



Catálogo

# Hotelaria e Restauração



Português 2025



## Índice

<b>FagorKonnnect.....</b>	<b>07</b>	<b>Distribuição .....</b>	<b>377</b>
<b>Confeção .....</b>	<b>13</b>	— Drop-in .....	379
— Symphony .....	15	— Self-service .....	397
— Kore Monoblock .....	21	— Carros para distribuição.....	413
— Kore 900.....	29	<b>Preparação estática.....</b>	<b>425</b>
— Kore 700.....	61	— Lava-louças, lavatórios, torneiras profissionais.....	427
— Confeção não modular .....	93	— Mesas de trabalho e armários.....	447
— Equipamentos de grande produção .....	101	— Composição de móveis neutros e quentes.....	469
<b>Cook &amp; Chill .....</b>	<b>121</b>	— Móveis para bar .....	491
— Fornos iKORE.....	129	— Prateleiras .....	497
— Acessórios forno .....	133	<b>Extração.....</b>	<b>515</b>
— Cook&Chill .....	161	— Campânulas de extração.....	518
— Embaladoras a vácuo.....	163	<b>Anexos .....</b>	<b>531</b>
— Acessórios.....	167		
<b>Lavagem de louça.....</b>	<b>171</b>		
— Lava-copos .....	175		
— Lava-louça de abertura frontal.....	183		
— Lava-louça de capota .....	193		
— Lava-utensílios .....	205		
— Cesto arrastado .....	209		
— Lava-louça de tapete .....	227		
— Cestos.....	239		
<b>Frio comercial.....</b>	<b>243</b>		
— Armários frigoríficos.....	250		
— Mesas frigoríficas.....	281		
— Mesas preparação .....	311		
— Refrigeradores .....	327		
— Vitrinas .....	339		
— Vinacotecas e Caves de maturação.....	355		
— Fabricadores de gelo .....	365		



## Foodservice



CONFECÇÃO



FORNOS



LAVAGEM DE  
LOUÇA



FRIO  
COMERCIAL



DISTRIBUIÇÃO



PREPARAÇÃO  
ESTÁTICA



## Lavandaria



LAVANDARIA  
PROFISSIONAL



LAVAGEM



SECAGEM



ENGOMAGEM  
E DOBRAGEM



ACABAMENTO



SOLUÇÕES



**O que nós oferecemos a voce?**

Uma gama de produtos  
sob a mesma marca.

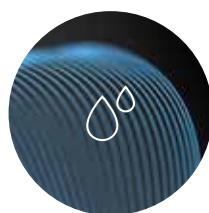
Um universo de serviços  
profissionais.



Confeção



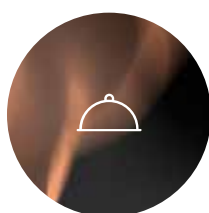
Fornos



Lavagem de louça



Frío Comercial

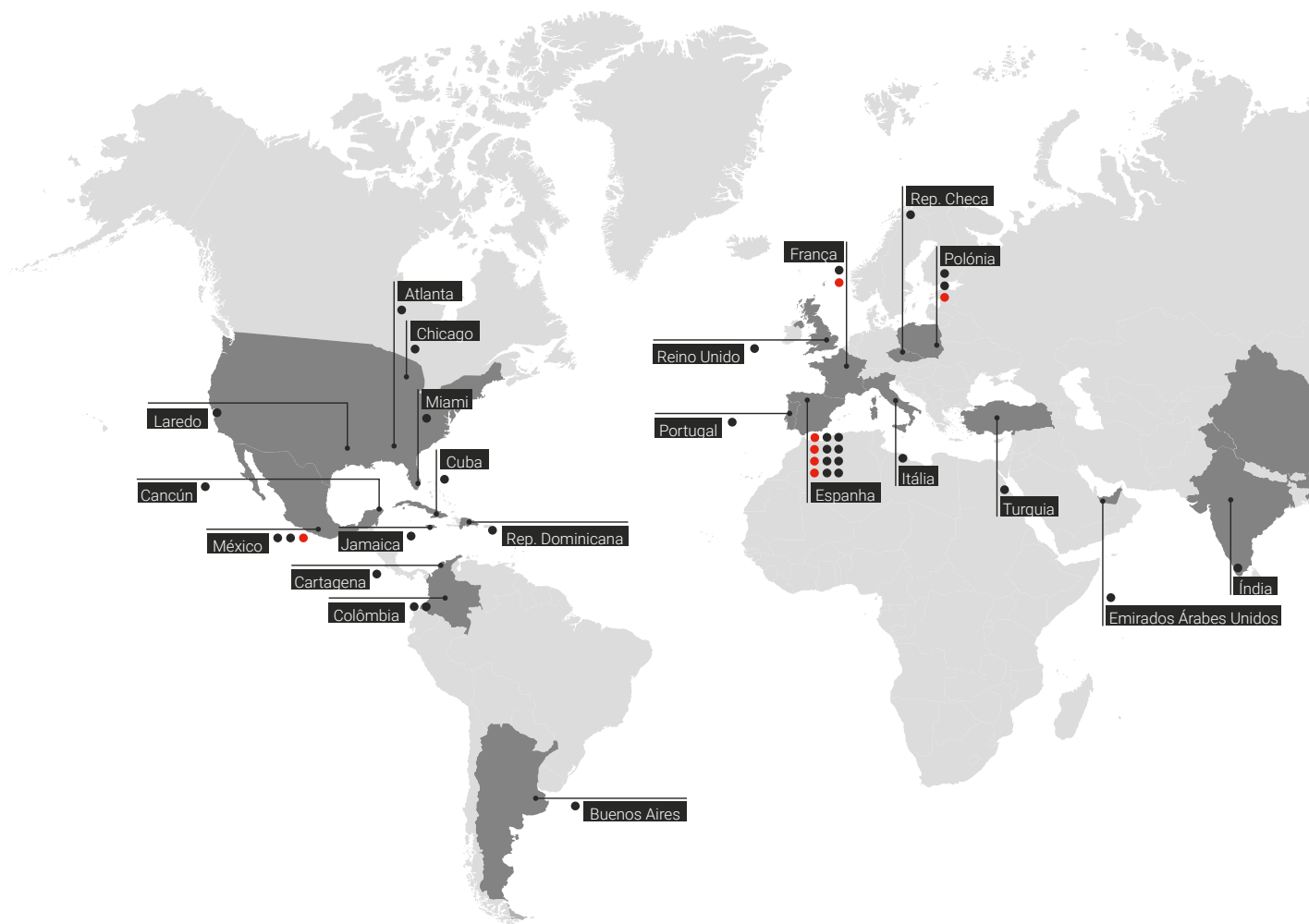


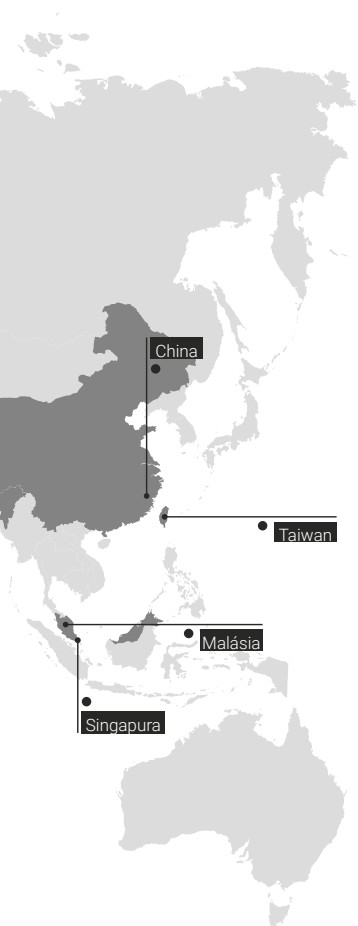
Distribuição



Preparação estética

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





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

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

**Onde quer que esteja.**



 **FagorKonnnect**

Imagine ter  
tudo konectado..

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



Relógio  
video

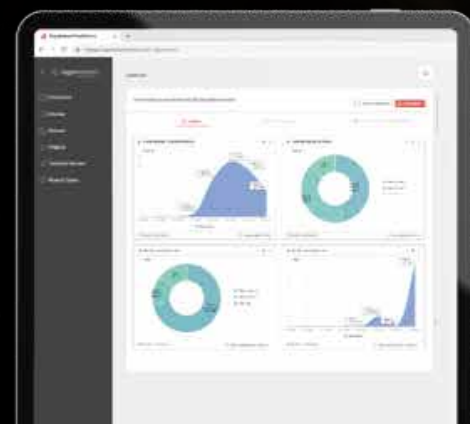


**AWS**  
Well-Architected

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



IoT power





## PAINEL DE CONTROLO

Faça a gestão do seu negócio

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

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

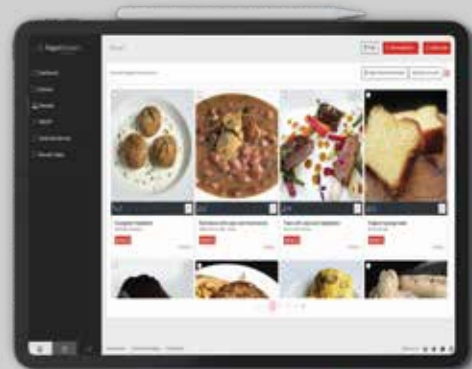


## DISPOSITIVOS

Controle o seu dispositivo

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

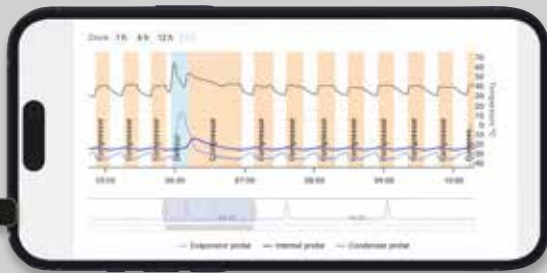
Faça a gestão de tarefas remotamente, promovendo a segurança em cada etapa.



