




Confecção



Confeção

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

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



Uma cozinha livre de
expressão, à medida das
suas necessidades

Symphony

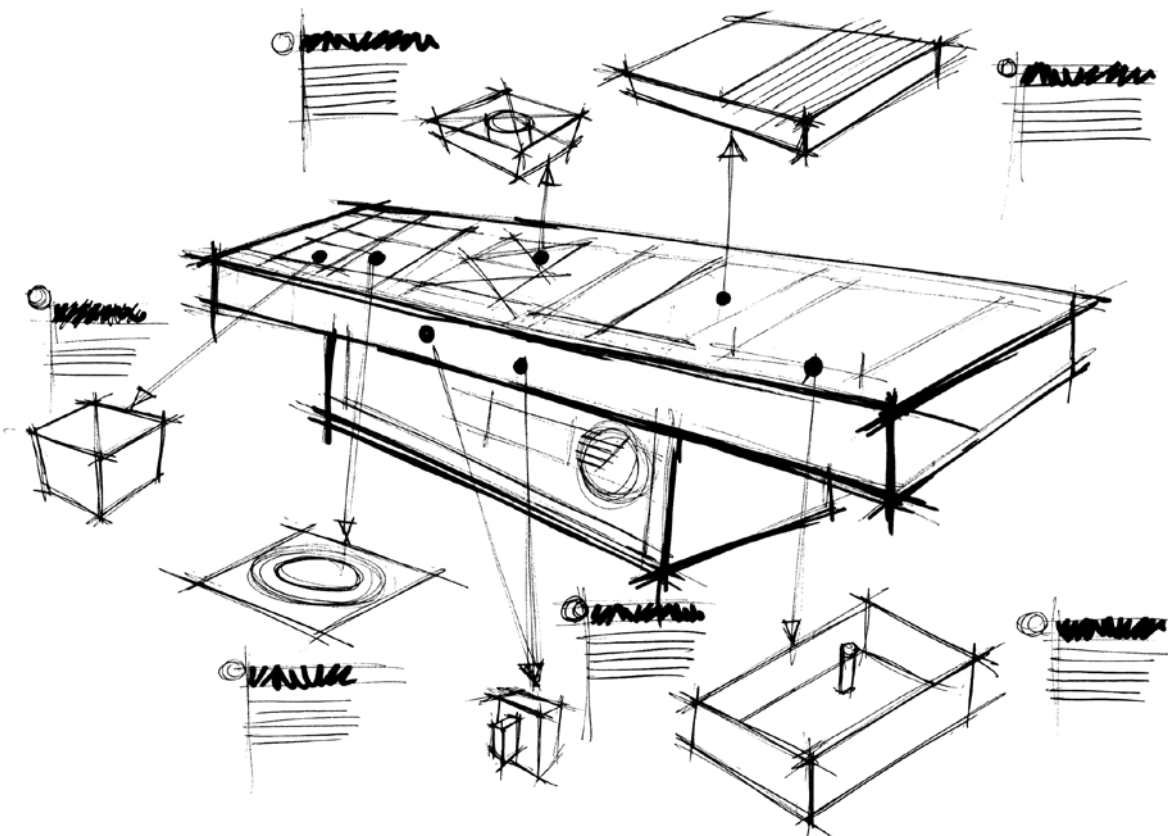
Para solucionar e otimizar o espaço disponível, o Symphony oferece a possibilidade de conceber e personalizar a sua cozinha com toda a liberdade, com base nas suas necessidades, combinando os diferentes elementos, equipamentos e acessórios disponíveis.

Symphony

A composição de uma sinfonia perfeita

A linha de cozinhas Symphony permite ao profissional da cozinha conceber uma cozinha industrial à medida com total liberdade, dispondo a seu gosto e adaptando à sua forma de trabalho os diferentes elementos que a compõem.

Um vasto leque de elementos, formas, tamanhos, complementos e acabamentos de grande design e qualidade, permitem-lhe personalizar a ferramenta ideal para desfrutar ao cozinhar e encantar os paladares mais exigentes.



O sonho de todos os chefs.

A linha Symphony foi criada para solucionar as necessidades de design e funcionalidade de uma cozinha profissional. Elegante, versátil e de grande potência e qualidade, está preparada para ser concebida para e pelos profissionais mais exigentes.

A isto, somam-se múltiplas vantagens que permitem otimizar o espaço disponível e gerir o trabalho na cozinha de modo eficaz, de acordo com os gostos e formas de trabalho do Chef.

Otimização do espaço

Absoluto conforto

Robusta e numa variedade de materiais de acabamento

Máxima segurança

Otimização do rendimento

Facilidade de limpeza



Principais diferenças entre Symphony e KORE Monoblock

| | SYMPHONY | KORE MONOBLOCK |
|---------------------------------------|---|--|
| Ligações | Ligações centralizadas. | Uma ligação para cada máquina. Um módulo opcional no qual centralizar todas as ligações. |
| Espessura | 3 mm (+ 3 mm reforço). | KORE 900: 2 mm KORE 700: 1,5 mm |
| Personalização | Muitas opções. | Porta-comandos estético único, acabamentos laterais e comandos de cor disponíveis. |
| Configuração (funcionalidades) | Totalmente configurável. Sobre a bancada há mais opções e sob a bancada também. | Exceções: - Altura da bancada de trabalho = 900 mm - Não é possível integrar painéis de pressão e fritadeiras industriais. - Comprimento máximo = 5 módulos. - Bicos abertos especiais de latão - Fry-tops especiais com canal de água e sistema de drenagem. |
| Processo de design e cotação | Processo de design à medida. | Design facilmente realizável. |
| Transporte | Pode enviar-se na forma que necessitar. O "personalizado" também é aplicado ao envio. | Embalagem standard. Não será necessária nenhuma operação de soldadura ou polimento in situ. Cada bloco de parede é um pacote (os blocos centrais dividem-se em dois pacotes). A verticalidade é enviada separadamente. |
| Disponibilidade | Mediante pedido. Fabrico à medida, "desde 0" que afeta o prazo de entrega. | Disponibilidade rápida, mediante pedido. Fabrico baseado em equipamentos modulares que agilizam o fabrico. |

Cozinha à medida:
Symphony

A composição de uma sinfonia perfeita



Cozinha de bancada única:
KORE Monoblock

Uma solução única para a sua cozinha





Uma solução única para a
sua cozinha

KORE Monoblock

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

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

Uma solução única para a sua cozinha

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

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

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



A cobertura perfeita para a sua cozinha

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



Ampla gama de produtos

Disponibilidade

Custo

Certificações de produto

Higiene e limpeza

Design resistente

Instalação fácil

Ergonomia e versatilidade

Estética

Escolha a configuração que melhor se adequa ao seu menu.

1

Tipo de bloco

Escolha o tipo de bloco

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

Kore Monoblock 900

CÓDIGO : 18006781

Central



De parede



Kore Monoblock 700

CÓDIGO : 18007031

Central



De parede



Kore Monoblock 900+700

CÓDIGO : 18007032

Central



2

Sob a bancada de trabalho

Selecione o equipamento para a sua bancada de trabalho

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



3

Sob a bancada de trabalho

Selecione os elementos sob a bancada de trabalho

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



4

Verticalidade

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

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



5

Acabamentos

Selecione elementos de acabamento

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



Cada cozinha é única.

Resultado final

Exemplo de configuração de bloco real

Lado A KORE 900



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

Lado B KORE 700



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

Verticalidade

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

Resumo

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

Principais diferenças entre KORE Monoblock e KORE Modular

| | KORE MONOBLOCK | KORE MODULAR |
|---------------------------------------|--|---|
| Ligações | Uma ligação para cada máquina. Módulo de ligações centralizadas disponível | Uma ligação para cada máquina |
| Espessura | 900: 2 mm + estrutura reforçada | 900: 2 mm |
| | 700: 1,5 mm + estrutura reforçada | 700: 1,5 mm |
| Personalização | Opções infinitas | Controlos coloridos disponíveis |
| Configuração (funcionalidades) | Painel frontal único estético, acabamentos laterais e controlos coloridos disponíveis | Não existem opções de personalização |
| Configuração (funcionalidades) | <p>Exceções:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Altura da bancada de trabalho = 900 mm - Não é possível integrar painéis de pressão e fritadeiras industriais. - Comprimento máximo = 5 módulos. - Fogões a gás especiais com bicos de abóbada de latão e sistema de drenagem - Fry-tops especiais com superfície maior, canal de água e sistema de drenagem. | Ampla gama de produtos, limitado a limitações específicas por unidade |
| Processo de design e cotação | Design facilmente acessível | Preço definido por unidade de produto |
| | Configurador online | |
| Transporte | Cada bloco de parede é um pacote (os blocos centrais são divididos em duas paredes). A verticalidade é enviada separadamente. Embalagem padrão. Sem necessidade de soldadura ou polimento no local. | Cada máquina é enviada com a sua embalagem. |
| Preço | + 25-30% comparado com a gama KORE Modular. | |
| Disponibilidade | Disponibilidade rápida, mediante pedido. Fabrico com base em equipamento modular que agiliza o fabrico. Prazo de entrega estimado de 3 semanas. | Entrega rápida. Produtos armazenados. |

KORE Monoblock

Ampla variedade e máxima qualidade



KORE Modular

Ampla variedade e máxima qualidade



KORE
GENERATION



De profissionnal para
profissionnal.

Gama 900

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

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

Fogões a gás de bancada



Características gerais

- Bancadas embutidas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Grelhas de dimensões 397 x 350 mm que possibilitam o uso de panelas e frigideiras de grandes dimensões. A reduzida distância entre nervos centrais, de 75 mm, permite também o apoio de panelas de diâmetro muito pequeno (8 cm). Além disso, isto evita o perigo de derrame dos recipientes pequenos.
- As grelhas são fabricadas em fundição esmaltada RAAF (resistente aos produtos alcalinos, ácidos e ao fogo e altas temperaturas).
- Queimadores e difusores de dupla coroa de ferro fundido niquelado, que garantem a uniformidade e distribuição térmica da chama no fundo das panelas, incluindo de grandes dimensões. Evitam-se assim acumulações de calor num único ponto e otimiza-se a transferência de energia para o produto.
- Queimadores com diferentes potências, para se adaptarem aos recipientes e à sua utilização com diferentes alimentos:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Posição inequívoca dos queimadores ao voltar a colocá-los.

- Pilotos de baixo consumo e termopares colocados dentro do corpo do queimador para maior proteção.
- Conduas de gás em tubo flexível de aço inoxidável, o que facilita manipulações internas para melhorar a reparabilidade.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas, o que facilita a manobrabilidade e o apoio de recipientes de maior superfície, aumentando a superfície útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

FORNO

















- Possibilidade de escolher entre forno estático a gás tamanho GN 2/1 ou com dimensões 1.000 x 700 x 290 mm (cozinhas versão OP), ou elétrico com dimensões GN2/1.
- De utilização fácil, com os comandos colocados no painel superior para maior ergonomia.
- Câmara de cocção construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade.

- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias com perfil em "U", para evitar a viragem das grelhas.
- Controlo da temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Aquecimento:
 - Gás: Queimador tubular de aço inoxidável (duas áreas na versão OP) com piloto e termopar, e ativação piezoelétrica.
 - Elétrico: Aquecimento através de resistências blindadas de aço inoxidável com comutador seletor para funcionamento da zona superior e/ou interior.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro fundido, de 6 mm, que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de vedação de fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante a sua durabilidade.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a capacidade de reparação.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

(ver página de acessórios no final do capítulo)

- Placa de assado para colocar sobre queimadores de 5,25 kW.
- Coluna de água.
- Difusores de latão.

| | MODELO | GÁS | CÓDIGO | GRELHAS (mm) | QUEIMADORES | | | FORNO | | POTÊNCIA TOTAL (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|--|---|-----|----------|-----------------|-------------|--------|---------|---------------|--------------|---------------------------|-------------------|---|
| | | | | | 5,25 KW | 8,0 KW | 10,2 KW | DIMENSÕES | POTÊNCIA(KW) | | | |
| Bancada | | | | | | | | | | | | |
| |  C-G920 | LPG | 19075525 | 397x350 | 1 | 1 | - | - | - | 13,25 | 400x930x290 | - |
| ☉ STOCK | | NG | 19075526 | | | | | | | | | |
| |  C-G920 H | LPG | 19075521 | 397x350 | - | 1 | 1 | - | - | 18,20 | 400x930x290 | - |
| | | NG | 19075523 | | | | | | | | | |
| |  C-G920 XH | LPG | 19085164 | 397x350 | - | - | 2 | - | - | 20,40 | 400x930x290 | - |
| ☉ STOCK | | NG | 19085165 | | | | | | | | | |
| |  C-G940 | LPG | 19075531 | 397x350 | 2 | 1 | 1 | - | - | 28,70 | 800x930x290 | - |
| ☉ STOCK | | NG | 19075532 | | | | | | | | | |
| |  C-G940 H | LPG | 19075527 | 397x350 | - | 3 | 1 | - | - | 34,20 | 800x930x290 | - |
| ☉ STOCK | | NG | 19075529 | | | | | | | | | |
| |  C-G940 XH | LPG | 19085166 | 397x350 | - | - | 4 | - | - | 40,80 | 800x930x290 | - |
| ☉ STOCK | | NG | 19085167 | | | | | | | | | |
| |  C-G960 | LPG | 19075543 | 397x350 | 3 | 2 | 1 | - | - | 41,95 | 1.200x930x290 | - |
| ☉ STOCK | | NG | 19075544 | | | | | | | | | |
| |  C-G960 H | LPG | 19075539 | 397x350 | - | 5 | 1 | - | - | 50,20 | 1.200x930x290 | - |
| ☉ STOCK | | NG | 19075541 | | | | | | | | | |
| Forno estático a gás GN 2/1 | | | | | | | | | | | | |
| ☉ STOCK |  C-G941 | LPG | 19075537 | 397x350 | 2 | 1 | 1 | GN-2/1 | 8,60 | 37,30 | 800x930x850 | - |
| | | NG | 19075538 | | | | | | | | | |
| |  C-G941 H | LPG | 19075533 | 397x350 | - | 3 | 1 | GN-2/1 | 8,60 | 42,80 | 800x930x850 | - |
| | | NG | 19075535 | | | | | | | | | |
| |  C-G941 XH | LPG | 19085168 | 397x350 | - | - | 4 | GN-2/1 | 8,60 | 49,40 | 800x930x850 | - |
| ☉ STOCK | | NG | 19085169 | | | | | | | | | |
| |  C-G961 | LPG | 19075549 | 397x350 | 3 | 2 | 1 | GN-2/1 | 8,60 | 50,55 | 1.200x930x850 | - |
| | | NG | 19075550 | | | | | | | | | |
| |  C-G961 H | LPG | 19075545 | 397x350 | - | 5 | 1 | GN-2/1 | 8,60 | 58,80 | 1.200x930x850 | - |
| ☉ STOCK | | NG | 19075547 | | | | | | | | | |
| Forno estático panorâmico a gás | | | | | | | | | | | | |
| ☉ STOCK |  C-G961 OP | LPG | 19075555 | 397x350 | 3 | 2 | 1 | 1.000x700x290 | 14,00 | 55,95 | 1.200x930x850 | - |
| | | NG | 19075556 | | | | | | | | | |
| |  C-G961 OP H | LPG | 19075551 | 397x350 | - | 5 | 1 | 1.000x700x290 | 14,00 | 64,20 | 1.200x930x850 | - |
| | | NG | 19075553 | | | | | | | | | |
| Forno estático elétrico GN 2/1 | | | | | | | | | | | | |
| |  C-GE941 | LPG | 19075559 | 397x350 | 2 | 1 | 1 | GN-2/1 | 6,00 | 34,70 | 800x930x850 | - |
| | | NG | 19075572 | | | | | | | | | |

MODELOS: H: Com queimadores de alta potência. / OP: Com forno panorâmico.

Fogões a gás todo em placa



Características gerais



- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Placa de ferro fundido de 10 mm de espessura com esquinas arredondadas. Soleira de 300 mm de diâmetro.
- Tijolo refratário com rodela de fundição no interior para melhor aproveitamento e repartição do calor.
- Temperaturas de utilização diferenciadas: 500 °C no centro e 200 °C perto dos rebordos.
- Piloto de baixo consumo e termopar.
- Conduitas de gás em tubo flexível de aço inoxidável, o que facilita manipulações internas para melhorar a reparabilidade.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.

- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas, o que facilita a manobrabilidade e o apoio dos recipientes, aumentando a superfície útil.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.

FORNO

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

- Controlo da temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Queimador tubular de aço inoxidável, com piloto e termopar, e ligação por piezoelétrico.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro fundido, de 6 mm, que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de fecho de fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno.

| MODELO | GÁS | CÓDIGO | PLACA (mm) | QUEIMADORES | | FORNO | | POTÊNCIA TOTAL (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|--------|--------|------------|-------------|---|-----------|---------------|---------------------|----------------|---|
| | | | | 11,0 KW | - | DIMENSÕES | POTENCIA (KW) | | | |
| Todo em placa | | | | | | | | | | |
|  | C-G910 | LPG | 19075517 | 800x700 | 1 | - | - | 11,00 | 800x930x290 | - |
| | | NG | 19075518 | | | | | | | |
| Todo em placa com forno | | | | | | | | | | |
|  | C-G911 | LPG | 19075519 | 800x700 | 1 | GN-2/1 | 8,60 | 19,60 | 800x930x850 | - |
| | | NG | 19075520 | | | | | | | |

GAMA 900

Fogões a gás para paelhas



Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Queimador de coroa dupla com quatro filas de chamas cada, o que garante a uniformidade e a distribuição térmica da chama no fundo da paelha.
- Piloto de baixo consumo e termopar.
- Conduções de gás em tubo flexível de aço inoxidável, o que facilita manipulações internas para melhorar a reparabilidade.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.



- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas, o que facilita a manobrabilidade e o apoio dos recipientes, aumentando a superfície útil.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.

FORNO PAELHEIRO

- Forno paelheiro estático de dimensões 665 x 665 x 325 mm, com os comandos colocados no painel superior.
- Câmara de cocção construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Controlo da temperatura por válvula

termostática (125 - 350 °C).

- Queimador tubular de aço inoxidável situado na parte posterior; funcionamento com gradiente de temperatura. Piloto de ligação, ligação por piezoelétrico, e termopar.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro fundido.
- Porta de folha dupla de abertura lateral.

| MODELO | GÁS | CÓDIGO | QUEIMADORES | | | FORNO | | POTÊNCIA TOTAL (KW) | DIMENSÕES | € | |
|---|---------|--------|------------------|------------------|---------------|-----------|---------------|---------------------|-----------|-------------|---|
| | | | Ø COROA EXTERIOR | Ø COROA INTERIOR | POTÊNCIA (KW) | DIMENSÕES | POTÊNCIA (KW) | | | | |
| De bancada | | | | | | | | | | | |
|  | C-GP910 | LPG | 19075573 | 450 | 330 | 27,00 | - | - | 27,00 | 800x930x290 | - |
| | | NG | 19075574 | | | | | | | | |
| Com forno | | | | | | | | | | | |
|  | C-GP911 | LPG | 19075575 | 450 | 330 | 27,00 | 665x665x325 | 7,30 | 34,30 | 800x930x850 | - |
| | | NG | 19075576 | | | | | | | | |

Fogões elétricos



Características gerais

- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura, concebidas para evitar que os líquidos vertidos das panelas penetrem no interior da fogão.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Placas de aquecimento fabricadas por fundição, de 300 x 300 mm, com 4 kW de potência, fixadas hermeticamente à bancada encastrada.
- Regulação da potência através de seletor de 7 posições.
- Termostato de segurança para cada placa.
- Ventilador interior para diminuir a temperatura dos componentes.
- Bancada encastrada com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.







