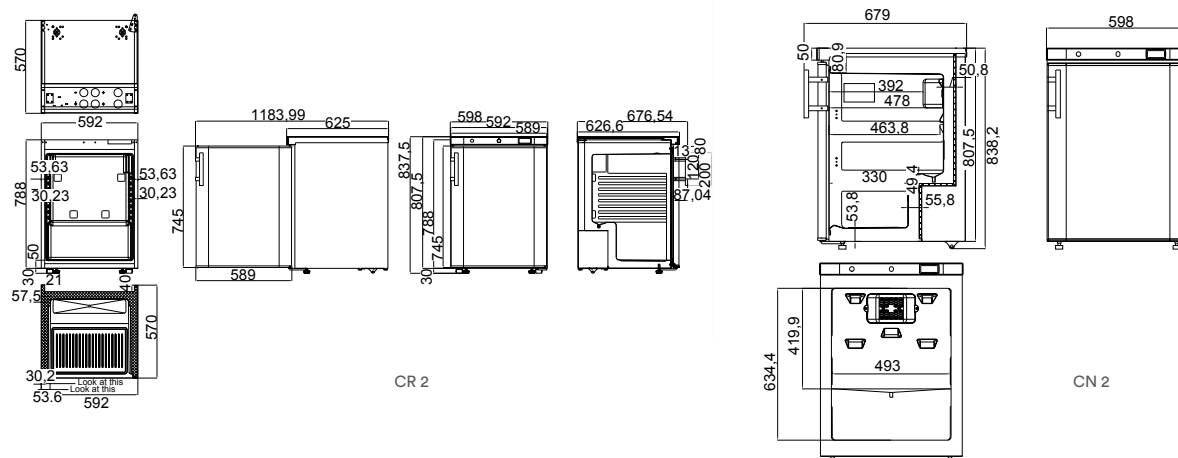
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Classe energética A.
- Modelos CR fabricados com estrutura exterior de chapa branca e modelos CRX em aço.
- Porta reversível com fecho automático, pés reguláveis e rodas na parte traseira para facilitar o deslocamento.
- Cada modelo inclui duas prateleiras e uma fechadura.
- Isolamento de 70 mm.
- Possui dois alarmes acústicos: para detetar a abertura da porta e para detetar uma descida inesperada da temperatura.
- Vedantes removíveis para uma fácil substituição.
- Termostato digital Dixtel Blue Line.
- Duas pernas reguláveis à frente e duas rodas na parte traseira para facilitar o transporte.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	CR2	CRX2	CN2	CNX2
Código	OCRW0058	OCRW0059	OYRW0054	OYRW0055
Capacidade	200	200	200	200
Gamas de temperatura	0/+8	0/+8	-23/-18	-23/-18
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	56	56	80	80
Classe climática	3	3	4	4
Descongelamento	Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Roll Bond	Roll Bond	Estático	Estático
Classificação energética	A	A	A++	A++
Refrigerante	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Prateleiras	2+1	2+1	2	2
Largura/profundidade/altura	598/679/838	598/679/838	598/679/838	598/679/838
Peso líquido	41	43	39	41
PVP	820 €	945 €	835 €	1110 €

COTAS



Aplicações



Características



CR2



CRX2



CN2



Fechadura com chave.

CR4/CN4

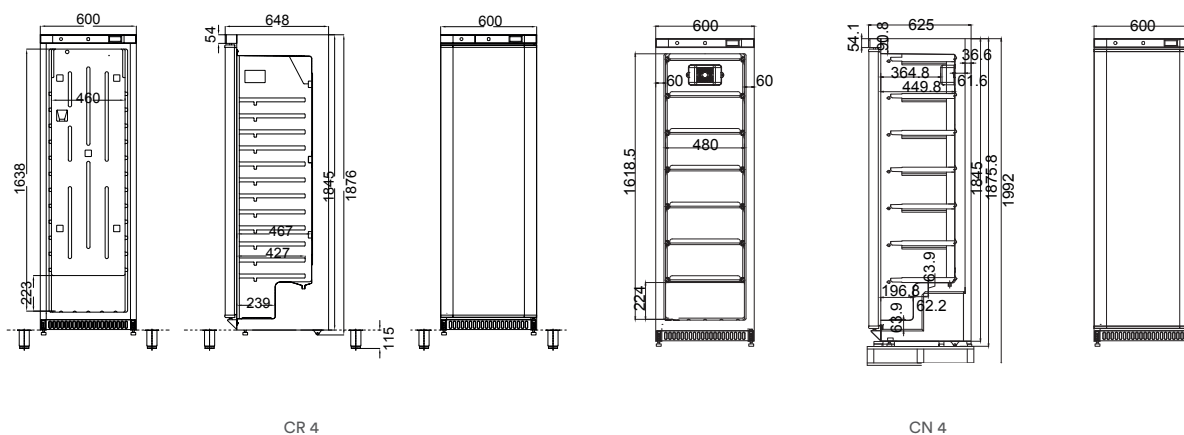
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Classe energética A.
- Modelos CR fabricados com estrutura exterior de chapa branca e modelos CRX em aço.
- Porta reversível com fecho automático, pés reguláveis e rodas na parte traseira para facilitar o deslocamento.
- Cada modelo tem quatro prateleiras reguláveis e uma prateleira fixa, além de incluir fechadura.
- Vedantes removíveis para uma fácil substituição.
- Duas pernas reguláveis à frente e duas rodas na parte traseira para facilitar o transporte.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	CR4	CRX4	CN4	CNX4
Código	OCRW0121	OCRW0061	OYRW0058	OYRW0059
Capacidade	400	400	400	400
Gamas de temperatura	0/+8	0/+8	"-23/-18	"-23/-18
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	105	105	210	210
Classe climática	3	3	4	4
Descongelamento	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Roll Bond	Roll Bond	Estático	Estático
Classificação energética	A	A	A	A
Refrigerante	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Prateleiras	2+1	2+1	6	6
Largura/profundidade/altura	600/648/1876	600/648/1876	600/625/1876	600/625/1876
Peso líquido	74	78	73	77
PVP	1455 €	1660 €	1515 €	1735 €

COTAS



Aplicações



Características



CR4



CRX4



CN4



CNX4



Termostato digital Dixtel Blue Line.

CR6/CN6

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Classe energética A.
- Modelos CR fabricados com estrutura externa de chapa de metal branca e modelos CRX em aço inoxidável.
- Vedantes removíveis para uma fácil substituição.
- Termostato digital Dixell Blue Line com alarme sonoro duplo: para avisar da abertura da porta e para avisar sobre uma possível descida inesperada da temperatura.
- 70 mm de isolamento.
- Porta com fecho automático, pés reguláveis e rodas na parte traseira para facilitar o deslocamento.
- Cada modelo tem quatro prateleiras reguláveis e uma GN 2/1 fixa bem como fechadura.
- Modelos de congelação com cestos incluídos.

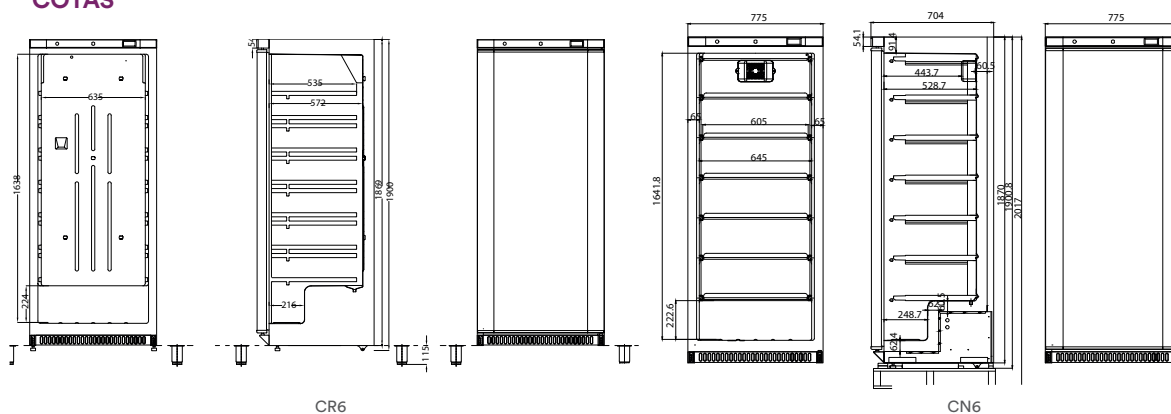
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	CR6	CRX6	CN613	CNX613
Código	OCRW0062	OCRW0063	OYRW0060	OYRW0061
Capacidade	600	600	600	600
Gamas de temperatura	0/+8	0/+8	-23/-18	-23/-18
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	128	128	215	215
Classe climática	3	3	3	3
Descongelamento	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Roll Bond	Roll Bond	Estático	Estático
Classificação energética	A	A	A	A
Refrigerante	R-600a	R-600a	R-290	R-290
Prateleiras	4+1	4+1	6	6
Largura/profundidade/altura	775/715/1900	775/715/1900	775/705/1900	775/705/1900
Peso líquido	93	98	94	99
PVP	1780 €	2110 €	2270 €	2410 €

ACESSÓRIOS

	Prateleira de armário de serviço CR/CRX6	Cesto
Código	OIRW9110	OIRW9019
PVP	95 €	15 €

COTAS



Aplicações



Características



CRX6



CR6



CN6



CNX613



Termómetro digital.



Grande capacidade interior.



4 prateleiras reguláveis de série.



Fechadura de série.

KITCF 350

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Ampla gama de armários profissionais side by side, disponíveis em branco e com porta de aço inoxidável.
- Ideal para instalação em espaços de difícil acesso devido à possibilidade da montagem separada.
- Pés reguláveis em altura.
- 6 níveis de prateleiras.
- Otimização do espaço.
- Termómetro incluído.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO/ CONSERVAÇÃO		CONSERVAÇÃO/ CONGELAMENTO		CONGELAÇÃO/ CONGELAÇÃO	
	KITCC 350 PROW TN/TN (branco)	KITCC 350 PROSS TN/ TN (aço inoxidável)	KITCF 350 PROW TN/BT (branco)	KITCF 350 PROSS TN/ BT (aço inoxidável)	KITFF 350 PRO BT/BT (branco)	KITFF 350 PROSS BT/ BT (aço inoxidável)
Código	OITI0141	OITI0156	OITI0146	OITI0161	OITI0151	OITI0166
Capacidade líquida	666	666	-	-	510	510
Gamas de temperatura	+1/+12	+1/+12	+1/+12 // -14/-28	+1/+12 // -14/-28	-14/-28	-14/-28
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	420	420	421	421	422	422
Classe climática	5	5	5	5	5	5
Condensação	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Descongelamento	Automático	Automático	-	-	Automático	Automático
Evaporador	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Eficiência energética	C/C	C/C	C/A	C/A	A/A	A/A
Refrigerante	R-600	R-600	R-600	R-600	R-600	R-600
Prateleiras	7+7	7+7	7+6	7+6	6+6	6+6
Largura/profundidade/ altura	1220/650/1815	1220/650/1815	1220/650/1815	1220/650/1815	1220/650/1815	1220/650/1815
Peso bruto/líquido	112/104	112/104	119/110	119/110	126/116	126/116
PVP	2160 €	2570 €	2285 €	2735 €	2330 €	2625 €

Aplicações



Características



KITCC 350 PROW TN/TN (branco)



KITCF 350 PROW TN/BT (branco)



KITCF 350 PROSS TN/BT (aço inoxidável)



Porta de aço inoxidável.



Pés reguláveis em altura.



Side by side.

QR/QN GN 1/1

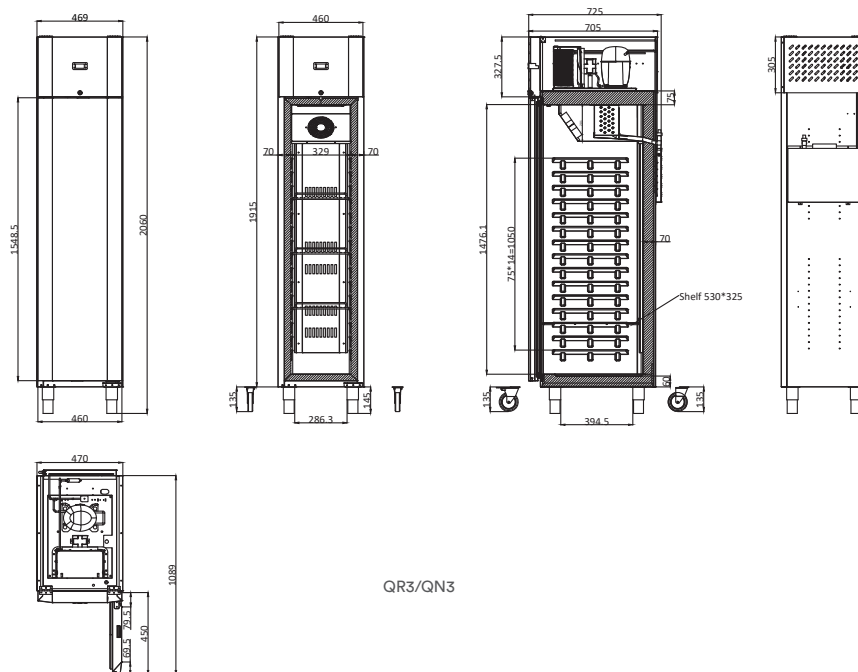
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armários profissionais GN 1/1 feitos inteiramente de aço inoxidável, com luz LED de série, 4 pés reguláveis em altura, fechadura, termostato digital e porta reversível equipada com fecho automático, o que permite uma maior versatilidade.
- Condensador com tratamento anticorrosivo.
- 3 prateleiras de série reguláveis em altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	QR3	QN3	QR3	QN3
Código	01RW0165		01RW0166	
Capacidade líquida	285		285	
Intervalo de temperatura	-2/+8		-22/-18	
Alimentação elétrica	230/1/50		230/1/50	
Potência elétrica	145		255	
Classe climática	4		4	
Descongelamento	Automático		Automático	
Evaporador	Ventilado		Ventilado	
Classificação energética	C		D	
Refrigerante	R290		R290	
Largura/profundidade/altura	468x737x1990		468x737x1990	
Dimensões interiores	328x560x1475		328x560x1475	
Peso líquido	80		85	
PVP	2040 €		2430 €	

COTAS



Aplicações



Características



EUROFriendly



QR3



QN3



Fechadura de série.



4 pés reguláveis em altura incluídos.



Prateleiras com fim de curso posterior para facilitar a circulação do ar no armário.

QR/QN GN 2/1

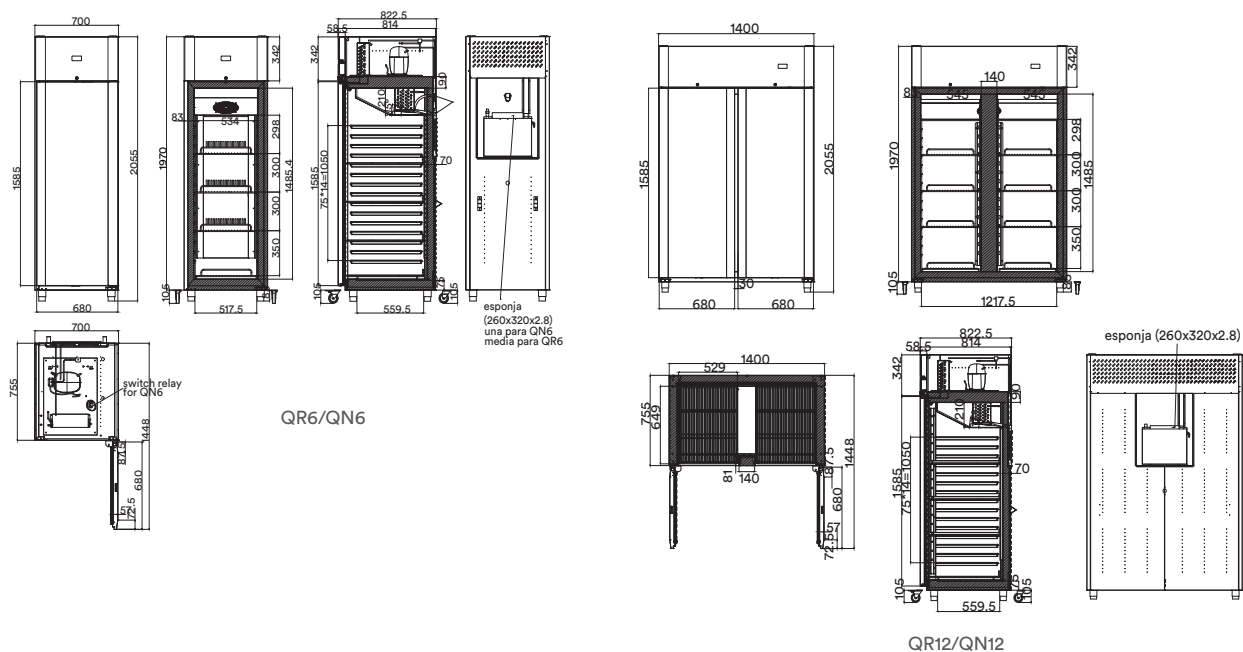
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armários profissionais GN 2/1 feitos inteiramente de aço inoxidável, com luz LED de série, 4 pés reguláveis em altura, fechadura, termostato digital e porta reversível equipada com fecho automático, o que lhe confere maior versatilidade.
- Vedantes removíveis para uma fácil substituição.
- Termostato digital com deteção de abertura de porta e alarme de temperatura (“Hi/Low”).
- Paredes de 85 mm feitas de aço inoxidável AISI 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	QR6	QR12	QN6	QN12
Código	OIRW0182	OIRW0184	OIRW0183	OYRW0083
Capacidade líquida	550	1300	550	1255
Intervalo de temperatura	-2/+8	-2/+8	-22/-18	-22/-18
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Classe climática	4	4	4	4
Classificação Energética	C	C	E	D
Descongelamento	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	R290	R290	R290	R290
Nível sonoro	50	50	50	50
Largura/profundidade/altura	700x815x2055	1400x815x2055	700x815x2055	1400x823x2045
Peso líquido	117	190	117	172
PVP	2080 €	3020 €	2675 €	4835 €

COTAS



Aplicações



Características



QR12



QN12



Fechadura de série.



4 pés reguláveis em altura incluídos.



Prateleiras com fim de curso posterior para facilitar a circulação do ar no armário.

QR6 5A

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Porta reversível de aço inoxidável sólido com fecho automático.
- Fechadura de série Evaporador e condensador de cobre com tratamento anticorrosivo especial.
- Pernas reguláveis (rodas opcionais).
- Isolamento de espuma de 80mm com acabamento em aço inoxidável.
- Porta com relevo interno para uma melhor vedação.
- Compressor Inverter.
- Luz LED interior de luminosidade superior.
- Classe energética A.
- Classe climática 5.
- Vedantes removíveis para uma fácil substituição.
- 4 prateleiras reguláveis, incluindo GN 2/1.

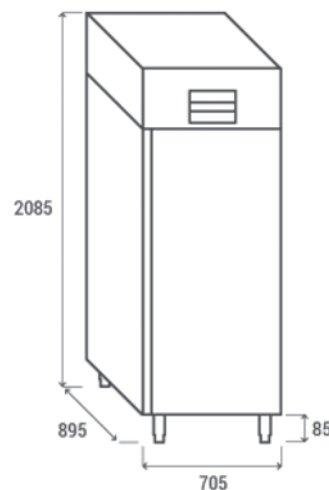
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QR6 5A
Código		OIRW0186
Capacidade líquida	l	546
Intervalo de temperatura	°C	-2/+8
Potência elétrica	W	87,1
Classe climática	Tipo	5
Consumo elétrico	kWh/24h	0,85
Evaporador	Tipo	Ventilado
Classificação energética	Tipo	A
Refrigerante	Tipo	R600a
Estantes	n.º	4
Largura/profundidade/altura	mm	700x834x2045
Peso líquido	kg	108
PVP		3310 €

ACESSÓRIOS

	Prateleira adicional
Código	OIRW9036
PVP	55 €

COTAS



Aplicações



Características



Evaporador de cobre.



Termostato anticondensação.



Guias integradas.



Fácil de limpar

QR/QN/SK

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

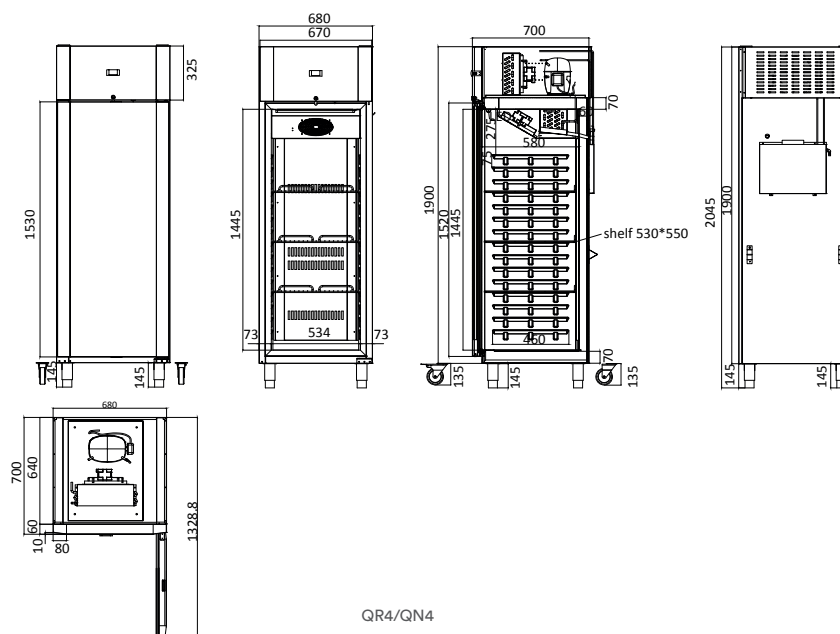
- Armários profissionais para pastelaria feitos inteiramente de aço inoxidável, com luz LED de série, 4 pés reguláveis em altura, fechadura, termostato digital e porta reversível equipada com fecho automático, o que lhe confere maior versatilidade.
- Condensador com tratamento anticorrosivo.
- 3 prateleiras de série reguláveis em altura.
- Modelos QR/QN: ventilados.
- Modelos SRK/SFK: estáticos.
- Medidas da prateleira 53x55 cm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QR4	SRK500	QN4	SFK500
Código		OIRW0170	OIRW0179	OIRW0171	OIRW0180
Capacidade líquida	l	450	450	450	450
Intervalo de temperatura	°C	0/+8	+2/+8	-22/-18	-22/-18
Alimentação elétrica	V/n.º/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	180	180	286	286
Classe climática	Tipo	4	4	4	4
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Estático	Ventilado	Estático
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
Largura/profundidade/altura	mm	680x700x2060	680x700x2060	680x700x2060	680x700x2060
Dimensões interiores	mm	560x580x1470	560x580x1390	560x580x1470	560x580x1390
Peso líquido	kg	98	96	98	96
PVP		2005 €	1915 €	2275 €	2170 €

Estes modelos não exigem uma etiqueta energética porque são uma exceção aos regulamentos de conceção ecológica.

COTAS



Aplicações



Características



QR4/QN4



SRK500/SFK500



Construído inteiramente em aço inoxidável.



Prateleiras com altura regulável.

FISH

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armário profissional com estrutura interna e externa em aço inoxidável para aplicação em peixaria. (Inclusive as guias das cubetas).
- Porta reversível com fecho automático para maior versatilidade, pés reguláveis em altura, fechadura com chave e luz LED.
- Vedantes removíveis para uma fácil substituição.
- Inclui 8 cubetas de plástico.
- Dimensões das cubetas: 600×405×120 mm (28 litros).
- Rodas opcionais.

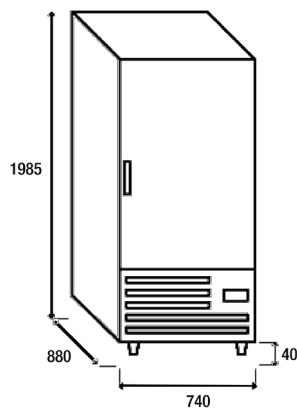
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	QRX 688FH	
Código	01RW0189	
Capacidade líquida	l	600
Gamas de temperatura	°C	-7/+2
Classe climática	Tipo	4
Potência elétrica	W	350
Descongelamento	Tipo	Automático
Classificação energética	Tipo	D
Refrigerante	Tipo	R-290
Evaporador	Tipo	Pseudoventilação
Largura/profundidade/altura	mm	740/880/2025
Peso líquido	kg	150
PVP	2630 €	

ACESSÓRIOS

	Kit de 4 rodas (2 com travão)
Código	01RW9035
PVP	250 €

COTAS



RC 610 Fish

Aplicações



Características



RC 610 Fish



Estrutura interna e externa em aço inoxidável.



Termostato digital.



Ângulos arredondados para facilitar a limpeza.

QPC/QPN

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

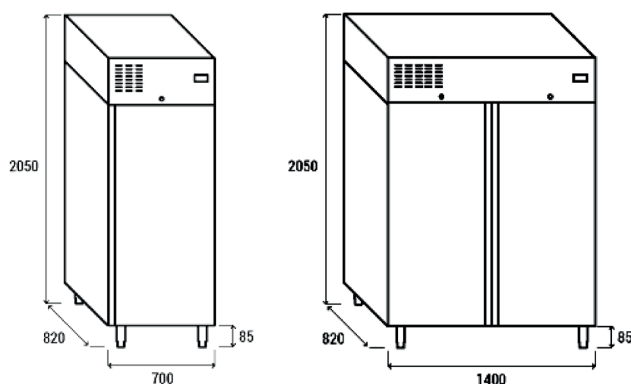
- Armário vertical de conservação e congelação Euronorm.
- Exterior e interior em aço inoxidável.
- Isolante térmico anticondensação na moldura da porta nos modelos de baixa temperatura. Este sistema com tubo de gás quente na moldura garante um desempenho perfeito.
- Refrigeração ventilada.
- Evaporador com tratamento anticorrosivo para maior durabilidade.
- Descongelamento automático e programável por paragem de ciclo nos modelos de conservação e por resistência elétrica nos modelos de congelação.
- Agente espumífero de ciclopentano (85 mm).
- Termostato digital com alarme de “abertura da porta” e alarme de “alta temperatura” de série.
- Vedante removível para que nunca pare de trabalhar.
- Porta reversível com fecho automático de série.
- Válvula de compensação para uma fácil abertura da porta nos modelos de baixa temperatura.
- Luz LED horizontal superior e fechadura de série.
- Conjunto de 20 porta-objetos nos modelos de conservação e 10 porta-objetos nos modelos de congelação, ambos para a bandeja de padaria 600x400.
- Pode ser fornecido com 4 pés reguláveis.
- Orifício inferior para facilitar a limpeza e secagem do armário.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	QPC 740	QPN 740	QPC 1640	QPN 1640
Código	OIRW0161	OIRW0163	OIRW0162	OIRW0164
Capacidade líquida	550	550	1105	1105
Intervalo de temperatura	+2/+8	-22/-18	+2/+8	-22/-18
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	165	250	240	370
Classe climática	4	4	4	4
Descongelamento	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	R600	R290	R290	R290
Largura/profundidade/altura	705x918x2085	705x918x2085	1430x918x2085	1430x918x2085
Dimensões interiores	535x665x1390	535x665x1390	1260x665x1390	1260x665x1390
Peso líquido	154	159	250	257
PVP	2700 €	3110 €	4030 €	5165 €

Para obter mais informações sobre a Classificação Energética, consulte o seu representante de vendas.

COTAS



Aplicações



Características



QPC 740



QPC 1640



QPN 740



QPN 1640



Vedante facilmente removível.



4 pés reguláveis em altura



Alarme de abertura de porta e de elevada temperatura de série.

BY/BYX

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Modelos BY brancos com interior em ABS.
- Modelos BYX em aço inoxidável AISI 304 com interior em ABS.
- Grossura de isolamento de 70 mm.
- Evaporador do tipo roll bond com ventilador de suporte para uma distribuição ótima da temperatura.
- 4 prateleiras reguláveis (600×400 mm), porta com fecho automático, fechadura de série e termostato digital Dixell.
- Luz LED vertical.
- 4 pernas reguláveis em altura

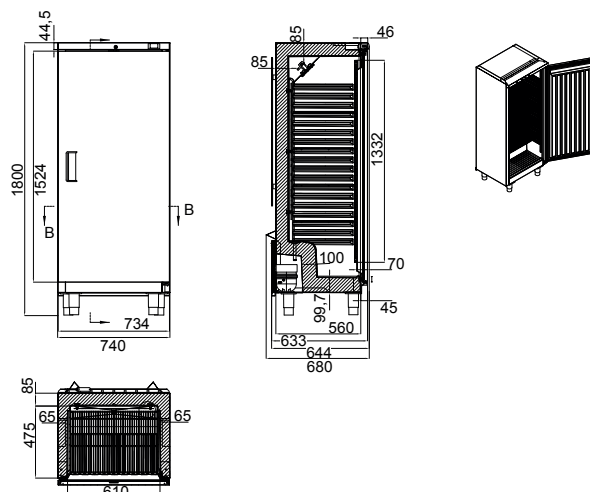
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BY46	BYX46
Código		OCRW0073	OCRW0075
Capacidade líquida	l	400	400
Gamas de temperatura	°C	+2/+8	+2/+8
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	180	180
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático
Classificação energética	Tipo	B	B
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Evaporador	Tipo	Pseudoventilação	Pseudoventilação
Largura/profundidade/altura	mm	740/680/1800	740/680/1800
Prateleiras incluídas	n.º	4	4
Peso líquido	kg	91	88
PVP		1560 €	1605 €

ACESSÓRIOS

	Prateleira adicional
Código	OIRW9107
PVP	110 €

COTAS



Aplicações



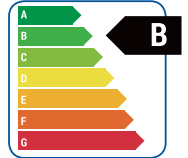
Características



BY46



BYX46



Estrutura interna em ABS.



Isolamento de 70 mm.



Pés reguláveis em altura.



Termostato digital.

PA

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armário profissional com estrutura interna e externa em aço inoxidável para uso em padaria.
- Porta reversível com fecho automático, pés reguláveis em altura, termostato digital.
- Fechadura e luz LED de série.
- Ângulos arredondados para facilitar a limpeza.
- Rodas opcionais.
- Para um funcionamento ideal: deixar uma distância de 4 cm na parte traseira e não colocar cubetas na última prateleira.
- Não inclui prateleiras.
- 10 níveis de carga (2 bandejas de 60x40 em cada nível).

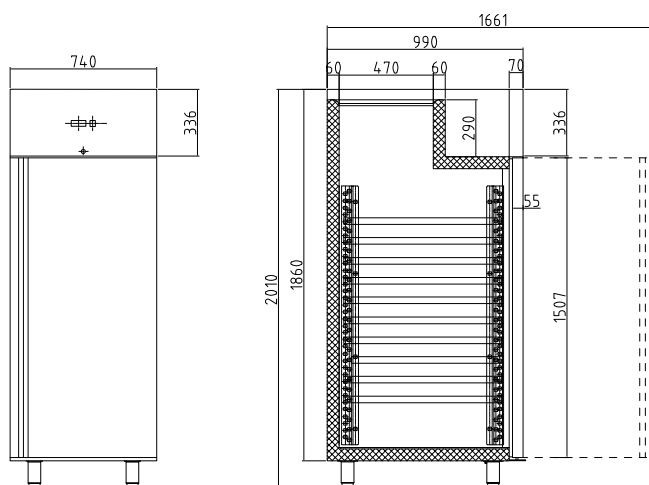
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PA 800 BT	
Código	21RW0051	
Capacidade líquida	l	746
Guias em forma de "L"	n.º	10
Intervalo de temperatura	°C	-18/-22
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50
Classe climática	Tipo	4
Consumo elétrico	kWh/24h	10,6 kW
Descongelamento	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado
Classificação energética	Tipo	E
Refrigerante	Tipo	R290
Largura/profundidade/altura	n.º	740/990/2010
Capacidade: cubetas de 5 l	n.º	161/143
Peso bruto/líquido	kg	168/150
PVP	3210 €	

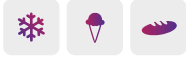
ACESSÓRIOS

	Prateleira
Código	01RW9037
PVP	45 €

COTAS



Aplicações



Características



PA 800 BT

GELATO

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armário profissional com estrutura interna e externa em aço inoxidável para aplicação em geladaria.
- Guardar até 60 cubetas de 5 litros (cubetas não incluídas).
- Porta reversível com fecho automático, pés reguláveis em altura e termostato digital.
- Fechadura e luz LED de série. Dez prateleiras por modelo.
- Ângulos arredondados para facilitar a limpeza.
- Grades de 600x800 mm.
- Rodas opcionais.
- Para um funcionamento ideal: deixar uma distância de 4 cm na parte traseira e não colocar cubetas na última prateleira.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

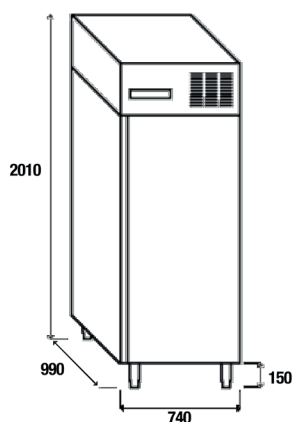
MODELO	GE 800 BT	
Código	21RW0002	
Capacidade líquida	l	800
Capacidade: cubetas de 5L	n.º	46
Intervalo de temperatura	°C	-18/-22
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50
Classe climática	Tipo	4
Consumo elétrico	kWh/24h	10,6
Descongelamento	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R290
Prateleiras incluídas	n.º	8
Largura/profundidade/altura	n.º	740/990/2010
Peso bruto/líquido	mm	161/143
PVP	3505 €	

Estes modelos não exigem uma etiqueta energética porque são uma exceção aos regulamentos de conceção ecológica.

ACESSÓRIOS

	Conjunto de guias	Prateleira adicional	Kit de 4 rodas (2 com travão)
Código	01RW9108	01RW9102	01RW9109
PVP	45 €	110 €	245 €

COTAS



Aplicações



Características



Gelato 800



Estrutura interna e externa em aço inoxidável.



Termómetro digital da linha Dixell Blue.



Pés reguláveis em altura.



Fechadura de série.

LABOR

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armário profissional com estrutura interna e externa em aço inoxidável 304 para aplicações em geladaria com capacidade de carga de 65 cubetas de 5 litros (cubetas não incluídas). Possibilidade de colocar 6 cubetas de 5 litros por prateleira, exceto na prateleira superior, onde cabem 5 cubetas de 5 litros.
- Rodas para fácil deslocamento, porta com pega ergonómica em toda a lateral.
- Armários refrigerados que podem funcionar a uma temperatura ambiente de +30 °C.
- Inclui 5 prateleiras de aço inoxidável com suporte (720x534 mm).

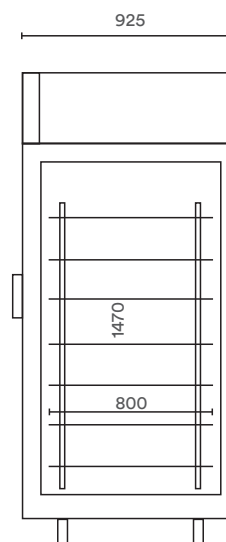
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Labor 70 RS RV TB
Código		2CIS0015
Capacidade líquida	l	551
Capacidade: cubetas de 5 L	n.º	65
Gamas de temperatura	°C	-18/-20
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50
Potência elétrica	W	560
Classe climática	Tipo	4
Condensação	Tipo	Ventilada
Descongelamento	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Pseudoventilação
Classificação energética	Tipo	D
Refrigerante	Tipo	R290
Prateleiras incluídas	n.º	5
Largura/profundidade/altura	mm	670/925/2090
Peso bruto/líquido	kg	158/148
PVP		3870 €

ACESSÓRIOS

	Prateleira adicional
Código	2CIS9000
PVP	110 €

COTAS



Labor 70 RS RV TB

Aplicações



Características



Labor 70 RS RV TB



Inclui 5 prateleiras reguláveis em altura. Possibilidade de colocar mais 5 prateleiras, aumentando o número de níveis de carga para 11.



Acabamentos interiores e exteriores totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e garante a higiene total do produto armazenado.



Unidade de controlo eletrónico para regulação da temperatura.



Rodas para facilitar o deslocamento.

O seu espaço de trabalho sempre **limpo e arrumado**



Para bares, restaurantes, pizzarias, peixarias, geladarias... temos uma vasta gama de equipamentos de armazenamento profissional: mesas frias e armários para baixo do balcão em aço inoxidável. Além disso, possuem a mais avançada tecnologia para garantir a funcionalidade.

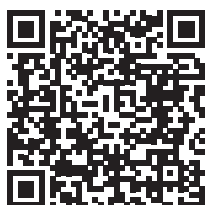
MESAS FRIAS

EUROFRED

COOL HEAD®

Garrafeiras	98
Armários para bebidas	100
Snack	106
Gastronorm	108
Saladas	114
Pizzaria	116
Padaria	118

CONSULTE NO SITE



SERVIÇOS OPCIONAIS

Para contratar serviços opcionais,
ver fim do catálogo.



BTL

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

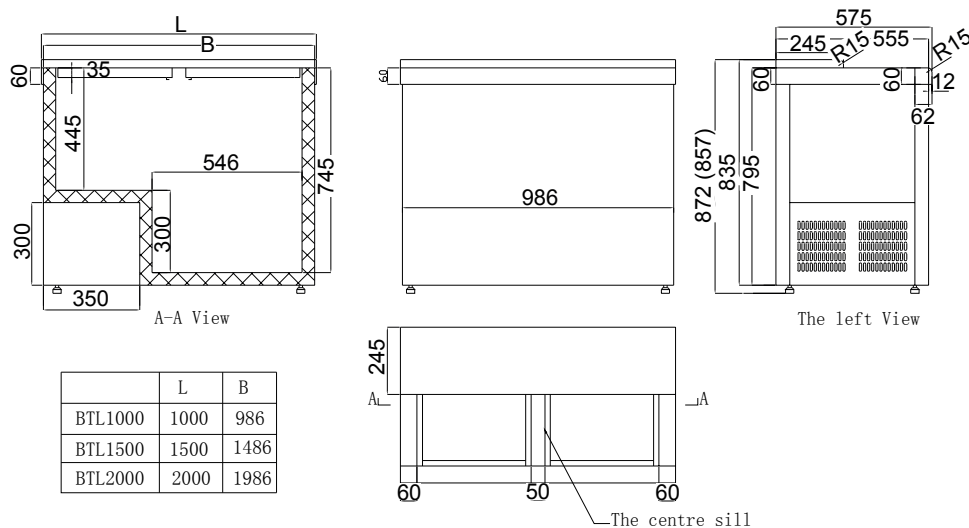
- Interior e exterior completamente em aço inoxidável. Fabricado em poliuretano isento de CFC com uma densidade de 42 kg/m³.
- Tampas deslizantes para facilitar o acesso ao produto.
- Unidade de condensação ventilada e evaporador perimetral nas quatro paredes para uma distribuição ótima do frio.
- Possível elevação da tampa para uma fácil limpeza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BTL 1000	BTL 1500	BTL 2000
Código		OIRW0114	OIRW0115	OIRW0116
Capacidade líquida	l	248	410	560
Gamas de temperatura	°C	0/+8	0/+8	0/+8
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Classe climática	Tipo	4	4	4
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelamento	Tipo	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A	R-600A
Largura/profundidade/altura	mm	1000/575/875	1500/575/875	2000/575/875
Medidas interiores	mm	896/467/745	1396/467/745	1896/467/745
PVP		1020 €	1240 €	1475 €

Estes modelos não exigem uma etiqueta energética porque são uma exceção aos regulamentos de conceção ecológica.

COTAS



Aplicações



Características



BTL 1500



BTL 1000



Garrafeiras com 2, 3 e 4 portas.



Todos os modelos incluem abridor de garrafas de série.



Tampas deslizantes para facilitar o acesso ao produto.

QB

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Frente de balcão de 86 cm com a possibilidade de incluir pernas em aço inoxidável para alcançar uma altura de 1 m.
- Termostato digital Dixell feito de ciclopentano, 40 mm de grossura de cada lado.
- Portas com perfil de aço revestido.
- Vedantes removíveis para uma fácil substituição.
- Portas com fecho automático.
- Fechadura de série para cada porta.
- 4 prateleiras reguláveis para os módulos 200, 6 prateleiras reguláveis para os modelos 300 e 8 prateleiras reguláveis para os modelos 400.
- Pés reguláveis em altura.
- Fácil acesso ao filtro para limpeza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

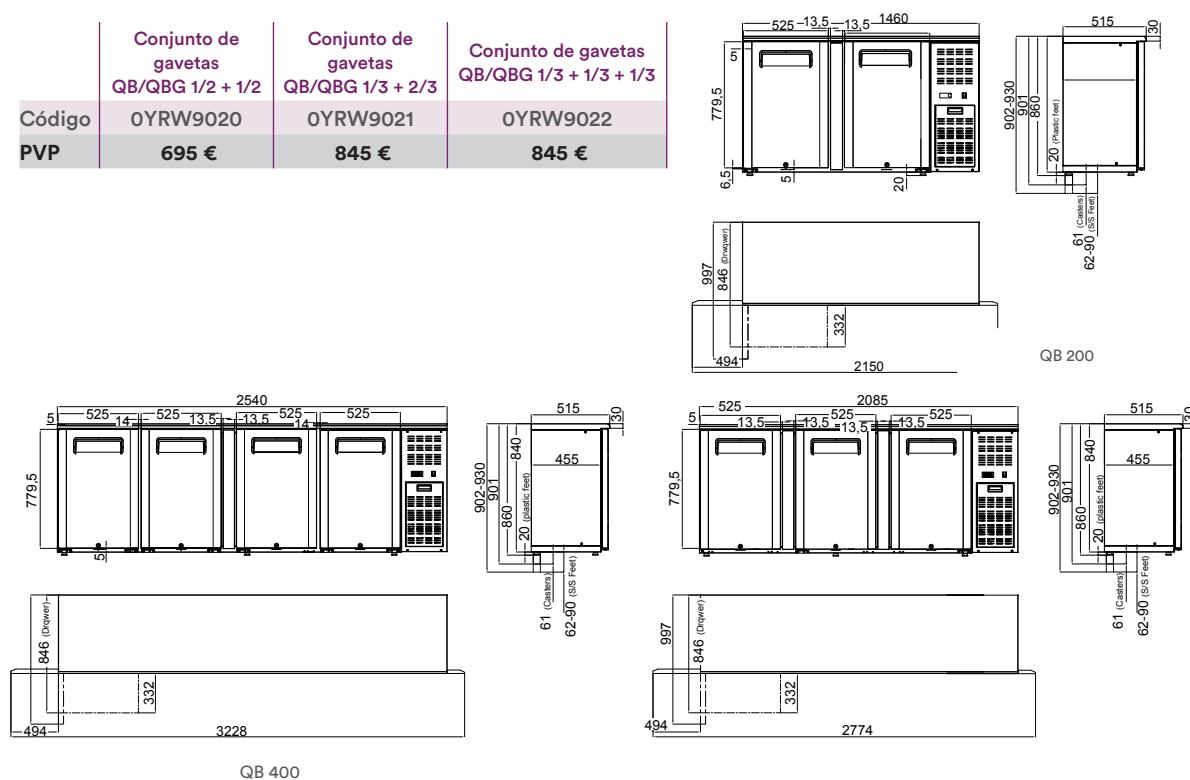
MODELO	QB200	QB300	QB400
Código	OCRW0080	OCRW0081	OCRW0082
Capacidade líquida	315	500	670
Gamas de temperatura	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Descongelamento	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	R-290	R-290	R-290
Largura/profundidade/altura	1460/515/860	2085/515/860	2540/515/860
Peso líquido	91	119	149
PVP	2440 €	3150 €	3450 €

Para obter mais informações sobre a Classificação Energética, consulte o seu representante de vendas.

ACESSÓRIOS

	Conjunto de gavetas QB/QBG 1/2 + 1/2	Conjunto de gavetas QB/QBG 1/3 + 2/3	Conjunto de gavetas QB/QBG 1/3 + 1/3 + 1/3
Código	OYRW9020	OYRW9021	OYRW9022
PVP	695 €	845 €	845 €

COTAS



Aplicações



Características

R290

EUROFriendly



QB200



QB300



QB400

BBC

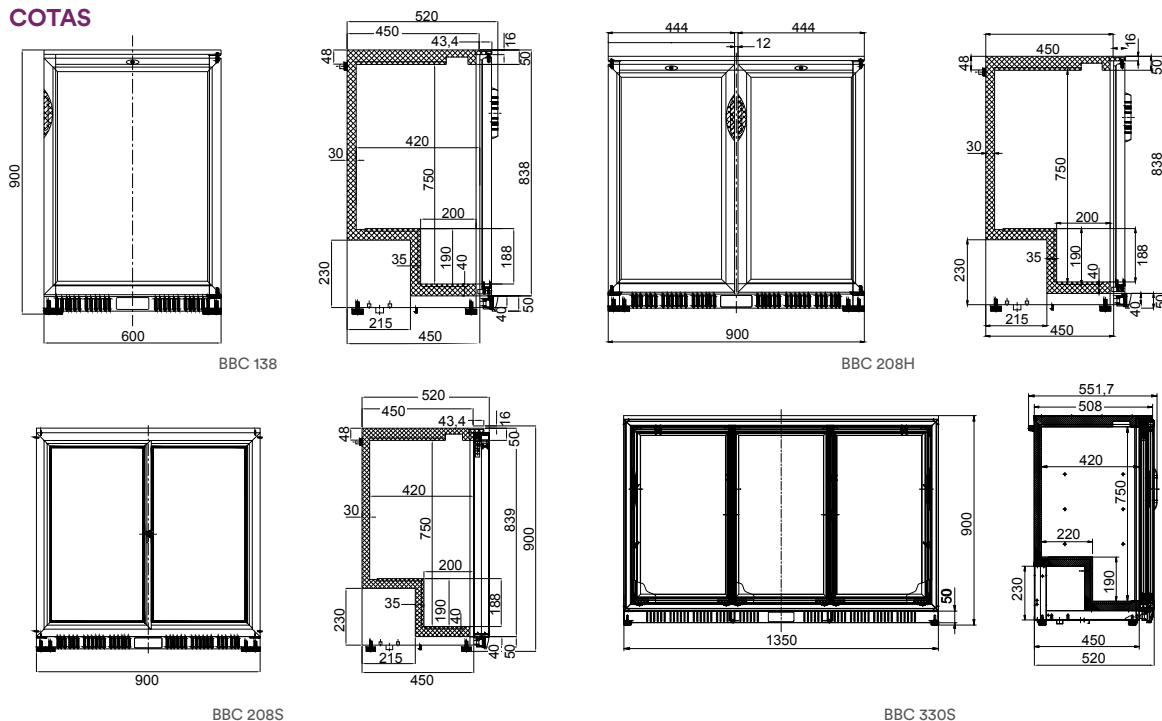
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armário para trás do balcão com uma, duas ou três portas de vidro.
- Modelos disponíveis com portas de abrir e de correr.
- Inclui termostato de controlo digital Dixell Blue Line, duas prateleiras reguláveis por porta e quatro pernas.
- Luz LED interna para melhorar a visibilidade dos produtos expostos.
- Evaporador do tipo roll bond com ventilador de suporte para uma ótima distribuição da temperatura.
- Interior em alumínio.
- Exterior em aço pintado.
- Moldura da porta: aço pintado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PORTAS DE ABRIR			PORTAS DE CORRER	
	BBC 138	BBC 208H	BBC 330H	BBC 208S	BBC 330S
Código	OIRW0715	OIRW0708	OIRW0709	OIRW0716	OIRW0713
Capacidade líquida	133	200	320	200	350
Gamas de temperatura	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	180	230	240	230	240
Classe climática	4	4	4	4	4
Condensação	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo de eletricidade	1,6	1,9	2,5	1,9	2,5
Descongelamento	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Pseudoventilação	Pseudoventilação	Pseudoventilação	Pseudoventilação	Pseudoventilação
Classificação energética	D	D	D	D	E
Refrigerante	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Largura/profundidade/altura	600/520/900	900/520/900	1350/520/900	900/520/900	1350/520/900
Peso líquido	44	62	80	76	80
PVP	840 €	1110 €	1410 €	1155 €	1420 €

COTAS



Aplicações



Características



BBC 330H



BBC 208H



BBC 208S



BBC 138



Portas de correr modelos BBC.

QBG

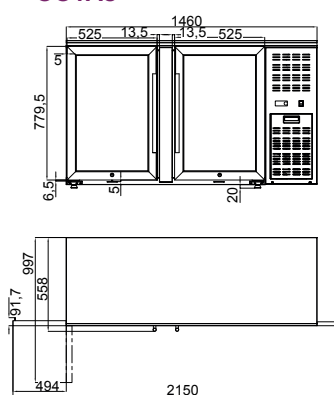
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Termostato digital Dixell feito de ciclopentano, 40 mm de grossura de cada lado.
- Portas com perfil de aço revestido.
- Portas com fecho automático.
- Fechadura de série para cada porta.
- 1 luz LED por porta.
- Vidro de segurança temperado.
- 4 prateleiras reguláveis para os módulos 200, 6 prateleiras reguláveis para os modelos 300 e 8 prateleiras reguláveis para os modelos 400.
- Pés reguláveis em altura de série. Rodas opcionais.
- Fácil acesso ao filtro para limpeza.

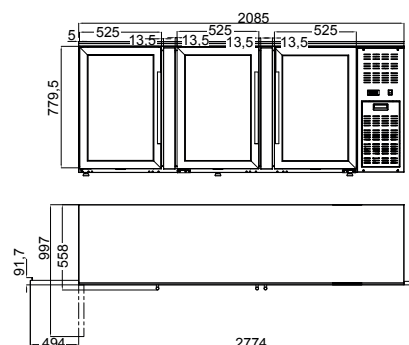
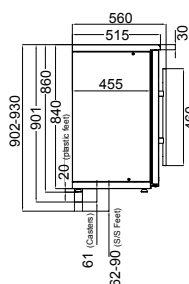
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	QBG200	QBG300	QBG400
Código	OCRW0083	OCRW0084	OCRW0085
Capacidade líquida	l	315	500
Gamas de temperatura	°C	+2/+8	+2/+8
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Classificação energética		F	G
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Largura/profundidade/altura	mm	1460/535/860	2085/535/860
Peso líquido	kg	92	121
PVP		2770 €	3490 €

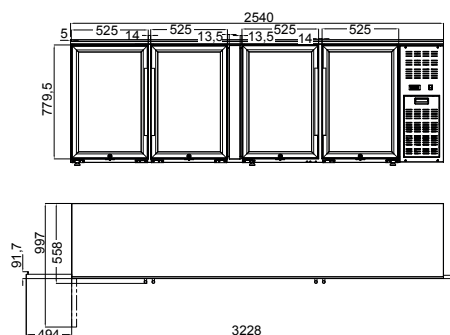
COTAS



QBG 200



QBG 300



QBG 400

Aplicações



Características



QBG200



QBG300



QBG400



Fechadura de série.



Termómetro digital.

SR/SF

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Modelos de 60 cm de profundidade feitos de aço inoxidável tanto interna como externamente.
- Portas com fecho automático.
- 2 prateleiras reguláveis de série por cada porta.
- Descongelamento elétrico e termostato digital de série.
- Todos os modelos incluem pés reguláveis (de 125 mm a 185 mm).
- Rodas opcionais.
- Vedantes removíveis para uma fácil substituição.
- Disponível como acessório, kit de 2 ou 3 gavetas facilmente substituíveis.
- Todos os modelos SR têm uma gaveta neutra.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SEM PARAPEITO			COM PARAPEITO			
	SR 2100	SR 3100	SR 4100	SR 2200	SR 3200	SR 4200	
Código	OYRW0074	OYRW0077	OYRW0081	OYRW0075	OYRW0078	OYRW0082	
Capacidade líquida	l	230	358	485	230	358	485
Intervalo de temperatura	°C	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8
Alimentação elétrica	V/n.º/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	362	372	372	362	372	372
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Classe energética	Tipo	C	C	D	C	C	D
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Largura/profundidade/altura	mm	1350x600x850	1800x600x850	2250x600x850	1350x600x950	1800x600x950	2250x600x950
Dimensões interiores	mm	810x485x585	1260x485x585	1710x485x585	810x485x585	1260x485x585	1710x485x585
Peso líquido	kg		114	140	92	116	143
PVP		2265 €	2570 €	2895 €	2330 €	2550 €	2910 €

MODELO	SEM PARAPEITO			COM PARAPEITO			
	SF 2100	SF 3100	SF 4100	SF 2200	SF 3200	SF 4200	
Código	OYRW0009	OYRW0011	OYRW0013	OYRW0010	OYRW0012	OYRW0014	
Capacidade líquida	l	230	358	485	230	358	485
Intervalo de temperatura	°C	-22/-18	-22/-18	-22/-18	-22/-18	-22/-18	-22/-18
Alimentação elétrica	V/n.º/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	600	700	700	600	700	700
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Classe energética	Tipo	D	D	D	D	D	D
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Largura/profundidade/altura	mm	1350x600x850	1800x600x850	2250x600x850	1350x600x950	1800x600x950	2250x600x950
Dimensões interiores	mm	810x485x585	1260x485x585	1710x485x585	810x485x585	1260x485x585	1710x485x585
Peso líquido	kg	111	137	147	113	139	151
PVP		2670 €	3015 €	3180 €	2735 €	3195 €	3385 €

ACESSÓRIOS

	Conjunto de gavetas 1/3 + 1/3 + 1/3*	Conjunto de gavetas 1/2 + 1/2*	Conjunto de guias	Kit de rodas QR/QN/SR/SF/QZ	Prateleira adicional
Código	OYRW9028	OYRW9011	OYRW9007	OYRW9016	OYRW9005
PVP	895 €	715 €	60 €	250 €	45 €

Aplicações



Características



SR 2200



SR 4200



SR 4200

COTAS



2 prateleiras reguláveis em altura em cada porta.



Pés reguláveis em altura.



Acessório kit de 2 ou 3 gavetas.

QR/QN

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Gama de armários de serviço de 285 L líquidos, de conservação e congelação em aço inoxidável.
- Ambos os modelos têm uma fechadura com chave e uma porta com fecho automático reversível.
- Vedante térmico de plástico anticondensação.
- Evaporador com tratamento anticorrosivo.
- Termostato digital da linha Dixell Blue.
- Ambos os modelos são alimentados a gás R-290 para garantir um alto nível de desempenho, com um impacto ambiental reduzido.
- Tem duas pernas reguláveis à frente e duas rodas opcionais na parte traseira para facilitar o deslocamento.
- Inclui 3 prateleiras GN 1/1 reguláveis e guias internas onduladas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVAÇÃO					
	SEM PARAPEITO			COM PARAPEITO		
	QR 2100	QR 3100	QR 4100	QR 2200	QR 3200	QR 4200
Código	OYRW0062	OYRW0066	OYRW0070	OYRW0063	OYRW0067	OYRW0071
Capacidade líquida	l 260	400	570	260	400	570
Intervalo de temperatura	°C -2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8
Alimentação elétrica	V/n.º/Hz 230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W 350	350	360	350	350	360
Classe climática	Tipo 4	4	4	4	4	4
Classe energética	Tipo C	C	D	C	C	D
Refrigerante	Tipo R290	R290	R290	R290	R290	R290
Descongelo	Tipo Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Largura/profundidade/altura	mm 1350x700x850	1800x700x850	2250x700x850	1350x700x950	1800x700x950	2250x700x950
Dimensões interiores	mm 930x585x585	1380x585x585	1830x585x585	930x585x585	1380x585x585	1830x585x585
Peso líquido	kg 100	124	150	102	126	153
PVP	2265 €	2585 €	2925 €	2245 €	2625 €	3005 €

MODELO	CONGELAÇÃO					
	SEM PARAPEITO			COM PARAPEITO		
	QN 2100	QN 3100	QN 4100	QN 2200	QN 3200	QN 4200
Código	OYRW0021	OYRW0023	OYRW0025	OYRW0022	OYRW0024	OYRW0026
Capacidade líquida	l 260	400	570	260	400	570
Intervalo de temperatura	°C -22/-18	-22/-18	-22/-18	-22/-18	-22/-18	-22/-18
Alimentação elétrica	V/n.º/Hz 230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W 570	670	670	570	670	670
Classe climática	Tipo 4	4	4	4	4	4
Classe energética	Tipo D	D	D	D	D	D
Refrigerante	Tipo R290	R290	R290	R290	R290	R290
Descongelo	Tipo Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Largura/profundidade/altura	mm 1350x700x850	1800x700x850	2250x700x850	1350x700x950	1800x700x950	2250x700x950
Dimensões interiores	mm 930x585x585	1380x585x585	1830x585x585	930x585x585	1380x585x585	1830x585x585
Peso líquido	kg 113	150	170	115	152	175
PVP	2820 €	3220 €	3355 €	2810 €	3220 €	3480 €

ACESSÓRIOS

	Conjunto de gavetas 1/3 + 1/3 + 1/3	Conjunto de gavetas 1/2 + 1/2	Conjunto de guias
Código	OYRW9025	OYRW9029	OYRW9006
PVP	895 €	740 €	65 €

Aplicações



Características



QR 2200



QR 4200

COTAS



Possibilidade de substituição das portas por gavetas.



2 prateleiras GN 1/1 de série por porta.



Pés reguláveis em altura.

QRG

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Mesas frias em aço inoxidável, com refrigeração ventilada, com e sem parapeito.
- Isolamento de 60 mm.
- Portas de vidro com fecho automático.
- Inclui 2 prateleiras GN 1/1 por porta.
- Modelos sem parapeito: QRG 2100, 3100, 4100.
- Modelos com parapeito: QRG 2200, 3200, 4200.
- Inclui luz LED.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SEM PARAPEITO			COM PARAPEITO			
	QRG 2100	QRG 3100	QRG 4100	QRG 2200	QRG 3200	QRG 4200	
Código	0YRW0064	0YRW0068	0YRW0072	0YRW0065	0YRW0069	0YRW0073	
Capacidade líquida	l	260	400	570	260	400	570
Intervalo de temperatura	°C	+3/+10	+3/+10	+3/+10	+3/+10	+3/+10	+3/+10
Alimentação elétrica	V/n.º/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	332	342	342	332	342	342
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Largura/profundidade/altura	mm	1350×725×850	1800×725×850	2250×725×850	1350×725×950	1800×725×950	2250×725×950
Dimensões interiores	mm	930×585×585	1380×585×585	1830×585×585	930×585×585	1380×585×585	1830×585×585
Peso líquido	kg	101	126	152	103	128	155
PVP		2340 €	2635 €	2970 €	2390 €	2675 €	2990 €

Estes modelos não exigem uma etiqueta energética porque são uma exceção aos regulamentos de conceção ecológica.

ACESSÓRIOS

	Prateleira adicional da linha QRG
Código	0IRW9018
PVP	70 €

Aplicações



Características



QRG 2100



QRG 2200



QRG 3100



QRG 3200



QRG 4100



QRG 4200

COTAS



2 prateleiras GN 1/1 de série por porta.

SH

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armários para baixo do balcão para padaria e gastronomia até 800 mm de profundidade com estrutura interna e externa em aço inoxidável.
- Refrigeração ventilada, a qual favorece a melhor conservação dos alimentos.
- Pés reguláveis em altura.
- Portas com fecho automático. Inclui 1 gaveta neutra por móvel.
- Inclui 1 prateleira por porta com medidas 60x40 nos modelos SH 2800 e SH 3800 e 1 prateleira GN 1/1 por porta nos modelos SH 2700 e SH 3700.
- Termostato digital Dixell com o algoritmo energy saving.
- Rodas opcionais.
- Portas removíveis.
- Vedantes removíveis para uma fácil substituição.
- Evaporador com tratamento anticorrosivo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

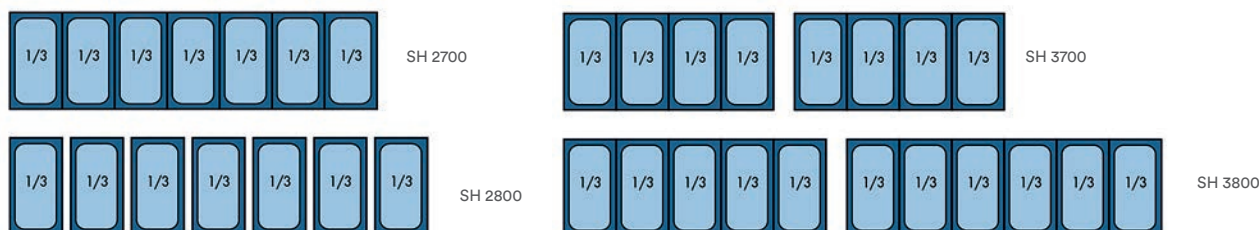
MODELO	GASTRONOMIA 1/3			
	SH 2700 (2 portas)	SH 2800 (2 portas)	SH 3700 (3 portas)	SH 3800 (3 portas)
Código	OIRW0160	OCRW0120	OIRW0154	OIRW0158
Capacidade	396	459	576	670
Capacidade de cubetas GN 1/3	7	7	8	10
Gamas de temperatura	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Classe climática	4	4	4	4
Consumo de eletricidade	2,7	2,8	2,8	3,2
Descongelamento	Automático	Automático	Automático	Automático
Refrigerante	R290	R290	R290	R290
Portas	2	2	3	3
Largura/profundidade/altura	1360/700/1085	1510/800/1085	1795/700/1085	2020/800/1085
Peso líquido	100	140	121	145
PVP	2670 €	2880 €	3250 €	3735 €

Estes modelos não exigem uma etiqueta energética porque são uma exceção aos regulamentos de conceção ecológica.