## RECEITAS

Crie a sua receita

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



## HACCP

Garanta a higiene

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

## SERVIÇO TÉCNICO

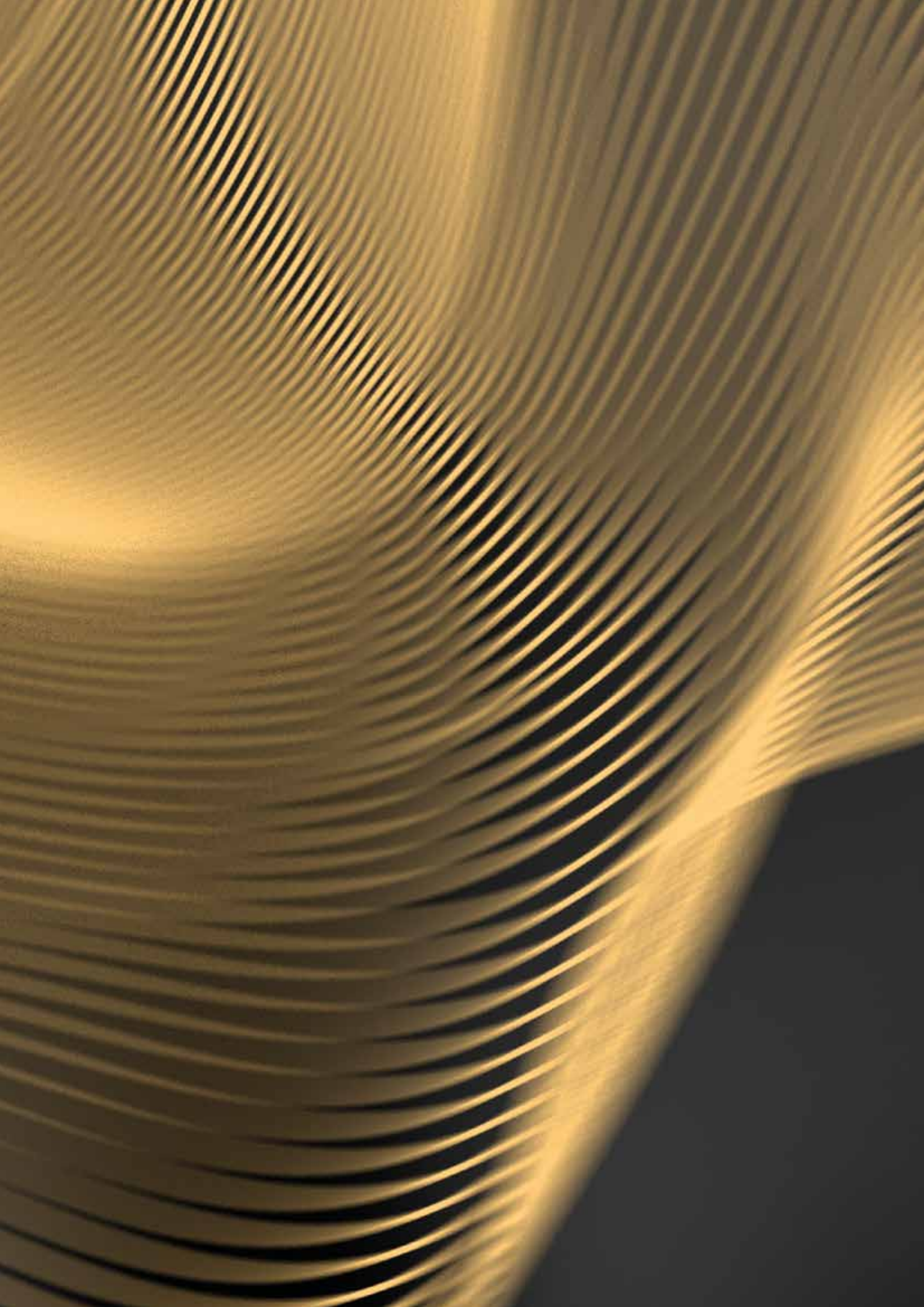
Melhore o seu serviço

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



Em resumo, maximize o **conforto.**








Confecção





# Confeção

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

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



Uma cozinha livre de  
expressão, à medida das  
suas necessidades

# Symphony

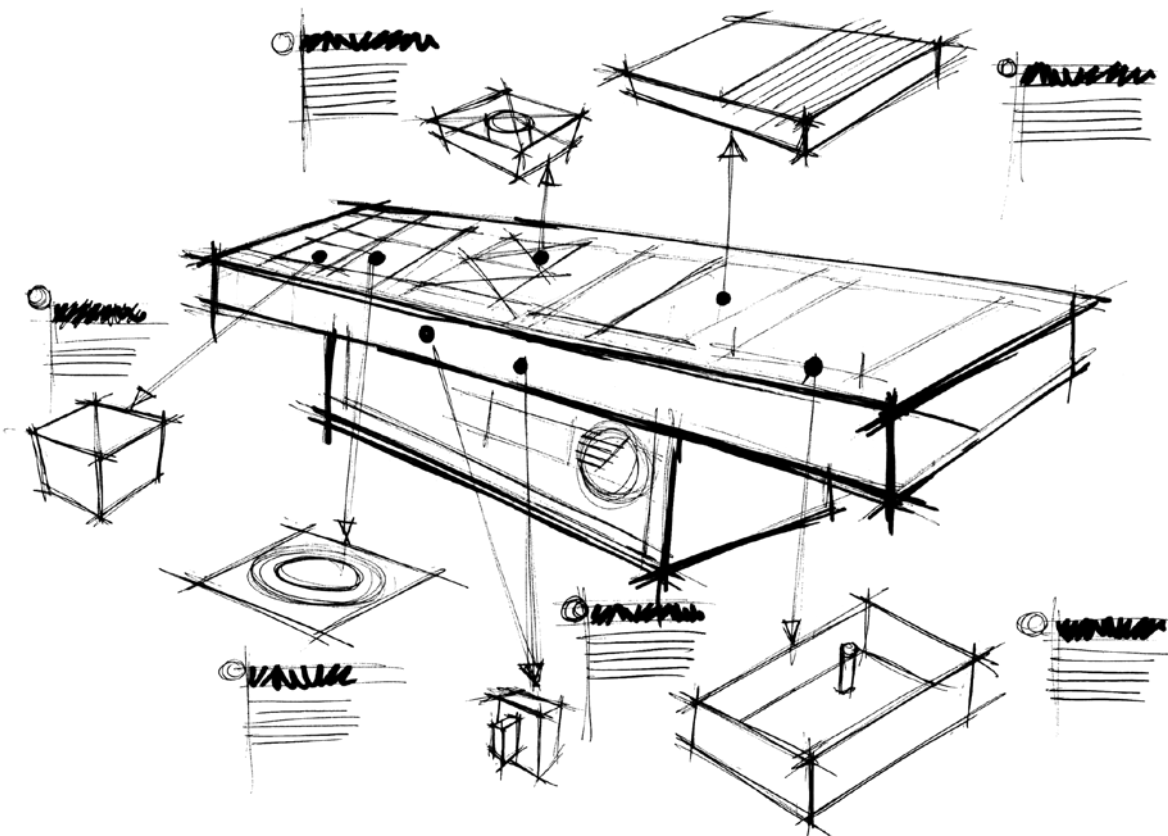
Para solucionar e otimizar o espaço disponível, o Symphony oferece a possibilidade de conceber e personalizar a sua cozinha com toda a liberdade, com base nas suas necessidades, combinando os diferentes elementos, equipamentos e acessórios disponíveis.

# 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
<b>Ligações</b>	Ligações centralizadas.	Uma ligação para cada máquina. Um módulo opcional no qual centralizar todas as ligações.
<b>Espessura</b>	3 mm (+ 3 mm reforço).	KORE 900: 2 mm KORE 700: 1,5 mm
<b>Personalização</b>	Muitas opções.	Porta-comandos estético único, acabamentos laterais e comandos de cor disponíveis.
<b>Configuração (funcionalidades)</b>	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.
<b>Processo de design e cotação</b>	Processo de design à medida.	Design facilmente realizável.
<b>Transporte</b>	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.
<b>Disponibilidade</b>	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 .....	<b>023</b>
Como construir o seu bloco.....	<b>025</b>
Exemplo .....	<b>025</b>
Diferenças .....	<b>027</b>

## 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
<b>Na bancada de trabalho</b>		
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
<b>Sob a bancada de trabalho</b>		
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
<b>Na bancada de trabalho</b>		
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
<b>Sob a bancada de trabalho</b>		
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
<b>Ligações</b>	Uma ligação para cada máquina. Módulo de ligações centralizadas disponível	Uma ligação para cada máquina
<b>Espessura</b>	900: 2 mm + estrutura reforçada 700: 1,5 mm + estrutura reforçada	900: 2 mm 700: 1,5 mm
<b>Personalização</b>	Opções infinitas	Controlos coloridos disponíveis
<b>Configuração (funcionalidades)</b>	Painel frontal único estético, acabamentos laterais e controlos coloridos disponíveis	Não existem opções de personalização
<b>Configuração (funcionalidades)</b>	Exceções: - 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
<b>Processo de design e cotação</b>	Design facilmente acessível Configurador online	Preço definido por unidade de produto
<b>Transporte</b>	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.
<b>Preço</b>	+ 25-30% comparado com a gama KORE Modular.	
<b>Disponibilidade</b>	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 professional para  
professional.

# Gama 900

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

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

# 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)			
<b>Bancada</b>												
	 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									
<b>Forno estático a gás GN 2/1</b>												
☉ 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									
<b>Forno estático panorâmico a gás</b>												
☉ 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									
<b>Forno estático elétrico GN 2/1</b>												
	 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)			
<b>Todo em placa</b>										
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	-
		NG	19075518							
<b>Todo em placa com forno</b>										
	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)				
<b>De bancada</b>											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
		NG	19075574								
<b>Com forno</b>											
	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)				
<b>De bancada</b>										
		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	-
<b>Com forno</b>										
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)				
<b>De bancada</b>										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	-
<b>Com forno</b>										
	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			
<b>Zonas de indução</b>						
C-I925	19098120	2	280	10,00	400x930x290	-
C-I945	19097582	4	280	20,00	800x930x290	-
<b>Wok</b>						
W-I905	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)			
<b>Cozedores - gás</b>									
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						
<b>Cozedores - elétricos</b>									
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 <sup>2</sup>			
<b>FRY-TOPS - GÁS</b>										
<b>Válvula max-min</b>										
		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	-
<b>Controlo termostático</b>										
		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	-
<b>Controlo termostático e placa de crómio</b>										
		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	-
<b>FRY-TOPS - ELÉTRICOS</b>										
<b>Controlo termostático</b>										
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	-
<b>Controlo termostático e placa de crómio</b>										
		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.

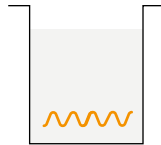
R: Placa ranhurada.

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

C: Revestimento a crómio.

# Fritadeiras

## Aquecedores internos



- 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).

## 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.

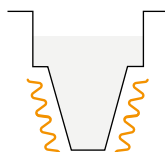
	MODELO	CÓDIGO		HZ.	CUBAS			POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
		LPG	NG		QUANTIDADE	VOLUME (L)	CESTOS			
	<b>Friggitrici - gas*</b>									
	F-G9115	19078845	19081732	50	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	-
		19081730	19081733	60						
	F-G9215	19081735	19081738	50	2	2x15	2 grande	30,00	800x930x850	-
		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						
	<b>Friggitrici - elettriche</b>									
	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	-
<b>Fritadeiras elétricas com controlo digital</b>										
	F-E9121 D	19075900	400V 3N	50/60	1	1x21	2 pequeno	18,00	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	-

#### Fritadeiras a Gás\*

#### Fritadeiras elétricas

(\*): 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)			
<b>GRELHADORES A GÁS</b>										
<b>Bancada</b>										
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								
<b>Terra</b>										
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								
<b>GRELHADORES ELÉTRICAS</b>										
<b>Bancada</b>										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
<b>Terra</b>										
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)				
<b>MARMITAS A GÁS*</b>									
<b>Fogo aberto</b>									
	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					
<b>Pressão</b>									
	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					
<b>Fogo indireto</b>									
	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					
<b>MARMITAS ELÉTRICAS</b>									
<b>Fogo indireto</b>									
	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)			
<b>FRITADEIRAS BASCULANTES A GÁS*</b>											
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								
<b>FRITADEIRAS BASCULANTES ELÉTRICAS</b>											
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	-

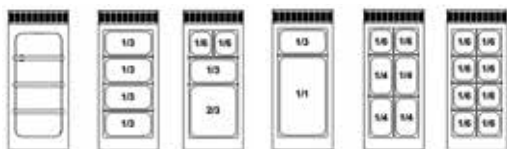
(\*): Verifique a disponibilidade em outras frequências.

# Banho maria

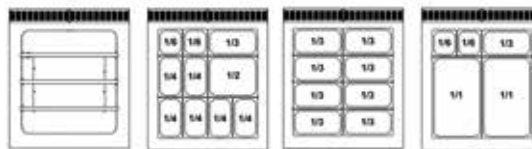


## Características gerais

- 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)			
<b>BANHOS-MARIA A GÁS</b>								
	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					
<b>BANHOS-MARIA ELÉTRICOS</b>								
	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/m<sup>3</sup>), 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	€
<b>Modelos com portas</b>												
CCP9-2G	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089615	-
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095281	-
CCP9-3G	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089618	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099283	-
<b>Modelos com gavetas 1/1</b>												
CCP9-2G W	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089616	-
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095280	-
CCP9-3G W	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089619	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097129	-
<b>Modelos com gavetas 2x 2/1</b>												
CCP9-2G W2	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089617	-
					R-290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19099888	-




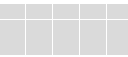


GAMA 900

# 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								
<b>CHÃO</b>										
	900	900/900 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
<b>PONTE</b>										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
<b>SUSPENSO</b>										
	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

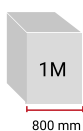
## Kit de bloco ponte

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	€
<b>Tipo</b>	<b>Com ou sem elementos adicionais</b>	<b>Ref.</b>	
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.

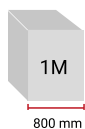
Não adequado para blocos de parede suspensos.

\* 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

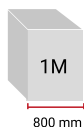
Plintos para blocos de CHÃO e PONTE



PLINTO	BLOCO	ALTURA DA BANCADA DE TRABALHO		CÓDIGOS		€
		850	900	ELÉTRICO	GÁS*	
ACABAMENTO	MÓDULOS	x	19081991	19081990	-	
0.5M	x	19087898	19087869	-		
						0.75M
1M	x	19081809	19081800	-		
					1.25M	x
1,5M	x	19081808	19081789	-		
					1,75M	x
2M	x	19081807	19081788	-		
					2.25M	x
2,5M	x	19081806	19081787	-		
					2,75M	x
3M	x	19081805	19081786	-		
					3.25M	x
3,5M	x	19081804	19081785	-		
					3,75M	x
4M	x	19081803	19081784	-		
					4.25M	x
4,5M	x	19081802	19081783	-		
					4,75M	x
5M	x	19081801	19081782	-		

\* 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	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.									
 <p><b>Friso</b> estético / ergonómico (+90 mm por lado)</p>	Vista superior:		X	X			X		19098884	-	
			X	X				X		19098685	-
			X		X		X			19098935	-
			X		X	X			X	19098913	-
		A	KORE 900	B	X		X		X	19098883	-
			De parede		X		X		X	19098684	-
				X		X	X		19098934	-	
				X		X		X	19098912	-	
	A	KORE 900	A		X	X		X	19098703	-	
		Central		X		X	X		19098931	-	
				X		X		X	19098037	-	
				X		X	X		19098930	-	
				X	X		X		19098874	-	
				X	X			X	19098817	-	
	A	KORE 900	B		X	X	X		19098908	-	
		Central		X		X		X	19098907	-	
				X		X	X		19098203	-	
				X		X		X	19098686	-	
			X		X	X		19098910	-		
			X		X		X	19098909	-		
 <p><b>De painel</b> Liso/plano (+2 mm por lado)</p>	Vista superior:		X	X			X		19100019	-	
			X	X				X		19100013	-
			X		X		X			19100030	-
			X		X		X		X	19100018	-
		A	KORE 900	B	X		X		X	19099899	-
			De parede		X		X		X	19099898	-
				X		X	X		19099913	-	
				X		X		X	19099911	-	
	A	KORE 900	A		X	X		X	19106558	-	
		Central		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		
BLOCO PONTE			REF.	
	X		19107487	-
		X	19107488	-

\*Unidades por cada face/lado

## Terminação especial para frigideira basculante











Acabamento lateral para blocos com frigideira basculante lateral

TERMINAÇÃO	CONFIGURAÇÃO	VERTICALIDADE		ALTURA DA BANCADA		LATERAL		CÓDIGO	€
		SIM	NÃO	850	900	ESQ. (L)	DIR. (R)		
TIPO DE ACABAMENTO	BLOCO CENTRAL OU DE PAREDE							REF.	
 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/cm<sup>2</sup>  
- Gás Natural: 20 g/cm<sup>2</sup>