MODELOS COM FORNO

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

- Aquecimento através de resistências blindadas de aço inoxidável com comutador seletor para funcionamento da zona superior e/ou inferior.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro fundido, de 6 mm, que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de fecho de fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a reparabilidade.

Voltagem

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

| | MODELO | CÓDIGO | PLACAS | | FORNO | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € | |
|-------------------|---|-----------|----------|---------|-----------|---------------|---------------------|----------------|---------------|---|
| | | | (mm) | 4,0 kW | DIMENSÕES | POTÊNCIA (kW) | | | | |
| De bancada | | | | | | | | | | |
| |  | C-E920 | 19075501 | 300x300 | 2 | - | - | 8,00 | 400x930x290 | - |
| STOCK |  | C-E940 | 19075505 | 300x300 | 4 | - | - | 16,00 | 800x930x290 | - |
| |  | C-E960 | 19075513 | 300x300 | 6 | - | - | 24,00 | 1.200x930x290 | - |
| Com forno | | | | | | | | | | |
| STOCK |  | C-E941 | 19075509 | 300x300 | 4 | GN-2/1 | 6,00 | 22,00 | 800x930x850 | - |
| |  | C-E961 | 19075514 | 300x300 | 6 | GN-2/1 | 6,00 | 30,00 | 1.200x930x850 | - |
| |  | C-E961 OP | 19075516 | 300x300 | 6 | 1.000x700x290 | 12,00 | 36,00 | 1.200x930x850 | - |

MODELOS OP: Com forno panorâmico 1.000 x 700 x 290 mm.

Fogões elétricos placa



Características gerais



- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura, concebidas para evitar que os líquidos vertidos das panelas penetrem no interior da fogão.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Modelos “todo em placa” com quatro resistências na chapa de fundição de 16 mm de espessura, repartidas de forma a aquecerem independentemente os quatro quadrantes da chapa.
- Controlo termostático independente para cada resistência. Isso permite trabalhar com vários gradientes de temperatura sobre a chapa.
- Ventilador interior para diminuir a temperatura dos componentes.
- Bancada encastrada com cantos

- arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

FORNO

- Forno estático GN 2/1 de fácil utilização, com os comandos colocados no painel superior para uma maior ergonomia.
- Câmara de cocção construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade.

- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias com perfil em “U”, para evitar a viragem das grelhas.
- Controlo termostático da temperatura (125 - 310 °C).
- Aquecimento através de resistências blindadas de aço inoxidável com comutador seletor para funcionamento da zona superior e/ou inferior.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro fundido, de 6 mm, que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de fecho de fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a reparabilidade.

| MODELO | CÓDIGO | TODO EM PLACA | | | FORNO | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € | |
|---|--------|---------------|-------------------|---------------|-----------|---------------|---------------------|----------------|-------------|---|
| | | MEDIDAS | ZONAS DE COZINHAR | POTÊNCIA (kW) | DIMENSÕES | POTÊNCIA (kW) | | | | |
| De bancada | | | | | | | | | | |
|  | C-E910 | 19075495 | 720x720 | 4 | 4x4 | - | - | 16,00 | 800x930x290 | - |
| Com forno | | | | | | | | | | |
|  | C-E911 | 19075498 | 720x720 | 4 | 4x4 | GN-2/1 | 6,00 | 22,00 | 800x930x850 | - |

Fogões de indução



Características gerais

- Superfície de vidro vitrocerâmico, de 6 mm de espessura, hermeticamente vedada na bancada de aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Áreas de cocção delimitadas por serigrafia circular de Ø 280 mm, com 5 kW de potência em cada zona, de rápido aquecimento, ideais para um serviço a la carte.
- Controlo perfeito da cocção graças ao regulador de energia de 10 níveis de potência, que permite trabalhar a baixa potência para receitas delicadas ou a máxima potência para um serviço rápido.
- Proporciona energia apenas na zona onde se apoia o recipiente, mantendo fria o resto da superfície vitrocerâmica.
- Funcionamento quando deteta a presença do recipiente de cocção. Ao retirá-lo, interrompe-se o aquecimento.
- Como consequência, isso proporciona uma grande poupança energética (o consumo de energia reduz-se em cerca de 50% em relação ao dos queimadores a gás).
- O meio envolvente e o ambiente de trabalho é mais confortável, pois a energia concentra-se na base do recipiente a aquecer, reduzem-se a irradiação e a dispersão do calor, e a temperatura de cocção é atingida rapidamente.
- Segurança contra o sobreaquecimento. Diagnóstico de erros (luz a piscar).
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

| MODELO | CÓDIGO | PLACAS | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|-------------------------|----------|--------|------|---------------------|----------------|---|
| | | 5,0 kW | Ø mm | | | |
| Zonas de indução | | | | | | |
| C-1925 | 19098120 | 2 | 280 | 10,00 | 400x930x290 | - |
| C-1945 | 19097582 | 4 | 280 | 20,00 | 800x930x290 | - |
| Wok | | | | | | |
| W-1905 | 19075893 | 1 | 300 | 5,00 | 400x930x290 | - |

Cozedores



Características gerais

- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Cubas integradas na bancada, fabricadas em aço inoxidável AISI-316L de 1,5 mm de espessura.
- Cubas de dimensões 1/1, com 40 litros de capacidade. Permitem diferentes disposições de cestos de diferentes tamanhos.
- Dotação padrão: 3 cestos tipo 1/3 por cuba.
- Kits opcionais de cestos tipo 1/4 e tipo 1/6.
- Enchimento da cuba através de eletroválvula de entrada com comutador de duas posições: velocidade de enchimento média e alta.
- Desague da cuba através de torneira mecânica de esfera resistente a altas

- temperaturas, com extravasamento de segurança.
- Sistema de segurança automático para cortar a corrente no caso de ficar sem água.
- Escorredor situado na parte dianteira para apoio dos cestos.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

MODELOS A GÁS

- Modelos a gás com queimador de aço inoxidável situado no exterior da cuba com câmara de combustão que permite o aquecimento no fundo e nos laterais da mesma (até ao nível mínimo de enchimento).
- Ligação eletrónica realizada por sequência

de faíscas. Tubo para ligação manual alternativa.

- Aquecimento controlado através de torneira de válvula de segurança.

MODELOS ELÉTRICOS

- Modelos elétricos com resistências de aço inoxidável AISI-304 situadas no fundo da cuba, para um aquecimento direto da água.
- Aquecimento controlado através de regulador de energia.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

(ver página de acessórios no final do capítulo)

- Kit de 6 1/6 quadrados.
- Kit de 6 cestos 1/6 redondos.
- Kit de 2 cestos 1/2.

| | MODELO | GÁS | CÓDIGO | CUBA | | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|------------------------------|--------|-----|----------|------------|-----------|--------------|---------------------|----------------|---|
| | | | | QUANTIDADE | DIMENSÕES | CESTOS (1/3) | | | |
| Cozedores - gás | | | | | | | | | |
| STOCK | | LPG | 19075585 | 1 | GN-1/1 | 3 | 16,00 | 400x930x850 | - |
| | | NG | 19075587 | | | | | | |
| | | LPG | 19075589 | 2 | GN-1/1 | 6 | 32,00 | 800x930x850 | - |
| | | NG | 19075590 | | | | | | |
| Cozedores - elétricos | | | | | | | | | |
| STOCK | | - | 19075581 | 1 | GN-1/1 | 3 | 12,00 | 400x930x850 | - |
| | | - | 19075584 | | | | | | |
| | | - | 19075584 | 2 | GN-1/1 | 6 | 24,00 | 800x930x850 | - |

Fry-top



Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Chapas de assado fabricadas em aço suave de 20 mm de espessura, de rápida colocação em funcionamento e elevada potência.
- Versioni con superficie in cromo da 50 micrometri di spessore per i tre tipi di piastra.
- Modelos com chapas lisas, com nervuras e mistas (2/3 lisas + 1/3 com nervuras).
- Versões com superfície de cromo de 50 micras de espessura para os três tipos de chapa.
- Modelos de aquecimento elétrico através de resistências blindadas de aço inoxidável; temperatura controlada através de termostato, entre 80 e 300 °C.
- Modelos de aquecimento a gás com queimadores de 2 setores (um queimador para modelos de meio módulo, dois queimadores independentes para modelos de um módulo).
- Modelos a gás com possibilidade de controlo termostático da temperatura (entre 80 e 300 °C) ou com funcionamento através de válvula de segurança com termopar.
- Gas: Ligação dos queimadores através de sequência de faíscas eletrónica. Dispõem de tubo de acesso para ligação manual.
- As chapas de um módulo possuem duas zonas de aquecimento independentes.
- Termostato de segurança nos modelos com controlo termostático.
- Grande rapidez de reação e recuperação da temperatura na chapa.
- As chapas estão integradas na bancada encastrada.
- O alojamento encastrado e os seus cantos e arestas arredondadas permitem grande facilidade de limpeza.
- Inclinação da chapa para a parte dianteira, para facilitar a recolha de gorduras e líquidos.
- Dotadas de um orifício para a recolha das gorduras de cocção e de uma gaveta para o seu armazenamento com capacidade de até 2 litros, conforme os modelos.
- Proteções laterais e anti salpicos dianteiros como opção, facilmente desmontáveis.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

(ver página de acessórios no final do capítulo)

- Raspador (*).
- Proteção anti salpicos (em três peças para facilitar a sua limpeza).



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

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

(*) TIPO DE PLACA:

L: Placa lisa.

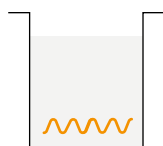
R: Placa ranhurada.

L+R: Placa 2/3 lisa e 1/3 ranhurada.

C: Revestimento a crómio.

Fritadeiras

Aquecedores internos



Características gerais

- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Cubas integradas na bancada.
- Zona fria na parte inferior da cuba, que ajuda a manter durante mais tempo as características e qualidade do óleo utilizado.
- Controlo termostático da temperatura, entre 60 e 200 °C.
- Modelos a gás com três tubos de aquecimento longitudinais integrados na cuba.
- Queimadores a gás de alta eficiência.
- Modelos elétricos com resistências de aço inoxidável AISI-304 situadas no interior da cuba e oscilantes em mais de 90° para permitir uma limpeza perfeita.

- Máquinas com altas potências, rápido abastecimento e elevada relação potência – litro (até 1,00 kW / litro em modelos a gás).
- Ligado por sequência de faíscas para os modelos a gás.
- Termostato de segurança em todos os modelos.
- Descarga do óleo da cuba através de torneira de esfera, robusta e fiável, resistente a altas temperaturas.
- Fornecidas com tampas individuais para cada cuba.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

MODELO COM CONTROLO DIGITAL:

- Controlo eletrónico de grande precisão da temperatura do óleo, entre 60-200 °C, +/- 1°C.
- Visualização da temperatura de referência e indicador do alcance da mesma.
- Placa de controlo de tempo por cesto com alarme sonoro.
- Programa de "mel-ting".

CESTOS FORNECIDOS

- Fritadeiras de 21 litros: 2 cestos pequenos por cuba (130 x 330 x 130 mm).
- Fritadeiras de 15 litros: 1 cesto grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

(ver página de acessórios no final do capítulo)

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

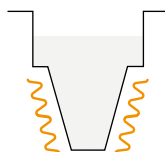
| | MODELO | CÓDIGO | | HZ. | CUBAS | | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---------------------------------|----------|----------|-------|------------|------------|-----------|---------------------|----------------|---|
| | | LPG | NG | | QUANTIDADE | VOLUME (L) | CESTOS | | | |
| | Friggitrici - gas* | | | | | | | | | |
| | F-G9115 | 19078845 | 19081732 | 50 | 1 | 1x15 | 1 grande | 15,00 | 400x930x850 | - |
| | | 19081730 | 19081733 | 60 | | | | | | |
| | F-G9215 | 19081735 | 19081738 | 50 | 2 | 2x15 | 2 grande | 30,00 | 800x930x850 | - |
| | | 19081736 | 19081739 | 60 | | | | | | |
| | F-G9121 | 19075613 | 19075616 | 50 | 1 | 1x21 | 2 pequeno | 21,00 | 400x930x850 | - |
| | | 19075615 | 19075618 | 60 | | | | | | |
| © STOCK | F-G9221 | 19075625 | 19075628 | 50 | 2 | 2x21 | 4 pequeno | 42,00 | 800x930x850 | - |
| | | 19075627 | 19075630 | 60 | | | | | | |
| | Friggitrici elettricizze | | | | | | | | | |
| | F-E9115 | 19078867 | 400V 3N | 50/60 | 1 | 1x15 | 1 grande | 12,00 | 400x930x850 | - |
| | F-E9215 | 19081692 | 400V 3N | 50/60 | 2 | 2x15 | 2 grande | 24,00 | 800x930x850 | - |
| | F-E9121 | 19075600 | 400V 3N | 50/60 | 1 | 1x21 | 2 pequeno | 18,00 | 400x930x850 | - |
| © STOCK | F-E9221 | 19075606 | 400V 3N | 50/60 | 2 | 2x21 | 4 pequeno | 36,00 | 800x930x850 | - |
| Fritadeiras elétricas com controlo digital | | | | | | | | | | |
| | F-E9121 D | 19075900 | 400V 3N | 50/60 | 1 | 1x21 | 2 pequeno | 29,00 | 400x930x850 | - |

(*): Verifique a disponibilidade em outras frequências.

GAMA 900

Fritadeiras

Aquecedores externos



Características gerais

- Topos de superfície fabricados em aço inoxidável AISI-304 com 2 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser, soldadura e polimentos automáticos. Parafusos não visíveis.
- Zona fria na parte inferior do tanque, que ajuda a manter a qualidade e as características do óleo utilizado.
- Termostato de segurança em todos os modelos.
- Descarga de óleo do tanque através de uma válvula de esferas robusto e fiável, resistente a altas temperaturas.
- Tampa individual.
- Protetor de combustão em ferro fundido esmaltado de alta temperatura. - Acesso aos componentes a partir da frente.
- Máquinas com proteção contra a água de categoria IPX5.
- Tanque em forma de V de limpeza fácil no topo da superfície com soldadura robotizada e polida.
- Elementos de aquecimento externos de elevada eficiência.
- Recipiente colocado sob o tanque para drenos de óleo com filtro.
- Controlo de temperatura termostático entre 60 e 200 °C.
- Máquinas de alta potência que aquecem muito rapidamente e com uma elevada relação potência: litro (até 1,00 kW/litro em modelos a gás).
- Unidade de ignição por faísca para os modelos a gás
- Tensões em modelos elétricos: 400 V 3+N. Para outras tensões consulte opções no final do capítulo.

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

(*): Verifique a disponibilidade em outras frequências.

Grelhadores



Características gerais

- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Grelhadores de ferro fundido desmontáveis sem necessidade de ferramentas, em secções de 170 mm de largura.
- As Grelhadores de assado de ferro são reversíveis, com dois acabamentos diferentes em cada face:
- Inclinação e acanalada com estrias, para carnes.
- Horizontal, e plana para peixe e verduras.
- As Grelhadores atingem uma temperatura muito alta (400 °C), pelo que a superfície do produto é rapidamente vedada, mantendo o interior do alimento muito mais suculento.
- Nos modelos com grelha inoxidável, esta é fabricada com lâminas de AISI-304 em forma de "V", para facilitar a sua limpeza.
- Dotadas de orifício para a recolha das gorduras de cocção e de uma gaveta para o seu armazenamento com capacidade de até 12 litros (uma gaveta na máquina de meio módulo, duas gavetas nas de um módulo).
- As gavetas de recolha de gorduras permitem introduzir água nelas e, graças à irradiação de calor dos queimadores a gás ou das resistências elétricas, gera-se um vapor de baixa intensidade, realizando-se o assado numa atmosfera de vapor.
- Grelhadores dotadas de uma proteção desmontável de 130 mm de altura, para evitar salpicos, fabricada em aço inoxidável.

- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
 - Acesso aos componentes pela parte frontal.
 - Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.
- MODELOS ELÉTRICOS DE BANCADA**
- Grupos de resistências blindadas de aço inoxidável, sobre as quais se cozinha diretamente (um grupo de 3 resistências para modelos de meio módulo e 2 grupos para modelos de um módulo).
 - Recipiente com água por segurança. Além disso, permite obter a humidade adequada para uma cozedura ótima dos alimentos.

MODELOS ELÉTRICOS DE CHÃO

- Grupos de três resistências blindadas de aço inoxidável sob a grelha de assar, com defletor radiante (um grupo de três resistências para modelos de meio módulo, dois grupos para modelos de um módulo).
- Controlo independente para cada grupo de resistências mediante regulador de energia.

MODELOS A GÁS DE BANCADA

- Grupos de dois queimadores tubulares de alta eficiência (um grupo de dois queimadores para modelos de meio módulo, dois grupos para modelos de um módulo).
- Controlo independente para cada grupo de queimadores através de válvula de segurança com termopar.
- Acendimento dos queimadores através de ativação piezoelétrica.
- Os queimadores aquecem as pedras cerâmicas que se encontram sobre uma

grade de apoio, para que estas por sua vez aqueçam o alimento situado na grelha.

MODELOS A GÁS DE CHÃO

- Grupos de três queimadores tubulares de alta eficiência, com defletor radiante (um grupo de três queimadores para modelos de meio módulo, dois grupos para modelos de um módulo).
- Controlo independente para cada grupo de queimadores através de válvula de segurança com termopar.
- Ignição dos queimadores através de sequência de faíscas eletrónica. Dispõem de tubo de acesso para acendimento manual.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

(ver página de acessórios no final do capítulo)



Raspador especial de perfil duplo em modelos de grelha em ferro.