ACESSÓRIOS

	Conjunto de guias SH 2700/SH 3700	Conjunto de guias PA/SH 2800/SH 3800	Prateleira adicional SH 2700/SH 3700	Prateleira adicional (PA/SH 2800/SH 3800)	Kit de 4 rodas (2 com travão)	Cubeta em aço inoxidável GN 1/3 H150	Cubeta em aço inoxidável GN 1/3 H100
Código	OIRW9009	OIRW9013	OIRW9016	OIRW9015	OIRW9035	7YMR0140	7YMR0135
PVP	45 €	45 €	100 €	100 €	250 €	45 €	30 €

DISTRIBUIÇÃO DE CUBETAS



Distribuição das cubetas modelo SH de acordo com a ordem em que aparecem. Altura máxima das cubetas 15 cm.

Aplicações



Características



SH 3700 (3 portas)

COTAS



Gaveta neutra em modelos de conservação.



Rodas opcionais.



Pés reguláveis em altura.



Acabamentos interiores arredondados para uma limpeza fácil.

CRQ

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armário para baixo do balcão para saladas com estrutura interna e externa em aço inoxidável.
- Refrigeração estática com ventoinha de apoio.
- Pés reguláveis em altura.
- Os modelos CRQ estão equipados com vidro de segurança temperado curvo que permite visualizar as cubetas expostas.
- Portas reversíveis equipadas com fecho automático.
- Termostato digital Dixell com o algoritmo energy saving.
- Grades GN 1/1 removíveis.
- Vedantes removíveis para uma fácil substituição.
- Altura máxima das cubetas, 15 cm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		SALADAS	
MODELO		CRQ 90A	CRQ 93A
Código		71RW0025	71RW0026
Capacidade líquida	l	230	365
Gamas de temperatura	°C	+0/ +8	0/+8
Potência elétrica	W	142	230
Classe climática	Tipo	4	4
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-290
Largura/profundidade/ altura	mm	900/700/1295	1365/700/1295
Peso líquido	kg	106	127
PVP		1410 €	1505 €

Estes modelos não exigem uma etiqueta energética porque são uma exceção aos regulamentos de conceção ecológica.

ACESSÓRIOS

	Conjunto de guias	Prateleira adicional porta
Código	OYRW9009	OYRW9004
PVP	80 €	40 €

DISTRIBUIÇÃO DE CUBETAS PARA CRQ90A



Cubetas não incluídas

DISTRIBUIÇÃO DE CUBETAS PARA CRQ93A



Cubetas não incluídas

Aplicações



Características

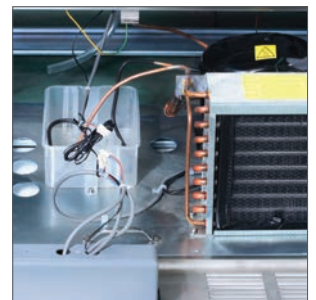


CRQ 93A



CRQ 93A

COTAS



Motor removível para uma fácil reparação.



PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Mesas frias especiais para pizzarias, que podem ser complementadas com os módulos para vitrina VRX15/38 (para os modelos QZ16 e QZ20) e VRX20/38 para os modelos QZ26 e QZ30).
- Isolamento de 60 mm e descongelamento elétrico.
- Portas com fecho automático com guias em forma de "C".
- 1 prateleira por porta e pés reguláveis em altura para todos os modelos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QZ16	QZ20	QZ26	QZ30	D5*
Código		71RW0034	71RW0035	71RW0036	71RW0037	0YRW9001
Capacidade líquida	l	220	430	430	640	123
Intervalo de temperatura	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	-
Alimentação elétrica	V/n.°/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	-
Potência elétrica	W	294	294	294	440	-
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	-
Classe energética	Tipo	C	C	C	C	-
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	-
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	-
Largura/profundidade/altura	mm	1500×800×1040	1500×800×1040	2025×800×1040	2025×800×1040	525×800×850
Dimensões interiores	mm	555×685×585	1080×685×585	1080×685×585	1605×685×585	426×690×720
Peso líquido	kg	216	203	309	296	58
PVP		3090 €	3190 €	3385 €	3660 €	1070 €

*Mesa neutra, contém componentes frigoríficos.

ACESSÓRIOS

	Prateleira	Rodas
Código	0YRW9002	0YRW9016
PVP	80 €	250 €

Consultar a secção de módulos para vitrina refrigerados para ver opções (pág. 16).

Aplicações



Características



QZ16



QZ20



QZ26



D5

Módulos para vitrina não incluídos no preço.*

COTAS



20 cm de peitoral construído em granito.



Complete a sua mesa fria de pizzeria com o módulo para vitrina VRX15/38 ou VRX 20/38, conforme o tamanho.

PA

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Mesas frias para padaria e gastronomia com profundidades até 800 mm com estrutura interna e externa em aço inoxidável.
- Refrigeração ventilada, a qual favorece a melhor conservação dos alimentos.
- Pés reguláveis em altura.
- Portas com fecho automático.
- Inclui 1 prateleira por porta com medidas de 60x40.
- Está disponível nas versões com e sem parapeito.
- Termostato digital Dixell com o algoritmo energy saving.
- Rodas opcionais.
- Portas removíveis.
- Guias em forma de “L”.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SEM PARAPEITO			COM PARAPEITO		
	PA 2100	PA 3100	PA 4100	PA 2200	PA 3200	PA 4200
Código	OYRW0040	OYRW0041	OYRW0034	OYRW0033	OYRW0042	OYRW0035
Capacidade líquida	430	640	745	430	640	745
Intervalo de temperatura	+2/+8	+2/+8	0/+8	+2/+8	+2/+8	0/+8
Alimentação elétrica V/n.º/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	300	285	353	300	285	353
Classe climática	4	4	4	4	4	4
Classe energética	C	C	G	C	C	G
Refrigerante	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Descongelamento	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Largura/profundidade/altura	1500/800/850	2025/800/850	2480/800/850	2025/800/950	2025/800/950	2480/800/950
Dimensões interiores	1080/685/585	1605/685/585	1980/640/620	1080/685/585	1605/685/585	1980/640/620
Peso líquido	126	158	139	130	164	143
PVP	2550 €	2935 €	3330 €	2525 €	3110 €	3620 €

ACESSÓRIOS

	Prateleira adicional (PA/SH 2800/ SH 3800)	Kit de 4 rodas (2 com travão)	Conjunto de guias 2 e 3 portas	Conjunto de guias 4 portas
Código	OIRW9015	OIRW9109	OYRW9008	OYRW9026
PVP	100 €	260 €	75 €	75 €

Aplicações



Características



PA 2100 (2 portas)



PA 3200 (3 portas)

COTAS



Rodas adicionais.



Pés reguláveis em altura.



Acabamentos interiores arredondados para uma limpeza fácil.

Câmaras para todas as necessidades



Descubra o tipo de câmara que melhor se adapta às suas necessidades de armazenamento. Disponemos de equipamento de grande capacidade e equipamento de dimensões mais reduzidas.

CÂMARAS E EQUIPAMENTOS FRIGORÍFICOS

EUROFRED



CONCEITO MODULAR MISA

122

CÂMARAS FRIGORÍFICAS

Câmaras modulares

130

Armários desmontáveis

136

EQUIPAMENTO FRIGORÍFICO

140

Monoblocos Parede

142

Monoblocos Teto

154

Split

158

Split Vinhos

164

CONSULTE NO SITE

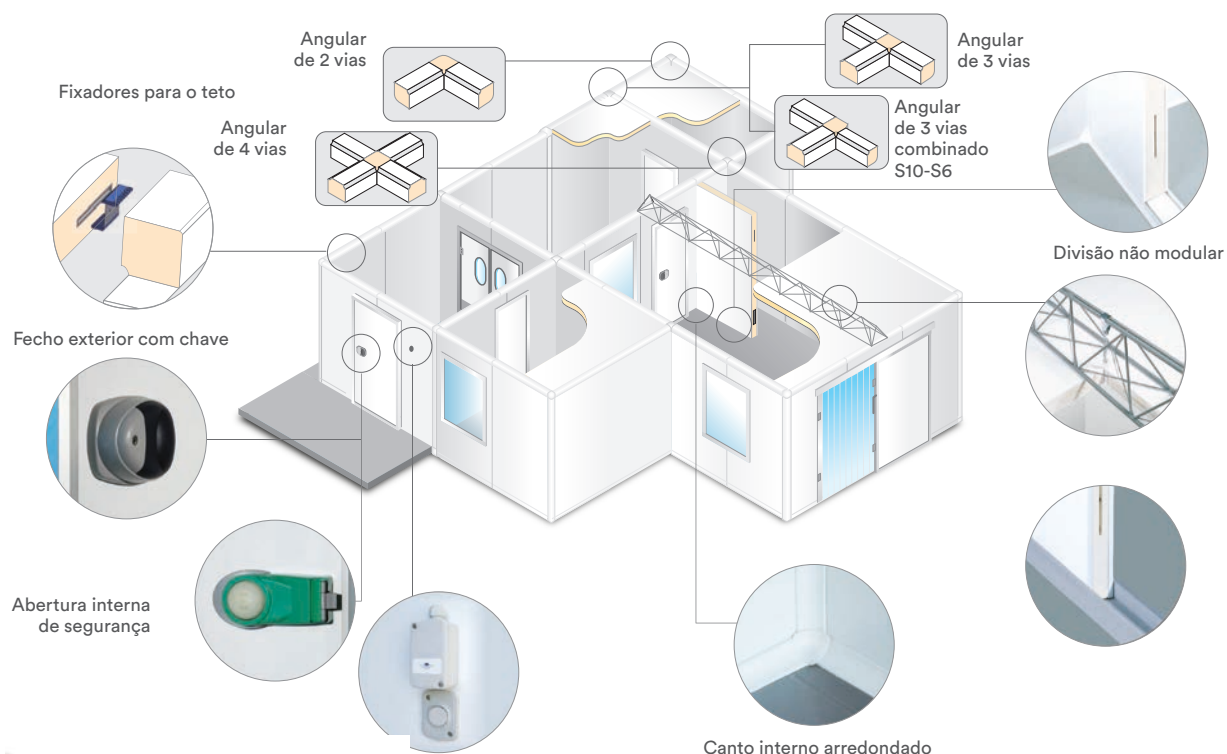


SERVIÇOS OPCIONAIS

Para contratar serviços opcionais, ver fim do catálogo.



MINICÂMARAS DESMONTÁVEIS MISA



Angular patentado

1. Isolamento de espuma de poliuretano
2. Prendedores em ABS
3. Perfil sanitário integrado

Reservados os direitos de modificar modelos e dados técnicos.



Muitos ambientes, um único espaço




SISTEMA FASTENER FAST-FIT
 FASTENER FAST-FIT SYSTEM
 FASTENER FAST-FIT METHOD
 SYSTÈME FASTENERS FAST-FIT










Consultar as medidas disponíveis em stock.

PAINÉIS



VANTAGENS DOS PAINÉIS



SISTEMA DE VÁCUO MISA

Uma nova tecnologia de construção de painéis desenvolvida e patenteada pela Misa graças à investigação no domínio do isolamento térmico.

Elimina as bolhas no interior e garante uma densidade homogênea.



MVS PAINEL



TECHNOLOGY MVS

Garante uma constante elevada qualidade do produto, juntamente com uma melhoria de todas as características físicas e mecânicas, tais como:

- Superfície perfeitamente plana
- Elevado grau de homogeneidade da espuma
- Elevada resistência à compressão
- Alta densidade e aderência folha-espuma
- Como é um melhor isolante, reduz a perda de energia.
- Menor consumo do compressor

Características

Dados comparativos entre um PUR e um PUR MVS

		PUR comum	PUR MVS	MVS Vs Comum
ADERÊNCIA DA ESPUMA À PELÍCULA	kPa	100	140	40%
COMPRESSÃO	kPa	120	160	33%
DENSIDADE INTERIOR	kg/m ³	34-38	36-38	50%

CICLO DO CICLOPENTANO

A Misa utiliza apenas ciclopentano, um novo agente de expansão amigo do ambiente que não danifica a camada do ozono, em conformidade com o protocolo de Quioto e as normas europeias subsequentes.



CICLOPENTANO E OS SEUS ISÓMEROS

Uma solução amigável!

- Não danifica a camada do ozono
- Sem efeito de estufa

Elevado rendimentos!

- Excelentes características de isolamento
- Elevada densidade da espuma

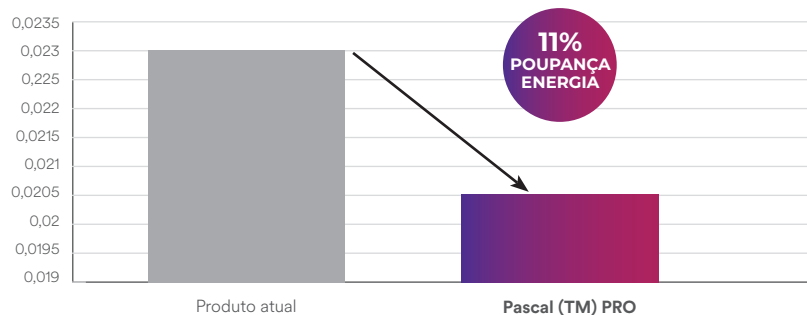
NOVA TECNOLOGIA DOW PASCAL^(TM) PRO

Comparação

Entre 2 câmaras com e sem sistema Dow Pascal. Menor necessidade frigorífica, com uma poupança de 11%.

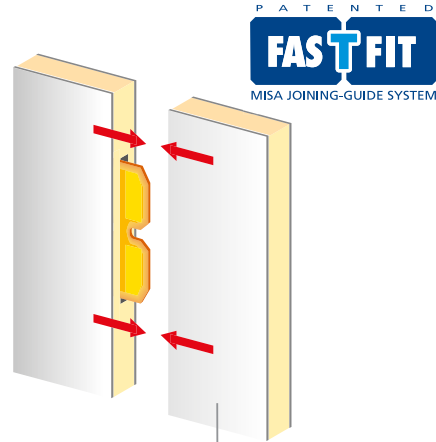
	U W/m ² K	Superfície m ²	AT°C	O Kcal	kWh	kWh/ano	Dif. %
CELLA A	0,230	34,56	45	358	0,416	3644	—
CELLA A PRO	0,205	34,56	45	319	0,371	3250	-11
CELLA B	0,230	92,16	45	954	1,109	9715	—
CELLA B PRO	0,205	92,16	45	850	0,988	8655	-11

Nova espuma Dow



SISTEMA FAST-FIT

Sistema de centragem para um alinhamento perfeito dos painéis.



FASTENER

Fabricado num material composto de alta resistência. Garante uma aderência perfeita de todos os componentes que podem ser desmontados e voltados a montar conforme necessário.



Certificados



A Misa tem a **melhor reação ao fogo**: Bs3d0, certificado pela LAPI S.p.A



Iso 9705 — A Misa está a funcionar
“WJ{FRInJi{IRRP{PJW



Os painéis e componentes Misa não afetam os produtos alimentares



Sistema de gestão de acordo com **EN ISO 9001:2008** para a conceção e produção de câmaras frias, respetivos componentes e abrigos técnicos isotérmicos

SISTEMA ANTIBACTERIANO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS MISA

Previne e combate ativamente várias espécies de bactérias, incluindo as mais conhecidas e perigosas.



EPTA FOOD DEFENCE
Sistema antibacteriano

O tratamento Epta Food Defence com iões de prata previne e combate numerosas espécies de bactérias, incluindo as mais conhecidas e perigosas.

O seu ingrediente ativo é capaz de inibir o crescimento de bactérias nas câmaras frigoríficas e tem efeitos antimicrobianos.



Tratamento permanente
24 horas por dia,
7 dias por semana
**AO LONGO DE TODA A VIDA
ÚTIL DA CÂMARA**



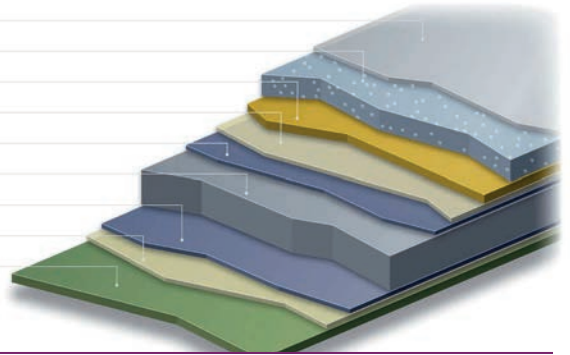
Segurança máxima

Aço antibacteriano

O aço antibacteriano é produzido através da combinação dos seus componentes com iões e da integração de um revestimento rígido de cloreto de polivinilo (PVC) sem ftalatos na base de aço de baixo carbono galvanizado por imersão a quente para moldagem a frio.

Este revestimento é adequado para o contacto com matérias alimentares aquosas, ácidas, alcoólicas (até 15%) e oleosas, tal como demonstrado pelas análises efetuadas nos laboratórios CSI e Eurofin Biolab.

- Película protetora
- Película Sanisteel®
- Adesivo
- Revestimento
- Zinco
- Base metálica
- Zinco
- Revestimento
- Primário traseiro



O revestimento é adequado para contacto com géneros alimentícios e substâncias de uso pessoal, em conformidade com o Decreto Ministerial Italiano de 21 de março de 1973 e alterações subsequentes, bem como com as Diretivas Europeias 78/142/CEE, 80/766/CEE, 82/711/CEE, 85/572/CEE, 90/128/CEE e 92/39/CEE.



Em detalhe

Os iões libertados pelo revestimento são capazes de penetrar nas paredes celulares das bactérias e combinar-se com os grupos tiol, carboxilo e hidroxilo, asfixiando as bactérias e impedindo a reprodução celular.

CÂMARA DE CONSERVAÇÃO S6

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Minicâmaras, com um volume máximo de 18 m³, que respondem à elevada procura atual do mercado de minicâmaras de alta qualidade e de instalação rápida, com umagrossuradepainelde60mmparaagamadecongelação.
- Painéis plastificados indicados para uso alimentar.
- Ângulos: injetados sob prensa com poliuretano.
- Portas um vão de 700x1870 mm com puxador exterior com chave e desbloqueio interno de segurança com visibilidade no escuro. Abertura para a direita.
- Sistema Epta Food Defence: sistema antibacteriano da MISA para câmaras frigoríficas que melhora a qualidade e a segurança dos produtos refrigerados e previne e combate ativamente várias espécies de bactérias.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	MC KL S6 1A 29	MC KL S6 2A 38	MC KL S6 2B 51	MC KL S6 3B 64	MC KL S6 4B 77	MC KL S6 3A 48	MC KL S6 3C 80	MC KL S6 4C 96	MC KL S6 5C 112
Código	ONMI2057K	ONMI2058K	ONMI2059K	ONMI2060K	ONMI2061K	ONMI2062K	ONMI2063K	ONMI2064K	ONMI2065K
Volume	m ³ 3,07	4,07	5,39	6,72	8,04	5,07	8,37	10,01	11,66
Largura/profundidade/altura interior	mm 1230/1230/2030	1630/1230/2030	1630/1630/2030	1630/2030/2030	1630/2430/2030	2030/1230/2030	2030/2030/2030	2030/2430/2030	2030/2830/2030
Largura/profundidade/altura exterior	mm 1350/1350/2150	1750/1350/2150	1750/1750/2150	1750/2150/2150	1750/2550/2150	2150/1350/2150	2150/2150/2150	2150/2550/2150	2150/2950/2150
Grossura	mm 60	60	60	60	60	60	60	60	60
PVP	3250 €	3770 €	4525 €	4880 €	5195 €	4080 €	5245 €	5560 €	6175 €

MODELO	MC KL S6 4A 58	MC KL S6 4D 115	MC KL S6 5D 134	MC KL S6 5E 157	MC KL S6 1A 35	MC KL S6 2A 46	MC KL S6 2B 61	MC KL S6 3B 77	MC KL S6 4B 92
Código	ONMI2066K	ONMI2067K	ONMI2068K	ONMI2069K	ONMI2070	ONMI2071	ONMI2072	ONMI2073	ONMI2074
Volume	m ³ 6,07	11,99	13,96	16,26	3,68	4,87	6,46	8,04	9,62
Largura/profundidade/altura interior	mm 2430/1230/2030	2430/2430/2030	2430/2830/2030	2830/2830/2030	1230/1230/2430	1630/1230/2430	1630/1630/2430	1630/2030/2430	1630/2430/2430
Largura/profundidade/altura exterior	mm 2550/1350/2150	2550/2550/2150	2550/2950/2150	2950/2950/2150	1350/1350/2550	1750/1350/2550	1750/1750/2550	1750/2150/2550	1750/2550/2550
Grossura	mm 60	60	60	60	60	60	60	60	60
PVP	4370 €	5965 €	6555 €	7455 €	3490 €	4050 €	4830 €	5220 €	5560 €

MODELO	MC KL S6 3A 58	MC KL S6 3C 96	MC KL S6 4C 115	MC KL S6 5C 134	MC KL S6 4A 69	MC KL S6 4D 138	MC KL S6 5D 161	MC KL S6 5E 188
Código	ONMI2075	ONMI2076	ONMI2077	ONMI2078	ONMI2079	ONMI2080	ONMI2081	ONMI2082
Volume	m ³ 6,07	10,01	11,99	13,96	7,26	14,35	16,71	19,46
Largura/profundidade/altura interior	mm 2030/1230/2430	2030/2030/2430	2030/2430/2430	2030/2830/2430	2430/1230/2430	2430/2430/2430	2430/2830/2430	2830/2830/2430
Largura/profundidade/altura exterior	mm 2150/1350/2550	2150/2150/2550	2150/2550/2550	2150/2950/2550	2550/1350/2550	2550/2550/2550	2550/2950/2550	2950/2950/2550
Grossura	mm 60	60	60	60	60	60	60	60
PVP	4390 €	5625 €	5980 €	6625 €	4720 €	6395 €	7025 €	7975 €



CÂMARA DE CONSERVAÇÃO S6



EPTA FOOD DEFENCE
Sistema Antibacteriano

CÂMARA CONGELAÇÃO S10

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Minicâmaras, com um volume máximo de 18 m³, que respondem à elevada procura atual do mercado de minicâmaras de alta qualidade e de instalação rápida, com uma grossura de painel de 100 mm para a gama de congelação.
- Painéis plastificados indicados para uso alimentar.
- Ângulos: injetados sob prensa com poliuretano.
- Portas um vão de 700x1870 mm com puxador exterior com chave e desbloqueio interno de segurança com visibilidade no escuro. Abertura para a direita.
- Sistema Epta Food Defence: sistema antibacteriano da MISA para câmaras frigoríficas que melhora a qualidade e a segurança dos produtos refrigerados e previne e combate ativamente várias espécies de bactérias.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	MC KL S10 1A 29	MC KL S10 2A 38	MC KL S10 2B 51	MC KL S10 3B 64	MC KL S10 4B 77	MC KL S10 3A 48	MC KL S10 3C 80	MC KL S10 4C 96	MC KL S10 5C 112
Código	ONMI2243K	ONMI2244K	ONMI2245K	ONMI2246K	ONMI2247K	ONMI2248K	ONMI2249K	ONMI2250K	ONMI2251K
Volume	m ³ 3,07	4,07	5,39	6,72	8,04	5,07	8,37	10,01	11,66
Largura/ profundidade/altura interior	mm 1230/ 1230/ 2030	1630/ 1230/ 2030	1630/ 1630/ 2030	1630/ 2030/ 2030	1630/ 2430/ 2030	2030/ 1230/ 2030	2030/ 2030/ 2030	2030/ 2430/ 2030	2030/ 2830/ 2030
Largura/ profundidade/altura exterior	mm 1430/ 1430/ 2230	1830/ 1430/ 2230	1830/ 1830/ 2230	1830/ 2230/ 2230	1830/ 2630/ 2230	2230/ 1430/ 2230	2230/ 2230/ 2230	2230/ 2630/ 2230	2230/ 3030/ 2230
Grossura	mm 100	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP	4000 €	4565 €	5390 €	5795 €	6140 €	4955 €	6255 €	6625 €	7290 €

MODELO	MC KL S10 4A 58	MC KL S10 4D 115	MC KL S10 5D 134	MC KL S10 5E 157	MC KL S10 1A 35	MC KL S10 2A 46	MC KL S10 2B 61	MC KL S10 3B 77	MC KL S10 4B 92
Código	ONMI2252K	ONMI2253K	ONMI2254K	ONMI2255K	ONMI2256	ONMI2257	ONMI2258	ONMI2259	ONMI2260
Volume	m ³ 6,07	11,99	13,96	16,26	3,68	4,87	6,46	8,04	9,62
Largura/ profundidade/altura interior	mm 2430/ 1230/ 2030	2430/ 2430/ 2030	2430/ 2830/ 2030	2830/ 2830/ 2030	1230/ 1230/ 2430	1630/ 1230/ 2430	1630/ 1630/ 2430	1630/ 2030/ 2430	1630/ 2430/ 2430
Largura/ profundidade/altura exterior	mm 2630/ 1430/ 2230	2630/ 2630/ 2230	2630/ 3030/ 2230	3030/ 3030/ 2230	1430/ 1430/ 2630	1830/ 1430/ 2630	1830/ 1830/ 2630	1830/ 2230/ 2630	1830/ 2630/ 2630
Grossura	mm 100	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP	5285 €	7070 €	7735 €	8720 €	4270 €	4885 €	5750 €	6195 €	6580 €

MODELO	MC KL S10 3A 58	MC KL S10 3C 96	MC KL S10 4C 115	MC KL S10 5C 134	MC KL S10 4A 69	MC KL S10 4D 138	MC KL S10 5D 161	MC KL S10 5E 188
Código	ONMI2261	ONMI2262	ONMI2263	ONMI2264	ONMI2265	ONMI2266	ONMI2267	ONMI2268
Volume	m ³ 6,07	10,01	11,99	13,96	7,26	14,35	16,71	19,46
Largura/ profundidade/altura interior	mm 2030/ 1230/ 2430	2030/ 2030/ 2430	2030/ 2430/ 2430	2030/ 2830/ 2430	2430/ 1230/ 2430	2430/ 2430/ 2430	2430/ 2830/ 2430	2830/ 2830/ 2430
Largura/ profundidade/altura exterior	mm 2230/ 1430/ 2630	2230/ 2230/ 2630	2230/ 2630/ 2630	2230/ 3030/ 2630	2630/ 1430/ 2630	2630/ 2630/ 2630	2630/ 3030/ 2630	3030/ 3030/ 2630
Grossura	mm 100	100	100	100	100	100	100	100
PVP	5290 €	6660 €	7085 €	7780 €	5660 €	7575 €	8260 €	9270 €



CÂMARA CONGELAÇÃO S10



EPTA FOOD DEFENCE
Sistema Antibacteriano

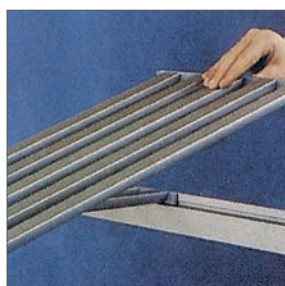
ACESSÓRIOS

RAMPA EXTERIOR ACESSO

MODELO	Rampa inox. S6	Rampa inox. S10
Código	ONMI8810	ONMI8815
PVP	545 €	545 €



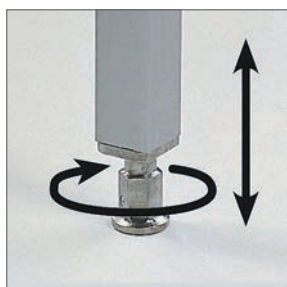
Prateleiras em polietileno e montantes em Duralinox de elevada resistência (150 kg/m²). Prateleiras em Duralinox por encomenda.



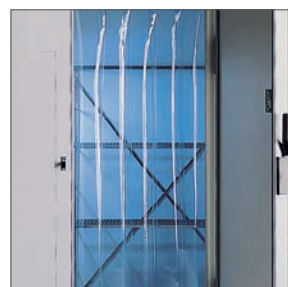
Montagem em ângulo.

CORTINA LÂMINAS

MODELO	Cortina lâminas plástico PS 7 (0,7x1,87)
Código	ONMI7480
PVP	215 €



Pés reguláveis.



Cortina de lâminas de plástico. Preservam a temperatura interior durante as aberturas das portas. A grossura de cada lâmina é de 1,8 mm e a largura é de 20 cm.

ESTANTES EM FORMA DE L (PROFUNDIDADE 36 CM, 4 NÍVEIS)

MODELO	Conjunto Estante 1A	Conjunto Estante 2A	Conjunto Estante 3A	Conjunto Estante 4A	Conjunto Estante 2B
Código	ONFF1501	ONFF1502	ONFF1503	ONFF1504	ONFF1505
PVP	870 €	940 €	1020 €	1055 €	955 €

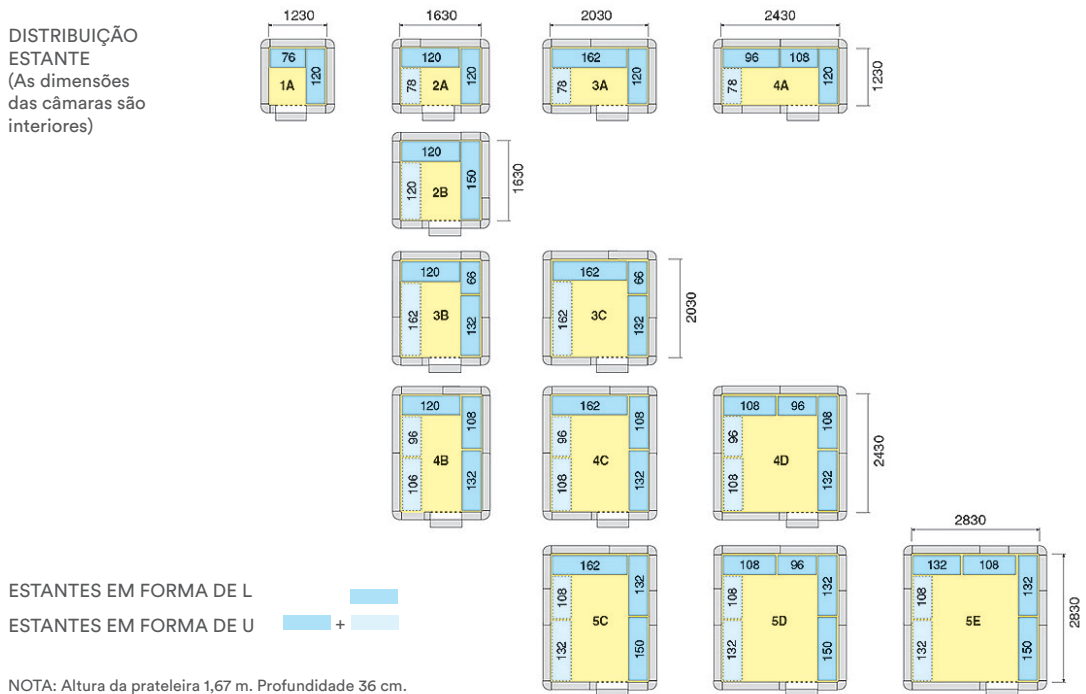
MODELO	Conjunto Estante 3C	Conjunto Estante 4D	Conjunto Estante 3B	Conjunto Estante 4C	Conjunto Estante 5D
Código	ONFF1506	ONFF1507	ONFF1508	ONFF1509	ONFF1510
PVP	1300 €	1570 €	1180 €	1375 €	1665 €

MODELO	Conjunto Estante 4B	Conjunto Estante 5C	Conjunto Estante 5E
Código	ONFF1511	ONFF1512	ONFF1513
PVP	1260 €	1455 €	1740 €

PRATELEIRAS EM FORMA DE U (PROFUNDIDADE 36 CM, 4 NÍVEIS)

MODELO	Conjunto Estante 2A	Conjunto Estante 3A	Conjunto Estante 4A	Conjunto Estante 2B	Conjunto Estante 3C	Conjunto Estante 4D
Código	ONFF1514	ONFF1515	ONFF1516	ONFF1517	ONFF1518	ONFF1519
PVP	1235 €	1360 €	1545 €	1375 €	1845 €	2330 €

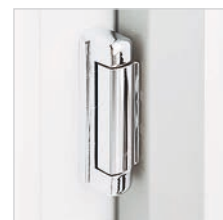
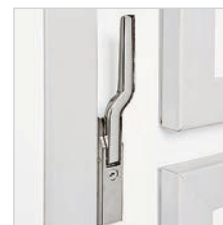
MODELO	Conjunto Estante 3B	Conjunto Estante 4C	Conjunto Estante 5D	Conjunto Estante 4B	Conjunto Estante 5C	Conjunto Estante 5E
Código	ONFF1520	ONFF1521	ONFF1522	ONFF1523	ONFF1524	ONFF1525
PVP	1730 €	2120 €	2470 €	2000 €	2285 €	2560 €



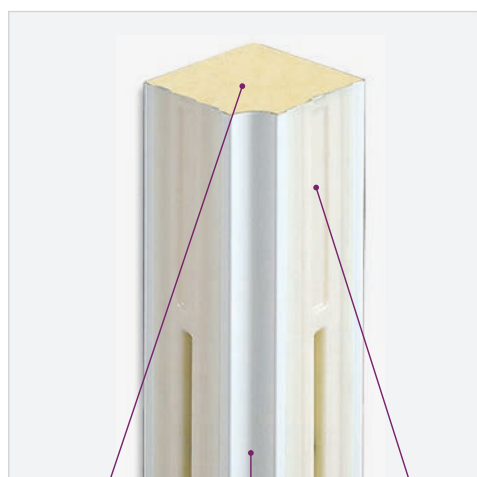
ARMÁRIOS DESMONTÁVEIS MISA



Válvula de compensação e caixa de ligações.



Angular patentado



Isolamento em espuma de poliuretano

Perfil sanitário integrado

Prendedores em ABS

Painel isotérmico



S10

S6

Portas semiencastradas

Excelente acabamento estético com perfis em PVC e sem parafusos visíveis.



4 cm de grossura — em armários de temperatura tanto positiva como negativa.

- Qualidade — chapa de aço plastificada MISA.
- Duradoura, higiénica e resistente aos agentes corrosivos.
- Acabamento atóxico branco em PVC de 120 micrones.
- Sem absorção de líquidos ou odores.
- Sem migração de partículas.
- Garantia de 10 anos: elevada resistência à corrosão e à formação de ferrugem.



CE



Misa Vacuum System

Tecnologia patenteada MISA VACUUM SYSTEM (MVS): o conjunto de painéis modulares de parede e de teto é produzido por este processo patenteado, que consiste em criar vácuo nos painéis atóxicos de chapa galvanizada de zinco 6/10 e, em seguida, injetar o isolamento de espuma de poliuretano com uma densidade de 40 kg/m³. O endurecimento perfeito dos painéis de cada grossura é obtido através de fixações (fasteners) inseridos de 40 em 40 cm em todo o perímetro dos painéis. A perfeita aderência entre cada painel é garantida por uma junta de polietileno expandido colocada em todo o painel.

Elevado grau de homogeneidade da espuma que melhora a densidade e a aderência da mesma. Superfície perfeitamente plana e eliminação total das perdas de poliuretano.



EPTA FOOD DEFENCE

Sistema antibacteriano

Epta Food Defence MISA

O sistema antibacteriano inovador da MISA para câmaras frigoríficas melhora a qualidade e a segurança dos produtos refrigerados.

É capaz de prevenir e combater ativamente várias espécies de bactérias, incluindo as estirpes conhecidas como as mais perigosas.

A ação do tratamento é permanente, 24 horas por dia, 7 dias por semana. Além disso, o tratamento não precisa de ser renovado e dura toda a vida útil da câmara frigorífica.

ARMÁRIOS DESMONTÁVEIS

ARMÁRIOS DE CONSERVAÇÃO

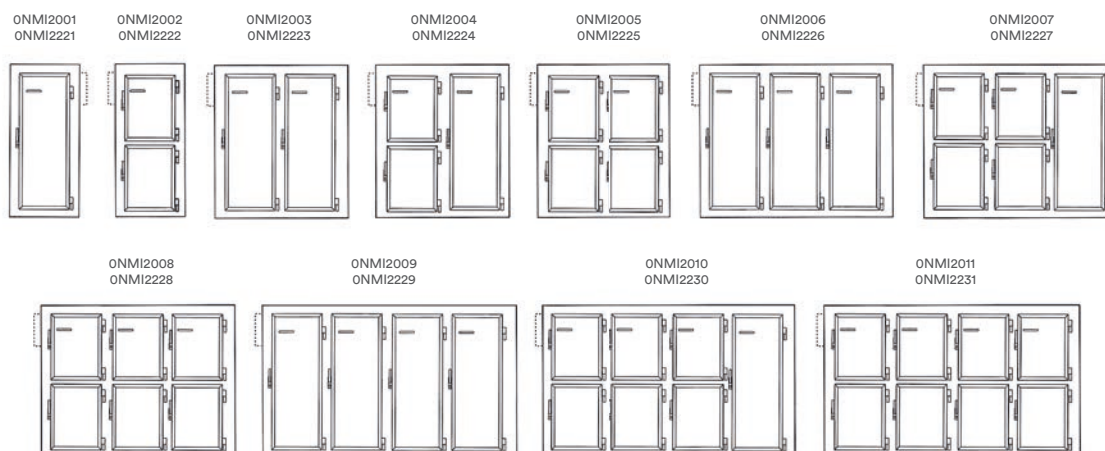
MODELO	A13KL S6 1P	A13 KL S6 2 1/2P	A27 KL S6 2P	A27 KL S6 1P + 2 1/2P	A27 KL S6 4 1/2P	A40 KL S6 3P
Código	ONMI2001	ONMI2002	ONMI2003	ONMI2004	ONMI2005	ONMI2006
Volume m ³	1,39	1,39	2,56	2,56	2,56	3,84
Largura/ profundidade/ altura interior mm	830/830/2030	830/830/2030	1630/830/2030	1630/830/2030	1630/830/2030	2430/830/2030
Largura/ profundidade/ altura exterior mm	950/950/2150	950/950/2150	1750/950/2150	1750/950/2150	1750/950/2150	2550/950/2150
N.º e tipo de portas	1 porta inteira	2 meias-portas	2 portas inteiras	1 porta inteira + 2 meias-portas	4 meias-portas	3 portas inteiras
Grossura mm	60	60	60	60	60	60
PVP	2835 €	2985 €	4435 €	4585 €	4735 €	5900 €

MODELO	A40 KL S6 1P + 4 1/2P	A40 KL S6 6 1/2P	A52 KL S6 4P	A52 KL S6 1P + 6 1/2P	A52 KL S6 8 1/2P
Código	ONMI2007	ONMI2008	ONMI2009	ONMI2010	ONMI2011
Volume m ³	3,84	3,84	5,12	5,12	5,12
Largura/ profundidade/ altura interior mm	2400/830/2030	2400/830/2030	3230/830/2030	3230/830/2030	3230/830/2030
Largura/ profundidade/ altura exterior mm	2550/950/2150	2550/950/2150	3350/950/2150	3350/950/2150	3350/950/2150
N.º e tipo de portas	1 porta completa + 4 meias-portas	6 meias-portas	4 portas inteiras	1 porta completa + 6 meias-portas	8 meias-portas
Grossura mm	60	60	60	60	60
PVP	6190 €	6345 €	7455 €	7910 €	8050 €

CAPACIDADES

	Tabuleiros de pastelaria 40x60 cm		Prateleiras grelha 78,5x81,4 cm	
	1 porta inteira	1/2 porta	1 porta	1/2 porta
Kit fechos de correr + guias de 3,5 em 3,5 cm	48	20	-	-
Kit fechos de correr + guias de 7 em 7 cm	24	10	-	-
Kit fechos de correr + suportes	-	-	6	3

COTAS



ARCAS CONGELADORAS

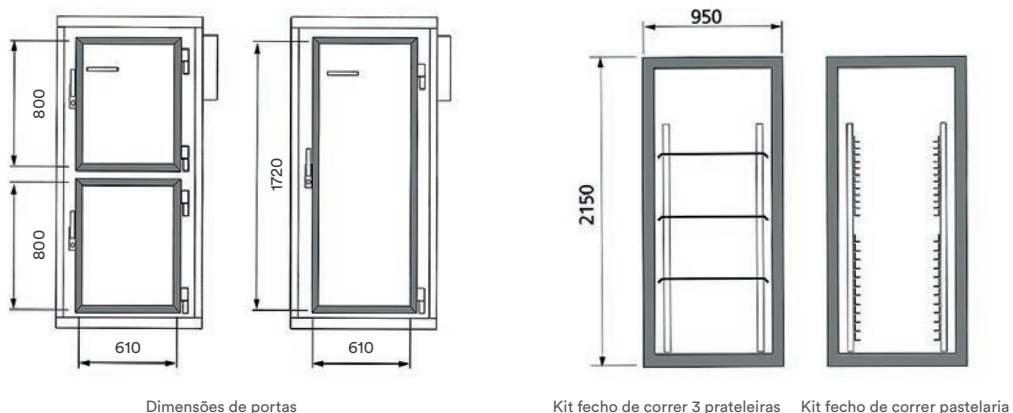
MODELO	A13KL S10 1P	A13 KL S10 2 1/2P	A27 KL S10 2P	A27 KL S10 1P + 2 1/2P	A27 KL S10 4 1/2P	A40 KL S10 3P
Código	ONMI2221	ONMI2222K	ONMI2223K	ONMI2224	ONMI2225K	ONMI2226K
Volume	m ³ 1,39	1,39	2,56	2,56	2,56	3,84
Largura/ profundidade/ altura interior	mm 830/830/ 2030	830/830/ 2030	1630/830/ 2030	1630/830/ 2030	1630/830/ 2030	2430/830/ 2030
Largura/ profundidade/ altura exterior	mm 1030/ 1030/ 2230	1030/ 1030/ 2230	1830/ 1030/ 2230	1830/ 1030/ 2230	1830/ 1030/ 2230	2630/ 1030/ 2230
N.º e tipo de portas	1 porta inteira	2 meias-portas	2 portas inteiras	1 porta completa + 2 meias-portas	4 meias-portas	3 portas inteiras
Grossura	mm 100	100	100	100	100	100
PVP	3420 €	3490 €	5395 €	5480 €	5540 €	7240 €

MODELO	A40 KL S10 1P + 4 1/2P	A40 KL S10 6 1/2P	A52 KL S10 4P	A52 KL S10 1P + 6 1/2P	A52 KL S10 8 1/2P
Código	ONMI2227	ONMI2228K	ONMI2229K	ONMI2230K	ONMI2231
Volume	m ³ 3,84	3,84	5,12	5,12	5,12
Largura/ profundidade/ altura interior	mm 2430/830/ 2030	2430/830/ 2030	3230/830/ 2030	3230/830/ 2030	3230/830/ 2030
Largura/ profundidade/ altura exterior	mm 2630/ 1030/ 2230	2630/ 1030/ 2230	3430/ 1030/ 2230	3430/ 1030/ 2230	3430/ 1030/ 2230
N.º e tipo de portas	1 porta completa + 4 meias-portas	6 meias-portas	4 portas inteiras	1 porta completa + 6 meias-portas	8 meias-portas
Grossura	mm 100	100	100	100	100
PVP	7380 €	7455 €	9175 €	9390 €	9480 €

ACESSÓRIOS

	Grelha 78,5x81,4 com suporte	Kit fecho de correr com 3 grelhas (78,5x81,4)	Kit fecho de correr pastelaria de 7 em 7 cm	Kit fecho de correr pastelaria de 3,5 em 3,5 cm	Conjunto de 4 gavetas extraíveis
Código	ONMI9511K	ONMI9501K	ONMI9651	ONMI9601	ONMI0012
PVP	65 €	250 €	860 €	1535 €	1700 €

COTAS



Dimensões de portas

Kit fecho de correr 3 prateleiras

Kit fecho de correr pastelaria



Segurança e confiança

Equipamento fabricado e testado segundo elevados padrões de qualidade.



Sustentabilidade

Utilização de gases naturais para reduzir as emissões de poluentes para a camada de ozono.



Eficiência

Equipamento compacto que reduz ao mínimo o tempo de instalação e facilita o seu funcionamento.



Valor acrescentado

Utilização de materiais e componentes de alta qualidade que cumprem todas as normas europeias.

MAIS FRIO DO QUE NUNCA

A Eurofred oferece-lhe uma vasta gama de soluções para a produção de frio com todas as características essenciais para o seu negócio.

Monoblocos e splits

Equipamento compacto para refrigeração industrial e comercial.

Disponibilidade para câmaras frias positivas e negativas.

De fácil instalação, utilização e manutenção.



Unidades de condensação

Soluções eficientes para climas quentes com sistemas transparentes e funcionais. Extremamente flexíveis, podem ser ligados a um sistema de evaporação para ambientes com temperaturas positivas e negativas.

Indicados para todos os tipos de soluções e aplicações e respondem a todas as necessidades do seu negócio.

FAM

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Monobloco de parede.
- Gama de temperaturas: -5 °C/+5 °C.
- Compressor hermético.
- Expansão por capilar.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Descongelamento a gás quente.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga do líquido de refrigeração.
- Inclui a iluminação da câmara (lâmpada e cabos).
- Inclui microinterruptor de porta (interruptor e cabos).
- Tampão opcional.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

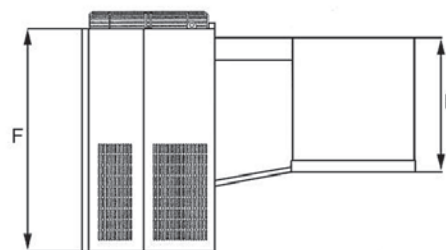
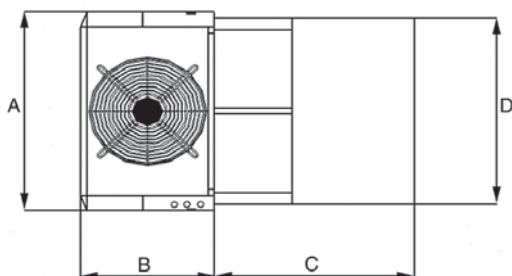
MODELO		FAM 3	FAM 7	FAM 9	FAM 12	FAM 16	FAM 22	FAM 28	FAM 34	FAM 40
Código		ONRV0441	ONRV0442	ONRV0443	ONRV0444	ONRV0445	ONRV0446	ONRV0447	ONRV0448	ONRV0449
Intervalo de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	596	838	967	1083	1200	1286	1504	1540	1915
Descongelamento	Tipo	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente
Expansão	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Peso	kg	47,5	50	58	61	75,6	76,5	82,5	97	122
PVP		2180 €	2445 €	2540 €	2670 €	3280 €	3440 €	3515 €	4200 €	4635 €

ACESSÓRIOS

	Tampão para modelos até FAM 12 e FAL 9	Tampão para modelos até FAM 28 e FAL 16	Tampão para modelos até FAM 40 e FAL 24	Kit radiais
Código	ONRV9001	ONRV9002	ONRV9003	
PVP	90 €	110 €	120 €	

COTAS

	A	B	C	D	E	F
FAM 3/7/9/12	400	320	476	360	275	680
FAM 16/22/28	650	390	497	610	275	780
FAM 34/40	690	430	751	650	480	780





FAM

QUADRO VOLUMES (m³) E POTÊNCIAS (kW)

	Ta = 25 °C				Ta = 32 °C				Ta = 43 °C			
	+5 °C		0 °C		+5 °C		0 °C		+5 °C		0 °C	
	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³
FAM 3	1036	11,1	900	7	941	7,7	821	4,6	776	4,7	678	3,1
FAM 7	1423	17	1251	11,4	1300	11,6	1146	7,9	1090	7,6	969	5,3
FAM 9	1638	22,2	1432	15,9	1487	15,7	1302	10,6	1232	10,4	1081	6,1
FAM 12	1777	22,9	1557	19,7	1621	16	1420	11,1	1390	10,8	1209	7,1
FAM 16	2474	33,2	2147	22,5	2261	23,9	1960	16,4	1923	17,7	1665	11,3
FAM 22	2833	39,9	2432	26,5	2604	29,1	2234	19,8	2209	21,8	1894	13,6
FAM 28	3182	47,2	2769	31,6	2906	34,2	2526	23,9	2440	25,2	2116	16
FAM 34	3802	58	3306	39,1	3451	42,1	2995	31,1	2865	31,3	2475	19,8
FAM 40	4340	67,5	3748	45,9	3931	49,1	3389	37,6	3226	36,1	2767	22,6

CONDIÇÕES DE CÁLCULO

GROSSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação do produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura introdução do género (°C)	15
Terreno isolado	Não



Tampão opcional para facilitar ainda mais a montagem do equipamento.



Controlo eletrónico para a regulação dos vários parâmetros de funcionamento.

BEST TN

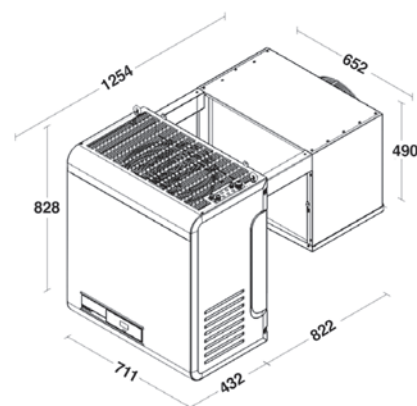
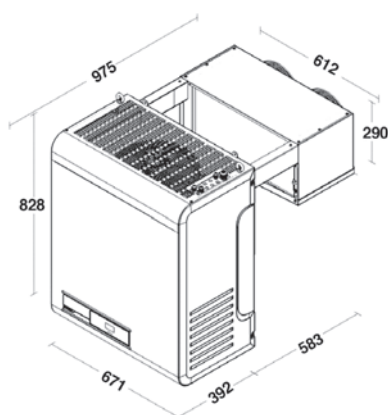
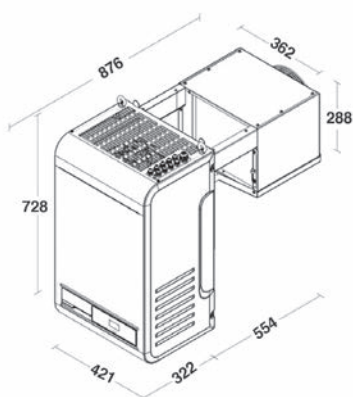
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Monobloco de parede.
- Gama de temperaturas: -5 °C/ +10 °C.
- Compressor hermético.
- Expansão por válvula termostática.
- Evaporação automática da água por condensação.
- Descongelamento a gás quente.
- Refrigerante R290.
- Inclui pré-carga do líquido de refrigeração.
- Inclui iluminação da câmara (apenas cabos).
- Inclui microinterruptor de porta (interruptor e cabos).
- Tampão opcional.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BEST 10 TN	BEST 20 TN	BEST 30 TN	BEST 50 TN	BEST 60 TN	BEST 70 TN
Código		ONRV0810	ONRV0811	ONRV0812	ONRV0813	ONRV0814	ONRV0816
Intervalo de temperatura	°C	-5/+10	-5/+10	-5/+10	-5/+10	-5/+10	-5/+10
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	540	780	990	1490	1870	2000
Descongelamento	Tipo	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente
Expansão	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Peso	kg	45	47	64	81	102	102
PVP		3225 €	3620 €	4465 €	5320 €	5970 €	6645 €

COTAS





BEST TN

QUADRO VOLUMES (m³) E POTÊNCIAS (kW)

R290	Ta = 25 °C				Ta = 32 °C				Ta = 43 °C			
	+5 °C		0 °C		+5 °C		0 °C		+5 °C		0 °C	
	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³
ONRV0810	1143	19,4	1001	11,6	1073	12,6	938	8,2	955	6,6	832	4,5
ONRV0811	1523	27,7	1335	17,8	1434	19,9	1256	11,8	1281	9,6	1123	6,6
ONRV0812	1983	38	1731	24,6	1840	27,6	1607	17,9	1577	13,2	1373	8,6
ONRV0813	3054	63,1	2678	41,9	2876	48,4	2521	32,2	2574	28,9	2255	19,2
ONRV0814	3797	81	3303	53,7	3537	62,3	3066	41,2	3130	37,8	2691	24,7
ONRV0816	3997	85,8	3490	57,5	3716	66,1	3245	44,2	3199	38,9	2785	25,9

CONDIÇÕES DE CÁLCULO

GROSSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação do produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura introdução do género (°C)	15
Terreno isolado	Não

FAL

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Monobloco de parede.
- Gama de temperaturas: -25 °C/-15 °C.
- Compressor hermético.
- Expansão por válvula termostática.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Descongelamento a gás quente.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga do líquido de refrigeração.
- Inclui a iluminação da câmara (lâmpada e cabos).
- Inclui microinterruptor de porta (interruptor e cabos).
- Inclui cabo para ligação da resistência da porta.
- Tampão opcional.

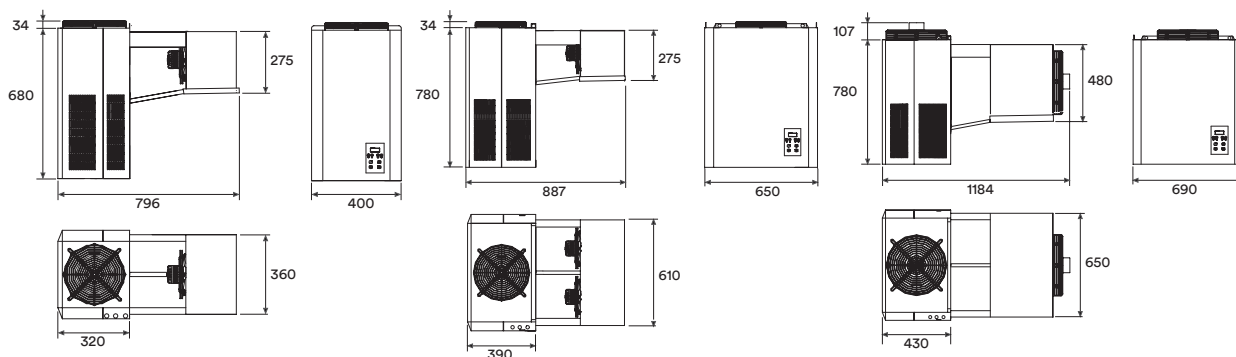
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FAL 3	FAL 9	FAL 12	FAL 16	FAL 20	FAL 24	FAL 34
Código		ONRV0450	ONRV0451	ONRV0452	ONRV0453	ONRV0454	ONRV0455	ONRV0793
Intervalo de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/ 1/50	230/ 1/50	230/ 1/50	400/ 3/50	400/ 3/50	400/ 3/50	400/ 3/50
Potência elétrica	W	655	999	1061	1422	1458	1777	2316
Descongelamento	Tipo	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente
Expansão	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Peso	kg	51,9	60	79	90,5	111	124,5	126,5
PVP		2690 €	2895 €	3180 €	3670 €	4540 €	4560 €	6095 €

ACESSÓRIOS

	Tampão para modelos até FAM 12 e FAL 9	Tampão para modelos até FAM 28 e FAL 16	Tampão para modelos até FAM 40 e FAL 24
Código	ONRV9001	ONRV9002	ONRV9003
PVP	90 €	110 €	120 €

COTAS



FAL 3/FAL 9

FAL 12/FAL 16

FAL 20/FAL 24



FAL

QUADRO VOLUMES (m³) E POTÊNCIAS (kW)

R452A	Ta = 25 °C				Ta = 32 °C				Ta = 43 °C			
	-20 °C		-25 °C		-20 °C		-25 °C		-20 °C		-25 °C	
	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³
FAL 3	738	5,5	616	2,8	671	3,6	560	2	557	3,4	462	1,4
FAL 9	1060	11,6	873	7,3	953	6,1	780	3,7	802	4,3	646	2,7
FAL 12	1409	19,2	1147	11,7	1266	11,1	1026	6	1036	7,3	829	5,1
FAL 16	1734	22,1	1409	12,3	1577	16,3	1270	9,5	1318	9,7	1039	6
FAL 20	2120	26,3	1727	15,1	1914	19,4	1543	11,1	1578	16,4	1243	7,3
FAL 24	2601	38,6	2104	21,3	2343	29,2	1879	15,9	1936	27	1528	11,8
FAL 34	2862	45,8	2298	25,5	2547	34,2	2029	18,6	2014	29	1578	12,8

CONDIÇÕES DE CÁLCULO

GROSSURA DO PAINEL (mm)	100
Rotação do produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introdução do género (°C)	-10
Terreno isolado	Sim

BEST BT

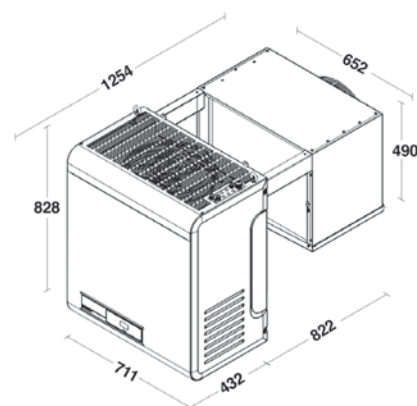
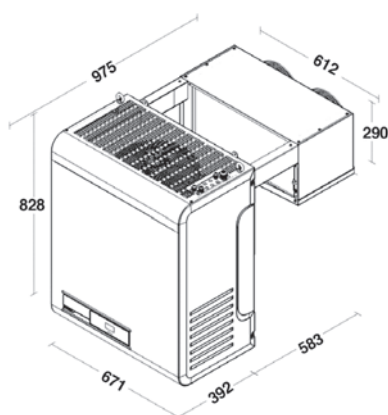
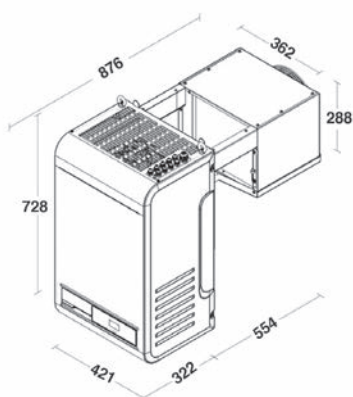
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Monobloco de parede.
- Gama de temperaturas: -15 °C/ -25 °C.
- Compressor hermético.
- Expansão por válvula termostática.
- Evaporação automática da água por condensação.
- Descongelamento a gás quente.
- Refrigerante R290.
- Inclui pré-carga do líquido de refrigeração.
- Inclui iluminação da câmara (apenas cabos).
- Inclui microinterruptor de porta (interruptor e cabos).
- Tampão opcional.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BEST 10 BT	BEST 20 BT	BEST 30 BT	BEST 50 BT	BEST 60 BT
Código		ONRV0817	ONRV0818	ONRV0819	ONRV0821	ONRV0822
Intervalo de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	690	910	940	1300	1800
Descongelamento	Tipo	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente
Expansão	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290
Peso	kg	46	54	64	93	101
PVP		3985 €	4025 €	4340 €	5300 €	6230 €

COTAS





BEST BT

QUADRO VOLUMES (m³) E POTÊNCIAS (kW)

R290	Ta = 25 °C				Ta = 32 °C				Ta = 43 °C			
	-20 °C		-25 °C		-20 °C		-25 °C		-20 °C		-25 °C	
	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³
ONRV0817	708	6,6	592	4,2	663	4,6	554	3	588	2,6	491	1,7
ONRV0818	980	10,4	823	6,7	919	7,4	770	4,9	810	4,2	675	2,8
ONRV0819	1144	13,3	956	8,3	1069	9,1	892	6	936	5,1	774	3,4
ONRV0821	1678	25,6	1408	15,5	1539	17,4	1283	10	1325	8,4	1091	5,6
ONRV0822	2310	40,8	1930	25,6	2161	29,6	1802	18,4	1893	15,7	1566	9,2

CONDIÇÕES DE CÁLCULO

GROSSURA DO PAINEL (mm)	100
Rotação do produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura introdução do género (°C)	-10
Terreno isolado	Sim

PTM

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

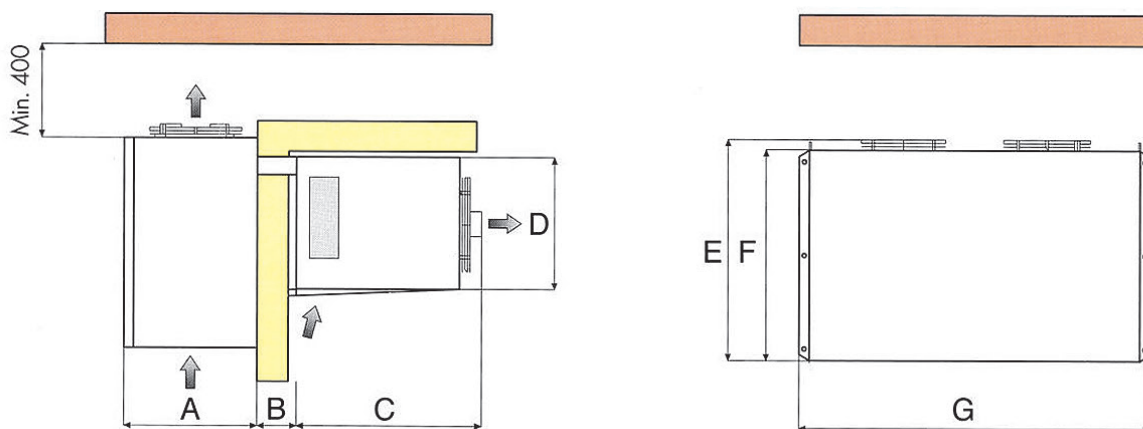
- Equipamento de refrigeração compacto que reduz o tempo de instalação ao mínimo, ao mesmo tempo que elimina a regulação dispendiosa e difícil do equipamento convencional, uma vez que é regulado e testado na fábrica.
- Monobloco de parede.
- Gama de temperaturas: -5 °C/+5 °C.
- Inclui pré-carga do líquido de refrigeração.
- Inclui a iluminação da câmara (lâmpada e cabos).
- Inclui microinterruptor de porta (interruptor e cabos).
- Inclui tampão.
- Gás refrigerante R-452A.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PTM 54	PTM 68	PTM 80	PTM 110	PTM 140	PTM 200
Código		ONRVO467	ONRVO468	ONRVO469	ONRVO470	ONRVO471	ONRVO472
Intervalo de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	2442	3272	3667	4475	5497	6636
Descongelamento	Tipo	Gás quente	Resistência	Resistência	Resistência	Resistência	Resistência
Expansão	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R449A
Peso	kg	167	206,5	222,5	266	290,5	370,5
PVP		6430 €	8620 €	9535 €	10650 €	12840 €	14680 €

COTAS

	A	B	C	D	E	F	G
PTM 54	380	100	600	400	710	670	1140
PTM 68/80	450	120	860	530	970	860	1140
PTM 110	525	120	865	520	1000	860	1830
PTM 140/200	525	120	865	520	1000	860	1830





PTM



Controlo eletrónico para a regulação dos vários parâmetros de funcionamento.