# 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)			
<b>De mesa</b>										
⊗ 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								
<b>Forno estático de gás GN 2/1</b>										
⊗ 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								
<b>Forno de gás estilo inglês</b>										
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								
<b>Forno elétrico estático GN 2/1</b>										
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						
<b>De mesa</b>										
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								
<b>Com forno</b>										
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.
- Conduções 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)			
<b>De mesa</b>									
C-G710	GLP	19070754	800x580	1	-	-	8	800x730x290	-
	GN	19073645							
<b>Com forno</b>									
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)			
<b>De Mesa</b>										
C-GP710	GLP	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	-
	GN	19074806								
<b>Com forno</b>										
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)					
<b>PLACAS REDONDAS</b>										
<b>De mesa</b>										
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	-	
<b>Com forno</b>										
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	-	
<b>PLACAS QUADRADAS</b>										
<b>De mesa</b>										
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-	
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-	
<b>Com forno</b>										
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)			
<b>De mesa</b>									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	-
<b>Com forno</b>									
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)	€	
<b>Focos de indução</b>						
C-I725	19098121	300	2	10,00	400x730x290	-
C-I745	19097584	300	4	20,00	800x730x290	-
<b>Wok</b>						
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 <sup>2</sup>			
<b>FRY-TOPS DE GÁS</b>									
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							
<b>FRY-TOPS ELÉTRICOS</b>									
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 <sup>2</sup>			

 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	-



# Marmitas



## Características gerais

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

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

### MODELOS DE FOGO DIRETO

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

### MODELOS DE FOGO INDIRETO OU BANHO-MARIA

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

### MODELOS A GÁS

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

### MODELOS ELÉTRICOS

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

MODELO	HZ	CÓDIGO		CUBA		POTÊNCIA TOTAL (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
		GLP	GN	D X H	VOLUME (L)			
<b>Marmita a gás</b>								
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					
<b>Marmita elétrica</b>								
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			
<b>Fritadeiras a gás*</b>										
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						
<b>Fritadeiras elétricas</b>										
	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)			
<b>🔥 Frigideira basculante de gás</b>											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	-
<b>🔌 Frigideira basculante elétrica</b>											
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:

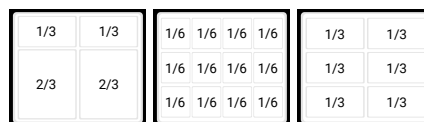
(Ver página de acessórios no final do capítulo)

- 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.
- Máquinas preparadas para ligar uma torneira de enchimento ou coluna de água na parte posterior.
- 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/m<sup>3</sup>), 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	€
<b>Modelos com portas</b>												
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	-
<b>Modelos com gavetas 2x GN 2/3</b>												
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	-
<b>Modelos com gavetas 2x 4/3</b>												
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

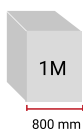
## Kit de bloco ponte

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:

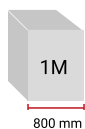
Selecionar uma combinação de 2 suportes. Total = 2 unidades/códigos, embora se repitam.

**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

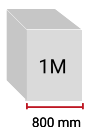


RODAPÉ	BLOCO	ALTURA DA BANCADA		CÓDIGOS		€
		850	900	ELÉTRICO	GÁS*	
ACABAMENTO	MÓDULOS	x		19081991	19081990	-
				x	19100199	19100454
0.75M		x		19087898	19087869	-
				x	19100200	19100455
1M		x		19081809	19081800	-
				x	19100201	19100456
1.25M		x		19087897	19087868	-
				x	19100202	19100457
1,5M		x		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



## 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	-





GAMA 700

# Terminação lateral

## Terminações modulares 700

Acabamento lateral para blocos de CHÃO e PONTE



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

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





## Terminação para bloco suspenso

Acabamentos laterais SUSPENSOS



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

## Terminação interior de pontes

Acabamentos laterais para o interior da ponte



CONFIGURAÇÃO	ALTURA DA BANCADA		CÓDIGO	€
	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 .....	<b>095</b>
Fogareiro de chão.....	<b>095</b>
Fritadeiras.....	<b>096</b>
Snack Fritadeiras.....	<b>096</b>
Fry tops.....	<b>097</b>
Salamandras.....	<b>098</b>
Cozinhar na brasa	
— Grelha basca .....	<b>099</b>
— Robotas .....	<b>100</b>

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

## 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					
<b>MESA</b>										
	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	-	
<b>COM PEDESTAL</b>										
	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				
<b>Controlo por termostato (100 a 300°C)</b>										
	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	-
<b>Modelos com válvula de gás máx.-mín. (apenas para placas de aço macio)</b>										
	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	-
<b>Controlo por termostato (100 a 300°C) e placa quente cromada</b>										
	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	-
<b>Controlo por termostato</b>										
	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	-
<b>Controlo por termostato e placa quente cromada</b>										
	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)	€
<b>MARMITAS CILÍNDRICAS A GÁS</b>					
<b>Gás de aquecimento direto</b>					
MCG-300	19003043	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1.390x1.479x1.020	-
<b>Gás de aquecimento direto à pressão</b>					
MCG-300 A	19003041	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1.390x1.479x1.020	-
<b>Gás de aquecimento indireto</b>					
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	-
<b>Gás de aquecimento indireto à pressão</b>					
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	-
<b>MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉTRICAS</b>					
<b>Elétricas de aquecimento indireto</b>					
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	-
<b>Elétricas de aquecimento indireto à pressão</b>					
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)	€
<b>MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉTRICAS COM MISTURADOR</b>					
<b>Elétricas de aquecimento indireto</b>					
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	-
<b>Elétricas de aquecimento indireto à pressão</b>					
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)	€
<b>MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES GÁS</b>					
<b>Gás de aquecimento direto</b>					
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	-
<b>Gás de aquecimento indireto</b>					
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	-
<b>MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES ELÉCTRICAS</b>					
<b>Eléctricas de aquecimento indireto</b>					
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	-
<b>MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES A VAPOR</b>					
<b>Vapor de aquecimento indireto</b>					
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)	€
<b>MARMITAS RETANGULARES GÁS</b>					
<b>Gás de aquecimento direto</b>					
MRG-300	19001273	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1.300x1.400x1.000	-
<b>Gás de aquecimento direto à pressão</b>					
MRG-300 A	19003031	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1.300x1.400x1.000	-
<b>Gás de aquecimento indireto</b>					
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	-
<b>Gás de aquecimento indireto à pressão</b>					
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	-
<b>MARMITAS RETANGULARES ELÉTRICAS</b>					
<b>Elétricas de aquecimento indireto</b>					
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	-
<b>Elétricas de aquecimento indireto à pressão</b>					
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	-
<b>MARMITAS RETANGULARES A VAPOR</b>					
<b>Vapor de aquecimento indireto</b>					
MRIV-200	19001424	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1.300x1.400x1.000	-
<b>Vapor de aquecimento indireto à pressão</b>					
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)	€
<b>MARMITAS RETANGULARES GN DE GÁS</b>					
<b>Gás de aquecimento direto</b>					
MGNG-280	19084264	35	280	1.400x900x850	-
<b>Gás de aquecimento indireto</b>					
MGNIG-180	19001394	29	180	1.000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1.400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2.000x900x850	-
<b>MARMITAS RETANGULARES GN ELÉTRICAS</b>					
<b>Elétricas de aquecimento indireto</b>					
MGNIE-180	19003046	18	180	1.000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1.400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2.000x900x850	-
<b>MARMITAS RETANGULARES GN A VAPOR</b>					
<b>Vapor de aquecimento indireto</b>					
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)	€
<b>Gás de aquecimento indireto</b>					
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	-
<b>Elétricas de aquecimento indireto</b>					
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	-
<b>Vapor de aquecimento indireto</b>					
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)	€
<b>Gás de aquecimento direto</b>					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1.200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1.600x900x850	-
<b>Elétricas de aquecimento direto</b>					
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).
- Cubo 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)	€
<b>Gás de aquecimento direto</b>					
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	-
<b>Elétricas de aquecimento direto</b>					
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:

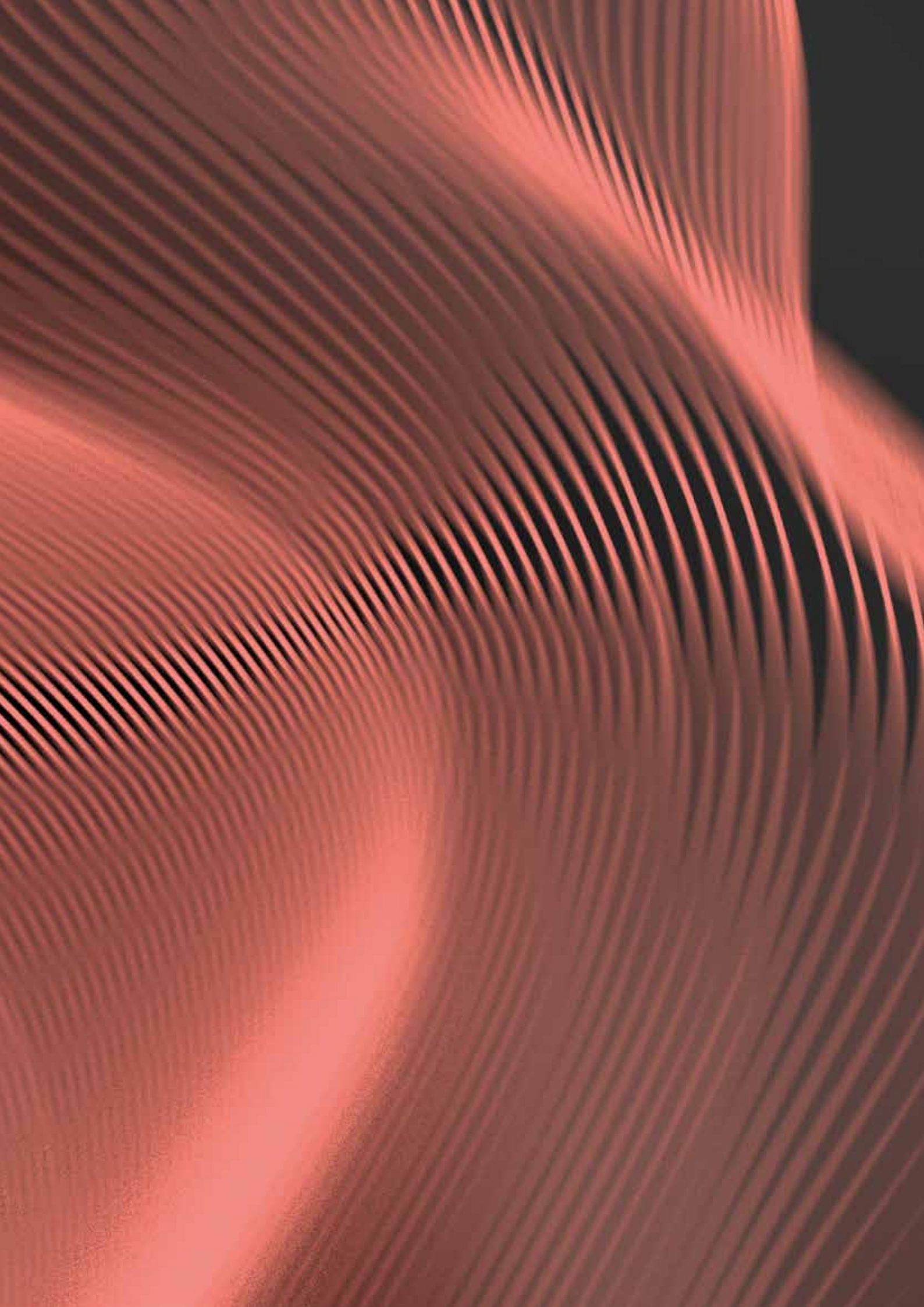
- Aquecimento através de bateria de resistências elétricas.
- Termostato de segurança resistente com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
- Controlo da temperatura (50°C – 120°C).
- Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.

### 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)		
<b>Gás de aquecimento direto</b>						
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	-
<b>Elétricas de aquecimento direto</b>						
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	-
<b>Vapor de aquecimento indireto</b>						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-










Forno



A nova era da  
confeção  
inteligente.

# Fornos

Fornos Compact - iKORE Kompact .....	129
Fornos combinados industriais - iKORE...	133
— Advance.....	133
— Concept .....	147
Embaladoras a vácuo .....	161
Montagens de coluna .....	163
— Fornos Sobrepostos .....	163
— Soluções Cook & Chill.....	164
Cuidado e Manutenção.....	167
Outros acessórios .....	169

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

# Funcionalidades e características

A nova era da confeitaria inteligente



## Experiência de utilizador

Um design centrado no chef  
Concebido do início ao fim com as necessidades dos profissionais em mente e reconhecido como um dos fornos mais intuitivos do mercado, é o equilíbrio perfeito entre qualidade, eficiência e conforto.