Raspador especial em modelos de grelha de aço inoxidável.

| MODELO | GÁS | CÓDIGO | GRELHAS | | | | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|------------------------------|-----|----------|-----------|-------|------------|-----------|-------|---------------------|----------------|---|
| | | | TIPO | ZONAS | QUANTIDADE | (mm) | (dm²) | | | |
| GRELHADORES A GÁS | | | | | | | | | | |
| Bancada | | | | | | | | | | |
| B-G905 I | LPG | 19078584 | Inox | 1 | 1 | 340x690 | 24 | 11 | 400x930x290 | - |
| | NG | 19081684 | | | | | | | | |
| B-G905 | LPG | 19078902 | Aço macio | 1 | 2 | 340x690 | 24 | 11 | 400x930x290 | - |
| | NG | 19081682 | | | | | | | | |
| B-G910 I | LPG | 19078582 | Inox | 2 | 2 | 680x690 | 48 | 22 | 800x930x290 | - |
| | NG | 19081686 | | | | | | | | |
| B-G910 | LPG | 19078901 | Aço macio | 2 | 4 | 680x690 | 48 | 22 | 800x930x290 | - |
| | NG | 19081685 | | | | | | | | |
| B-G915 I | LPG | 19081680 | Inox | 3 | 3 | 1.020x690 | 72 | 33 | 1.200x930x290 | - |
| | NG | 19081681 | | | | | | | | |
| B-G915 | LPG | 19079204 | Aço macio | 3 | 6 | 1.020x690 | 72 | 33 | 1.200x930x290 | - |
| | NG | 19081639 | | | | | | | | |
| Terra | | | | | | | | | | |
| B-G9051 I | LPG | 19075474 | Inox | 1 | 1 | 340x690 | 24 | 11 | 400x930x850 | - |
| | NG | 19075475 | | | | | | | | |
| B-G9051 | LPG | 19075476 | Aço macio | 1 | 2 | 340x690 | 24 | 11 | 400x930x850 | - |
| | NG | 19075478 | | | | | | | | |
| B-G9101 I | LPG | 19075480 | Inox | 2 | 2 | 680x690 | 48 | 22 | 800x930x850 | - |
| | NG | 19075481 | | | | | | | | |
| B-G9101 | LPG | 19075482 | Aço macio | 2 | 4 | 680x690 | 48 | 22 | 800x930x850 | - |
| | NG | 19075484 | | | | | | | | |
| GRELHADORES ELÉTRICAS | | | | | | | | | | |
| Bancada | | | | | | | | | | |
| B-E905 | - | 19078931 | Inox | 1 | 1 | 255x640 | 16 | 5,42 | 400x930x290 | - |
| B-E910 | - | 19078922 | Inox | 2 | 1 | 545x640 | 35 | 10,84 | 800x930x290 | - |
| Terra | | | | | | | | | | |
| B-E9051 I | - | 19075417 | Inox | 1 | 1 | 340x690 | 24 | 7,5 | 400x930x850 | - |
| B-E9051 | - | 19075413 | Aço macio | 1 | 2 | 340x690 | 24 | 7,5 | 400x930x850 | - |
| B-E9101 I | - | 19075473 | Inox | 2 | 2 | 680x690 | 48 | 15 | 800x930x850 | - |
| B-E9101 | - | 19075470 | Aço macio | 2 | 4 | 680x690 | 48 | 15 | 800x930x850 | - |

Marmitas



Características gerais

- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Tampa de parede dupla, equilibrada através de bisagra com asa de pega frontal, com abertura em diagonal a 75°, que possibilita a manutenção da tampa aberta em qualquer posição.
- Cuba integrada na bancada através de soldadura robotizada, fabricada em aço inoxidável AISI-304, com fundo de cuba em aço inoxidável AISI-316L.
- Enchimento da cuba com água fria ou quente através de eletroválvulas ativadas por um único comutador situado no painel frontal.
- Esvaziamento da cuba através de torneira de segurança de 2" com punho em material atérmico, de acionamento seguro e sem esforços.
- Filtro para desague da cuba fabricado em aço inoxidável AISI-304, robusto e fiável, de fácil extração.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

Modelos de aquecimento elétrico - banho maria

- Câmara de banho maria envolvente da cuba, com sistema de enchimento automático ao ligar a máquina.
- Controlo de nível da câmara automático com segurança quádrupla: pressóstato para controlo de pressão na câmara, válvula de segurança por sobrepressão, termostato limitador de sobreaquecimento na câmara, e manómetro incorporado na bancada.
- Purga automática da câmara.
- O aquecimento efetuado no fundo da marmita age sobre a água que se encontra na câmara envolvente, de forma que o vapor gerado saturado a uma temperatura de 107° C aquece uniformemente o fundo e as laterais da cuba. A temperatura alcançada é inferior à obtida com aquecimento direto.
- Fundo encastrado da cuba para evitar deformações.
- Indicador luminoso de máquina ligada e máquina a aquecer.

AQUECIMENTO A GÁS

- Grupo de queimadores tubulares de aço inoxidável de combustão otimizada, controlado pelo regulador de energia e pelo pressóstato.
- Controlo por regulador de energia e por pressóstato, o que permite um menor consumo de água e de energia.
- Ligação do grupo de queimadores por sequência de faíscas.

AQUECIMENTO ELÉTRICO

- Aquecimento através de resistências localizadas na parte inferior da câmara banho maria.
- Controlo do aquecimento através de regulador de energia e pressóstato.

Operação de pressão

- Tampa equilibrada e compensada, com fechamento de flange
- Operação com pressão na cuba de cozimento de 0,3 atmosferas.
- Válvula de segurança de sobrepressão, localizada na tampa.

| MODELO | Hz. | CÓDIGO | | CUBA | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € | |
|---|-----------|--------|----------|------------|------------|---------------------|----------------|-------------|---|
| | | LPG | NG | Ø X H (mm) | VOLUME (L) | | | | |
| MARMITAS A GÁS* | | | | | | | | | |
| Fogo aberto | | | | | | | | | |
|  | M-G910 | 50 | 19075824 | 19075826 | 600x400 | 100 | 20,00 | 800x930x850 | - |
| | | 60 | 19075825 | 19075827 | | | | | |
|  | M-G915 | 50 | 19075832 | 19075834 | 600x550 | 150 | 24,00 | 800x930x850 | - |
| | | 60 | 19075833 | 19075835 | | | | | |
|  | M-G920 | 50 | 19075836 | 19075838 | 600x650 | 200 | 24,00 | 800x930x850 | - |
| | | 60 | 19075837 | 19075839 | | | | | |
| Pressão | | | | | | | | | |
|  | MP-G910 | 50 | 19075840 | 19075842 | 600x400 | 100 | 20,00 | 800x930x850 | - |
| | | 60 | 19075841 | 19075843 | | | | | |
|  | MP-G915 | 50 | 19075845 | 19075846 | 600x550 | 150 | 24,00 | 800x930x850 | - |
| | | 60 | 19075844 | 19075847 | | | | | |
|  | MP-G920 | 50 | 19075848 | 19075850 | 600x650 | 200 | 24,00 | 800x930x850 | - |
| | | 60 | 19075849 | 19075851 | | | | | |
| Fogo indireto | | | | | | | | | |
|  | M-G910 BM | 50 | 19075819 | 19075822 | 600x400 | 100 | 20,00 | 800x930x850 | - |
| | | 60 | 19075820 | 19075823 | | | | | |
|  | M-G915 BM | 50 | 19075828 | 19075830 | 600x550 | 150 | 24,00 | 800x930x850 | - |
| | | 60 | 19075829 | 19075831 | | | | | |
| MARMITAS ELÉTRICAS | | | | | | | | | |
| Fogo indireto | | | | | | | | | |
|  | M-E910 BM | - | 19075814 | | 600x400 | 100 | 22,00 | 800x930x850 | - |
|  | M-E915 BM | - | 19075817 | | 600x550 | 150 | 22,00 | 800x930x850 | - |

(*): Verifique a disponibilidade em outras frequências.

Fritadeiras basculantes



Características gerais

- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Sistemas de elevação da cuba, motorizados ou por manivela, com os quais se pode levantar a cuba até deixá-la na vertical, para um completo esvaziamento da mesma.
- Versões com cubas de ferro fundido e de aço inoxidável.
- Design das cubas com esquinas arredondadas e sem arestas, com boca de descarga ampla para facilitar todas as operações de cocção e de limpeza.
- Rebordo perimetral para evitar que se derrame a água que se condensa.
- A grande espessura dos fundos das cubas (8 mm em cubas de ferro e 10 mm nas de aço inoxidável) garante uma divisão de calor homogéneo.
- Enchimento da cuba com água através de eletroválvula acionada por comutador na frente da máquina. O tubo de enchimento está situado na parte posterior da máquina.
- Tampa de parede dupla com escorredor na parte posterior, para redirigir a água de condensação para o interior da cuba.
- Sistema de equilíbrio da tampa por molas. Sistema de compensação para evitar quedas bruscas. Pode ser regulada com o mesmo sistema para todos os módulos.
- Microrruptor de corte que interrompe o aquecimento quando a cuba se eleva.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.
- Asa de tampa de acesso frontal.
- Modelos de aquecimento elétrico, utilizando resistências blindadas de aço inoxidável situadas sob o fundo da cuba.
- Modelos de aquecimento a gás com queimadores de aço de seis setores (oito na frigideira de módulo e meio), acionados e controlados por válvula de segurança com termopar.
- Temperatura do fundo da cuba controlada através de termostato, entre 100 e 310 °C.
- O aquecimento através de queimadores de setores ou através de resistências elétricas situadas na própria base da cuba, e a elevada espessura do fundo da mesma, proporcionam, em todos os casos, uma máxima uniformidade na repartição da temperatura, garantindo cocções homogéneas.

| MODELO | HZ. | CÓDIGO | | SISTEMA DE ELEVÇÃO | TIPO DE CUBA (*) | CAPACIDADE (L) | SUPERFÍCIE | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|--|-----|----------|----------|--------------------|------------------|----------------|------------|-------|---------------------|----------------|---|
| | | LPG | NG | | | | (mm) | (dm²) | | | |
| FRITADEIRAS BASCULANTES A GÁS* | | | | | | | | | | | |
| SB-G910 I | 50 | 19075867 | 19075876 | Manual | Aço inoxidável | 90 | 730x616 | 45 | 18,00 | 800x930x850 | - |
| | 60 | 19075869 | 19075878 | | | | | | | | |
| SB-G910 | 50 | 19075879 | 19075885 | Manual | Ferro fundido | 90 | 730x616 | 45 | 18,00 | 800x930x850 | - |
| | 60 | 19075880 | 19075886 | | | | | | | | |
| SB-G910 IM | 50 | 19075870 | 19075873 | Motorizado | Aço inoxidável | 90 | 730x616 | 45 | 18,00 | 800x930x850 | - |
| | 60 | 19075872 | 19075875 | | | | | | | | |
| SB-G910 M | 50 | 19075881 | 19075883 | Motorizado | Ferro fundido | 90 | 730x616 | 45 | 18,00 | 800x930x850 | - |
| | 60 | 19075882 | 19075884 | | | | | | | | |
| SB-G915 IM | 50 | 19075887 | 19075890 | Motorizado | Aço inoxidável | 120 | 1.130x616 | 70 | 25,00 | 1.200x930x850 | - |
| | 60 | 19075889 | 19075892 | | | | | | | | |
| FRITADEIRAS BASCULANTES ELÉTRICAS | | | | | | | | | | | |
| SB-E910 I | | 19075857 | | Manual | Aço inoxidável | 90 | 730x616 | 45 | 15,00 | 800x930x850 | - |
| SB-E910 | | 19075854 | | Manual | Ferro fundido | 90 | 730x616 | 45 | 15,00 | 800x930x850 | - |
| SB-E910 IM | | 19075860 | | Motorizado | Aço inoxidável | 90 | 730x616 | 45 | 15,00 | 800x930x850 | - |
| SB-E910 M | | 19075863 | | Motorizado | Ferro fundido | 90 | 730x616 | 45 | 15,00 | 800x930x850 | - |
| SB-E915 IM | | 19075866 | | Motorizado | Aço inoxidável | 120 | 1.130x616 | 70 | 22,50 | 1.200x930x850 | - |

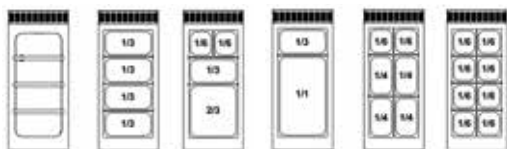
(*): Verifique a disponibilidade em outras frequências.

Banho maria

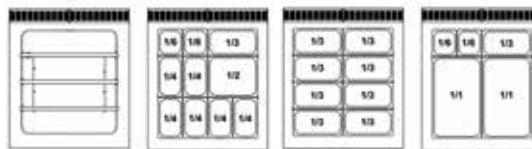


Características gerais

- Bancadas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
 - Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
 - Cubas que suportam diferentes disposições de recipientes Gastronorm de diferentes tamanhos, de 150 mm de altura, e de dimensões:
 - Meio módulo: GN-1/1+1/3, com 22 litros de capacidade.
 - Um módulo: GN-2/1+(2x1/3), com 44 litros de capacidade.
 - Cubas integradas na bancada, fabricadas em aço inoxidável AISI-304.
 - Dotação padrão: 3 vigas para apoio de recipientes Gastronorm.
 - Desague simples da cuba através de extração por tubulação de excesso.
 - Regulação da temperatura da água através de termostato, entre 30 e 90 °C.
 - Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
 - Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
 - Acesso aos componentes pela parte frontal.
 - Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.
 - Ligeira ligação eletrónica realizada por sequência de faíscas.
 - Tubo para ligação manual alternativa.
- MODELOS ELÉTRICOS:**
- Resistências de aço inoxidável AISI-304 situadas no exterior da cuba.
 - Termostato de segurança nos modelos elétricos.
 - 400 V 3N. Pode ser transformado em outras voltagens.
- ACESSÓRIOS OPCIONAIS**
(ver página de acessórios no final do capítulo)
- Coluna de água para colocar na parte posterior do banho maria.



BM 905 COMBINAÇÕES DE CUBAS POSSÍVEIS



BM 910 COMBINAÇÕES DE CUBAS POSSÍVEIS


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

Conservador de frituras



Características gerais

- Máquina de meio módulo de aquecimento elétrico através de lâmpada de infravermelhos.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- Juntas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Cuba integrada na bancada, com capacidade para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Duplo fundo perfurado fabricado em aço inoxidável, com inclinação para eliminar o excesso de óleo dos fritos e recolhê-lo no recipiente.
- Manutenção do calor através da lâmpada de infravermelhos situada na parte traseira da máquina, acionada por interruptor ON/OFF.
- Comando com sistema contra infiltrações de água.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

| | MODELO | CÓDIGO | CUBA | POTÊNCIA (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|---------|----------|--------|---------------|----------------|---|
|  | MF-E905 | 19075818 | GN-1/1 | 1,00 | 400x930x290 | - |






GAMA 900

Elementos neutros



Características gerais

- Aparelhos de meio e de um módulo.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 de 2 mm de espessura.
- untas de corte por laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos à vista.
- Máquinas preparadas para acoplar uma torneira de enchimento ou coluna de água na parte posterior.
- Friso posterior de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.

| | MODELO | CÓDIGO | GAVETAS | | DIMENSÕES (mm) | € |
|---------|--|----------|------------|-----------------------------|----------------|---|
| | | | QUANTIDADE | (mm) | | |
| |  EN-9025* | 19048351 | - | - | 200x930x290 | - |
| © STOCK |  EN-905 | 19075591 | - | - | 400x930x290 | - |
| |  EN-910 | 19075593 | - | - | 800x930x290 | - |
| |  EN-905 C | 19075592 | 1 | 300x590x105 (válido GN-1/1) | 400x930x290 | - |
| |  EN-910 C | 19075594 | 1 | 700x590x105 | 800x930x290 | - |

* Só pode ser em blocos centrais ou murais sem verticalidade.

Móveis baixos



Características gerais

- Fabricados com uma sólida estrutura de aço inoxidável AISI-304.
- Parafusos ocultos à vista.

- De rápido acoplamento para servir de suporte aos elementos tipo bancada da gama 900 KORE.


- Podem ser usados como elemento de armazenagem aberto.

- Preparados para acoplar portas e serem convertidos assim em armários fechados.

| | MODELO | CÓDIGO | PORTAS OPCIONAIS (NÃO INCLuíDAS) | GAVETAS | GUIDES (5 LIVELLI) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---------|--|----------|----------------------------------|---------|--------------------|----------------|---|
| |  MB-9025 | 19048470 | - | - | - | 200x850x600 | - |
| ⊗ STOCK | MB-905 | 19018700 | 1 | - | - | 400x850x600 | - |
| |  MB-905 C | 19084564 | - | 2 | - | 400x850x600 | - |
| | MB-905 G | 19086897 | 1 | - | 1 | 400x850x600 | - |
| ⊗ STOCK |  MB-910 | 19022189 | 2 | - | - | 800x850x600 | - |
| |  MB-915 | 19020374 | 3 | - | - | 1.200x850x600 | - |

Portas para móveis baixos

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

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

GAMA 900

Móvel suporte refrigerado



Características gerais

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

| MODELO | DIMENSÕES (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | CONSUMO ANUAL (KWH) | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|-----------------------------------|-------------------|------------|------------------|-------------|-------|------------------------|------------------------|------------------------------|---------------------|------------|------------|---|
| Modelos com portas | | | | | | | | | | | | |
| CCP9-2G | 1.207 x 900 x 590 | 169 | 0 +8 °C | Stop | R-290 | 0,369 (1) | 0,25 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19089615 | - |
| | | | | | | 0,398 (1) | 0,296 | - | - | 60 Hz | 19095281 | - |
| CCP9-3G | 1.607 x 900 x 590 | 240 | 0 +8 °C | Stop | R-290 | 0,369 (1) | 0,249 | D | 1095 (4) | 50 Hz | 19089618 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19099283 | - |
| Modelos com gavetas 1/1 | | | | | | | | | | | | |
| CCP9-2G W | 1.207 x 900 x 590 | 169 | 0 +8 °C | Stop | R-290 | 0,369 (1) | 0,25 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19089616 | - |
| | | | | | | 0,398 (1) | 0,296 | - | - | 60 Hz | 19095280 | - |
| CCP9-3G W | 1.607 x 900 x 590 | 240 | 0 +8 °C | Stop | R-290 | 0,369 (1) | 0,249 | D | 1095 (4) | 50 Hz | 19089619 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19097129 | - |
| Modelos com gavetas 2x 2/1 | | | | | | | | | | | | |
| CCP9-2G W2 | 1.207 x 900 x 590 | 169 | 0 +8 °C | Stop | R-290 | 0,369 (1) | 0,262 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19089617 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19099888 | - |




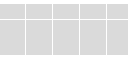


GAMA 900

Configuração e acabamentos

KORE Modular 900

Blocos configuráveis KORE 900



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

-: Não necessário

x: Obrigatório

o: Opcional

•: De série

*: Consultar

GAMA 900

Kits de montagem

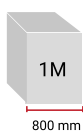
Kit de bloco ponte

Estrutura para montar um bloco de PONTE



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

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



* 1M = 1 módulo = 800 mm

Kit suspenso

Estrutura para montar um bloco SUSPENSO



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

*O kit inclui terminação lateral com painéis lisos

GAMA 900

Verticalidade

Suportes

Suportes para verticalidade em blocos de CHÃO, PONTE e SUSPENSOS



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

Notas:

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

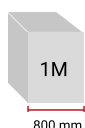
Não adequado para blocos de parede suspensos.