QUADRO VOLUMES (m³) E POTÊNCIAS (kW)

R452A	Ta = 32 °C	
	Pot frg	Volume
	W	m ³
PTM 54	4499	48,6
PTM 68	5583	71,4
PTM 80	6603	86,4
PTM 110	7947	106,8
PTM 140	10834	150
PTM 200 (R449A)	10834	150

CONDIÇÕES DE CÁLCULO

GROSSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação do produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introdução do género (°C)	15
Terreno isolado	Não

PTL

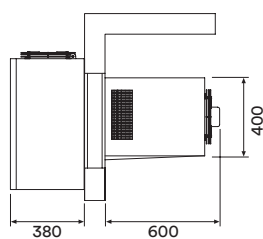
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Monobloco de parede.
- Gama de temperaturas: -25 °C/-15 °C.
- Descongelamento por resistências.
- Inclui pré-carga do líquido de refrigeração.
- Inclui a iluminação da câmara (lâmpada e cabos).
- Inclui microinterruptor de porta (interruptor e cabos).
- Inclui cabo para ligação da resistência de porta (PTL).
- Inclui tampão.
- Gás refrigerante R-452A e R-449A.

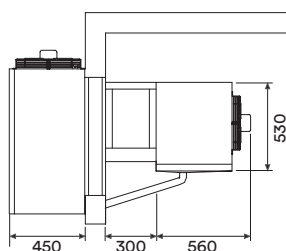
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PTL 34	PTL 60	PTL 80	PTL 130	PTL 180	PTL 260
Código		ONRV0473	ONRV0474	ONRV0475	ONRV0476	ONRV0477	ONRV0478
Intervalo de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	2456	3490	3210	3910	4935	5523
Descongelamento	Tipo	Gás quente	Resistência	Resistência	Resistência	Resistência	Resistência
Expansão	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A
Peso	kg	182	227	233	329,5	349,5	411
PVP		6975 €	9915 €	10 280 €	13 015 €	15 585 €	18 890 €

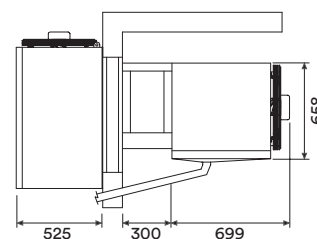
COTAS



PTL 34



PTL 60/PTL 80



PTL 130/PTL 180/PTL 200



PTL

QUADRO VOLUMES (m³) E POTÊNCIAS (kW)

R449A	Ta = 32 °C	
	Pot frg	Volume
	W	m ³
PTL 34 (R452A)	2939	42,8
PTL 60	3918	62,5
PTL 80	4478	78
PTL 130	6040	119,6
PTL 180	8132	184,2
PTL 260	10555	266,3

CONDIÇÕES DE CÁLCULO

GROSSURA DO PAINEL (mm)	100
Rotação do produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introdução do género (°C)	-10
Terreno isolado	Sim

SFM

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

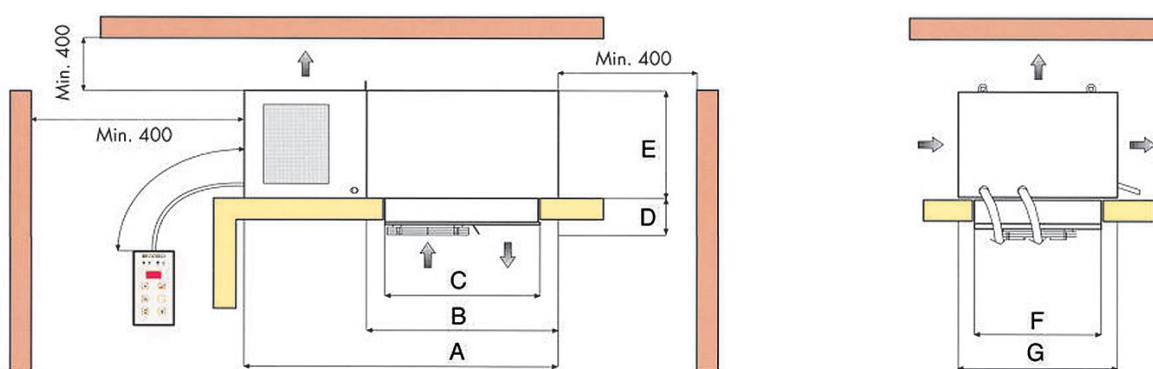
- Monobloco de teto.
- Gama de temperaturas: -5 °C/+5 °C.
- Painel de controlo remoto com cabo de 5 m.
- Compressor hermético.
- Expansão por capilar.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Descongelamento a gás quente.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga do líquido de refrigeração.
- Inclui a iluminação da câmara (lâmpada e cabos).
- Inclui microinterruptor de porta (interruptor e cabos).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SFM 3	SFM 8	SFM 9	SFM 16	SFM 22	SFM 34	SFM 54
Código		ONRV0456	ONRV0457	ONRV0458	ONRV0459	ONRV0460	ONRV0791	ONRV0792
Intervalo de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/ 1/50	230/ 1/50	230/ 1/50	230/ 1/50	400/ 3/50	400/ 3/50	400/ 3/50
Potência elétrica	W	539	838	1095	1280	1428	1646	2542
Descongelamento	Tipo	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente
Expansão	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Peso	kg	48,5	69,5	84	89	90	110	174,5
PVP		2695 €	3215 €	3905 €	4350 €	5080 €	6385 €	8005 €

COTAS

	A	B	C	D	E	F	G
SFM 3	765	420	320	128	350	400	500
SFM 8	880	500	380	128	390	580	700
SFM 9/16	1000	620	510	130	350	810	930
SFM 22	1110	620	510	180	440	810	930





SFM



Controlo eletrónico para a regulação dos vários parâmetros de funcionamento.

QUADRO VOLUMES (m³) E POTÊNCIAS (kW)

	Ta = 25 °C				Ta = 32 °C				Ta = 43 °C			
	+5 °C		0 °C		+5 °C		0 °C		+5 °C		0 °C	
	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³
R452A												
SFM 3	946	7,8	825	5,1	860	6,6	753	4,3	710	5	622	3,3
SFM 8	1606	16,5	1403	10,8	1470	14,7	1288	9,5	1235	10,6	1090	7
SFM 9	2052	16,5	1775	14,9	1870	19,5	1619	12,9	1557	14,3	1349	9,35
SFM 16	2522	29,5	2192	19,6	2298	25,7	1996	17	1949	19,2	1692	12,7
SFM 22	3115	39	2670	25,2	2851	33,8	2442	21,9	2398	25	2051	16,2
SFM 34	3753	49,6	3261	32,7	3415	42,8	2961	28,2	2846	31,4	2456	20,5
SFM 54	5695	82,4	4930	54,9	5173	70,3	4464	47,1	4285	52	3673	34

CONDIÇÕES DE CÁLCULO

GROSSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação do produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introdução do género (°C)	15
Terreno isolado	Não

SFL

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Monobloco de teto.
- Gama de temperaturas: -25 °C/-15 °C.
- Painel de controlo remoto com cabo de 5 m.
- Compressor hermético.
- Expansão por válvula termostática.
- Evaporação automática da água de condensação.
- Descongelamento a gás quente.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga do líquido de refrigeração.
- Inclui a iluminação da câmara (lâmpada e cabos).
- Inclui microinterruptor de porta (interruptor e cabos).
- Inclui cabo para ligação da resistência da porta.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SFL 3	SFL 6	SFL 8	SFL 12	SFL 16	SFL 20	SFL 24	SFL 34
Código		ONRV0461	ONRV0462	ONRV0463	ONRV0464	ONRV0465	ONRV0466	ONRV0794	ONRV0795
Intervalo de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/ 1/50	230/ 1/50	230/ 1/50	230/ 1/50	400/ 3/50	400/ 3/50	400/ 3/50	400/ 3/50
Potência elétrica	W	598	786	999	1203	1288	1950	2084	2882
Descongelamento	Tipo	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente
Expansão	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Peso	kg	51,4	54	74	105,5	119	126	178,5	192
PVP		3395 €	3670 €	4165 €	4615 €	5045 €	5895 €	7550 €	8600 €

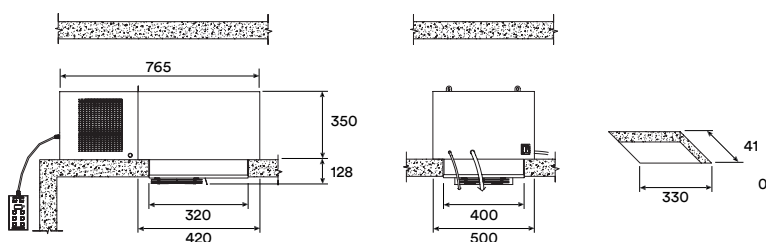
CONDIÇÕES DE CÁLCULO

GROSSURA DO PAINEL (mm)	100
Rotação do produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introdução do género (°C)	-10
Terreno isolado	Sim

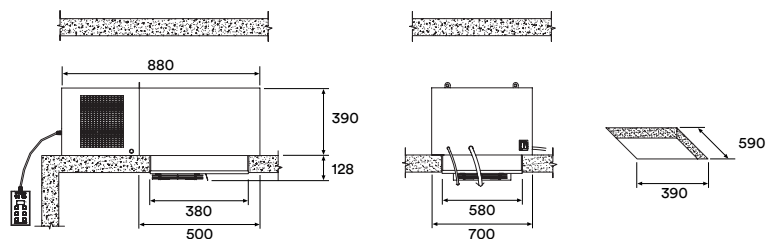


SFL

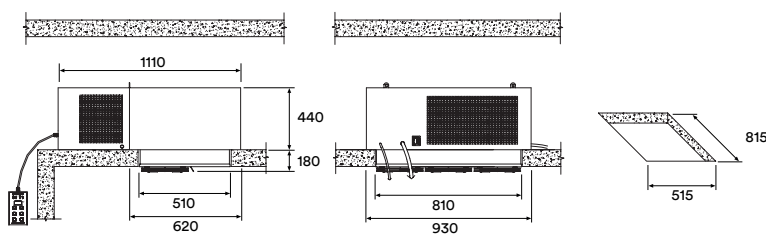
COTAS



SFL 3



SFL 6/SFL 8



SFL 12/SFL 16/SFL 20

QUADRO VOLUMES (m³) E POTÊNCIAS (kW)

R452A	Ta = 25 °C				Ta = 32 °C				Ta = 43 °C			
	-20 °C		-25 °C		-20 °C		-25 °C		-20 °C		-25 °C	
	Pot frg	Volume	Pot frg	Volume	Pot frg	Volume	Pot frg	Volume	Pot frg	Volume	Pot frg	Volume
SFL 3	640	3,3	532	2,3	586	2,8	486	1,8	493	2	408	1,4
SFL 6	1007	6,7	826	4,9	895	5,7	734	3,8	734	4	589	2,6
SFL 8	1185	9	981	6,1	1058	7,6	871	5,1	881	5,4	714	3,3
SFL 12	1596	15	1294	9,8	1429	15,5	1155	8,3	1159	7,4	925	5,2
SFL 16	1929	20,3	1563	13,3	1733	17,3	1395	11,1	1417	12,1	1124	7,6
SFL 20	2721	36,6	2246	24,2	2463	30,5	2027	20,7	2007	21,4	1641	14,3
SFL 24	3076	41,8	2535	28,8	2772	36,4	2276	24,2	2244	25,1	1828	16,9
SFL 34	3960	61,4	3289	42,7	3560	52,7	2949	35,7	2924	34,9	2415	25,6

* Consultar o stock disponível. Reservados os direitos de modificar modelos e dados técnicos.

STM

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

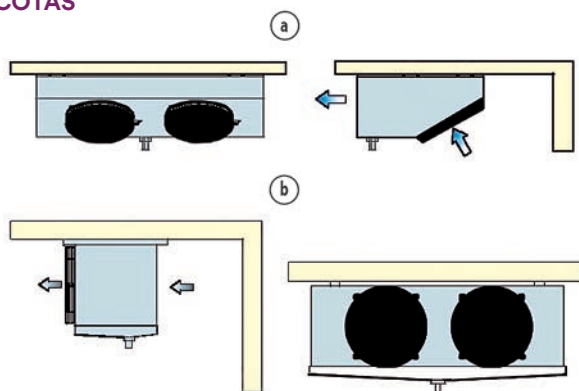
- Equipamento split de teto.
- Painel de controlo remoto com cabo de 10 m.
- Gama de temperaturas: -5 °C/+5 °C.
- Compressor hermético.
- Descongelamento por resistências.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga do líquido de refrigeração.
- Inclui o cabo de interligação entre a unidade exterior e a interior.
- Inclui a iluminação da câmara (lâmpada e cabos).
- Inclui microinterruptor de porta (interruptor e cabos).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STM 3	STM 6	STM 9	STM 12	STM 16	STM 22
Código		ONRV0479	ONRV0480	ONRV0481	ONRV0482	ONRV0483	ONRV0484
Intervalo de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50
Potência elétrica	W	577	810	1025	1234	1266	1402
Descongelamento	Tipo	Resistência	Resistência	Resistência	Resistência	Resistência	Resistência
Expansão	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Diâmetro líquido	mm	6	6	6	6	6	10
Diâmetro sucção	mm	10	10	12	12	12	16
Peso	kg	51,5	53,5	66,5	69,5	73,5	92,5
PVP		2690 €	3065 €	3545 €	3585 €	3975 €	4525 €

MODELO		STM 34	STM 40	STM 54	STM 68	STM 80
Código		ONRV0485	ONRV0486	ONRV0487	ONRV0488	ONRV0489
Intervalo de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	1655	2110	2497	3272	3667
Descongelamento	Tipo	Resistência	Resistência	Resistência	Resistência	Resistência
Expansão	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Diâmetro líquido	mm	10	10	10	12	12
Diâmetro sucção	mm	16	16	18	22	22
Peso	kg	99,5	123,5	156,5	162	171,5
PVP		5915 €	6510 €	7230 €	9040 €	9595 €

COTAS



STM 12



STM 16



STM 12

QUADRO VOLUMES (m³) E POTÊNCIAS (kW)

R452A	Ta = 25 °C				Ta = 32 °C				Ta = 43 °C			
	+5 °C		0 °C		+5 °C		0 °C		+5 °C		0 °C	
	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³
STM 3	962	7,9	835	4,8	882	6,9	769	4,2	736	5	642	3,2
STM 6	1227	11,2	1082	7,3	1114	9,8	981	6,2	941	7,3	831	4,7
STM 9	1777	18,6	1551	10,7	1609	15,9	1406	10,4	1325	11,4	1160	7,5
STM 12	2298	26,3	1987	18,2	2081	22,5	1800	14,9	1697	16	1471	10,5
STM 16	2353	26,8	2052	20,7	2144	23,3	1868	15,5	1822	17,6	1585	11,5
STM 22	2711	32,3	2333	23	2488	28,3	2139	18,1	2105	21,1	1808	13,5
STM 34	3530	45,5	3074	32,8	3207	39,7	2788	25,4	2668	32,1	2309	18,5
STM 40	4459	61,2	3825	34,6	4080	53,2	3490	34,3	3417	32,8	2904	25,2
STM 54	5212	73,7	4502	42,3	4784	63,3	4122	37,7	4039	48,4	3459	27,8
STM 68	7102	105,6	6164	79,9	6486	91,7	5618	68,8	5425	67,3	4677	51
STM 80	8646	136,2	7434	99,8	7798	116,1	6688	85,6	6371	83,7	5433	61,1

CONDIÇÕES DE CÁLCULO

GROSSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação do produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introdução do género (°C)	15
Terreno isolado	Não

STL

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

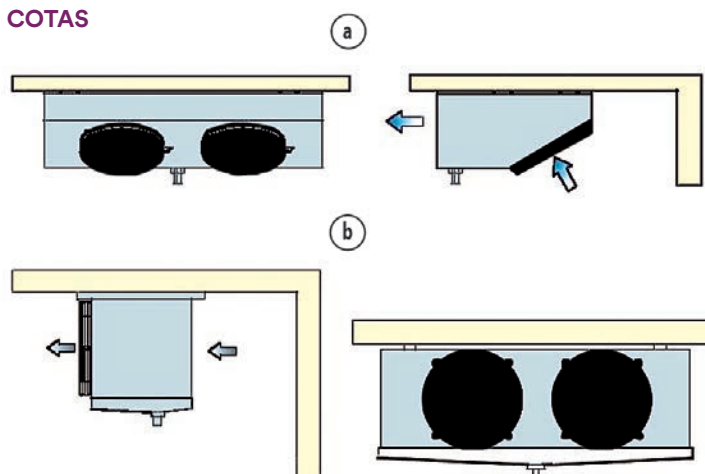
- Equipamento split de teto.
- Expansão por válvula termostática.
- Pannel de controlo remoto com cabo de 10 m.
- Gama de temperaturas: -15/-25.
- Compressor hermético.
- Descongelamento por resistências.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga do líquido de refrigeração.
- Inclui o cabo de interligação entre a unidade exterior e a interior.
- Inclui a iluminação da câmara (lâmpada e cabos).
- Inclui microinterruptor de porta (interruptor e cabos).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STL 3	STL 6	STL 9	STL 12	STL 16
Código		ONRV0490	ONRV0491	ONRV0492	ONRV0493	ONRV0494
Intervalo de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50
Potência elétrica	W	636	782	1127	1171	1262
Descongelamento	Tipo	Resistência	Resistência	Resistência	Resistência	Resistência
Expansão	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Diâmetro líquido	mm	6	6	6	10	10
Diâmetro sucção	mm	8	12	12	12	16
Peso	kg	61,5	66	73	89,5	104,5
PVP		3475 €	3725 €	3840 €	4765 €	5255 €

MODELO		STL 20	STL 24	STL 34	STL 60	STL 80
Código		ONRV0495	ONRV0496	ONRV0497	ONRV0803	ONRV0804
Intervalo de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	400/ 3/50	400/ 3/50	400/ 3/50	400/ 3/50	400/ 3/50
Potência elétrica	W	1959	2039	2837	2510	2673
Descongelamento	Tipo	Resistência	Resistência	Resistência	Resistência	Resistência
Expansão	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R449A	R449A
Diâmetro líquido	mm	10	10	10	12	12
Diâmetro sucção	mm	16	16	18	22	22
Peso	kg	109,5	120	139	197,5	226
PVP		5685 €	6105 €	7310 €	10 075 €	10 980 €

COTAS





STL 16



STL 12

QUADRO VOLUMES (m³) E POTÊNCIAS (kW)

	Ta = 25 °C				Ta = 32 °C				Ta = 43 °C			
	-20 °C		-25 °C		-20 °C		-25 °C		-20 °C		-25 °C	
	Pot frg	Volume	Pot frg	Volume	Pot frg	Volume	Pot frg	Volume	Pot frg	Volume	Pot frg	Volume
R452A/R449A	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
STL 3	693	3,4	581	2,2	633	3	529	1,9	527	2,1	437	1,3
STL 6	918	5,8	752	3,8	824	5	675	3,2	676	3,5	543	2,1
STL 9	1241	9,4	1016	6,3	1117	8,2	910	5,3	923	5,4	740	3,5
STL 12	1401	11,9	1142	7,9	1258	10,2	1021	6,6	1028	6,8	822	4,4
STL 16	1675	15,4	1363	10	1509	13,2	1219	8,5	1239	9,2	985	5,6
STL 20	2561	32,4	2120	22,1	2313	27,8	1909	19	1873	19,1	1537	13
STL 24	2702	34,4	2223	22,9	2465	30,2	2018	19,9	2041	21,5	1656	13,9
STL 34	3399	49,3	2805	33,6	3109	43,2	2560	29,4	2632	32	2164	21,8
STL 60 (R449A)	4347	68	3561	48	3996	58	3257	41	3420	49	2760	35
STL 80 (R449A)	4835	93	3945	67	4440	80	3605	58	3798	66	3054	48

CONDIÇÕES DE CÁLCULO

GROSSURA DO PAINEL (mm)	100
Rotação do produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m³)	250
Temperatura introdução do género (°C)	-10
Terreno isolado	Sim

STH

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Equipamento split de teto.
- Painel de controlo remoto com cabo de 10 m.
- Gama de temperaturas: +8/+15.
- Compressor hermético.
- Descongelamento por ar.
- Refrigerante R-452A.
- Inclui pré-carga do líquido de refrigeração.
- Inclui o cabo de interligação entre a unidade exterior e a interior.
- Inclui a iluminação da câmara (lâmpada e cabos).
- Inclui microinterruptor de porta (interruptor e cabos).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STH 6	STH 9	STH 16	STH 22	STH 34	STH 54	STH 68	STH 80	STH 110
Código		ONRV0498	ONRV0499	ONRV0504	ONRV0501	ONRV0502	ONRV0503	ONRV0796	ONRV0797	ONRV0798
Intervalo de temperatura	°C	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	619	937	1155	1399	1550	2368	2990	3771	4562
Descongelamento	Tipo	Paragem	Paragem	Paragem	Paragem	Paragem	Paragem	Paragem	Paragem	Paragem
Expansão	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R449A
Diâmetro líquido	mm	6	6	6	10	10	10	12	12	12
Diâmetro sucção	mm	10	12	12	12	16	16	22	22	22
Peso	kg	47	58,5	64	82	90	120,5	145	160	208
PVP		3220 €	3565 €	4105 €	5865 €	7085 €	7560 €	9920 €	11 685 €	13 670 €

CONDIÇÕES DE CÁLCULO

GROSSURA DO PAINEL (mm)	60
Rotação do produto (%)	10
Densidade de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introdução do género (°C)	20
Terreno isolado	Não



STH 22



STH 16

QUADRO VOLUMES (m³) E POTÊNCIAS (kW)

R452A	Ta = 25 °C						Ta = 43 °C					
	+15 °C		+12 °C		+8 °C		+15 °C		+12 °C		+8 °C	
	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³	Pot frg W	Volume m ³
STH 6	1187	12	1107	11	1002	10	983	10	918	9	832	8
STH 9	1849	18	1721	17	1555	15	1534	16	1436	14	1306	13
STH 16	2370	23	2204	22	1990	20	1972	20	1834	18	1657	17
STH 22	3149	31	2920	29	2625	26	2597	26	2402	24	2151	22
STH 34	3805	38	3529	35	3169	32	3193	32	2966	29	2667	27
STH 54	5746	57	5312	53	4754	48	4860	48	4484	45	3999	40
STH 68	7975	79	7379	73	6616	67	6695	67	6185	62	5532	56
STH 80	9271	87	8608	86	7756	77	7794	78	7232	73	6508	65
STH 110	12651	126	11642	116	10357	103	10473	105	9613	96	8519	85

WSH

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Unidade de condensação com caixa silenciosa, pressão de azoto, ligações de soldadura.
- Variador de velocidade do ventilador do condensador.
- Unidade de refrigeração de parede com espaço mínimo no interior do armário, pressão de azoto, ligações de soldadura.
- Painel de controlo remoto com cabo de 10 m e cartão eletrónico.
- Interruptor de alta pressão.
- Sistema de humedificação integrado.
- Descarga direta de água condensada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		WSH 018	WSH 028	WSH 045	WSH 060
Código		ONRV0799	ONRV0800	ONRV0801	ONRV0802
Intervalo de temperatura	°C	+10/+18	+10/+18	+10/+18	+10/+18
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/ 1/50	230/ 1/50	230/ 1/50	230/ 1/50
Potência elétrica	W	1065	1315	2080	2892
Expansão	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A
Diâmetro líquido	mm	6	6	6	6
Diâmetro sucção	mm	10	10	12	12
Peso	Líquido	52,5	62	71,8	79
	Bruto	92	88,5	98,2	105,5
PVP		6550 €	6885 €	7195 €	7695 €



QUADRO VOLUMES (m³) E POTÊNCIAS (kW)

CAVES	Capacidade de arrefecimento Ta = 32 °C					
	Tc = +10 °C		Tc = +15 °C		Tc = +18 °C	
	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³	Pot frg W	Volume m³
WSH 018	684	5,4	781	12,3	841	19,7
WSH 028	1028	12,6	1173	23,5	1265	35,2
WSH 045	1629	25,4	1850	43	1986	61,9
WSH 060	2082	35,1	2348	57,6	2507	81,8

COTAS



A woman with long blonde hair, wearing a red and white striped long-sleeved shirt and a silver watch, is smiling as she selects a piece of frozen meat from a display case. The display case is filled with various frozen meat products, including packages of ground meat and larger cuts. The background is slightly blurred, showing more of the supermarket's frozen food section.

Um **congelador** para cada **necessidade**

Para armazenar produtos que precisem de frio com garantia total ou para mostrar uma ampla gama de produtos congelados com a tecnologia mais avançada. A gama de congeladores abrange todas as necessidades, volumes e características, protegendo sempre a qualidade e a textura dos alimentos.

CONGELADORES HORIZONTAIS

EUROFRED

Tampa rebatível	170
Tampa deslizante	174
Tampa deslizante de vidro	176

CONSULTE NO SITE



SERVIÇOS OPCIONAIS

Para contratar serviços opcionais,
ver fim do catálogo.





Diversos tipos de tampas

Tampas deslizantes: cegas, retas, inclinadas ou inclinadas com vidro curvo.

Graças à robustez das tampas, os congeladores conservam a estanqueidade ao longo do tempo e reduzem ao mínimo a troca térmica com o exterior.

Termómetro ou controlador

Todos os modelos têm um termómetro ou controlador eletrónico para um controlo perfeito da temperatura.



Tampa de vidro de correr curva sobre moldura de plástico injetado.

CONCEÇÕES ERGONÓMICAS E HERMÉTICAS

Uma gama com modelos entre 100 L e 500 L, com elevada eficiência energética, o que reduz o consumo ao mínimo.

Gama eficiente

A nossa gama de congeladores foi concebida para contribuir para a sustentabilidade ambiental graças aos gases ecológicos R290 e R600a.

R290

EUROFriendly



IC 300 SCE

CH/HC/SIF

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Ampla gama de congeladores disponíveis com tampa branca e tampa inoxidável de 100 a 664 litros.
- Inclui uma fechadura com chave em todos os modelos (exceto o modelo CH 110).
- Inclui luz interna ao abrir a porta em todos os modelos (exceto os modelos CH 110 e HC 170).
- O modelo SIF 700 foi construído para resistir a maiores impactos, é mais robusto e tem um condensador interno ventilado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	TAMPA BRANCA							
	CH 110	HC 170	HC 240	HC 320	HC 370	HC 460	HC 570	
Código	OIT10003	OIT10007	OIT10012	OIT10017	OIT10022	OIT10027	OIT10032	
Capacidade líquida	l	102	125	208	263	323	401	427
Capacidade de congelação	kg/24h	11	8	11	15	18	22	24
Gamas de temperatura	°C	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	90	133	146	167	199	231	243
Classe climática	Tipo	ST	T	T	T	T	T	T
Condensação	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo de eletricidade	kWh/24h	1,17	1,23	1,37	1,67	1,83	2,32	2,57
Descongelação	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Classificação energética	Tipo	F	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Cestas incluídas	n.º	0	0	1	1	1	1	1
Número máximo de cestas	n.º	-	1	3	3	4	5	6
Grossura do isolamento	mm	55	50	50	50	50	50	60
Largura/profundidade/altura	mm	550/650/850	580/620/840	830/660/850	990/660/850	1170/660/850	1400/660/850	1600/660/850
Peso bruto/líquido	kg	26/24	32/29	38/34	41/36	47/41	53/46	63/56
PVP		390 €	450 €	495 €	585 €	640 €	735 €	785 €

MODELO	TAMPA BRANCA	
	SIF 700	
Código	OCT10006	
Capacidade líquida	l	643
Capacidade de congelação	kg/24h	42
Gamas de temperatura	°C	-17/-25
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50
Potência elétrica	W	220
Classe climática	Tipo	4
Condensação	Tipo	Estática
Consumo de eletricidade	kWh/24h	3,639
Descongelação	Tipo	Manual
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a
Cestas incluídas	n.º	2
Número máximo de cestas	n.º	4
Grossura do isolamento	mm	60
Largura/profundidade/altura	mm	1570/751/1027
Peso bruto/líquido	kg	96/102
PVP		1295 €

Estes modelos não exigem uma etiqueta energética porque são uma exceção aos regulamentos de conceção ecológica.

*Os modelos HC e SIF são considerados conservadores de produto congelado de 3 estrelas.

Aplicação



Características



SIF 700



HC 460



HC 240



HC 570

ACESSÓRIOS

	Cesta CH 110	Cesta (HC 170 a HC 460)	Cesta de plástico com pega (HC 170 a HC 460)	Cesta HC 570	Cesta SIF 700
Código	0IT19002	0IT19000	0IT19001	0IT19004	0IT19003
PVP	15 €	15 €	15 €	15 €	25 €



Termómetro do lado de fora.



Cesta de plástico com pega.

SE

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Congelador especial para laboratórios.
- Baixa temperatura (-45 °C).
- Capacidade de congelamento grande e rápida.
- Termostato eletrónico com alarme.
- Manete com fechadura.
- 4 rodas, 2 delas com travões.
- Uma cesta incluída.
- Drenagem da água de descongelamento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SE 10-45	SE 20-45	SE 30-45	SE 40-45
Código		0ITC0171	0ITC0172	0ITC0173	0ITC0021
Capacidade líquida	l	152	230	323	392
Capacidade bruta	l	155	235	330	400
Gamas de temperatura	°C	-5/-45	-5/-45	-5/-45	-5/-45
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	180	180	225	245
Classe climática	Tipo	3	3	3	3
Descongelamento	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Largura/profundidade/altura	mm	734/705/945	984/705/945	1284/705/945	1504/705/945
Peso líquido	kg	49	57	71	78
Capacidade máxima das cestas		2	3	5	6
PVP		1110 €	1320 €	1445 €	1540 €

Estes modelos não precisam de uma etiqueta energética porque são uma exceção ao regulamento de conceção ecológica.

ACESSÓRIOS

	Cesta SE
Código	0CTC9002
PVP	35 €

Aplicação



Características



SE 10-45



SE 20-45



SE 30-45



SE 40-45



Termostato eletrônico.



Manete e fechadura.



Rodas.

ICE NTOS

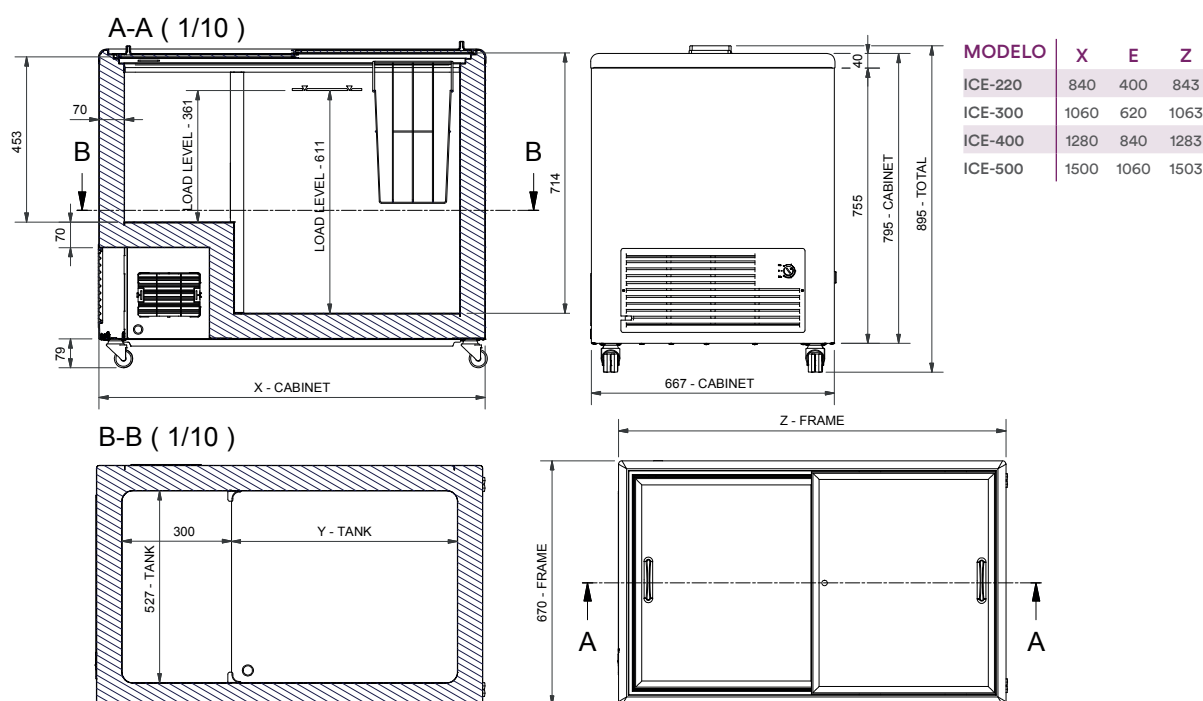
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Grandes arcas congeladoras com tampa cega de correr de 185 a 400 litros.
- Termómetro localizado na parte dianteira do congelador para um maior controlo.
- Interior lacado branco.
- Inclui quatro rodas unidireccionais.
- Portas com moldura de plástico injetado, o que permite o deslizamento das portas de correr.
- Não é adequado para cestas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ICE 220 NTOS	ICE 300 NTOS	ICE 400 NTOS	ICE 500 NTOS
Código		OCTI0002	OCTI0003	OCTI0004	OCTI0005
Capacidade líquida	l	185	256	327	398
Gamas de temperatura	°C	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	218	249	297	326
Classe climática	Tipo	5	5	5	5
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelamento	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Classificação energética		D	F	F	F
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Largura/profundidade/ altura	mm	843/670/895	1063/670/895	1283/670/895	1503/670/895
Peso bruto/líquido	kg	52/48	59/54	63/57	67/60
PVP		725 €	745 €	825 €	910 €

COTAS



Aplicação



Características



ICE 220 NTOS



ICE 400 NTOS



ICE 500 NTOS



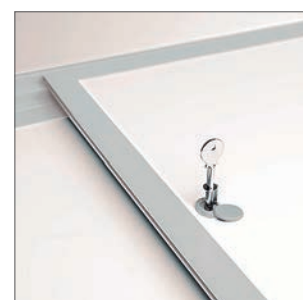
Grelha compressor.



Termómetro.



Rodas para facilitar o deslocamento.



Fechadura com chave.

IC SC

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Parede com 60 mm de grossura, o que reduz significativamente o consumo de energia.
- Tampas de correr que deslizam sobre uma moldura de alumínio altamente resistente.
- O condensador integrado elimina o risco de condensação em condições de elevada humidade.
- As dimensões internas permitem uma grande capacidade do produto.
- Todos os modelos incluem uma fechadura com chave, cestas e rodas para facilitar o deslocamento.
- Classe climática 4.
- Interior branco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		IC 200 SC	IC 300 SC	IC 400 SC	IC 500 SC
Código		0ITC0143	0ITC0190	0ITC0191	0ITC0192
Capacidade líquida	l	165	255	350	430
Capacidade bruta	l	191	326	401	491
Gamas de temperatura	°C	-14/-24	-14/-24	-14/-24	-14/-24
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	218	220	330	335
Classe climática	Tipo	4	4	4	4
Condensação	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo de eletricidade	kWh/24h	3,09	2,7	3,6	4
Descongelamento	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Classificação energética		C	D	D	D
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Cestas incluídas	n.º	1	1	2	2
Número máximo de cestas	n.º	2	4	5	6
Largura/profundidade/altura	mm	720/630/892	1030/630/892	1300/630/892	1550/630/892
Peso bruto/líquido	kg	57/52	67/62	82/77	98/93
PVP		830 €	845 €	955 €	1120 €

ACESSÓRIOS

	Cesta (530x220x277 mm)	Divisória de cesta
Código	0ITC9028	2CTC9040
PVP	60 €	55 €

Aplicação



Características



IC 300 SC



Termostato incluído.



Cestas para melhor exibição.



Rodas incluídas.

IC SCE

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Parede com 60 mm de grossura, o que reduz significativamente o consumo de energia.
- Tampas de correr de vidro inclinadas para realçar a exposição do produto. Moldura superior em alumínio altamente resistente.
- O condensador integrado elimina o risco de condensação em condições de elevada humidade.
- As dimensões interiores permitem uma grande capacidade interna do produto.
- Classe climática 4.
- Interior branco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		IC 200 SCE	IC 300 SCE	IC 400 SCE	IC 500 SCE
Código		0ITC0153	2CTC0009	0ITC0155	0ITC0156
Capacidade líquida	l	157	230	325	398
Capacidade bruta	l	176	264	352	427
Gamas de temperatura	°C	-14/-24	-14/-24	-14/-24	-14/-24
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	218	239	330	335
Classe climática	Tipo	4	4	4	4
Condensação	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo de eletricidade	kWh/24h	2,6	2,9	3,6	4,0
Descongelamento	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-290	R-290	R-290
Cestas incluídas	n.º	1	1	2	2
Número máximo de cestas	n.º	2	4	5	6
Largura/profundidade/altura	mm	720/615/949	1010/615/949	1310/615/949	1550/615/949
Peso bruto/líquido	kg	58/53	65/57	76/66	82/72
PVP		815 €	980 €	1090 €	1360 €

Para obter mais informações sobre a Classificação Energética, consulte o seu representante de vendas.

ACESSÓRIOS

	Cesta IC-SCEB/IC-SCE (200-500)	Ecrã IC 200 SCE	Ecrã IC 300 SCE	Ecrã IC 400 SCE	Ecrã IC 500 SCE
Código	2CTC9000	0ITC9029	0ITC0075	0ITC0085	0ITC0095
PVP	60 €	155 €	190 €	190 €	230 €

Aplicação



Características



IC 300 SCE



Termostato incluído.



Cestas para uma melhor exibição do produto (opcional).



As tampas de correr estão equipadas com uma fechadura com chave.



Equipado com rodas.

IC SCEB

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Tampas de correr de vidro curvo para realçar o produto exposto.
- Moldura superior em alumínio altamente resistente.
- Condensador estático com ventilador de apoio acoplado, o que aumenta o desempenho do dispositivo mesmo em condições operacionais extremas.
- Todos os modelos incluem uma fechadura com chave e rodas para facilitar o deslocamento.
- Cestas incluídas.
- Classe climática 4.
- Interior branco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		IC 100 SCEB	IC 200 SCEB	IC 300 SCEB	IC 400 SCEB	IC 500 SCEB
Código		2CTC0002	2CTC0007	2CTC0012	2CTC0017	2CTC0022
Capacidade líquida	l	85	157	230	325	398
Capacidade bruta	l	100	176	264	352	427
Gamas de temperatura	°C	-14/-24	-14/-24	-14/-24	-14/-24	-14/-24
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	129	218	239	330	335
Classe climática	Tipo	4	4	4	4	4
Condensação	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo de eletricidade	kWh/24h	2,5	2,6	3,3	3,6	4,0
Descongelamento	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Classificação energética		*	E	E	E	F
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A	R-290	R-290	R-290
Cestas incluídas	n.º	1	1	1	2	2
Número máximo de cestas	n.º	2	2	4	5	6
Largura/profundidade/altura	mm	570/570/885	720/615/949	1010/615/949	1300/615/949	1550/615/949
Peso bruto/líquido	kg	40/37	53/45	65/57	76/66	80/72
PVP		780 €	895 €	1030 €	1155 €	1415 €

* Para obter mais informações sobre a Classificação Energética, consulte o seu representante de vendas.

ACESSÓRIOS

	Cesta IC-SCEB/IC-SCE (100)	Cesta IC-SCEB/IC-SCE (200-500)
Código	2CTC9006	2CTC9000
PVP	35 €	60 €

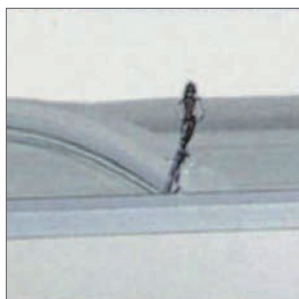
Aplicação



Características



IC 300 SCEB



Incluem uma fechadura de série.



Cestas incluídas para uma melhor exibição do produto.



Rodas para facilitar a mobilidade.

CHV/V

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Possibilidade de colocar produtos por baixo dos expostos. Separação interna com duas zonas independentes de controlo de temperatura.
- Interior e exterior em chapa galvanizada revestida com PVC branco. Estrutura externa com proteção contra choques de carrinhos de supermercado.
- Tampas de correr em vidro térmico.
- Cano de desaguamento frontal de fácil acesso.
- Inclui 1 cesta.
- Para usar as cubetas, é necessário adicionar a barra divisória e as cestas para dividir.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		750 CHV/V	900 CHV/V	1100 CHV/V
Código		0CAC0103	0CAC0104	0CAC0105
Capacidade líquida	l	459	652	805
Capacidade bruta	l	597	839	1032
Gamas de temperatura	°C	-18/-28	-18/-28	-18/-28
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	410	594	594
Classe climática	Tipo	4	4	4
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo de eletricidade	kWh/24h	3,9	4,5	4,9
Descongelamento	Tipo	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Classificação energética		C	B	B
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Cestas incluídas	n.º	1	1	1
Número máximo de cestas grandes	n.º	3	5	7
Número máximo de cestas para barra divisória	n.º	6	10	14
Largura/profundidade/altura	mm	1550/960/780	2050/960/780	2505/960/780
Peso bruto/líquido	kg	96/81	120/105	142/125
PVP		2130 €	2490 €	3060 €

ACESSÓRIOS

	Cesta sem divisória (765×275×230 mm)	Cesta para barra divisória (355×275×230 mm)	Cubeta para barra divisória (355×275×230 mm)
Código	0CAC9001	0CAC9023	0CAC9004
PVP	60 €	40 €	35 €

	Barra divisória de aço inoxidável 750 CHV/V (1368×40×40 mm)	Barra divisória de aço inoxidável 900 CHV/V (1865×40×40 mm)	Barra divisória de aço inoxidável 1100 CHV/V (1123×40×40 mm)
Código	0CAC9028	0CAC9003	0CAC9029
PVP	45 €	70 €	75 €

Aplicação

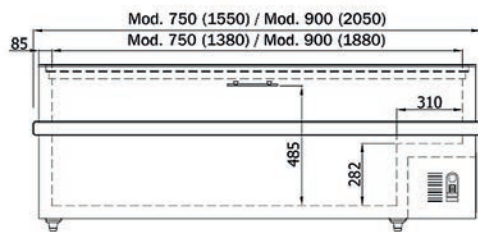
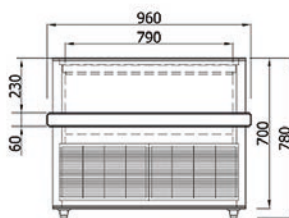
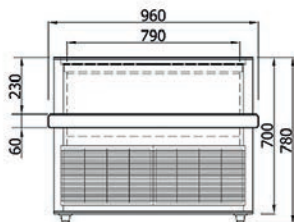


Características

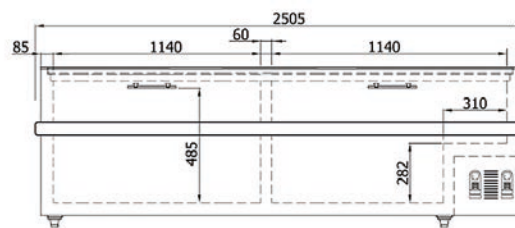


1100 CHV/V

COTAS



Glass Top 750/900 CHV/V



Glass Top 1100 CHV/V




Um termómetro lê a temperatura interior.



Perfil do para-choques.

Triturado, compacto e **muito, muito frio**



Para que é que precisa de gelo? Na Horeca Global Solutions temos um fabricante específico para cada ocasião.

Temos também dispensadores de água compactos e fáceis de instalar para fornecer água fresca em escritórios, hospitais, ginásios, indústrias, etc.

MÁQUINAS DE GELO E DISPENSADORES DE ÁGUA

EUROFRED

ERICA

MÁQUINAS DE GELO	186
Máquinas de fazer cubos de gelo	188
Trituradores de gelo	190
DISPENSADORES DE ÁGUA	192

CONSULTE NO SITE



SERVIÇOS OPCIONAIS

Para contratar serviços opcionais,
ver fim do catálogo.

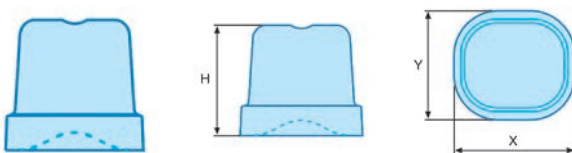




Fabricante de cubos de gelo

O fabricante de cubos de gelo produz cubos de forma sólida e pura. Tem uma aplicação popular em restaurantes, hotéis e discotecas.

Diversas dimensões de cubos de gelo. De 14 g a 41 g.



A nossa gama de máquinas de gelo é homologada e reconhecida com as certificações seguintes:



A INOVAÇÃO MAIS FRESCA E PURA

A vasta gama de máquinas de gelo e dispensadores de água foi desenvolvida com a melhor tecnologia do mercado para fornecer a frescura necessária em qualquer ocasião. Designs inovadores e elegantes ligados ao máximo desempenho.

Máquina de gelo triturado/aos bocados

A máquina de gelo triturado/aos bocados é ideal para a apresentação de produtos alimentares, tais como o peixe, ou para uso na indústria farmacêutica ou química.



Dispensadores de água

Design de última geração e tecnologia de ponta juntam-se para criar o dispensador de água mais inovador e elegante. Os nossos modelos têm uma elevada capacidade de arrefecimento da água.

CP/CM/CG

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CUBOS DE GELO PEQUENOS							
	14 GRAMAS		17 GRAMAS					
	CP 20	CP 28	CP 32	CP 37	CP 46	CP 53	CP 68	
Código	7ANF0117	7ANF0128	7ANF0138	7ANF0038	7ANF0158	7ANF0168	7ANF0178	
Capacidade depósitos	kg	4	6	9	16	25	40	
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Potência elétrica	W	320	290	350	370	450	700	
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	
Produção	kg/24h	20	28	32	37	46	68	
Ligação	mm	24	24	24	24	24	24	
Consumo de água	l/kg	4,5	5,1	5,1	3,3	4	2,8	
Diâmetro de cano de entrada de água	Polg.	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	
Largura/profundidade/altura	mm	355/404/640	387/465/657	387/465/737	497/592/797	497/592/907	497/592/997	735/603/1017
Peso bruto/líquido	kg	34/27,5	41/39	44/38	55/48	61/52	64/55	79/67
PVP		1475 €	1640 €	1700 €	2200 €	2280 €	2300 €	3000 €

MODELO	CUBOS DE GELO PEQUENOS				CUBOS DE GELO MÉDIOS		CUBOS DE GELO GRANDES	
	17 GRAMAS				32 GRAMAS		41 GRAMAS	
	CP 88	CP 100	CP 130	CP 155	CM 28	CM 32	CG 37	
Código	7ANF0188	7ANF0198	7ANF0207	7ANF0217	7ANF0012	7ANF0028	7ANF0149	
Capacidade depósitos	kg	40	60	65	65	6	9	16
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	800	850	1050	1400	290	350	370
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-452	R-452	R-452
Produção	kg/24h	88	100	130	155	28	32	37
Ligação	mm	24	24	24	24	24	24	24
Consumo de água	l/kg	2,5	2,5	2,8	2,6	5,1	5,1	3,3
Diâmetro de cano de entrada de água	Polg.	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Largura/profundidade/altura	mm	735/603/1017	735/603/1117	840/740/1185	840/740/1185	387/465/657	387/465/737	497/592/797
Peso bruto/líquido	kg	83/71	86/74	133/113	138/118	41/39	44/38	55/48
PVP		3235 €	3445 €	4490 €	4685 €	1690 €	1905 €	2050 €

MODELO	CUBOS DE GELO GRANDES						
	41 GRAMAS						
	CG 46	CG 53	CG 88	CG 100	CG 130	CG 155	
Código	7ANF0048	7ANF0058	7ANF0078	7ANF0089	7ANF0098	7ANF0107	
Capacidade depósitos	kg	25	25	40	60	65	65
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	450	500	800	850	1050	1400
Refrigerante	Tipo	R-452	R-452	R-452	R-452	R-452	R-452
Produção	kg/24h	46	53	88	100	130	155
Ligação	mm	24	24	24	24	24	24
Consumo de água	l/kg	4	4	2,5	2,5	2,8	2,6
Diâmetro de cano de entrada de água	Polg.	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Largura/profundidade/altura	mm	497/592/907	497/592/997	735/603/1017	735/603/1117	840/740/1185	840/740/1185
Peso bruto/líquido	kg	61/52	64/55	83/71	86/74	133/113	138/118
PVP		2175 €	2300 €	3290 €	3495 €	4610 €	4805 €

Características



PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

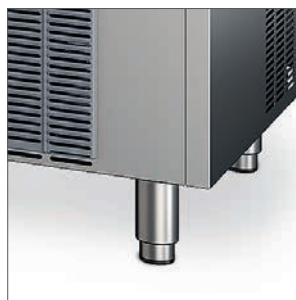
- Excelente garantia de manutenção do cubo de gelo devido ao facto de que o depósito interno da máquina está completamente isolado.
- Interior fabricado e concebido com materiais de alta qualidade.
- O acabamento acetinado dá um design atraente e durabilidade, visto preservá-lo de riscos e manchas.
- Máquinas de gelo que podem trabalhar a uma temperatura ambiente que vai até 43 °C.
- Modelos refrigerados a ar. Consultar com o departamento de vendas os modelos refrigerados a água.



CG 68/CP 68



CP 20



Pés reguláveis em altura a partir do modelo CP-CG 37.



Construído em aço inoxidável AISI 304 que garante uma grande durabilidade da máquina.

HG

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Modelos HG concebidos para fazer gelo triturado. Ideais para a apresentação de produtos alimentares, tais como o peixe.
- Modelos disponíveis em condensação a ar.
- O acabamento acetinado dá um design atraente e durabilidade, visto preservá-lo de riscos e manchas.
- Excelente garantia de manutenção do cubo de gelo devido ao facto de que o depósito interno da máquina está completamente isolado.
- Interior feito de materiais adequados para o contacto com alimentos.
- Máquinas de gelo que podem trabalhar a uma temperatura ambiente que vai até 43 °C.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		HG 90A	HG 150A
Código		7ANF0281	7ANF0291
Capacidade depósitos	kg	19	55
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	550	650
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Produção	kg/24h	90	150
Ligação	mm	24	24
Consumo de água	l/kg	1	1
Diâmetro de cano de entrada de água	Polg.	3/4	3/4
Largura/profundidade/altura	mm	496/660/795	741/678/1015
Peso bruto/líquido	kg	67/59	98/87
PVP		3935 €	4875 €

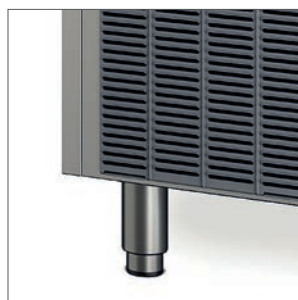
Características



HG 150A



HG 90A



Pés reguláveis em altura.



Construído em aço inoxidável AISI 304 que garante uma grande durabilidade da máquina.

REFRIZER

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Dispensadores de água fria que, devido às suas dimensões compactas e à facilidade de instalação, utilização e limpeza, são especialmente indicados para colocação em escritórios, indústrias, hospitais, centros ou clubes desportivos, ginásios, etc.
- Elevada capacidade de arrefecimento que permite dispor de água fria em menos de 25 minutos após ser ligada.
- Máxima segurança graças à estanqueidade do dispensador.
- Inclui termostato para regulação automática da temperatura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Refrizer 2 PLL	Refrizer 2 PLL INOX
Código sem pedal		ORZA0033	ORZA0034
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	360	360
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Produção mínima	l/h	16	16
Produção máxima	l/h	46	46
Largura/profundidade/altura	mm	310/310/1020	310/310/1020
Peso bruto/líquido	kg	25/24	25/24
PVP sem pedal		755 €	865 €

ACESSÓRIOS

	Filtro desaromatizante	Porta-filtro	Enchedor de copos
Código	ORSO9010	ORSO9005	ORZA9006
PVP	25 €	60 €	520 €



Refrizer 2 PLL

Refrizer 2 PLL INOX



Todos os modelos estão equipados com botão e enchedor de copos.



Envelope em aço inoxidável AISI 304 18/10.



Acabamentos exteriores em chapa de aço plastificado.



Acabamentos exteriores em aço inoxidável AISI 430 18/10 (modelos em aço inoxidável).

Eficiência máxima em espaços reduzidos



Descubra uma vasta gama de equipamentos caracterizados pela sua adaptabilidade a todos os tipos de espaços. Quer em pequenas lojas, quer em supermercados de tamanho reduzido, garantindo ótimas qualidades de refrigeração.

SUPERMERCADO

EUROFRED



PLUG-IN	196
Armários de parede	198
Vitrinas	202
Ilhas	204

CONSULTE NO SITE



SERVIÇOS OPCIONAIS

Para contratar serviços opcionais,
ver fim do catálogo.





Apostamos na melhor tecnologia de conservação do produto fresco e na sua exposição ótima.

Dispomos de variadas gamas de modernas e versáteis vitrinas de parede para supermercados com portas de vidro duplo e fecho automático para uma maior eficiência energética.



PATAGONIA

Segurança

Vitrinas frigoríficas especialmente concebidas para a exposição e conservação de todos os tipos de produtos frescos.



SLIM

Inovação

Design compacto e moderno para caber nos espaços mais reduzidos.

TECNOLOGIA E INOVAÇÃO PARA UMA MAIOR EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Descubra uma gama de equipamentos eficientes e adaptáveis a todos os tipos de espaços, com um baixo nível de consumo de energia e um elevado nível de eficiência.



YALOS

Exposição perfeita

As laterais panorâmicas em vidro permitem uma visibilidade ótima do produto exposto.

NEW CERVINO

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armário de parede expositor com uma grande superfície de exposição, ideal para a conservação e venda de todos os tipos de produtos refrigerados.
- Armário de parede com elevado desempenho graças à circulação de ar forçada e ao sobredimensionamento do evaporador.
- Portas de correr incluídas.
- Prateleiras, plano e cuba em aço inoxidável para facilitar as operações de limpeza.
- Estão equipados com evaporação de água através de tabuleiro elétrico.
- Cor preta de série.
- Suporte de preços incluído.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

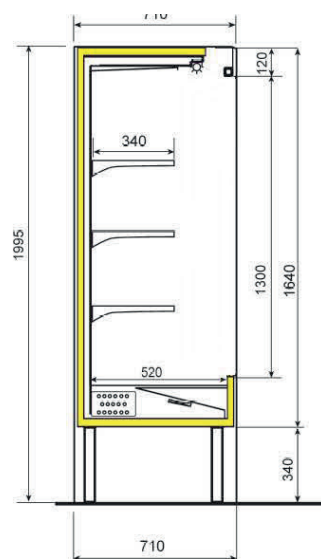
MODELO	CERVINO 100	CERVINO 120	CERVINO 150	CERVINO 180
Código	OLZN0118	OLZN0119	OLZN0120	OLZN0121
Gamas de temperatura °C	+4/+6	+4/+6	+4/+6	+4/+6
Alimentação elétrica V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica W	583	599	837	2x583
Classe climática Tipo	3	3	3	3
Condensação Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporador Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Classe de temperatura Tipo	H	H	H	H
Classificação energética	C	C	C	C
Refrigerante Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Prateleiras n.º	3	3	3	3
Área de exposição m²	1,41	1,72	2,18	2,67
Níveis de exposição n.º	4	4	4	4
Largura/profundidade/altura mm	100/71/1995	120/71/1995	150/71/1995	180/71/1995
Peso bruto/líquido kg	163/130	195/156	235/195	282/235
PVP	3915 €	4320 €	4845 €	5565 €

ACESSÓRIOS

	Prateleira 100	Prateleira 120	Prateleira 150	Estante 180
Código	OLZN9613	OLZN9614	OLZN9615	OLZN9616
PVP	255 €	255 €	270 €	270 €

	Stopper 100	Stopper 120	Stopper 150	Stopper 180
Código	OLZN9596	OLZN9597	OLZN9598	OLZN9599
PVP	70 €	90 €	105 €	125 €

COTAS



Aplicações



Luz LED na parte superior para uma melhor iluminação.



Prateleiras com altura regulável.

SLIM

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armário de parede de pequenas dimensões externas com uma grande capacidade interna para a exposição de queijo, produtos lácteos e produtos frescos pré-cozinhados.
- Design compacto e moderno para caber nos espaços mais reduzidos.
- Otimização do espaço interior com cinco prateleiras de 30 cm de profundidade.
- Os modelos com portas têm iluminação LED vertical em ambos os lados, fecho automático e portas de vidro duplo para uma ótima conservação do produto.
- Base com pés reguláveis em altura.
- EC Fan Motor. Ventilador inversor para poupança de energia e eficiência energética.
- Pode ser fornecido com gás refrigerante R452.

APLICAÇÕES

Especialmente recomendado para produtos lácteos, alimentos frescos e refeições prontas.

GAMA DE MODELOS

Altura 205 cm e profundidade 65 cm. Três comprimentos disponíveis: 100, 130 e 190.

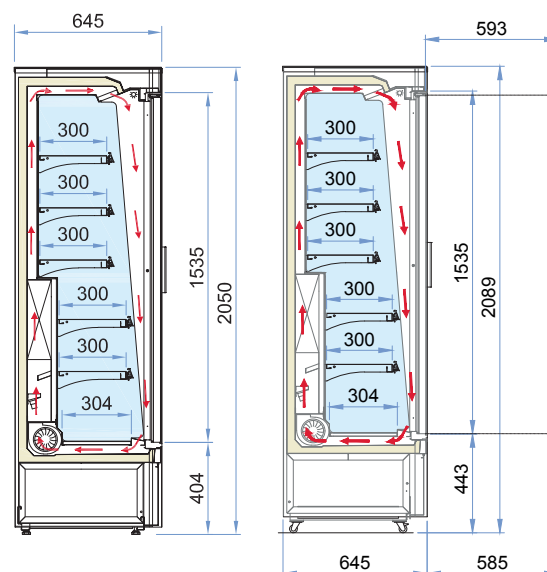
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	COM PORTAS		
	SLIM GD 100	SLIM GD 130	SLIM GD 190
Código	OLIS1162	OLIS1163	OLIS1164
Capacidade líquida	345/435/685	345/435/685	345/435/685
Gamas de temperatura	-1/+5	-1/+5	-1/+5
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	670/700/1350	670/700/1350	670/700/1350
Classe climática	3	3	3
Descongelamento	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classe de temperatura	M1-M2	M1-M2	M1-M2
Refrigerante	R452A	R452A	R452A
Largura/profundidade/altura	986/645/2050	1226/645/2050	1900/645/2050
Peso bruto/líquido	255/240	295/280	355/340
PVP	6710 €	6960 €	10 445 €

ACESSÓRIOS

	Prateleira divisória	Frente de prateleira 100	Frente de prateleira 130	Frente de prateleira 190
Código	OLIS9004	OLIS9007	OLIS9008	OLIS9009
PVP	30 €	40 €	40 €	50 €

COTAS



Aplicações



Características



SLIM GD



Modelos GD com porta de vidro duplo.



5 prateleiras de série com 30 cm de profundidade.



Laterais panorâmicas para uma melhor exposição do produto.