## Confeitaria inteligente

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



## Design robusto

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



## Segurança alimentar

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



Aberto através de FagorKonnnect

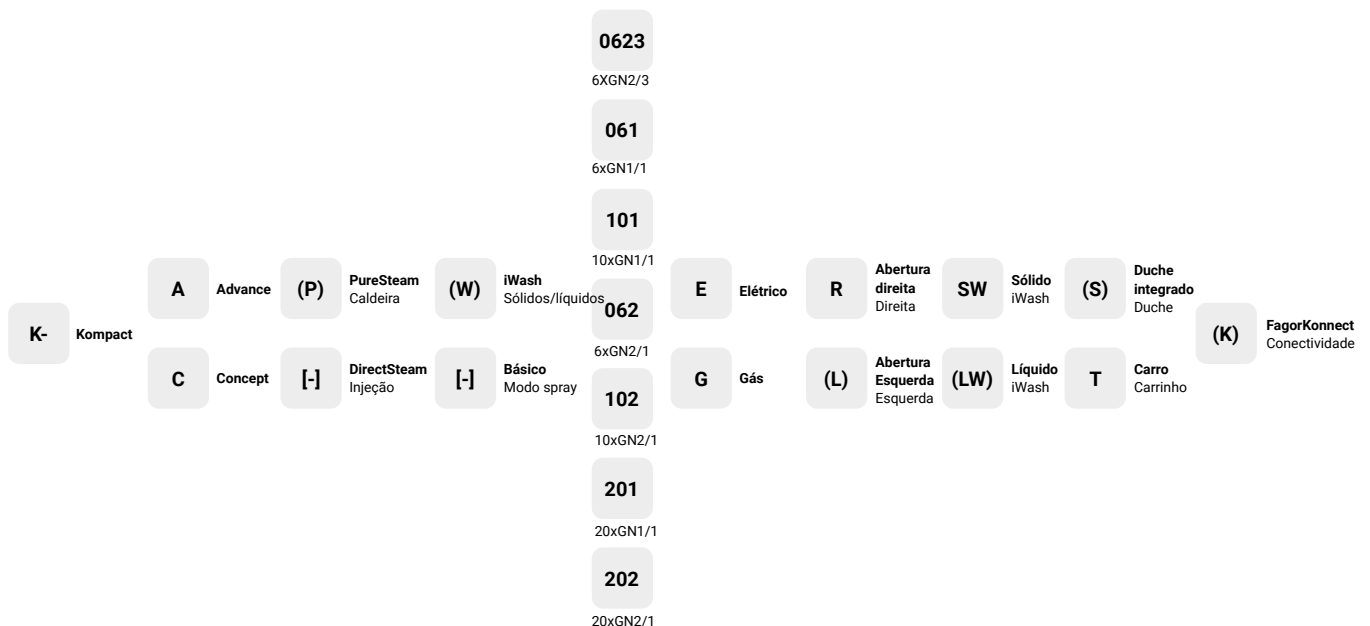


## Controlo climático

Os seus resultados de confeitaria desejados  
Precisão total na câmara de confeitaria graças ao sensor de humidade e uma divisão de calor uniforme com o sistema de ventilação bidirecional de 6 velocidades.

# Nomenclatura

Fornos iKORE



# Gama configurável

Personalizado a gosto

## ADVANCE

Qualidade de confeção, eficiência e inteligência.

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



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

## CONCEPT

Simplicidade, potência e robustez.

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



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

- De série.
- Opcional
- Não disponível.



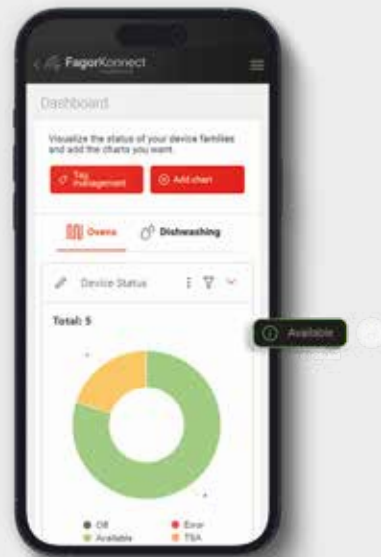
Explore as inúmeras vantagens que o FagorKonnnect oferece, e descubra ao pormenor como pode potenciar especificamente a funcionalidade dos nossos fornos iKore.





## Gráficos específicos concebidos para a análise de fornos:

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



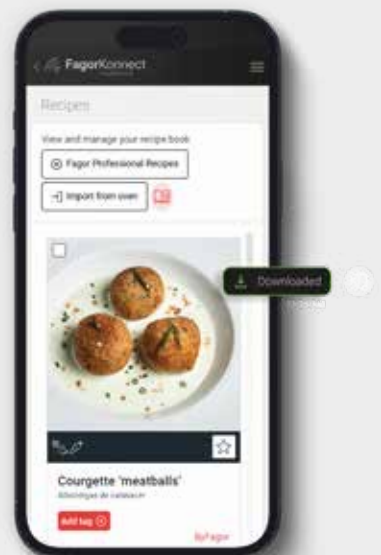
## Informações detalhadas apresentadas em tempo real:

Obterá dados como o modo de cozedura, temperatura ou nível de humidade em tempo real. Poderá também executar diversas funções remotamente, como a lavagem remota e outras operações específicas.



## Faça a gestão e crie as suas próprias receitas

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



ADVANCE

## iKORE Kompact 061

## PureSteam ou DirectSteam



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

## Códigos e preços

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

## Opções configuráveis

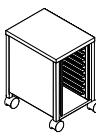

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Abertura	L	Abertura invertida com dobradiça de porta no lado esquerdo	0103-0001	-
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para Modelos com W	0104-0002	-
OPÇÕES DE TENSÃO			CÓD. CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0001	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0002	-

\* Forno não transformável, só configurado de série.

\* Versão marine não disponível



**Acessórios K-061**

EXTRAÇÃO	MODELOO	CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO	FILTRO DE CARVÃO ATIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	-
	FCA	Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit de extração para campânula EXH-K			19103375	-
SUPORTES	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103257	-
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	-
	SH-R K 103	-	x	1.030	19103555	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1.030	19103554	-
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1.030	19103556	-
	MSH-K	Suporte com nivelção para colocar um forno iKORE Kompact sobre um móvel ou base			19103258	-
KIT DUCHE EXTERNO	MODELOO	DESCRIÇÃO			CÓDIGO	€
	Kit duche	Kit duche externo (não retrátil)			19004504	-
FIXAÇÃO	MODELOO	DESCRIÇÃO			CÓDIGO	€
	Kit A-11K	Kit fixação de forno iKORE Kompact			19106481	-

x Incluído

- Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

## iKORE Kompact 101

## PureSteam ou DirectSteam



Informação geral	CAMPO	DADOS	Versão	
			⚡ ELÉTRICO (E)	🔥 GÁS NATURAL(G)
Capacidade (de série)		Guias e tipo de bandeja	10 GN1/1	Versão não disponível
		Separação entre guias	47mm	-
		Potência elétrica / gás	12,8 kW	-
Alimentação (de série)		Frequência	50/60 Hz	-
		Tensão padrão	380-415V 3N	-
		Largura	530mm	-
		Fundo (com asa)	815mm (874mm)	-
Dimensões e peso		Altura	940mm	-
		Peso líquido (bruto)	~100Kg (115Kg)	-

## Códigos e preços

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


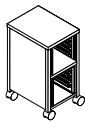

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Abertura	L	Abertura invertida com dobradiça de porta no lado esquerdo	0103-0001	-
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para Modelos com W	0104-0002	-
OPÇÕES DE TENSÃO			CÓD. CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0001	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0002	-

\* Forno não transformável, só configurado de série

\* Versão marine não disponível

**Acessórios K-101**

EXTRAÇÃO	MODELOO	CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO	FILTRO DE CARVÃO ATIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	-
	FCA	Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit de extração para campânula EXH-K			19103375	-
SUPORTES	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103257	-
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	-
	SH-R K 103	-	x	1.030	19103555	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1.030	19103554	-
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1.030	19103556	-
	MSH-K	Suporte com nivelção para colocar um forno iKORE Kompact sobre um móvel ou base			19103258	-
KIT DUCHE EXTERNO	MODELOO	DESCRIÇÃO			CÓDIGO	€
	Kit duche	Kit duche externo (não retrátil)			19004504	-
FIXAÇÃO	MODELOO	DESCRIÇÃO			CÓDIGO	€
	Kit A-11K	Kit fixação de forno iKORE Kompact			19106481	-

x Incluído

- Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

## iKORE 0623

## PureSteam ou DirectSteam



## Informação geral

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


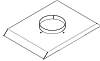




## Códigos e preços

HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELOO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
🧴 PureSteam caldeira	Solid iWash	●	APW-0623-E R SW S K	19079298	📦 STOCK	-	-
		-	APW-0623-E R SW K	19106932		-	-
🔧 DirectSteam injeção	Solid iWash	●	AW-0623-E R SW S K	19106933		-	-
		-	AW-0623-E R SW K	19079299		-	-

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Regulamentações e conformidade hídrica - <b>Aprovado pela Norma Britânica</b>	0112-0001	-
OPÇÕES DE TENSÃO				€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0062	-
⚡	Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Módulo externo, não integrado em forno	0102-0063	-

**Acessórios 0623**

EXTRAÇÃO	MODELOO	CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO	FILTRO DE CARVÃO ATIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-
	FCA	Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit de extração para campânula EXH-23			19096418	-
SUPORTES	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-23	-	-	850	19058933	-
	SH-23-R	-	x	850	19058940	-
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19058941	-
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19058943	-
	SH-23-RBM	Suporte móvel com 2 garrafas de 15l para água potável e drenagem		850	19079266	-
	SHP-23	Suporte de parede para colocar um forno 0623 na parede			19059282	-
	MSH-23	Suporte com nivelção para colocar um forno 0623 sobre um móvel ou base			19059319	-
FIXAÇÃO	MODELOO	DESCRIÇÃO			CÓDIGO	€
	Kit A-23	Kit fixação de forno 0623			19106481	-

x Incluído

- Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

## iKORE 061

## PureSteam ou DirectSteam



## Informação geral


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

## Códigos e preços




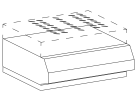




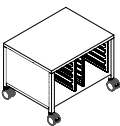
























HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELOO	ELÉTRICO (E) CÓDIGO	€	GÁS NATURAL (G) CÓDIGO	€
 PureSteam caldeira	Solid iWash	•	APW-061-(E/G) R SW S K	19078616	☑ STOCK	19088205	⚠ -
		-	APW-061-(E/G) R SW K	19106934	-	19106935	⚠ -
 DirectSteam injeção	Solid iWash	•	AW-061-(E/G) R SW S K	19103818	-	19106936	-
		-	AW-061-(E/G)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

## Opções configuráveis

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

OPÇÕES DE TENSÃO	CÓD. CONFIG.	€	OPÇÕES A GÁS	CÓD. CONFIG.	€
 230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
 230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
 Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-			
 230V 1N 60Hz	0102-0007	-			
 230V 2~ 50Hz	0102-0008	-			
 230V 2~ 60Hz	0102-0009	-			

**Acessórios 061**


EXTRAÇÃO	MODELOO	CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO	FILTRO DE CARVÃO ATIVO	ABERTURA ESQUERDA (L)	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€	
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-	
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-	
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-	
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-	
	FCA	Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-	
	Kit EXT-11	Kit de extração para campânula EXH-11				x	-	-	19096417	-	
	Kit CTG-11	Chaminé de evacuação de gases de combustão 061				-	x	x	19095581	-	
SUPORTES	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	PORTAS	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€	
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-	
						-	-	x	19082327		
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-	
						-	-	x	19083234		
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-	
						-	-	x	19082005		
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-	
						-	-	x	19083239		
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-	
						-	-	x	19079233		
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-	
						-	-	x	19103413		
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-	
						-	-	x	19103415		
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-	
						-	-	x	19103442		
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-	
						-	-	x	19103443		
BASTIDOR	MODELOO	DESCRIÇÃO							CÓDIGO	€	
	GP-061	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 85 mm)					x	x	x	19011982	-
ESTRUTURAS	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)							CÓDIGO	€	
	EB-061*	Rack móvel para 6 bandejas GN1/1 (62 mm)					x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Rack móvel para 18 pratos Ø31 (64 mm)					x	x	x	19013353	-
		* Necessário GE-11 e CP-11(-R)									
CARROS	MODELOO	DESCRIÇÃO							CÓDIGO	€	
	GE-11	Guia de estrutura para EB-061 e EP-061					x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrinho de transporte da estrutura para forno sobre SH-11-65					x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrinho de transporte da estrutura regulável para forno sobre SH-11					x	x	x	19018752	-
RODAPÉ	MODELOO	DESCRIÇÃO							CÓDIGO	€	
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera					x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-	
KIT DE TRANSFORMAÇÃO (GÁS)	MODELOO	DESCRIÇÃO							CÓDIGO	€	
	Kit HU-061	Kit de transformação de gás G25,1 para iKORE 061								19103095	-
KIT DE FIXAÇÃO POR FECHO DUPLO	MODELOO	DESCRIÇÃO							CÓDIGO	€	
	Kit DC	Kit de fixação por fecho duplo para abertura em dois passos								19069736	-

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

 Só para fornos elétricos

 Só para fornos de gás

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

ADVANCE

## iKORE 101

## PureSteam ou DirectSteam

FagorTouch  
10.1"

## Informação geral

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

## Códigos e preços

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

## Opções configuráveis




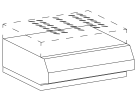


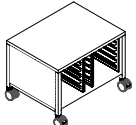

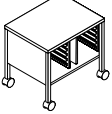
















OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Abertura	L	Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo	0103-0001	-
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para Modelos com W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Regulamentações e conformidade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

OPÇÕES DE TENSÃO	CÓD. CONFIG.	€	OPÇÕES A GÁS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0027	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0028	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0029	-			