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

Racks

Racks para verticalidade em blocos de CHÃO, PONTE e SUSPENSOS

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



* 1M = 1 módulo = 800 mm

GAMA 900

Bases

Plintos modulares 900

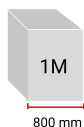
Plintos para blocos de CHÃO e PONTE



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

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

* 1M = 1 módulo = 800 mm



Plinto especial para fritadeira em forma de V

Plinto dividido para fritadeira em forma de V

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



GAMA 900

Terminação lateral

Terminações modulares 900

Acabamento lateral para blocos de CHÃO e PONTE



| TERMINAÇÃO | CONFIGURAÇÃO | VERTICALIDADE | | ALTURA ENCIMERA | | LATERAL | | CÓDIGO | € | | |
|--------------------|----------------------------------|-----------------|--------------------------------|-----------------|-----|---------|--------|----------|----------|----------|----------|
| | | SIM | NÃO | 850 | 900 | LADO A | LADO B | | | | |
| TIPO DE ACABAMENTO | BLOCO DE PAREDE OU CENTRAL | REF. | | | | | | | | | |
| | A KORE 900 B De parede | | X | X | | | X | | 19098884 | - | |
| | | | X | X | | | | X | | 19098685 | - |
| | | Vista superior: | | X | | X | | X | | 19098935 | - |
| | | | | X | | X | | | X | 19098913 | - |
| | | | X | | X | | | X | | 19098883 | - |
| | | | X | | X | | | | X | 19098684 | - |
| | | | X | | | X | | X | | 19098934 | - |
| | | | X | | | X | | | X | 19098912 | - |
| | | | | | X | X | | X | | 19098703 | - |
| | | | | | X | | X | X | | 19098931 | - |
| | | | | X | | X | | X | | 19098037 | - |
| | | | | X | | | X | X | | 19098930 | - |
| | | | | | X | X | | X | | 19098874 | - |
| | | | | | X | X | | | X | 19098817 | - |
| | | | A KORE 900 B Central | | X | | X | | X | | 19098908 |
| | X | | | | X | | | X | 19098907 | - | |
| | X | | | | X | | X | | 19098203 | - | |
| | X | | | | X | | | X | 19098686 | - | |
| | X | | | | | X | | X | 19098910 | - | |
| | X | | | | | X | | X | 19098909 | - | |
| Vista superior: | | | | X | X | | | X | | 19100019 | - |
| | | | | X | X | | | | X | 19100013 | - |
| | | | | X | | X | | X | | 19100030 | - |
| | | | | X | | X | | | X | 19100018 | - |
| | X | | | | X | | | X | | 19099899 | - |
| | X | | | | X | | | | X | 19099898 | - |
| | X | | | | | X | | X | | 19099913 | - |
| | X | | | | | X | | | X | 19099911 | - |
| | | | | | X | X | | X | | 19106558 | - |
| | | | X | | X | X | | 19106559 | - | | |
| | | X | | X | | X | | 19106601 | - | | |
| | | X | | | X | X | | 19106557 | - | | |
| | | | X | X | | X | | 19106946 | - | | |
| | | | X | X | | | X | 19106949 | - | | |
| | | | X | | X | X | | 19106990 | - | | |
| | | X | | X | | | X | 19106991 | - | | |
| | | X | | X | | X | | 19106992 | - | | |
| | | X | | X | | | X | 19106993 | - | | |
| | | X | | | X | X | | 19106994 | - | | |
| | | X | | | X | | X | 19106995 | - | | |

Terminação para bloco suspenso

Acabamentos laterais SUSPENSOS





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

Terminação interior de pontes

Acabamentos laterais para o interior da ponte



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

*Unidades por cada face/lado

Terminação especial para frigideira basculante





Acabamento lateral para blocos com frigideira basculante lateral

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


GAMA 900

Acessórios




Acessórios para fogões

| DESCRIÇÃO | PARA MODELOS | CÓDIGO | € |
|---|---------------------------------|----------|---|
|  Kit coluna de água esquerda KORE | | 19044979 | - |
| Kit coluna de água direita KORE | | 19044980 | - |
|  PLACA LISA KORE (350 x 300 mm) | | 19045076 | - |
|  Adaptador sertã Wok | | 19045085 | - |
| Kit 2 difusores de latão (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW) | C-G920 | 19084551 | - |
| Kit 2 difusores de latão alta potência (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G920 H | 19084552 | - |
|  Kit 4 difusores de latão (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G940, C-G941, C-GE941 | 19084553 | - |
| kit 4 difusores de latão alta potência (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G940 H, C-G941 H | 19084554 | - |
| Kit 6 difusores de latão (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G960, C-G961, C-G961 OP | 19084555 | - |
| kit 6 difusores de latão alta potência (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H | 19084556 | - |


Acessórios para fritadeiras

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



Acessórios para fry-top

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

Acessórios para grelhadores

| DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|----------|---|
|  Raspador grelhadores KORE - Grelha Fe | 19045084 | - |
|  Rasqueta barbaçoa KORE - Grelha Inox | 19058313 | - |


Acessórios para marmitas

| DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|--|----------|---|
|  Kit duas cestas perfuradas para marmitas de 100 litros | 19060752 | - |
| Kit duas cestas perfuradas para marmitas de 150 litros | 19061190 | - |
|  Kit de cuscuzeira para marmitas | 19052940 | - |

Acessórios para cozedores


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

Kit chaminés altas


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

* Instaláveis em todos os aparelhos, exceto fritadeiras elétricas.

Acessório para banhos maria

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

Máquinas com rodas

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

Transformações para outras tensões - marine (*)

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

- Código da máquina standard a 400 V 3+N.

- Nota indicando o destino: 440 V Trifásico sem neutro.

| DESCRIÇÃO | CÓDIGO | BME 700,900 | FT-E 705,905 | FT-E 710,910 | B-E9051 | B-E9101 | FE 7 UMA CUBA | FE 7 DUAS CUBAS | SP-E 710 MANUAL | CP-E 7,9 UMA CUBA | CP-E 7,9 DUAS CUBAS | ME-710 | FE 9 UMA CUBA | FE 9 DUAS CUBAS | SP-E 91X MANUAL | ME-900 | SP-E 91 MOTORIZA- DAS | € |
|--|----------|----------------|-----------------|-----------------|---------|---------|------------------|--------------------|--------------------|----------------------|------------------------|--------|------------------|--------------------|--------------------|--------|-----------------------------|---|
| Kit barco 16A | 19087491 | 1 | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | - |
| Kit barco 16A com Regulador de Energia | 19089410 | | | | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | - |
| Kit barco 20A | 19087492 | | | | | | 1 | 2 | 1 | | | | | | | | | - |
| Kit barco 20A com Regulador de Energia | 19087493 | | | | | | | | | 1 | 2 | 1 | | | | | | - |
| Kit barco 40A | 19087494 | | | | | | | | | | | | 1 | 2 | | | | - |
| Kit barco com Transformador | 19057294 | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | - |
| 230 III - Transformação A 230 V trifásico sem neutro | (*) | | | | | | | | | | | | | | | | | - |
| 230 1N - Transformação A 230 V monofásico | (*) | | | | | | | | | | | | | | | | | - |

(*): Consultar a existência de versão para esta tensão.

KORE
GENERATION



Máximas prestações
em espaços pequenos.

Gamma 700

| | |
|---|-----|
| Cozinhas a gás de fogos abertos..... | 063 |
| Cozinhas a gás de meia placa..... | 065 |
| Cozinhas a gás todas em placa | 066 |
| Cozinhas para paella..... | 067 |
| Cozinhas elétricas..... | 068 |
| Cozinhas elétricas todas em placa | 069 |
| Cozinhas de indução..... | 070 |
| Fry-tops | 071 |
| Grelhadores | 073 |
| Cozedores de massas | 075 |
| Marmitas | 076 |
| Fritadeiras..... | 077 |
| Conservador de fritos | 078 |
| Frigideiras basculantes..... | 079 |
| Banho-maria | 080 |
| Elementos neutros | 081 |
| Móveis baixos..... | 082 |
| Móveis de suporte de refrigerados | 083 |
| Blocos Kore 700 | 085 |
| Acessórios..... | 091 |

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

Cozinhas a gás de fogos abertos



Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Grelhas duplas de dimensões 397 x 580 mm (397 x 290 para cada queimador) que possibilitam o uso de panelas e frigideiras de grandes dimensões. A curta distância entre nervos centrais, de 75 mm, permite igualmente o apoio de panelas de diâmetro muito pequeno (8 cm), evitando o perigo de derrame dos recipientes pequenos.
- As grelhas são fabricadas em fundição esmaltada RAAF (resistente aos produtos alcalinos, ácidos e ao fogo e altas temperaturas).
- Queimadores e difusores de dupla coroa de ferro fundido niquelado, que garantem a uniformidade e distribuição térmica da chama no fundo das panelas, inclusive de grandes dimensões. Evitam-se assim acumulações de calor num único ponto e otimiza-se a transferência de energia para o produto.
- Queimadores com diferentes potências, para adaptar-se aos recipientes e à sua utilização com diferentes alimentos:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Posição inequívoca dos queimadores na hora de voltar a colocá-los.
- Pilotos de baixo consumo e termopares colocados dentro do corpo do queimador

para maior proteção.

- Conduitas de gás em tubo flexível de aço inoxidável, o que facilita manipulações internas para melhorar a capacidade de reparação.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas, o que facilita a manobrabilidade e o apoio de recipientes de maior superfície, aumentando a superfície útil.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.

FORNO

- Possibilidade de escolher entre forno estático de gás, de dimensões GN 2/1; ou panorâmico de estilo inglês, de dimensões 860x570x410 mm, com porta de folha dupla de abertura lateral; ou mesmo elétrico, de dimensões GN 2/1.
- Câmara de cozedura construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade.
- Aquecimento:
 - Gás: Queimador tubular de aço inoxidável com piloto e termopar, e ativação piezoelétrica.

- Elétrico: Aquecimento através de resistências blindadas de aço inoxidável com comutador seletor para funcionamento da zona superior e/ou interior.

- Controlo da temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias de grelha com sistema anti-viragem para evitar a viragem das grelhas.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de vedação em fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante a sua durabilidade.
- Moldura de forno e contraporta encastradas, o que assegura uma melhor vedação do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a capacidade de reparação.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

(ver página de acessórios no final do capítulo)

- Placa de assar para colocar sobre queimadores de 5,25 kW.
- Coluna de água.
- Difusores de latão.

| MODELO | GÁS | CÓDIGO | GRELHAS (mm) | QUEIMADORES | | FORNO | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---------------------------------------|-----|----------|--------------|-------------|------|-------------|---------------|---------------------|----------------|---|
| | | | | 5,25 kW | 8 kW | TAMANHO | POTÊNCIA (kW) | | | |
| De mesa | | | | | | | | | | |
| ⊗ STOCK | | | | | | | | | | |
| C-G720 | GLP | 19068008 | 397x290 | 2 | - | - | - | 10,50 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19074175 | | | | | | | | |
| C-G720 H | GLP | 19068057 | 397x290 | - | 2 | - | - | 16,00 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19074760 | | | | | | | | |
| ⊗ STOCK | | | | | | | | | | |
| C-G740 | GLP | 19060614 | 397x290 | 3 | 1 | - | - | 23,75 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19073557 | | | | | | | | |
| ⊗ STOCK | | | | | | | | | | |
| C-G740 H | GLP | 19068058 | 397x290 | - | 4 | - | - | 32,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19074761 | | | | | | | | |
| ⊗ STOCK | | | | | | | | | | |
| C-G760 | GLP | 19068059 | 397x290 | 4 | 2 | - | - | 37,00 | 1.200x730x290 | - |
| | GN | 19074762 | | | | | | | | |
| C-G760 H | GLP | 19068110 | 397x290 | - | 6 | - | - | 48,00 | 1.200x730x290 | - |
| | GN | 19074763 | | | | | | | | |
| Forno estático de gás GN 2/1 | | | | | | | | | | |
| ⊗ STOCK | | | | | | | | | | |
| C-G741 | GLP | 19058530 | 397x290 | 3 | 1 | GN-2/1 | 8,60 | 32,35 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19073558 | | | | | | | | |
| C-G741 H | GLP | 19068112 | 397x290 | - | 4 | GN-2/1 | 8,60 | 40,60 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074765 | | | | | | | | |
| C-G761 | GLP | 19071404 | 397x290 | 4 | 2 | GN-2/1 | 8,60 | 45,60 | 1.200x730x850 | - |
| | GN | 19073560 | | | | | | | | |
| C-G761 H | GLP | 19071463 | 397x290 | - | 6 | GN-2/1 | 8,60 | 56,60 | 1.200x730x850 | - |
| | GN | 19074766 | | | | | | | | |
| Forno de gás estilo inglês | | | | | | | | | | |
| C-GB761 | GLP | 19074812 | 397x290 | 4 | 2 | 860x570x410 | 8,60 | 45,60 | 1.200x730x850 | - |
| | GN | 19074813 | | | | | | | | |
| C-GB761 R | GLP | 19074814 | 397x290 | 4 | 2 | 860x570x410 | 8,60 | 45,60 | 1.200x730x850 | - |
| | GN | 19074815 | | | | | | | | |
| C-GB761 H | GLP | 19074816 | 397x290 | - | 6 | 860x570x410 | 8,60 | 56,60 | 1.200x730x850 | - |
| | GN | 19074817 | | | | | | | | |
| C-GB761 RH | GLP | 19074819 | 397x290 | - | 6 | 860x570x410 | 8,60 | 56,60 | 1.200x730x850 | - |
| | GN | 19074820 | | | | | | | | |
| Forno elétrico estático GN 2/1 | | | | | | | | | | |
| C-GE741 | GLP | 19074821 | 397x290 | 3 | 1 | GN-2/1 | 6,00 | 29,75 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074822 | | | | | | | | |
| C-GE741 H | GLP | 19074823 | 397x290 | - | 4 | GN-2/1 | 6,00 | 38,00 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074824 | | | | | | | | |

Modelos H: com queimadores de alta potência.
Modelos R: com rodas.

Cozinhas a gás de meia placa



Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Grelhas duplas de dimensões 397 x 580mm (397 x 290 para cada queimador) que possibilitam o uso de panelas e frigideiras de grandes dimensões. A curta distância entre nervos centrais, de 75 mm, permite igualmente o apoio de panelas de diâmetro muito pequeno (8 cm), evitando o perigo de derrame dos recipientes pequenos.
- As grelhas são fabricadas em fundição esmaltada RAAF (resistente aos produtos alcalinos, ácidos e ao fogo e altas temperaturas).
- Queimadores e difusores de dupla coroa de ferro fundido niquelado, que garantem a uniformidade e distribuição térmica da chama no fundodas panelas, inclusive de grandes dimensões. Evitam-se assim acumulações de calor num único ponto e otimiza-se a transferência de energia para o produto.
- Posição inequívoca dos queimadores na hora de voltar a colocá-los.
- Queimadores com diferentes potências, para adaptar-se aos recipientes e à sua utilização com diferentes alimentos:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm),
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).

- Meia placa de ferro fundido com 10 mm de espessura com esquinas arredondadas, de 400 x 580 mm e rodela de 210 mm de diâmetro.
- Queimador sob a placa de 5,25 kW.
- Pilotos de baixo consumo e termopares colocados dentro do corpo do queimador para maior proteção.
- Conduatas de gás em tubo flexível de aço inoxidável, o que facilita manipulações internas para melhorar a capacidade de reparação.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas, o que facilita a manobrabilidade e o apoio de recipientes de maior superfície, aumentando a superfície útil.

FORNO

- Forno estático de tamanho GN 2/1.
- Câmara de cozedura construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade
- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias de grelha com sistema anti-viragem para evitar a viragem das grelhas.
- Controlo da temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Queimador tubular de aço inoxidável com piloto e termopar, e ativação piezoelétrica.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de vedação em fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante a sua durabilidade.
- Moldura de forno e contraporta encastradas, o que assegura uma melhor vedação do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a capacidade de reparação.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

(ver página de acessórios no final do capítulo)

- Placa de assar para colocar sobre queimadores de 5,25 kW.
- Coluna de água.
- Difusores de latão.

| MODELO | GÁS | CÓDIGO | QUEIMADORES | | PLACA 5,25 kW | FORNO 8,6 kW | POTÊNCIA TOTAL (kW) | ELEMENTO NEUTRO | DIMENSÕES | € |
|------------------|-----|----------|-------------|------|------------------|-----------------|------------------------|--------------------|---------------|---|
| | | | 5,25 kW | 8 kW | | | | | | |
| De mesa | | | | | | | | | | |
| C-G730-I | GLP | 19073679 | 1 | 1 | Esquerda | - | 18,50 | - | 800x730x290 | - |
| | GN | 19074769 | | | | | | | | |
| C-G730-D | GLP | 19073680 | 1 | 1 | Direita | - | 18,50 | - | 800x730x290 | - |
| | GN | 19074771 | | | | | | | | |
| C-G750 | GLP | 19070794 | 2 | 2 | Centro | - | 31,75 | - | 1.200x730x290 | - |
| | GN | 19074772 | | | | | | | | |
| Com forno | | | | | | | | | | |
| C-G731-I | GLP | 19073681 | 1 | 1 | Esquerda | 1 | 27,1 | - | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074773 | | | | | | | | |
| C-G731-D | GLP | 19073682 | 1 | 1 | Direita | 1 | 27,1 | - | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074775 | | | | | | | | |
| C-G751 | GLP | 19074776 | 2 | 2 | Centro | 1 | 40,35 | 1 | 1.200x730x850 | - |
| | GN | 19074777 | | | | | | | | |

Cozinhas a gás todas em placa



Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Placa de ferro fundido com 10 mm de espessura e esquinas arredondadas.
- Dimensões da placa: 800 x 580 mm.
- Rodela com 300 mm de diâmetro.
- Tijolo refratário no interior, para melhor aproveitamento e distribuição do calor.
- Temperaturas de utilização diferenciadas: 500 °C no centro e 200 °C perto dos limites.
- Queimador e difusor de dupla coroa de ferro fundido, que garantem a uniformidade e distribuição térmica da chama.
- Potência do queimador: 8,4 kW.
- Piloto de baixo consumo e termopar colocados dentro do corpo do queimador para maior proteção.
- Conduitas de gás em tubo flexível de aço inoxidável, o que facilita manipulações internas para melhorar a capacidade de

- reparação.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas, o que facilita a manobrabilidade e o apoio de recipientes de maior superfície, aumentando a superfície útil.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.

FORNO

- Forno estático de tamanho GN 2/1 de fácil utilização, com os comandos colocados no painel superior para uma maior ergonomia.
- Câmara de cozedura construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade
- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.

- Guias de grelha com sistema anti-viragem para evitar a viragem das grelhas.
- Controlo da temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Queimador tubular de aço inoxidável com piloto e termopar, e ativação piezoelétrica.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de vedação em fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante a sua durabilidade.
- Moldura de forno e contraporta encastradas, o que assegura uma melhor vedação do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a capacidade de reparação.

| MODELO | GÁS | CÓDIGO | PLACA (mm) | QUEIMADOR 8,4 (kW) | FORNO | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|------------------|-----|----------|------------|-----------------------|---------|---------------|------------------------|-------------------|---|
| | | | | | TAMANHO | POTÊNCIA (kW) | | | |
| De mesa | | | | | | | | | |
| C-G710 | GLP | 19070754 | 800x580 | 1 | - | - | 8 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19073645 | | | | | | | |
| Com forno | | | | | | | | | |
| C-G711 | GLP | 19073088 | 800x580 | 1 | GN-2/1 | 8,60 | 16,6 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074767 | | | | | | | |

Cozinhas para paella



Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Queimador de dupla coroa com quatro filas de chamas em cada uma, o que garante a uniformidade e distribuição térmica da chama no fundo da paella.
- Piloto de baixo consumo e termopar.
- Conduitas de gás em tubo flexível de aço inoxidável, o que facilita manipulações internas para melhorar a capacidade de reparação.

- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura, encastrado com as grelhas, o que facilita a manobrabilidade e o apoio dos recipientes, aumentando a superfície útil.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.

FORNO DE PAELLA

- Forno para paella estático de dimensões 665 x 665 x 325 mm, com os comandos colocados no painel superior.
- Câmara de cozedura construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e

- proporciona uma maior higiene.
- Controlo da temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Queimador tubular de aço inoxidável situado na parte posterior; funcionamento com gradiente de temperatura. Piloto de acendimento, ativação piezoelétrica, e termopar.
- Porta de folha dupla de abertura lateral.

| MODELO | GÁS | CÓDIGO | QUEIMADORES | | | FORNO | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|------------------|-----|----------|----------------|----------------|---------------|-------------|---------------|---------------------|----------------|---|
| | | | COROA EXTERIOR | COROA INTERIOR | POTÊNCIA (kW) | TAMANHO | POTÊNCIA (kW) | | | |
| De Mesa | | | | | | | | | | |
| C-GP710 | GLP | 19074804 | 450 | 330 | 27 | - | - | 27,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19074806 | | | | | | | | |
| Com forno | | | | | | | | | | |
| C-GP711 | GLP | 19074808 | 450 | 330 | 27 | 665x665x325 | 7,30 | 34,30 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074811 | | | | | | | | |

GAMA 700

Cozinhas elétricas



Características gerais

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

- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Fácil ligação e em conformidade com as normas sanitárias.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

FORNO

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

- Aquecimento através de resistências blindadas de aço inoxidável com comutador seletor para funcionamento da zona superior e/ou inferior.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de vedação em fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante a sua durabilidade.
- Moldura de forno e contraporta encastradas, o que assegura uma melhor vedação do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a capacidade de reparação.

Tensão

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

| MODELO | CÓDIGO | PLACAS | | FORNO | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | ELEMENTO NEUTRO | DIMENSÕES (mm) | € | |
|-------------------------|----------|---------|--------|---------|---------------|---------------------|-----------------|----------------|---|--|
| | | (mm) | 2,6 kW | TAMANHO | POTÊNCIA (kW) | | | | | |
| PLACAS REDONDAS | | | | | | | | | | |
| De mesa | | | | | | | | | | |
| C-E720 | 19068321 | 223 | 2 | - | - | 5,20 | - | 400x730x290 | - | |
| C-E740 | 19067975 | 223 | 4 | - | - | 10,40 | - | 800x730x290 | - | |
| C-E760 | 19068322 | 223 | 6 | - | - | 15,60 | - | 1.200x730x290 | - | |
| Com forno | | | | | | | | | | |
| C-E741 | 19068498 | 223 | 4 | GN-2/1 | 6 | 16,40 | - | 800x730x850 | - | |
| C-E761 | 19068645 | 223 | 6 | GN-2/1 | 6 | 21,60 | 1 | 1.200x730x850 | - | |
| PLACAS QUADRADAS | | | | | | | | | | |
| De mesa | | | | | | | | | | |
| C-E720Q | 19072313 | 230x230 | 2 | - | - | 5,20 | - | 400x730x290 | - | |
| C-E740Q | 19072312 | 230x230 | 4 | - | - | 10,40 | - | 800x730x290 | - | |
| Com forno | | | | | | | | | | |
| C-E741Q | 19071619 | 230x230 | 4 | GN-2/1 | 6 | 16,40 | - | 800x730x850 | - | |

Fogões elétricos placa com 4 zonas de cozedura



Características gerais

- Bancadas prensadas e com cantos arredondados, fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura, desenhadas para evitar que os líquidos vertidos das panelas penetrem no interior da cozinha.
- Bancada encastrada com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Modelo "todo em placa" com quatro resistências por baixo da placa de 13CrMo4 com 16 mm de espessura, repartidas de forma a aquecerem independentemente os quatro quadrantes da placa. Dimensões da placa: 720 x 455 mm.
- Controlo de potência de 7 posições para cada resistência, que permite trabalhar com diferentes gradientes de temperatura sobre a placa.
- Potência de 2,6 kW por cada foco de calor.
- Proteção em caso de excesso de temperatura de cada foco de calor.
- Termóstato que ativa o ventilador de refrigeração de componentes elétricos
- Termóstato de segurança que evita o funcionamento da máquina em

caso de excesso de temperatura de componentes elétricos.

- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Fácil ligação e em conformidade com as normas sanitárias.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

FORNO

- Forno estático de tamanho GN 2/1 de fácil utilização, com os comandos colocados no painel superior para uma maior ergonomia.
- Câmara de cozedura construída totalmente em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e proporciona uma maior higiene.
- Introdução da bandeja em sentido panorâmico, o que facilita a manobrabilidade
- Guias em três níveis de altura para oferecer diferentes possibilidades de trabalho.
- Guias de grelha com sistema anti-viragem para evitar a viragem das grelhas.

- Controlo termostático da temperatura (125 - 310 °C).

- Aquecimento através de resistências blindadas de aço inoxidável com comutador seletor para funcionamento da zona superior e/ou inferior.
- Soleira na base do forno fabricada em ferro que garante um melhor rendimento e uniformidade na distribuição do calor.
- Junta de vedação em fibra de vidro que melhora a eficiência térmica do forno e garante a sua durabilidade.
- Moldura de forno e contraporta encastradas, o que assegura uma melhor vedação do forno.
- Porta de forno desmontável, o que facilita a capacidade de reparação.

Tensão

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

| MODELO | CÓDIGO | TODA EM PLACA | | | FORNO | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|------------------|----------|---------------|-------------------|---------------|---------|---------------|---------------------|----------------|---|
| | | MEDIDAS | ZONAS DE COZEDURA | POTÊNCIA (kW) | TAMANHO | POTÊNCIA (kW) | | | |
| De mesa | | | | | | | | | |
| C-E710 | 19068530 | 720 x 455 | 4 | 4X2,60 | - | - | 10,40 | 800x730x290 | - |
| Com forno | | | | | | | | | |
| C-E711 | 19068566 | 720 x 455 | 4 | 4X2,60 | GN-2/1 | 6,00 | 16,40 | 800x730x850 | - |

Cozinhas de indução



Características gerais

- Superfície de vidro vitrocerâmico, com 6 mm de espessura, hermeticamente vedada na bancada de aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Áreas de cozedura delimitadas por serigrafia circular de Ø 260 mm, com 5 kW de potência em cada zona, de aquecimento rápido, ideais para um serviço a pedido
- Controlo perfeito da cozedura graças ao regulador de energia de 10 níveis de potência, que permite trabalhar a baixa potência para receitas delicadas ou a máxima potência para um serviço rápido
- Emprego de energia apenas na zona onde apoia o recipiente, permanecendo frio o resto da superfície vitrocerâmica
- Funcionamento quando deteta a presença do recipiente de cozedura. Ao retirá-lo, interrompe-se o aquecimento.
- Como consequência, proporciona uma grande poupança energética (o consumo de energia reduz-se em cerca de 50% em relação ao dos queimadores a gás)
- O meio e ambiente de trabalho é mais confortável, pois a energia concentra-se na base do recipiente a aquecer, reduzem-se a irradiação e a dispersão do calor, e a temperatura de cozedura é alcançada rapidamente
- Segurança contra o sobreaquecimento. Diagnóstico de erros por luzes intermitentes.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

Tensão

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

| MODELO | CÓDIGO | PLACAS (mm) | POTÊNCIA TOTAL (KW) 5,0 kW | DIMENSÕES (mm) | € | |
|-------------------------|----------|----------------|-------------------------------|-------------------|-------------|---|
| Focos de indução | | | | | | |
| C-I725 | 19098121 | 300 | 2 | 10,00 | 400x730x290 | - |
| C-I745 | 19097584 | 300 | 4 | 20,00 | 800x730x290 | - |
| Wok | | | | | | |
| W-I705 | 19074716 | 300 | 1 | 5,00 | 400x730x290 | - |

Fry-tops



Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Chapas de assar fabricadas em aço macio com 12 ou 15 mm de espessura, de rápida definição de regime e elevada potência.
- Modelos com chapas lisas, estriadas e mistas (2/3 lisas + 1/3 estriadas).
- Versões com superfície cromada de 50 microns de espessura para os três tipos de placa.
- Modelos de aquecimento elétrico através de resistências blindadas de aço inoxidável; temperatura controlada através de termostato, entre 80 e 300 °C).
- Modelos de aquecimento a gás, com queimadores de alta eficiência (queimadores independentes para modelos de um módulo).
- Modelos a gás com versões de controlo termostático da temperatura (entre 80 e 300 °C) ou com funcionamento através de válvula de segurança com termopar
- Acendimento dos queimadores através de ativação piezoelétrica. Portanto, as versões de gás não precisam de eletricidade para a sua instalação. Dispõem de tubo de acesso para acendimento manual.
- As chapas de um módulo possuem duas zonas de aquecimento independentes.
- Grande rapidez de reação e recuperação da temperatura na grelha.
- As chapas estão soldadas na bancada encastrada.
- O alojamento encastrado e os seus cantos e arestas arredondadas permitem uma grande facilidade de limpeza.
- Inclinação da chapa para a parte dianteira, para facilitar a recolha de gorduras e líquidos.
- Equipadas com um orifício para a recolha das gorduras de cozedura e de uma gaveta para o seu armazenamento, com capacidade de até 2 litros segundo modelos.
- Proteções laterais e posterior antissalpícos como opção, facilmente desmontáveis.
- Protetor de chaminé de ferro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acesso aos componentes pela parte frontal.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

(ver página de acessórios no final do capítulo)

- Raspador (*)
 - Proteção antissalpícos (em três peças, para facilitar a sua limpeza)
- (*) Os modelos com superfície cromada incluem o raspador de série.

Tensões em modelos elétricos

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



(*) Os modelos com superfície cromada incluem o raspador de série

| MODELO | GÁS | CÓDIGO | PLACA | | | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---------------------------------------|-----|----------|-------|-------|---------|-----------------|---------------------|----------------|---|
| | | | TIPO | ZONAS | (mm) | dm ² | | | |
| FRY-TOPS DE GÁS | | | | | | | | | |
| Válvula máx-mín | | | | | | | | | |
| FT-G705 V L | GLP | 19101392 | L | 1 | 328x468 | 15,40 | 7,50 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19101409 | | | | | | | |
| FT-G710 V L | GLP | 19101391 | L | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101410 | | | | | | | |
| FT-G705 V R | GLP | 19101405 | R | 1 | 328x468 | 15,40 | 7,50 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19101491 | | | | | | | |
| FT-G710 V R | GLP | 19101408 | R | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101412 | | | | | | | |
| FT-G710 V L+R | GLP | 19101413 | L+R | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101414 | | | | | | | |
| Controlo termostático | | | | | | | | | |
| STOCK FT-G705 L | GLP | 19101249 | L | 1 | 328x468 | 15,40 | 7,50 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19101415 | | | | | | | |
| STOCK FT-G710 L | GLP | 19101248 | L | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101416 | | | | | | | |
| FT-G705 R | GLP | 19101417 | R | 1 | 328x468 | 15,40 | 7,50 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19101404 | | | | | | | |
| FT-G710 R | GLP | 19101406 | R | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101411 | | | | | | | |
| FT-G710 L+R | GLP | 19101407 | L+R | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101418 | | | | | | | |
| Controlo termostático e placa cromada | | | | | | | | | |
| FT-G705 C L | GLP | 19101394 | L/C | 1 | 328x468 | 15,40 | 7,50 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19101395 | | | | | | | |
| FT-G710 C L | GLP | 19101393 | L/C | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101401 | | | | | | | |
| FT-G705 C R | GLP | 19101396 | R/C | 1 | 328x468 | 15,40 | 7,50 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19101400 | | | | | | | |
| FT-G710 C R | GLP | 19101397 | R/C | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101402 | | | | | | | |
| FT-G710 C L+R | GLP | 19101398 | L+R/C | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101403 | | | | | | | |
| FRY-TOPS ELÉTRICOS | | | | | | | | | |
| Controlo termostático | | | | | | | | | |
| STOCK FT-E705 L | - | 19101390 | L | 1 | 328x468 | 15,40 | 5,00 | 400x730x290 | - |
| STOCK FT-E710 L | - | 19101247 | L | 2 | 728x468 | 34,10 | 10,00 | 800x730x290 | - |
| FT-E705 R | - | 19101419 | R | 1 | 328x468 | 15,40 | 5,00 | 400x730x290 | - |
| FT-E710 R | - | 19101420 | R | 2 | 728x468 | 34,10 | 10,00 | 800x730x290 | - |
| FT-E710 L+R | - | 19101399 | L+R | 2 | 728x468 | 34,10 | 10,00 | 800x730x290 | - |
| Controlo termostático e placa cromada | | | | | | | | | |
| FT-E705 C R | - | 19101421 | R/C | 1 | 328x468 | 15,40 | 5,00 | 400x730x290 | - |
| FT-E710 C R | - | 19101423 | R/C | 2 | 728x468 | 34,10 | 10,00 | 800x730x290 | - |
| FT-E705 C L | - | 19101116 | L/C | 1 | 328x468 | 15,40 | 5,00 | 400x730x290 | - |
| FT-E710 C L | - | 19101422 | L/C | 2 | 728x468 | 34,10 | 10,00 | 800x730x290 | - |
| FT-E710 C L+R | - | 19101424 | L+R/C | 2 | 728x468 | 34,10 | 10,00 | 800x730x290 | - |

Grelhadores



Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser e soldaduras automáticas. Parafusos ocultos.
- Grelhas de ferro fundido desmontáveis sem necessidade de ferramentas, em secções com 170 mm de largura.
- As grelhas de assar de ferro são reversíveis, com dois acabamentos diferentes em cada face:
 - Inclinada e ondulada com estrias, para carnes
 - Horizontal, e plana para peixe e verduras.
- Estas grelhas atingem uma temperatura muito alta (400 °C), pelo que a superfície do produto é rapidamente vedada, mantendo o interior do alimento muito mais suculento.
- Nos modelos com grelha inoxidável, esta é fabricada com lâminas de AISI-304 em forma de "Z", para facilitar a sua limpeza.
- Equipadas com orifício para a recolha das gorduras de cozedura e de uma ou duas gavetas para o seu armazenamento.
- Máquinas equipadas com uma proteção desmontável com 130 mm de altura, para evitar salpicos, fabricada em aço inoxidável.

MODELOS ELÉTRICOS DE BANCADA

- Grupos de resistências blindadas de aço inoxidável, sobre as quais se cozinha diretamente (um grupo de 3 resistências

para modelos de meio módulo e 2 grupos para modelos de um módulo).

- Recipiente com água por segurança. Além disso, permite obter a humidade adequada para uma cozedura ótima dos alimentos. Modelos elétricos de chão
- Grupos de três resistências blindadas de aço inoxidável sob a grelha de assar, com defletor radiante (um grupo de três resistências para modelos de meio módulo, dois grupos para modelos de um módulo).
- Controlo independente para cada grupo de resistências mediante regulador de energia.
- As bandejas recolhe-gorduras oferecem a possibilidade de introduzir água nas mesmas e, graças à irradiação de calor dos queimadores a gás ou das resistências elétricas, é gerado vapor de baixa intensidade, sendo realizado o assado em atmosfera de vapor.

MODELOS A GÁS DE BANCADA

- Grupos de dois queimadores tubulares de alta eficiência (um grupo de dois queimadores para modelos de meio módulo, dois grupos para modelos de um módulo).
- Controlo independente para cada grupo de queimadores através de válvula de segurança com termopar.
- Acendimento dos queimadores através de ativação piezoelétrica.
- Os queimadores aquecem as pedras cerâmicas que se encontram sobre uma grade de apoio, para que estas por sua vez aqueçam o alimento situado na grelha.

MODELOS A GÁS DE CHÃO

- Grupos de três queimadores tubulares de alta eficiência, com defletor radiante (um grupo de três queimadores para modelos de meio módulo, dois grupos para modelos de um módulo).
- Controlo independente para cada grupo de queimadores através de válvula de segurança com termopar.
- Ignição dos queimadores através de sequência de faíscas eletrónica. Dispõem de tubo de acesso para acendimento manual.
- As bandejas recolhe-gorduras oferecem a possibilidade de introduzir água nas mesmas e, graças à irradiação de calor dos queimadores a gás ou das resistências elétricas, é gerado vapor de baixa intensidade, sendo realizado o assado em atmosfera de vapor.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS:

(Ver página de acessórios no final do capítulo)



Raspador especial de perfil duplo em modelos de grelha em ferro.



Raspador especial em modelos de grelha de aço inoxidável.

| MODELO | GÁS | CÓDIGO | GRELHAS | | | | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|--------|-----|--------|---------|-------|------------|------|-----------------|---------------------|----------------|---|
| | | | TIPO | ZONAS | QUANTIDADE | (mm) | dm ² | | | |

 GRELHAS A GÁS

| Bancada | | | | | | | | | | |
|-----------|-----|----------|-----------|---|---|---------|-------|-------|-------------|---|
| B-G705 I | GLP | 19074781 | Inox | 1 | 1 | 515x344 | 17,72 | 8,10 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19074782 | | | | | | | | |
| B-G705 | GLP | 19074120 | Aço macio | 1 | 2 | 515x172 | 17,72 | 8,10 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19074779 | | | | | | | | |
| B-G710 I | GLP | 19072463 | Inox | 2 | 2 | 515x344 | 35,43 | 16,20 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19074784 | | | | | | | | |
| B-G710 | GLP | 19067288 | Aço macio | 2 | 4 | 515x172 | 35,43 | 16,20 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19074783 | | | | | | | | |
| Terra | | | | | | | | | | |
| B-G7051 I | LPG | 19078755 | Inox | 1 | 1 | 515x344 | 17,72 | 8,1 | 400x730x850 | - |
| | GN | 19081688 | | | | | | | | |
| B-G7051 | LPG | 19078909 | Aço macio | 1 | 2 | 515x172 | 17,72 | 8,1 | 400x730x850 | - |
| | GN | 19081687 | | | | | | | | |
| B-G7101 I | LPG | 19078771 | Inox | 2 | 2 | 515x344 | 35,43 | 16,2 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19081689 | | | | | | | | |
| B-G7101 | LPG | 19078905 | Aço macio | 2 | 4 | 515x172 | 35,43 | 16,2 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19081700 | | | | | | | | |

 GRELHAS ELÉTRICAS

| Bancada | | | | | | | | | | |
|---------|---|----------|------|---|---|---------|-------|------|-------------|---|
| B-E705 | - | 19074788 | Inox | 1 | 1 | 270x430 | 11,61 | 4,08 | 400x730x290 | - |
| B-E710 | - | 19070294 | Inox | 2 | 1 | 545x430 | 23,44 | 8,16 | 800x730x290 | - |

Cozedores de massas



Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5mm de espessura.
- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Cubas incorporadas integradas na bancada, fabricadas em aço inoxidável AISI-316L com 1,5 mm de espessura.
- 2 tamanhos de cuba (permitem diferentes disposições de cestos de vários tamanhos):
 - Cubas de dimensões GN-2/3, com 26 litros de capacidade.
 - Cubas de dimensões GN-1/1, com 40 litros de capacidade.
- Enchimento da cuba através de eletroválvula de entrada com comutador de duas posições: velocidade de enchimento média e velocidade alta
- Drenagem da cuba através de torneira mecânica de esfera resistente a altas temperaturas, com escoadouro de segurança.