PATAGONIA

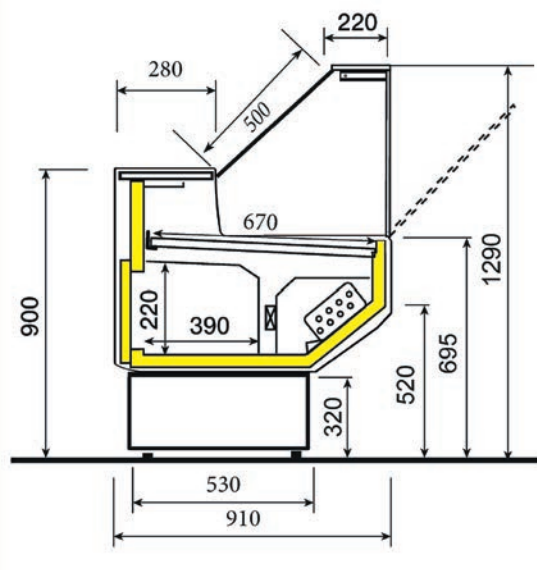
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Vitrina de design italiano elegante e sofisticado.
- Desenvolvida a pensar em espaços compactos, onde a acessibilidade é um fator importante, sem sacrificar o design e a funcionalidade.
- Vitrina de vidro reto e refrigeração ventilada.
- Disponível em 4 tamanhos: de 1 metro a 2,5 metros.
- Gás refrigerante R290.
- Reserva refrigerada de série.
- Prateleira intermédia de série.
- Cor preta de série.
- Portas em Plexiglas incluídas.
- Depósito elétrico de evaporação de água.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PATAGONIA 104	PATAGONIA 150	PATAGONIA 200	PATAGONIA 250
Código		OLZN0200	OLZN0201	OLZN0202	OLZN0203
Intervalo de temperatura	°C	+3/+6	+3/+6	+3/+6	+3/+6
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	326	364	495	672
Potência frigorífica W	W	571	690	873	1054
Classe climática		3	3	3	3
Condensação		Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante		R-290	R-290	R-290	R-290
Estantes		1	1	1	1
Portas		1	1	2	2
Descongelamento		Automático	Automático	Automático	Automático
Área de exposição	l	81	121	165	209
Níveis de exposição		1	1	1	1
Evaporador		Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Largura/profundidade/altura	mm	1000/910/1290	1500/910/1290	2000/910/1290	2500/910/1290
Peso bruto/líquido	kg	161/130	207/165	276/220	345/275
Reserva refrigerada L	l	82	122	166	210
PVP		3115 €	3660 €	4290 €	5150 €

COTAS



Aplicações



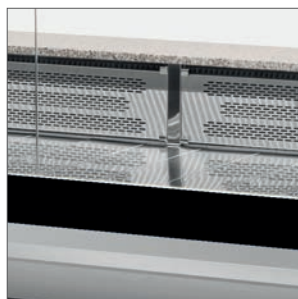
Características



PATAGONIA



Vidro reto.



Prateleira intermédia de série.



Cor preta de série.

SÚPER

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Ilha de supermercado profissional para a exposição de produtos refrigerados e/ou congelados.
- As tampas de correr de vidro curvo de baixa emissão garantem uma ótima visibilidade do produto e reduzem a dispersão térmica.
- Pode ser canalizado em linha ou costas com costas.
- Grelha interior e para-choques.
- Consumo de energia reduzido.
- Iluminação LED.
- Grelhas internas perimetrais.
- Descongelamento automático.
- Compressor inversor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		1,5 DEPN VSC	2,0 DEPN VSC	2,5 DEPN VSC	TOPO DEPN VSC
Código		0CAC0106	0CAC0107	0CAC0108	0CAC0109
Capacidade líquida	l	400	580	750	430
Intervalo de temperatura	°C	+10/-24	+10/-24	+10/-24	+10/-24
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	1200W – 6A	1200W – 6A	1200W – 6A	1200W – 6A
Classe climática	Tipo	3L1/3M1	3L1/3M1	3L1/3M1	3L1/3M1
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador		Estático	Estático	Estático	Estático
Compressor	Tipo	Inversor	Inversor	Inversor	Inversor
Classificação energética		C	C	C	C
Refrigerante		R-290	R-290	R-290	R-290
Cestas incluídas		-	-	-	-
Número máximo de cestas		3	5	7	-
Largura/profundidade/altura	mm	1520x920x790	2020x920x790	2500x920x790	1990x920x790
Peso bruto/líquido	kg	141/98	168/127	198/147	160/120
PVP		3295 €	3595 €	3985 €	3955 €

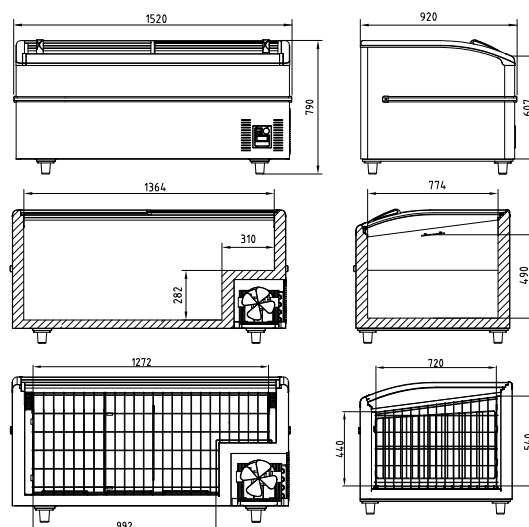
ACESSÓRIOS

	Kit de União Super 1,5	Kit de União Super 2,0	Kit de União Super 2,5
Código	0CAC9032	0CAC9033	0CAC9034
PVP	135 €	145 €	175 €

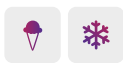
	Suporte de preços Super 1,5	Suporte de preços Super 2,0	Suporte de preços Super 2,5
Código	0CAC9035	0CAC9036	0CAC9037
PVP	50 €	60 €	75 €

	Suporte de preços Super Topo	Cesta Super	Separador Cestas Super	Separador de produto
Código	0CAC9038	0CAC9039	0CAC9040	0CAC9027
PVP	45 €	35 €	15 €	15 €

COTAS



Aplicações



Características



SÚPER



Grelha interior e para-choques.



Tampas de correr de vidro curvo.



Painel digital de série.

YALOS

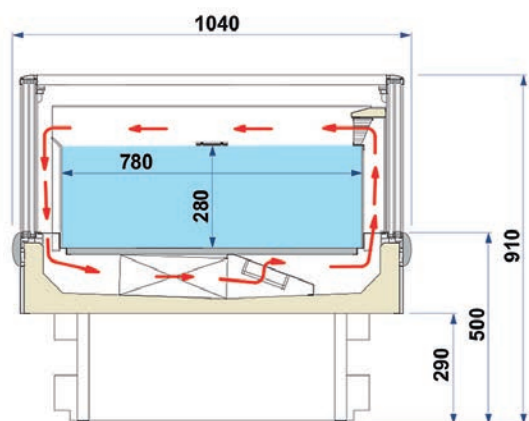
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Ilha refrigerada disponível na versão bitemperatura com laterais panorâmicas em vidro para uma visibilidade ótima do produto exposto.
- Luz LED que permite uma poupança de energia considerável.
- EC Fan Motor: Ventilador inversor para poupança de energia e eficiência energética.
- Cor cinzenta de série.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		YALOS 150	YALOS 210	YALOS 250
Código		OLIS1041	OLIS1042	OLIS1043
Capacidade líquida	l	287	418	505
Gamas de temperatura	°C	-18/-1 // -16/+5	-18/-1 // -16/+5	-18/-1 // -16/+5
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	1000	1350	1450
Classe climática	Tipo	4	4	4
Descongelamento	Tipo	Gás quente	Gás quente	Gás quente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classificação energética		E	F	E
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Largura/profundidade/altura	mm	1500/1040/910	2100/1040/910	2500/1040/910
Peso bruto/líquido	kg	200/187	287/274	329/316
PVP		5720 €	6655 €	7425 €

COTAS



Aplicações



Características

L1 M1 M2 R290 EUROFriendly



YALOS



Grande superfície de vidro para uma visibilidade ótima do produto em exposição.



Ideal para merchandising.



Tampas com vidros duplos.



Perfis para-choques de proteção em cinzento.

A tecnologia aplicada à lavagem

Torne a vida quotidiana na sua cozinha cada vez mais fácil com a vasta gama de máquinas de lavar copos, de lavar loiça, de lavar objetos e de lavar loiça de túnel. Máquinas de baixo consumo, resistentes, com uma estética cuidada e a melhor tecnologia aplicada.

LAVAGEM

ELETTROBAR

MÁQUINA DE LAVAR COPOS 216

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA 224

Máquina de lavar loiça de bancada 224

Máquina de lavar loiça com cúpula 230

MÁQUINA DE LAVAR OBJETOS 242

MÁQUINAS DE LAVAR LOIÇA DE TÚNEL 256

CONSULTE NO SITE



SERVIÇOS OPCIONAIS

Para contratar serviços opcionais,
ver fim do catálogo.



QUALIDADE DA ÁGUA, DETERGENTE E ABRILHANTADOR PARA UMA LAVAGEM PERFEITA

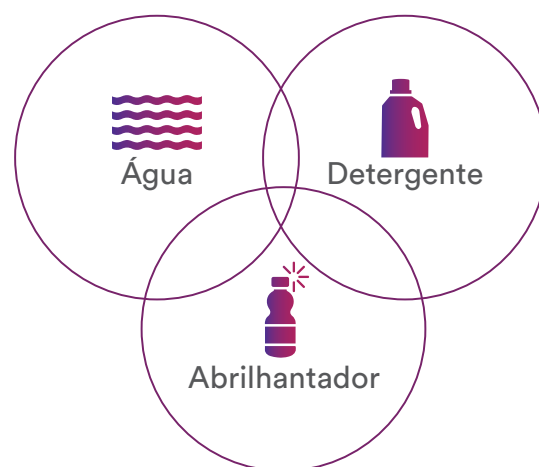
As máquinas de lavar loiça funcionam com água, detergente e abrillantador. Para otimizar a lavagem, é muito importante ter em consideração estes 3 fatores.



A importância de contar com a pressão de água adequada

Quando falamos de pressão, estamos a referir-nos ao impulso da água no interior das canalizações. Tendo isto em conta, a Eurofred recomenda que a pressão dinâmica na derivação se situe entre 2 e 4 bar para conseguir um rendimento ótimo do enxaguamento. Abaixo ou acima deste intervalo, o processo de enxaguamento pode ser prejudicado, dando resultados abaixo das nossas expectativas. Se a pressão for demasiado elevada, a água sairá parcialmente vaporizada dos braços de lavagem e será projetada para as paredes da máquina em vez de ser dirigida para a loiça. Por outro lado, se a pressão for demasiado baixa, a água de enxaguamento não deslocará suficientemente o sabão, o que afetará os resultados.

No caso de haver problemas com a pressão da água, temos disponíveis as unidades FAST, OCEAN e RIVER com caldeira atmosférica, que utilizam a bomba de enxaguamento para trabalhar à pressão de enxaguamento perfeita.



Como manter a máquina de lavar loiça a funcionar em pleno?

Se quisermos prolongar a vida útil do nosso equipamento, é melhor verificar 3 propriedades da água antes de o instalar: pH, dureza e condutividade.

Idealmente, a água deve ter um pH de 7 (neutro), uma dureza de 7 °TH e uma condutividade de 50 microsiemens.

Infelizmente, isto está longe de ser o caso na maioria das instalações. Mas é preciso

estar consciente de que quanto piores forem as condições de trabalho, piores serão os resultados da lavagem. Condições muito desfavoráveis podem exigir uma manutenção mais frequente da máquina de lavar loiça. .

Deixamos aqui um guia para o ajudar a manter a sua máquina de lavar loiça a funcionar em pleno:

DUREZA

5 – 15 °TH
(Acima de tudo,
o melhor é tratar
a água) —
Na entrada da água

CONDUTIVIDADE

80 µS
(Suficiente para
talheres de metal)

10 – 80 µS
(Suficiente para vidros)

300 – 600 µS
(Suficiente para loiça)
Todos os valores na
entrada da água

pH

Um pH neutro ou básico:
7 – 8 Na entrada da água da rede.

11,5 – 12 Na cuba, visto
termos sabão que torna
a água mais básica.



Uso adequado do detergente

Se quisermos lavar bem e durante muito tempo, é essencial não utilizar detergentes que contenham cloro. A utilização de tais produtos acabará por provocar a corrosão da máquina e reduzirá consideravelmente o tempo de vida útil da mesma.

Devemos ter em conta que o cloro também pode estar presente na água, portanto, recomendamos que se mantenha o nível do cloro na água abaixo dos 40 mg/l e, se ultrapassar este valor, o melhor será fazer uma manutenção e limpeza diárias. Se for superior a 60 mg/l, é indispensável utilizar filtros de carvão ativo.

Regular corretamente a dose do detergente é vital para a lavagem, por isso, experimente algumas lavagens até obter a configuração ideal. Recomendamos a utilização dos nossos doseadores de detergente, mas se se decidir utilizar um de terceiros, ligue-o à eletroválvula através de um relé separador de 100 W. Isto protegerá o equipamento.



Polimento e limpeza final

A regulação do abrillantador é vital para garantir loiça seca e brilhante após a lavagem.

Os equipamentos da Eurofred estão equipados com doseadores de abrillantador que permitem regular a quantidade de abrillantador em cada instalação.

Quando se trata de limpar, recomendamos que esvazie o depósito de água e lhe limpe as paredes com um esfregão com água e um produto suave sem cloro. É importante que o esfregão não seja de metal, pois pode riscar o depósito e deixar resíduos metálicos que, com o tempo, corroem o equipamento.

Recomenda-se regular a dosagem entre 0,3-0,7 ml/l ou seguir as instruções no rótulo do abrillantador escolhido. Valores acima deste intervalo podem piorar a qualidade do enxaguamento.



Sistema de lavagem EWT
TECNOLOGIA DE LAVAGEM ELETTOBAR

Vêm de série nas gamas River, Niagara, Ocean e Fast



A maior parte das perdas de potência ocorre no desviador que separa a água que vai para o braço superior da água que vai para o braço inferior. A solução EWT da Elettrobar é simples, engenhosa e digna de patente: eliminar o desviador. Desta forma, nasceu a exclusiva bomba de água de fluxo duplo com duas saídas ligadas diretamente aos braços.

Não há desperdício de potência, uma vez que a bomba tem um consumo mínimo.

O braço, feito de material leve e resistente, necessita de menos energia para rodar e distribui a água de forma ótima, o que o torna altamente tecnológico.



TECNOLOGIA DE LAVAGEM

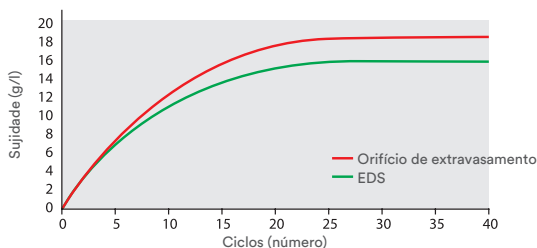
Apresentamos as tecnologias e as patentes que suportam o produto. A Elettrobar trabalha todos os dias para melhorar as máquinas que coloca à disposição dos seus clientes. Cubas embutidas, braços de lavagem leves mas resistentes, sistemas de lavagem e enxaguamento pré-concebidos para melhores resultados e menor consumo.

Sistema de drenagem EDS

De série nas gamas Niagara, Ocean e Fast.
(exceto as versões com EDT)

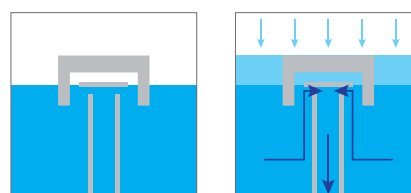
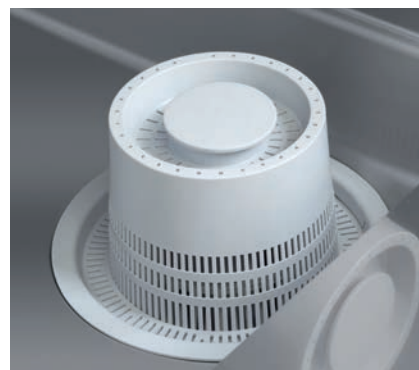
O sistema de drenagem tradicional utiliza um orifício de extravasamento para descarregar a água que sobra durante o enxaguamento. Como a água limpa é mais leve do que a suja na cuba, flutua por cima desta e uma parte dela, cerca de 35%, acaba diretamente no esgoto e não na cuba.

A EDS utiliza o princípio de Arquimedes, usando a água limpa como um "pistão" para empurrar a água suja para o orifício de extravasamento. Desta forma, apenas 17% da água limpa é descarregada diretamente, a mistura da cuba é mais limpa e pode-se trabalhar com uma concentração mais baixa de detergente.

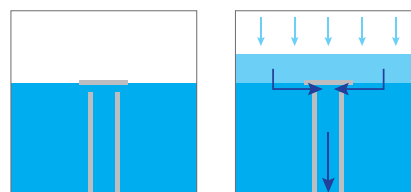


- a) Orifício de extravasamento: a renovação da água é igual a 62% do enxaguamento.
b) EDS: renovação de água igual a 83% do enxaguamento.

Sujidade na cuba de lavagem
(cuba de 15 litros; enxaguamento 1,9 litros/cesta; sujidade 30 g/cesta)



EDS



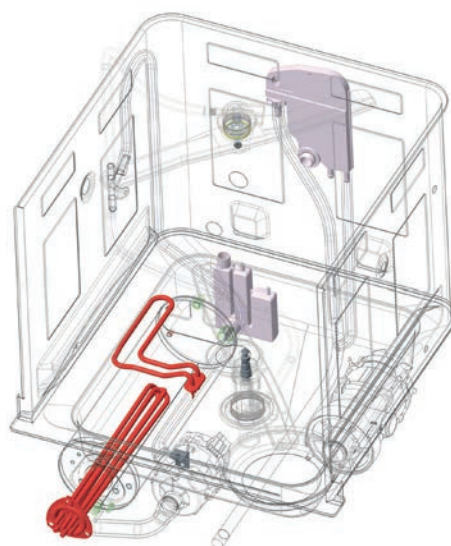
Tradicional

Sistema de aquecimento melhorado EHW

De série nas gamas River, Niagara, Ocean e Fast.

Sistema com elementos de aquecimento independentes. Geralmente, os elementos de aquecimento da cuba e da caldeira funcionam alternadamente. Por razões higiénicas, é dada prioridade à caldeira. Isto significa que, em caso de ciclos repetidos, a cuba não aquece e a temperatura diminui rapidamente, o que é prejudicial para os resultados. O sistema HotWash, no entanto, distribui a potência elétrica de modo a que a cuba se mantenha quente apesar de muitos ciclos seguidos.

O resultado é que, ao contrário das máquinas cujos elementos de aquecimento não funcionam em simultâneo, a temperatura é cerca de 10 graus mais elevada para lavagens repetidas: isto reduz o tempo de lavagem e o tempo de secagem porque a loiça sai mais quente. Também reduz a concentração de detergente e poupa dinheiro.



Construção ECC

De série nas gamas River, Niagara, Ocean e Fast.

Os produtos Elettrobar foram concebidos para evitar pontos de acumulação de sujidade. As cubas, as contraportas e as guias da cesta são totalmente estampadas e radiais para facilitar o escoamento da sujidade. As arestas verticais são igualmente arredondadas.

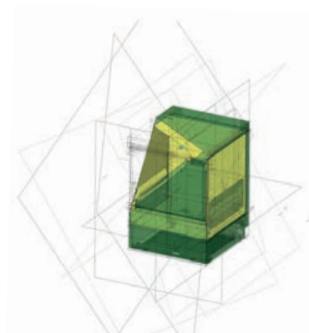
Os componentes da cuba foram reduzidos ao mínimo e os tubos de entrada da água de lavagem e de enxaguamento foram colocados no interior da parede dupla. As partículas de maiores dimensões são retidas nos filtros da cuba. As máquinas por baixo do balcão, as de capota e as máquinas de lavar loiça mais avançadas estão equipadas com um ciclo de autolimpeza.



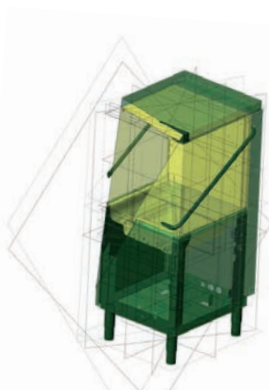
Isolamento térmico

Toda a nossa gama inclui soluções de construção que limitam as perdas de calor, controlam o fluxo de calor através dos elementos estruturais e mantêm as temperaturas interiores constantes. Em última análise, permite uma grande poupança na despesa com eletricidade.

De facto, na gama de máquinas de lavar loiça dá-se prioridade às de "parede dupla", com a única exceção das paredes laterais nos modelos de encastrar e do exaustor nos modelos de cúpula. Nestes casos, é possível escolher entre versões que adotam variadas soluções de construção com as suas vantagens:

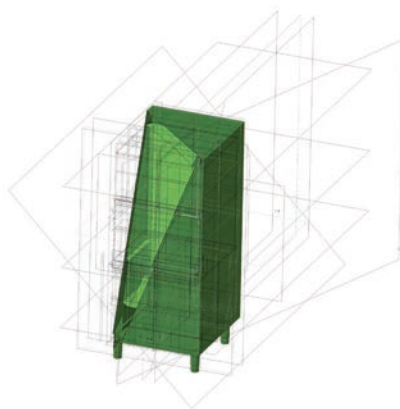


PERDA DE CALOR	MÁQUINA DE LAVAR COPOS/ MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA
100%	Lados de parede simples
-25%	Lados duplos parede parcial 40% dos lados têm parede dupla.
-35%	Parede dupla estratificada nos lados Camada de ar interior de 3 mm
-60%	Parede dupla espaçada nos lados Camada de ar interior de 10 mm

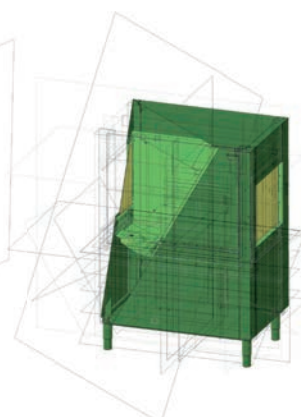


PERDA DE CALOR	CAPOTA
100%	Capota de parede simples
-60%	Capota de parede dupla espaçada Camada de ar interior de 10 mm

-70%	Capota dupla isolada parede Camada interior de ar + material isolante
------	--------------------------------------------------------------------------------



PERDA DE CALOR	MÁQUINA DE LAVAR UTENSÍLIOS
-60%	Parede com espaçamento duplo Camada de ar interior



PERDA DE CALOR	ARRASTAMENTO
-60%	Parede com espaçamento duplo Camada de ar interior

Elevação campânula ELS

De série nas gamas River

O novo sistema de elevação da campânula torna o movimento mais suave, reduz o esforço para apenas 3 kg e elimina obstruções, mesmo que se agarre na pega de lado.

O pessoal cansa-se menos e é mais produtivo. A campânula é de parede dupla e isolada.



FAST 30

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina de lavar copos com cesta de 35x35 cm com interface de utilizador eletromecânico, construído com parede dupla parcial nos lados com guias de cesta arredondadas e encastradas e porta com parede dupla integral. A cuba é soldada e está equipada com um filtro integral de material composto. A câmara de lavagem não tem tubos nem arestas.
- A função de lavagem é efetuada apenas com o braço inferior. A baixa altura da máquina torna-a uma solução ideal para locais com espaço limitado.
- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

VERSÕES

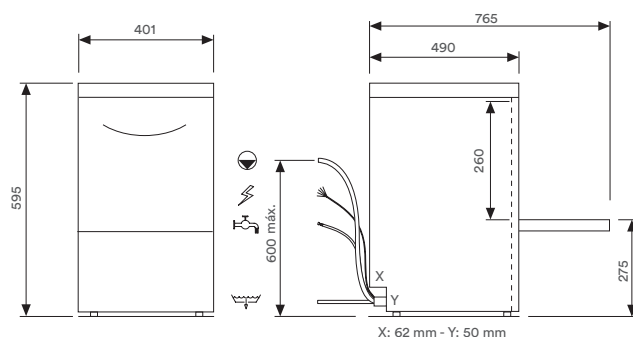
MODELO	COD		PVP (€)
Fast 30	7FEB0042		1465 €
Fast 30DE	7FEB0043	Doseador peristáltico de detergente e escoamento parcial com bomba	1675 €

DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	40.1x49x59.5	Resistência cuba	kW	0,6
Altura de abertura da porta	cm	26	Resistência da caldeira	kW	2,6
Dimensões da cesta	cm	35x35	Bomba de lavagem	kW	0,15
Produtividade efetiva	cestas/h	30 (35 com água quente)	Bomba de drenagem	kW	0,04
Produtividade teórica	cestas/h	40	Pressão de alimentação	bar	2 → 4
Capacidade da cuba	l	7	Temperatura alim.	°C	50 → 60
Capacidade da caldeira	l	2,6			

* Alimentação de água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50 Hz - 1N ph	16	3,5

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

Peso bruto	kg	30
Volume	m ³	0,19
Dim. (LxPxA)	cm	47x56x74

ALTURA MÁX. (com cestas standard)

	cm	25
--	----	----

Tecnologias

ECC

EDS

EHW

EWT

EDT

Modelo DE





FAST 30



MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MÍN. L/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C	FAST 30	FAST 30DE
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	1,6	90	60	65	•	•
Professional	Uso geral	1,6	120	60	65	•	•
ProClean	Autolimpeza	1,6	90	-	-	•	
ProDrain	Drenagem automática	-	90-120	-	-		•

OPCIONAL:

	CÓD.	PVP (€)
 Kit de bomba de drenagem	7FEB9162	240 €
 Kit de dosagem de detergente peristáltico	7FEB9161	290 €

CESTAS INCLUÍDAS

	CÓD.	N.
 Cesta para copos quadrada	7FEB9087	2
 Cesto de talheres para todas as versões	7FEB9083	1

FAST 40

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina de lavar copos com cesta de 39x39 cm com interface de utilizador eletromecânico construído com parede dupla parcial nos lados, com guias de cesta arredondadas e encastradas e porta com parede dupla integral. A cuba é soldada e está equipada com um filtro integral de material composto. A câmara de lavagem não tem tubos nem arestas.
- Graças à grande largura da porta e à utilização de uma bomba de lavagem de fluxo duplo, é capaz de lavar pratos com 30 cm de diâmetro. Utilizando a grelha opcional, também é possível lavar uma cesta com as chávenas e outra com os pires ao mesmo tempo. Possui, de série, um doseador peristáltico de abrillantador que pode ser regulado a partir do painel de controlo.
- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

VERSÕES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 40	7FEB0044	1825 €
Fast 40DE	7FEB0045	2050 €

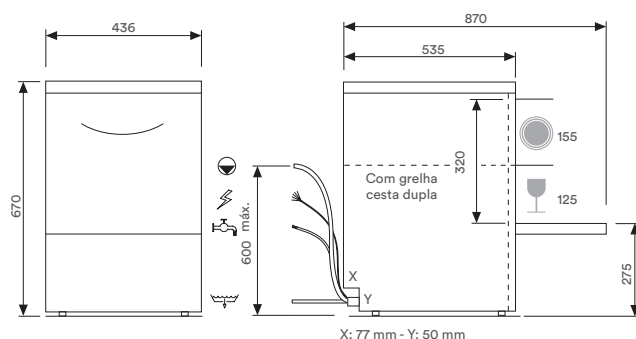
Doseador peristáltico de detergente e escoamento parcial com bomba

DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	43.6x53.5x67	Resistência cuba	kW	0,6
Altura de abertura da porta	cm	32	Resistência da caldeira	kW	2,6
Dimensões da cesta	cm	39x39	Bomba de lavagem	kW	0,2
Produtividade efetiva	cestas/h	30 (35 com água quente)	Bomba de drenagem	kW	0,04
Produtividade teórica	cestas/h	40	Pressão de alimentação	bar	2 → 4
Capacidade da cuba	l	8	Temperatura alim.	°C	50 → 60
Capacidade da caldeira	l	2,6			

* Alimentação de água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50 Hz - 1N ph	16	3,5

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

Peso bruto	kg	34
Volume	m ³	0,27
Dim. (LxPxA)	cm	52x61x84

ALTURA MÁX. (com cestas standard)

	cm	30
	cm	30

Tecnologias

ECC

EDS

EHW

EWT

EDT

Modelo DE







FAST 40



MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MÍN. L/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C	FAST 40	FAST 40DE
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	1,6	90	60	65	•	•
Professional	Uso geral	1,6	120	60	65	•	•
ProClean	Autolimpeza	1,6	90	-	-	•	
ProDrain	Drenagem automática	-	90-120	-	-		•

OPCIONAL:

	CÓD.	PVP (€)
 Kit de bomba de drenagem	7FEB9162	240 €
 Kit de dosagem de detergente peristáltico	7FEB9161	290 €
 Kit de cesta quadrada dupla n. 1 grelha (901059), n. 2 cestas de grelha (983055) n. 1 Suporte (712020), n. 1 Suporte (780140)	7FEB9549	235 €
 Suporte de pratos (13 unid.)	7FEB9547	30 €

CESTAS INCLUÍDAS

	CÓD.	N.
 Cesta para copos quadrada	7FEB9105	2
 Cesto de talheres	7FEB9083	1

FAST 50

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina de lavar copos/loja com cestas de 45x45 cm, interface eletromecânica. Construído com porta de parede dupla e guias embutidas. A cuba é soldada e está equipada com um filtro integral de material composto.
- O interior da câmara de lavagem não tem tubagem. Um meio-termo eficaz entre uma máquina de lavar copos média e uma máquina de lavar loja pequena. Pode ser ideal para pequenos restaurantes.
- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

VERSÕES

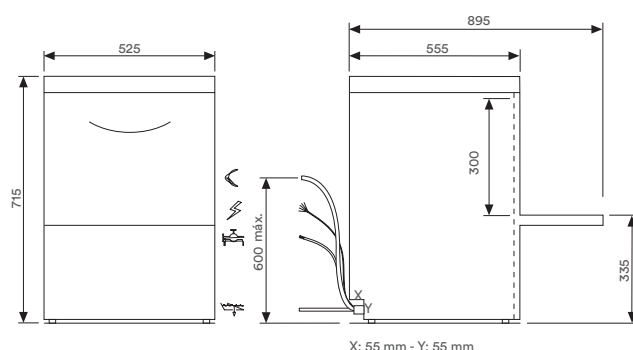
MODELO	COD	PVP (€)
Fast 50	7FEB0037	2490 €

DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	52.5x55.5x71.5	Resistência cuba	kW	0,6
Altura de abertura da porta	cm	30	Resistência da caldeira	kW	2,6
Dimensões da cesta	cm	45x45	Bomba de lavagem	kW	0,2
Produtividade efetiva	cestas/h	30 (35 com água quente)	Pressão de alimentação	bar	2 → 4
Produtividade teórica	cestas/h	40	Temperatura alim.	°C	50 → 60
Capacidade da cuba	l	14			
Capacidade da caldeira	l	2,6			

* Alimentação de água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50 Hz - 1N ph	16	3,5

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

Peso bruto	kg	49
Volume	m ³	0,37
Dim. (LxPxA)	cm	64x58x87

ALTURA MÁX. (com cestas standard)

	cm	28
	cm	28

Tecnologias

ECC

EDS

EDD

EWT

EHW





FAST 50




MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MÍN. L/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C	FAST 50
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	1,9	90	60	65	•
Professional	Uso geral	1,9	120	60	65	•
ProClean	Autolimpeza	1,9	90	-	-	•

OPCIONAL:

	CÓD.	PVP (€)
	7FEB9043	260 €
	7FEB9161	290 €

CESTAS INCLUÍDAS

	CÓD.	N.
	7FEB9078	1
	7FEB9079	1
	7FEB9083	1

OCEAN 41

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina de lavar copos com cesta 39x39 cm, construída com parede dupla estratificada nas laterais com guias de cesta arredondadas e encastradas e porta com parede dupla integral. A cuba é soldada e está equipada com um filtro integral de material composto. A câmara de lavagem não tem tubos nem arestas. Graças à grande largura da porta e à utilização de uma bomba de lavagem de fluxo duplo, é capaz de lavar pratos com 30 cm de diâmetro. Utilizando a grelha opcional, também é possível

lavar uma cesta com as chávenas e outra com os pires ao mesmo tempo. Dispõe, de série, de doseadores peristálticos de detergente e de abrillantador que podem ser regulados a partir do painel de controlo.

- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

VERSÕES

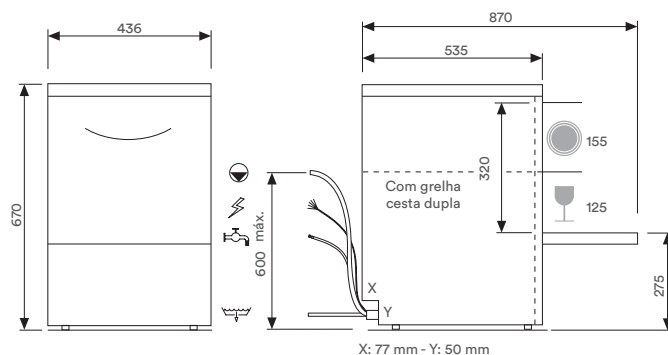
MODELO	COD		PVP (€)
Ocean 41D	7FEB0051	Doseador peristáltico de detergente	2030 €
Ocean 41DE	7FEB0052	Doseador peristáltico de detergente e escoamento parcial com bomba	2145 €

DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	43.6x53.5x67	Resistência cuba	kW	0,6
Altura de abertura da porta	cm	32	Resistência da caldeira	kW	2,6
Dimensões da cesta	cm	39x39	Bomba de lavagem	kW	0,2
Produtividade efetiva	cestas/h	30 (35 com água quente)	Bomba de enxaguamento	kW	0,2
Produtividade teórica	cestas/h	40	Bomba de drenagem	kW	0,04
Capacidade da cuba	l	8	Pressão de alimentação	bar	2 → 4
Capacidade da caldeira	l	2,6	Pressão de alimentação 41CD - 41CDE	bar	1 → 4
			Temperatura alim.	°C	50 → 60

* Alimentação de água a 50 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50 Hz - 1N ph	16	3,5

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

Peso bruto	kg	34
Volume	m ³	0,27
Dim. (LxPxA)	cm	52x61x84

ALTURA MÁX. (com cestas standard)

	cm	30
	cm	30

Tecnologias

ECC EDS EHW ELI EWT EDT EDD ERT



OCEAN 41

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MÍN. L./CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C	OCEAN 41D	OCEAN 41DE
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	1,6	90	60	65	•	•
Professional	Uso geral	1,6	120	60	65	•	•
ProTemp	Sujidade difícil	1,9	150	60	65	•	•
ProWater	Vidro e cristal com água osmótica	1,6	120	65	75	•	•
ProPlates	Ciclo específico para a loiça	1,9	150	60	80	•	•
ProCold	Enxaguamento com água fria	1,9 + 1,9	180	60	65 + fria		
ProClean	Autolimpeza	1,6	90	-	-	•	•
ProDrain	Drenagem automática	-	90	-	-		•

OPCIONAL:

CESTAS INCLUÍDAS

		CÓD.	PVP (€)			CÓD.	N.
	Kit de bomba de drenagem	7FEB9162	240 €		Cesta para copos quadrada	7FEB9105	2
	Kit de cesta quadrada dupla n. 1 grelha (901059), n. 2 cestas de grelha (983055) n. 1 Suporte (712020), n. 1 Suporte (780140)	7FEB9549	235 €		Cesta talheres	7FEB9083	1
					Suporte vertical pratos	7FEB9547	1

FAST 60M

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina de lavar loiça monofásica com cesta de 50x50 cm com interface eletromecânica para o utilizador, construída com parede parcial dupla nas laterais, com guias de cesta arredondadas e embutidas e porta com parede dupla integral. A cuba tem um fundo embutido e está equipada com um filtro integral de material composto.
- A câmara de lavagem não tem tubos nem arestas. Possui, de série, um doseador peristáltico de abrillantador que pode ser regulado a partir do painel de controlo.
- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

VERSÕES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 60M	7FEB0038	2600 €
Fast 60DE	7FEB0039	Doseador de detergente peristáltico e escoamento parcial com bomba 2855 €

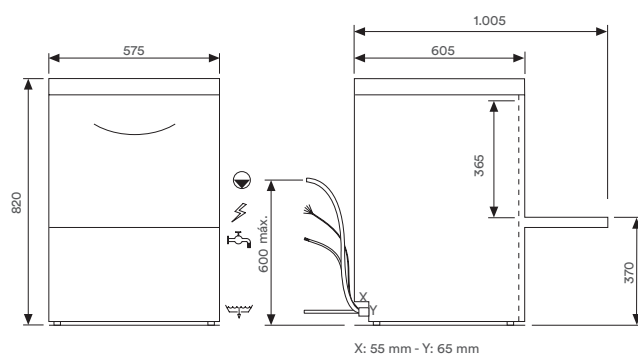
DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	57.5x60.5x82
Altura de abertura da porta	cm	36,5
Dimensões da cesta	cm	50x50
Produtividade efetiva	cestas/h	20
Produtividade teórica	cestas/h	60
Capacidade da cuba	l	20
Capacidade da caldeira	l	6

* Alimentação de água a 50 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

Resistência cuba	kW	2,1
Resistência da caldeira	kW	3,0
Bomba de lavagem	kW	0,47
Pressão de alimentação	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	50 → 60

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50 Hz - 1N ph	16	3,5

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

Peso bruto	kg	62
Volume	m ³	0,45
Dim. (LxPxA)	cm	69x67x98

ALTURA MÁX. (com cestas standard)

	cm	32,2
	cm	36,5

Tecnologias

ECC

EDS

EWT

EHW

EDT

Modelo DE



FAST 60M

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MÍN. L/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C	FAST 60 M
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	2,1	60	55	80	•
Professional	Uso geral	2,1	90	60	82	•
ProTemp	Sujidade difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidro e cristal	2,1	90	60	67	•
ProSelf	Autolimpeza	2,1	120	-	-	•

OPCIONAL:

	CÓD.	PVP (€)
	7FEB9046	280 €
	7FEB9161	290 €

CESTAS INCLUÍDAS

	CÓD.	N.
	7FEB9082	1
	7FEB9084	1
	7FEB9083	1

FAST 60T

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina de lavar loiça de balcão com cesta de 50x50 cm com interface eletromecânica para o utilizador, construída com parede parcial dupla nas laterais, com guias de cesta arredondadas e encastradas e porta com parede dupla integral.
- A cuba tem um fundo embutido e está equipada com um filtro integral de material composto. A câmara de lavagem não tem tubos nem arestas. Possui, de série, um doseador peristáltico de abrillantador que pode ser regulado a partir do painel de controlo.
- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

VERSÕES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 60T	7FEB0040	2575 €

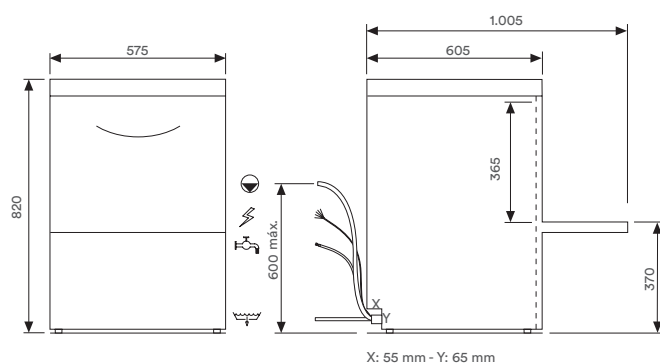
DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	57.5x60.5x82
Altura de abertura da porta	cm	36,5
Dimensões da cesta	cm	50x50
Produtividade efetiva	cestas/h	32
Produtividade teórica	cestas/h	60
Capacidade da cuba	l	20
Capacidade da caldeira	l	6

Resistência cuba	kW	1,4
Resistência da caldeira	kW	4,9
Bomba de lavagem	kW	0,47
Bomba de drenagem	kW	0,04
Pressão de alimentação	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 60

* Alimentação de água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50 Hz - 3N ph	16	6,8

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

Peso bruto	kg	62
Volume	m ³	0,45
Dim. (LxPxA)	cm	69x67x98

ALTURA MÁX. (com cestas standard)

	cm	32,5
	cm	36,5

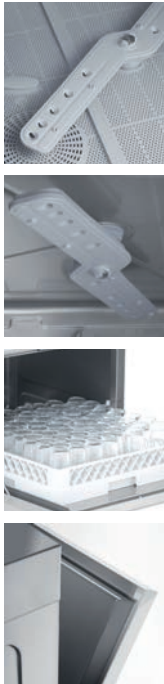
Tecnologias

ECC

EDS

EHW

EWT



FAST 60T

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MÍN. L/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C	FAST 60
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	2,1	60	55	80	•
Professional	Uso geral	2,1	90	60	82	•
ProTemp	Sujidade difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidro e cristal	2,1	90	60	67	•
ProSelf	Autolimpeza	2,1	120	-	-	•
ProSelf	Autolimpeza e drenagem automática	22	300	-	-	-

OPCIONAL:

	CÓD.	PVP (€)
	7FEB9046	280 €
	7FEB9161	280 €

CESTAS INCLUÍDAS

	CÓD.	N.
	7FEB9082	1
	7FEB9084	1
	7FEB9083	1

OCEAN 61

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina de lavar loiça de balcão com cesta de 50x50 cm construída com parede dupla estratificada nos lados com guias de cesta arredondadas e encastradas e porta com parede dupla integral. A cuba tem um fundo embutido e está equipada com um filtro integral de material composto.
- A câmara de lavagem não tem tubos nem arestas.
- Dispõe, de série, de doseadores peristálticos de detergente e de abrillantador que podem ser regulados a partir do painel de controlo.
- A versão 61CDE pode ser ligada ao aparelho de osmose inversa WS140.
- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

VERSÕES

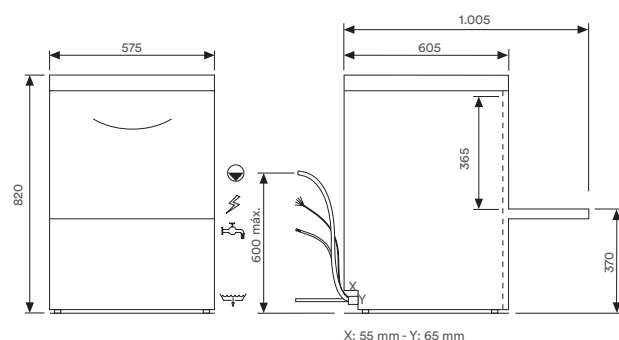
MODELO	COD		PVP (€)
Ocean 61D	7FEB0046	Doseador peristáltico de detergente	2765 €
Ocean 61DE	7FEB0047	Doseador peristáltico de detergente e escoamento parcial com bomba	2940 €
Ocean 61CDE	7FEB0048	Caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento, doseador peristáltico de detergente	3295 €

DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	57,5x60,5x82	Resistência da caldeira	kW	4,9
Altura de abertura da porta	cm	36,5	Bomba de lavagem	kW	0,47
Dimensões da cesta	cm	50x50	Bomba de enxaguamento	kW	0,2
Produtividade efetiva	cestas/h	32	Bomba de drenagem	kW	0,04
Produtividade teórica	cestas/h	60	Pressão de alimentação	bar	2 → 4
Capacidade da cuba	l	20	Pressão de alimentação 61CD - 61CDE - 61TDE	bar	1 → 4
Capacidade da caldeira	l	6	Temperatura alim.	°C	15 → 50
Resistência cuba	kW	1,4			

* Alimentação de água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50 Hz - 3N ph	16	6,8

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

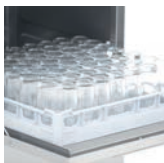
Peso bruto	kg	62
Volume	m ³	0,45
Dim. (LxPxA)	cm	69x67x98

ALTURA MÁX. (com cestas standard)

	cm	32,5
	cm	36,5

Tecnologias

ECC EDS EHW EDD ECS EWT EDT ERT ELI



OCEAN 61

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MÍN. L/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C	OCEAN 61D	OCEAN 61DE - 61CDE
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	1,9 - 2,1	60	55	80	•	•
Professional	Uso geral	1,9 - 2,1	90	60	82	•	•
ProTemp	Sujidade difícil	2,6	180	65	88	•	•
ProGlass	Vidro e cristal	2,1	90	60	67	•	•
ProWater	Vidro e cristal com água osmótica	2,1	120	65	70	•	•
ProLong	Lavagem contínua	2,6	600	60	82	•	•
ProEco	Sangue e amido	2,6	150	45	80	•	•
ProClean	Autolimpeza	22	300	-	-		•
ProSelf	Autolimpeza e drenagem automática	2,1	120	-	-	•	
ProDrain	Drenagem automática	-	120	-	-		•

OPCIONAL:

	CÓD.	PVP (€)
	7FEB9046	280 €

CESTAS INCLUÍDAS

	CÓD.	N.
	7FEB9082	1
	7FEB9084	1
	7FEB9083	1

FAST 80

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina de lavar loiça com capota, cesta de 50×50 cm com interface eletromecânica construída com parede dupla e campânula de parede simples. A cuba é estampada e está equipada com um filtro integral de material composto. A campânula levanta-se suavemente, representando um esforço reduzido para o trabalhador.
- O interior da câmara de lavagem não tem tubos nem arestas e pode conter bandejas Gastronorm e Euronorm. Possui, de série, um doseador peristáltico de abrillhantador que pode ser regulado a partir do painel de controlo.
- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

VERSÕES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 80	7FEB0041	4370 €

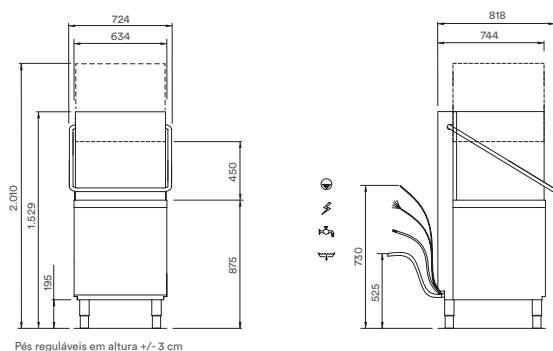
DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	63,4x74,4x152,9
Altura de abertura da porta	cm	45
Dimensões da cesta	cm	50x50
Produtividade efetiva	cestas/h	45
Produtividade teórica	cestas/h	60
Capacidade da cuba	l	15
Capacidade da caldeira	l	6

Resistência cuba	kW	2,1
Resistência da caldeira	kW	7
Bomba de lavagem	kW	0,47
Pressão de alimentação	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 60

* Alimentação de água a 15 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



Pés reguláveis em altura +/- 3 cm



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50 Hz - 3N ph	16	9,6

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

Peso bruto	kg	100
Volume	m ³	0,95
Dim. (LxPxA)	cm	76x84x152

ALTURA MÁX. (com cestas standard)

	cm	42,5
	cm	44
	cm	GN1/1 (53x32)

Tecnologias

ECC EDS EWT EHW





FAST 80 com acessórios


MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MÍN. L/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C	FAST 80
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	2,1	60	55	80	•
Professional	Uso geral	2,1	90	60	82	•
ProTemp	Sujidade difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidro e cristal	2,1	90	60	67	•
ProSelf	Autolimpeza	2,1	120	-	-	•

OPCIONAL:

	CÓD.	PVP (€)
	7FEB9131	255 €
	7FEB9021	255 €

CESTAS INCLUÍDAS

	CÓD.	N.
	7FEB9082	1
	7FEB9084	1
	7FEB9083	1

OCEAN 81

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina de lavar loiça com capota, cesta de 50x50 cm construída com parede dupla e parede simples. A cuba é estampada e está equipada com um filtro integral de material composto. A campânula levanta-se suavemente, representando um esforço reduzido para o trabalhador. O interior da câmara de lavagem não tem tubos nem arestas e pode conter bandejas Gastronorm e Euronorm.
- Dispõe, de série, de doseadores peristálticos de detergente e de abrillantador que podem ser regulados a partir do painel de controlo.
- A versão 81CDE pode ser ligada ao aparelho de osmose inversa WS140.
- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

VERSÕES

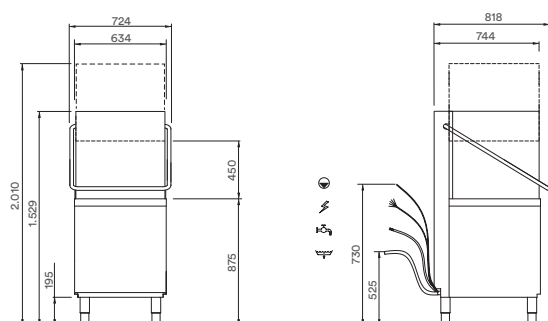
MODELO	COD		PVP (€)
Oceano 81	7FEB0049	Doseador peristáltico de detergente	4520 €
Ocean 81CDE	7FEB0050	Caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento, doseador de detergente peristáltico e drenagem parcial com bomba	5095 €

DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	63.x74.4x152,9	Resistência cuba	kW	2,1
Altura de abertura da porta	cm	45	Resistência da caldeira	kW	7
Dimensões da cesta	cm	50x50	Bomba de lavagem	kW	0,47
Produtividade efetiva	cestas/h	45	Bomba de enxaguamento	kW	0,2
Produtividade teórica	cestas/h	60	Bomba de drenagem	kW	0,04
Capacidade da cuba	l	15	Pressão de alimentação	bar	2 → 4
Capacidade da caldeira	l	12	Pressão de alimentação 81CD - 81CDE - 81TDE	bar	1 → 4
			Temperatura alim.	°C	15 → 60

* Alimentação de água a 50 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



Pés reguláveis em altura +/- 3 cm


ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50 Hz - 3N ph	16	9,6

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

Peso bruto	kg	100
Volume	m ³	0,95
Dim. (LxPxA)	cm	76x84x152

ALTURA MÁX. (com cestas standard)

	cm	42,5
	cm	44
	cm	GN1/1 (53x32)

Tecnologias

ECC

EDS

EHW

ELI

EWT

EDT

EDD

ERT

Modelo CDE

Modelo CDE




OCEAN 81 com acessórios




MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MÍN. L./CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C	OCEAN 81	OCEAN 81CDE
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	1,9 - 2,1	60	55	80	•	•
Professional	Uso geral	1,9 - 2,1	90	60	82	•	•
ProTemp	Sujidade difícil	2,6	180	65	88	•	•
ProGlass	Vidro e cristal	2,1	90	60	67	•	•
ProWater	Vidro e cristal com água osmótica	2,1	120	65	70	•	•
ProLong	Lavagem contínua	2,6	600	60	82	•	•
ProEco	Sangue e amido	2,6	150	45	80	•	•
ProClean	Autolimpeza	17	300	-	-		•
ProSelf	Autolimpeza e drenagem automática	2,1	120	-	-	•	
ProDrain	Drenagem automática	-	120	-	-		•

OPCIONAL:

	CÓD.	PVP (€)
	7FEB9131	255 €

CESTAS INCLUÍDAS

	CÓD.	N.
	7FEB9082	1
	7FEB9084	1
	7FEB9083	1

RIVER 83 CDE NRG

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina de lavar loiça com capota, cesta de 50x50 cm com todos os acessórios, equipada com uma nova interface de utilizador com teclas de toque suave e um novo ecrã LCD a cores. Construído com parede dupla integral com campânula com isolamento termo-acústico. A cuba é estampada e está equipada com um filtro integral em aço inoxidável.
- Kit medidor de nível opcional. Consulte o seu representante de vendas.
- A campânula levanta-se suavemente, representando um esforço reduzido para o trabalhador.
- O interior da câmara de lavagem não tem tubos nem arestas e pode conter bandejas Gastronorm e Euronorm.
- Possui, de série, doseadores peristálticos de detergente e abrillantador reguláveis a partir do painel de controlo e um filtro triplo no escoamento.
- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

VERSÕES

MODELO	COD	PVP (€)
River 83CDE NRG	7FEB0053	6715 €

Caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento, doseador peristáltico de detergente, escoamento parcial com bomba e filtro triplo e recuperador de calor NRG

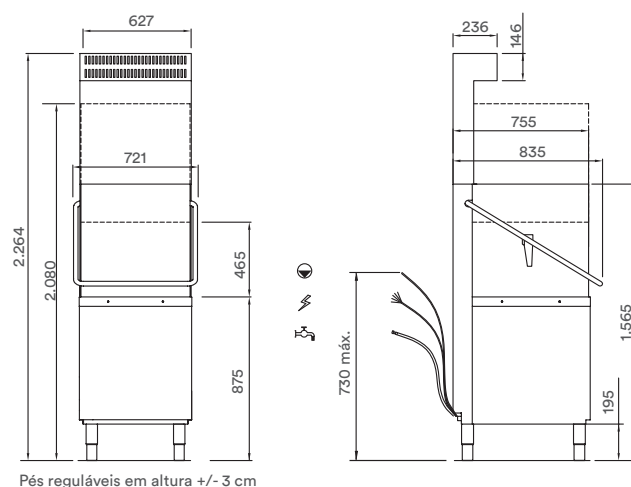
DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	63.3x75.5x226.4
Altura de abertura da porta	cm	46,5
Dimensões da cesta	cm	50x50
Produtividade efetiva	cestas/h	38
Produtividade teórica	cestas/h	65
Capacidade da cuba	l	22
Capacidade da caldeira	l	12

Resistência cuba	kW	2,5
Resistência da caldeira	kW	7
Bomba de lavagem	kW	0,7
Bomba de enxaguamento	kW	0,2
Bomba de drenagem	kW	0,04
Pressão de alimentação	bar	1 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 60

* Alimentação de água a 50 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50 Hz - 3N ph	16	10,2

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

	River 83	NRG
Peso bruto	kg	124
Volume	m ³	0,15
Dim. (LxPxA)	cm	77x87x153
		70x75x30

ALTURA MÁX.

	cm	45
	cm	45
	cm	GN1/1 (53x32)

Tecnologias

ECC EDT EHW EDD ERT EWT ETF ELS ESI NRG



RIVER 83 NRG com acessórios

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MÍN. L./CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C	RIVER 83CDE NRG
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	1,8	60	55	80	•
Professional	Uso geral	2	90	60	82	•
ProTemp	Sujidade difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidro e cristal	2,1	90	60	67	•
ProWater	Vidro e cristal com água osmótica	2,1	120	65	70	•
ProLong	Lavagem contínua	2,6	600	60	82	•
ProEco	Sangue e amido	2,6	150	45	80	•
ProNew	Recarga rápida de água	15-20	540	-	60	•
ProActive	Panelas e utensílios	4,2	300	70	82	•
ProSteel	Talheres	2,6	360	72	88	•
ProSan	Desinfecção e norma EN-ISO 15883-1/3	2,6	automaticamente	70	85	•
ProClean	Autolimpeza	24	300	-	-	•
ProDrain	Drenagem automática	-	120	-	-	•

CESTAS INCLUÍDAS

		CÓD.	N.		CÓD.	N.	
	Cesta quadrada pratos	7FEB9082	1		Cesto de talheres	7FEB9083	1
	Cesta para copos quadrada	7FEB9084	1				

MISTRAL 94XD

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina de lavar loiça de capota de grande capacidade com cesta de 50x60 cm.
- Construído com parede dupla integral com campânula com isolamento termo-acústico. A cuba é estampada e está equipada com um filtro integral de material composto. A campânula levanta-se suavemente, representando um esforço reduzido para o trabalhador. A câmara de lavagem não tem tubos nem arestas e, graças à sua grande capacidade, pode conter utensílios de todas as formas e tamanhos.
- Equipada com braços de lavagem e enxaguamento rotativos de "três jatos" superiores e inferiores.
- Dispõe, de série, de doseadores peristálticos de detergente e de abrillantador que podem ser regulados a partir do painel de controlo.
- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

VERSÕES

MODELO	COD		PVP (€)
Mistral 94XD	7FEB0030	Doseador peristáltico de detergente	6065 €

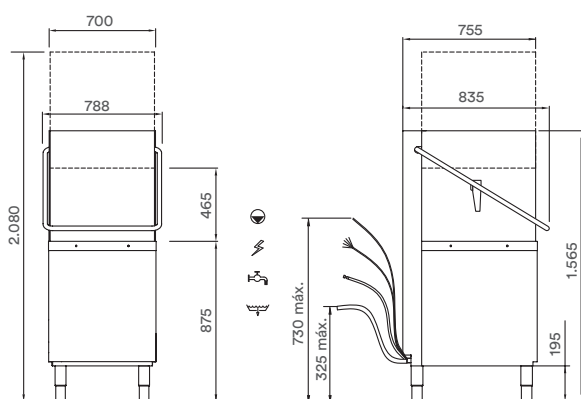
DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	70x75.5x156.5
Altura de abertura da porta	cm	46,5
Dimensões da cesta	cm	50x60
Produtividade efetiva	cestas/h	42
Produtividade teórica	cestas/h	65
Capacidade da cuba	l	30
Capacidade da caldeira	l	12

Resistência cuba	kW	3
Resistência da caldeira	kW	8
Bomba de lavagem	kW	1,5
Bomba de enxaguamento	kW	0,2
Bomba de drenagem	kW	0,04
Pressão de alimentação	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 60

* Alimentação de água a 50 °C, 12" para carga e descarga da cesta. Para a versão sem caldeira atmosférica, a capacidade é de 6 litros.

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



Pés reguláveis em altura +/- 3 cm




ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50 Hz - 3N ph	20	12,5

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

Peso bruto	kg	136
Volume	m ³	1,1
Dim. (LxPxA)	cm	83x87x153

ALTURA MÁX.

	cm	45
	cm	45
	cm	GN1/1 (53x32) 60x40

Tecnologias

ECC EDS ELS ELI EWT EHW EDD




MISTRAL 94X com acessórios


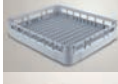

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MÍN. L./CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C	MISTRAL 94XD
ProSpeed	Sujidade ligeira recente	2,1 - 2,3	60	55	80	•
Professional	Uso geral	2,1 - 2,3	90	60	82	•
ProTemp	Sujidade difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidro e cristal	2,1	90	60	67	•
ProWater	Vidro e cristal com água osmótica	2,1	120	65	70	•
ProLong	Lavagem contínua	2,6	600	60	82	•
ProEco	Sangue e amido	2,6	150	45	80	•
ProClean	Autolimpeza	32	300	-	-	•
ProSelf	Autolimpeza e drenagem automática	2,3	120	-	-	•
ProDrain	Drenagem automática	-	120	-	-	•








OPCIONAL:

	CÓD.	PVP (€)
 Kit de bomba de drenagem	7FEB9131	255 €

CESTAS INCLUÍDAS

	CÓD.	N.
 Cesta quadrada pratos	7FEB9082	1
 Cesta para copos quadrada	7FEB9084	1
 Cesto de talheres 4 compartimentos	7FEB9256	1

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9400	PA 70 DX	70x71.5x85	730 €
	7FEB9405	PA 70 SX	70x71.5x85	740 €
	7FEB9410	PA 120 DX	120x71.5x85	1055 €
	7FEB9415	PA 120 SX	120x71.5x85	1015 €
	7FEB9113	PAL 70 DX Dim. da cuba 50x40x25	70x71.5x85	1560 €
	7FEB9114	PAL 70 SX Dim. da cuba 50x40x25	70x71.5x85	1560 €
	7FEB9435	PAL 120 DX Dim. da cuba 50x40x25	120x71.5x85	1560 €

MESAS


Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
7FEB9430	PAL 120 SX Dim. da cuba 50x40x25	120x71.5x85	1575 €
7FEB9420	PALS 120 DX Dim. da cuba 50x40x25	120x71.5x85	1735 €
7FEB9425	PALS 120 SX Dim. da cuba 50x40x25	120x71.5x85	1770 €

ACESSÓRIOS


Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
7FEB9070	C 15 Kit de chuveiro		455 €
7FEB9032	Anel de borracha		115 €

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9115	PNG 70 Mesa frontal para capota com cesta 50x60 cm Configuração angular	70x67.5x85 	1480 €
	7FEB9116	PANG 70 DX Mesa frontal para capota com cesta 50x60 cm Configuração angular	70x77x85 	1660 €
	7FEB9117	PANG 70 SX Mesa frontal para capota com cesta 50x60 cm Configuração angular	70x77x85 	1660 €
	7FEB9118	PANG 120 DX Mesa frontal para capota com cesta 50x60 cm Configuração angular	120x77x85 	1810 €
	7FEB9119	PANG 120 SX Mesa frontal para capota com cesta 50x60 cm Configuração angular	120x77x85 	1595 €
	7FEB9121	PA 80 DX Mesa lateral para capota com cesta 50x60 cm Configuração em linha	80x71.5x85 	900 €
	7FEB9122	PA 80 SX Mesa lateral para capota com cesta 50x60 cm Configuração em linha	80x71.5x85 	900 €

ACESSÓRIOS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9123	Fecho lateral Mesa lateral DX Configuração angular	400x700x250	235 €
	7FEB9124	Fecho lateral Mesa lateral SX Configuração angular	800x700x250	240 €
	7FEB9125	Rodapé inox aberto para Fast 60M - 60 Oceano 61	57,5x55,6x37,4	65 €
	7FEBE015	Pedestal inox fechado para Fast 60M - 60 Oceano 61	mín máx 57,5x56,6x(38,9 - 45,4)	495 €
	7FEB9127	Kit de bomba auxiliar aumento da pressão de engastamento	26x14x16	550 €
	7FEB9162	Kit de bomba de dre- nagem Fast 30-40/ Ocean 31-41		240 €
	7FEB9043	Fast 150		265 €
	7FEB9132	Niagara 243-244		280 €
	7FEB9128	Fast 60-60M/ Niagara 64/Ocean 61		280 €
	7FEB9129	Fast 70/ Niagara 52-62-72		280 €
	7FEB9131	Fast 80/Ocean 81/ Niagara 82/Mistral 94LX		280 €

MISTRAL 241X DE

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina de lavar objetos para o balcão com cesto de 50x60 cm.
- Fabricado com parede dupla espaçada nos lados e porta com parede dupla integral. A cuba tem o fundo encastrado e está equipada com um filtro integralmente de aço inoxidável.
- A câmara de lavagem não tem tubos nem arestas.
- Equipada com braços de lavagem e enxaguamento rotativos de "três jatos" superiores e inferiores.
- Dispõe, de série, de doseadores peristálticos de detergente e de abrillantador que podem ser regulados a partir do painel de controlo.
- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

VERSÕES

MODELO	COD		PVP (€)
Mistral 241X	7FEB0383	Doseador peristáltico de detergente e escoamento parcial com bomba	4590 €

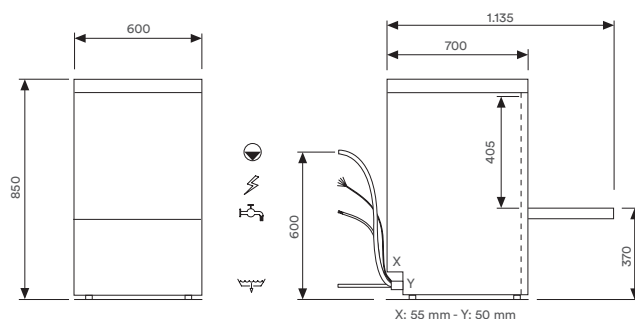
DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	60x70x85
Altura útil de lavagem	cm	40,5
Dimensões da cesta	cm	50x60
Produtividade teórica	cestas/h	30
Capacidade da cuba	l	23
Capacidade da caldeira	l	6
Resistência cuba	kW	2,1

Resistência cuba	kW	2,1
Resistência da caldeira	kW	6
Bomba de lavagem	kW	0,7
Bomba de drenagem	kW	0,04
Pressão de alimentação	bar	2->4
Temperatura alim.	°C	15->60

* Alimentação de água a 50 °C, 12" para carga e descarga da cesta.