**Acessórios 101**


EXTRAÇÃO	MODELOO	CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO	FILTRO DE CARVÃO ATIVO	ABERTURA ESQUERDA (L)	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extração para campânula EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chaminé de evacuação de gases de combustão 101				-	x	x	19095581	-
SOPORTES	MODELOO	GUIAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	-
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	-
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	-
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	-
BASTIDOR	MODELOO	DESCRIÇÃO							CÓDIGO	€
	GP-101	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 85 mm)				x	x	x	19011983	-
ESTRUTURAS	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)							CÓDIGO	€
	EB-101*	Rack móvel para 10 bandejas GN1/1 (62 mm)				x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Rack móvel para 30 pratos Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013354	-
		* Necessário GE-11 e CP-11(-R)								
CARROS	MODELOO	DESCRIÇÃO							CÓDIGO	€
	GE-11	Guia de estrutura para EB-101 e EP-101				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrinho de transporte da estrutura para forno sobre SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrinho de transporte da estrutura regulável para forno sobre SH-11				x	x	x	19018752	-
RODAPÉ	MODELOO	DESCRIÇÃO							CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit rodapé de bancada				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
KIT DE TRANSFORMAÇÃO (GÁS)	MODELOO	DESCRIÇÃO							CÓDIGO	€
	Kit HU-101	Kit de transformação de gás G25,1 para iKORE 101							19103096	-
KIT DE FIXAÇÃO POR FECHO DUPLO	MODELOO	DESCRIÇÃO							CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit de fixação por fecho duplo para abertura em dois passos							19069736	-

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

 Só para fornos elétricos

 Só para fornos de gás

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

ADVANCE

## iKORE 062

## PureSteam ou DirectSteam

FagorTouch  
10.1"

## Informação geral

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

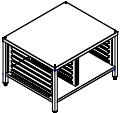









## Códigos e preços

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

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Abertura	L	Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo	0103-0001	-
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para Modelos com W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separação entre guias = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Regulamentações e conformidade hídrica - <b>Aprovado pela Norma Britânica</b>	0112-0001	-
OPÇÕES DE TENSÃO			CÓD. CONFIG.	€
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0011	-
	Marine 440V 3~ 50/60Hz		0102-0013	-

**Acessórios 062**

SUPORTES	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	PORTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-
BASTIDOR	MODELOO	DESCRIÇÃO				CÓDIGO	€
	GP-062	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separação entre guias = 85 mm)				19095570	-
ESTRUTURAS	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)				CÓDIGO	€
	EB-062*	Rack móvel para 6 bandejas GN2/1 (62 mm)				19095517	-
	EP-062*	Rack móvel para 28 pratos Ø31 (75 mm) *Necessário GE-21 e CP-21(-R)				19095518	-
CARROS	MODELOO	DESCRIÇÃO				CÓDIGO	€
	GE-21	Guia de estrutura para EB-062 e EP-062				19011570	-
	CP-21	Carrinho de transporte da estrutura para fornos sobre SH-21-65				19013355	-
	CP-21-R	Carrinho de transporte da estrutura regulável para fornos sobre SH-21				19018751	-
RODAPÉ	MODELOO	DESCRIÇÃO				CÓDIGO	€
	Kit Z-21	Kit rodapé de bancada				19087306	-
KIT DE FIXAÇÃO POR FECHO DUPLO	MODELOO	DESCRIÇÃO				CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit de fixação por fecho duplo para abertura em dois passos				19069736	-

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

## iKORE 102

## PureSteam ou DirectSteam

FagorTouch  
10.1"

## Informação geral

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

## Códigos e preços

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


## Opções configuráveis

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

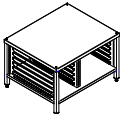


  

OPÇÕES DE TENSÃO	CÓD. CONFIG.	€	OPÇÕES A GÁS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0037	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0038	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0039	-			


**Acessórios 102**

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



  

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



  

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


  

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

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


  

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

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

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

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

## iKORE 201

## PureSteam ou DirectSteam

FagorTouch  
10.1"

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

## Códigos e preços

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







## Opções configuráveis

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

\* Consultar para outras configurações de carro (T)

OPÇÕES DE TENSÃO	CÓD. CONFIG.	€	OPÇÕES A GÁS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
🔥 230V 1N 60Hz	0102-0047	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0048	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0049	-			

**Acessórios 201**

EXTRAÇÃO	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	 Kit CTG-21*	Chaminé de evacuação de gases de combustão 201 * Só para fornos a gás	19095591	-
CARROS	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	CÓDIGO	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	-
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	-
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	-
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	-
	CBK-16	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm)	19107596	-
	CBK-15	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	19107668	-
	CEP-201	50 platos Ø31 (75mm)	19013357	-
LONA	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	LTE-201	Lona para proteção e manutenção do calor dos alimentos. Para automóveis CEB e CEP	19011741	-
RAMPA	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	RH-201	Rampa de nivelção para carros 201	19044716	-
FIXAÇÃO	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de peças para fixar o forno ao solo.	19012270	-
KIT ASA	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit de suporte lateral para asa de carro	19087163	-
KIT DE TRANSFORMAÇÃO (GÁS)	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit HU-201	Kit de transformação de gás G25. 1 para iKORE 201	19103098	-

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

ADVANCE

## iKORE 202

## PureSteam ou DirectSteam

FagorTouch  
10.1"

## Informação geral

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

## Códigos e preços

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

## Opções configuráveis

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







\* Consultar para outras configurações de carro (T)

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

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



**Acessórios 202**

EXTRAÇÃO	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€	
	 Kit CTG-22*	Chaminé de evacuação de gases de combustão 202 iKORE *Só para fornos de gás	19095592	-	
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-	
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-	
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-	
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-	
		CBK-16	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 85 mm)	19107668	-	
		CEP-202- 90	90 pratos Ø31 (75mm)	19081933	-
	CEP-202	100 pratos Ø31 (75mm)	19011552	-	
		LONA	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
		LTE-202	Lona para proteção e manutenção do calor dos alimentos. Para automóveis CEB e CEP	19011742	-
	RAMPA	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€	
	RH-202	Rampa de nivelção para carros 202	19034438	-	
FIXAÇÃO	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€	
	Kit A-20	Kit de peças para fixar o forno ao solo.	19012270	-	
KIT ASA	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€	
	Kit ASA	Kit de suporte lateral para asa de carro	19087163	-	
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€	
	Kit HU-202	Kit de transformação de gás G25. 1 para iKORE 202	19103099	-	

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

CONCEPT

## iKORE 0623

## PureSteam ou DirectSteam



## Informação geral

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

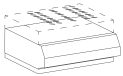





## Códigos e preços

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

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para Modelos com W	0104-0002	-
REG4	REG4	Regulamentações e conformidade hídrica - <b>Aprovado pela Norma Britânica</b>	0112-0001	-
OPÇÕES DE TENSÃO			CÓD. CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0062	-
⚡	Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Módulo externo, não integrado em forno	0102-0063	-

**Accesorios 0623**

EXTRACCIÓN	MODELOO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit de extracción para campana EXH-23			19096418	-
SOPORTES	MODELOO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-23	-	-	850	19058933	-
	SH-23-R	-	x	850	19058940	-
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19058941	-
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19058943	-
	SH-23-RBM	Soporte móvil con 2 garrafas de 15l para agua potable y desagüe		850	19079266	-
	SHP-23	Soporte mural para colgar un horno 0623 en pared			19059282	-
	MSH-23	Soporte nivelable para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana			19059319	-
AMARRE	MODELOO	DESCRIPCIÓN			CÓDIGO	€
	Kit A-23	Kit amarre de horno 0623			19106481	-

x Incluido  
- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

## iKORE 061

## PureSteam ou DirectSteam

FagorDial  
2.8"

## Informação geral

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

## Códigos e preços

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




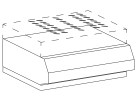




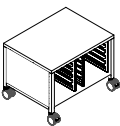
























## Opções configuráveis

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

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

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

**Acessórios 061**


EXTRAÇÃO	MODELOO	CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO	FILTRO DE CARVÃO ATIVO	ABERTURA ESQUERDA (L)	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€	
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-	
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-	
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-	
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-	
	FCA	Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-	
	Kit EXT-11	Kit de extração para campânula EXH-11				x	-	-	19096417	-	
	Kit CTG-11	Chaminé de evacuação de gases de combustão 061				-	x	x	19095581	-	
SUPORTES	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	PORTAS	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€	
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-	
						-	-	x	19082327		
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-	
						-	-	x	19083234		
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-	
						-	-	x	19082005		
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-	
						-	-	x	19083239		
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-	
						-	-	x	19079233		
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-	
						-	-	x	19103413		
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-	
						-	-	x	19103415		
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-	
						-	-	x	19103442		
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-	
						-	-	x	19103443		
BASTIDOR	MODELOO	DESCRIÇÃO							CÓDIGO	€	
	GP-061	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 85 mm)					x	x	x	19011982	-
ESTRUTURAS	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)						CÓDIGO	€		
	EB-061*	Rack móvel para 6 bandejas GN1/1 (62 mm)					x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Rack móvel para 18 pratos Ø31 (64 mm)					x	x	x	19013353	-
		* Necessário GE-11 e CP-11(-R)									
CARROS	MODELOO	DESCRIÇÃO						CÓDIGO	€		
	GE-11	Guia de estrutura para EB-061 e EP-061					x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrinho de transporte da estrutura para forno sobre SH-11-65					x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrinho de transporte da estrutura regulável para forno sobre SH-11					x	x	x	19018752	-
RODAPÉ	MODELOO	DESCRIÇÃO						CÓDIGO	€		
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera					x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-	
KIT DE TRANSFORMAÇÃO (GÁS)	MODELOO	DESCRIÇÃO						CÓDIGO	€		
	Kit HU-061	Kit de transformação de gás G25,1 para iKORE 061							19103095	-	
KIT DE FIXAÇÃO POR FECHO DÚPLO	MODELOO	DESCRIÇÃO						CÓDIGO	€		
	Kit DC	Kit de fixação por fecho duplo para abertura em dois passos							19069736	-	

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

 Só para fornos elétricos

 Só para fornos de gás

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

CONCEPT

## iKORE 101

## PureSteam ou DirectSteam



## Informação geral

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

## Códigos e preços

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





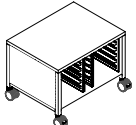

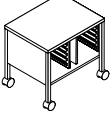
















## Opções configuráveis

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

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


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


**Acessórios 101**


EXTRAÇÃO	MODELOO	CAMPÂNULA DE CONDENSAÇÃO	FILTRO DE CARVÃO ATIVO	ABERTURA ESQUERDA (L)	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Substituição do filtro de carvão ativo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extração para campânula EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chaminé de evacuação de gases de combustão 101				-	x	x	19095581	-
SOPORTES	MODELOO	GUIAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	-
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	-
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	-
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
					-	-	x	19103442	-	
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	-
BASTIDOR	MODELOO	DESCRIÇÃO							CÓDIGO	€
	GP-101	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 85 mm)				x	x	x	19011983	-
ESTRUTURAS	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)						CÓDIGO	€	
	EB-101*	Rack móvel para 10 bandejas GN1/1 (62 mm)				x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Rack móvel para 30 pratos Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013354	-
		* Necessário GE-11 e CP-11(-R)								
CARROS	MODELOO	DESCRIÇÃO						CÓDIGO	€	
	GE-11	Guia de estrutura para EB-101 e EP-101				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrinho de transporte da estrutura para forno sobre SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrinho de transporte da estrutura regulável para forno sobre SH-11				x	x	x	19018752	-
RODAPÉ	MODELOO	DESCRIÇÃO						CÓDIGO	€	
	Kit Z-11	Kit rodapé de bancada				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
KIT DE TRANSFORMAÇÃO (GÁS)	MODELOO	DESCRIÇÃO						CÓDIGO	€	
	Kit HU-101	Kit de transformação de gás G25,1 para iKORE 101							19103096	-
KIT DE FIXAÇÃO POR FECHO DUPLO	MODELOO	DESCRIÇÃO						CÓDIGO	€	
	Kit DC	Kit de fixação por fecho duplo para abertura em dois passos							19069736	-

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

 Só para fornos elétricos

 Só para fornos de gás

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

CONCEPT

## iKORE 062

## PureSteam ou DirectSteam

FagorDial  
2.8"

## Informação geral

CAMPO	DADOS	Versão	
		⚡ ELÉCTRICO (E)	🔥 GÁS NATURAL (G)
Capacidade (de série)	Guias e tipo de bandeja	6 GN2/1	Versión no disponible
	Separação entre guias	68mm	-
Alimentação (de série)	Potência elétrica / gás	22,2 kW	-
	Frequência	50/60 Hz	-
	Tensão padrão	380-415V 3N	-
	Largura	1.134mm	-
Dimensões e peso	Fundo (com asa)	1.066mm (1.134mm)	-
	Altura (com dobradiça)	846mm (877mm)	-
	Peso líquido (bruto)	~190Kg (220Kg)	-

## Códigos e preços

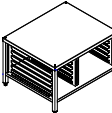









HUMIDADE	LAVAGEM	DUCHE	MODELOO	⚡ CÓDIGO	€	🔥 CÓDIGO	€
🚰 PureSteam caldeira	Solid iWash	●	CPW-062-E R SW S	19087480	-	-	-
		-	CPW-062-E R SW	19107366	-	-	-
	Modo spray	●	CP-062-E R S	19096879	-	-	-
		-	CP-062-E R	19107365	-	-	-
🌀 DirectSteam injeção	Solid iWash	●	CW-062-E R SW S	19107368	-	-	-
		-	CW-062-E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