- Sistema de segurança automático para cortar a corrente no caso de ficar sem água
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Máquinas com proteção de grau IPX5 contra a água.

MODELOS A GÁS

- Queimador de aço inoxidável, de alto rendimento, situado no exterior da cuba, com câmara de combustão que permite o aquecimento do fundo e das laterais da mesma (até ao nível mínimo de enchimento).
- Acendimento dos queimadores através de ativação piezoelétrica. Dispõem de tubo de acesso para acendimento manual.
- Aquecimento controlado através de torneira de válvula de segurança

MODELOS ELÉTRICOS

- Resistências de aço inoxidável AISI 304 situadas no interior da cuba, para um aquecimento direto da água.
- Aquecimento controlado através de regulador de energia.
- Tensão: 400 V 3+N. Para outras tensões, consultar opções no final do capítulo).

Equipamento padrão

- Modelos de 26 L: 2 cestos tipo 1/3 por cuba.
- Modelos de 40 L: 3 cestos tipo 1/3 por cuba.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

(Ver página de acessórios no final do capítulo)

- Kit de 6 cestos tipo 1/6 quadrados
- Kit de 6 cestos tipo 1/6 redondos
- Kit de 4 cestos ¼
- Kit de 2 cestos ½

| MODELO | GÁS | CÓDIGO | CUBAS | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|--------|-----|--------|------------|---------|---------------------|----------------|---|
| | | | QUANTIDADE | TAMANHO | | | |

Cozedores de massas a gás

| | | | | | | | | |
|----------|-----|----------|---|--------|---|-------|-------------|---|
| CP-G7126 | GLP | 19071621 | 1 | GN-2/3 | 2 | 10,00 | 400x730x850 | - |
| | GN | 19074728 | | | | | | |
| CP-G7226 | GLP | 19071360 | 2 | GN-2/3 | 4 | 20,00 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074729 | | | | | | |
| CP-G7140 | GLP | 19098553 | 1 | GN-1/1 | 3 | 16,50 | 400x730x850 | - |
| | GN | 19098554 | | | | | | |
| CP-G7240 | GLP | 19098555 | 2 | GN-1/1 | 6 | 33,00 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19098556 | | | | | | |

Cozedores de massas elétricos

| | | | | | | | | |
|----------|---|----------|---|--------|---|-------|-------------|---|
| CP-E7126 | - | 19071569 | 1 | GN-2/3 | 2 | 9,00 | 400x730x850 | - |
| CP-E7226 | - | 19072437 | 2 | GN-2/3 | 4 | 18,00 | 800x730x850 | - |
| CP-E7140 | - | 19074747 | 1 | GN-1/1 | 3 | 12,00 | 400x730x850 | - |
| CP-E7240 | - | 19074780 | 2 | GN-1/1 | 6 | 24,00 | 800x730x850 | - |

GAMA 700

Marmitas



Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Tampa com asa de toma frontal, desenhada para evitar queimaduras. Abertura em diagonal a 70°.
- Orifício de drenagem para reconduzir possíveis derramamentos de líquidos.
- Cuba de 80 litros integrada na bancada através de soldadura robotizada, fabricada em aço inoxidável AISI-304, com fundo de cuba em aço inoxidável AISI 316L de 2 mm de espessura.
- Enchimento da cuba com água fria ou quente através de eletroválvulas ativadas por um único comutador situado no painel frontal.
- Esvaziamento da cuba através de torneira de segurança tipo G1-1/2" UNI ISO 228 com punho em material atérmico, de acionamento seguro e sem esforços.
- Filtro para drenagem da cuba fabricado em aço inoxidável AISI-304, robusto e fiável, de fácil extração.

- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água.
- Indicador luminoso de máquina ligada e máquina aquecida.
- Grau de proteção IPX5.

MODELOS DE FOGO DIRETO

- Queimador tubular de alto rendimento, fabricado em aço inoxidável, de combustão otimizada e funcionamento sequencial. Controlo por regulador de energia, o que permite cozeduras mais lentas.
- O aquecimento do queimador no fundo da marmiteira estende-se uniformemente na base, produzindo um aquecimento progressivo do conteúdo da cuba.
- Possibilidade de regular a sequência de aquecimento do queimador ao dispor de diferentes graus de regulação.
- Acendimento do queimador por sequência de faíscas.

MODELOS DE FOGO INDIRETO OU BANHO-MARIA

- Câmara de banho-maria envolvente da cuba, com sistema de enchimento automático.
- Controlo automático do nível da câmara com segurança tripla: pressóstato para controlo de pressão na câmara, termóstato limitador de sobreaquecimento na câmara e válvula de segurança por sobrepressão.
- Purga automática da câmara.
- O aquecimento efetuado no fundo da marmiteira atua sobre a água que se encontra na câmara envolvente, para que o vapor produzido saturado a uma temperatura de 107 °C aqueça uniformemente o fundo e as laterais da cuba.

MODELOS A GÁS

- Queimador tubular de alto rendimento, fabricado em aço inoxidável, de combustão otimizada.
- Controlo por regulador de energia e por pressóstato, o que permite um menor consumo de água e de energia.
- Acendimento do queimador por sequência de faíscas.

MODELOS ELÉTRICOS

- Aquecimento através de resistências situadas na parte inferior da câmara de banho-maria.
- Controlo do aquecimento através de regulador de energia e pressóstato.
- Tensão: 400 V 3+N. Para outras tensões, consultar opções no final do capítulo).

| MODELO | HZ | CÓDIGO | | CUBA | | POTÊNCIA TOTAL (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|-------------------------------------|----|----------|----------|----------|------------|---------------------|----------------|---|
| | | GLP | GN | D X H | VOLUME (L) | | | |
| Marmiteira a gás | | | | | | | | |
| Aquecimento direto | | | | | | | | |
| M-G710 | 50 | 19061151 | 19074790 | Ø420x605 | 80 | 17,00 | 800x730x850 | - |
| | 60 | 19074792 | 19074793 | | | | | |
| Aquecimento indireto ou banho-maria | | | | | | | | |
| M-G710 BM | 50 | 19066324 | 19074807 | Ø420x605 | 80 | 17,00 | 800x730x850 | - |
| | 60 | 19074809 | 19074810 | | | | | |
| Marmiteira elétrica | | | | | | | | |
| Aquecimento indireto ou banho-maria | | | | | | | | |
| M-E710 BM | - | 19067268 | | Ø420x605 | 80 | 11,00 | 800x730x850 | - |

Fritadeiras

AQUECEDORES INTERNOS



Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Modelos de mesa de 8 L elétricos e modelos de chão de 15 L a gás e elétricos.
- Cubas encastradas integradas na bancada com soldadura e polimento robotizados.
- Zona fria na parte inferior da cuba, que ajuda a manter durante mais tempo as características e a qualidade do óleo utilizado.
- Controlo termostático da temperatura, entre 60 e 200 °C.
- Termóstato de segurança em todos os modelos.

- Equipadas com tampas individuais para cada cuba.
- Descarga do óleo da cuba através de torneira de esfera, robusta e fiável, resistente a altas temperaturas. No caso dos modelos de 8 L, comando de descarga situado no portacomandos.
- Máquinas com altas potências, rápida definição de regime e elevada relação potência – litro (até 1,00 kW / litro).

MODELOS A GÁS

- Modelos a gás com três tubos de troca de calor longitudinais, integrados na cuba.
- Queimadores a gás de alta eficiência.
- Chaminé nivelada com o resto das máquinas, graças à combustão perfeita obtida.

MODELOS ELÉTRICOS

- Modelos elétricos com resistências de aço inoxidável AISI 304 situadas no interior da cuba e basculantes em mais de 90° para permitir uma limpeza perfeita.
- Tensão: 400 V 3+N. Para outras tensões, consultar opções no final do capítulo).

Cestos fornecidos:

- Fritadeiras de 8 L: 1 cesto pequeno por cuba (125 x 280 x 100 mm)
- Fritadeiras de 15 litros: 1 cesto grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS:

- (Ver página de acessórios no final do capítulo)
- Fritadeiras de 15 litros: cesto pequeno (125 x 280 x 100 mm).

| | MODELO | HZ | CÓDIGO | | QUANTIDADE | CUBAS | | POTÊNCIA TOTAL (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|------------------------------|---------|----|----------|----------|------------|------------|------------|---------------------|----------------|---|
| | | | GLP | GN | | VOLUME (L) | CESTOS | | | |
| Fritadeiras a gás* | | | | | | | | | | |
| STOCK | F-G7115 | 50 | 19074143 | 19074785 | 1 | 1x15 | 1 grande | 15,00 | 400x730x850 | - |
| | | 60 | 19074786 | 19074787 | | | | | | |
| STOCK | F-G7215 | 50 | 19074791 | 19074794 | 2 | 2x15 | 2 grandes | 30,00 | 800x730x850 | - |
| | | 60 | 19074795 | 19074796 | | | | | | |
| Fritadeiras elétricas | | | | | | | | | | |
| | F-E7108 | - | 19072100 | | 1 | 1x8 | 1 pequeno | 6,00 | 400x730x290 | - |
| | F-E7208 | - | 19072444 | | 2 | 2x8 | 2 pequenos | 12,00 | 800x730x290 | - |
| STOCK | F-E7115 | - | 19071300 | | 1 | 1x15 | 1 grande | 12,00 | 400x730x850 | - |
| STOCK | F-E7215 | - | 19071455 | | 2 | 2x15 | 2 grandes | 24,00 | 800x730x850 | - |

(*): Check availability on other frequencies.


GAMA 700

Conservador de fritos



Características gerais

- Máquina de meio módulo de aquecimento elétrico através da lâmpada de infravermelhos situada na parte traseira da máquina, acionada por interruptor ON/OFF.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Cuba integrada na bancada, com capacidade para recipiente Gastronorm GN- 1/1 com 150 mm de altura.
- Equipado com filtro amovível perfurado, fabricado em aço inoxidável, com inclinação para eliminar o excesso de óleo dos fritos.
- Comando com sistema contra infiltrações de água, proteção de grau IPX5.

| MODELO | CÓDIGO | TAMANHO DA CUBA | POTÊNCIA (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|----------|-----------------|---------------|----------------|---|
|  MF-E705 | 19072598 | GN-1/1 | 1,00 | 400x730x290 | - |

Frigideiras basculantes



Características gerais

- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Sistema de elevação da cuba por manivela. Pode levantar-se a cuba até deixá-la na vertical, para um completo esvaziamento da mesma.
- Toda a estrutura da máquina é de aço inoxidável.
- Desenho da cuba com esquinas arredondadas e sem arestas, com boca de descarga ampla para facilitar todas as operações de cozedura e de limpeza.
- A grande espessura do fundo da cuba (10 mm) garante uma distribuição de calor homogénea.
- Enchimento da cuba com água através de eletroválvula acionada por um comutador na frente da máquina. O tubo de

enchimento está situado na parte posterior da máquina.

- Tampa de parede dupla com escorredor na parte posterior, para reorientar a água de condensação para o interior da cuba.
- A tampa fechada mantém a linha de uma bancada do resto da gama e, ao não necessitar de nenhum elemento saliente ou reforço, pode ser utilizada como superfície de trabalho.
- Sistema de compensação para evitar quedas bruscas.
- Asa da tampa de acesso frontal.
- Modelo de aquecimento elétrico utilizando resistências blindadas de aço inoxidável situadas sob o fundo da cuba.
- Modelo de aquecimento a gás com queimadores de alto rendimento, fabricado em aço de quatro setores, acionados e

controlados por válvula de segurança com termopar.

- Temperatura do fundo da cuba controlada através de termóstato, entre 50 e 300 °C.
- O aquecimento através de queimadores de setores ou através de resistências elétricas situadas na própria base da cuba, e a elevada espessura do fundo da mesma, proporcionam, em todos os casos uma máxima uniformidade na distribuição da temperatura, garantindo cozeduras homogéneas.

Tensão em modelo elétrico

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

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

GAMA 700

Banhos-maria



Características gerais

- Bancadas encastradas fabricadas em aço inoxidável AISI-304 com 1,5 mm de espessura.
- Juntas de corte a laser, soldaduras e polimentos automáticos. Parafusos ocultos.
- Cubas que admitem diferentes disposições de recipientes Gastronorm de diferentes tamanhos, de 150 mm de altura, e com estas dimensões:
 - Meio módulo: GN-1/1, com 17 litros de capacidade.
 - Um módulo: GN-2/1, com 30 litros de capacidade.
- Cubas encastradas integradas na bancada, fabricadas em aço inoxidável AISI-304

- Esvaziamento através da gravidade: drenagem simples da cuba através de extração por tubo de excesso.
- Regulação da temperatura da água através de termóstato, entre 30 e 90 °C.
- Comandos com base de apoio protetora e sistema contra infiltrações de água (proteção IPX5).

MODELOS A GÁS

- Câmara de combustão isolada, o que reduz o aquecimento dos componentes.
- Queimador de aço inoxidável, de alta eficiência, situado no exterior da cuba.
- Acendimento do piloto através de ativação piezoelétrica.

- Tubo para acendimento manual alternativo.
- Não exige instalação elétrica.

MODELOS ELÉTRICOS

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

Equipamento padrão:

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

Acessório:

- (Ver página de acessórios no final do capítulo)
- Torneira de enchimento.

BM 705



BM 710



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

Banhos-maria a gás*

| | | | | | | | |
|---------|-----|----------|--------|----|------|-------------|---|
| BM-G705 | GLP | 19069826 | GN-1/1 | 17 | 3,20 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19073060 | | | | | |
| BM-G710 | GLP | 19071631 | GN-2/1 | 30 | 6,40 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19074727 | | | | | |

Banhos-maria elétricos

| | | | | | | | |
|---------|---|----------|--------|----|------|-------------|---|
| BM-E705 | - | 19071437 | GN-1/1 | 17 | 2,00 | 400x730x290 | - |
| BM-E710 | - | 19071800 | GN-2/1 | 30 | 6,00 | 800x730x290 | - |






(*): Verifique a disponibilidade em outras frequências.

Elementos neutros



Características gerais

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

| | MODELO | CÓDIGO | GAVETAS | | DIMENSÕES (mm) | € |
|---------|--|----------|------------|-----------------------------|----------------|---|
| | | | QUANTIDADE | (mm) | | |
| |  EN-7025 | 19076626 | - | - | 200x730x290 | - |
| © STOCK |  EN-705 | 19056719 | - | - | 400x730x290 | - |
| |  EN-710 | 19056790 | - | - | 800x730x290 | - |
| |  EN-705 C | 19068696 | 1 | 300x590x105 (válido GN-1/1) | 400x730x290 | - |
| |  EN-710 C | 19068697 | 1 | 700x590x105 | 800x730x290 | - |

* Só podem ser colocados em blocos centrais ou murais sem verticalidade.

GAMA 700

Móveis baixos



Características gerais


- Fabricados com uma sólida estrutura de aço inoxidável AISI-304.
- Parafusos ocultos.
- De rápido acoplamento para servir de suporte aos elementos tipo bancada da gama 700 KORE.

- Podem usar-se como elemento de armazenagem aberto.

- Preparados para ligar kits opcionais:
 - Portas.
 - 2 gavetas GN (para modelo MB-705)
 - Guias para recipientes GN, 5 níveis (para modelo MB-705, compatível com o kit de portas).

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

Kits para móveis baixos

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

Móveis de suporte de refrigerados



Características gerais

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

| MODELO | DIMENSIONES (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (°C) | DESCONGELAR | GAS | PODER FRIGORÍFICO (KW) | POTÊNCIA ELÉTRICA (KW) | CONSUMO ANUAL (KWH) | CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA | FREQUÊNCIA | REFERÊNCIA | € |
|--------------------------------------|-------------------|-------------|------------------|-------------|-------|------------------------|------------------------|---------------------|-----------------------------|------------|------------|---|
| Modelos com portas | | | | | | | | | | | | |
| CCP7-2G | 1.207 x 700 x 590 | 110 | 0 +8 °C | Stop | R-290 | 0,369 (1) | 0,249 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19089620 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19098211 | - |
| CCP7-3G | 1.607 x 700 x 590 | 169 | 0 +8 °C | Stop | R-290 | 0,369 (1) | 0,249 | D | 1095 (4) | 50 Hz | 19089623 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19099284 | - |
| Modelos com gavetas 2x GN 2/3 | | | | | | | | | | | | |
| CCP7-2G W | 1.207 x 700 x 590 | 110 | 0 +8 °C | Stop | R-290 | 0,369 (1) | 0,249 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19089621 | - |
| | | | | | | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19095269 | - |
| CCP7-3G W | 1.607 x 700 x 590 | 169 | 0 +8 °C | Stop | R-290 | 0,369 (1) | 0,249 | D | 1095 (4) | 50 Hz | 19089624 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19097128 | - |
| Modelos com gavetas 2x 4/3 | | | | | | | | | | | | |
| CCP7-2G W2 | 1.207 x 700 x 590 | 110 | 0 +8 °C | Stop | R-290 | 0,369 (1) | 0,262 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19089622 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19100872 | - |



GAMA 700

Configuração e acabamentos

KORE Modular 700

Blocos configuráveis KORE 700



| TIPO DE BLOCO | CONFIGURAÇÃO | | KITS DE MONTAGEM | VERTICALIDADE | | | ACABAMENTOS LATERAIS | | PLINTO | |
|---------------|--------------|---------|------------------|---------------------|-------------------|------------------------|----------------------|-------------------|-------------|--------|
| | PAREDE | CENTRAL | | ESTRUTURA ADICIONAL | "SUPORTES PADRÃO" | SUPORTES PARA MÁQUINAS | RACKS | GUARNIÇÃO LATERAL | PAINEL LISO | PADRÃO |
| COZINHA | KORE | KORE | | KORE | KORE | KORE | | | | |

CHÃO

| | | | | | | | | | | |
|--|-----|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 700 | 700/700 900/700 | - | o | o | o | o | o | o | o |
|--|-----|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|

PONTE

| | | | | | | | | | | |
|--|-----|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 700 | 700/700 900/700 | x | o | o | o | o | o | o | o |
|--|-----|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|

SUSPENSO

| | | | | | | | | | | |
|--|-----|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 700 | 700/700 900/700 | x | o | o | o | * | o | - | o |
|--|-----|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|

-: Não necessário

x: Obrigatório

o: Opcional

•: De série

*: Consultar

GAMA 700

Kits de montagem

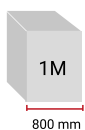
Kit de bloco ponte

Estrutura para montar um bloco de PONTE



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

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



* 1M = 1 módulo = 800 mm

Kit de bloco suspenso

Estrutura para montar um bloco SUSPENSO



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

*O kit inclui terminação lateral com painéis lisos.