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50 Hz - 3 N	16	8,8

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

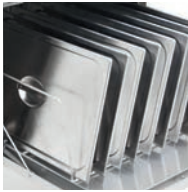
Peso bruto	kg	191*
Volume	m ³	2,1
Dim. (LxPxA)	cm	100x95x220

ALTURA MÁX. (com cestas de equipamento de série)

cm	gn/1 (53x32) 60x40"
----	------------------------

Tecnologias

ECC EDT EDD EWT EHW ELI




MISTRAL 241


MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MIN. L/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C	MISTRAL 241XDE
ProFessional 2	Sujidade ligeira recente	2,4	120	55	80	
ProFessional 4	Uso geral	3	240	60	82	
ProFessional 6	Sujidade difícil	3,5	360	65	85	
ProLong	Lavagem contínua	3,5	720	60	82	
ProEco	Sangue e amido	3,5	300	45	80	
ProActive 5	Panelas e utensílios	5	300	65	85	
ProActive 7	Panelas e utensílios	5	420	65	85	
ProPlates	Ciclo específico para a loiça	2	600	60	82	
ProClean	Autolimpeza e drenagem automática	25,4	300	15	-	
ProDrain	Drenagem automática	-	120	-	-	

OPCIONAL:

	CÓD.	PVP (€)
 Suporte em aço inoxidável para 5 bandejas	7FEB9048	295 €
Grelha porta-cestas		

CESTAS INCLUÍDAS

	CÓD.	N.
 Cesta em aço inoxidável exterior 50x60 cm		1
interior 47x54 cm".		

RIVER 345 CDE

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina de lavar objetos com cesta de aço inoxidável 56×63 cm, altura da porta 65 cm, nova interface de toque suave e ecrã LCD policromático de nova geração.
- Construído com parede dupla integral, cuba embutida sem cabos nem tubos e filtro de superfície em aço inoxidável.
- Equipada com braço triplo de lavagem e secagem superior e inferior.
- Doseador de detergente e abrillantador peristáltico de série, reguláveis a partir do painel de controlo, que também permite ligar um USB.
- Pergunte ao seu revendedor sobre os modelos com recuperação de calor incorporada (NRG).
- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

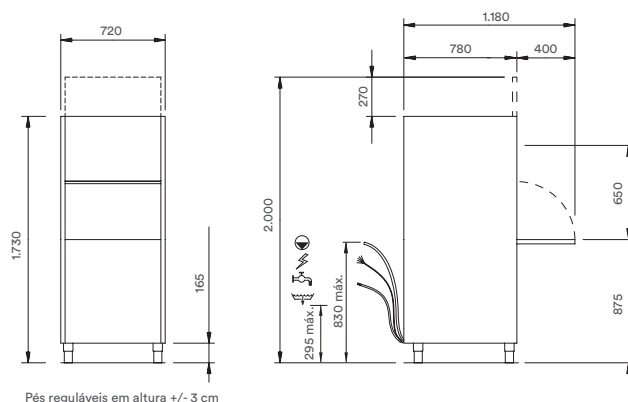
VERSÕES

MODELO	COD		PVP (€)
River 345 CDE	7FEB0378	Caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento, doseador de detergente peristáltico e drenagem parcial com bomba	7575 €

DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	72×78×173	Resistência cuba	kW	3
Dimensões (LxPxA) NRG	cm	72×78×196	Resistência da caldeira	kW	6
Dimensões da câmara de lavagem (LxPxA)	cm	56×63×65	Bomba de lavagem	kW	1,5
Dimensões da cesta	cm	56×63	Bomba de enxaguamento	kW	0,2
Altura útil de lavagem	cm	65	Bomba de drenagem	kW	0,04
Produtividade teórica	cestas/h	30	Pressão de alimentação	bar	1 → 6
Capacidade da cuba	l	37	Temperatura alim.	°C	15 → 60
Capacidade da caldeira	l	12			

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

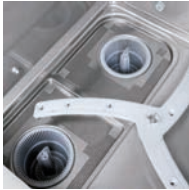
POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50 Hz - 3 N	20	10,5

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

Peso bruto	kg	157*
Volume	m ³	1,70
Dim. (LxPxA)	cm	87×89×220

Tecnologias

ECC EDT EDD ERT EWT EHW ESI



RIVER 345

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MÍN. L./CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C
ProFessional 2	Sujidade ligeira recente	3	120	55	80
ProFessional 4	Uso geral	3,5	240	60	82
ProFessional 6	Sujidade difícil	3,5	360	65	85
ProFessional 8	Utilização intensiva	4,5	480	65	85
ProFessional 10	Utilização intensiva	4,5	600	65	85
ProLong	Lavagem contínua	3,5	720	60	82
ProEco	Sangue e amido	3,5	300	45	80
ProActive 5	Panelas e utensílios	6	300	65	85
ProActive 7	Panelas e utensílios	6	420	65	85
ProClean	Autolimpeza e drenagem automática	40	300+	15	-
ProDrain	Drenagem automática	-	-	-	-

CESTAS INCLUÍDAS

Cesta em aço inoxidável

exterior 56x63 cm

interior 54x60,5 cm

1

RIVER 346 CDE

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina de lavar objetos com cesta de aço inoxidável 56×63 cm, altura da porta 65 cm, nova interface de toque suave e ecrã LCD policromático de nova geração.
- Construído com parede dupla integral, cuba embutida sem cabos nem tubos e filtro de superfície em aço inoxidável.
- Equipada com braço triplo de lavagem e secagem superior e inferior.
- Doseador de detergente e abrillantador peristáltico de série, reguláveis a partir do painel de controlo, que também permite ligar um USB.
- Pergunte ao seu revendedor sobre os modelos com recuperação de calor incorporada (NRG).
- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

VERSÕES

MODELO	COD		PVP (€)
River 346 CDE	7FEB0379	caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento, doseador de detergente peristáltico e drenagem parcial com bomba	9590 €

DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	72×78×193
Dimensões (LxPxA) NRG	cm	72×78×215
Dimensões da câmara de lavagem (LxPxA)	cm	56×63×85
Dimensões da cesta	cm	56×63
Altura útil de lavagem	cm	85
Produtividade teórica	cestas/h	30
Capacidade da cuba	l	37

Capacidade da caldeira	l	12
Resistência cuba	kW	3
Resistência da caldeira	kW	4
Bomba de lavagem	kW	1,5
Bomba de enxaguamento	kW	0,2
Bomba de drenagem	kW	0,04
Pressão de alimentação	bar	1 → 6
Temperatura alim.	°C	15 → 60

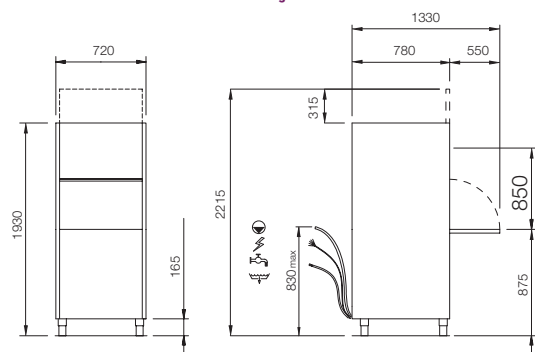
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50 Hz - 3 N	20	10,5

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

Peso bruto	kg	157*
Volume	m ³	1,70
Dim. (LxPxA)	cm	87×89×220

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



Tecnologias

ECC

EDT

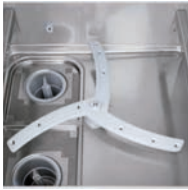
EDD

ERT

EWT

EHW

ESI



RIVER 346

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MÍN. L/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C
ProFessional 2	Sujidade ligeira recente	3	120	55	80
ProFessional 4	Uso geral	3,5	240	60	82
ProFessional 6	Sujidade difícil	3,5	360	65	85
ProFessional 8	Utilização intensiva	4,5	480	65	85
ProFessional 10	Utilização intensiva	4,5	600	65	85
ProLong	Lavagem contínua	3,5	720	60	82
ProEco	Sangue e amido	3,5	300	45	80
ProActive 5	Panelas e utensílios	6	300	65	85
ProActive 7	Panelas e utensílios	6	420	65	85
ProClean	Autolimpeza e drenagem automática	40	300+	15	-
ProDrain	Drenagem automática	-	-	-	-

CESTAS INCLUÍDAS

Cesta em aço inoxidável

exterior 56x63 cm

interior 54x60,5 cm

1

RIVER 347 CDE

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina de lavar objetos com cesta de aço inoxidável 70x70 cm, altura da porta 85 cm, nova interface de toque suave e ecrã LCD policromático de nova geração.
- Construção com parede dupla integral, cuba embutida sem cabos nem tubos e filtro de superfície em aço inoxidável.
- Equipada com braços de lavagem e secagem rotativos em aço inoxidável, tanto na parte superior como na parte inferior.
- Doseador de detergente e abrillantador peristáltico de série, reguláveis a partir do painel de controlo, que também permite ligar um USB.
- Pergunte ao seu revendedor sobre os modelos com recuperação de calor incorporada (NRG).
- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

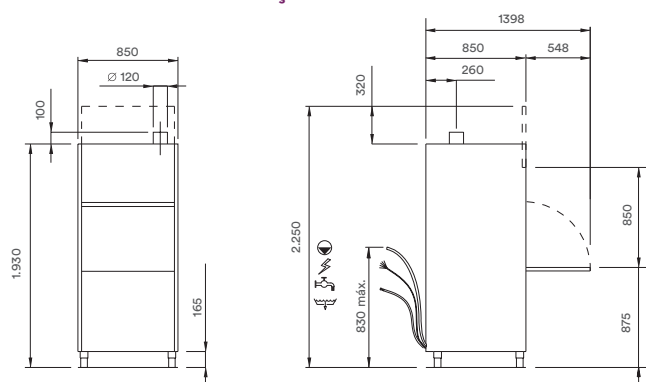
VERSÕES

MODELO	COD		PVP (€)
River 347 CDE	07FEB0373	Caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento, doseador de detergente peristáltico e drenagem parcial com bomba	12915 €

DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	85x85x196	Resistência cuba	kW	8
Dimensões (LxPxA) NRG	cm	85x85x219	Resistência da caldeira	kW	8
Dimensões da câmara de lavagem (LxPxA)	cm	70x70x85	Bomba de lavagem	kW	2,7
Dimensões da cesta	cm	70x70	Bomba de enxaguamento	kW	0,2
Altura útil de lavagem	cm	85	Bomba de drenagem	kW	0,04
Produtividade teórica	cestas/h	30	Pressão de alimentação	bar	1-> 6
Capacidade da cuba	l	68	Temperatura alim.	°C	15->60
Capacidade da caldeira	l	12			

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



Pés reguláveis em altura +/- 3 cm

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50 Hz - 3 N	32	18,7

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

Peso bruto	kg	191*
Volume	m ³	2,1
Dim. (LxPxA)	cm	100x95x220

Tecnologias

ECC

EDT

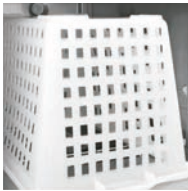
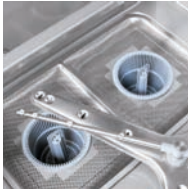
EDD

ERT

EWT

EHW

ESI


RIVER 347
MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MÍN. L/CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C
ProFessional 2	Sujidade ligeira recente	4	120	55	80
ProFessional 4	Uso geral	6	240	60	82
ProFessional 6	Sujidade difícil	6	360	65	85
ProFessional 8	Utilização intensiva 1	6	480	65	85
ProFessional 10	Utilização intensiva 2	6	600	65	85
ProLong	Lavagem contínua	6	720	60	82
ProEco	Sangue e amido	6	300	45	80
ProActive 5	Panelas e utensílios	8	300	65	85
ProActive 7	Panelas e utensílios	8	420	65	85
ProClean	Autolimpeza e drenagem automática	72	300+	15	-
ProDrain	Drenagem automática	-	-	-	-

CESTAS INCLUÍDAS

Cesta em aço inoxidável

exterior 56x63 cm

1

interior 54x60,5 cm

RIVER 348 CDE

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- A máquina de lavar objetos com cesta de aço inoxidável de 131x70 cm e vão de porta de 85 cm, equipada com uma nova interface de utilizador com teclas de toque suave e um ecrã LCD a cores recentemente desenvolvido, fabricada com parede dupla integral, fundo de cuba estampado e filtro de superfície integral de aço inoxidável. A câmara de lavagem não tem tubos nem arestas. Equipada com braços de lavagem e enxaguamento rotativos superiores e inferiores em aço inoxidável.
- Dispõe, de série, de doseadores peristálticos de detergente e de abrillantador reguláveis a partir do painel de controlo e de uma ligação USB no quadro de controlo.
- Disponível na versão com recuperador de calor incorporado NRG.
- Para um desempenho de lavagem ótimo, recomenda-se que o abastecimento de água à máquina esteja a uma temperatura de aproximadamente 50 °C.

VERSÕES

MODELO	COD		PVP (€)
River 348 CDE	7FEB0384	caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento, doseador de detergente peristáltico e drenagem parcial com bomba	22 960 €

DADOS TÉCNICOS

Dimensões (LxPxA)	cm	147x85x196	Resistência cuba	kW	10,5
Dimensões (LxPxA) NRG	cm	147x85x219	Resistência da caldeira	kW	12.
Dimensões da câmara de lavagem (LxPxA)	cm	131x70x85	Bomba de lavagem	kW	2x2,7
Dimensões da cesta	cm	131x70x85	Bomba de enxaguamento	kW	0,2
Altura útil de lavagem	cm	85	Bomba de drenagem	kW	0,04
Produtividade teórica	cestas/h	30	Pressão de alimentação	bar	1 -> 4
Capacidade da cuba	l	131	Temperatura alim.	°C	15 ->60
Capacidade da caldeira	l	12			

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

POTÊNCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50 Hz - 3 N	32	15,9

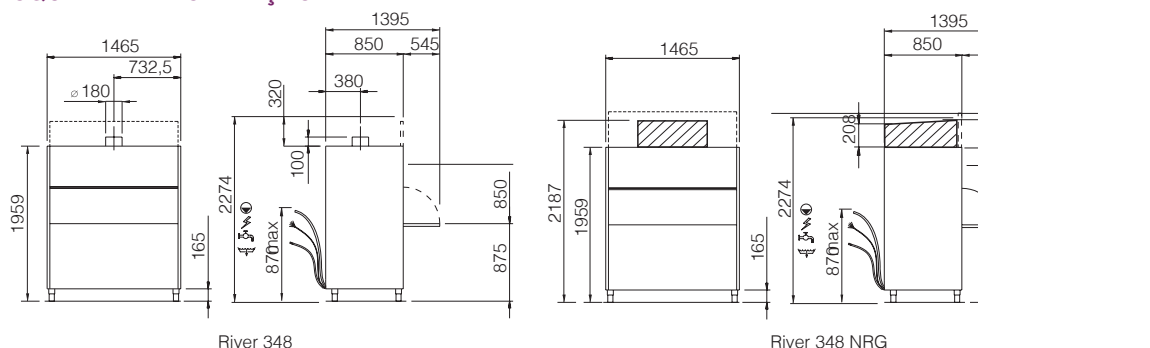
ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

Peso bruto	kg	317*
Volume	m ³	3,85

DIMENSÕES DA CÂMARA DE LAVAGEM

Dim. (LxPxA)	cm	175x110x220
--------------	----	-------------

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



Pés reguláveis em altura +/- 3 cm

*Versão NRG: 343 kg

Tecnologias

ECC

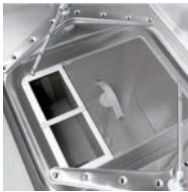
EDD

EDT

ERT

ESI

EWT



RIVER 348

MENU PROGRAMAS

PROGRAMA	UTILIZAÇÃO PRIORITÁRIA	CONSUMO MÍN. L./CICLO	DURAÇÃO SEG.	LAVAGEM °C	ENXAGUAMENTO °C
ProFessional 2	Sujidade ligeira recente	6	120	55	80
ProFessional 4	Uso geral	8	240	60	82
ProFessional 6	Sujidade difícil	8	360	65	85
ProFessional 8	Utilização intensiva 1	8	480	65	85
ProFessional 10	Utilização intensiva 2	8	600	65	85
ProLong	Lavagem contínua	8	720	60	82
ProEco	Sangue e amido	6	300	45	80
ProActive 5	Panelas e utensílios	10	300	65	85
ProActive 7	Panelas e utensílios	10	420	65	85
ProClean	Autolimpeza e drenagem automática	137	300+	15	-
ProDrain	Drenagem automática	-	-	-	-

CESTAS INCLUÍDAS

Cesta em aço inoxidável



exterior 131x70 cm

interior 127,5x67 cm

1

CESTAS DE GRELHA

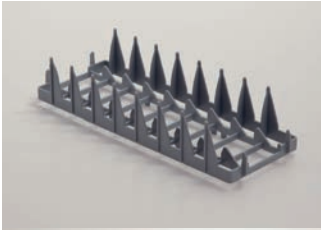


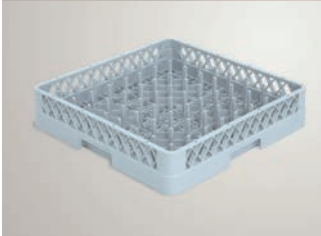
	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	∩ (cm)	PVP (€)
	7FEB9135	Cesta para copos quadrada fundo plano	38.5×38.5×10	70	65 €
	7FEB9130		38.5×38.5×15	70	75 €
	7FEB9100		45×45×10	70	95 €
	7FEB9145		50×50×15	70	95 €
	7FEB9185	Cesta de copos quadrada 3 filas com fundo inclinado	38.5×38.5×17		95 €
	7FEB9180	Cesta de copos quadrada 4 filas com fundo inclinado	38.5×38.5×17		95 €

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	n.º	∅ (cm)	PVP (€)
	7FEB9097	Cesta quadrada para pratos	45×45	14		95 €
	7FEB9080	Cesta pratos Cesta	50×50	18	24	95 €
		pratos para pizza Cesta		8	33	
		bandejas		8	48×37	

CESTAS DE POLIPROPILENO

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	∅ (cm)	PVP (€)
	7FEB9087	Cestas para copos Quadrada fundo plano para Fast 30	35x35x12		65 €
	7FEB9105	Cestas para copos Quadrada fundo plano para Fast 30	39x39x15		80 €
	7FEB9136	Grelha de cesta dupla para Fast 40 - Ocean 41 (para utilização com cestas de grelha)	40x50x5		65 €
	7FEB9137	Grelha cesta dupla para Nicaragua 42 - River 43	40x50x5		70 €
	7FEB9549	Kit de cesta dupla quadrada n. 1 grelha (901059) n. 2 cestas de grelha (983055) n. 1 suporte (712020) n. 1 suporte (780140) para Fast 40 - Ocean 41			235 €
	7FEB9139	Kit duplo de cesta redonda n. 1 grelha (901059) n. 2 cestas de grelha (983060) n. 1 suporte (712020) para Fast 40 - Ocean 41			240 €

CESTAS DE POLIPROPILENO

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	n.º	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9022	Suporte inclinado pratos para cesta				30 €
	7FEB9078	Cesta quadrada pratos	45x45	12	24	80 €
	7FEB9086	Cesta quadrada pratos	50x50	18	24	85 €
	7FEB9082	Cesta quadrada pratos	50x50	16	24	70 €

SUPORTES / CESTAS EM POLIPROPILENO

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	n.º	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9083	Cesto talheres	11x11x14			25 €
	7FEB9256	Cesto talheres com 4 divisões	21.7x21.7x13.4			45 €

CESTAS INOX

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	n.º	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9203	Cesta em aço inoxidável para Mistral 241	50x60			280 €
	7FEB9204	Cesta inox River 345-346	56x63			305 €
	7FEB9029	Cesta inox para River 347	70x70			390 €
	7FEB9041	Cesta inox para River 348	131x70			790 €
	7FEB9133	Grelha porta-cestas para Mistral 241				105 €
	7FEB9220	Chassis em aço inoxidável para 8 bandejas Profundidade máx. 4 cm	50x50			230 €
	7FEB9225	Suporte em aço inoxidável para funis e mangas			Ø 17	70 €



Construção com parede dupla

Reduz a dispersão térmica e o ruído. As portas são de parede dupla e isoladas.



Altura útil de carga 45 cm

Com um aumento de 15% em relação à geração anterior, também pode lavar objetos muito altos, bandejas, recipientes e utensílios.



Construção ProClean

Conceito para uma limpeza fácil no final do turno: câmara de lavagem sem tubos no interior, cubas estampadas, sistemas de filtro duplos e triplos de água com elementos de concentração e recolha de resíduos.

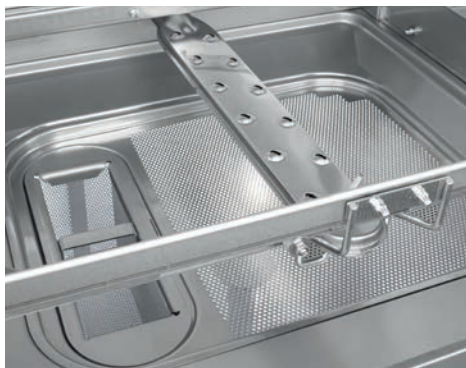


TECNOLOGIAS E PATENTES

Loiça perfeita em poucos minutos: você dá a arte aos pratos, nós deixamo-los como novos. Descubra o desempenho da gama de lavagem.

Filtros de cuba integrais ProStrainer

O filtro é constituído por uma superfície plana inclinada para o exterior, para facilitar o escoamento dos resíduos sólidos aí recolhidos, e por uma cesta para onde os resíduos são encaminhados, colocado num local de fácil acesso para o operador e que pode ser esvaziado em poucos segundos.



Construção modular

O sistema ProMont permite que a máquina seja dividida no local nos seus vários componentes para facilitar o transporte. Facilita igualmente a montagem posterior.





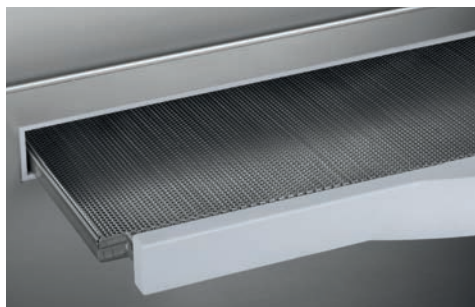
Pré-lavagem forte XL

Com um comprimento de 820 mm, tem uma cuba de 70 litros e um sistema de lavagem de 3 braços com 36 bicos de enxaguamento e uma bomba de 1500 W. Tripla filtração da água e porta a todo o comprimento para facilitar a limpeza.



Pré-lavagem ultraforte XXL

Com um comprimento de 1150 mm, tem uma cuba de 70 litros e um sistema de lavagem com 5 braços e 60 bicos de enxaguamento com uma bomba de 2700 W. Sistema de gestão da temperatura com aquecimento e arrefecimento da água por controlo eletrónico. Tripla filtração da água e porta ao longo de todo o comprimento do módulo para facilitar a limpeza.



Filtração sequencial ProGressive

Utiliza uma combinação de filtros na cuba e pré-filtros de gaveta, presentes em todas as cubas, para efetuar uma filtração progressiva da água de lavagem que elimina todas as partículas com um diâmetro superior a 1 mm. Os filtros de gaveta podem ser retirados para esvaziamento sem abrir a porta do módulo de lavagem. Um filtro de segurança adicional está localizado por cima da entrada de sucção de cada bomba.



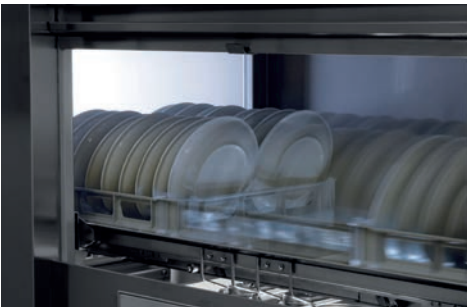
Módulo de lavagem heavy duty

Com um comprimento de 1150 mm, tem uma cuba de 70 litros e um sistema de lavagem com 5 braços e 60 bicos de enxaguamento com uma bomba de 2700 W. Sistema de gestão da temperatura com aquecimento e arrefecimento da água por controlo eletrónico. Tripla filtração da água e porta ao longo de todo o comprimento do módulo para facilitar a limpeza.



Bombas de fluxo duplo DuoFlow

Graças a esta patente, a Elettrobar conseguiu eliminar a divisão do fluxo pressurizado após a bomba de lavagem, resultando numa maior eficácia, menor queda de pressão e menos ruído. Uma bomba DuoFlow é equivalente a uma bomba tradicional com uma potência adicional de cerca de 35%.



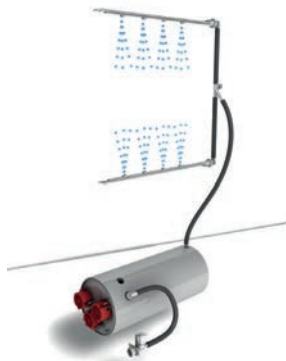
Controlo electrónico da velocidade

Utiliza um inversor para controlar a frequência de alimentação do motor de arrastamento das cestas, podendo assim lidar com qualquer produção entre 50 e 300 cestas por hora. Em caso de avaria, pode-se fazer um bypass ao inversor. A máquina de lavar loiça funciona com apenas uma velocidade.



Cesta de arrastamento com guias laterais

Relativamente à guia de alimentação central tradicional, permite uma melhor lavagem da zona inferior da parte central da cesta e uma melhor acessibilidade à cuba para limpeza. Os dentes que movem os cestos são feitos de aço grosso. O dispositivo de transporte avança sobre patins de material sintético anti-fricção.



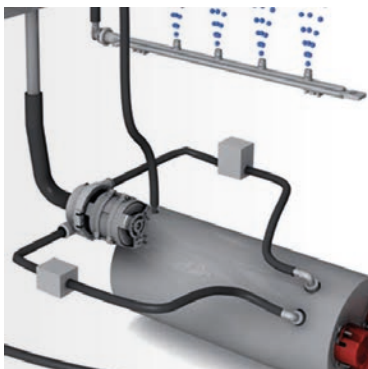
Enxaguamento com pressão da rede

Exige que a pressão de alimentação da rede hidráulica seja constante entre 2 e 4 bares. Se a pressão variar fora deste intervalo, é necessário instalar um redutor de pressão com manómetro (opcional) ou uma bomba de aumento da pressão.



Enxaguamento constante ProRinse

Utiliza uma bomba de enxaguamento de 200 W para garantir a pressão e o caudal do enxaguamento, independentemente das condições de abastecimento da rede de água. A caldeira é alimentada por meio de um dispositivo antipoluição, o "Break Tank" (depósito de rutura), aprovado de acordo com a norma inglesa WRAS.



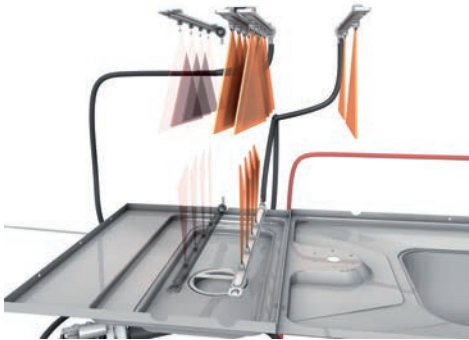
Enxaguamento variável ProPortional

Permite variar a quantidade de água de enxaguamento em função da produtividade da máquina de lavar loiça. Dependendo do programa de lavagem selecionado, permite uma poupança no consumo de água de até 25%.



Enxaguamento variável flexível ProPortionalplus

O sistema ProPortional permite variar não só o caudal em função da velocidade, mas também a distribuição do enxaguamento entre o braço superior e o braço inferior. Isto evita salpicos desnecessários de água a partir de baixo quando se lavam pratos ou a partir de cima quando se lavam copos. A poupança no consumo de água ascende assim a 40%. O sistema gere dois circuitos completamente separados, baseados numa caldeira dupla com um recuperador de calor duplo, cada um equipado com um dispositivo ProPortional para a variação do fluxo.



Enxaguamento múltiplo UltraRinse₃ (versão River MULTI 414)

A água limpa de enxaguamento pode ser reutilizada para enxaguamentos intermédios através de dois braços superiores e um inferior e de um pré-enxaguamento com um braço instalado na extremidade da câmara de lavagem. Este terceiro enxaguamento elimina a maior parte do detergente, que permanece assim na zona de lavagem sem interferir com a água de enxaguamento. O enxaguamento pode assim ser efetuado com um consumo muito baixo: até 0,6 litros por cesta.

Está alojado num módulo de 1150 mm de comprimento que também contém o enxaguamento forte ProWind.



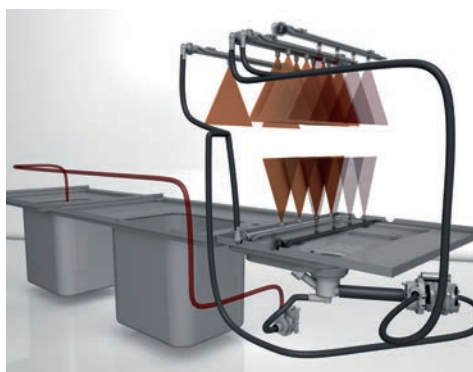
Enxaguamento integrado TopRinse

É a soma das tecnologias e sistemas que permitem obter consumos muito baixos, até 0,6 l/cesta, com resultados de lavagem imbatíveis: enxaguamento constante ProRinse; enxaguamento múltiplo UltraRinse₃, braços de enxaguamento HiTech, enxaguamentos adaptáveis ProPortional ou ProPortionalplus.



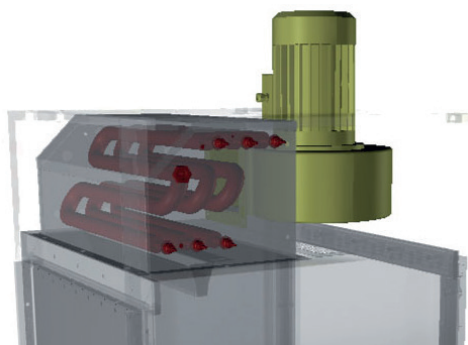
Braços de enxaguamento HiTech

Fabricados em material composto ProComposit estampado com injeção e soldado com a tecnologia de vibração, têm canalizações internas para seguir o fluxo do líquido e reduzir a queda de pressão. Os bicos de enxaguamento são fabricados em aço através de processos mecânicos de precisão absoluta.



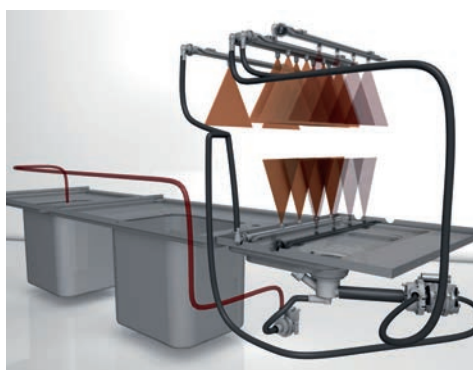
Sistema de poupança de detergente ProChem

Alimenta as cubas de lavagem com uma quantidade fixa de água de enxaguamento, enviando o excesso de água diretamente para a pré-lavagem através de uma bomba de circulação. Isto permite poupar no consumo de detergente que, consoante o modelo e o programa selecionado, pode ir até 50%.



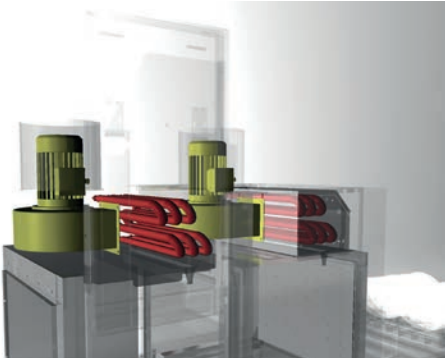
Secagem ProWind

Está alojado num módulo em suspensão de parede dupla com 600 mm de comprimento. Funciona a baixa temperatura (65 °C) para uma ação suave na loiça. Utiliza um grande caudal de ar (1400 m³/h) proveniente do exterior e, por conseguinte, relativamente seco, acionado por um ventilador turbo de alta potência (550 W): O ar é introduzido através de duas ranhuras superiores. O módulo tem um circuito de drenagem separado.



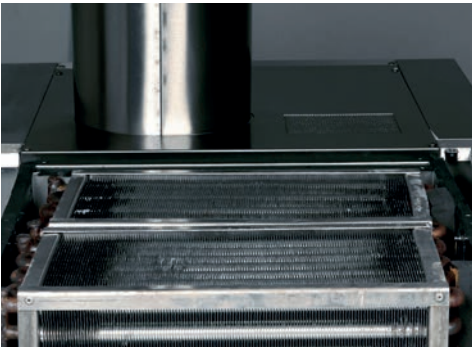
Secagem forte ProWind

Está alojado no módulo integrado de secagem e enxaguamento e cobre uma área de drenagem de 15 cm. Funciona a baixa temperatura (65 °C) para uma ação suave na loiça. Utiliza um grande caudal de ar (1400 m³/h) proveniente do exterior e, por conseguinte, relativamente seco, acionado por um ventilador turbo de alta potência (550 W). O ar é introduzido através de duas ranhuras superiores e direcionado a partir do topo por um desviador de fluxo fixado na parte inferior do módulo. A máquina de secar está equipada com uma porta para facilitar a limpeza no final do dia.



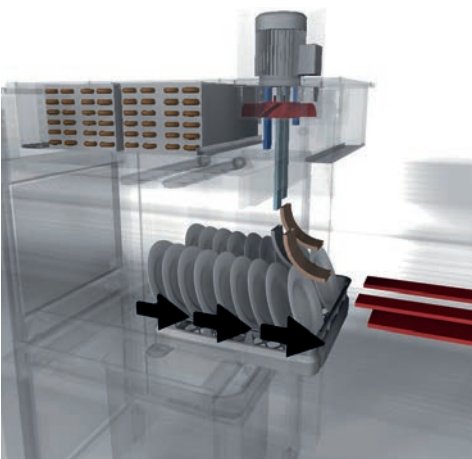
Secagem sequencial DuoWind

Recomendado para o tratamento de artigos que requerem uma massa de ar elevada e um tempo de secagem longo. Consiste num módulo de 550 mm de comprimento com uma porta para inspeção e limpeza, com um sistema de secagem ProWind que extrai o ar principalmente do interior da máquina. Está ligado a um módulo de secagem standard.



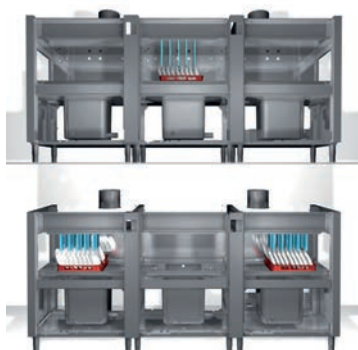
Sistema de gestão da potência ProPower

As máquinas são concebidas para se alimentarem com água fria com a possibilidade de serem convertidas diretamente do painel de controlo para alimentação com água quente. A pedido, podem ser fabricados para funcionar com água quente e com a possibilidade de conversão, por meio de software, para o fornecimento de água fria.



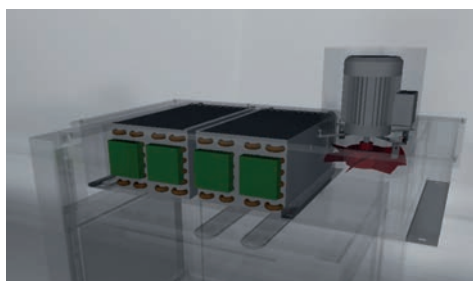
Sistema de gestão de calor ProSteam

Por um lado, o excesso de pressão gerado na zona de secagem e, por outro lado, o ventilador do recuperador ProHeat, fazem com que o vapor sobreaquecido se desloque através da máquina no sentido contrário ao das placas. Isto aquece os módulos mais frios e a loiça.



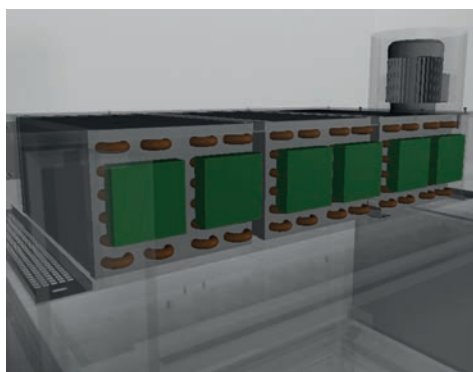
Sistema de gestão ativa dos módulos ProActive

Todos os módulos individuais (pré-lavagem, lavagem, enxaguamento, secagem) ligam-se e desligam-se independentemente uns dos outros apenas se houver uma cesta de lavagem no seu interior. Este sistema melhora significativamente a eficácia energética em caso de funcionamento intermitente. Assegura igualmente um arranque gradual das bombas e resistências quando a máquina é reiniciada após uma paragem, evitando assim picos de corrente. A posição das cestas é detetada por um sensor eletromecânico fiável. Desempenha igualmente as funções de economizador de enxaguamento e de temporizador automático.



Sistema de recuperação de calor ProHeat

Utiliza o calor latente de evaporação contido no vapor saturado no interior da máquina de lavar loiça, provocando a sua condensação e aquecendo a água fria que é encaminhada para a caldeira em cerca de 25 °C. Dependendo dos modelos e programas selecionados, a poupança de energia pode atingir 8 kWh por hora de funcionamento. Utiliza 2 permutadores de alumínio/cobre, cada um com uma superfície de 25 m², e uma ventoinha turbo de 200 W.



Sistema de recuperação de calor ProHeatplus

Evolução do recuperador de base; este sistema modular utiliza três baterias que funcionam em série ou em paralelo, consoante a versão, para obter a máxima eficácia na permuta de calor.

Isto resulta numa poupança de energia de até 8 kWh por hora de funcionamento.



Bomba de calor

É um sistema altamente eficaz do ponto de vista termodinâmico que aquece a água antes de esta entrar na caldeira. Extrai o calor do vapor presente no interior da câmara de lavagem.

É capaz de restituir a energia térmica cerca de 3,7 vezes a energia elétrica consumida e reduz a potência instalada na caldeira em cerca de 8 kW. A vantagem mais importante relativamente a um recuperador normal, que justifica o preço mais elevado, é que o ar emitido não é quente e húmido, mas fresco e seco. Isto reduz consideravelmente o trabalho necessário para manter um bom ambiente na zona de lavagem.



Interface ProSmart

Utiliza um ecrã LED multifunções com quatro dígitos e duas barras laterais de cores variáveis. Possui quatro botões multifunções que permitem programar todas as funções da máquina, fornecer informações sobre o estado e os parâmetros de funcionamento, selecionar programas e visualizar mensagens de erro.



Interface C4I

Utiliza um ecrã tátil multifunções e dois botões multifunções para programar todas as funções da máquina, fornecer informações detalhadas sobre o estado da máquina e os parâmetros de funcionamento, selecionar programas e apresentar mensagens de erro. Facilmente conectável ao módulo de comunicação remota opcional.



Facilidade de limpeza e ergonomia

Construção a pensar na limpeza, com cubas totalmente estampadas, câmara de lavagem sem tubos no interior, panos de separação móveis feitos inteiramente de material higiénico. Filtros integrais na cuba, filtro de segurança duplo na entrada de aspiração da bomba e filtro de gaveta triplo (opcional no modelo Niagara 411) para manter a água da cuba limpa mesmo após uma utilização intensa. Portas largas e equilibradas com fecho de segurança e as guias laterais da cesta permitem o acesso total à cuba e à câmara de lavagem para uma limpeza fácil. Construção com parede dupla integral (com portas com isolamento térmico) para reduzir a perda de calor e a emissão de ruído.



Redução dos custos de funcionamento

Sistema de enxaguamento recentemente concebido que permite poupanças significativas no consumo de água, energia e detergente. Os modelos Niagara 412 estão equipados com o sistema ProRinse, com bomba de enxaguamento e alimentação por Break Tank de série, que reduz o consumo específico para apenas 1 litro por cesta. Dispõem ainda do exclusivo sistema ProPortional que adapta o consumo à produtividade, com poupanças até 20%. Economizador de enxaguamento e enxaguamento temporizado de série. Recuperação opcional de calor através do vapor de escape.



Fácil de utilizar

Graças ao sistema de controlo simples e intuitivo com interface digital e ecrã LED para visualização dos programas, temperaturas, parâmetros de funcionamento e mensagens de autodiagnóstico do sistema. Se existirem doseadores de detergente e de abrillantador, estes também podem ser controlados por software.

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA POR ARRASTAMENTO NIAGARA.

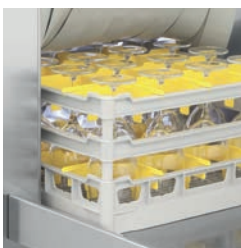
Características de série

- Parede dupla integral
- Portas isolantes
- Cubas estampadas
- Filtros duplos de cuba
- Filtros triplos de gaveta progressivos
- Lavagem de alta eficácia
- Bombas de fluxo duplo
- Pré-lavagem forte
- Enxaguamento constante
- Enxaguamento flexível
- Lavagem temporizada
- Economizador de enxaguamento
- Túnel de secagem
- Interface LED inteligente
- 4 ou 2 programas de lavagem



Elevada produtividade e excelentes resultados

Novo sistema de lavagem com bomba de fluxo duplo de alta potência e braços com bicos de enxaguamento do tipo Caterpillar de jato estabilizado. Lavagem concentrada com efeito de escova hidráulica. Pré-lavagem forte equipada com um sistema de lavagem potente como no módulo de lavagem. Guias laterais para o transporte dos cestos que deixam a parte central completamente livre. Secador de concepção recente (opcional) com circuito de drenagem de águas residuais.



Flexibilidade de utilização

Até 4 programas especiais de lavagem com diversas temperaturas e consumos específicos. O vão útil de 45 cm de largura também permite a lavagem de travessas, bandejas e objetos grandes. Os sistemas adaptáveis ao consumo permitem não só uma eficiência constante, como também um desempenho ótimo quando se muda de programa. As máquinas de cuba única têm uma direção de avanço reversível com algumas operações simples e sem necessidade de adicionar quaisquer peças.



Conectividade

Garantida pela porta USB existente de série na placa de controlo.

As máquinas de lavar loiça por arrastamento Niagara estão disponíveis em duas configurações: 411 - versão básica com bom desempenho e um dos consumos de combustível mais baixos da sua classe, até 1,3 l/cesta, com uma excelente relação preço/desempenho. 412 - a versão mais bem equipada, tem um consumo de combustível 23% inferior ao da série 411, descendo aos 1,2 l/cesta. É versátil na utilização e altamente produtiva graças ao avançado sistema de enxaguamento flexível. Uma gama como a Niagara, compacta mas perfeitamente articulada, permite a qualquer utilizador encontrar a máquina de lavar loiça ideal para lavar com a máxima eficácia, a máxima rapidez e custos mínimos de instalação e de funcionamento.

NIAGARA 411 - 412

CARACTERÍSTICAS

	Niagara 411.1	Niagara 411.2	Niagara 412.1	Niagara 412.2
Construção modular ProMont	•	•	•	•
Altura útil de carga 45 cm	•	•	•	•
Construção de parede dupla isolante	•	•	•	•
Interior da câmara de lavagem sem tubos	•	•	•	•
Filtros de cuba integrais ProStrainer	•	•	•	•
Pré-filtro de gaveta em cada cuba	o	o	o	o
Filtragem sequencial ProGressive	o	o	o	o
Pré-lavagem forte XL	-	•	-	•
Pré-lavagem angular	-	o	-	o
Módulo integrado de lavagem e enxaguamento	•	•	•	•
Bombas de fluxo duplo DuoFlow	•	•	•	•
Cesta de arrastamento com guias laterais	•	•	•	•
Túnel de secagem ProWind	o	o	o	o
Túnel de secagem DuoWind	o	o	o	o
Secagem angular	o	o	o	o
Enxaguamento integrado IsyRinse	•	•	-	-
Enxaguamento constante ProRinse	-	-	•	•
Alimentação hidráulica com Break Tank de acordo com a norma WRAS	-	-	•	•
Bomba de enxaguamento	-	-	•	•
Enxaguamento variável ProPortional	-	-	•	•
Sistema de recuperação de calor ProHeat	o	o	o	o
Bomba de calor	o	o	o	o
Economizador de enxaguamento	•	•	•	•
Interface LED ProSmart	•	•	•	•
Dois programas de lavagem	•	•	-	-
Quatro programas de lavagem	-	-	•	•
Totalmente programável	•	•	•	•
Autodiagnóstico avançado	•	•	•	•
Ligação USB integrada	•	•	•	•
Redutor de pressão com manómetro	o	o		
Interruptor de emergência	o	o	o	o
Micro de fim de curso	o	o	o	o
Doseador de detergente e abrillantador	o	o	o	o

• de série - o opcionais

Tecnologias

ECC

EDS

EWT

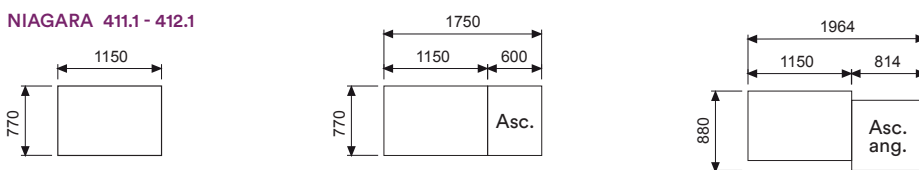
EHW



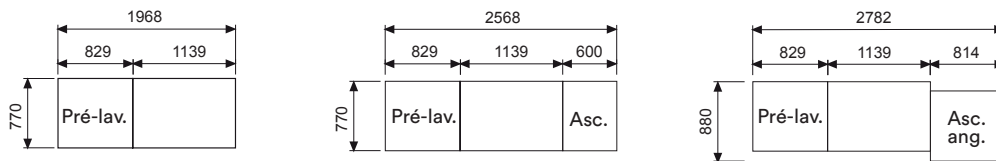
NIAGARA 411 - 412

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

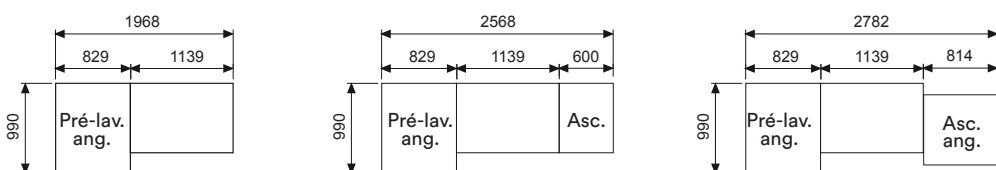
NIAGARA 411.1 - 412.1



NIAGARA 411.2 - 412.2



NIAGARA 411.2 - 412.2 (PRÉ-LAVAGEM EM ÂNGULO)



NIAGARA 411 - 412

DADOS TÉCNICOS

	Temperatura lavagem	Temperatura enxaguamento	Produtividade	Consumo enxaguamento	Consumo enxaguamento	Potência total	Potência total	Potência total
	°C	°C	cestas/hora	litros/hora	litros/cesta	água quente/kW	água fria/recuperador de calor/kW	água fria kW
Niagara 411.1								
Alta capacidade	60	82	120	150	1.3	22.0	24.7	28.5
Contacto prolongado*	60	82	60	150	2.5	22.0	24.7	28.5
Niagara 411.2								
Alta capacidade	60	82	210	300	1.4	30.0	37.7	45.0
Contacto prolongado*	60	82	110	300	2.7	30.0	37.7	45.0
Niagara 412.1								
Alta capacidade	63	82	160	220	1.4	23.2	26.9	32.7
Uso geral	60	82	120	170	1.4	23.2	26.9	32.7
Contacto prolongado*	63	82	60	170	2.8	23.2	26.9	32.7
Copos	60	65	80	220	2.7	23.2	26.9	32.7
Niagara 411.2								
Alta capacidade	63	82	270	320	1.2	30.2	37.9	45.2
Uso geral	60	82	200	240	1.2	30.2	37.9	45.2
Contacto prolongado*	63	82	110	240	2.2	30.2	37.9	45.2
Copos (sem pré-lavagem)	60	65	135	320	2.5	30.2	37.9	45.2

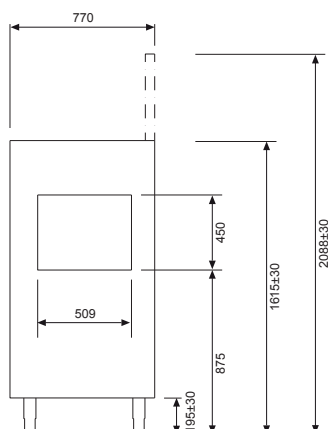
VERSÕES

MODELO	COD		PVP (€)
Niagara 411.1	*7FEB0156	Lavagem - Enxaguamento	13 650 €
Niagara 411.2	*7FEB0157	Pré-lavagem - Lavagem - Enxaguamento	21 915 €
Niagara 412.1	*7FEB0158	Lavagem - Enxaguamento (ProRinse)	17 095 €
Niagara 412.2	*7FEB0159	Pré-lavagem - Lavagem - Enxaguamento (ProRinse)	22 285 €

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

		Niagara 411.1 Niagara 412.1	Niagara 411.2 Niagara 412.2
Peso bruto	kg	240	300
Volume	m ³	2.3	3.8
Dim. (LxPxA)	cm	128x92x180	210x92x185

VÃO ÚTIL



CESTAS INCLUÍDAS

	N.
	1
	1
	1

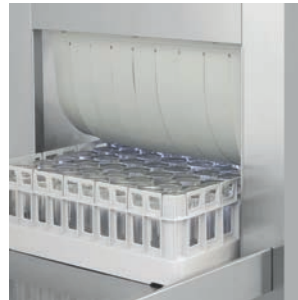
Tecnologias

ECC

EDS

EWT

EHW



NIAGARA 411 - 412



Elevada produtividade e excelentes resultados

Graças ao novo sistema de lavagem com bomba de duplo fluxo de alta potência e braços com bicos do tipo "caterpillar" de jato estabilizado.

Lavagem concentrada com efeito "escova hidráulica". Pré-lavagem superintensa através de um sistema de lavagem potente semelhante ao do módulo de lavagem. Guias laterais para o transporte de cestas que deixam a parte central completamente livre. Sistema de secagem (de série) com um novo design, melhorado e equipado com um circuito de descarga de águas residuais, integrado no módulo de enxaguamento.



Flexibilidade de utilização

Graças aos programas especiais de lavagem (cinco) com diversas temperaturas e consumos específicos, o sistema de enxaguamento patenteado, único no mercado, distingue-se por variar a distribuição da água, de modo a que nos programas de copos e recipientes haja mais água por baixo e nos programas de pratos, mais água por cima, tudo em prol de um consumo adaptado à produtividade. A passagem útil de 45 cm de largura permite a lavagem de tabuleiros de gordura, bandejas e objetos grandes.



Facilidade de utilização

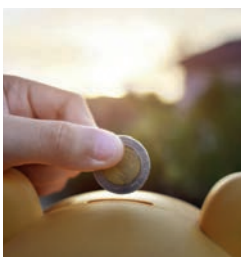
Graças ao sistema de controlo simples e intuitivo com interface tátil digital de ecrã completo e ecrã LCD para visualização dos programas, temperaturas, parâmetros de funcionamento e mensagens de autodiagnóstico do sistema. Os doseadores de detergente e abrillantador, se instalados, podem ser regulados por software.

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA DE ARRASTAMENTO RIVER MULTI

A Elettrobar propõe uma nova geração de máquinas de lavar loiça por arrastamento destinada a representar a nova referência da indústria em termos de vantagens para o utilizador e de relação preço/desempenho.

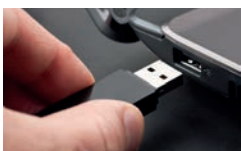
A máquina de lavar loiça de túnel RIVER MULTI só está disponível para um nível de equipamento: 414, que inclui também um sistema de recuperação de calor e um túnel de secagem em linha, caracteriza-se por um elevado nível tecnológico e um consumo extremamente baixo, até 0,6 litros por cesta.

Uma gama como a RIVER MULTI, compacta mas perfeitamente articulada, permite a qualquer utilizador encontrar a máquina de lavar loiça ideal, para lavar com a máxima eficácia, a máxima rapidez e os mínimos custos de instalação e funcionamento.



Redução dos custos de funcionamento

O sistema de enxaguamento quádruplo completamente redesenhado com avançados braços de material composto garante uma redução considerável do consumo de água, energia e detergente. Sistema ProRinse com bomba de enxaguamento e alimentação pelo Break Tank de série, que reduz o consumo específico para apenas 0,6 l por cesta. Sistema exclusivo ProPortionalplus que adapta o consumo à produtividade, aumentando a poupança em valores até 20%. Gestão ativa dos módulos ProActive; de série: sistema de recuperação de energia e do calor latente de condensação do vapor. Sistema ativo ProChem para poupar até 50% nos detergentes.



Conectividade

Conectividade garantida através da porta USB de série na placa de controlo.



Facilidade de limpeza e ergonomia

Graças ao seu fabrico intrinsecamente limpo com cubas totalmente estampadas, câmara de lavagem sem tubos internos e cortinas de separação amovíveis feitas de material higiénico. Filtros da cuba integrais, filtro de segurança duplo na aspiração da bomba e filtro de gaveta triplo para manter a água da cuba limpa mesmo após uma utilização intensa. As portas amplas com contrapeso e fim de curso de segurança e as guias laterais da cesta permitem o acesso às cubas e à câmara de lavagem para facilitar a limpeza. Construção com parede dupla integral (com portas com isolamento térmico) para reduzir a dispersão de calor e o ruído.

RIVER MULTI

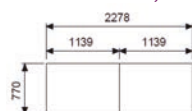
CARACTERÍSTICAS

MODELO	River Multi 414,1	River Multi 414,2	River Multi 414,3
Construção modular Promont	•	•	•
Altura útil de carga 45 cm	•	•	•
Fabrico de parede dupla	•	•	•
Câmaras de lavagem sem tubos internos	•	•	•
Filtragem sequencial ProGressive	•	•	•
Pré-lavagem superintensa XXL	•	•	•
Pré-lavagem em ângulo		o	o
Água de pré-lavagem a temperatura constante		•	•
Desativação da pré-lavagem		•	•
Módulo de lavagem heavy duty	•	•	•
Segundo módulo de lavagem heavy duty de série			•
Bombas de fluxo duplo DuoFlow	•	•	•
Arrastamento das cestas com guias laterais	•	•	•
Controlo eletrónico da velocidade	•	•	•
Módulo zona neutra de entrada	o	o	o
Módulo de enxaguamento acessível para limpeza	•	•	•
Enxaguamento integrado TopRinse	•	•	•
Enxaguamento constante ProRinse	•	•	•
Abastecimento de água com Break Tank de acordo com a norma WRAS	•	•	•
Bomba de enxaguamento	•	•	•
Enxaguamento variável adaptativo ProPortionalplus	•	•	•
Enxaguamento múltiplo UltraRinse ₃	•	•	•
Depósito duplo de enxaguamento	•	•	•
Sistema de poupança de detergente ProChem	•	•	•
Sistema de gestão da potência ProPower	•	•	•
Sistema de gestão do calor ProSteam	•	•	•
Sistema de recuperação de calor ProHeat	•	•	•
Bomba de calor	o	o	o
Sistema de gestão ativa dos módulos ProActive	•	•	•
Secagem intensa ProWind	•	•	•
Secagem em ângulo	o	o	o
Zona de secagem acessível para limpeza	•	•	•
Interface de ecrã tátil LCD c4i	•	•	•
Cinco programas de lavagem	•	•	•
Programação total	•	•	•
Autodiagnóstico avançado	•	•	•
Ligação USB integrada	•	•	•

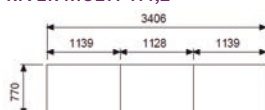
• de série - ou opcionais

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

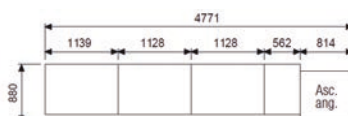
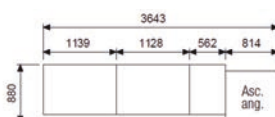
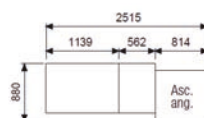
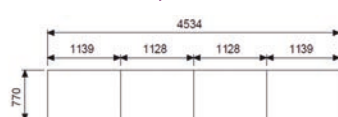
RIVER MULTI 414,1



RIVER MULTI 414,2



RIVER MULTI 414,3



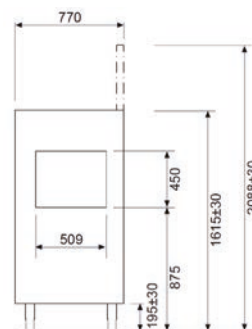
VERSÕES

MODELO	COD	PVP (€)
River Multi 414.1	*7FEB0596	34 000 €
River Multi 414.2	* 7FEB0597	43 175 €
River Multi 414.3	* 7FEB0598	51 755 €

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

		River Multi 414.1	River Multi 414.2	River Multi 414.3
Peso bruto	kg	520	690	860
Volume	m ³	4.5	9.8	4,5+4,5
Dim. (LxPxA)	cm	250x92x185	370x129x206	250x92x185 250x92x185

VÃO ÚTIL



CESTAS INCLuíDAS

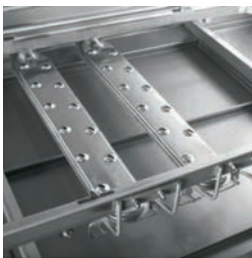
	N.
	1
	1
	1



River Multi 414.3

DADOS TÉCNICOS

	Temperatura lavagem	Temperatura enxaguamento	Produtividade	Consumo enxaguamento	Consumo enxaguamento	Distribuição sup/inf	Potência total
	°C	°C	cestas/hora	litros/hora	litros/cesta	%	água fria kW
River Multi 414.1							
Alta capacidade	63	82	210	140	0.7	57/43	37.4
Uso geral	60	82	160	120	0.8	50/50	37.4
Contacto prolongado*	60	82	95	120	1.3	50/50	37.4
River Multi 414.2							
Alta capacidade	63	82	270	170	0.6	59/41	44.1
Uso geral	60	82	210	150	0.7	53/47	44.1
Contacto prolongado*	60	82	165	150	0.9	53/47	44.1
River Multi 414.3							
Alta capacidade	63	82	300	170	0.6	59/41	46.8
Uso geral	60	82	250	170	0.7	59/41	46.8
Contacto prolongado*	60	82	230	150	0.7	53/47	46.8



ACESSÓRIOS

	Referência	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	m³/h	Volt/kW
	P	Pré-lavagem angular	82x99x156.5		
	A	Zona de secagem elétrica em linha pelo modelo Niagara	60x77x177.5	1400	400/50/3 N 6,0 kW +0,55 kW (aspirador)
	L				400/50/3 N 9,0 kW +0,55 kW (aspirador)
	B	Zona de secagem elétrica em ângulo pelo modelo Niagara	82x87.9x177.5	1400	400/50/3 N 6,0 kW +0,55 kW (aspirador)
	I				400/50/3 N 9,0 kW +0,55 kW (aspirador)
	U	Zona de secagem elétrica em ângulo pelo modelo River	82x87.9x177.5	1400	400/50/3 N 6,0 kW +0,55 kW (aspirador)
	AA	Zona de secagem elétrica sequencial em linha para o Niagara		1400 m³/h	400 V - 50 Hz - 3 N ph 6,0 + 6,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	AA				400 V - 50 Hz - 3 N ph 6,0 + 9,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	BB	Zona de secagem elétrica sequencial em ângulo para o Niagara		1400 m³/h	400 V - 50 Hz - 3 N ph 6,0 + 6,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	II				400 V - 50 Hz - 3 N ph 6,0 + 9,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	E	Braçadeira e aspiração de vapor para o Niagara	Ø 25 - a 21	700	400/50/3 N 0.2 kW

NOTA: peça ao seu representante de vendas uma estimativa de custos da combinação que melhor se adapta à sua atividade.