## Opções configuráveis

OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Abertura	L	Abertura invertida com dobradiça no lado esquerdo	0103-0001	-
Lavagem	LW*	iWash Líquido *Só para Modeloos com W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separação entre guias = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Regulamentações e conformidade hídrica - <b>Aprovado pela Norma Britânica</b>	0112-0001	-
OPÇÕES DE TENSÃO			CÓD. CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0011	-
⚡	Marine 440V 3~ 50/60Hz		0102-0013	-



**Acessórios 062**

SUPORTES	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	RODAS	PORTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-
BASTIDOR	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€			
	GP-062	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separação entre guias = 85 mm)	19095570	-			
ESTRUTURAS	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	CÓDIGO	€			
	EB-062*	Rack móvel para 6 bandejas GN2/1 (62 mm)	19095517	-			
	EP-062*	Rack móvel para 28 pratos Ø31 (75 mm) *Necessário GE-21 e CP-21(-R)	19095518	-			
CARROS	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€			
	GE-21	Guia de estrutura para EB-062 e EP-062	19011570	-			
	CP-21	Carrinho de transporte da estrutura para fornos sobre SH-21-65	19013355	-			
	CP-21-R	Carrinho de transporte da estrutura regulável para fornos sobre SH-21	19018751	-			
RODAPÉ	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€			
	Kit Z-21	Kit rodapé de bancada	19087306	-			
KIT DE FIXAÇÃO POR FECHO DUPLO	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€			
	Kit DC	Kit de fixação por fecho duplo para abertura em dois passos	19069736	-			

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

CONCEPT

## iKORE 102

## PureSteam o DirectSteam



## Informação geral

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

## Códigos e preços

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


## Opções configuráveis

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

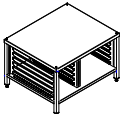

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-
230V 1N 60Hz	0102-0037	-
230V 2~ 50Hz	0102-0038	-
230V 2~ 60Hz	0102-0039	-

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


**Acessórios 102**

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



  

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



  

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


  

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

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


  

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

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

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

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

CONCEPT

## iKORE 201

## PureSteam ou DirectSteam

FagorDial  
2.8\*

## Informação geral

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

## Códigos e preços

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

## Opções configuráveis


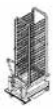




OPÇÃO	NOME	DESCRIÇÃO	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Só para Modelos com W	0104-0002	-
REG4	REG4	Regulamentações e conformidade hídrica - <b>Aprovado pela Norma Britânica</b>	0112-0001	-

\* Consultar para outras configurações de carro (T)

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

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

**Acessórios 201**

EXTRAÇÃO	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	 Kit CTG-21*	Chaminé de evacuação de gases de combustão 201 * Só para fornos a gás	19095591	-
CARROS	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	CÓDIGO	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	-
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	-
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	-
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	-
	CBK-16	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm)	19107596	-
	CBK-15	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	19107668	-
	CEP-201	50 platos Ø31 (75mm)	19013357	-
LONA	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	LTE-201	Lona para proteção e manutenção do calor dos alimentos. Para automóveis CEB e CEP	19011741	-
RAMPA	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	RH-201	Rampa de nivelção para carros 201	19044716	-
FIXAÇÃO	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de peças para fixar o forno ao solo.	19012270	-
KIT ASA	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit de suporte lateral para asa de carro	19087163	-
KIT DE TRANSFORMAÇÃO (GÁS)	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit HU-201	Kit de transformação de gás G25. 1 para iKORE 201	19103098	-

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

CONCEPT

## iKORE 202

## PureSteam ou DirectSteam



## Informação geral

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

## Códigos e preços

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







## Opções configuráveis

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

\* Consultar para outras configurações de carro (T)

OPÇÕES DE TENSÃO	CÓD. CONFIG.	€	OPÇÕES A GÁS	CÓD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-	Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-
⚡ 230V 1N 60Hz	0102-0057	-			
🔥 230V 2~ 50Hz	0102-0058	-			
🔥 230V 2~ 60Hz	0102-0059	-			

**Acessórios 202**

EXTRAÇÃO	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit CTG-22*	Chaminé de evacuação de gases de combustão 202 iKORE *Só para fornos de gás	19095592	-
CARROS	MODELOO	GUIAS (SEPARAÇÃO)	CÓDIGO	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-
	CBK-16	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separação entre guias = 85 mm)	19107668	-
	CEP-202- 90	90 pratos Ø31 (75mm)	19081933	-
	CEP-202	100 pratos Ø31 (75mm)	19011552	-
LONA	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	LTE-202	Lona para proteção e manutenção do calor dos alimentos. Para automóveis CEB e CEP	19011742	-
RAMPA	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	RH-202	Rampa de nivelção para carros 202	19034438	-
FIXAÇÃO	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de peças para fixar o forno ao solo.	19012270	-
KIT ASA	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit de suporte lateral para asa de carro	19087163	-
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GÁS)	MODELOO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	Kit HU-202	Kit de transformação de gás G25. 1 para iKORE 202	19103099	-

x Incluído - Não incluído

Consultar mais acessórios na secção de outros acessórios.

# Embaladoras a vácuo



## Características gerais

### Construção:

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

### Controlo:

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

### Funções e programas:

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

### Embaladora a vácuo de mesa

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

### Embaladora a vácuo de pé

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

G: Modelos com entrada de gás inerte

-

-



## Acessórios para embaladoras a vácuo

### Carrinhos para Modelos de mesa

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

### Estantes planas inclinadas para a embalagem de líquidos

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

### Tubo de aspiração para vácuo em recipientes

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

### Válvulas SYV para sensores de temperatura do núcleo

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

# Soluções Stacking

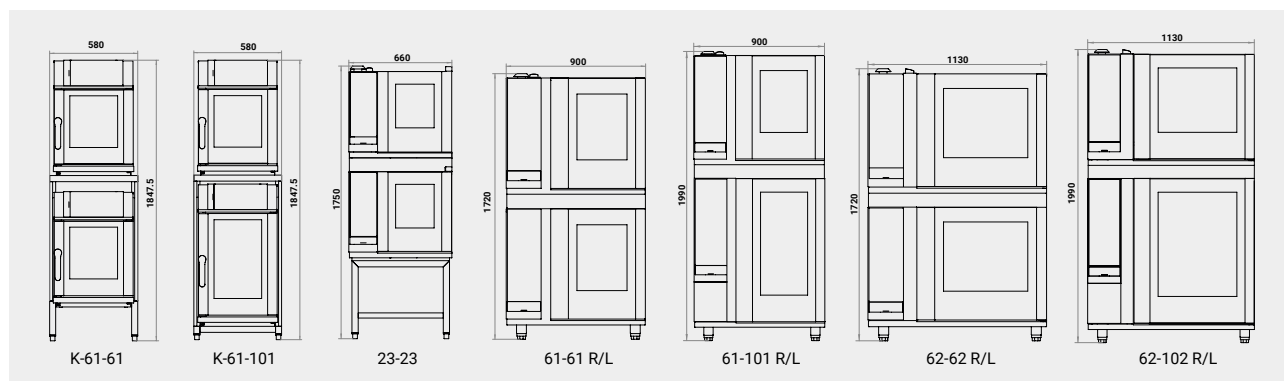


## Características gerais

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

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

 Só para fornos elétricos

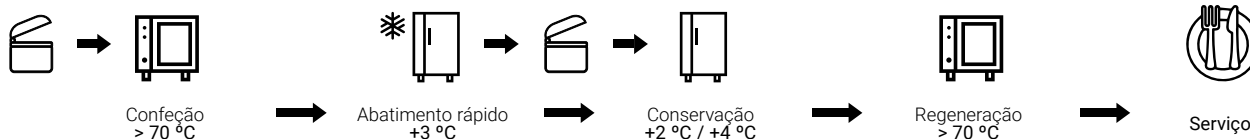


# Soluções Cook&Chill



## Características gerais

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



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



## A importância de utilizar abatedores de temperatura

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

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

# A nossa seleção Cook&Chill

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



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

## Cook & Chill 0623

30-60 refeições por dia



### Forno + Abatedor

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

### Solução C&C 0623

## Cook & Chill 061

50-100 refeições por dia



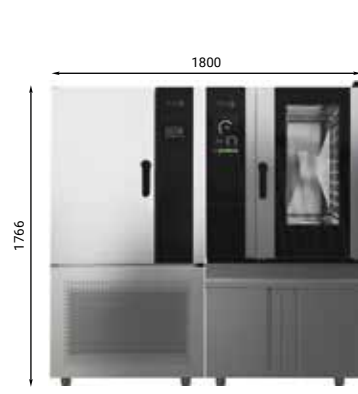
### Forno + Abatedor

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

### Solução C&C 061

## Cook & Chill 101

80-150 refeições por dia



### Forno + Suporte + Abatedor

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

### Solução C&C 101

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

· Consultar mais Modelos de abatedores na secção de refrigeração.

(\*) Sem unidade condensadora.

### Cook & Chill 102

150-250 refeições por dia



#### Forno + Suporte + Abatedor

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

#### Solução C&C 102

### Cook & Chill 201

150-250 refeições por dia



#### Forno + Célula de abatimento\*

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

#### Solução C&C 201

### Cook & Chill 202

200-400 refeições por dia



#### Forno + Célula de abatimento\*

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

#### Solução C&C 202


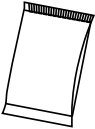
· Complete a sua solução ideal com as nossas embaladoras e acessórios de forno: Campânulas, carros e estruturas, bandejas...

· Consultar mais Modelos de abatedores na secção de refrigeração.



(\*) Sem unidade condensadora.

# Limpeza do forno


## Lavagem sólida SW

MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	<b>OVENCLEAN:</b> Balde de pastilhas de detergente - 75 unidades	19086761	-
	<p><b>Detergente para desengordurar e limpar fornos com sistema de limpeza Solid iWash (SW):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpeza poderosa: Dissolve e remove as incrustações orgânicas mais persistentes, como a gordura.</li> <li>- Fórmula ultraconcentrada: Assegura uma limpeza profunda e fiável com pequenas doses.</li> <li>- Sem fosfatos ou substâncias perigosas: Seguro e respeitador do ambiente, ideal para a indústria alimentar.</li> <li>- Compatível com Ovenbrite: o agente de polimento complementar para um acabamento perfeito.</li> </ul>		
	<b>OVENBRITE:</b> Balde de pastilhas de abrillantador - 75 unidades	19086763	-
	<p><b>Abrilhantador solúvel em água para fornos com sistema de limpeza Solid iWash (SW):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Efeito anti-depósitos de calcário: Proteção ativa contra depósitos de calcário.</li> <li>- Prolonga a vida útil: Ingredientes avançados cuidam e preservam o desempenho do forno.</li> <li>- Resultados excepcionais: Câmara de cozedura limpa, higiénica e brilhante após cada ciclo de limpeza, pronta a utilizar em condições ideais.</li> </ul>		

## Lavagem líquida LW

MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
	<b>DECAFORN:</b> Lata de 10l de detergente líquido (ligação externa)	19086053	-
	<p><b>Desengordurar detergente líquido para fornos com sistema de limpeza Liquid iWash (LW):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formulação avançada: desengorduramento e remoção de incrustações eficazes.</li> <li>- Desempenho superior: ação poderosa com uma pequena dosagem.</li> <li>- Protege superfícies: mantém o aço inoxidável em perfeitas condições, sem risco de riscos ou embaciamento.</li> </ul>		
	<b>HIDROFORN:</b> Lata de 10l de abrillantador líquido (ligação externa)	19086054	-
	<p><b>Abrilhantador líquido repelente de água e de secagem para fornos com sistema de limpeza Liquid iWash (LW):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elevado desempenho: atua como abrillantador, secador, neutralizador e protetor repelente de água.</li> <li>- Remoção de calcário: remove depósitos de calcário e impede a redeposição de partículas de calcário.</li> <li>- Brilho duradouro: assegura um acabamento brilhante e sem resíduos.</li> <li>- Isento de odores e sabores: garante um processo limpo e neutro, sem alterar os alimentos.</li> </ul>		