GAMA 700

Verticalidade

Suportes

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



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

Notas:

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

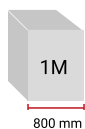
Não adequados para blocos suspensos de parede.

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

Grades

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

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



* 1M = 1 módulo = 800 mm

GAMA 700

Rodapés

Rodapés modulares 700

Rodapé frontal para blocos de CHÃO e blocos PONTE



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



Kit suspenso

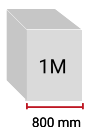
Estrutura para montar um bloco SUSPENSO

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



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

* 1M = 1 módulo = 800 mm



Terminação para bloco suspenso

Acabamentos laterais SUSPENSOS



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

Terminação interior de pontes

Acabamentos laterais para o interior da ponte



| CONFIGURAÇÃO | ALTURA DA BANCADA | | CÓDIGO | € |
|--------------|-------------------|-----|----------|---|
| | 850 | 900 | | |
| BLOCO PONTE | | | REF. | |
| | X | | 19107489 | - |
| | | X | 19107510 | - |

*Unidades unitarias por cada cara/lado

Terminação especial para frigideira basculante












Acabamento lateral para blocos com uma frigideira basculante no seu lado

| TERMINAÇÃO | CONFIGURAÇÃO | VERTICALIDADE | | ALTURA DA BANCADA | | LATERAL | | CÓDIGO | € | |
|--------------------|----------------------------|---------------|-----|-------------------|-----|----------|----------|----------|----------|---|
| | | SIM | NÃO | 850 | 900 | ESQ. (L) | DIR. (R) | | | |
| TIPO DE ACABAMENTO | BLOCO CENTRAL OU DE PAREDE | | | | | | | REF. | | |
| | KORE 700 De parede | | X | X | | X | | 19081815 | - | |
| | | | X | X | | | | X | 19081816 | - |
| | | | X | | | X | X | | 19100086 | - |
| | | | X | | | X | | X | 19100085 | - |
| | | | X | | X | | X | | 19100039 | - |
| | | | X | | X | | | X | 19100037 | - |
| | | | X | | | X | X | | 19100120 | - |
| | | | X | | | X | | X | 19100038 | - |
| | KORE 700 Central | | | X | X | | X | | 19081815 | - |
| | | | | X | X | | | X | 19081816 | - |
| | | | | X | | | X | | 19100086 | - |
| | | | | X | | | X | X | 19100085 | - |
| | | | X | | X | | X | | 19100034 | - |
| | | | X | | X | | | X | 19100032 | - |
| | | | X | | | X | X | | 19100035 | - |
| | | | X | | | X | | X | 19100033 | - |


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

Acessórios




Acessórios para cozinhas

| DESCRIÇÃO | CÓDIGO | € |
|---|------------------------------------|----------|
|  Kit de coluna de água esquerda KORE | 19076661 | - |
|  Kit de coluna de água direita KORE | 19076662 | - |
|  Placa lisa kore (350 x 300 mm) | 19078476 | - |
|  Adaptador de frigideira Wok | 19078477 | - |
|  Kit 2 difusores de latão (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW) | C-G720 | 19084557 |
|  Kit 2 difusores de latão alta potência (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G720 H | 19084558 |
|  Kit 4 difusores de latão (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G740, C-G741, C-GE741 | 19084559 |
|  Kit 4 difusores de latão alta potência (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G750, C-G751 | 19084571 |
|  Kit 6 difusores de latão (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H | 19084570 |
|  Kit 6 difusores de latão alta potência (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R | 19084572 |
|  Kit 6 difusores de latón alta potencia (6 x 8 kW) | CG760H, CG761H, CGB761H, CGB761RH | 19084573 |

Acessórios para fritadeiras

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


Acessórios para Fry-top

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



Acessórios para Grelhador

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

Acessórios para banhos-maria

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


Máquinas com rodas

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

Acessórios para cozedores

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

Kit chaminés altas

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

* Instaláveis em todos os aparelhos, exceto fritadeiras elétricas.

Transformações para outras tensões e versão marine (*)

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

- Código da máquina standard a 400 V 3+N.

- Nota a indicar o destino: 440 V Trifásico sem neutro.

| DESCRIÇÃO | CÓDIGO | BME 700,900 | FT-E 705,905 | FT-E 710,910 | B-E9051 | B-E9101 | UMA CUBA FE 7 | DUAS CUBAS FE 7 | SPE 710 MANUAL | UMA CUBA CP-E 7,9 | DUAS CUBAS CP-E 7,9 | ME-710 | UMA CUBA FE 9 | DUAS CUBAS FE 9 | SPE 91X MANUAL | ME-900 | SPE 91 MOTORIZA- DAS | € |
|--|----------|----------------|-----------------|-----------------|---------|---------|------------------|--------------------|-------------------|----------------------|------------------------|--------|------------------|--------------------|-------------------|--------|----------------------------|---|
| Kit barco 16A | 19087491 | 1 | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | - |
| Kit barco 16A com Regulador de Energia | 19089410 | | | | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | - |
| Kit barco 20A | 19087492 | | | | | | 1 | 2 | 1 | | | | | | | | | - |
| Kit barco 20A com Regulador de Energia | 19087493 | | | | | | | | | 1 | 2 | 1 | | | | | | - |
| Kit barco 40A | 19087494 | | | | | | | | | | | | 1 | 2 | | | | - |
| Kit barco com Transformador | 19057294 | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | - |
| 230 III - Transformação A 230 V trifásico sem neutro | (*) | | | | | | | | | | | | | | | | | - |
| 230 1N - Transformação A 230 V monofásico | (*) | | | | | | | | | | | | | | | | | - |

(*): Consultar a existência de versão para esta tensão



Maquinaria específica
de confeitaria não
modular.

Confeção Não modular

| | |
|------------------------|------------|
| Cozinhas a gás | 095 |
| Fogareiro de chão..... | 095 |
| Fritadeiras..... | 096 |
| Snack Fritadeiras..... | 096 |
| Fry tops..... | 097 |
| Salamandras..... | 098 |
| Cozinhar na brasa | |
| — Grelha basca | 099 |
| — Robotas | 100 |

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

Fogões a gás



Características gerais

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

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

Monolume de pavimento a gás con grelha



Características gerais

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

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

Fritadeiras



Características gerais

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

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

Fritadeiras elétricas de bancada



Características gerais

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

MODELO DESKTOP:

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

MODELO DE PEDESTAL:

- Zona fria.
- Armário inferior.
- Visor de nível.
- Torneira de esvaziamento.

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

Fry-tops



Características gerais

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

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

Salamandras

Salamandras ultrarrápidas



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

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

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

Salamandras clássicas



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

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



Salamandras leves

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

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



Acessórios

Suportes para salamandras montadas na parede

| MODELO | CÓDIGO | € |
|--------|----------|---|
| SS-60 | 19036364 | - |

Cozinhar na brasa | Grelha basca





Características gerais

- Oferece uma confeitação de precisão com brasa natural. Além disso, pode utilizarse como elemento de showcooking para cozinhar diante do cliente.
- Móvel concebido para instalação mural.
- Bancada fabricada em aço inox AISI-310 com 3 mm de espessura, com cantos arredondados para limpeza mais fácil.
- Boca da grelha elevada sobre a bancada para permitir aproximar o máximo a grelha e as brasas, e embocar a saída de calor, para obter uma maior eficiência.
- Piso interno da grelha protegido por ladrilho refratário para isolar e concentrar o calor e melhorar a eficiência.
- Ralos na cuba para retirar facilmente as cinzas.
- Inclui uma gaveta de recolha de cinzas por grelha.
- Cada grelha tem zona inferior com porta (sem prateleira nem estante), prevista para alojar um carrinho para carvão (opcional) ou outro carrinho da propriedade.

- Base com recorte na parte inferior traseira para encaixar em qualquer possível barra de parede.
- Móvel com revestimento de aço inox até ao solo.
- Com 4 pés reguláveis em altura e 4 rodas.
- Placa traseira para ocultar o sistema de condução e oferecer um acabamento mais fácil de limpar. Inclui condução da grelha, sistema de contrapesos e grelha fixa superior.
- Ventilação na parte superior para uma ótima difusão da temperatura.
- Grelha construída em aço inox.
- Grelha de cocção regulável em altura através de uma manivela à frente que permite a cocção a diferentes intensidades para conseguir o ponto de cozedura perfeita. Inclui contrapeso para suavizar o acionamento da regulação.
- Grelha de grandes dimensões para maior versatilidade.
- Inclui bandeja recolhe-gorduras, facilmente desmontável sem ferramentas.
- A grelha está inclinada 5°. Isto permite o deslizamento da gordura por capilaridade ao longo da grelha até à bandeja recolhe-gorduras. Assim, é possível evitar a queda de gordura sobre as brasas, a formação de labaredas e a alteração da cocção no alimento.
- Inclui uma segunda grelha fixa na parte superior para tempero do produto.
- Todas as grelhas são desmontáveis, para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIO OPCIONAL:

- Carrinho para carvão.
- Caixa de aço inox com a parte superior reforçada.
- Conta com quatro rodas para facilitar a deslocação.
- Concebido para o armazenamento de carvão para alimentar a grelha basca a meio do funcionamento de uma forma mais cómoda.
- Permite ter o carvão armazenado numa zona externa que não afete a higiene das zonas de manipulação de alimentos.
- Medidas: 370 x 380 x 536 mm.
- Capacidade interior: 48 litros.

| MODELO | CÓDIGO | GRELHA DIMENSÕES (mm) | POTÊNCIA EM CARVÃO EQUIVALENTE (kW) | LIGAÇÃO ELÉTRICA | POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|--|----------|-----------------------|-------------------------------------|------------------|------------------------|-----------------|---|
|  BGF-1000 | 19048685 | 650 x 560 | 4,6 | 230 V 1+N | 0,025 | 800x870x1.500 | - |
|  BGF-2000 | 19058110 | 2 x 650 x 560 | 9,2 | 230 V 1+N | 0,05 | 1.600x870x1.500 | - |

Acessório: Carrinho para carvão

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

Cozinhar na brasa | Robatas



Características gerais

- Na cozinha japonesa, robotayaki refere-se à comida preparada em frente aos clientes, em que os ingredientes, normalmente colocados em espetos, são cozinhados lentamente na grelha sobre brasas de carvão, de forma similar ao barbecue.
- Bancada fabricada em aço inox AISI-304 com 2 mm de espessura, com cantos arredondados para limpeza mais fácil.
- Rebordo ressaltado para permitir a cocção ao nível do barbecue, sem sobre-estrutura.
- Base de aço refratário de grande espessura para suportar o carvão, com perfuração para melhorar a circulação do ar e permitir uma melhor combustão.
- Ralos na cuba para retirar facilmente as cinzas.
- Cuba isolada com 30 mm de lã de rocha para evitar perdas de temperatura e melhorar a ergonomia de trabalho.
- Carcaça exterior separada da cuba, em aço inox, com perfurações para permitir um fluxo de ar externo que melhora a dissipação do calor.
- Inclui 1 ou 2 gavetas para a recolha de cinzas.

Modelo móvel central

- Robata sobre móvel de aço inox para uso independente.
- Permite trabalhar de ambos os lados.
- Zona de bancada livre com 150 mm de ambos os lados da robata, para trabalhar.
- Com 4 rodas (duas com travões).
- Inclui moldura abatível numa lateral para alojamento de cubas GN 1/9.
- Conta com duas gavetas de tamanho grande com guias reforçadas para uso polivalente.
- Sobre-estrutura em perfil de aço inox com 3 níveis diferentes.
 - 82 mm para cocção
 - 239 mm para cocção lenta do núcleo
 - 396 mm para manter/pré-aquecer o produto.
- Inclui suportes reguláveis em distância para colocar espetos com comprimentos diferentes.
- A sobre-estrutura é desmontável, sem necessidade de ferramentas, permitindo um cocção ao nível do barbecue.

Modelos sobre móvel

- Robatas pensadas para serem instaladas sobre móvel da propriedade.
- Altura da bancada de apoio do móvel de 570 mm para permitir uma altura de trabalho de 900 mm.
- Caso fique contra uma parede (quer de obra, quer alojada num rebaixo de bancada), convém deixá-la afastada 5 cm dos extremos para permitir a dispersão de calor.

Acessórios:

- Atiçador para manutenção das brasas.
- Grelha de rede inox para cocção de alimentos sem utilizar espetos.
- Grelha inox para cocção e marcas na carne.

| MODELO | CÓDIGO | GRELHA DIMENSÕES (mm) | NÍVEIS DA SOBRE-ESTRUTURA | POTÊNCIA EM CARVÃO EQUIVALENTE (KW) | DIMENSÕES (mm) | € |
|--|----------|-----------------------|---------------------------|-------------------------------------|----------------|---|
|  RGF-060 | 19048686 | 355 x 216 | 3 | 1 | 590x450x330 | - |
|  RGF-100 | 19048688 | 800 x 216 | 3 | 2 | 1.107x450x330 | - |
|  RGF-1000 | 19048689 | 800 x 216 | 3 | 2 | 1.107x850x900 | - |

Accessórios

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



Equipamentos de grande
produção

Equipamentos de grande produção

Marmitas

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

Sartenes basculantes

| | |
|--|-----|
| Frigideiras basculantes simples motorizadas . | 115 |
| Frigideiras basculantes automáticas sobre prateleirase | 117 |

| | |
|----------------------------|-----|
| Cozedores automáticos..... | 119 |
|----------------------------|-----|

Marmitas cilíndricas fixas



Características gerais

- Marmita com estrutura e recipiente cilíndrico, adequada para ser posicionada em zonas de passagem com dimensões reduzidas, nas quais aparelhos com rebordos e superfícies anguladas possam criar problemas ergonómicos e de movimento, permitindo trabalhar comodamente a partir de ângulos diferentes.
 - Cuba com fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura de 20/10 a 40/10, apto inclusive para produtos especialmente ácidos.
 - Paredes de aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 40/10. Parede dupla em versões indiretas.
 - Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, molas de equilíbrio e asa atérmica.
 - Estrutura forte em aço inoxidável AISI 304.
 - Revestimentos exteriores AISI 304 acetinado.
 - Dispõe de pés reguláveis em aço inoxidável.
 - Isolamento térmico garantido pelos painéis de fibra cerâmica de alta densidade.
 - Orifício de descarga da cuba com filtro extraível.
 - Torneira de descarga frontal com corpo único dotado de pega atérmica isoladora.
 - Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
 - Válvula manual para esvaziamento de ar da câmara, para despressurização durante o aquecimento.
 - A água é introduzida na cuba através de uma torneira de enchimento com saída orientável.
 - Aquecimento:
 - GÁS:
 - Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável.
 - Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
 - Grade de evacuação de fumo.
 - Torneira com válvula de segurança com termopar (versão direta).
 - ELÉTRICO INDIRETO:
 - Aquecimento através de resistências por imersão blindadas de liga Incoloy com potência regulável através de um variador de energia.
 - Termóstato de segurança com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
 - Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo e opção de carga de água automática.
 - Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRETO:
- Aquecimento a vapor (da rede do utilizador) mediante válvula parcializadora que permite introduzir o vapor de forma gradual na camisa.
 - Equipamentos de aquecimento indireto: controlo da pressão a parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão manual e manómetro.
 - As versões a pressão ou autoclave permitem acelerar os ciclos de cozedura efetuados no dia. Estão equipadas com junta de estanquicidade de silicone alimentar, flanges para fecho hermético e válvula de segurança calibrada a 0,05 bar.

| MODELO | CÓDIGO | POTÊNCIA (kW) | CAPACIDADE (L) | DIMENSÕES (mm) | € |
|--|----------|---------------|----------------|-------------------|---|
| MARMITAS CILÍNDRICAS A GÁS | | | | | |
| Gás de aquecimento direto | | | | | |
| MCG-300 | 19003043 | 39 | 300 | 1.290x1.391x950 | - |
| MCG-500 | 19001445 | 55 | 500 | 1.390x1.479x1.020 | - |
| Gás de aquecimento direto à pressão | | | | | |
| MCG-300 A | 19003041 | 39 | 300 | 1.290x1.391x950 | - |
| MCG-500 A | 19001446 | 55 | 500 | 1.390x1.479x1.020 | - |
| Gás de aquecimento indireto | | | | | |
| MCIG-200 | 19003078 | 39 | 200 | 1.090x1.195x900 | - |
| MCIG-300 | 19001448 | 48 | 300 | 1.290x1.391x950 | - |
| MCIG-500 | 19003079 | 55 | 500 | 1.390x1.479x1.020 | - |
| Gás de aquecimento indireto à pressão | | | | | |
| MCIG-200 A | 19001447 | 39 | 200 | 1.090x1.195x900 | - |
| MCIG-300 A | 19001449 | 48 | 300 | 1.290x1.391x950 | - |
| MCIG-500 A | 19001450 | 55 | 500 | 1.390x1.479x1.020 | - |
| MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉTRICAS | | | | | |
| Elétricas de aquecimento indireto | | | | | |
| MCIE-200 | 19003076 | 24 | 200 | 1.060x1.000x900 | - |
| MCIE-300 | 19001443 | 36 | 300 | 1.260x1.200x950 | - |
| MCIE-500 | 19003077 | 48 | 500 | 1.360x1.300x1.000 | - |
| Elétricas de aquecimento indireto à pressão | | | | | |
| MCIE-200 A | 19001442 | 24 | 200 | 1.060x1.000x900 | - |
| MCIE-300 A | 19003040 | 36 | 300 | 1.260x1.200x950 | - |
| MCIE-500 A | 19001444 | 48 | 500 | 1.360x1.300x1.000 | - |

Opções

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

Acessórios

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

Marmitas cilíndricas fixas com misturador








Características gerais

- Cuba com fundo de aço inoxidável AISI 316 espessura de 20/10 a 40/10, apto inclusive para produtos especialmente ácidos.
- Paredes da cuba de cocção em aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Orifício de descarga da cuba com filtro extraível.
- Torneira de descarga frontal de 2" com corpo único dotado de pega atérmica isoladora.
- Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, equipado com cremalheira de aço cromado com pré-carga das molas e pega atérmica.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a despressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- 2 versões:
 - . Versão normal: válvula de segurança de mola calibrada a 0,5 bar.
 - . Versão autoclave: junta de sujeição em silicone alimentar, abraçadeiras para fecho hermético da tampa e válvula de segurança calibrada a 0,05 bar.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 30/10 montada sobre pés de aço reguláveis para o nivelamento.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10.
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Revestimento da cavidade técnica amovível para permitir uma fácil inspeção das partes internas.
- Isolamento térmico garantido pelos painéis de fibra cerâmica de alta densidade.
- Sistema misturador:
 - . Misturador de aço inoxidável AISI 316 com velocidade de rotação regulável entre 7 e 28 g/m com potência até 386 N·m
 - . Possibilidade de investimento do sentido de marcha com seletor eletrónico.
 - . Misturador amovível para facilitar as operações de limpeza e extração do produto.
 - . Misturador equipado com braços radiais de aço inoxidável e palas de Teflon cerâmico.
- Aquecimento:
 - . Elétrico indireto com parede dupla:
 - Aquecimento através de resistências por imersão blindadas de liga Incoloy com potência regulável através de um variador de energia.
- Termorregulação e temporização eletrónica da temperatura e do tempo do processo.
- Termóstato de segurança das resistências com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
- Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo e opção de carga de água automática com sondas.
- Controlo de pressão da parede dupla através de um pressostato de trabalho e uma válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.
- Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.
- . Vapor indireto com parede dupla:
 - Aquecimento através de vapor (da rede do utilizador) com válvula de contrapressão que permite uma introdução gradual do vapor na parede dupla.
 - Controlo da pressão na parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.
 - Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.