ACESSÓRIOS

	Referência	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	m³/h	Volt/kW
	R	Recuperador de calor para o Niagara	Ø 25 - a 21	700	400/50/ 3 N
	RR	Recuperador de calor para o River			0,2 kW
	Z	Recuperador de calor para água osmótica para o Niagara	Ø 25 - a 21	700	400/50/ 3 N 0,2 kW
	Z	Recuperador de calor para água osmótica para o River			400/50/ 3 N 0,2 kW
	O	Bomba de calor			
	V	Módulo zona neutra (entre a lavagem e o enxaguamento) para o River	55x77x161		
	M	Módulo neutro de entrada	30x77x161		
	J	Pré-filtro de gaveta versão 1 (não se destina a pré-lavagem em ângulo)			
	J	Pré-filtro de gaveta versão 2 (não se destina a pré-lavagem em ângulo)			
	J	Pré-filtro de gaveta versão 3 (não se destina a pré-lavagem em ângulo)			

KIT

	Referência	Modelo
	Y	Doseador de detergente e abrillantador instalado
	W	Alimentação de água fria para o Niagara
	Q	Seletor integrado para o River
	X	Interruptor de emergência
	N	Redutor de pressão com manómetro para o Niagara (411.1, 411.2)
		<p>Opcional</p> <p>Possibilidade de envio em módulos separados</p>

NOTA: peça ao seu representante de vendas uma estimativa de custos da combinação que melhor se adapta à sua atividade.

KIT

Modelo



Kit de dosagem de detergente e brilhantador



Kit de abastecimento de água fria para o Niagara



Kit micro de fim de curso










Kit medidor de nível (n. 1 unid.)



Painel de controlo

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	* 7FEB9034	Mesa Entrada/Saída	70x70x85	945 €
	* 7FEB9445		110x70x85	980 €
	* 7FEB9446	Mesa de saída com zona de secagem	70x70x85	1040 €
	* 7FEB9447		110x70x85	1090 €
	* 7FEB9449	Mesa lateral em ângulo mecanizado Máquina saída DX	60x65x85	2485 €
	* 7FEB9448	Mesa lateral em ângulo mecanizado Máquina saída SX	60x65x85	2485 €
	* 7FEB9450	Mesa de seleção com cuba e parapeito Máquina saída DX Dim. da cuba 50x40x25	120x70x85	1855 €
	* 7FEB9451		150x70x85	1965 €
	* 7FEB9452		180x70x85	2085 €
	* 7FEB9036	Mesa de seleção com cuba e parapeito Máquina saída SX Dim. da cuba 50x40x25	120x70x85	1835 €
	* 7FEB9453		150x70x85	1965 €
	* 7FEB9454		180x70x85	2085 €
	* 7FEB9455	70x70x85	120x70x85	1875 €
	* 7FEB9459		150x70x85	2075 €
	* 7FEB9457		180x70x85	2285 €

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	* 7FEB9458	Mesa de seleção com cuba, orifício de drenagem e parapeito	120x70x85	2085 €
	* 7FEB9456		150x70x85	2365 €
	* 7FEB9460	Máquina saída SX Dim. da cuba 50x40x25	180x70x85	2575 €
	* 7FEB9037	Transportador de rolos reta com cuba e pernas com micro fim de curso com elemento de fecho (A) + 4,5 cm de comprimento	110 (114,5)x63x87,5	2085 €
	* 7FEB9461		160 (164,5)x63x87,5	2755 €
	* 7FEB9462		210 (214,5)x63x87,5	4555 €
	* 7FEBE023	Curva de rolos 90° com cuba e pernas	110x110x87,5	3095 €
	*7FEB9038	Curva maquinada de 90° para descarga Utilizar apenas as cestas 780072, 780135. Não compatível com a secagem em ângulo	80x80x87,5	5615 €
	*7FEB9032	Anel de borracha		115 €
	* 7FEB9070	C 15 Kit de chuveiro		455 €



Os seus **melhores**
pratos com o
melhor equipamento

Cada empresa tem necessidades diferentes e nós temos soluções para todas elas. Desde modelos de pequeno formato até à mais avançada tecnologia. Concebemos projetos à medida com a mais ampla gama de cozedura para facilitar o trabalho na sua cozinha.

COZEDURA



ilsa

EUROFRED

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Gama de fornos Invoq	284
Gama de fornos Millennial Touch Screen	298
Gama de fornos Millennial Black Mask	302
Abatedores de temperatura	306
Linha de cozinhas Unika	312

CONSULTE NO SITE



SERVIÇOS OPCIONAIS

Para contratar serviços opcionais,
ver fim do catálogo.



O que é Invoq?

Invoq é um forno como nenhum outro.

É um dos fornos mais avançados e potentes alguma vez fabricados. Criado como um exercício de colaboração com seis marcas globais de hotelaria, **o Invoq tornou-se um forno que se adapta a qualquer ambiente, restaurante ou necessidade**. Indicado para **serviço ilimitado** em todos os tipos de cozinhas e estabelecimentos.





Os princípios que nos **guiam** e nos **unem**



A hotelaria no nosso ADN

Um projeto feito à medida, criado por profissionais do sector, chefes e proprietários de restaurantes, com o objetivo de ter em conta todos os pormenores e as necessidades quotidianas de uma cozinha.



Simplicidade

É a filosofia que inspira todo o trabalho realizado, a conceção, o fabrico e o know-how. O objetivo é simplificar tanto quanto possível o serviço completo.

O Invoq foi concebido para ser fácil de instalar, utilizar, manter e limpar.



Sustentabilidade

Este princípio faz parte de todo o processo de conceção, fabrico e serviço.

O sistema permite obter resultados extraordinários utilizando menos energia, contribuindo assim para conseguir uma cozinha mais eficiente.



Cozinhar. De uma nova forma

De perto, o Invoq é ainda mais impressionante. De todos os ângulos, por dentro e por fora, é o design cuidadoso que torna a sua utilização tão atrativa.

Vidro temperado integrado elegante, e iluminação LED de alta qualidade. Superfícies tácteis que são fáceis de manter limpas e desinfetadas. A pega da porta foi redesenhada para aumentar a funcionalidade e permitir um serviço movimentado.

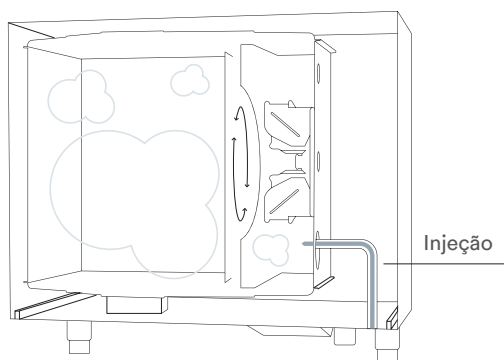
Dois sistemas disponíveis ao seu alcance

CombiSteam

Uma injeção potente de vapor. No próprio instante.

Em vez de esperar que a água ferva, o CombiSteam injeta água diretamente através das resistências do forno. Assim, numa questão de segundos e com um mínimo de energia, todo o forno Invoq se transforma numa câmara de vapor. Sem esperas. Sem depósito de água.

O CombiSteam está disponível em todos os modelos Invoq Combi.



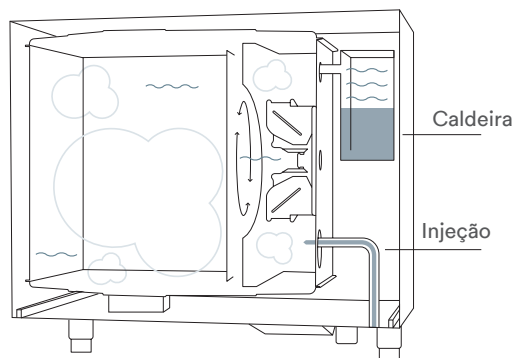
O CombiSteam foi concebido para:

Retalhistas
Restaurantes
Padarias

HybridSteam

Um vapor que pode ser tão subtil quanto poderoso.

Em circunstâncias em que o alimento ou o ambiente não dependem tanto do clima, o HybridSteam é um método único para criar humidade. Para além do CombiSteam, foi adicionado um depósito de água situado no interior da caixa do forno para fornecer ao forno uma forma adicional de gerar saturação de vapor de alta densidade. Dependendo do que estiver a cozinhar, alguns sensores inteligentes fazem com que o forno Invoq utilize o vapor injetado ou vapor criado a partir da água do depósito, ou ambos, simultaneamente ou em sequência. Esta escolha de intervenções abre a porta a novas possibilidades, uma vez que o vapor pode ser adicionado com um controlo mais preciso e exaustivo. O HybridSteam está disponível exclusivamente nos modelos Invoq Hybrid.



O HybridSteam foi concebido para:

Cantinas
Hospitais
Coletividades
Empresas de *catering*
Fogões centrais



SMARTCHEF

Mudança de manual para automático.

O SmartChef é uma função automática para cozinhar de forma inteligente. Faça as suas próprias receitas... Selecionar o tipo de alimento, o método de cozedura pretendido e a temperatura interna. Prima Iniciar e o forno guiá-lo-á passo a passo através do processo para obter um resultado perfeito. Guarde os seus favoritos e edite-os quando precisar.



MENUPLANNER

Garantir o sucesso de todos os utilizadores.

O MenuPlanner permite-lhe arrastar e largar as porções para o serviço durante todo o dia. Se preferir, pode controlar facilmente todas as armações e ajustar simultaneamente os artigos que pretende finalizar. Pode mesmo colocar até três produtos na mesma prateleira, e o forno compensa automaticamente as mudanças de temperatura com CookTimeCorrection (CTC). Funcionamento suave e sem stress.



CLIMATECONTROL

Controle o ambiente do seu forno.

O ClimateControl garante a otimização do processo e tempos de cozedura mais curtos. Os elementos-chave de conceção permitem obter uma distribuição e um fluxo de ar otimizados, uma maior precisão da humidade e uma evacuação mais rápida da humidade. Tudo está perfeitamente controlado para uma qualidade ótima.



CARECYCLE

Personalize a forma de mantê-lo impecável.

Embora um forno limpo seja uma necessidade, a limpeza pode interromper o serviço ou tornar o seu fluxo de trabalho mais complexo. CareCycle é uma forma de limpeza baseada em pastilhas, com sete programas que vão do Eco ao Turbo. Produz excelentes resultados com surpreendentemente pouca água ou produtos químicos. Além disso, é possível programar o CareCycle para ser posto em marcha quando mais lhe convier.



CONVECÇÃO

19% MENOS ENERGIA POR HORA DE FUNCIONAMENTO

- Porta de vidro de camada tripla
- Melhoria do fluxo de ar que contribui para a reação de Maillard
- Entrada de ar melhorada: desumidificação três vezes mais rápida
- Isolamento energeticamente eficiente



VAPOR

70% MENOS DE ENERGIA POR HORA DE FUNCIONAMENTO

- Melhoria da saturação de vapor com base na sonda lambda
- Melhoria do rendimento da caldeira
- Aplicação HybridSteam
- Sistema de drenagem fechado



LIMPEZA

70,7% MENOS DE CUSTOS, MENOS 27% DE ÁGUA, MENOS 63% DE TEMPO

- Sistema de limpeza por recirculação
- Menos produtos químicos e mais ecológicos
- Programas de limpeza adaptados às suas necessidades



POUPANÇA

POUPANÇA DE CUSTOS DE 1612 € POR ANO

- Oito horas por dia (seis horas de convecção, duas horas de cozedura, uma hora de limpeza)
- Cinco dias por semana
- 48 semanas por ano

Com base num preço de 0,46 €/kWh e num preço de água de 1,45 €/m³. Comparação: Invoq Hybrid 10-1/1 GN em comparação com o modelo anterior.



CONTROLO DOS CUSTOS

- Os seus dados de consumo num relance.
- Obtenha informações sobre as operações.
- Aceda à biblioteca HACCP.
- Calcule o custo de funcionamento.
- Otimize os procedimentos.
- Reduza os custos.

RESUMO DO SERVIÇO

- Elimine o tempo de inatividade.
- Manutenção preventiva.
- Registo transparente das atividades e serviços.
- Notificações push antes de uma eventual avaria.

CRIAÇÃO DE RECEITAS

- Preparação simples e intuitiva de receitas.
- Crie, agrupe e organize os seus menus com as suas próprias fotografias.
- Permite a distribuição de receitas a partir da nuvem.
- Poupe horas no alinhamento.
- Evite erros.

DISTRIBUIÇÃO DE RECEITAS

- Distribuição em tempo real da sede para as franquias.
- Gestão de menus segura, rápida e simples.
- O mesmo menu em todos os fornos. Sem erros.
- Distribuição local ou global de receitas.
- Melhora e simplifica os fluxos de trabalho.
- Reduza os custos.



Fácil de limpar. Fácil de manter.

Com a Invoq, não concebemos apenas um forno, mas também a experiência de o utilizar. Isto inclui tarefas mundanas mas necessárias, tais como a limpeza e a manutenção.

Impulsionado pelo nosso próprio software exclusivo, o CareCycle é o sistema de limpeza automático integrado no Invoq que poupa tempo e dinheiro.

O CareCycle utiliza surpreendentemente pouca água, energia e produtos químicos e garante que o seu forno está sempre impecavelmente limpo e pronto para a próxima tarefa.

COMEÇAR A LIMPAR SEM ESPERAR QUE ARREFEÇA

O CareCycle pode ser ativado enquanto o forno ainda está quente, o que reduz o tempo de inatividade e torna o forno novamente disponível mais rapidamente.



**PASTILHAS DE LIMPEZA CARECYCLE
E PASTILHAS DE DESCALCIFICAÇÃO**

Os melhores
produtos
de limpeza
recomendados
pelos engenheiros
do seu forno

As pastilhas CareCycle Clean não só são eficazes, como também não contêm fosfatos. Desta forma, pode ser implacável com a sujidade e mais amigo do ambiente.



**TEM TEMPO?
ESCOLHA ECO.**

No modo Eco, a limpeza dura mais tempo, mas utiliza menos água, energia e produtos químicos.

**ESTÁ A CORRER CONTRA O
RELÓGIO? OPTE PELO TURBO.**

Numa cozinha movimentada, é necessário ter um forno limpo o mais rapidamente possível. A definição Turbo limpa em profundidade em apenas 15 minutos. Desta forma, perderá o mínimo de tempo possível.



Invoq | Combi



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Invoq Combi 6-1/1 GN	Invoq Combi 10-1/1 GN	Invoq Combi 20-1/1 GN			
Elétrico							
Código		7HUN0001	7HUN0002	7HUN0003			
Alimentação elétrica	V	400/3/50	400/3/50	400/3/50			
Potência elétrica	kW	10,3	19,3	38,2			
PVP		11 720 €	16 480 €	27 875 €			
Gás							
Código		7HUN0010	7HUN0011	7HUN0012			
Alimentação elétrica	V	230/1/50	230/1/50	230/1/50			
Consumo de gás	kW	13	21	40			
PVP		13 975 €	19 120 €	31 495 €			
Peso bruto/líquido	kg	147/127	179/159	296/276			
Capacidade							
Capacidade e dimensões bandejas	mm	1/1 GN o 400x600 mm		1/1 GN o 400x600 mm			
Número de guias	mm	70 mm: 7	85 mm: 6	70 mm: 7	85 mm: 8	65 mm: 20	85 mm: 15
Carga máxima de alimentos por bandeja e forno	kg	4,5/31,5	4,5/27	4,5/45	4,5/36	4,5/90	4,5/67,5
Dimensões							
Dimensões	mm	851x937x826		1081x937x826	1730x937x841		
Dimensões com pega e suporte	mm	1550x937x908		1781x937x908	1730x937x923		

ACESSÓRIOS

	Pastilhas de limpeza Carecycle, 150 unidades.	1/1 GN Apoio básico	Armações	1/1 Bandeja imperial 20 mm	1/1 GN Grelha para grelhar imperial	1/1 GN Bandeja múltipla Imperial	1/1 GN Grelhador de frango 8 unidades
Código	7HUN9001	7HUN9002	7HUN9003	7HUN9004	7HUN9005	7HUN9006	7HUN9007
PVP	215 €	895 €	275 €	160 €	255 €	190 €	115 €

Invoq | Hybrid



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Invoq Hybrid 6-1/1 GN	Invoq Hybrid 10-1/1 GN	Invoq Hybrid 20-1/1 GN
Elétrico				
Código		7HUN0004	7HUN0005	7HUN0006
Alimentação elétrica	V	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	kW	10,3	19,3	38,2
PVP		12 370 €	17 395 €	29 425 €
Gás				
Código		7HUN0013	7HUN0014	7HUN0015
Alimentação elétrica	V	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Consumo de gás	kW	147 / 127	21	42
PVP		14 755 €	20 180 €	33 245 €
Peso bruto/líquido	kg	156/136	187/167	308/288
Capacidade				
Capacidade e dimensões bandejas	mm	1/1 GN o 400x600 mm		1/1 GN o 400x600 mm
Número de guias	mm	70 mm: 7 85 mm: 6	70 mm: 7 85 mm: 8	65 mm: 20 85 mm: 15
Carga máxima de alimentos por bandeja e forno	kg	4,5/31,5 4,5/27	4,5/45 4,5/36	4,5/90 4,5/67,5
Dimensões				
Dimensões	mm	851x937x826	1081x937x826	1730x937x841
Dimensões com pega e suporte	mm	1550x937x908	1781x937x908	1730x937x923

GAMA MILLENNIAL

Há desafios que nos levam para além dos limites e a nossa coragem e paixão são a assinatura que pomos em cada projeto.

Um compromisso que representam as linhas **Millennial Touch Screen** e **Black Mask** da **EKA**.



- Uma nova geração de fornos concebidos para satisfazer e surpreender o profissional da restauração no seu trabalho quotidiano.
- Equipamento com uma relação qualidade-preço imbatível que o surpreenderá pela sua elevada precisão e acabamentos elegantes.
- Com o Millennial, a construção de qualidade encontra-se com o futuro da restauração para criar algo nunca antes visto.

Sinónimo de tecnologia, design e facilidade de utilização. **Sinónimo de fazer a diferença.**

DESIGN

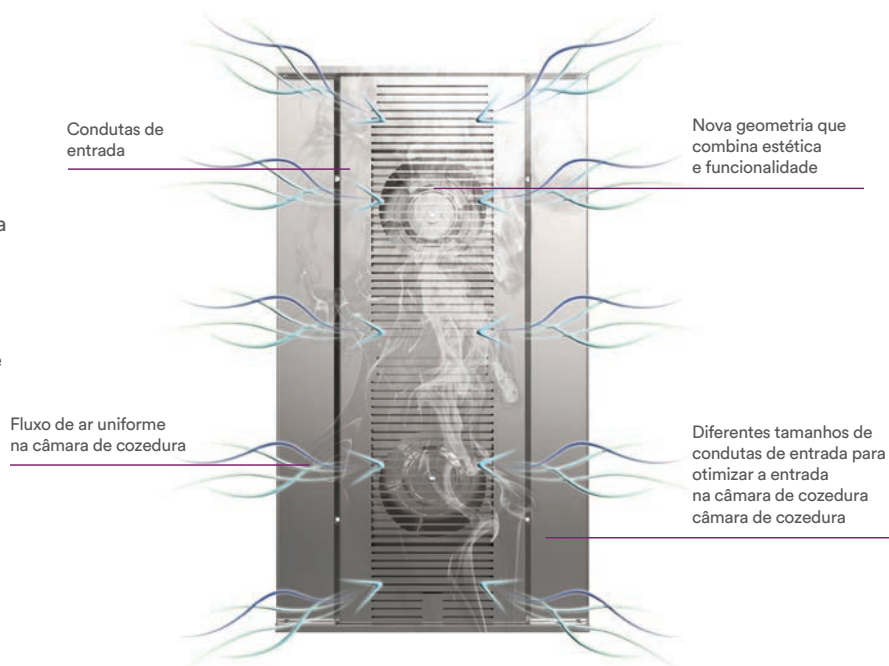
Design minimalista e elegante para um forno profissional que combina funcionalidade e inovações tecnológicas, aspetos que contribuem sempre para a melhor qualidade dos trabalhos na cozinha.



AIRFLOWLOGIC™

O Airflowlogic da EKA é a inovação tecnológica patenteada que, graças a um ventilador completamente redesenhado, que estuda a recirculação do ar no interior do forno, permite obter uma uniformidade de cozedura ótima em todas as áreas do forno.

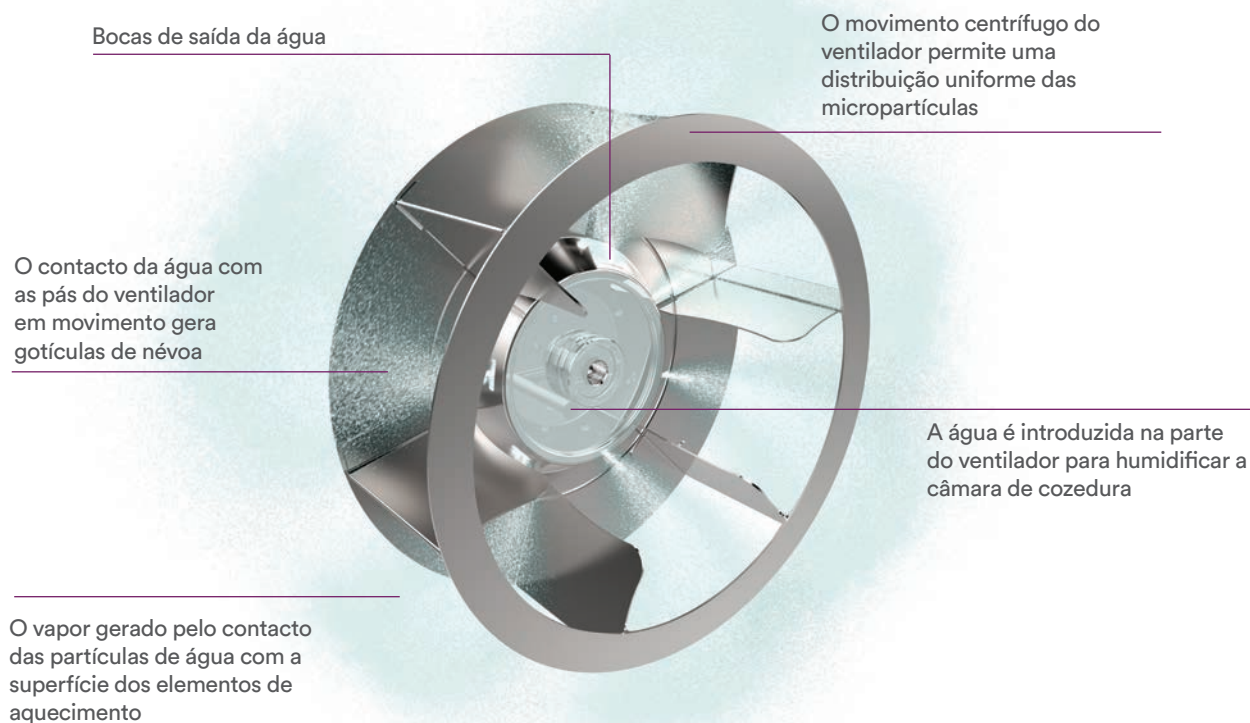
Grças ao Airflowlogic, a uniformidade é agora uma garantia para todos aqueles que escolhem a excelência e para quem escolhe o Millennial.



HUMILOGIC™



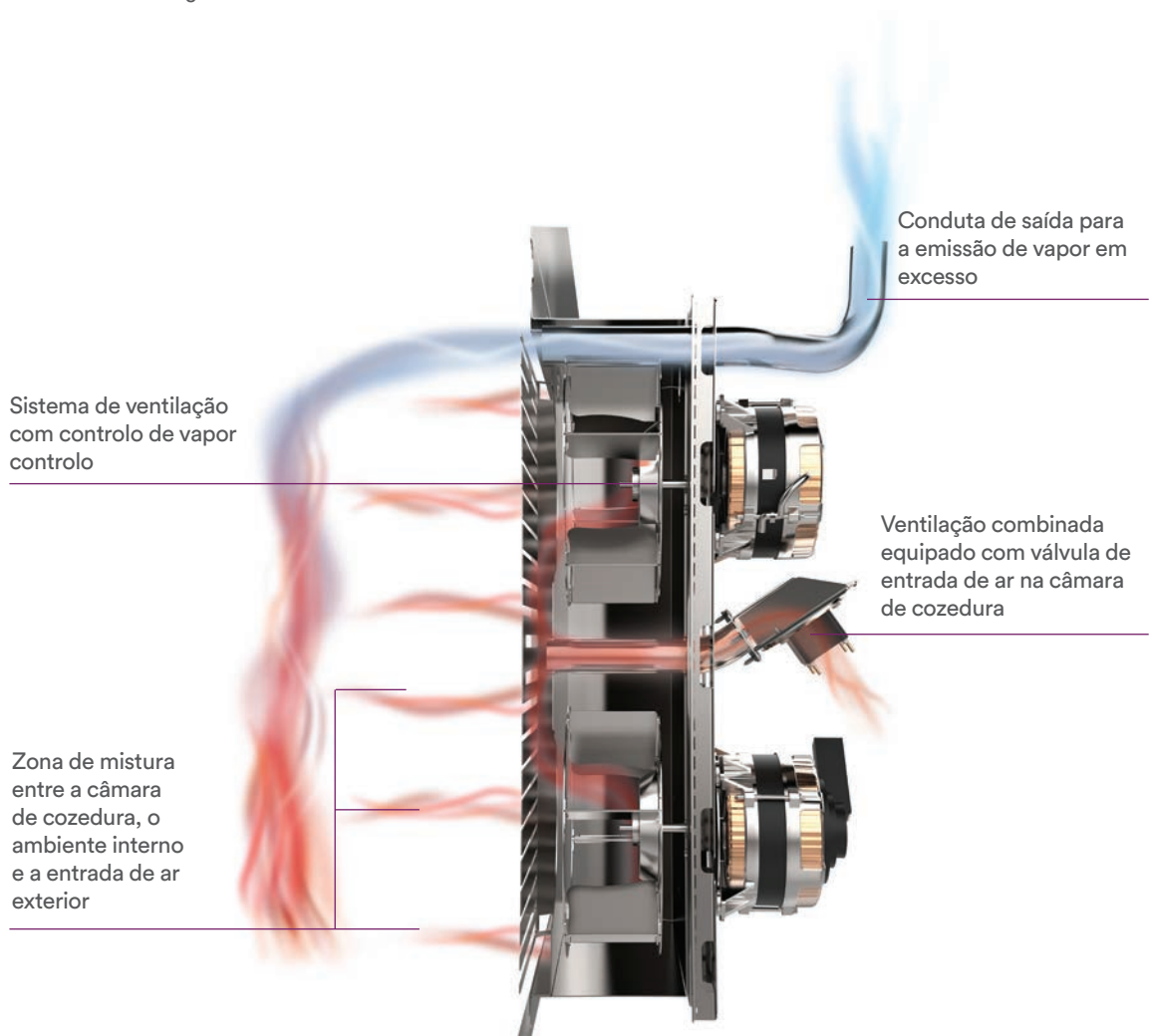
A EKA apresenta o Humilogic, um novo sistema patenteado de humidificação traseira que assegura elevados níveis de humidade na câmara de cozedura para uma cozedura a vapor de qualidade e uma redução significativa do consumo. Humilogic, onde o vapor se encontra com o sabor e se funde com o alimento, exaltando assim a fragrância dos aromas.



DRYLOGIC™



Drylogic da EKA. Este novo sistema patenteado de secagem rápida na câmara de cozedura permite obter uma excelente cozedura. O Drylogic introduz ar extraído do exterior no forno, reduzindo assim a humidade no interior da câmara de cozedura. Ao controlar parâmetros específicos predefinidos, a linha Millennial tem o controlo total da gestão da humidade na câmara de cozedura.

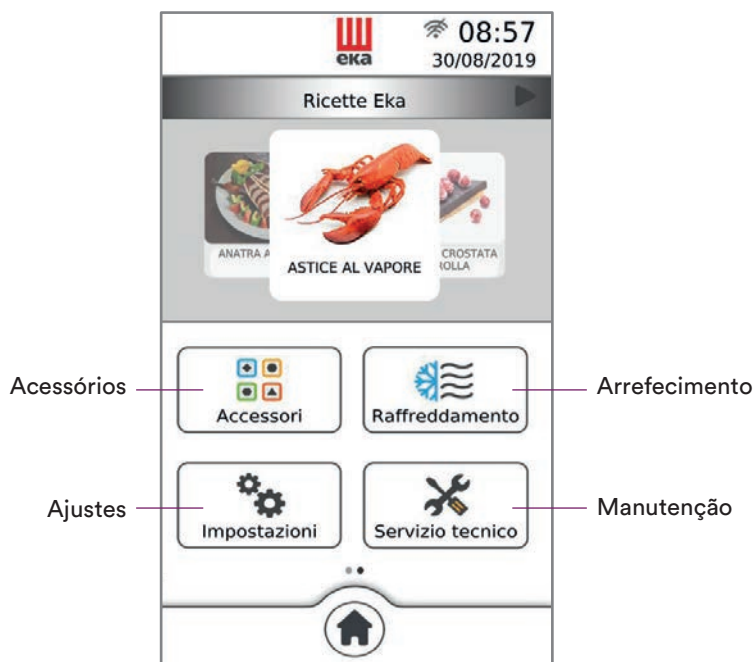


MILLENNIAL TOUCH SCREEN



- Painel de ecrã tátil capacitivo a cores TFT de 7" 800x480
- Wi-Fi de série
- Comando com função de deslocamento e clicar
- Três patentes: Airflowlogic, Humilogic e Drylogic
- Sistema de lavagem automática integrada
- Sonda de núcleo multiponto
- Temperatura dos fornos elétricos de 30 a 270 °C fornos a gás de 30 a 260 °C
- 10 fases de cozedura programáveis
- Vapor direto controlado por ecrã tátil (10 fases)
- Pré-aquecimento
- Manutenção
- Arrefecimento
- Câmara de cozedura em AISI 304
- Vidro da porta para inspeção
- Proteção contra a água IPX3, IPX4, IPX5
- Tomada USB
- Sistema HACCP
- Cubeta de recolha de condensados, com escoamento na porta
- Dobradiça com bloqueio de porta para aberturas
- Ajustável para 60°, 90°, 120° e 180°
- Arranque retardado programável até 24 h
- Possibilidade de acionar a campânula de condensação e o armário de conservação
- Configurações rápidas de receitas favoritas
- Receitas programáveis: 500
- 42 línguas
- Pés reguláveis

PAINEL DE ECRÃ TÁTIL



MILLENIAL TOUCH SCREEN



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	GASTRONOMIA			
	Touch Screen 5 - 1/1 GN	Touch Screen 7 - 1/1 GN	Touch Screen 11 - 1/1 GN	Touch Screen 20 - 1/1 GN
Elétrico				
Código	7LGI0208	7LGI0209	7LGI0210	7LGI0211
Alimentação elétrica	V 400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	kW 7,8	11,4	15,4	31
Peso líquido	kg 78,4	96	113,8	247,2
Dimensões	730x849x700	730x849x850	730x849x1130	930x1035x1900
PVP	6805 €	7715 €	9560 €	19 815 €
Gás				
Código	7LGI0223	7LGI0224	7LGI0225	7LGI0226
Alimentação elétrica	V 230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	kW 9,3	13,5	17,5	30
Peso líquido	kg 89	108,5	141	277
Dimensões	730x850x800	730x850x950	730x850x1230	930x1162x1954
PVP	7565 €	8315 €	10 165 €	21 020 €
Painel de controlo	Touch Screen	Touch Screen	Touch Screen	Touch Screen
Capacidade de bandejas	5x1/1 GN	7x1/1 GN	11x1/1 GN	20x1/1 GN
Distância entre guias (mm)	68	68	68	66

ACESSÓRIOS

	Detergente 12 kg EKA	Filtro de água EKA	Kit de primeira instalação EKA	Kit de primeira instalação para fornos compactos EKA	Mesa com suportes laterais 1/1 GN 5, 7 e 11	Mesa com apoios laterais 600x400 4, 6 e 10
Código	7LGI9021	7LGI9022	7LGI9023	7LGI9024	7LGI9025	7LGI9026
PVP	170 €	385 €	355 €	355 €	1055 €	1170 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



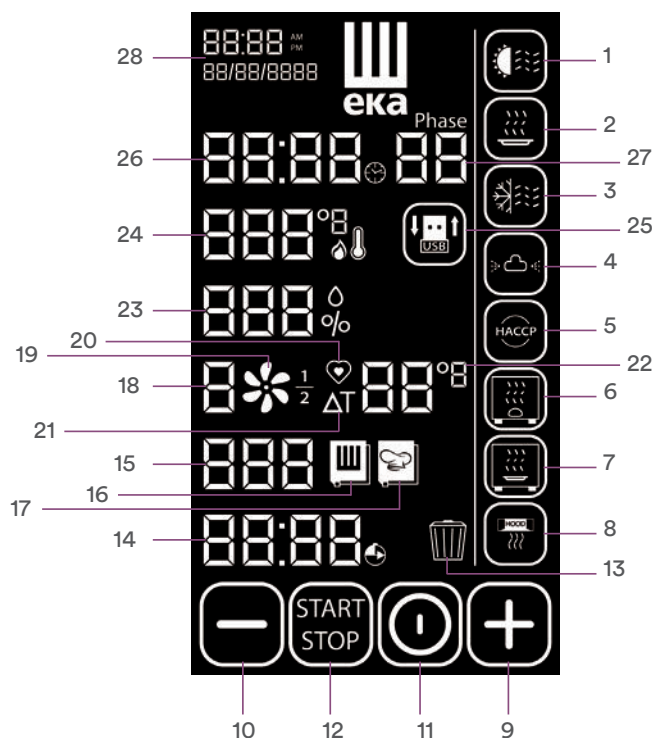
MODELO	PASTELARIA		CALDEIRA		COMPACTA	
	Touch Screen 6 - 600x400	Touch Screen 10 - 600x400	Touch Screen Boiler 7 - 1/1 GN	Touch Screen Boiler 11 - 1/1 GN	Touch Screen Compacto 6 - 1/1 GN	
Elétrico						
Código	7LGI0202	7LGI0203	7LGI0212	7LGI0213	7LGI0228	
Alimentação elétrica	V	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	
Potência elétrica	kW	11,4	17	15	19	7,8
Peso líquido	kg	108,2	140,4	102	141	70,8
Dimensões		850x1035x850	850x135x1130	730x849x850	730x849x1130	500x930x700
PVP		7715 €	9560 €	9375 €	11 340 €	6355 €
Gás						
Código		7LGI0217	7LGI0218	—	—	—
Alimentação elétrica	V	230/1/50	230/1/50	—	—	—
Potência elétrica	kW	13,5	18	—	—	—
Peso líquido	kg	123	158	—	—	—
Dimensões		850x1035x950	850x1035x1230	—	—	—
PVP		8315 €	10 165 €	—	—	—
Painel de controlo		Touch Screen	Touch Screen	Touch Screen	Touch Screen	Touch Screen
Capacidade de bandejas		6x600x400 mm	10x600x400 mm	7x1/1 GN	11x1/1 GN	6x1/1 GN
Distância entre guias (mm)		80	80	68	68	68

MILLENNIAL BLACK MASK



- Painel de controlo eletrónico de 7 polegadas
- Wi-Fi de série
- 3 velocidades do ventilador
- Duas patentes: Airflowlogic e Humilogic
- Fácil de usar
- Temperatura dos fornos elétricos de 30 a 270 °C fornos a gás de 30 a 260 °C
- 10 fases de cozedura programáveis
- Vapor direto controlado por painel (10 fases)
- Pré-aquecimento
- Manutenção
- Arrefecimento
- Câmara de cozedura em AISI 304
- Vidro da porta inspecionável
- Proteção contra a água IPX3, IPX4
- Tomada USB
- Sistema HACCP
- Predisposição da sonda de núcleo
- Predisposição do sistema de lavagem automática
- Cubeta de recolha de condensados, com escoamento na porta
- Dobradiça com bloqueio de porta para aberturas reguláveis a 60°, 90°, 120° e 180°
- Arranque retardado programável até 24 h
- Possibilidade de controlar o armário de manutenção
- Receitas programáveis: 100
- Pés reguláveis

PAINEL BLACK MASK



- | | |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Pré-aquecimento | 17. Menu Chefe - Receitas do Chefe |
| 2. Manter | 18. Ventiladores de velocidade - Ventiladores de velocidade |
| 3. Arrefecimento rápido | 19. Função do ventilador: normal semiestático, 1/2 potência, Função do ventilador: normal, semiestático, 1/2 potência |
| 4. Sistema de lavagem | 20. Sonda de núcleo |
| 5. H.A.C.C.P. | 21. ΔT |
| 6. Câmara de fermentação | 22. Temperatura da sonda - Temperatura do núcleo |
| 7. Armário de conservação | 23. Vapor |
| 8. Alarme de campânula - Condensação de condensação | 24. Temperatura |
| 9. Mais | 25. USB |
| 10. Menos | 26. Tempo de cozedura |
| 11. ON/OFF | 27. Etapa de cozedura |
| 12. Start/Stop | 28. Hora e data |
| 13. Apagar | |
| 14. Arranque retardado | |
| 15. Número de receita | |
| 16. As receitas do Eka | |

MILLENNIAL BLACK MASK



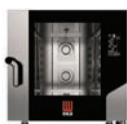
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	GASTRONOMIA			
	Black Mask 5 - 1/1 GN	Black Mask 7 - 1/1 GN	Black Mask 11 - 1/1 GN	Black Mask 20 - 1/1 GN
Elétrico				
Código	7LGI0204	7LGI0205	7LGI0206	7LGI0207
Alimentação elétrica	V 400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	kW 7,8	10,4	15,4	31
Peso líquido	kg 78,4	96	113,8	247,2
Dimensões	730x849x700	730x849x850	730x849x1130	930x1035x1900
PVP	5415 €	6415 €	7865 €	15 275 €
Gás				
Código	7LGI0219	7LGI0220	7LGI0221	7LGI0222
Alimentação elétrica	V 230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	kW 9,3	13,5	17,5	30
Peso líquido	kg 89	108,5	141	277
Dimensões	730x849x801	730x849x951	730x849x1231	930x1160x2060
PVP	6955 €	7565 €	9375 €	17 240 €
Painel de controlo	Eletrónico	Eletrónico	Eletrónico	Eletrónico
Capacidade de bandejas	5x1/1 GN	7x1/1 GN	11x1/1 GN	20x1/1 GN
Distância entre guias (mm)	68	68	68	66

ACESSÓRIOS

	Detergente 12 kg EKA	Filtro de água EKA	Kit de primeira instalação EKA	Kit de primeira instalação para fornos compactos EKA	Mesa com suportes laterais 1/1 GN 5, 7 e 11	Mesa com apoios laterais 600x400 4, 6 e 10
Código	7LGI9021	7LGI9022	7LGI9023	7LGI9024	7LGI9025	7LGI9026
PVP	170 €	385 €	355 €	355 €	1055 €	1170 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO	PASTELARIA		COMPACTA
	Black Mask 6 - 600x400	Black Mask 10 - 600x400	Black Mask Compacto 6 - 1/1 GN
Elétrico			
Código	7LGI0200	7LGI0201	7LGI0227
Alimentação elétrica	V	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	kW	10,4	15,4
Peso líquido	kg	108,2	131
Dimensões		850x1035x850	850x1035x1130
PVP		6140 €	7868 €
Gás			
Código	7LGI0215	7LGI0216	—
Alimentação elétrica	V	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	kW	13,5	18
Peso líquido	kg	123	158
Dimensões		850x1035x951	850x1035x1231
PVP		7260 €	9330 €
Painel de controlo		Eletrónico	Eletrónico
Capacidade de bandejas		6x600x400 mm	10x600x400 mm
Distância entre guias (mm)		80	80
			68

O SISTEMA DE ABATIMENTO

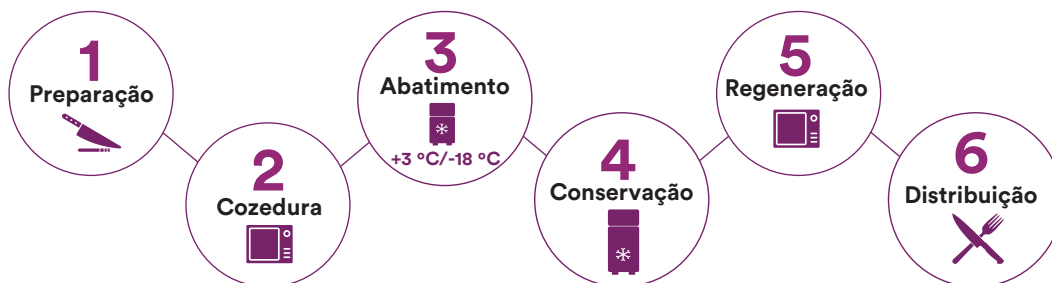
O abatimento rápido da temperatura é uma tecnologia que tira partido da conservação a frio para manter os alimentos ao longo do tempo em perfeitas condições de higiene e segurança, sem perda de qualidade. A refrigeração ou a congelação rápida, além de bloquear a reprodução dos microrganismos naturalmente presentes nos alimentos, preserva as características organolépticas e nutricionais dos produtos e aumenta o seu prazo de validade. Os pratos mantêm a qualidade, o sabor e as texturas dos alimentos frescos, obtidos com uma poupança considerável de tempo e dinheiro. É um excelente parceiro e aliado em todos os tipos de cozinhas profissionais.

COOK & CHILL

O sistema Cook & Chill consiste no processo em que os alimentos são arrefecidos ou congelados imediatamente após a cozedura e armazenados até ao momento do consumo, de forma a salvaguardar os aspetos organolépticos, garantindo ao mesmo tempo o abrandamento do processo de proliferação de agentes capazes de os alterar. Pouco antes da distribuição, basta regenerar os alimentos no forno durante alguns minutos e a comida servida estará tão fresca como acabada de cozinhar. Os abatedores Ilsa Cook & Chill permitem a inserção e o manuseamento dos carrinhos de forno mais comuns de 10 e 20 GN 1/1 e GN 2/1.



*Modelos abatedores de carro disponíveis como opção



VANTAGENS

Economia

- Poupança nos custos de pessoal
- Redução de resíduos
- Controlo dos custos alimentares
- Redução dos custos de produção
- Maior margem de lucro

Qualitativas

- Elevada qualidade do produto
- Maior durabilidade
- Permite aumentar a gama de produtos
- Rapidez do serviço
- Redução do trabalho noturno

Higiénicas e sanitárias

- Melhoria da segurança alimentar
- Controlo contínuo do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo).
- Controlo da temperatura
- Controlo da ventilação
- Fases de manutenção a > 65 °C

VALOR ACRESCENTADO HORECA GLOBAL SOLUTIONS

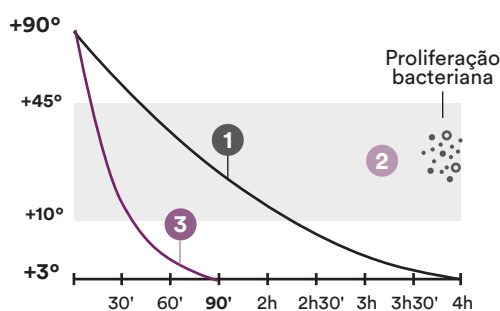
Arranque e assessoria personalizada com o nosso consultor chefe incluído na compra de qualquer unidade de arrefecimento Ilsa.

Ajudamo-lo a fim de os seus clientes saibam como melhorar a rentabilidade e a eficiência das suas próprias cozinhas profissionais.



ABATIMENTO RÁPIDO

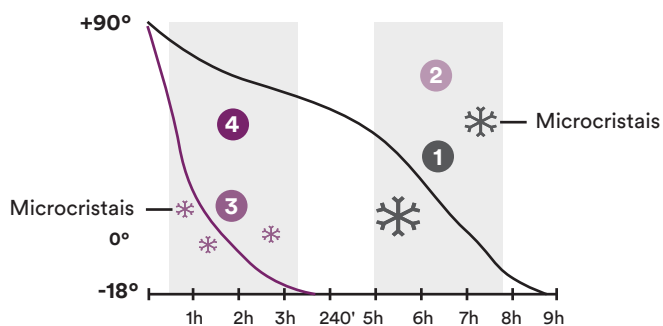
A descida rápida conseguir alterar a temperatura central do produto de +90 °C para +3 °C num tempo máximo de 90 minutos. O intervalo de temperatura de maior crescimento bacteriano (entre +65 °C e +10 °C) é ultrapassado tão rapidamente que a segurança alimentar não fica comprometida e os produtos podem ser armazenados durante 5-8 dias.



- 1 Sem abatedor
- 2 Temperatura de alto risco
- 3 Com abatedor Ilsa

CONGELAÇÃO RÁPIDA

A congelação tradicional transforma os líquidos contidos nos alimentos em macrocristais que alteram as suas qualidades iniciais. A congelação rápida faz com que a temperatura central do produto desça de +90 °C para -18 °C num tempo máximo de 240 minutos. A penetração do frio permite a formação de microcristais que não danificam o produto e o prazo de validade pode mesmo durar vários meses.



- 1 Sem abatedor
- 2 Formação de microcristais
- 3 Com abatedor Ilsa
- 4 Formação de microcristais

NEOS

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Dois ciclos de abatimento +90 °C +3 °C soft e hard. O ciclo soft permite um arrefecimento rápido e ideal de produtos delicados, tais como peixes, mousses, cremes, legumes e/ou produtos de pouca densidade. O ciclo hard é adequado para produtos gordos, grandes e/ou embalados, tais como carne, sopas, molhos, etc.
- Dois ciclos de congelação +90 °C -18 °C soft e hard. O ciclo soft é programado em duas fases, a primeira fase positiva até +3 °C, a segunda fase negativa com uma temperatura da câmara de -35 °C. O ciclo hard funciona sempre com uma temperatura da câmara de -35 °C.
- Porta com fecho magnético e desacelerado
- Abertura da porta a 160 °C
- Junta de câmara dupla.
- Classe climática 4
- Evaporador tratado com cataforescência para protegê-lo da ação corrosiva dos alimentos.
- Ventiladores de compósito anticorrosão de alto rendimento.
- Compressor de alta eficiência.
- 4 pés reguláveis em altura.
- Fácil acesso para a manutenção do evaporador.

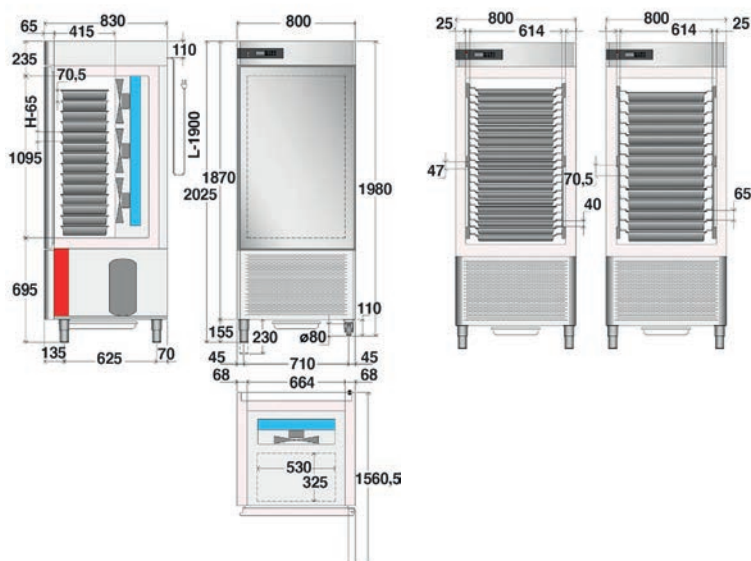
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		NEOS 5T	NEOS 10T	NEOS 14T
Código		OIIL9024	OIIL9025	OIIL9026
Capacidade de abatimento	kg	18	34	45
Capacidade de ultracongelação	kg	10	20	30
Guias	n.º	5	10	14
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Potência frigorífica	W	1600	3600	4400
Classe climática		4	4	4
Descongelo	Tipo	Automático	Gás quente	Gás quente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante		R-290	R-290	R-290
Ciclo de abatimento	°C	+3/+90	+3/+90	+3/+90
Ciclo de congelação	°C	-18/+90	-18/+90	-18/+90
Largura/profundidade/altura	mm	784/800/900	800/825/1800	800/825/2025
Peso líquido	kg	110	190	220
PVP		5165 €	10 490 €	12 600 €

ACESSÓRIOS

	Grelha inox de geladaria
Código	OIIL9027
PVP	60 €

COTAS



Aplicações



Inclui início de funcionamento e assessoria personalizada do nosso conselheiro chefe.

Características



NEOS 5T

NEOS 10T

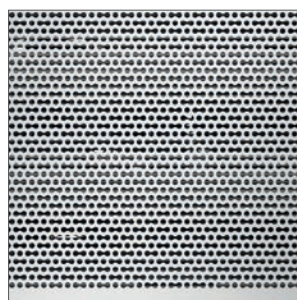
NEOS 14T



Painel de controlo muito intuitivo.



Pés reguláveis em altura.



Fácil acesso para a manutenção do evaporador.

RF

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Câmara construída em aço inoxidável AISI 304.
- Paredes isoladas termicamente com isolamento térmico de 70 mm de grossura.
- Porta equipada com um microinterruptor que para o refrigerador quando a porta é aberta (exceto para o modelo RF15).
- Sinal acústico e visualização de mensagens de erro em todos os modelos.
- Porta reversível em todos os modelos exceto o RF23A.
- Pés reguláveis em altura para os modelos RF50, RF100 e rodas com travão para o modelo RF150.

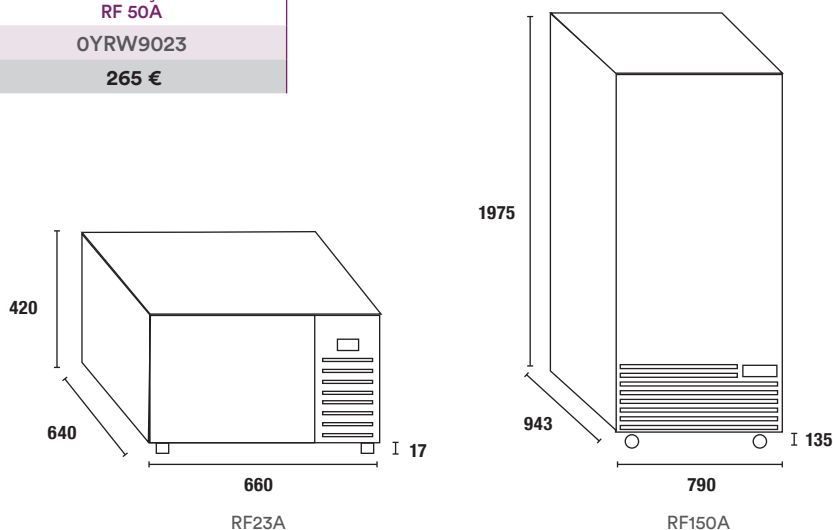
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RF23A	RF50A	RF100A	RF150A
Código		OCRW0118	OCRW0111	OCRW0119	OCRW0128
Capacidade (Refrig. /Congel.)	kg	7/5	15/10	25/20	45/35
Gamas de temperatura	°C	+10/-38	+10/-40	+10/-40	+10/-40
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50
Potência elétrica	W	420	749	1180	2080
Classe climática	Tipo	4	5	5	5
Descongelamento	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
Bandejas GN 1/1	n.º	-	5	10	15
Bandejas GN 2/3	n.º	3	-	-	-
Bandejas 40x60	n.º	-	5	10	15
Largura/profundidade/altura	mm	660/640/437	760/725/850	790/900/1535	790/943/1975
Peso líquido	kg	44	76	120	183
PVP		3700 €	4405 €	7375 €	11 180 €

ACESSÓRIOS

BANDEJAS	Kit de transformação Geladaria RF 50A
Código	OYRW9023
PVP	265 €

COTAS



Aplicações



Características



RF100A



RF150A



RF23A



RF50A



A gama

Gama completa de fogões, fritadeiras, fry-tops, frigideiras, aquecedores de batatas, churrasqueiras, banhos-maria e cozedores de massa disponíveis nas versões a gás e elétrica, em móveis neutros, sobre forno ou mesmo em modelos de mesa. Design, estética, robustez e versatilidade numa gama profissional que não pode faltar na sua cozinha.



LINHA UNIKA

Todas as combinações possíveis numa linha de acabamentos de qualidade, grande design e grande modularidade. A linha Unika é, sem dúvida, a gama ideal para equipar as cozinhas mais exigentes e oferecer ótimos resultados.

FRY-TOPS CRX

Chapa de aço de 15 mm de espessura com acabamento cromado acetinado.

Em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 relativo aos materiais e objetos em contacto com os alimentos. O material é antiaderente e garante resistência à corrosão e aos riscos.



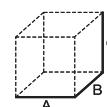
FOGÕES



	Código	Modelo	Dimensões ^Δ (LxPxA) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	P 230-1N	P 400-3N	PVP €
						50/60 Hz kW	50/60 Hz kW	
	7LGK1755	LPG4920	400×600×290	0,18/20	9,5 1×3,5 1×6			1295
	7LGK1759	LPG6940	600×600×290	0,25/28	19 2×3,5 2×6			2150




FRY-TOP

	Código	Modelo	Dimensões ^Δ (LxPxA) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	P 230-1N	P 400-3N	PVP €
						50/60 Hz kW	50/60 Hz kW	
	7LGK1767	LGG4930*	400×600×290	0,18/41	4,6			2395
	7LGK1768	LGG6930	600×600×290	0,25/60	7,6			3060
	7LGK1769	LGE6970X	1000×600×290	0,31/95			10,8	4660
	7LGK1770	LGG4930*	400×600×290	0,18/41	4,6			2120
	7LGK1771	LGG6930	600×600×290	0,25/60	7,6			2665





^Δ A= Largura, B= Profundidade, C= Altura







CHURRASQUEIRA DE PEDRA LÁVICA

Código	Modelo	Dimensões ^Δ (LxPxA) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	P 230-1N	P 400-3N	PVP €	
					50/60 Hz kW	50/60 Hz kW		
GRELHA PARA CARNE								
	 7LGK1777	LTG6700	600x600x290	0,25/51	7,3		Grelha para carne	2300
	 7LGK1778	LTG8700	800x600x290	0,35/65	14			2950

BANHO-MARIA

	 7LGK1783	LBE4711	400x600x290	0,18/21		1,4	1215
	 7LGK1784	LBE6711	600x600x290	0,25/38		2,8	1595

FRITADEIRAS

	 7LGK1779	LFG4710	400x600x290 8 l	0,18/29	6,7		2470
	 7LGK1780	LFG6720	600x600x290 8+8 l	0,25/48	13,4		4210
	 7LGK1781	LFE4783	400x600x290 8 l	0,18/22		6,3	1675
	 7LGK1782	LFE6783	600x600x290 8+8 l	0,25/31		12,6	2825

ACESSÓRIOS

Código	Dimensões	PVP
7LGK9201	BASE ABERTA 400 mm	500
7LGK9202	BASE ABERTA 600 mm	550
7LGK9203	BASE ABERTA 800 mm	665

FOGÕES A GÁS

LineaBase
700



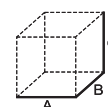
		Código	Modelo	Dimensões ^Δ (LxPxA) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
		7LGK1300	ECG720G	400x700x900	0,5/50	9,5			1520
		7LGK1301	ECG740G	800x700x900	0,9/80	19			2365
		7LGK1302	ECG760G	1200x700x900	1,3/110	28,5			3385

FOGÕES SOBRE FORNO

		7LGK1303	ECG740F	800x700x900	0,9/140	27			3615
		7LGK1305	ECG760F	1200x700x900	1,3/210	36,5			4820




PORTAS

		7LGK9061	2016437						175
--	--	----------	---------	--	--	--	--	--	-----





unika700



	Código	Modelo	Dimensões ^Δ (LxPxA) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	7LGK1309	CG720G	400x700x900	0,5/50	12			1910
	7LGK1310	CG740G	800x700x900	0,9/80	24			3020
	7LGK1311	CG760G	1200x700x900	1,3/110	36			4210

FOGÕES SOBRE FORNO

	LGK0063	CG740F	800x700x900	0,9/140	32			4355
	7LGK1313	CG760F	1200x700x900	1,3/210	44			5970

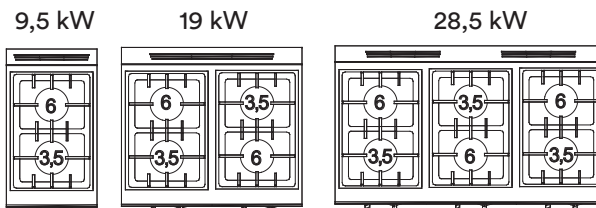
O equipamento a gás está preparado para G30/G31.

FOGÕES

CONFIGURAÇÃO DE QUEIMADORES

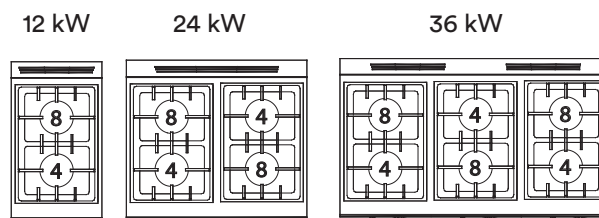
LineaBase
700

PADRÃO

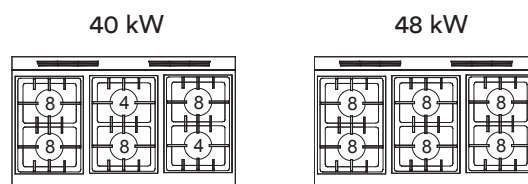
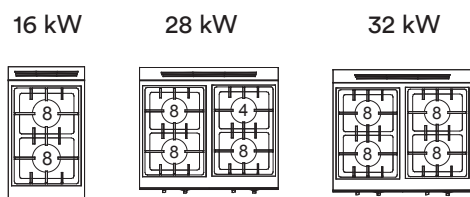


unika700

PADRÃO






PREÇO EXTRA PARA FOGÃO COM QUEIMADORES DE 8 KW: CONSULTAR



FRY-TOPS

FRY-TOP A GÁS



unika700

	Código	Modelo	Dimensões ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
LISO								
	7LGK1722	FLG72GCRX	400x700x900	0,5/75	7			2985
LISO *								
	7LGK1724	FLG741GCRX ⁽¹⁾	800x700x900	0,9/120	14			4530
	7LGK1744	FLG741TCRX	800x700x250	0,9/80	14			4545


O equipamento a gás está preparado para G30/G31.

FRY-TOP ELÉTRICOS

unika700

	Código	Modelo	Dimensões ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
LISO								
	7LGK1727	FLE72GCRX	400x700x900	0,5/75			6	3020
LISO *								
	7LGK1729	FLE741GCRX ⁽¹⁾	800x700x900	0,9/120			12	4525



FRY-TOPS SEM BASE

	Código	Modelo	Dimensões ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	7LGK1742	FL- G72TCRX	400x700x250	0,5/50	7			2775

CHURRASQUEIRA

CHURRASQUEIRA DE PEDRA LÁVICA

unika700





	Código	Modelo	Dimensões ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	P 230-1N	P 400-3N	PVP €
						50/60 Hz kW	50/60 Hz kW	
GRELHADOR PARA CARNE								
	 7LGK1377	GL74GC	800x700x900	0,9/100	16			4145

O equipamento a gás está preparado para G30/G31.

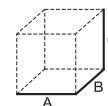
BANHO-MARIA

BANHO-MARIA

unika700

	Código	Modelo	Dimensões ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	P 230-1N	P 400-3N	PVP €
						50/60 Hz kW	50/60 Hz kW	
	 7LGK1378	BM720E GN 1/1	400x700x900	0,5/45		1,1		2185
	 7LGK1379	BM740E GN 2/1	800x700x900	0,9/70		2,2		2725



* Disponíveis com placa única a pedido



COZEDORES DE MASSA

COZEDORES DE MASSA A GÁS

unika700

	Código	Modelo	Dimensões ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	P 400-3N	Capacidade l	PVP €
						50/60 Hz kW		
		7LGK1114	CPG726	400x700x900	0,5/52	10	26	3300

Os preços dos cozedores de massa NÃO INCLUEM OS CESTOS.

O equipamento a gás está preparado para G30/G31.

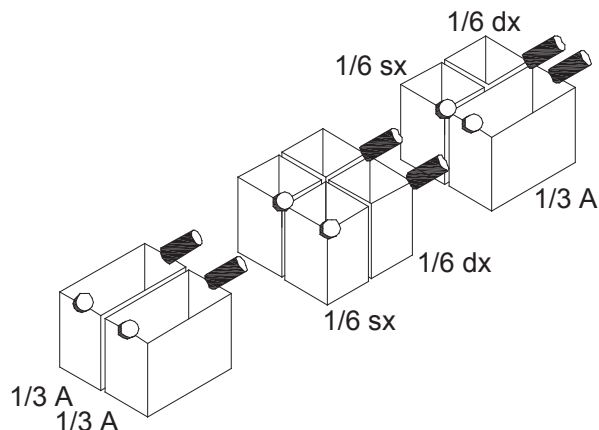
unika700

ACESSÓRIOS PARA COZEDOR DE MASSA

Cestos


Código	Dimensões	PVP
7LGK9072	mm 290x160x215H GN 1/3 (A)	145 €
7LGK9074	mm 163x143x215H GN 1/6 (dx)	125 €
7LGK9096	mm 163x143x215H GN 1/6 (sx)	135 €

Preços unitários de cestas.