## Lavagem básica (manual)

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

# Tratamento de água





## Sistemas de filtragem por cartucho:

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

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



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

### Filtragem anti-calcário

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

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


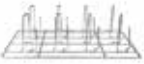





### Filtragem anticalcário + anticorrosão

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









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

## OUTROS ACESSÓRIOS

## Bandejas Gastronorm


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




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

## Acessórios de cozinhado

### Fumeiro - smoker

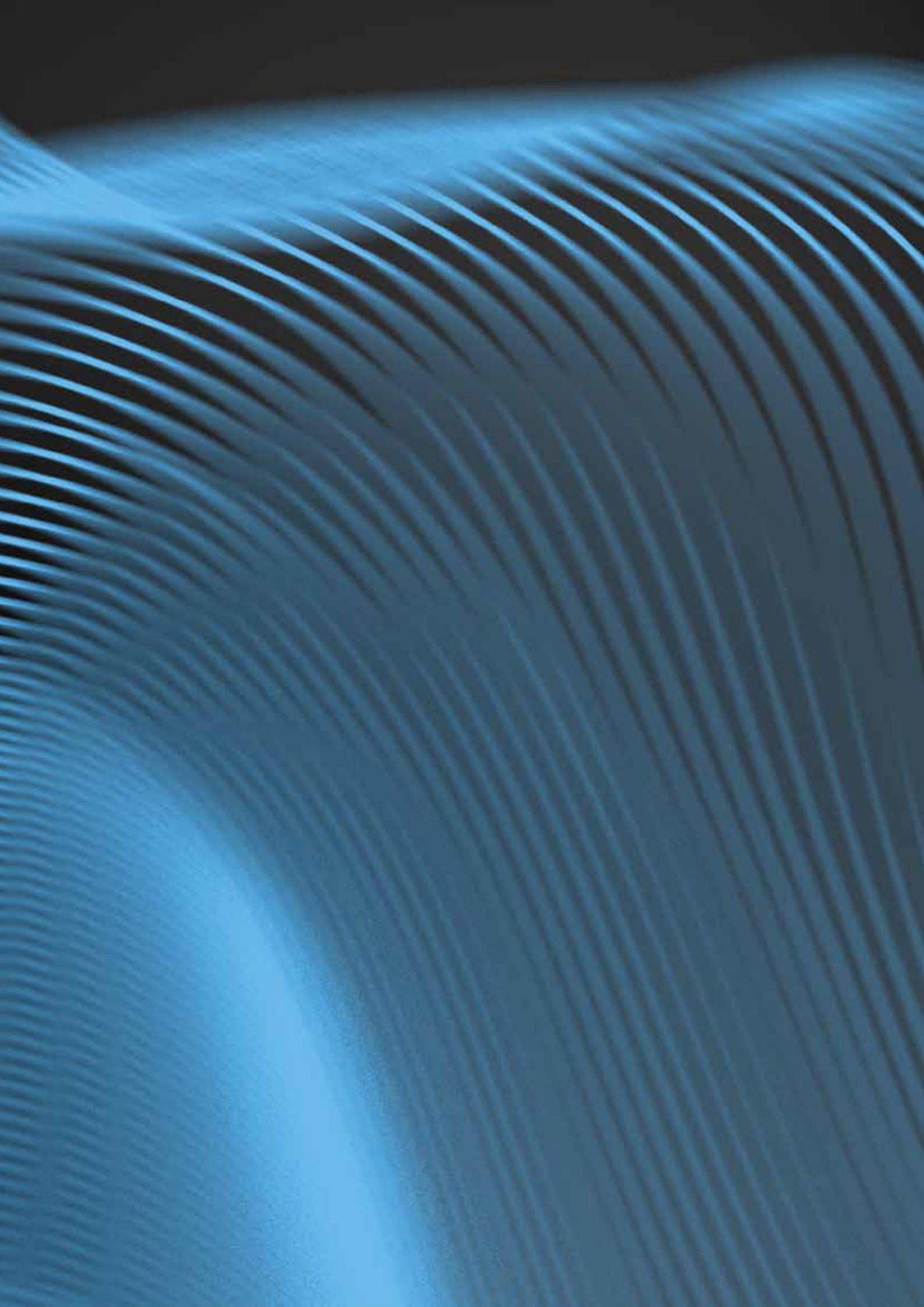
	MODELO	POWER (W)	VOLTAGE	HZ	DIMENSÕES (mm)	CÓDIGO	€
	SMOKER	250	230V 1N	50/60	95 x 268 x 54	19059112	-

### Sonda adicional externa

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

\***ADVANCE:** Possibilidade de usar até 3 sondas num mesmo cozinhado: EZ sensor de temperatura multiponto interno + 2 Sondas externas (ST e SV)

\***CONCEPT:** Possibilidade de trabalhar com uma única sonda ao mesmo tempo: EZ sensor de temperatura multiponto interno; ou uma única sonda externa SousVide (SV).





Lavagem de  
talheres

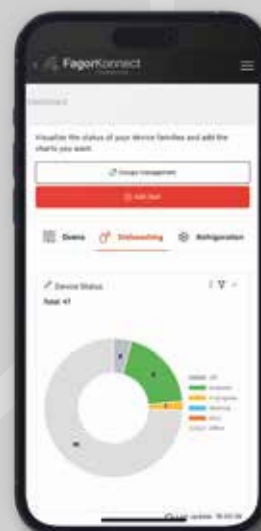


Conheça como o FagorKonnnect potencia a funcionalidade dos dispositivos, nomeadamente a lavagem de louça.



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

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

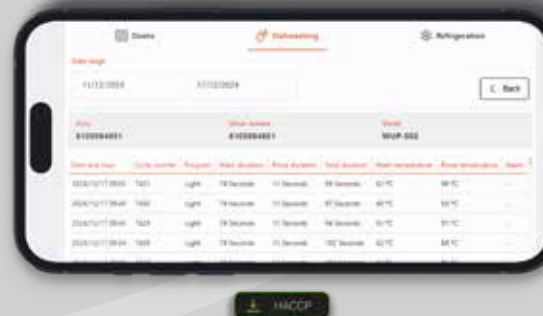


## Informações detalhadas apresentadas em tempo real:

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

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

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





° Nova geração de lavagem de louça.

**iNOVA**  
GENERATION

*Uma tecnologia de lavagem  
inovadora para resultados  
únicos.*



# Lavagem de talheres

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

## ESPECIFICAÇÕES DAS LIGAÇÕES DE ÁGUA:

**pH:** 6,5 ÷ 7,5

**Dureza total da água:** 5 ÷ 10 °fH

3,5 ÷ 7 °eH

2,8 ÷ 5,6 °dH

**Impurezas:** Ø < 0,08 mm

**Cloretos:** ≤ 100 mg/l

**Cloro:** 0 ÷ 0,5 mg/l

**Condutividade:** 400 ÷ 2.000 µS/cm

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

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



A solução pequena e versátil para resultados brilhantes.



# Pequenas e médias produções

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

# iNOVA

GENERATION

## ADVANCE | A

*Tecnologia e eficiência*





## CONCEPT+ | P

*Flexibilidade*

## CONCEPT | C

*Simplicidade*



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

(1) Versão monofásica.

# Interface

ADVANCE | A

CONCEPT+ | P




**Branco**  
Máquina não pronta



**Verde**  
Máquina pronta



**Azul**  
Em curso

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



**Limpeza automática**



**Esvaziamento**



**Enchimento automático**



**Regeneração de resina inteligente**

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

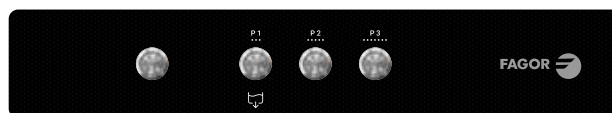
## Concept +

Teclado de membrana com 5 botões.

## Advance

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

CONCEPT | C



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

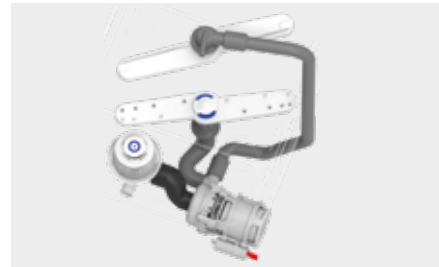
Modelo + T



# Características comuns

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

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



## Braços de lavagem/enxaguamento Duo-KLIP

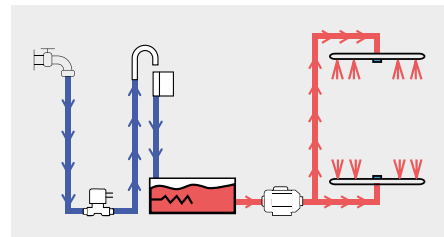
- Um braço combinado de lavagem e enxaguamento ao mesmo nível, feito de material compósito, em aço inoxidável como opção (X), evitando que os dois braços fiquem no caminho um do outro.
- Orifícios de lavagem e enxaguamento concebidos para alcançar os locais mais inacessíveis. Pulverizam água com precisão,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



# Características de acordo com o modelo

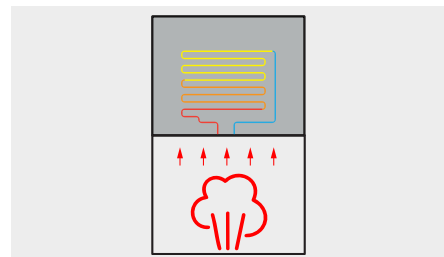
## Bomba de enxaguamento e termostop

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



## Sistema de recuperação de energia (RC)

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



## Amaciador inteligente (S)

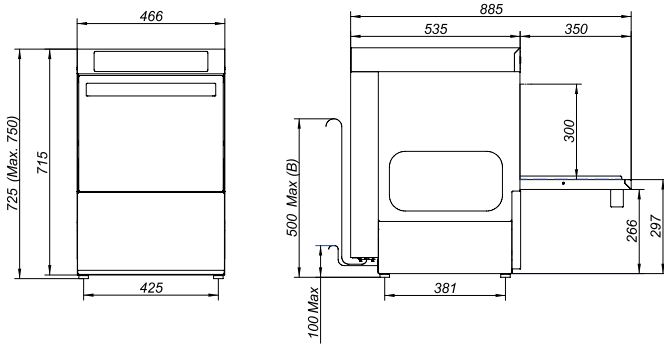
- Amaciador integrado que proporciona água macia contínua. Isto permite que o detergente e o abrillantador atuem com todo o seu efeito e reduz consideravelmente os depósitos de calcário na máquina.
- O utilizador pode reabastecer facilmente o depósito e um sensor avisa quando o depósito de sal precisa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



# Dimensões

## Máquinas de lavar copos (G)

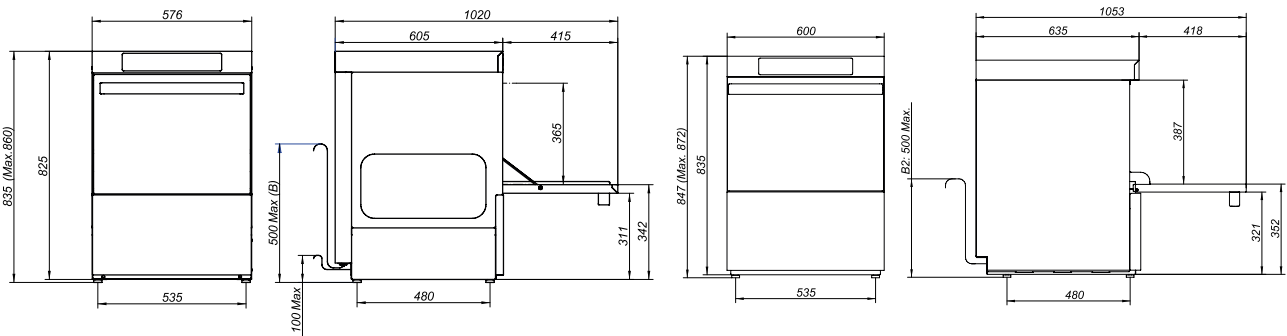
WGC-400/ WGP-400/ WGP-401



## Lava-louças de carregamento frontal (U)

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

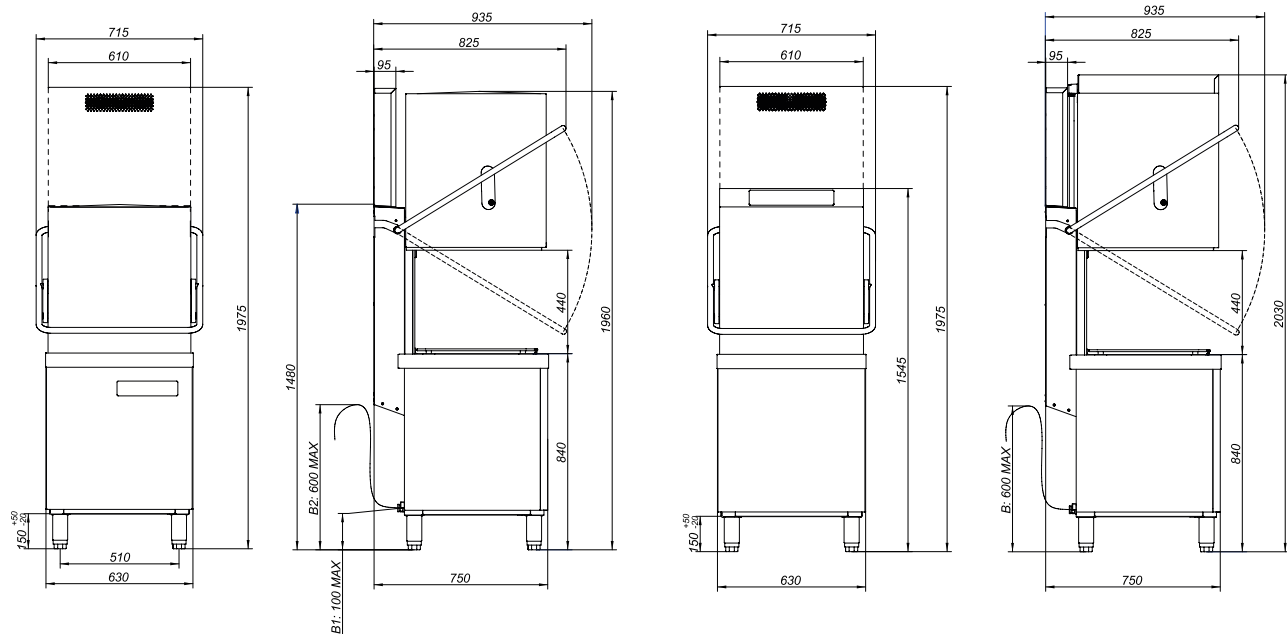
WUA-503



## Lava-louças de capota (H)

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

WHA-503 (RC)



CONCEPT+

# Lava copos 400x400




## Características gerais











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



## Dados técnicos

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

## Programas

PROGRAMA	DESCRIÇÃO	CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) (3)	DURAÇÃO (S)	TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C)	TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C)
<b>Programas para ARTIGOS DE VIDRO - de série</b>					
	Leve	2,1	90	60	65
	Padrão	2,1	120	60	65
	Intenso	2,1	180	60	65
	Enxaguamento a frio (4)	2,1	90	65	65
<b>Programas adicionais</b>					
Programas para LOUÇA					
Programas para BAR					




## Códigos e preços

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

## Opções

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

## Acessórios padrão

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

(1) Abastecimento de água quente a 50°C.