| MODELO | CÓDIGO | POTÊNCIA (kW) | CAPACIDADE (L) | DIMENSÕES (mm) | € |
|--|----------|---------------|----------------|-------------------|---|
| MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉTRICAS COM MISTURADOR | | | | | |
| Elétricas de aquecimento indireto | | | | | |
| MCIE-200 M | 19084225 | 24,37 | 200 | 1.120x1.000x1.000 | - |
| MCIE-300 M | 19084227 | 36,37 | 300 | 1.320x1.200x950 | - |
| MCIE-500 M | 19084231 | 48,37 | 500 | 1.420x1.300x1.050 | - |
| Elétricas de aquecimento indireto à pressão | | | | | |
| MCIE-200 A M | 19084226 | 24,37 | 200 | 1.120x1.000x1.000 | - |
| MCIE-300 A M | 19084229 | 36,37 | 300 | 1.320x1.200x950 | - |
| MCIE-500 A M | 19084232 | 48,37 | 500 | 1.420x1.300x1.050 | - |

Opções

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

Marmitas cilíndricas basculantes



Características gerais

- Marmita basculante automática com colunas laterais de carga. O basculamento da cuba facilita a transferência dos alimentos sólidos. Constitui o recurso mais simples e imediato para a cocção de elevadas quantidades.
- Cuba de cocção com fundo de aço inoxidável AISI 316 espessura de 20/10 a 40/10 e parede dupla de aço inoxidável AISI304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Tampa aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, molas de equilíbrio, pega atérmica e tampa isolada a pedido.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a depressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- Misturador orientável de bronze cromado com água quente e fria.
- Válvula de segurança de peso calibrada a 0,5 bar.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 30/10 montada num bastidor.
- Revestimentos exteriores AISI 304 finamente acetinado. Isolamento térmico garantido pelos painéis de fibra cerâmica de alta densidade.
- Sistema de viragem automática através de um atuador hidráulico
- Sistema de bloqueio automático do aquecimento na fase de inclinação
- Aquecimento:
 - GÁS:
 - Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável.
 - Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
 - Grade de evacuação de fumo.
 - Torneira com válvula de segurança com termopar (versão direta).
 - Elétrico indireto:
 - Aquecimento através de resistências por imersão blindadas de liga Incoloy com potência regulável através de um variador de energia.
 - Termóstato de segurança com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
 - Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo e opção de carga de água automática.
 - Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRETO:
 - Aquecimento a vapor (da rede do utilizador) mediante válvula parcializadora que permite introduzir o vapor de forma gradual na camisa.
 - Os equipamentos de aquecimento indireto: controlo de pressão da parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão manual e manómetro.

| MODELO | CÓDIGO | POTÊNCIA (kW) | CAPACIDADE (L) | DIMENSÕES (mm) | € |
|--|----------|---------------|----------------|-------------------|---|
| MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES GÁS | | | | | |
| Gás de aquecimento direto | | | | | |
| MCBG-100 | 19001283 | 26,4 | 100 | 1.600x970x1.050 | - |
| MCBG-150 | 19001227 | 26,4 | 150 | 1.600x970x1.050 | - |
| MCBG-200 | 19001284 | 39,4 | 200 | 1.750x1.135x1.050 | - |
| MCBG-300 | 19001228 | 39,4 | 300 | 1.960x1.325x1.300 | - |
| MCBG-500 | 19001285 | 55,4 | 500 | 2.050x1.475x1.300 | - |
| Gás de aquecimento indireto | | | | | |
| MCBIG-100 | 19001229 | 26,4 | 100 | 1.600x970x1.050 | - |
| MCBIG-150 | 19001286 | 26,4 | 150 | 1.600x970x1.050 | - |
| MCBIG-200 | 19001230 | 39,4 | 200 | 1.750x1.135x1.050 | - |
| MCBIG-300 | 19001287 | 48,4 | 300 | 1.960x1.325x1.300 | - |
| MCBIG-500 | 19001231 | 55,4 | 500 | 2.050x1.475x1.300 | - |
| MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES ELÉCTRICAS | | | | | |
| Eléctricas de aquecimento indireto | | | | | |
| MCBIE-100 | 19001278 | 12,4 | 100 | 1.600x885x1.050 | - |
| MCBIE-150 | 19003052 | 16,4 | 150 | 1.600x885x1.050 | - |
| MCBIE-200 | 19001280 | 24,4 | 200 | 1.750x1.035x1.050 | - |
| MCBIE-300 | 19003053 | 36,4 | 300 | 1.950x1.230x1.300 | - |
| MCBIE-500 | 19001282 | 48,4 | 500 | 2.050x1.370x1.300 | - |
| MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES A VAPOR | | | | | |
| Vapor de aquecimento indireto | | | | | |
| MCBIV-100 | 19003072 | 0,4 | 100 | 1.600x885x1.050 | - |
| MCBIV-150 | 19001289 | 0,4 | 150 | 1.600x885x1.050 | - |
| MCBIV-200 | 19003073 | 0,4 | 200 | 1.750x1.035x1.050 | - |
| MCBIV-300 | 19001291 | 0,4 | 300 | 1.950x1.230x1.300 | - |
| MCBIV-500 | 19003074 | 0,4 | 500 | 2.050x1.370x1.300 | - |

Opções

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

Acessórios

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

Marmitas retangulares fixas



Características gerais

- Marmita com forma retangular com cuba cilíndrica. Pode ser montada individualmente ou em bateria. Graças à sua solidez e funcionalidade, é adequada para uso prolongado e continuado.
- Cubo de cocção com fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura de 20/10 a 40/10 e paredes de aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Orifício de descarga da cuba com filtro extraível.
- Torneira de descarga frontal com corpo único dotado de pega atérmica isoladora.
- Tampa de aço inox AISI 304 com espessura 15/10, equipada com cremalheira de aço cromado com pré-carga das molas e pega atérmica.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a depressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- 2 versões:
 - . Versão normal: válvula de segurança da mola e de peso (segundo a capacidade da máquina) calibrada a 0,5 bar.
 - . Versão autoclave: junta de sujeição em silicone alimentar, abraçadeiras para fecho hermético da tampa. Válvula de segurança calibrada a 0,05 bar
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 30/10 montada sobre pés de aço reguláveis para nivelção.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10.
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Aquecimento:
 - GÁS:
 - Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável.
 - Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
 - Grade de evacuação de fumo.
 - Torneira com válvula de segurança com termopar (versão direta).
 - ELÉTRICO INDIRETO:
 - Aquecimento através de resistências por imersão blindadas de liga Incoloy com potência regulável através de um variador de energia.
 - Termóstato de segurança com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
 - Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo e opção de carga de água automática.
 - Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.
 - VAPOR INDIRETO:
 - Aquecimento a vapor (da rede do utilizador) mediante válvula parcializadora que permite introduzir o vapor de forma gradual na camisa.
 - Equipamentos de aquecimento indireto: controlo da pressão a parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão manual e manómetro.

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

Opções

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

Acessórios

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

Marmitas retangulares fixas gastronorm








Características gerais

- Marmita com forma retangular com cuba retangular gastronorm. Pode ser montada individualmente ou em bateria. Graças à sua solidez e funcionalidade, é adequada para uso prolongado e continuado.
- Cuba de cocção com fundo de aço inoxidável brilhante AISI 316 com espessura de 25/10 e paredes de aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Torneira de descarga frontal com corpo único dotado de pega atérmica isoladora.
- Tampa aço inoxidável AISI 304 com espessura de 15/10, molas de equilíbrio, pega atérmica e com possibilidade de tampa isolada a pedido.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a despressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- Misturador orientável de bronze cromado com água quente e fria.
- Válvula de segurança de peso calibrada a 0,5 bar.
- Com estrutura forte de aço inoxidável.
- Equipada com pés de apoio em aço inoxidável regulável em altura e filtro de esvaziamento manual da camisa.
- Revestimento exterior AISI 304. Finamente acetinado. Isolamento térmico garantido pelos painéis de fibra cerâmica de alta densidade.
- Aquecimento:
 - GÁS:
 - Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável.
 - Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
 - Grade de evacuação de fumo.
 - Torneira com válvula de segurança com termopar (versão direta).
 - Elétrico indireto:
 - Aquecimento através de resistências por imersão blindadas de liga Incoloy com potência regulável através de um variador de energia.
 - Termóstato de segurança com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
 - Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo e opção de carga de água automática.
 - Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRETO:
 - Aquecimento a vapor (da rede do utilizador) mediante válvula parcializadora que permite introduzir o vapor de forma gradual na camisa.
 - Equipamentos de aquecimento indireto: controlo da pressão a parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão manual e manómetro.

| MODELO | CÓDIGO | POTÊNCIA (kW) | CAPACIDADE (L) | DIMENSÕES (mm) | € |
|---|----------|---------------|----------------|----------------|---|
| MARMITAS RETANGULARES GN DE GÁS | | | | | |
| Gás de aquecimento direto | | | | | |
| MGNG-280 | 19084264 | 35 | 280 | 1.400x900x850 | - |
| Gás de aquecimento indireto | | | | | |
| MGNIG-180 | 19001394 | 29 | 180 | 1.000x900x850 | - |
| MGNIG-280 | 19003083 | 35 | 280 | 1.400x900x850 | - |
| MGNIG-400 | 19003084 | 45 | 400 | 2.000x900x850 | - |
| MARMITAS RETANGULARES GN ELÉTRICAS | | | | | |
| Elétricas de aquecimento indireto | | | | | |
| MGNIE-180 | 19003046 | 18 | 180 | 1.000x900x850 | - |
| MGNIE-280 | 19001312 | 24 | 280 | 1.400x900x850 | - |
| MGNIE-400 | 19001393 | 36 | 400 | 2.000x900x850 | - |
| MARMITAS RETANGULARES GN A VAPOR | | | | | |
| Vapor de aquecimento indireto | | | | | |
| MGNIV-180 | 19001396 | 0,05 | 180 | 1.000x900x850 | - |
| MGNIV-280 | 19003049 | 0,05 | 280 | 1.400x900x850 | - |
| MGNIV-400 | 19003050 | 0,05 | 400 | 2.000x900x850 | - |

Opções

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

Marmitas retangulares basculantes automáticas com misturador e monitor PLC



Características gerais





- Fundo do recipiente em aço inoxidável AISI 316 lúcido, apto para produtos particularmente ácidos, com espessura de 20/10 a 40/10.
- Paredes da cuba de cocção em aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304.
- Orifício de descarga da cuba com filtro extraível (opcional).
- Torneira de descarga frontal de corpo único equipada com pega atérmica isoladora (opcional).
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, equipado com cremalheira de aço com pré-carga das molas e pega atérmica.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a depressurização da parede dupla durante a fase de aquecimento.
- Misturador orientável de bronze cromado com água quente e fria.
- Válvula de segurança de mola calibrada a 0,5 bar.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 40/10 sobre pés de aço reguláveis para nivelção e flange para fixação no solo.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Misturador amovível de aço inoxidável AISI 316 com velocidade de rotação regulável entre 7 e 28 g/m com potência até 386 N.m.
- Possibilidade de investimento do sentido de marcha com seletor eletrónico.
- Braços radiais de aço inoxidável e palas de raspagem de teflon cerâmico.
- Monitor PLC:
 - . Permite gerir e personalizar até 100 programas de cocção modificáveis inclusive durante a elaboração.
 - . Equipado com ecrã tátil e controlos manuais para acionamento e carga de água, inclinação e movimento do misturador.
 - . Equipado com sinais acústicos e de mensagens de aviso (amarelas) para as operações corretas ou alarmes (vermelhos) em caso de mau funcionamento.
 - . Todos os parâmetros são personalizáveis, visualizáveis e modificáveis mesmo durante a cocção (nome, espera/carga de água, tempos, temperaturas, sondas, velocidade de mistura, tempo, etc.)
- Aquecimento:
 - . Gás de aquecimento indireto:
 - Ligação através de um piezoelétrico manual e chama piloto.
 - Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
 - Grelha de descarga de fumos.
 - Set de boquilhas para vários tipos de gás.
 - Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo com opção de carga de água automática.
 - Controlo de pressão da parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.
 - . Elétrico de aquecimento indireto:
 - Aquecimento através de bateria de resistências elétricas.
 - Termóstato de segurança resistente com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
 - Controlo da temperatura (50°C – 120°C).
 - . Vapor de aquecimento indireto:
 - Aquecimento através de vapor (da rede do utilizador) com válvula de contrapressão que permite uma introdução gradual do vapor na parede dupla.
 - Controlo da pressão na parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.

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

Opções

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

Acessórios

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

Frigideiras basculantes simples motorizadas



Características gerais

- Paredes da cuba de cocção em aço inoxidável AISI 304.
- Fundo de aço inoxidável AISI 304 com espessura de 10 mm. Opção: fundo de 12 mm composto (9 mm ferro + 3 mm aço).
- Cuba de cocção com acabamento antiaderente e micro-esferas de cerâmica.
- Introdução de água na cuba através de uma torneira de um orifício.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura de 10/10, equipado com cremalheira de aço cromado com pré-carga de molas e pega de aço inoxidável.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 20/10 montada sobre pés de aço reguláveis para nivelção.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10.
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10.

- Inclinação automática motorizada. Inclui um sistema basculante manual em caso de falha.
- Bloqueio automático em caso de avaria do sistema.
- Aquecimento:

GÁS DIRETO:

- Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
- Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
- Grelha de descarga de fumos.
- Set de boquilhas para vários tipos de gás.
- Termóstato de segurança.
- Torneira com válvula de segurança com termopar.
- Regulação da temperatura de 100°C a 300°C

ELÉTRICO DIRETO:

- Aquecimento através de bateria de resistências elétricas.
- Termostato de segurança das resistências com bloqueio do aquecimento por sobre-temperatura.
- Controlo da temperatura (50°C – 260°C).
- Tensão de alimentação standard 400V 3N 50/60Hz.

| MODELO | CÓDIGO | POTÊNCIA (kW) | CAPACIDADE (L) | DIMENSÕES (mm) | € |
|--|----------|---------------|----------------|----------------|---|
| Gás de aquecimento direto | | | | | |
| SBG-150 M | 19072688 | 33,01 | 150 | 1.200x900x850 | - |
| SBG-200 M | 19079430 | 44,01 | 200 | 1.600x900x850 | - |
| Elétricas de aquecimento direto | | | | | |
| SBE-150 M | 19072695 | 15,1 | 150 | 1.200x900x850 | - |
| SBE-200 M | 19085076 | 20,1 | 200 | 1.600x900x850 | - |

Opções

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

(*) Consultar a versão.

Frigideiras basculantes automáticas sobre prateleiras



Características gerais

- Fundo e paredes da cuba de cocção de aço inoxidável AISI 304:
- Modelos SBGA e SBEA: fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura de 10 mm. Opção: 12 mm de composto (9 mm ferro + 3 mm aço).
- Modelos SBGAX e SBEAX: fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura de 15 mm. Opção: 15 mm de composto (12 mm ferro + 3 mm aço).
- Cuba de cocção com acabamento antiaderente e micro-esferas de cerâmica.
- Introdução de água na cuba através de uma torneira de um orifício.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura de 10/10, equipado com cremalheira de aço cromado com pré-carga de molas e pega de aço inoxidável.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de até 40/10 montada sobre pés de aço reguláveis para nivelção.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10.
- Estante acetinada de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Inclinação automática com acionamento hidráulico no eixo dianteiro
- Bloqueio automático em caso de avaria do sistema.
- Sistema de aquecimento:
 - GÁS DIRETO:**
 - Ligação piezoelétrica manual ou elétrico e chama piloto (versões SBGAX e SBEAX).
 - Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
 - Grelha de descarga de fumos.
 - Set de boquilhas para vários tipos de gás.
- Termostato de segurança.
- Torneira com válvula de segurança com termopar.
- Regulação da temperatura de 100°C a 250°C.

ELÉTRICO DIRETO:

- Aquecimento através de bateria de resistências elétricas.
- Termostato de segurança das resistências com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível do produto insuficiente.
- Controlo da temperatura (100°C – 250°C).
- Tensão de alimentação standard 400V 3N 50/60Hz.

| MODELO | CÓDIGO | POTÊNCIA (kW) | CAPACIDADE (L) | DIMENSÕES (mm) | € |
|--|----------|---------------|----------------|-------------------|---|
| Gás de aquecimento direto | | | | | |
| SBGA-150 | 19085078 | 33,04 | 150 | 1.600x905x930 | - |
| SBGA-210 | 19085080 | 44,04 | 200 | 2.000x905x930 | - |
| SBGAX-300 | 19085082 | 33,75 | 300 | 1.420x1.840x1.350 | - |
| SBGAX-400 | 19085083 | 33,75 | 400 | 1.420x1.840x1.350 | - |
| Elétricas de aquecimento direto | | | | | |
| SBEA-150 | 19085085 | 15,4 | 150 | 1.600x905x930 | - |
| SBEA-210 | 19085087 | 20,4 | 200 | 2.000x905x930 | - |
| SBEAX-300 | 19085088 | 28,75 | 300 | 1.420x1.840x1.350 | - |
| SBEAX-400 | 19085089 | 28,75 | 400 | 1.420x1.840x1.350 | - |

Opções

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

(*) Consultar a versão.

Cozedores automáticos



Características gerais

- Cuba totalmente em aço inoxidável AISI 316 acetinado.
- Cestos de aço inoxidável AISI 316 acetinado.
- Escoadouro e torneira para saída e descarga.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, equipado com cremalheira de aço com pré-carga das molas e pega atérmica.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a despressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- Misturador orientável de bronze cromado com água quente e fria.
- Válvula de segurança de peso calibrada a 0,5 bar.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 20/10 sobre pés de aço reguláveis de 150mm a 180mm.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura de 10/10.
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.

- Equipada com controlos digitais com 3 displays de 4 algarismos que permitem configurar os valores de temperatura de 20°C a 110°C.
- Possibilidade de configurar o tempo de cocção entendido como tempo de imersão do cesto com intervalo mínimo de 1 segundo.
- Indicador acústico luminoso para aviso de final de ciclo de cocção.
- Bloqueio da cocção com reintegração de água temporizado no final da cocção.
- Elevação do cesto automático no final da cocção.
- Possibilidade de regulação da posição da cesta: primeiro gotejamento e descarga ou descarga direta frontal.
- Aquecimento:

GÁS DE AQUECIMENTO DIRETO:

- Ligação através de um piezoelétrico manual e chama piloto.
- Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
- Grelha de descarga de fumos.
- Set de boquilhas para vários tipos de gás.

- Torneira com válvula de segurança com termopar.
- Termostato de segurança contra sobretemperatura e falta de água.

ELÉTRICO DE AQUECIMENTO DIRETO:

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

VAPOR DE AQUECIMENTO INDIRETO COM PAREDE DUPLA:

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

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