FRITADEIRAS

unika700

	Código	Modelo	Dimensões ^Δ (AxBxC) cm	Vol./ Peso m ³ /kg	Gás kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	Capaci- dade l	PVP €	
PERMUTADORES DE CALOR NO INTERIOR DA CUBA									
		7LGK1382	FG7207T	400x700x900	0,5/73	12	0,2	8 + 8	4895
		7LGK1384	FG7113T	400x700x900	0,5/58	11,5	0,1	13	3370
		7LGK1108	FG7117T	400x700x900	0,5/68	16,5	0,1	17	3720
		7LGK1387	FG7215T	600x700x900	0,6/100	18,8		13 + 13	5030
		7LGK1389	FG7213T	800x700x900	0,9/100	23	0,2	13 + 13	5775
		7LGK1109	FG7217T	800x700x900	0,9/121	33	0,2	17 + 17	6695

* Comandos não incluídos

PERMUTADORES DE CALOR EXTERIORES À CUBA									
		7LGK1392	FG7413P	400x700x900	0,5/58	12	0,1	13	3670
		7LGK1393	FG7417P	400x700x900	0,5/68	16	0,1	17	3785
		7LGK1396	FG7813P	800x700x900	0,9/100	24	0,2	13 + 13	6395
		7LGK1397	FG7817P	800x700x900	0,9/121	33	0,2	17 + 17	6520

O equipamento a gás está preparado para G30/G31.

M: Electronic Melting Control



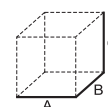
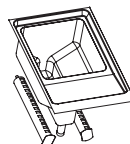
Disponível a pedido.

Permutadores de calor no interior da cuba.



Os preços incluem os cestos e uma cuba de recolha de óleo com filtro.




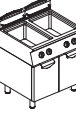
Permutadores de calor exteriores à cuba



^Δ A= Largura, B= Profundidade, C= Altura

FRITADEIRAS

unika700

	Código	Modelo	Dimensões ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	P 400-3N 50/60 Hz kW	Capaci- dade l	PVP €
	7LGK0073	FE7207	400x700x900	0,5/62	14	8 + 8	4020
	7LGK1110	FE7117	400x700x900	0,5/70	16,5	17	3120
	7LGK0077	FE7215	600x700x900	0,6/76	20,4	15 + 15	4360
	7LGK1111	FE7217	800x700x900	0,9/90	33	17 + 17	5340

Os preços incluem os cestos e uma cuba de recolha de óleo com filtro.

BASES NEUTRAS

Código		PVP
7LGK1198	Elemento neutro linha 700 sem gaveta	1120

COZINHAS "SOBRE PROJETO" UNIKA 900

Porque cada cozinha é diferente e cada profissional conhece as suas necessidades, apresentamos a gama "sobre projeto".

Crie a sua cozinha adaptando-a ao espaço e às suas necessidades.

Conselhos personalizados para uma utilização ótima do espaço, procurando sempre a praticidade, a higiene e a robustez para a sua empresa.



NOVE RAZÕES PARA SER UNIKA:

- Plano de cozedura com água: O Unika 900 está disponível numa versão com uma superfície de cozedura com grelhas de ferro fundido ou de aço inoxidável. Como opção extra, é possível solicitar a versão em que a cuba de cozedura pode ser enchida com água para evitar a incrustação de resíduos e facilitar a limpeza da mesma através de uma entrada e saída de água.
- Em função do tipo de utilização e graças à flexibilidade da tubagem em aço inoxidável, a posição dos queimadores pode ser alterada após a instalação. Queimadores de latão com potências entre 6 e 10 kW e uma superfície de cozedura que impede a transferência de qualquer líquido para os mesmos, facilitando a limpeza.
- Aquagrill de Giorik: com enchimento de água graças a uma torneira de alimentação e de drenagem integrada na máquina. A água, ao evaporar-se, garante que os alimentos são cozinhados com o teor de humidade adequado. A presença de água reduz consideravelmente a presença de fumo durante a cozedura, bem como as chamas causadas pela fusão da gordura, e facilita a limpeza da máquina no final do dia.
- Fry-top com zona de cozedura dupla ou simples: as versões de módulo duplo são construídas com duas zonas diferentes que proporcionam diversas vantagens:
 - Pode grelhar diferentes tipos de alimentos, tais como carne, peixe, ovos, queijo, etc., evitando misturar sabores.
 - Em comparação com a placa única, as zonas separadas proporcionam uma maior uniformidade de temperatura.
 - Quando apenas metade de um módulo é ligado, o calor não migra para a outra metade das placas não aquecidas, evitando assim um desperdício considerável de energia.

Cozinhas com grelha plana



Cozedor de massa com combinação de cestas





Composição UNIKA 900





- Temperatura máxima 350 °C: os modelos a gás são aquecidos por queimadores de chama estabilizados comandados por torneiras com termóstato de segurança. Versão elétrica aquecida por elementos Incoloy em contacto direto com a placa de cozedura.
- Vasta gama de fritadeiras: A Unika 900 dispõe de uma vasta gama de fritadeiras a gás e elétricas. Os tanques da fritadeira a gás estão disponíveis em duas versões: com permutador de calor no exterior ou no interior dos tanques. Todos os modelos estão também disponíveis na versão "fusão" com controlo eletrónico da temperatura.
- Aquecimento direto. Nas versões de controlo indireto, a pressão é libertada através de uma válvula de segurança e de um manómetro analógico.
- Elevada produtividade: as frigideiras basculantes estão disponíveis nas versões de elevação manual e motorizada. Com tanques em aço inoxidável AISI 304 e bordas arredondadas para facilitar as operações de limpeza.
- Queimadores de alto rendimento térmico e resistências blindados de alta potência para reduzir a queda de temperatura e acelerar os tempos de cozedura.
- Cuba grande estampada: os cozedores de massa estão disponíveis em versões de cuba simples ou dupla e podem acomodar cestas até 1/1GN. Fabricado em aço inoxidável AISI 316L com um tratamento específico para a utilização de sal. Esquinas arredondadas para uma limpeza máxima. A carga de água é feita através de uma torneira fixa e a descarga é através de um tampão integrado na máquina.





Aqua-grill a gás

COZINHAS


GRELHADORES STANDARD

	Código	Modelo	Dimensões ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	P 230-1N	P 400-3N	PVP €
						50/60 Hz	50/60 Hz	
	7LGK1479	CG920G	400×900×900	0,6/70	16			2415
	7LGK1480	CG940G	800×900×900	1,1/115	32			3815
	7LGK1481	CG960G	1200×900×900	1,4/175	48			5095

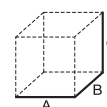
FOGÕES SOBRE FORNO

	7LGK1482	CG940F	800×900×900	1,1/170	40			5315
	7LGK1484	CG960F	1200×900×900	1,4/250	56			6960

FOGÕES SOBRE MAXIFORNOS

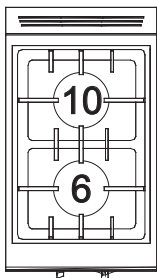
	7LGK1485	CG960H	1200×900×900	1,4/250	58			7285
-------------------------------------------------------------------------------------	----------	--------	--------------	---------	----	--	--	------

O equipamento a gás está preparado para G30/G31.

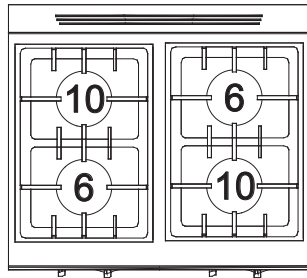


CONFIGURAÇÃO DE QUEIMADORES

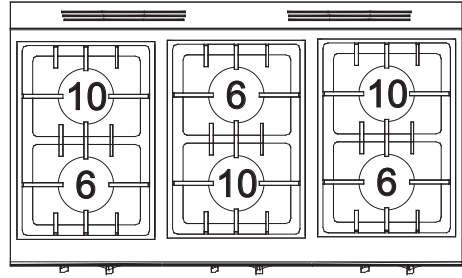
Standard



16 kW

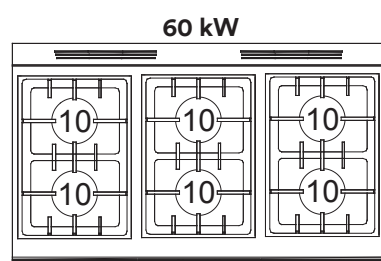
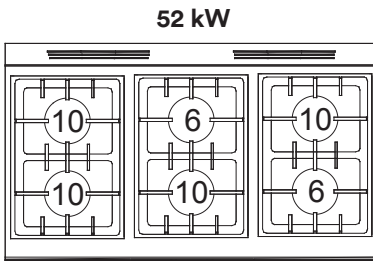
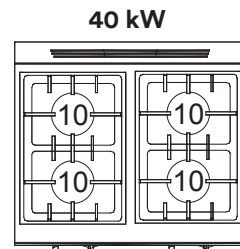
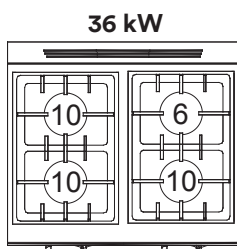
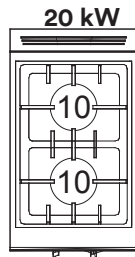


32 kW



48 kW

Preço extra para fogão com queimadores de 8 kW: consultar



SALAMANDRAS

Poupe tempo na cozinha

Fabrico e características de funcionamento:

- Sistema de aquecimento exclusivo com os elementos alojados numa placa de cerâmica refletora especial e protegidos por um difusor de vidro que aumenta a transmissão de calor, permitindo atingir a temperatura de cozedura em apenas 8 segundos.
- Superfície de cozedura com grelhador em aço inoxidável nos tamanhos Gastro Norm 2/3, 1/1 e 4/3.
- Painel de controlo com ecrã digital para regulação dos tempos de cozedura de 5 segundos a 15 minutos, em passos de 5 segundos. No final do ciclo de cozedura programado, pode ser guardado na memória para reprodução imediata; o modelo Hi-Lite tem função de paragem automática com aviso sonoro.
- Montagem na parede em aço inoxidável fornecida de série.



Hi-Lite

DOIS MODELOS DE EVOLUÇÃO AINDA MAIS AVANÇADA. CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO E FUNCIONALIDADE.

Equipados com as mesmas resistências especiais, os modelos "Plus" diferem noutras funções surpreendentes:

Detetor de prato

O painel de controlo detecta a presença do prato através do toque simples na barra situada na parte superior da salamandra. Uma vez retirado o prato, a salamandra volta à posição STOP. No entanto, o operador também pode acender ou desligar a máquina manualmente.

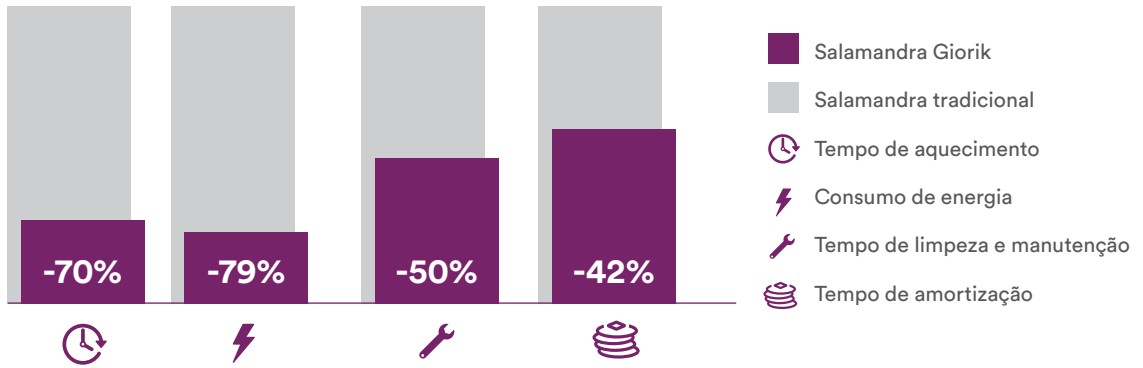
Função de manutenção

Graças ao funcionamento intermitente das resistências laterais, um prato acabado mantém a temperatura atingida no ciclo de cozedura anterior, com a possibilidade de escolher entre 8 níveis de temperatura, entre 40 e 70 °C. Esta definição é mantida indefinidamente até ser interrompida manualmente.



Hi-Lite
PLUS

MENOR CONSUMO E MANUTENÇÃO MAIS FÁCIL



A VERSÃO MAIS TECNOLÓGICA

HI • TOUCH

- Painel de ecrã tátil que responde ao toque de um dedo.
- Possibilidade de escolha entre 3 modos de funcionamento diferentes:

1 Cozinhar



Para cozinhar alimentos de acordo com a configuração do temporizador.

2 Manutenção

Para manter o prato a uma temperatura estável. De 1 a 8 ajustes para temperaturas entre 40 e 70 °C. 3. PROGRAMA (P1, P2 e P3): cozinhe e depois mantenha os alimentos à temperatura definida. Os ajustes podem ser guardados na memória.




SALAMANDRAS RÁPIDAS

	Código	Modelo	Dimensões ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gás kW	P 230-1N	P 400-3N	PVP €
						50/60 Hz kW	50/60 Hz kW	
		7LGK1658	SH20	400x545x515 390x300	0,19/43		3	2430

Fornecido com prateleira para montagem na parede

De Itália ao **seu restaurante**



Para que as suas pizzas sejam verdadeiramente genuínas, é necessário mais do que apenas o segredo da massa: tecnologia de ponta. Com esta vasta gama de máquinas fáceis de utilizar, poderá otimizar o seu tempo e tornar-se um verdadeiro pizzaiolo profissional.

PIZZARIA

EUROFRED

em
YOUR PIZZA HUB

Máquina de amassar	334
Porcionadora-Boleadora	338
Formadoras	340
Fornos para pizzas	344

CONSULTE NO SITE



SERVIÇOS OPCIONAIS

Para contratar serviços opcionais,
ver fim do catálogo.





Misturadores

Especialmente concebidas para evitar o aquecimento da massa e, por conseguinte, a fermentação precoce da mesma.



Porcionadora-Boleadora

Uma vez amassado o produto, é altura de fazer as bolas e depois moldá-las em pizzas: uma tarefa difícil se não tiver a ajuda desta porcionadora-boleadora. É tão simples como introduzir a massa na tremonha e recolher as bolas que esta cria.



Representa uma poupança de custos significativa. Além disso, evita a produção diária de massa, permitindo que as bolas sejam armazenadas no frigorífico para os processos subsequentes de maturação e fermentação.

INOVAÇÃO E TRADIÇÃO

Graças à evolução das máquinas de pizzas, estamos tornar o processo de fabrico de pizzas mais fácil todos os dias.

Formadores de pizza

Ideal para restaurantes que pretendam alargar o menu com pizzas. De funcionamento muito intuitivo, permite uma poupança de custos significativa.



Pizzaform

Para produções horárias elevadas. Acarinhe a massa com as suas placas móveis de aço inoxidável, com temperatura regulável independente e aumento ou diminuição da grossura do disco da massa.



Fornos

Monocâmaras, bicâmaras, tricâmaras...

De 4 a 18 pizzas em cada fornada. A gás ou eletricidade. Uma gama completa para responder a todas as necessidades.



FX

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Estrutura em aço envernizado e tina em aço inoxidável.
- Temporizador regulável até 30 minutos.
- Dispositivos de segurança ativa e passiva (microinterruptor de série).
- Tensor de corrente para uma gestão mecânica correta (exceto modelos de 20 kg e 30 kg, que é fixa).
- Fecho completo do corpo da máquina para uma melhor higiene.
- 1 ou 2 velocidades de trabalho.
- Barra de corte de massa (modelo standard de 20 kg).
- Alimentação trifásica de 400 V (exceto o modelo standard de 20 kg, disponível na versão monofásica).
- Rodas (dianteiras com travões) opcionais.
- Os modelos de 2 velocidades são ideais para fazer uma massa mais macia em menos tempo.
- A forma da grelha de proteção da tina, porque permite que os ingredientes sejam introduzidos um após o outro enquanto a máquina está em movimento, controlando sempre a massa.
- Pergunte ao seu representante de vendas sobre os modelos para massas hidratadas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FX 201 M	FX 201 T	FX 202 M	FX 202 T	FX 301 T
Código		7YEM0022	7YEM0041	7YEM0042	7YEM0051	7YEM0043
Capacidade cuba mín./máx.	kg	2/20	2/20	2/20	2/20	3/30
Capacidade cuba máxima	l	26	26	26	26	37
Alimentação elétrica	V/n.º/ Hz	230/1/50	400/3/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	750	750	450 - 560	450 - 560	1100
Número de velocidades	n.º	1	1	2	2	1
Diâmetro da cuba	mm	427	427	427	427	427
Largura/profundidade/altura	mm	427x740x734	427x740x734	427x740x734	427x740x734	427x740x734
Peso bruto/líquido	kg	107/98	107/98	107/98	107/98	107/98
PVP		3935 €	3805 €	4585 €	4250 €	4160 €

MODELO		FX 302 T	FX 401 T	FX 402 T	FX 601 T	FX 602 T
Código		7YEM0044	7YEM0031	7YEM0046	7YEM0056	7YEM0048
Capacidade cuba mín./máx.	kg	3/30	4/40	4/40	6/60	6/60
Capacidade cuba máxima	l	37	47	47	83	83
Alimentação elétrica	V/n.º/ Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	750 - 1100	1100	750 - 1100	2200	1870 - 2600
Número de velocidades	n.º	2	1	2	1	2
Diâmetro da cuba	mm	427	478	478	585	585
Largura/profundidade/altura	mm	427x740x734	478x809x778	478x809x778	585x990x1005	585x990x1005
Peso bruto/líquido	kg	107/98	145/135	145/135	218/202	218/202
PVP		4645 €	4290 €	4845 €	7975 €	8930 €

ACESSÓRIOS

	Kit 4 rodas	KIT 4 RODAS (FX601T / FX602T)
Código	7YEM9001	7YEM9010
PVP	170 €	235 €

Pergunte ao seu representante de vendas sobre a opção "cabeça móvel".



FX 201 M



A massa permanece a uma temperatura constante durante todo o ciclo de elaboração, eliminando o aspeto negativo do sobreaquecimento e da pré-fermentação na cuba.

IBM/IBT

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquina ideal especial para pizzarias e/ou padarias.
- A forma particular da espiral permite obter massas perfeitas em apenas alguns minutos.
- A tina, a espiral, a coluna central e a grelha de proteção são feitas de aço inoxidável.
- O sistema de transmissão é particularmente silencioso, uma vez que é feito com um motorreductor em banho de óleo.
- Opção modelos monofásicos de 1 velocidade e trifásicos de 2 velocidades.
- Todos os equipamentos incluem cortadores de massa de série.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	MONOFÁSICAS, 1 VELOCIDADE		TRIFÁSICAS, 2 VELOCIDADES		
	IBM 30 M	IBM 40 M	IBT 30 T	IBT 40 T	IBT 50 T
Código	7IPF0060	7IPF0061	7IPF0062	7IPF0063	7IPF0064
Capacidade cuba mín./máx.	3/25	3,5/35	3/25	3,5/35 kg	4/42
Capacidade cuba máxima	25	35	25	35	42
Alimentação elétrica	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	1,1	1,1	1,1/1,3-1,7	1,1/1,3-1,7	1,5/1,5-2,2
Número de velocidades	1	1	2	2	2
Diâmetro da cuba	400	450	400	450	450
Largura/profundidade/altura	495x775x860	550x840x900	495x775x860	550x840x900	550x840x900
Peso bruto/líquido	91/82	103/92	91/82	103/92	109/98
PVP	1850 €	2185 €	2310 €	2545 €	2705 €



IBM 30 M



A forma particular da espiral permite obter massas perfeitas em apenas alguns minutos.



A tina, a espiral, a coluna central e a grelha de proteção são feitas de aço inoxidável.



Temporizador regulável até 30 minutos

BM/AS/T

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Porcionadora BM 2: Inclui uma cuba com uma capacidade de 30 kg de massa que deve ser introduzida antes da fermentação da mesma. Quando a massa sai da porcionadora, é necessário moldá-la antes de passar à fermentação.
- A porcionadora–boleadora BM 2/AS divide e arredonda automaticamente a massa da pizza. Introduzindo 30 kg de massa não fermentada e selecionando o cone e a campânula de acordo com o peso desejado, obtêm-se porções perfeitamente doseadas e prontas a fermentar.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BM 2 (Porcionadora)	BM 2/AS (Porcionadora- Boleadora)	AS/T (Boleadora)
Código		7YEM0187	7YEM0192	7YEM0186
Capacidade cuba mínima/máxima	kg	30/30	30/30	/-
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	550	840	370
Produção porções 90 g	n.º/h	1200	1200	1000
Largura/profundidade/altura	mm	475/765/740	765/765/1450	570/610/500
Peso bruto/líquido	kg	118/101	255/203	84/73
PVP		11 490 €	18 330 €	4600 €

ACESSÓRIOS

	Cone D7 (240-280 g)	Cone D4 (60-100 g)	Cone D4,5 (90-130 g)	Cone D5 (120-160 g)	Cone D5,5 (150-190 g)	Cone D6 (180-220 g)	Cone D6,5 (210-250 g)	Cone D3,5 (50-70 g)
Código	7YEM0250	7YEM0220	7YEM0225	7YEM0230	7YEM0235	7YEM0240	7YEM0245	7YEM0215
PVP	145 €	150 €	145 €	150 €	150 €	150 €	145 €	175 €

	Kit 4 rodas (BM 2/AS)	Campânula AS (90-130 g)	Campânula AS (140-180 g)	Campânula AS (50-80 g)	Campânula AS (220-260 g)	Campânula AS (260-300 g)	Campânula AS (190-230 g)
Código	7YEM9136	7YEM0300	7YEM0305	7YEM0295	7YEM0315	7YEM0316	7YEM0310
PVP	290 €	815 €	815 €	815 €	815 €	835 €	815 €

Verifique a campânula necessária para o seu negócio e adicione-a ao seu pedido.



BM 2/AS (Porcionadora-Boleadora)



AS/T (Boleadora)



BM 2 (Porcionadora)



Cones a acoplar à porcionadora (BM 2) e à porcionadora-boleadora (BM 2/AS), para determinar a calibração da porção.



Campânulas que permitem a formação das bolas por rotação, aplicáveis ao modelo BM 2/AS.



Cone e faca para cortar as bolas de massa.



Bolas de massa.

EVOLUZIONE

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Diâmetro da massa: de 30 a 45 cm.
- Pedal elétrico incluído para os modelos EVOLUZIONE RETTA 40 e EVOLUZIONE RETTA 50.
- A máquina de moldagem comunica uma grande poupança de tempo. A máquina funciona a frio e não altera as características da massa.
- Possibilidade de regular a grossura e o diâmetro da massa.
- Tecnologia TOUCH AND GO (para os modelos EVOLUZIONE D-30 e D-40): única no seu género, é uma máquina de moldagem de arranque automático com sensores. Basta aproximar a massa da rampa superior para, graças a uma série de sensores, os rolos arrancarem automaticamente e a máquina de moldagem começar a trabalhar. O tempo de funcionamento pode ser definido entre 10 e 35 segundos com o botão "TIME SET" e a máquina para automaticamente no fim do tempo definido. Este método inovador permite poupar energia elétrica e tempo de trabalho ao operador, bem como reduzir o desgaste dos componentes mecânicos. Em todas as máquinas de laminação, a grossura entre os rolos pode ser regulada de 0 a 4 mm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		D-30	D-40	Retta 40	Retta 50
Código		7IPF0046	7IPF0047	7IPF0048	7IPF0049
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50-60	230/1/50-60	230/1/50-60	230/1/50-60
Potência elétrica	W	250	250	250	250
Diâmetro da pizza	mm	14/30	26/40	26/40	26/45
Largura/profundidade/altura	mm	475/375/660	585/435/790	585/435/715	665/435/715
Peso bruto/líquido	kg	35/28	39/37	45/38	49/41
PVP		1420 €	1575 €	1675 €	1780 €



D-30/D-40



Retta 40/Retta 50

PIZZAFORM

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- As pizzaforms são prensas concebidas com o objetivo de moldar uniformemente a massa de pizza num curto espaço de tempo.
- A sua rapidez de funcionamento e a simplicidade de manuseamento fazem dela uma ferramenta indispensável na pizzaria, especialmente em alturas de grande movimento.
- PF 33MT: Possibilidade de obter um diâmetro máximo de 350 mm.
- A temperatura máxima nas placas é de 180 °C.
- Tempo de pressão entre placas para um desempenho ótimo com bolas de 3" à temperatura ambiente e bem fermentadas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PF 33MT
Código		7YEM0139
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	400/3/50
Potência elétrica	W	3400
Produção por hora	n.º/h	300
Diâmetro da placa	mm	350
Largura/profundidade/altura	mm	429/582/781
Peso bruto/líquido	kg	140/128
PVP		7920 €

ACESSÓRIOS

	Kit de 4 rodas	Assistência
Código	7YEM9137	7IEM9151
PVP	490 €	1340 €



PF 33MT



Possibilidade de regular a grossura (de 1 a 12 mm) e o diâmetro da massa para satisfazer todas as necessidades.



A forma especial da placa superior, oportunamente construída, foi concebida de forma a facilitar a formação do bordo da pizza.

SUPERTOP

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Forno de pizza elétrico modular com uma câmara de passagem de 35 lugares com um design elegante e uma grande tecnologia com uma ou duas câmaras (possibilidade de 3 câmaras como opção).
- **Até 450° de temperatura:** Com a sua potência, garante um desempenho de cozedura extraordinário. Fabricado em aço inoxidável AISI 430, cozinha e aloura o produto de forma excelente.
- **Produtividade:** Perfeito para uma produção ótima. O modelo maior cozinha simultaneamente 9 pizzas Ø 30 cm, 4 pizzas Ø 45 cm ou 4 tabuleiros de 60x40.
- **Controlo da potência e dos consumos:** Um microprocessador controla 6 zonas de potência diferentes (3 superiores e 3 inferiores). Além disso, está equipado com um sistema de recuperação de calor por recirculação de ar que otimiza o consumo de energia.
- **Simple de utilizar e cozedura personalizada:** Graças a um ecrã simples e intuitivo, pode escolher entre 3 programas de cozedura diferentes ou definir os parâmetros de cozedura que preferir. Está equipado com funções automáticas de arranque e de limpeza.
- **Modularidade:** Disponível em 4 tamanhos diferentes e nas versões de câmara simples e dupla. Versões opcionais com três câmaras.
- **Uma extração do fumo ótima:** A campânula integrada na entrada do forno assegura uma boa ventilação dos fumos de cozedura.
- **Aspiração perfeita:** Graças ao sistema utilizado, elimina a humidade, evitando a acumulação de resíduos nos ventiladores de aspiração.
- **Manutenção totalmente frontal:** Toda a manutenção é efetuada pela parte da frente; a parte da dianteira do forno de cozedura e a placa de cozedura podem ser completamente extraídas.
- **Versatilidade e design:** Pode ser perfeitamente adaptado ao estilo das suas instalações porque a frente em aço inoxidável pode ser personalizada com diversas cores.
- **Controlo digital:** O painel de controlo de fácil acesso e extremamente intuitivo permite-lhe gerir tudo com facilidade.

MONOCÂMARA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO	435/1	635S/1	635L/1	935/1
Código	7IEM0535	7IEM0548	7IEM0543	7IEM0550
Dimensões ext. (largura/ profundidade/altura)	mm 1083/1165/390	mm 1083/1515/390	mm 1460/1165/390	mm 1460/1515/390
Dimensões int. (largura/ profundidade/altura)	mm 759/738/140	mm 759/1088/140	mm 1136/738/140	mm 1136/1088/140
Número de câmaras	1	1	1	1
Número de pizzas por câmara (Ø 30 cm)	4	6	6	9
Produção por hora	40	60	60	90
Alimentação elétrica	V/ph/Hz 400/3/50	V/ph/Hz 400/3/50	V/ph/Hz 400/3/50	V/ph/Hz 400/3/50
Potência elétrica	kW 8,4	kW 10,5	kW 15,1	kW 18,9
Intervalo de temperatura	°C 0/+450	°C 0/+450	°C 0/+450	°C 0/+450
Peso bruto/líquido	kg 181/161	kg 232/212	kg 238/202	kg 294/264
PVP	10 180 €	11 140 €	11 100 €	12 805 €

BICÂMARA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO	435/2	635L/2	635S/2	935/2
Código	7IEM0536	7IEM0544	7IEM0541	7IEM0552
Dimensões ext. (largura/ profundidade/altura)	mm 1083/1165/780	mm 1460/1165/780	mm 1083/1515/780	mm 1460/1515/780
Dimensões int. (largura/ profundidade/altura)	mm 759/738/140	mm 1136/738/140	mm 759/1088/140	mm 1136/1088/140
Número de câmaras	2	2	2	2
Número de pizzas por câmara (Ø 30 cm)	4	6	6	9
Produção por hora	80	120	120	180
Alimentação elétrica	V/ph/Hz 400/3/50	V/ph/Hz 400/3/50	V/ph/Hz 400/3/50	V/ph/Hz 400/3/50
Potência elétrica	kW 16,8	kW 30,2	kW 21	kW 37,8
Intervalo de temperatura	°C 0/+450	°C 0/+450	°C 0/+450	°C 0/+450
Peso bruto/líquido	kg 350/310	kg 460/398	kg 448/386	kg 562/500
PVP	20 365 €	22 985 €	24 015 €	22 100 €



ACESSÓRIOS

	<p>Suporte com rodas Supertop 635L/1-2-3</p>
Código	7IEM9148
PVP	2270 €



VALIDO EVO

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Forno de pizza elétrico com uma câmara de passo 35. Possibilidade de câmara dupla como opção.
- **Design:** Moderno e rigoroso para um forno de alto desempenho. Permite-lhe fazer uma cozedura tradicional tanto em tijolo como em tabuleiro.
- **Desempenho:** Com a sua potência, garante o melhor desempenho de cozedura. Fabricado inteiramente em aço inoxidável, facilita a cozedura e o dourar do produto.
- **Versatilidade:** 8 modelos disponíveis, 4 em versão eletromecânica e 4 em versão digital.
- **Cozedura personalizada:** Pode controlar a cozedura em qualquer altura, decidindo os parâmetros para obter a pizza que deseja. Pode fazer a cozedura tradicional numa placa refratária (direta) ou numa placa de aquecimento (indireta).
- **Controlo da potência e dos consumos:** Graças à precisão da regulação da temperatura, é possível programar a cozedura controlando a potência e, por conseguinte, também o consumo.
- **Relação qualidade/preço:** É o n.º 1 se quiser abrir uma pizzaria ou expandir a sua atividade graças ao excelente equilíbrio entre qualidade e preço.
- **Grande produção:** Perfeito para uma produção intensiva: até 72 pizzas por hora Ø 35 cm com o modelo 935/1.
- **Comandos eletrónicos com regulação manual:** Com o painel de controlo, as resistências superiores e inferiores podem ser reguladas independentemente através de interruptores manuais com 5 posições (voltagens de 20%). A regulação termostática da temperatura é efetuada com o comando eletrónico (precisão de 1 °C) e a leitura é feita com o ecrã LED. Está equipado com um interruptor geral e um interruptor para a iluminação interna.
- **Controlos digitais (DGPro):** O painel de controlo digital, graças a um prático botão de cursor (scroller), permite uma seleção fácil de todos os parâmetros; no que diz respeito à versão eletromecânica, oferece também as seguintes funções:
 - Ignição programada
 - Temporizador de cozedura
 - Programa de limpeza
 - Função Economy (otimiza a potência absorvida, mantendo a temperatura na câmara)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO		435/1	635S/1	635L/1	935/1
Código (eletromecânico)		7IEM0123	7IEM0125	7IEM0127	7IEM0129
Código (digital)		7IEM0124	7IEM0126	7IEM0128	7IEM0130
Dimensões ext. (largura/ profundidade/altura)	mm	1083×972×390	1083×1323×390	1460×972×390	1460×1323×390
Dimensões int. (largura/ profundidade/altura)	mm	759×738×140	759×1088×140	1136×738×140	1136×1088×140
Número de câmaras		1	1	1	1
Número de pizzas por câmara (Ø 35 cm)		4	6	6	9
Produção por hora		32	48	48	72
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	kW	7,1	10,2	12,8	14,9
Gama de temperaturas	°C	0/+400	0/+400	0/+400	0/+400
Peso bruto/líquido	kg	181/161	181/161	181/156	264/194
PVP (eletromecânica)		5495 €	6795 €	6995 €	7995 €
PVP (digital)		5995 €	7095 €	7195 €	8295 €



DOMITOR

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Forno de pizza elétrico com uma câmara de passo 30. Possibilidade de câmara dupla como opção.
- O Domitor é um grande clássico da cozedura elétrica estática, capaz de lhe oferecer um desempenho profissional ótimo. Possui uma placa de tijolos refratários que assegura uma boa retenção de calor e permite cozinhar tanto de forma tradicional nos tijolos como em bandeja.
- **Conveniência:** Um equilíbrio ótimo entre qualidade e preço para um forno de alto desempenho.
- **Qualidade:** Oferece um bom desempenho de cozedura graças à simbiose perfeita entre a tecnologia de construção e a simplicidade dos comandos (câmara com placa de alumínio e saída direta de fumos).
- **Modularidade:** Disponibilidade imediata de 3 modelos com uma câmara. Há a possibilidade de opção de modelos de 2 câmaras.
- **Controlo da potência e dos consumos:** Disponível com painel de controlo eletromecânico fácil e intuitivo.
- **Comandos eletromecânicos:** O painel de controlo regula a temperatura através de termostatos independentes para a parte superior e a inferior. A temperatura pode ser visualizada através do pirómetro analógico. Está equipado com um interruptor geral e comandos de funcionamento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO	4,3	9,30
Código	7IEM7630	7IEM7645
Dimensões ext. (largura/profundidade/altura) mm	950/950/400	1250/1300/400
Dimensões int. (largura/profundidade/altura) mm	630/630/140	930/930/140
Número de câmaras	1	1
Número de pizzas por câmara (Ø 30 cm)	4	9
Produção por hora	38	86
Alimentação elétrica V/ph/Hz	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica kW	4,4	12,0
Intervalo de temperatura °C	0/+400	0/+400
Peso bruto/líquido kg	93/83	151/140
PVP	2950 €	5080 €

ACESSÓRIOS

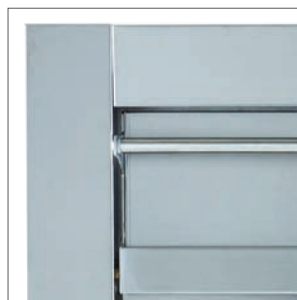
	Suporte SU 344 para 4/8 peças (4,30)	Suporte SU 341 para 6S/12S pizzas (6,30 S)	Suporte SU 343 para 6L/12L pizzas (6,30 L)	Suporte SU 342 para 9 peças (9,30)
Código	7IEM7800	7IEM7805	7IEM7810	7IEM7815
PVP	880 €	900 €	920 €	965 €



4,30



Facilidade de utilização.



Câmara em aço inoxidável.



Com visibilidade exterior da câmara de cozedura.

NAPOLI

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Forno elétrico em aço inoxidável e chapa pré-pintada.
- Estão disponíveis modelos com uma ou duas câmaras.
- Superfície de cozedura de tijolos refratários.
- Isolamento de lã de rocha evaporada.
- Resistências blindadas.
- Iluminação interior e porta de vidro amovível.
- Controlo mecânico da temperatura.
- Inclui termostato de segurança.
- Painel lateral vermelho, exclusivo Eurofred.
- Possibilidade de alimentação elétrica 220/3 a pedido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		MONOCÂMARA			
MODELO		XL 4	XL 6	XL 6L	XL 9
Código		7IPF0051	7IPF0052	7IPF0053	7IPF0054
Gamas de temperatura	°C	+50/+455	+50/+455	+50/+455	+50/+455
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	6000	9000	9000	13 200
Capacidade de pizza diâmetro 35	n.º/h	4	6	6	9
Largura/profundidade/altura	mm	1000/954/413	1000/1314/413	1360/954/413	1360/1314/413
PVP		1755 €	2020 €	2385 €	2575 €

		BICÂMARA			
MODELO		XL 4 + 4	XL 6 + 6	XL 6L + 6L	XL 9 + 9
Código		7IPF0055	7IPF0056	7IPF0057	7IPF0058
Gamas de temperatura	°C	+50/+455	+50/+455	+50/+455	+50/+455
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	12 000	18 000	18 000	26 400
Capacidade de pizza diâmetro 35	n.º/h	4 + 4	6 + 6	6 + 6	9 + 9
Largura/profundidade/altura	mm	1000/954/745	1000/1314/745	1360/954/745	1360/1314/745
PVP		3025 €	3400 €	3605 €	4495 €

ACESSÓRIOS

	Kit de 4 rodas	Suporte XL 4	Suporte XL 4 + 4	Campânula em aço inoxidável (XL 4/XL 4 + 4)	Suporte XL 6L	Assistência XL 6L + 6L	Suporte XL 6
Código	7IPF9043	7IPF0017	7IPF0018	7IPF0025	7IPF0021	7IPF0022	7IPF0019
Largura x Profundidade x Altura (mm)	-	1014x859x960	1014x859x860	1000x995x120	1319x859x860	1319x859x860	1014x1219x960
Peso	-	33 kg	32 kg	10,64 kg	39 kg	38 kg	39 kg
PVP	195 €	415 €	520 €	445 €	475 €	475 €	490 €

	Suporte XL 6 + 6L	Campânula em aço inoxidável (XL 6L/XL 6 + 6)	Campânula em aço inoxidável (XL 6L/XL 6L + 6L)	Suporte XL 9	Suporte XL 9 + 9	Campânula em aço inoxidável (XL 9/XL 9 + 9)
Código	7IPF0020	7IPF0027	7IPF0029	7IPF0023	7IPF0024	7IPF0031
Largura x Profundidade x Altura (mm)	1319x859x860	1000x1355x120	1360x1015x120	1319x1219x960	1319x1219x860	1360x1375x120
Peso	38 kg	13,77 kg	12,95 kg	45 kg	44 kg	16,94 kg
PVP	565 €	490 €	510 €	515 €	620 €	620 €



XL 6 + 6



XL 6L



Isolamento de lã de rocha evaporada.



Controlo eletromecânico da temperatura.



Inclui dois puxadores de abertura da porta.



Forno elétrico fabricado em aço inoxidável e chapa pré-pintada.



Todos os modelos disponíveis em versão digital. Consultar.

Equipe-se com a
**tecnologia mais
avançada** e versátil



Seja qual for a época do ano, surpreenda os seus clientes com o que mais lhes apetecer: gelados artesanais, orchatas, sorvetes e muito mais.

GELADARIA

EUROFRED



CARPIGIANI



DISPENSADORES DE BEBIDAS E GRANIZADORAS

Dispensadores de bebidas 356
Granizadoras 360

MAQUINARIA DE PRODUÇÃO

Batedeiras de natas 366
Máquinas de gelados 370

ARMAZENAMENTO

Armários de armazenamento 372
Abatedores 374

MAQUINARIA DE EXPOSIÇÃO

Vitrinas industriais 378
Vitrinas profissionais 388

CONSULTE NO SITE



SERVIÇOS OPCIONAIS

Para contratar serviços opcionais,
ver fim do catálogo.





Dispensadores de bebidas

Uma máquina para cada necessidade, de 1 cuba a 3. Painéis de aço inoxidável para facilitar a limpeza. Um pequeno investimento que vai agregar valor ao seu negócio.

Batedeiras de natas

Batedeiras de natas profissionais fabricadas pela Carpigiani, com um depósito refrigerado e capacidade entre 2 l e 6 l, além da possibilidade de regular a mistura de ar/nata para se adaptar às necessidades de produção. Possui uma bomba de pressurização com engrenagens de aço inoxidável para promover a incorporação de ar e um botão dispensador com distribuição contínua ou em porções, o que faz delas a ferramenta ideal para confeitarias.



DOCE OU SALGADO?

Porque não inovar? Granizados salgados, mousse de salmão em vez de nata, etc. Você define o limite. Receba uma oferta como nunca antes para os seus clientes.

Chocolateiras e máquinas de fazer orchatas

Versatilidade em duas máquinas que não podem faltar no seu negócio. Chocolateiras para fazer e manter em perfeitas condições um incrível chocolate quente, chá, leite e, em geral, bebidas quentes, mas também queijo Cheddar, por exemplo, para preparar nachos quentes.

Máquinas de fazer orchatas para degustar uma orchata muito fria, bem como para qualquer tipo de produto frio que os seus clientes possam pedir: chás, leite, sumos de frutas... uma alternativa para aliviar o calor do verão.

Máquinas de produção de geladaria e pastelaria

A Technogel tem vindo a aperfeiçoar o gelado e o processo de fabrico de gelados há mais de 60 anos; hoje em dia, proporciona a maneira mais rápida e fácil de fabricar gelados artesanais. Com uma ampla gama de produtos e capacidades de produção, permite que você tenha uma oficina completa de geladaria/pastelaria para desenvolver as suas melhores criações.



CHOCOLADY

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- A máquina de chocolate “Chocolady” foi concebida para aquecer e misturar qualquer tipo de bebida quente (chá, café, leite, etc.) e sobretudo chocolate, ao qual sempre garante densidade e cremosidade perfeitas, mas também para desfazer e manter o queijo Cheddar no ponto ideal para preparar nachos mexicanos.
- Aquecimento do produto em banho-maria.
- Mistura contínua para obter um produto homogéneo.
- Termostato regulável para obter a temperatura desejada.
- Torneira antiobstrução exclusiva.
- Caldeira de aço inoxidável, isolada termicamente.
- Pés antiderrapantes.
- Bandeja coletora de gotas, com indicador de nível de água.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Chocolady	
Código	7DSN0000	
Capacidade líquida	l	5
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50
Potência elétrica	W	1000
Largura/profundidade/altura	mm	287/413/470
Peso bruto/líquido	kg	9/8
PVP	810 €	

Aplicações



CHOCOLADY



Caixa feita de aço inoxidável de alta qualidade, o que proporciona maior higiene e durabilidade.



Inclui um termostato regulável para adaptar a temperatura a todos os requisitos.



Estão equipados com uma bandeja coletora para uma maior higiene.



Torneira antiobstrução exclusiva.

DRINK MAGIC

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- As novas máquinas DRINK MAGIC foram concebidas para arrefecer e dispensar qualquer tipo de bebida: orchata, chá, café, leite e sumos naturais. Também possui uma torneira especial que permite dispensar sumos de frutas naturais densos e/ou com polpa.
- Capacidade de produção de cada depósito (12 l e 20 l).
- Depósitos removíveis de policarbonato.
- Nova torneira para servir bebidas com ou sem polpa.
- Mistura da bebida com um agitador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Drink Magic 12	Drink Magic 20
Código		2DSN0000	2DSN0001
Capacidade líquida	l	12	20
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	150	160
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Intensidade elétrica	A	2	2
Largura/profundidade/altura	mm	310/370/700	310/370/710
Peso bruto/líquido	kg	18,3/16,3	18,6/16,6
PVP		1155 €	1235 €

Aplicações



DRINK MAGIC 12



DRINK MAGIC 20



Incluem controlo eletrónico para regular a temperatura do produto no depósito.



Torneira de extração de produto.



Pás agitadoras.



Carcasa.

GRANISMART

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Permite preparar granizados e coquetéis de forma rápida e simples; três opções com um simples gesto.
- Bandeja coletora com indicador de nível (flutuador) que indica quando o recipiente está cheio.
- A alavanca Push@Pull que possui é fácil de usar, montar e desmontar, e tem a opção de combinar os sabores dos dois depósitos ao mesmo tempo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Granismart 5x1	Granismart 5x2	Granismart 5x3
Código		2PSN0029	2PSN0074	2PSN0075
Capacidade líquida	l	5	10	15
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	300	560	700
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-104A	R-452	R-452
Número de cubas	n.º	1	2	3
Largura/profundidade/altura	mm	260/400/630	400/400/630	600/400/630
Peso bruto/líquido	kg	24/22	36/33	51/47
PVP		1655 €	2490 €	3520 €



GRANISMART 5x1



GRANISMART 5x2



GRANISMART 5x3



Alavanca fácil de usar, montar e desmontar.



Elevada capacidade de produção de cada depósito (5 l)

GRANICREAM

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Função dupla: granizar e refrigerar bebidas.
- Ideal para preparar e servir sorvetes naturais, granizados frescos e outras bebidas geladas, cremes com sabor a café ou cappuccino, iogurte gelado e chocolate frio. Com reduzidas dimensões e um design elegante, são máquinas rápidas de instalar e fáceis de usar e podem ser colocadas em qualquer espaço.
- Dimensões extraordinariamente reduzidas.
- Máxima funcionalidade e economia de uso.
- Tampa sem luz e com sistema de fecho de segurança.
- Painel de aço inoxidável.
- Bandeja coletora com indicador de nível.
- Termostato eletrónico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Granicream 1-S	Granicream 2-S	Granicream 3-S
Código		2PSN0026	2PSN0072	2PSN0073
Capacidade líquida	l	10	20	30
Potência elétrica	W	300	650	900
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-452	R-452
Número de cubas	n.º	1	2	3
Largura/profundidade/altura	mm	200/500/790	400/500/790	600/500/790
Peso bruto/líquido	kg	30/28	51/48	63/60
PVP		1850 €	2875 €	3410 €



GRANICREAM 3-S



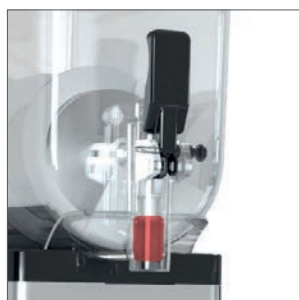
Granicream 1-S



GRANICREAM 2-S



Bandeja coletora com indicador de nível.



Torneira de extração com sistema antigotejamento.



Painel de controle com função dupla: granizado e bebida gelada.

SPIN

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Alta capacidade de produção em depósito (12 l).
- Tampa luminosa com sistema de fecho de segurança.
- Pannel frontal em aço inoxidável.
- Bandeja coletora com indicador de nível (flutuador) que indica quando o recipiente está cheio.
- Depósito e torneira fáceis de desmontar sem usar ferramentas, o que permite uma limpeza rápida e uma higiene completa.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Spin 1 FF	Spin 2 FF	Spin 3 FF
Código		2PSN0076	2PSN0080	2PSN0078
Capacidade líquida	l	12	24	36
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	450	800	1200
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-452	R-452	R-452
Intensidade elétrica	A	1,95	4,34	5,21
Número de cubas	n.º	1	2	3
Largura/profundidade/altura	mm	270/520/810	470/520/810	670/520/810
Peso bruto/líquido	kg	32/29	57/52	74/70
PVP		2040 €	3215 €	4450 €



SPIN 3 FF



SPIN 1 FF



SPIN 2 FF



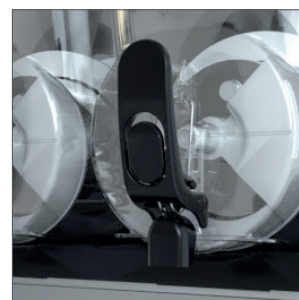
Bandeja coletora com indicador de nível que indica quando o recipiente está cheio.



Painel de controlo fácil de usar.



Tampa luminosa com sistema de fecho de segurança.



Depósito e torneira fáceis de desmontar e sem ter de usar ferramentas.

NATCOLD

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

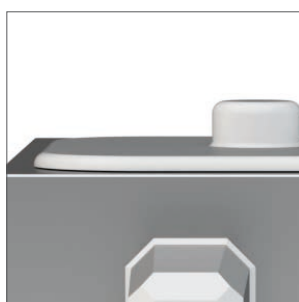
- **Depósito refrigerado de 2 l:** A nata é mantida na temperatura ideal no depósito, que está refrigerado e conta com um termostato, incluindo um termómetro visual.
- **Multiplique o volume da sua mistura e os seus benefícios:** Equipado com bomba de aço inoxidável e texturizador para aumentar o volume da nata em até aproximadamente 200%.
- **Excelente resultado visual:** O formato particular do “SOFTER” permite uma melhor aparência da nata, seca e bem batida.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Natcold
Código		7DSN0001
Capacidade líquida	l	2
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50
Potência elétrica	W	530
Condensação	Tipo	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-134a
Largura/profundidade/altura	mm	220/535/460
Peso bruto/líquido	kg	32/28
PVP		4040 €



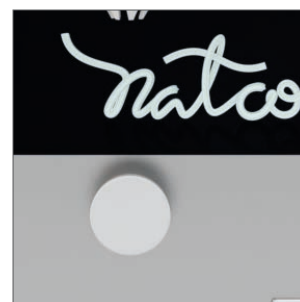
NATCOLD



Depósito de aço inoxidável muito fácil de limpar.



Uma válvula anti-retorno impede que a nata retorne ao depósito.



Altere o aumento de volume com um regulador fácil de usar.

ECOWIP/MINIWIP/ JETWIP

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Dispõem de um depósito refrigerado de 2 l e 6 l (Jetwip/6).
- Possibilidade de regular a mistura de ar/nata para se adaptar aos diversos requisitos de produção.
- Ecowip: Bomba de sistema rotativo feita de material plástico com alta resistência ao desgaste.
- Miniwip: Bomba de pressurização de engrenagens construída inteiramente em aço inoxidável para promover a incorporação de ar e obter uma nata com um grande aumento de volume.
- Jetwip: Devido ao seu desempenho e capacidade de produção, é especialmente indicada para aplicação em confeitarias. Com a aplicação do saco de pasteleiro e do pedal, deixa as duas mãos livres para uma decoração perfeita em pastelaria.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Ecowip/G	Miniwip/G	Jetwip/G
Código		2ICA0050	2ICA0100	2ICA0130
Capacidade líquida	l	2	2	6
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	500	530	500
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Largura/profundidade/altura	mm	220/535/460	220/535/460	310/630/510
Peso bruto/líquido	kg	25/23	32/28	57/53
PVP		3975 €	4945 €	7980 €

Aplicações



ECOWIP/G



MINIWIP/G



JETWIP/G



Torneira refrigerada até à extremidade com protetor de material anticondensação.



Tubo texturizador de peça única em aço inoxidável.



Miniwip/Ecowip Botão de dispensador com distribuição contínua ou em porções. Termómetro incluído.



Jetwip. Pannel de controlo digital.

LABO XPL E READY

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Máquinas de gelados profissionais e fiáveis, para adicionar receitas novas e surpreendentes ao cardápio. Ideal para restaurantes e catering, permitem fazer gelados e sorvetes.
- 5 programas de fazer gelados, adequados para diversos tipos de produção. O ReadyChef tem 16 programas para geladaria e 18 programas para pastelaria.
- A tampa da tremonha aberta deixa todos os controlos livres para permitir o início dos ciclos de elaboração mesmo durante a introdução dos ingredientes.
- Com o Teorema, a continuidade produtiva é garantida, graças à assistência simplificada por meio de controlos e diagnósticos via Internet, que podem ser consultados em computadores, tablets e smartphones.
- Agitador com pás desmontáveis para uma limpeza completa.
Tratamento Scotch-Brite das placas para uma limpeza rápida.
A pista de saída pode ser desmontada para facilitar a extração total de qualquer resíduo de gelado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MÁQUINA DE GELADOS FREEZE&GO	SOFT 161 T G SP	MÁQUINA DE GELADOS LABO 8/12 XPL P	MÁQUINA DE GELADOS READY 8/12	MÁQUINA DE GELADOS READYCHEF 14/20
Código		2LCA0016	2LCA0030	2LCA0018	2LCA0028	2LCA0029
Capacidade líquida	kg	0,15 - 0,5	1 - 1,35	1,5 - 2,5	2 - 4,5	2 - 4,5
Alimentação elétrica	V/n.º/ Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	0,5	2300	2200	2000	2000
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Produção horária	kg/h	5	15	8 - 12	14 - 20	14 - 20
Largura/profundidade/altura	mm	310/540/550	319/798/852	360/550/740	440/730/1280	440/730/1280
Peso bruto/líquido	kg	41/36	95/90	95/90	192/181	192/181
PVP		7890 €	14 310 €	13 045 €	20 860 €	21 800 €

Aplicações



FREEZE&GO



LABO 14/20



READY



SOFT 161 T G SP



Hard-O-Tronic®
Este é o sistema exclusivo para um excelente gelado. O ecrã LCD mostra constantemente os valores da consistência programada e do gelado na máquina de fazer gelados. Ao pressionar as setas, pode-se sempre alterá-lo para obter o gelado ideal.



Agitador de POM

O agitador não tem eixo central e possui pás desmontáveis de POM, impenetráveis ao frio, para uma expulsão completa do gelado.



Pós-refrigeração

Para manter intacta a consistência do gelado que sai no final, o pós-arrefecimento reativa o frio durante a extração.

LABOR

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Armário profissional com estrutura interna e externa em aço inoxidável 304 para aplicações em geladaria com capacidade de carga de 65 cubetas de 5 litros (cubetas não incluídas). Possibilidade de colocar 6 cubetas de 5 litros por prateleira, exceto na prateleira superior, onde cabem 5 cubetas de 5 litros.
- Rodas para fácil deslocamento, porta com pega ergonómica em toda a lateral.
- Armários refrigerados que podem funcionar a uma temperatura ambiente de +30 °C.
- Inclui 5 prateleiras de aço inoxidável com suporte (720x534 mm).

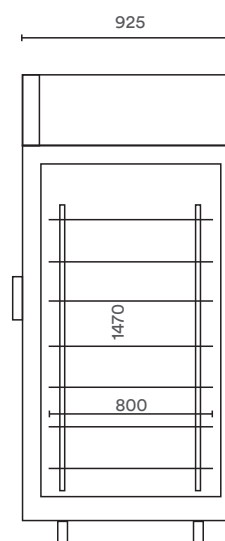
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Labor 70 RS RV TB	
Código	2CIS0015	
Capacidade líquida	l	551
Capacidade: cubetas de 5 l	n.º	65
Gamas de temperatura	°C	-18/-20
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50
Potência elétrica	W	560
Classe climática	Tipo	4
Condensação	Tipo	Ventilada
Descongelamento	Tipo	Manual
Evaporador	Tipo	Pseudoventilação
Classificação energética	Tipo	D
Refrigerante	Tipo	R290
Prateleiras incluídas	n.º	5
Largura/profundidade/altura	mm	670/925/2090
Peso bruto/líquido	kg	158/148
PVP		3870 €

ACESSÓRIOS

	Prateleira adicional
Código	2CIS9000
PVP	110 €

COTAS



Labor 70 RS RV TB

Aplicações



Características



LABOR 70 RS RV TB



Inclui 5 prateleiras reguláveis em altura. Possibilidade de colocar mais 5 prateleiras, aumentando o número de níveis de carga para 11.



Acabamentos interiores e exteriores totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e garante a higiene total do produto armazenado.



Unidade de controlo eletrónico para regulação da temperatura.



Rodas para facilitar o deslocamento.

NEOS

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Dois ciclos de abatimento +90 °C +3 °C soft e hard. O ciclo soft permite um arrefecimento rápido e ideal de produtos delicados, tais como peixes, mousses, cremes, legumes e/ou produtos de pouca densidade. O ciclo hard é adequado para produtos gordos, grandes e/ou embalados, tais como carne, sopas, molhos, etc.
- Dois ciclos de congelação +90 °C -18 °C soft e hard. O ciclo soft é programado em duas fases, a primeira fase positiva até +3 °C, a segunda fase negativa com uma temperatura da câmara de -35 °C. O ciclo hard funciona sempre com uma temperatura da câmara de -35 °C.
- Porta com fecho magnético e desacelerado.
- Abertura da porta a 160 °C.
- Junta de câmara dupla.
- Classe climática 4.
- Evaporador tratado com cataforesse para protegê-lo da ação corrosiva dos alimentos.
- Ventiladores de compósito anticorrosão de alto rendimento.
- Compressor de alta eficiência.
- 4 pés reguláveis em altura.
- Fácil acesso para a manutenção do evaporador.

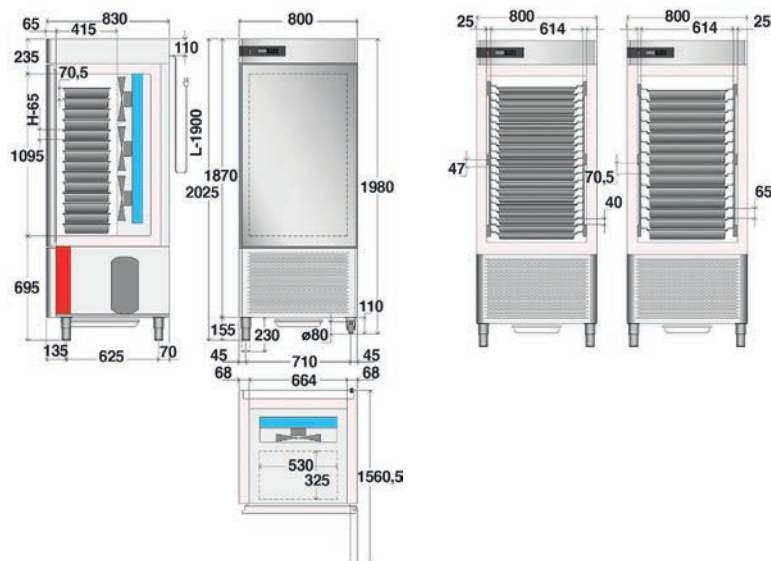
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		NEOS 5T	NEOS 10T	NEOS 14T
Código		OIIL9024	OIIL9025	OIIL9026
Capacidade de abatimento	kg	18	34	45
Capacidade de ultracongelação	kg	10	20	30
Guias	n.º	5	10	14
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Potência frigorífica	W	1600	3600	4400
Classe climática		4	4	4
Descongelo	Tipo	Manual	Gás quente	Gás quente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante		R-290	R-290	R-290
Ciclo de abatimento	°C	+3/+90	+3/+90	+3/+90
Ciclo de congelação	°C	-18/+90	-18/+90	-18/+90
Largura/profundidade/altura	mm	784/800/900	800/825/1800	800/825/2025
Peso líquido	kg	110	190	220
PVP		5165 €	10 490 €	12 600 €

COTAS

ACESSÓRIOS

	Grelha inox de geladaria
Código	OIIL9027
PVP	60 €



Aplicações

Características



NEOS 5T



NEOS 10T



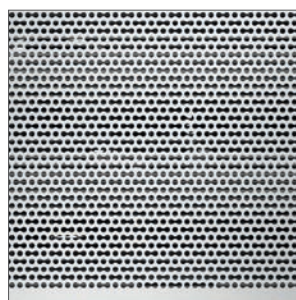
NEOS 14T



Painel de controlo muito intuitivo.



Pés reguláveis em altura.



Fácil acesso para a manutenção do evaporador.

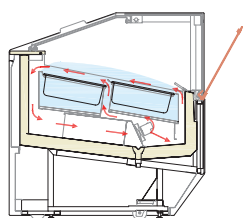


Três opções de ventilação

A gama profissional de geladaria consiste em vitrinas com três opções de ventilação que enaltecem o seu desempenho técnico e se adaptam às necessidades de cada cliente:



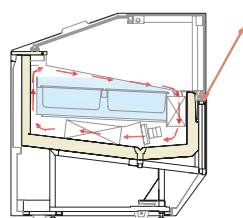
PLUS



Evaporador individual com saída de ar dupla com fluxo frontal.



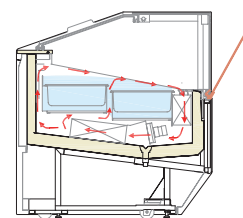
PLUS 1



Evaporador duplo com saída de ar individual com fluxo posterior.



PLUS 2



Evaporador duplo com duas saídas de ar e fluxo posterior.

INOVAÇÃO E TRADIÇÃO

A Eurofred apresenta a gama de geladarias profissionais ISA, com designs atraentes e elegantes, cuja prioridade é a boa conservação, além da exibição do protagonista: o gelado artesanal.

Porque na geladaria, o mais importante não é a vitrina, mas o gelado artesanal nela exposto; é por isso que oferecemos uma ampla gama com grande visibilidade e a melhor tecnologia que nos permite manter a textura ideal para oferecer aos seus clientes um produto de alta qualidade.

A ampla gama de opções de personalização, com a possibilidade de escolher cores, tipo de iluminação e a altura ideal do equipamento, bem como as vitrinas retas canalizáveis ou em ângulo, que lhe permitirão aproveitar qualquer espaço, farão da sua geladaria ou pastelaria o melhor ponto de venda.



One Show

O seu design exclusivo mostra o gelado artesanal como se fosse uma verdadeira joia. As suas linhas finas e delicadas, bem como a possibilidade de escolher entre uma ampla variedade de materiais e acabamentos, criam infinitas possibilidades de design. Disponível tanto para geladaria como para pastelaria e com cubetas padrão de 5 l ou cubas de 3 l.

ISETTA LX/ST

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Vitrinas com evaporador estático e equipamento frigorífico potencializado testado na classe climática 7 (35 °C e 75% RH) para proporcionar um ótimo desempenho frigorífico mesmo em condições ambientais desfavoráveis.
- Inclui um teto de iluminação, rodas giratórias duplas e um kit de suporte para cubetas de 5 l.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	VIDRO RETO			VIDRO CURVO		
	Isetta 4 ST	Isetta 6R ST	Isetta 7R ST	Isetta 4 LX	Isetta 6R LX	Isetta 7R LX
Código	2FIS0426	2FIS0427	2FIS0428	2FIS0429	2FIS0430	2FIS0431
Capacidade: cubetas de 5 l	n.º 4+4	n.º 6+6	n.º 7+7	n.º 4+4	n.º 6+6	n.º 7+7
Capacidade da cubeta de reserva	n.º -	n.º 8	n.º 12	n.º -	n.º 8	n.º 12
Gamas de temperatura	°C -16/-14	°C -16/-14	°C -16/-14	°C -16/-14	°C -16/-14	°C -16/-14
Alimentação elétrica	V/ph/Hz 230/1/50	V/ph/Hz 230/1/50	V/ph/Hz 230/1/50	V/ph/Hz 230/1/50	V/ph/Hz 230/1/50	V/ph/Hz 230/1/50
Potência elétrica	W 450	W 590	W 590	W 450	W 590	W 590
Potência elétrica no descongelamento	W 810	W 810	W 820	W 810	W 810	W 820
Potência frigorífica	W 410	W 610	W 720	W 410	W 610	W 720
Classe climática	Tipo 7	Tipo 7	Tipo 7	Tipo 7	Tipo 7	Tipo 7
Condensação	Tipo Ventilada	Tipo Ventilada	Tipo Ventilada	Tipo Ventilada	Tipo Ventilada	Tipo Ventilada
Descongelamento	Tipo Automático	Tipo Automático	Tipo Automático	Tipo Automático	Tipo Automático	Tipo Automático
Evaporador	Tipo Estático	Tipo Estático	Tipo Estático	Tipo Estático	Tipo Estático	Tipo Estático
Classificação energética	B	B	B	B	B	B
Refrigerante	Tipo R-290	Tipo R-290	Tipo R-290	Tipo R-290	Tipo R-290	Tipo R-290
Intensidade elétrica	A 3,3	A 4,1	A 5,3	A 3,3	A 4,1	A 5,3
Intensidade elétrica no descongelamento	A 3,8	A 3,7	A 4	A 3,8	A 3,7	A 4
Largura/profundidade/altura	mm 824/760/1176	mm 1184/800/1176	mm 1354/800/1176	mm 824/760/1176	mm 1184/800/1176	mm 1354/800/1176
Peso líquido	kg 69	kg 97	kg 102	kg 69	kg 97	kg 102
PVP	2425 €	2745 €	2870 €	2655 €	2850 €	2965 €

ACESSÓRIOS

	Cubeta de aço inoxidável 1/4	Cubeta de aço inoxidável 5	Cubeta de aço inoxidável 7	Cubeta de aço inoxidável 9	Kit de adaptação de cubetas 1/4 Isetta 4	Kit de adaptação de cubetas 1/4 Isetta 7R
Código	2FMR9700	2FMR9100	2FMR9150	2FMR9200	2FIS9000	2FIS9004
PVP	25 €	25 €	30 €	35 €	65 €	85 €

	Kit de adaptação de cubetas 1/4 Isetta 6R	Lavaporcionador com suporte e torneira	Porta-cones com 5 tubos
Código	2FIS9002	2FIS9755	2FIS9810
PVP	85 €	190 €	315 €

Aplicações

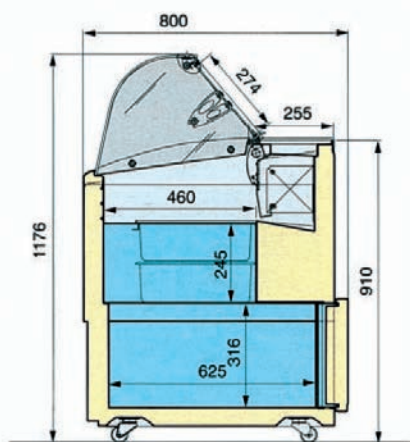


Características

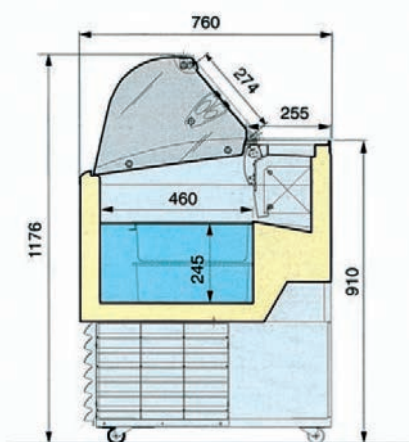


ISETTA 7R LX TP

COTAS



Isetta 6R, 7R LX
(Mesmas cotas para modelos ST)



Isetta 4 LX
(Mesmas cotas para Isetta 4ST)



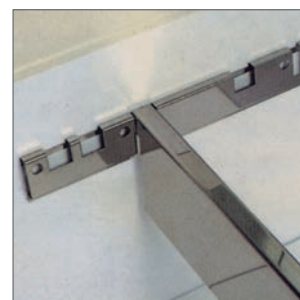
Incluem uma cuba de reserva acessível pela parte traseira (exceto Isetta 4 ST/LX).



Sistema de fecho com tampa traseira rebatível em resina de metacrilato transparente.



Cuba de exposição com capacidade para colocar uma segunda fila de cubetas de 5 l.



Inclui kit de suporte em aço inoxidável para colocar cubetas de 5 l.

FIJI LX

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Equipamento frigorífico potencializado para a conservação ideal do gelado, mesmo em condições ambientais desfavoráveis... Classe climática 7 (35 °C - 75% RH).
- Vitrinas de refrigeração ventiladas para distribuição uniforme da temperatura.
- Incluem teto com iluminação interior e luz LED.
- A profundidade da cuba permite a colocação do nível duplo de cubetas de 5 l. (Exposição mais reserva).
- Compressor hermético.
- Incluem teto com iluminação interior e luz LED.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

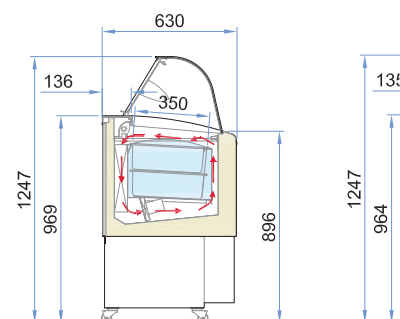
MODELO		FIJI 4	FIJI 6	FIJI 7
Código		2FIS0239	2FIS0221	2FIS0222
Capacidade líquida	l	119	185	209
Capacidade bruta	l	218	339	383
Capacidade: cubetas de 5 l	n.º	4+4	6+6	7+7
Gamas de temperatura	°C	-16/-14	-16/-14	-16/-14
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	555	900	900
Potência elétrica no descongelamento	W	1425	1860	1860
Classe climática	Tipo	7	7	7
Descongelamento	Tipo	Gás quente	Gás quente	Gás quente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classificação energética		C	C	C
Refrigerante	Tipo	R-452	R290	R290
Intensidade elétrica	A	4,5	4,3	8,2
Intensidade elétrica no descongelamento	A	8,4	8	15
Largura/profundidade/altura	mm	824/630/1247	1214/630/1247	1354/630/1247
Peso líquido	kg	67	99	110
PVP		3020 €	3500 €	3590 €

ACESSÓRIOS

	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 1/4	Cubeta Inox 7	Cubeta Inox 9
Código	2FMR9100	2FMR9700	2FMR9150	2FMR9200
PVP	25 €	25 €	30 €	35 €

	Lavapocionador com suporte e torneira	Porta-cones 5 tubos
Código	2FIS9755	2FIS9810
PVP	190 €	315 €

COTAS



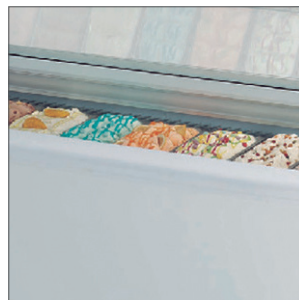
Aplicações



FIJI 6



Vidros curvos temperados e sistema de fecho com tampa basculante em resina de metacrilato transparente.



Dimensões compactas e grande capacidade de exposição.



Fácil acesso ao alojamento do motor.

ISABELLA LX

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Vitrina estática com evaporador duplo e descongelamento automático a gás quente.
- Isolamento de poliuretano injetado com agente expensor ecológico de CO₂.
- Cuba interior e exterior laminada plastificada.
- Possibilidade de colocar dois níveis de cubetas H120 na cuba de exposição.
- A vitrina está equipada com uma cuba de reserva refrigerada.
- Superestrutura de vidro curvo que inclui um teto com iluminação.
- Lado operacional equipado com uma cortina noturna.
- Compressor hermético.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

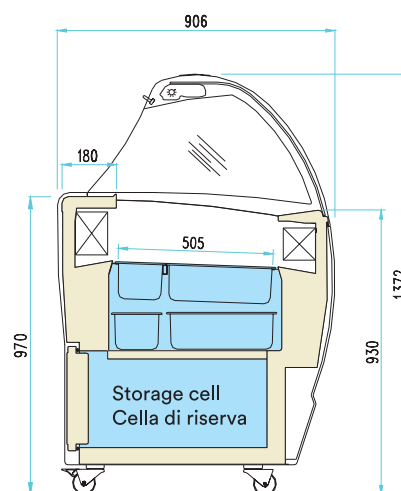
MODELO		Isabella 140 LX	Isabella 180 LX
Código		2FIS0182	2FIS0187
Capacidade: cubetas de 5 l	n.º	10+10	13+13
Capacidade da cubeta de reserva	n.º	5+5	7+7
Gamas de temperatura	°C	-16/-14	-16/-14
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	550	970
Potencia elétrica no descongelamento	W	1210	1690
Classe climática	Tipo	4	4
Condensação	Tipo	Ventilado	Ventilado
Descongelamento	Tipo	Gás quente	Gás quente
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Classificação energética		C	C
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Intensidade elétrica	A	3,1	6,3
Intensidade elétrica no descongelamento	A	5,7	7,5
Largura/profundidade/altura	mm	1317/906/1344	1647/906/1344
Peso líquido	kg	132	192
PVP		5780 €	7085 €

ACESSÓRIOS

	Cubeta de aço inoxidável 5	Cubeta de aço inoxidável 1/4	Cubeta de aço inoxidável 7
Código	2FMR9100	2FMR9700	2FMR9150
PVP	25 €	25 €	30 €

	Kit de adaptação de cubetas 1/4 Isabella 140	Kit de adaptação de cubetas 1/4 Isabella 180	Lavaporcionador com suporte e torneira	Porta-cones com 5 tubos
Código	2FIS9012	2FIS9014	2FIS9755	2FIS9810
PVP	85 €	95 €	190 €	315 €

COTAS



Isabella 140/180 LX

Aplicações



Características



ISABELLA 140 LX



Incluem um teto com iluminação de alumínio anodizado.



Lavaporcionador com torneira (acessório).



Cuba de exposição com a possibilidade de colocar um nível duplo de cubetas de 5 l.

BERMUDA LX

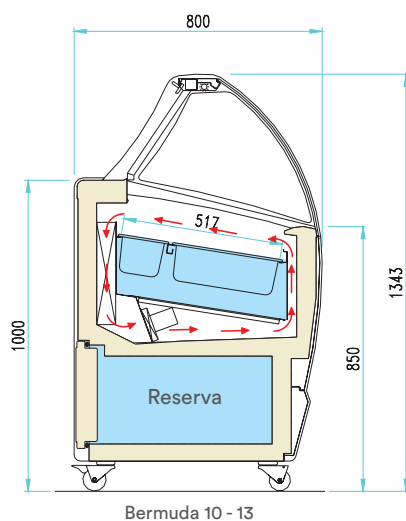
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Vitrina de geladaria com painéis de vidro temperado.
- Refrigeração ventilada.
- Reserva com refrigeração estática.
- Adaptação para cubetas de 5 l.
- Iluminação LED.
- Descongelamento automático a gás quente.
- Ventiladores eletrónicos de baixo consumo.
- Cortina noturna com retrocesso automático.
- Unidade de condensação hermética com painel de controlos eletrónicos.
- Com 4 rodas giratórias, 2 com travões, para facilitar a manobra.
- Condensador com painel de controlo eletrónico.
- Vidro curvo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Bermuda 10 LX	Bermuda 13 LX
Código		2FIS0017	2FIS0018
Capacidade líquida	l	255	325
Capacidade bruta	l	300	395
Capacidade: cubetas de 5 l	n.º	10	13
Gamas de temperatura	°C	-16/-14	-16/-14
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	770	1340
Potencia elétrica no descongelamento	W	1410	2200
Classe climática	Tipo	4	4
Descongelamento	Tipo	Gás quente	Gás quente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Classificação energética		E	E
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Largura/profundidade/altura	mm	1340/800/1340	1670/800/1340
Peso líquido	kg	190	200
PVP		6745 €	7720 €

COTAS



Aplicações



Características



BERMUDA 10



Vidro curvo.



Com 4 rodas giratórias.

IL CARRETTINO

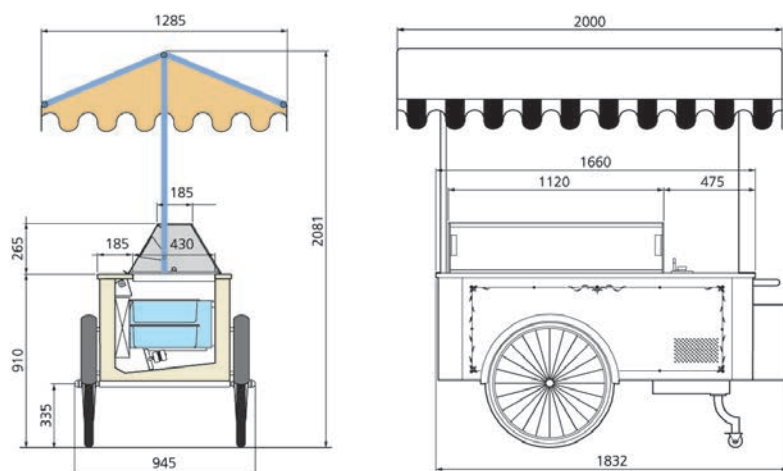
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Refrigeração ventilada por circulação forçada de ar, o que garante a conservação perfeita do gelado.
- Tampa basculante em resina de metacrilato transparente.
- Sistema de descongelamento automático a gás quente.
- Roda dianteira de suporte com segurança incluída.
- Classe climática 4.
- Compressor hermético.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Carretino Classic	
Código	2FIS2512	
Capacidade líquida	l	104
Capacidade bruta	l	260
Capacidade: cubetas de 5 l	n.º	6+6
Gamas de temperatura	°C	-16/-18
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50
Potência elétrica	W	550
Classe climática	Tipo	4
Condensação	Tipo	Ventilada
Descongelamento	Tipo	Gás quente
Evaporador	Tipo	Ventilado
Classificação energética	C	
Refrigerante	Tipo	R290
Largura/profundidade/altura	mm	2000/1285/2081
Peso líquido	kg	205
PVP	10 450 €	

COTAS



Carretino Classic

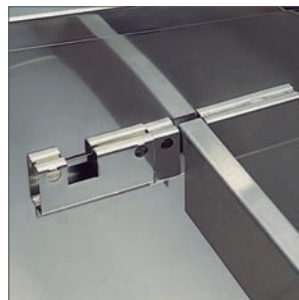
Aplicações



CARRETINO CLASSIC



Luz interior de série.



Conjunto de suportes de aço inoxidável para realizar as diversas composições de cubetas expostas.



Sistema "poceto" a pedido. Verifique com o seu representante de vendas.

MILLENIUM ST

 **TEMPERATURA DUPLA:**
TEMPERATURA MÉDIA E BAIXA

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Vitrina de alto desempenho com perfis internos e externos em aço inoxidável.
- Inclui uma unidade de condensação com um filtro protetor para evitar a entrada de pó e um painel de controlo eletrónico para programar a temperatura de funcionamento.
- Graças à válvula de temperatura dupla, a vitrina pode ser usada nas 4 estações (temperatura média e baixa).
- Possibilidade de adicionar uma prateleira intermédia para quando estiver no modo pastelaria.
- Possui vidros temperados pirolíticos em labirinto, que evitam a formação de condensação.
- Cortina com íman de fecho hermético, graças aos dois novos perfis laterais de metal que fecham o espaço entre a cortina e o vidro lateral.
- Teto de iluminação integrado.
- Termostato eletrónico com ecrã de temperatura do lado do cliente.
- Mais silenciosa e eficiente graças à nova tecnologia a gás R290 (-30% de ruído e +10% mais eficiente).
- Classe climática 7, o que significa que é tropicalizada e pode funcionar a 35 °C de temperatura ambiente e 75% de humidade relativa, sem condensação.
- Descongelamento por inversão de ciclo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

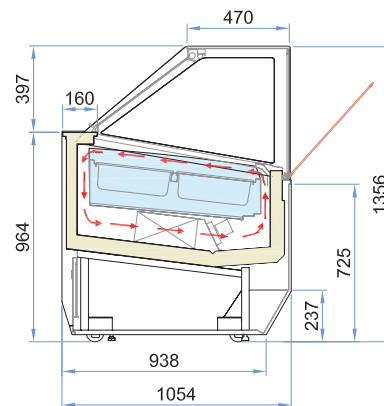
VIDRO RETO

MODELO		New Millennium 120 ST	New Millennium 155 ST	New Millennium 170 ST	New Millennium 190 ST	New Millennium 220 ST
Código		2FIS1007	2FIS1008	2FIS1009	2FIS1010	2FIS1011
Capacidade líquida	l	118	160	181	201	241
Capacidade bruta	l	630	870	970	1080	1300
Capacidade: cubetas de 5 l	n.º	12	16	18	20	24
Gamas de temperatura	°C	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14
Temperatura dupla	Intervalo	-20 +2	-20 +2	-20 +2	-20 +2	-20 +2
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	1050	1690	1800	1890	1990
Potência elétrica no descongelamento	W	1400	2340	2450	2560	2640
Classe climática	Tipo	7	7	7	7	7
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classificação energética		D	E	D	D	D
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290
Intensidade elétrica	A	5,1	8,3	8,9	9,3	9,8
Intensidade elétrica no descongelamento	A	6,6	12,4	13,3	13,6	14
Largura/profundidade/altura	mm	1166/1054/1356	1496/1054/1356	1661/1054/1356	1826/1054/1356	2156/1054/1356
Peso líquido	kg	200	230	260	310	360
PVP		12 330 €	13 505 €	14 560 €	16 105 €	17 250 €

ACESSÓRIOS

	Porta-cones com 5 tubos	Lavaporcionador com torneira e consola de plástico (440x115x315 mm)
Código	2FIS9810	2FIS9027
PVP	300 €	995 €

COTAS



* Fita LED não incluída.

Aplicações



Características



*Opcional



NEW MILLENNIUM R290



ACESSÓRIOS DE BANDEJA E PRATELEIRA DE PASTELARIA

	Kit de bandejas de pastelaria Millennium 120	Kit de bandejas de pastelaria Millennium 155	Kit de bandejas de pastelaria Millennium 170	Kit de bandejas de pastelaria Millennium 190	Kit de bandejas de pastelaria Millennium 220	Kit prateleira de pastelaria Millennium 120*	Kit prateleira de pastelaria Millennium 155*	Kit prateleira de pastelaria Millennium 170*	Kit prateleira de pastelaria Millennium 190*	Kit prateleira de pastelaria Millennium 220*
Código	2FIS9041	2FIS9042	2FIS9043	2FIS9044	2FIS9045	2FIS9046	2FIS9047	2FIS9048	2FIS9049	2FIS9050
PVP	630 €	660 €	685 €	700 €	725 €	690 €	785 €	875 €	1000 €	1110 €

MILLENNIUM LX

 **TEMPERATURA DUPLA:**
TEMPERATURA MÉDIA E BAIXA

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Vitrina de alto desempenho com perfis internos e externos em aço inoxidável.
- Inclui uma unidade de condensação com um filtro protetor para evitar a entrada de pó e um painel de controlo eletrónico para programar a temperatura de funcionamento.
- Graças à válvula de temperatura dupla, a vitrina pode ser usada nas 4 estações (temperatura média e baixa).
- Possibilidade de adicionar uma prateleira intermédia para quando estiver no modo pastelaria.
- Possui vidros temperados pirolíticos em labirinto, que evitam a formação de condensação.
- Cortina com íman de fecho hermético, graças aos dois novos perfis laterais de metal que fecham o espaço entre a cortina e o vidro lateral.
- Teto de iluminação integrado.
- Termostato eletrónico com ecrã de temperatura do lado do cliente.
- Mais silenciosa e eficiente graças à nova tecnologia a gás R290 (-30% de ruído e +10% mais eficiente).
- Classe climática 7, o que significa que é tropicalizada e pode funcionar a 35 °C de temperatura ambiente e 75% de humidade relativa, sem condensação.
- Descongelamento por inversão do ciclo.

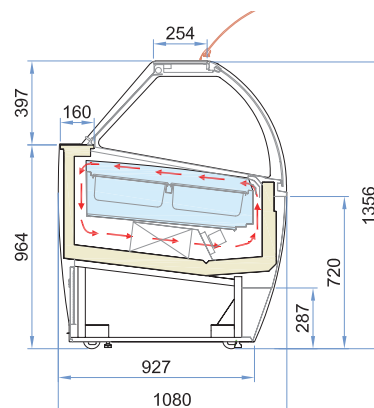
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	VIDRO CURVO			
	New Millennium 12 LX	New Millennium 155 LX	New Millennium 170 LX	New Millennium 220 LX
Código	2FIS0906	2FIS0911	2FIS0916	2FIS0926
Capacidade líquida	l	118	160	181
Capacidade bruta	l	630	870	970
Capacidade: cubetas de 5 l	n.º	12	16	18
Gamas de temperatura	°C	-16/-14	-16/-14	-16/-14
Temperatura dupla	Intervalo	-20 +2	-20 +2	-20 +2
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	1050	1690	1800
Potência elétrica no descongelamento	W	1400	2340	2450
Classe climática	Tipo	7	7	7
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descongelamento	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Classificação energética		D	E	D
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
Intensidade elétrica	A	5,1	8,3	8,9
Intensidade elétrica no descongelamento	A	6,6	12,4	13,3
Largura/profundidade/altura	mm	1166/1080/1356	1496/1080/1356	1661/1080/1356
Peso líquido	kg	200	230	260
PVP		12 330 €	13 505 €	14 560 €

ACESSÓRIOS

	Porta-cones com 5 tubos	Lavaportionador com torneira e consola de plástico (440x115x315 mm)
Código	2FIS9810	2FIS9027
PVP	315 €	995 €

COTAS



* Fita LED não incluída.

Aplicações



Características



*Opcional



NEW MILLENNIUM R290



	Kit bandejas de pasteleria Millennium 120	Kit bandejas de pasteleria Millennium 155	Kit bandejas de pasteleria Millennium 170	Kit bandejas de pasteleria Millennium 190	Kit bandejas de pasteleria Millennium 220	Kit prateleira de pasteleria Millennium 120*	Kit prateleira de pasteleria Millennium 155*	Kit prateleira de pasteleria Millennium 170*	Kit prateleira de pasteleria Millennium 190*	Kit prateleira de pasteleria Millennium 220*
Código	2FIS9041	2FIS9042	2FIS9043	2FIS9044	2FIS9045	2FIS9046	2FIS9047	2FIS9048	2FIS9049	2FIS9050
PVP	630 €	660 €	685 €	700 €	725 €	690 €	785 €	875 €	1000 €	1110 €

SUPERCAPRI



TEMPERATURA DUPLA:
TEMPERATURA MÉDIA E BAIXA

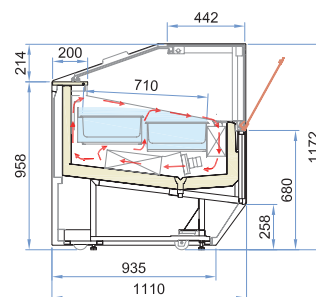
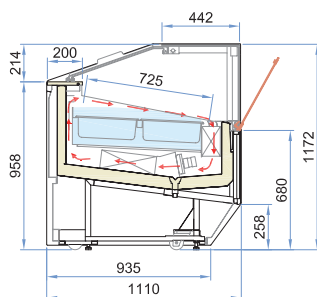
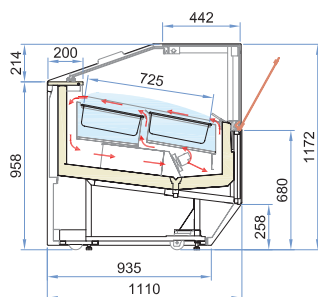
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Design essencial e tecnologia de alto nível.
- Três possibilidades diferentes de ventilação realçam o desempenho técnico:
 - PLUS evaporador individual com saída de ar dupla com fluxo frontal.
 - PLUS 1 evaporador duplo com saída de ar única com fluxo posterior.
 - PLUS 2 com evaporador duplo de duas saídas de ar e fluxo posterior.
- PLUS é padrão, PLUS 1 e PLUS 2 a pedido.
- Ciclo de descongelamento inteligente para um consumo mínimo de energia.
- Controlo de temperatura via unidade de controlo.
- Sistema antiembaçante.
- Iluminação LED.
- Classe climática 7 (30 °C/75% RH).
- Graças à válvula de temperatura dupla, a vitrina pode ser usada nas 4 estações (temperatura média e baixa).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	SUPERCAPRI VG TB			
	H117 120	H117 170	H117 220	
CÓDIGO	2FIS0080	2FIS0081	2FIS0082	
Capacidade líquida	l	147	216	285
Capacidade bruta	l	718	1059	1399
Capacidade de cubetas de 5 l (360x165x120h)	n.º	12	18	24
Intervalo de temperatura	°C	-10	-10	-10
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	1240	1720	2700
Potência elétrica no descongelamento	W	2300	2950	6300
Potência frigorífica	kW	0,577	0,876	1,154
Classe climática (30 °C/75% RH)	Tipo	7	7	7
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Tipo de ventilação	Tipo	Plus	Plus	Plus
Descongelamento	Tipo	Inversão de ciclo	Inversão de ciclo	Inversão de ciclo
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
Intensidade elétrica	A	6	3	4,2
Intensidade elétrica no descongelamento	A	11	4,9	8,5
Largura/profundidade/altura	mm	1187/1110/1172	1682/1110/1172	2177/1110/1172
Peso bruto/líquido	kg	315/300	400/375	505/470
PVP		17 625 €	20 925 €	23 130 €

COTAS



* Fita LED não incluída.



SUPERCAPRI



Supercapri 220 H117

DIVA



TEMPERATURA DUPLA:
TEMPERATURA MÉDIA E BAIXA

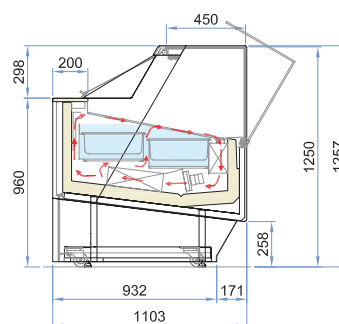
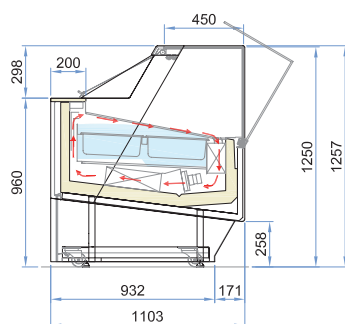
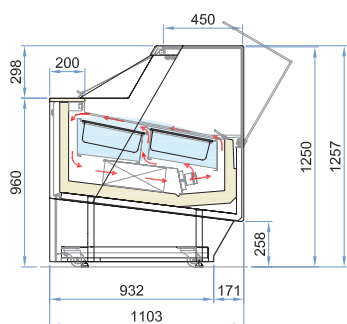
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Grande superfície de vidro transparente, sem pilares frontais para maximizar a visibilidade.
- A moldura de vidro com vidro simples e lados laminados permite manter um bom equilíbrio entre desempenho e estética.
- Com refrigeração ventilada de fluxo duplo.
- Ciclo de descongelamento inteligente para um consumo mínimo de energia.
- Controlo de temperatura via unidade de controlo.
- Sistema antiembaçante.
- Iluminação LED.
- Classe climática 7.
- Capacidade para armazenar cubeta de 720 mm.
- PLUS é padrão, PLUS 1 e PLUS 2 a pedido.
- Graças à válvula de temperatura dupla, a vitrina pode ser usado nas 4 estações (temperatura média e baixa).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Diva 120 H125	Diva 170 H125	Diva 220 H125
Código		2FIS0229	2FIS0241	2FIS0231
Capacidade líquida	l	147	216	285
Capacidade bruta	l	719	1059	1399
Capacidade de cubetas de 5 l (360x165x120h)	n.º	12	18	24
Gamas de temperatura	°C	-20/+2	-20/+2	-20/+2
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Potência elétrica	W	1240	1720	2700
Potência elétrica no descongelamento	W	2300	2950	6300
Classe climática (30 °C/75% RH)	Tipo	7	7	7
Tipo de ventilação	Tipo	Plus	Plus	Plus
Descongelamento	Tipo	Inversão de ciclo	Inversão de ciclo	Inversão de ciclo
Classificação energética		E	E	E
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
Intensidade elétrica	A	6	3	4,2
Intensidade elétrica no descongelamento	A	11	4,9	8,5
Largura/profundidade/altura	mm	1176/1103/1257	1671/1103/1257	2166/1103/1257
Peso líquido	kg	300	375	470
PVP		22 530 €	27 285 €	29 690 €

COTAS



Aplicações



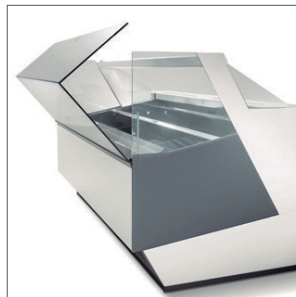
Características



DIVA 220 H125



Iluminação LED decorativa opcional no pé.



Grande superfície de vidro transparente, sem pilares frontais.

ONESHOW



TEMPERATURA DUPLA:
TEMPERATURA MÉDIA E BAIXA

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

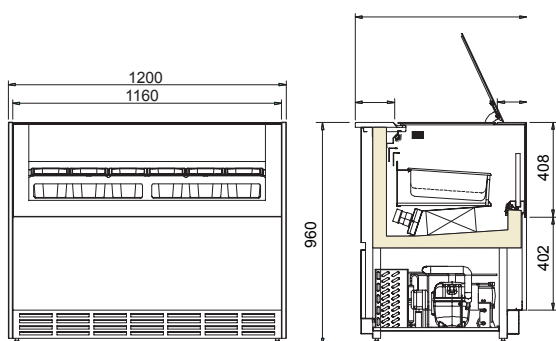
- Design essencial e especial combinado com visibilidade espetacular do gelado.
- Sistema antiembaçante.
- Iluminação LED.
- Possibilidade de escolher entre uma ampla variedade de materiais e acabamentos de qualidade.
- Disponível em versão plug-in ou Built-in.
- Versões disponíveis para cubetas de 5 litros, de porções individuais e cubetas cilíndricas de 3 litros.
- Cor padrão branco.
- OneShow pastelaria: com função DualTemperature, o que permite alternar facilmente de geladaria para pastelaria e vice-versa.
- Graças à válvula de temperatura dupla, a vitrina pode ser usado nas 4 estações (temperatura média e baixa).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

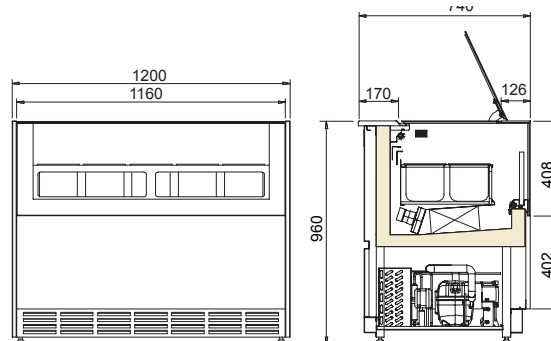
MODELO	OneShow free		
	Cubeta 5 l	Carapine 3 l	Pastelaria
Código	2FIS0151	2FIS0152	2FIS0153
Capacidade líquida	l	69	69
Capacidade: cubetas/carapine	n.º	6	10
Gamas de temperatura	°C	-20/+ 2	-20/+2
Alimentação elétrica	V/ph/Hz	230/1/50	230/1/50
Potência elétrica	W	1000	860
Potencia elétrica no descongelamento	W	1700	70
Potência frigorífica	kW	1,7	0,07
Classe climática (30 °C/ 55% RH)	Tipo	4	3
Condensação	Tipo	Ventilada	Ventilada
Descongelamento	Tipo	Inversão ciclo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Classificação energética		D	D
Refrigerante	Tipo	R290	R452A
Intensidade elétrica	A	5,1	5,4
Intensidade elétrica no descongelamento	A	8	0,4
Largura/profundidade/altura	mm	1200/740/960	1200/740/960
Peso líquido	kg	210	210
PVP		10 320 €	10 320 €

ACESSÓRIOS

	Cuba de 3 l
Código	2FIS9010
PVP	90 €



Oneshow free regular Cubeta 5 l



Oneshow free regular Carapine 3 l

Aplicações



ONESHOW FREE REGULAR



CUBETAS

MODELO	Cubeta de aço inoxidável 1/4	Cubeta de aço inoxidável 2,5	Cubeta de aço inoxidável 5	Cubeta de aço inoxidável 5 (Altura 80 mm)	Cubeta de aço inoxidável 5 (Triangular 45°)	Cubeta de aço inoxidável 7	Cubeta de aço inoxidável 7 (Quadrada)
Código	2FMR9700	2FMR9015	2FMR9100	2FMR9750	2FIS9751	2FMR9150	2FMR9600
PVP	25 €	25 €	25 €	35 €	75 €	30 €	50 €

MODELO	Cubeta de aço inoxidável 8	Cubeta de aço inoxidável 9	Cubeta de aço inoxidável 10	Cubeta de aço inoxidável 14
Código	2FMR9225	2FMR9200	2FMR9250	2FMR9400
PVP	35 €	35 €	45 €	65 €



Cubetas de aço inoxidável.
Capacidade de 5 e 7 l.



Cubetas de aço inoxidável.
Capacidade de 10 e 12 l.



Exposição e reserva de gelado na vitrina, com cubeta de 5 l.

TAMPA

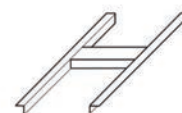
MODELO	Tampa de cuba gelado (5 l)
Código	2FMRE002
PVP	15 €

ACESSÓRIO

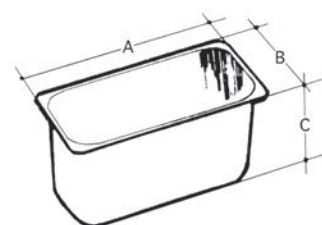
	TIM/H18 para cubeta (165x65 mm)
Código	2FMR9010
PVP	30 €

COTAS

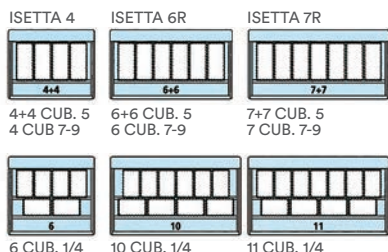
	A (mm)	B (mm)	C (mm)
Cubeta de aço inoxidável 1/4	260	160	150
Cubeta de aço inoxidável 2,5	165	165	120
Cubeta de aço inoxidável 5	360	165	120
Cubeta de aço inoxidável 5 (Altura 80 mm)	360	250	80
Cubeta de aço inoxidável 5 (Triangular - AE/AI 45°)	360	185	120
Cubeta de aço inoxidável 7	360	165	150
Cubeta de aço inoxidável 7 (quadrada)	210	200	170
Cubeta de aço inoxidável 8	360	250	120
Cubeta de aço inoxidável 9	360	165	180
Cubeta de aço inoxidável 10	360	250	150
Cubeta de aço inoxidável 12	420	200	150
Cubeta de aço inoxidável 13	360	250	180
Cubeta de aço inoxidável 14	420	200	200



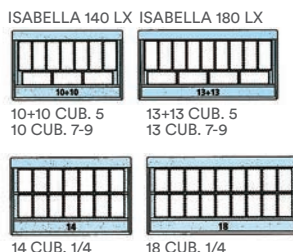
Suporte para cubetas 2.5
TIM/H18



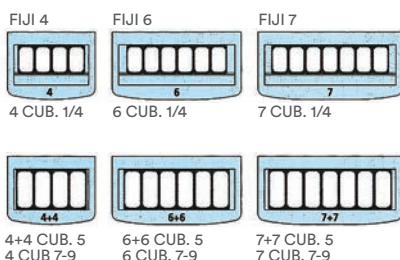
ISETTA



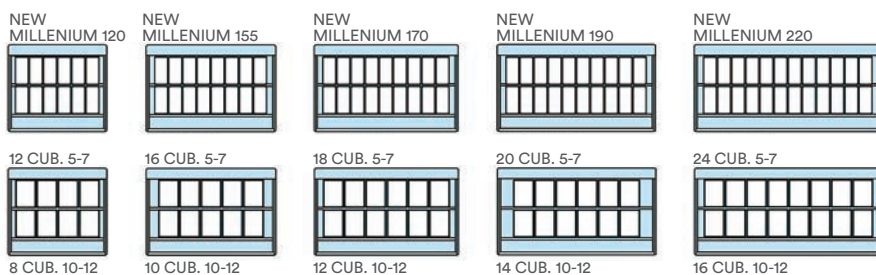
ISABELLA LX



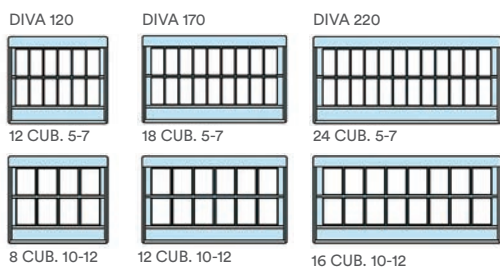
FIJI



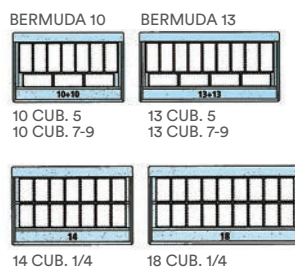
NEW MILLENIUM SP



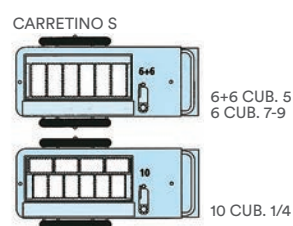
DIVA



BERMUDA

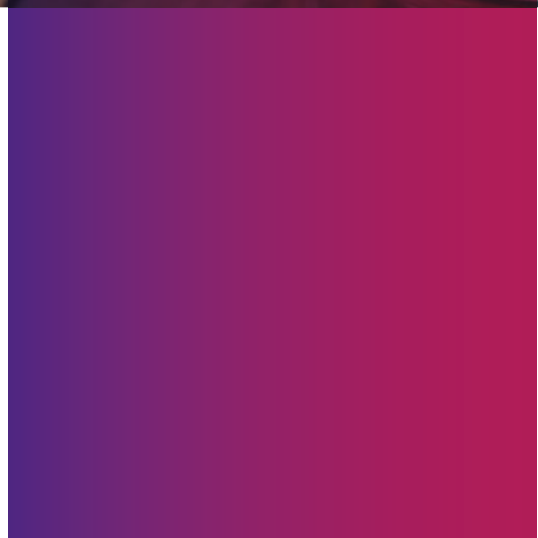
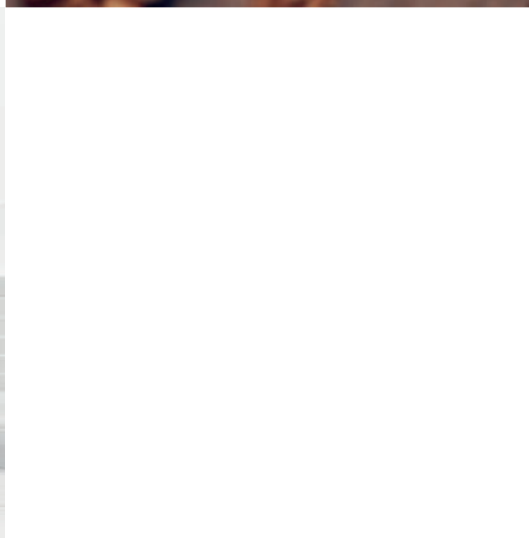


CARRETINO



ONESHOW







CONDIÇÕES DE VENDA	428
GLOSSÁRIO	430
ICONOGRAFIA	431
ÍNDICE POR MODELOS	432

SERVIÇOS OPCIONAIS

Para contratar serviços opcionais,
ver fim do catálogo.



CONDIÇÕES DE VENDA

Todas as relações comerciais entre a Horeca Global Solutions, SL e os seus clientes reger-se-ão pelas condições gerais de venda seguintes, que serão entendidas como aceites pelo comprador pelo simples facto de fazer um pedido.

A. CATÁLOGOS, OFERTAS E PEDIDOS

- A.1. As informações que fornecemos a título indicativo nestas rubricas, incluindo preços, modelos, dimensões, características e especificações, não nos obrigam a mantê-las e podem ser alteradas sem aviso prévio.
- A.2. As ofertas estão sempre e para todos os efeitos condicionadas à nossa posterior aceitação, por escrito, do respetivo pedido.
- A.3. Qualquer condição indicada pelo comprador no pedido que não esteja em conformidade com as condições gerais de venda será considerada nula e sem efeito, exceto no que diz respeito à nossa aceitação, que deve ser expressamente indicada na aceitação escrita do pedido.

B. ANULAÇÃO DE PEDIDOS

- B.1. Os pedidos aceites não podem ser anulados nos casos seguintes:
 - Quando o pedido tiver sido expedido.
 - No caso de materiais de fabrico especial, se este tiver sido iniciado ou o material não for de fabrico próprio.
- B.2. Reservamo-nos o direito de anular os pedidos pendentes de entrega se o comprador violar total ou parcialmente os contratos anteriores celebrados connosco.

C. PREÇOS

- C.1. Os preços que aparecem nas nossas tarifas são sempre sobre camião ou vagão, armazém Barcelona ou outros armazéns, excluindo os produtos que tiverem uma condição expressa.
- C.2. Os nossos preços de venda podem ser alterados mediante aviso simples ao comprador. Os novos preços serão aplicados a todos os pedidos pendentes de entrega na data da alteração.

D. PRAZOS DE ENTREGA

- D.1. Os prazos de entrega indicados na nossa aceitação de pedido são meramente indicativos.
- D.2. O incumprimento do prazo de entrega não pode, em caso algum, dar lugar a qualquer reclamação por parte do comprador.
- D.3. Os atrasos na entrega causados por força maior, ou que não nos sejam diretamente imputáveis, não constituem motivo justificado para a anulação por parte do comprador do pedido involuntariamente atrasado.

E. FORMA DE ENTREGA

- E.1. Considera-se que as mercadorias foram entregues nos nossos armazéns ou centros de distribuição e que a nossa responsabilidade pelas mesmas cessa a partir do momento em que as pomos à disposição do transportador.
- E.2. Salvo acordo em contrário ou indicação nas condições especiais de cada produto, não assumimos os riscos do transporte, que ficarão inteiramente a cargo do comprador, mesmo quando os danos e perdas causados durante o transporte se devam a caso fortuito ou sejam de força maior.
O facto de contratarmos o transporte das mercadorias e de, nalguns casos, concedermos um desconto, não significa que a cláusula anterior seja revogada ou que aceitemos os riscos envolvidos.
- E.3. Os pedidos de uma determinada quantidade de mercadorias podem ser realizados em entregas parciais.
- E.4. Salvo instruções específicas do comprador, os envios de mercadorias são realizados pelo meio e à tarifa mais económicos.

F. EMBALAGEM

- F.1. As nossas mercadorias serão expedidas embaladas da forma habitual ou como previamente indicado no respetivo catálogo. Na medida do razoavelmente possível, cumpriremos as instruções do comprador relativamente a outros tipos ou formas de embalagem, que serão empregues a preço de custo.
- F.2. Salvo indicação em contrário ou conforme assinalado nas condições particulares de cada produto, o custo da embalagem não está incluído no preço das mercadorias. Este item será cobrado separadamente nas nossas faturas.
- F.3. Não aceitamos a devolução das nossas embalagens, uma vez que não são do tipo retornável.

G. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- G.1. O pagamento do preço das nossas mercadorias deve ser efetuado a pronto nos nossos escritórios em Barcelona, salvo se for concedido crédito ao comprador, caso em que o pagamento será efetuado no prazo ou prazos expressamente estipulados.
- G.2. A fim de facilitar a efetivação do pagamento, podem ser expedidas ordens de pagamento a cargo do comprador, sem que tal signifique uma alteração da data nem do local de pagamento previamente determinados.

G.3. Se antes da entrega da totalidade ou de parte de um pedido ocorrerem ou se tornarem conhecidos factos ou circunstâncias que deem origem a um receio fundado de que o comprador não cumprirá a sua obrigação de pagamento do preço, a entrega das mercadorias pode ser suspensa se o comprador não efetuar o pagamento antecipado ou não constituir uma garantia de pagamento no prazo acordado.

H. GARANTIA

H.1. Os nossos produtos, desde que sejam utilizados em condições normais ou instalados de acordo com as normas em vigor, são garantidos contra todos os defeitos de fabrico durante um período de um ano, exceto no caso de produtos para os quais seja especificado um período diferente no respetivo catálogo.

Para beneficiar desta garantia será necessário, em cada caso, a aceitação do defeito pelo nosso Departamento Técnico, e os produtos defeituosos devem ser enviados para o armazém de origem que será previamente indicado.

H.2. Todas as máquinas incluídas neste catálogo têm uma garantia de um ano para as peças sobressalentes, exceto para as peças consideradas de desgaste natural. Por exemplo, vedantes, vidros, iluminação, etc.

H.3. A nossa garantia cobre apenas a substituição do material sem qualquer encargo para o comprador e não nos responsabilizamos de forma alguma por quaisquer danos que possam ter sido causados direta ou indiretamente em resultado do defeito.

H.4. Só abrange produtos e peças ou elementos do nosso catálogo.
Para todas as outras compras, a garantia que nos foi dada pelo nosso fornecedor mantém-se em vigor e revertemo-la ao nosso cliente e nos termos e condições estabelecidos por cada fornecedor.

H.5. Só são cobertos os defeitos de fabrico. Nunca defeitos de funcionamento causados por deficiências no abastecimento de água, de eletricidade ou de instalação independente dos primeiros.

H.6. Os custos, transportes, embalagens, etc., decorrentes das reparações efetuadas ao abrigo da garantia ficam a cargo do cliente.

I. RECLAMAÇÕES

Para além da garantia que cobre os nossos produtos, atenderemos as reclamações justificadas por erro ou defeito na quantidade dos mesmos e por qualquer incidente relacionado com o fornecimento, a embalagem e o transporte, se formos notificados no prazo de 6 dias após a receção da mercadoria visto que, se não, consideraremos o material conforme e não aceitaremos qualquer reclamação posterior.

J. DEVOLUÇÕES

J.1. Não serão aceites, salvo autorização expressa da nossa parte. Em qualquer caso, o material deve ser colocado isento de portes e despesas. Será creditado ao cliente um máximo de 90% do seu valor para o material em perfeito estado, e com uma desvalorização superior a ser determinada pela nossa secção correspondente nos outros casos.

J.2. Do montante, será sempre feita uma dedução de 10% a título de despesas de receção, teste e inspeção, a menos que se especifiquem outras percentagens nas condições especiais de venda de cada produto.

K. PROPRIEDADE DA MERCADORIA

K.1. Todas as mercadorias não totalmente pagas continuarão a ser propriedade desta Empresa.

K.2. Serão enviados isentos de portes para o armazém que será previamente indicado.

L. IMPOSTOS

Todos os impostos atualmente em vigor e os que possam vir a onerar a produção ou a venda desses artigos no futuro, salvo se a sua repercussão não estiver expressamente proibida e forem causados pelo facto da venda, ficam a cargo do cliente.

M. JURISDIÇÃO

O comprador e o vendedor renunciam a qualquer outro foro e jurisdição e submetem-se incondicionalmente aos tribunais de Barcelona.

GLOSSÁRIO

CLASSE CLIMÁTICA

Define as condições de temperatura ambiente e de humidade relativa em que foram realizados os ensaios de verificação do funcionamento da máquina.

As diversas classes climáticas existentes são apresentadas no quadro seguinte (de acordo com a norma EN-UNE441-4).

Classe climática	Temperatura no termómetro [(bolbo seco) °C].	Humidade relativa (%)	Temperatura ponto de orvalho (°C)	Humidade absoluta [(ar seco) g/kg]
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
8	24	55	14,4	10,2
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3
SN	+10 °C a +32 °C			
N	+16 °C a +32 °C			
ST	+16 °C a +38 °C			
T	+16 °C a +43 °C			

CLASSE DE TEMPERATURA

Define as temperaturas máximas e mínimas mais desfavoráveis que podem ser alcançadas em qualquer ponto do interior do armário acima e abaixo das quais, respetivamente, é garantido que nenhum produto será armazenado no interior do armário.

Há 5 classificações de classe de temperaturas, que são especificadas no quadro abaixo (de acordo com EN-UNE441-5).

CONSERVAÇÃO DO PRODUTO FRESCO

Classe	A temperatura mais elevada do produto mais quente é menor ou igual a: °C	A temperatura mais baixa do produto mais frio é maior ou igual a: °C
M1	+5	-1
M2	+7	-1
H	+10	+1

CONSERVAÇÃO DO PRODUTO CONGELADO

Classe	A temperatura mais elevada do produto mais quente é menor ou igual a: °C	A temperatura mais baixa do produto mais quente é menor ou igual a: °C
L1	-15	-18
L2	-12	-18

ICONOGRAFIA

CONSERVAÇÃO DO PRODUTO FRESCO

M1 +5 °C / -1 °C

M2 +7 °C / -1 °C

H +10 °C / +1 °C

CONSERVAÇÃO DO PRODUTO CONGELADO

L1 -15 °C / -18 °C

L2 -12 °C / -18 °C



ÍNDICE POR MODELOS

A

ARMÁRIOS DESMONTÁVEIS Câmaras e equipamento frigorífico 138

B

CHURRASCO Cozedura. Linha UNIKA 700 320

Churrasco de PEDRA LÁVICA Cozedura. Linha UNIKA 600 315

Banho-maria Cozedura. Linha UNIKA 600 315

Banho-maria Cozedura. Linha UNIKA 700 320

BBC Mesas frias 102

BERMUDA LX Geladaria — Máquinas de exposição 384

BEST BT Câmaras e equipamento frigorífico 148

BEST TN Câmaras e equipamento frigorífico 144

BFS Armários expositores 22

BFS/UFFS Armários expositores 28

BM/AS/T Pizzaria 338

BTL Mesas frias 98

BWFS 38V Armários expositores 44

BY/BYX Armários de serviço 88

BYG/BYGX Armários expositores 52

C

CÂMARA DE CONGELAÇÃO S6
Câmaras e equipamento frigorífico 130

CÂMARA DE CONGELAÇÃO S10
Câmaras e equipamento frigorífico 132

CEV 425 Armários expositores 26

CH/HC/SIF Congeladores horizontais 170

CHOCOLADY Geladaria — Máquinas de produção 356

CHV/V Congeladores horizontais 182

FOGÕES Cozedura. Linha UNIKA 600 314

FOGÕES A GÁS Cozedura. Linha UNIKA 700 316

FOGÕES Cozedura. Linha UNIKA 700 318

FOGÕES Cozedura. Linha UNIKA 900 326

CP/CM/CG Máquinas de gelo 188

CR2/CN2 Armários de serviço 68

CR4/CN4 Armários de serviço 70

CR6/CN6 Armários de serviço 72

CRG 2/CNG 2 Armários expositores 24

CRISTAL TOWER Armários expositores 64

CRQ Mesas frias 114

CUBETAS Geladaria — Máquinas de exposição 398

COZEDOR DE MASSA Cozedura. Linha UNIKA 700 321

D

DC 800 / DC 1000 Armários expositores 38

DIVA Geladaria — Máquinas de produção 394

DOMITOR PRO Pizzaria 348

DRINK MAGIC Geladaria — Máquinas de produção 358

E

ECOWIP/MINIWIP/JETWIP Geladaria — Máquinas de produção 368

EVOLUZIONE Pizzaria 340

EXPONORM Armários expositores 54

F

FAL Câmaras e equipamentos frigoríficos	146
FAM Câmaras e equipamentos frigoríficos	142
FAST 30 Lavagem	216
FAST 40 Lavagem	218
FAST 50 Lavagem	220
FAST 60M Lavagem	224
FAST 60T Lavagem	226
FAST 80 Lavagem	230
FIJI LX Geladaria — Máquinas de exposição	380
FISH Armários de serviço	84
FRITADEIRAS Cozedura. Linha UNIKA 600	315
FRITADEIRAS Cozedura. Linha UNIKA 700	322
FRITADEIRAS Cozedura. Linha UNIKA 900	323
FRY TOPS Cozedura. Linha UNIKA 700	319
FSC Armários expositores	40
FX Pizzaria	334

G

GELATO Armários de serviço	92
GRANICREAM Geladaria — Máquinas de produção	362
GRANISMART Geladaria — Máquinas de produção	360

H

HG Máquinas de gelo	190
---------------------	-----

I

IBM/IBT Amassadeira	336
IC SC Congeladores horizontais	176
IC SCE Congeladores horizontais	178
IC SCEB Congeladores horizontais	180
ICE NTOS Congeladores horizontais	174
IL CARRETTINO Geladaria — Máquinas de produção	386
INVOQ COMBI Cozedura — Gama de fornos Invoq	292
INVOQ HYBRID Cozedura — Gama de fornos Invoq	293
ISABELLA LX Geladaria — Máquinas de exposição	382
ISETTA TP Geladaria — Máquinas de exposição	378

K

KITCF 350 Armários de serviço	74
-------------------------------	----

L

LABO XPL & READY Geladaria — Máquinas de gelados	370
LABOR Armários de serviço	94
LABOR Geladaria — Armazenamento	372

M

MARIN Armários expositores	36
MEAT Armários expositores	56
MILLENNIAL TOUCH SCREEN Cozedura — Gama de fornos Millennial	300

ÍNDICE POR MODELOS

MILLENNIAL BLACK MASK		PTL Câmaras e equipamentos frigoríficos	152
Cozedura — Gama de fornos Millennial	304	PTM Câmaras e equipamentos frigoríficos	150
MILLENNIUM LX Geladaria — Máquinas de exposição	390		
MILLENNIUM ST Geladaria — Máquinas de exposição	388	Q	
MISTRAL 241X DE Lavagem	242	QB Mesas frias	100
MISTRAL 94XD Lavagem	236	QBG Mesas frias	104
MSU Armários expositores	42	QPC/QPN Armários de serviço	86
		QR/QN/SK Armários de serviço	82
N		QR/QN GN 1/1 Armários de serviço	76
NATCOLD Geladaria. Máquinas de bater natas	366	QR/QN GN 2/1 Armários de serviço	78
NAPOLI Pizzaria	350	QR/QN Mesas frias	108
NEOS Geladaria — Armazenamento	374	QR6 5A Armários de serviço	80
NEW CERVINO Supermercado — Plug-in	198	QRG Mesas frias	110
NIAGARA 411 - 412 Lavagem	270	QZ Mesas frias	116
		R	
O		RC/RCF Armários expositores	30
OCEAN 41 Lavagem	222	RC/RH Armários expositores	20
OCEAN 61 Lavagem	228	READY Geladaria — Máquinas de gelados	370
OCEAN 81 Lavagem	232	REFRIZER Dispensadores de água	192
ONESHOW Geladaria — Máquinas de exposição	396	RF Cozedura. Abatedores	310
		RIVER 345 CDE Lavagem	244
P		RIVER 346 CDE Lavagem	246
PA Armários de serviço	90	RIVER 347 CDE Lavagem	248
PA Mesas frias	118	RIVER 348 CDE Lavagem	250
PATAGONIA Supermercado — Plug-in	202	RIVER 83 CDE NRG Lavagem	234
PIZZAFORM Pizzaria	342	RIVER MULTI Lavagem	274
PRISMA Armários expositores	58		

S

SALAMANDRAS Cozedura. Salamandras	328
SE Congeladores horizontais	172
SFL Câmaras e equipamentos frigoríficos	156
SFM Câmaras e equipamentos frigoríficos	154
SH Mesas frias	112
SLIM Supermercado — Plug-in	200
SNELLE 350 Armários expositores	60
SNELLE 400/750 Armários expositores	62
SPIN Geladaria — Máquinas de produção	364
SR/SF Mesas frias	106
STH Câmaras e equipamentos frigoríficos	162
STL Câmaras e equipamentos frigoríficos	160
STM Câmaras e equipamentos frigoríficos	158
SUPER Supermercado — Plug-in	204
SUPERCAPRI Geladaria	392
SUPERTOP Pizzaria	344

T

TFW Armários expositores	50
TM Armários de serviço	66

V

VALIDO EVO Pizzaria	346
VKG Armários expositores	46
VRX 33 Armários expositores	16
VRX 38 Armários expositores	18

W

WC Armários expositores	48
WSH Câmaras e equipamentos frigoríficos	164

Y

YALOS Supermercado — Plug-in	206
-------------------------------------	-----

O nosso compromisso com a sustentabilidade

No Eurofred Group, o nosso objetivo é acelerar a transformação sustentável da indústria. Estamos empenhados no bem-estar das pessoas e do ambiente nos territórios onde operamos e promovemos iniciativas significativas com ONG a nível mundial. Defendemos a causa do planeta e das cidades inteligentes; a diversidade e a igualdade; o desenvolvimento e o talento; a ética e a verdade. Realizamos projetos sociais e ambientais com base nestes valores porque nos consideramos responsáveis por um futuro sustentável. As nossas iniciativas estão alinhadas com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas seguintes:



Os nossos esforços de sustentabilidade

Ações ambientais



Usamos 100% de energia renovável certificada e sistemas de iluminação LED em todas as nossas instalações.



Implementamos estratégias para reduzir o uso de papel e promovemos práticas de reciclagem.



Estamos a fazer a transição da nossa frota de veículos para carros híbridos amigos do ambiente.

Ações sociais



Colaboramos ativamente com ONG.



Estamos empenhados na diversidade, na equidade e na inclusão através de iniciativas de formação e consciencialização. Fomos reconhecidos com o prémio "Empresa Líder em Diversidade" outorgado pela "Equipos y Talento".



Até à data, contribuímos com mais de 9 toneladas de alimentos para o Banco Alimentar em 5 países.

Boa governação



A nossa gestão sustentável e de qualidade é certificada por instituições europeias oficiais.



O nosso modelo de governação baseia-se na ética, na integridade, na transparência e no cumprimento da lei.



Promovemos a consciencialização através do nosso "Barómetro da Sustentabilidade" e colaboramos para alcançar uma transição sustentável.

Sustentabilidade certificada

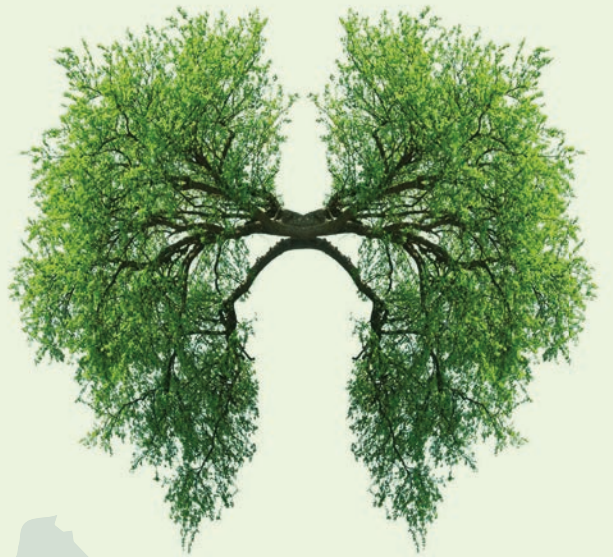
Além disso, ano após ano, calculamos e compensamos 100% das nossas emissões de CO₂ através da plantação de árvores em áreas de abate ou danificadas por incêndios. Assim, temos o selo triplo Calculo + Reduzco + Compenso, atribuído pelo Gabinete Espanhol das Alterações Climáticas (OECC) do Ministério para a Transição Ecológica, demonstrando o nosso compromisso com a neutralidade de carbono.





Campanhas para eliminar a nossa pegada de carbono

Até à data, reforestámos mais de 85 hectares com a plantação de 70 mil árvores. Isto permitir-nos-á compensar a pegada de carbono até ao último ano em Espanha, França e Chile, e compensar as emissões em Portugal e Itália até 2036 e 2039, respetivamente.



PORTUGAL
2896 árvores:
3,62 hectares de reforestação

ESPAÑA
57 870 árvores:
72,6 hectares de reforestação

FRANÇA
3800 árvores:
8,7 hectares de reforestação

ITÁLIA
2500 árvores:
2,0 hectares de reforestação

CHILE
1000 árvores:
1,0 hectares de reforestação

Que outros objetivos alcançamos com as nossas plantações?



Maior biodiversidade nos territórios reforestados



Mais proteção contra a erosão resultante da seca



Mais resiliência contra as alterações climáticas



Mais trabalho para grupos locais em risco de exclusão

HORECA

global solutions

UMA EMPRESA DE:

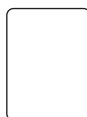
EUROFRED Group
being efficient

HORECA GLOBAL SOLUTIONS S.L.

C/ Marquès de Sentmenat, 97
08029 – Barcelona
+34 935 245 074 (Espanha)
+351 211 246 759 (Portugal)
info@horecaglobalsolutions.com



Reservados os direitos de modificar modelos e dados técnicos.
Informações válidas, salvo erros de imprensa.



No Eurofred Group promovemos e inspiramos novas atitudes para tornar as grandes mudanças possíveis. Ao confiar no Eurofred Group está a contribuir para um planeta melhor.