(2) Altura ajustável (+25/+0 mm).

(3) Em modelos com pressão de rede (WGP-400), o consumo pode variar em função da pressão da água de alimentação. Consumo de água por programa (2 bar): 2/ 2,2/ 2,5/ 2 l/ciclo.

(4) Em máquinas com a opção de enxaguamento a frio (C), o segundo enxaguamento é feito com água fria, enquanto que sem a opção, o enxaguamento é feito com água fria desligando o elemento de aquecimento da caldeira.

(5) Não compatível com modelos com amaciador de água (S).

(6) Aumenta a largura da máquina em 20 mm, 10 mm de cada lado.

(7) Esta opção exclui os cestos para artigos de vidro (19082432) e espaços para pratos (19084452) dos acessórios padrão.

(8) Esta opção elimina os acessórios padrão.

(9) De série em modelos com amaciador de água (S).

(10) Redução de potência para limitar o consumo a 13A.

(11) Inclui ficha australiana (tipo I) e aprovação de marca de água.

## CONCEPT

## Lava copos 400x400



## Características gerais

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



## Dados técnicos

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

## Programas

PROGRAMA	DESCRIÇÃO	CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) (3)	DURAÇÃO (S)	TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C)	TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C)
<b>Programas padrão</b>					
P1	Padrão	2	120	60	65
P2	Intenso	2	180	60	65






## Códigos e preços

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

## Opções

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

## Acessórios padrão

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

(1) Abastecimento de água quente a 50°C.

(2) Altura ajustável (+25/+0 mm).

(3) Consumo para uma pressão de água de abastecimento de 2 bar. A pressões mais elevadas aumentará o consumo.

(4) Aumenta a largura da máquina em 20 mm, 10 mm de cada lado.

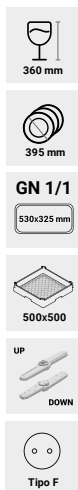
(5) Esta opção exclui os cestos para artigos de vidro (19082432) e espaços para pratos (19084452) dos acessórios padrão.

(6) Esta opção elimina os acessórios padrão.

(7) Redução de potência para limitar o consumo a 13A.

(8) Inclui ficha australiana (tipo I) e aprovação de marca de água.

# Lava-louças de abertura frontal 500x500



## Características gerais

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



## Dados técnicos

Produtividade teórica máxima (1)	Cestos/h	40
Dimensões (2)	mm	600x635x847
Peso líquido	Kg	60
Capacidade do tanque	L	20
Capacidade da caldeira	L	7
Potência do aquecedor do tanque	kW	1
Potência do aquecedor da caldeira	kW	5,6
Potência da bomba de lavagem	kW	0,68
Potência da bomba de enxaguamento	kW	0,13
Potência da bomba de drenagem	kW	0,04
Potência total	kW	
Amperes totais	A	
Ligação	Sim/Alt	Multipower
Tensão	V	
Pressão da água de abastecimento mín.-máx.	bar	1-4
Temperatura da água de abastecimento máx.	°C	60
Temperatura da água de abastecimento máx. em modelos WUA-503 S	°C	25
Nível de proteção contra a água	IPX	4

## Programas

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

## Multipower

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




## Códigos e preços

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

## Opções

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

## Acessórios padrão

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

(1) Abastecimento de água fria a 15°C e máquina definida para a potência máxima.

(2) Altura ajustável (+25/+0 mm).

(3) O segundo enxaguamento é feito com água fria, desligando o elemento de aquecimento da caldeira.

(4) Esta opção elimina os acessórios padrão.

(5) De série em modelos com amaciador de água (S).

(6) Redução de potência para limitar o consumo a 13A.

(7) Inclui ficha australiana (tipo I) e aprovação de marca de água.

CONCEPT+

# Lava-louças de abertura frontal 500x500




## Características gerais






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



## Dados técnicos

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

## Programas

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

## Multipower

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




## Códigos e preços

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

## Opções

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

## Acessórios padrão

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

- (1) Abastecimento de água fria a 15°C e máquina definida para a potência máxima.  
 (2) Altura ajustável (+25/+0 mm).  
 (3) Em modelos com pressão de rede (WUP-502), o consumo pode variar em função da pressão da água de alimentação. Consumo de água por programa (2 bar): 2,2/ 2,4/ 2,7/ 2,7/ 2,7 l/ciclo.  
 (4) Em máquinas com a opção de enxaguamento a frio (C), o segundo enxaguamento é feito com água fria, enquanto que sem a opção, o enxaguamento é feito com água fria desligando o elemento de aquecimento da caldeira.

- (5) Não compatível com modelos com amaciador de água (S).  
 (6) Inclui filtros de superfície do tanque em aço inoxidável (SF).  
 (7) Aumenta a largura da máquina em 20 mm, 10 mm de cada lado.  
 (8) Esta opção elimina os acessórios padrão.  
 (9) De série em modelos com amaciador de água (S).  
 (10) Redução de potência para limitar o consumo a 13A.  
 (11) Inclui ficha australiana (tipo I) e aprovação de marca de água.

## CONCEPT

## Lava-louças de abertura 500x500



## Características gerais

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



## Dados técnicos

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

## Programas

PROGRAMA	DESCRIÇÃO	CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) (3)	DURAÇÃO (S)	TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C)	TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C)
<b>Programas padrão</b>					
P1	Leve	2,2	90	60	85
P2	Padrão	2,2	120	60	85
P3	Intenso	2,2	180	60	85

## Multipower

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




## Códigos e preços

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

## Opções

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

## Acessórios padrão

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

- (1) Abastecimento de água fria a 15°C e máquina definida para a potência máxima.  
 (2) Altura ajustável (+25/+0 mm).  
 (3) Consumo para uma pressão de água de abastecimento de 2 bar. A pressões mais elevadas aumentará o consumo.  
 (4) Inclui filtros de superfície do tanque em aço inoxidável (SF).

- (5) Aumenta a largura da máquina em 20 mm, 10 mm de cada lado.  
 (6) Esta opção elimina os acessórios padrão.  
 (7) Redução de potência para limitar o consumo a 13A.  
 (8) Inclui ficha australiana (tipo I) e aprovação de marca de água.

## CONCEPT

## Lava-louças de abertura frontal 500x500



## Características gerais

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



## Dados técnicos

Produtividade teórica máxima (1)	Cestos/h	40
Dimensões (2)	mm	576x605x835
Peso líquido	Kg	55
Capacidade do tanque	L	20
Capacidade da caldeira	L	7
Potência do aquecedor do tanque	kW	2,8
Potência do aquecedor da caldeira	kW	2,8
Potência da bomba de lavagem	kW	0,68
Potência da bomba de drenagem	kW	0,04
Potência total	kW	3,48
Amperes totais	A	16
Ligação	Sim/Alt	Alternativa
Tensão	V	220-240 1N~
Pressão da água de abastecimento mín.-máx.	bar	2-4
Temperatura da água de abastecimento máx.	°C	60
Nível de proteção contra a água	IPX	3

## Programas

PROGRAMA	DESCRIÇÃO	CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) (3)	DURAÇÃO (S)	TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C)	TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C)
<b>Programas padrão</b>					
P1	Padrão	2,2	120	60	85
P2	Intenso	2,2	180	60	85






## Códigos e preços

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

## Opções

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

## Acessórios padrão

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

(1) Abastecimento de água quente a 50°C.

(2) Altura ajustável (+25/+0 mm).

(3) Consumo para uma pressão de água de abastecimento de 2 bar. A pressões mais elevadas aumentará o consumo.

(4) Inclui filtros de superfície do tanque em aço inoxidável (SF).

(5) Aumenta a largura da máquina em 20 mm, 10 mm de cada lado.

(6) Esta opção elimina os acessórios padrão.

(7) Redução de potência para limitar o consumo a 13A.

(8) Inclui ficha australiana (tipo I) e aprovação de marca de água.

# Lava-louças de capota 500x500



## Características gerais

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



## Dados técnicos

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

## Programas

PROGRAMA	DESCRIÇÃO	CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO)	DURAÇÃO (S) (3)	TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C)	TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C)
<b>Programas para LOUÇA - de série</b>					
	Leve	2,3	60	60	85
	Padrão	2,6	90	60	85
	Intenso	3	180	60	85
	Estendido	3	480	60	85
	Talheres	3	300	65	85
<b>Programas adicionais</b>					
Programas para ARTIGOS DE VIDRO					(4)
Programas para BAR					

## Multipower

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




## Códigos e preços

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

## Opções

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

## Acessórios padrão

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

(1) Abastecimento de água fria a 15°C.

(2) Altura ajustável (-20/+50 mm).

(3) Em modelos com sistema de recuperação de energia (RC), o tempo do ciclo é prolongado em aproximadamente 30s.

(4) O segundo enxaguamento é feito com água fria, desligando o elemento de aquecimento da caldeira.

(5) Esta opção elimina os acessórios padrão.

(6) Padrão em modelos com amaciador de água (S) ou Sistema de recuperação de energia (RC).

(7) Inclui aprovação de marca de água.

(8) Selecione a máquina com a frequência apropriada e adicione a opção.

# Lava-louças de capota 500x500



## Características gerais

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



## Dados técnicos

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

## Programas

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

## Multipower

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




## Códigos e preços

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

## Opções

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

## Acessórios padrão

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

(1) Abastecimento de água fria a 15°C.

(2) Altura ajustável (-20/+50 mm).

(3) Em modelos com pressão de rede (WHP-502), o consumo pode variar em função da pressão da água de alimentação. Consumo de água por programa (2 bar): 2,2/ 2,4/ 2,8/ 2,8/ 2,8/ 2,8 l/ciclo.

(4) Em modelos com sistema de recuperação de energia (RC), o tempo do ciclo é prolongado em aproximadamente 30s.

(5) O segundo enxaguamento é feito com água fria, desligando o elemento de aquecimento da caldeira.

(6) Esta opção elimina os acessórios padrão.

(7) Padrão em modelos com amaciador de água (S) ou Sistema de recuperação de energia (RC).

(8) Inclui aprovação de marca de água.

(9) Selecione a máquina com a frequência apropriada e adicione a opção.

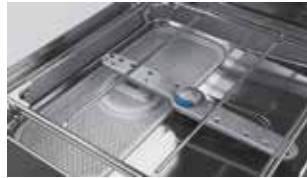
CONCEPT

# Lava-louças de capota 500x500



## Características gerais

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



## Dados técnicos

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

## Programas

PROGRAMA	DESCRIÇÃO	CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) (3)	DURAÇÃO (S) (4)	TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C)	TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C)
<b>Programas padrão</b>					
P1	Leve	2,2	90	60	85
P2	Padrão	2,2	120	60	85
P3	Intenso	2,2	180	60	85
	Prolongado	2,2	480	60	85

## Opções de tensão e potência

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




## Códigos e preços

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

## Opções

DESCRIÇÃO	ABREVIATURA	€
Braços de lavagem e enxaguamento de aço inoxidável	X	-
Filtro de superfície em aço inoxidável	SF	-
Dupla parede	P	-
Cesto de varas para artigos de vidro 19107616 (5)	R	-
Modelo australiano (6)	AU	-
Marítimo (7)	400V-440V 3~	-

## Acessórios padrão

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

(1) Abastecimento de água fria a 15°C.

(2) Altura ajustável (-20/+50 mm).

(3) Consumo para uma pressão de água de abastecimento de 2 bar. A pressões mais elevadas aumentará o consumo.

(4) Em modelos com sistema de recuperação de energia (RC), o tempo do ciclo é prolongado em aproximadamente 30s.

(5) Esta opção elimina os acessórios padrão.

(6) Inclui aprovação de marca de água.

(7) Selecione a máquina com a frequência apropriada e adicione a opção.

# Lava-louças de abertura frontal 500x500



## Características gerais





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



## Dados técnicos

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

## Programas

PROGRAMA	DESCRIÇÃO	CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO)	DURAÇÃO (S)	TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C)	TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C)
<b>Programas padrão</b>					
	Leve	2,1	90	60	85
	Padrão	2,3	120	60	85
	Programa sanitário de acordo com UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=30.	2,3	automática	72	85
	Programa sanitário de acordo com UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=60.	2,9	automática	72	85

## Opções de tensão e potência

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






## Códigos e preços

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

## Opções

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

## Acessórios padrão

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

(1) Abastecimento de água fria a 15°C.

(2) Altura ajustável (+25/+0 mm).

(3) Esta opção elimina os acessórios padrão.

(4) Inclui aprovação de marca de água.

# Lava-louças de capota 500x500



## Características gerais

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



## Dados técnicos

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

## Programas

PROGRAMA	DESCRIÇÃO	CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO)	DURAÇÃO (S) (3)	TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C)	TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C)
<b>Programas padrão</b>					
	Leve	2,1	60	60	85
	Padrão	2,3	90	60	85
A <sub>30</sub>	Programa sanitário de acordo com UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=30.	2,3	automática	74	85
A <sub>60</sub>	Programa sanitário de acordo com UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=60.	2,9	automática	74	85

## Opções de tensão e potência

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




## Códigos e preços

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

## Opções

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

## Acessórios padrão

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

(1) Abastecimento de água fria a 15°C.

(2) Altura ajustável (-20/+50 mm).

(3) Em modelos com sistema de recuperação de energia (RC), o tempo do ciclo é prolongado em aproximadamente 30s.

(4) Esta opção elimina os acessórios padrão.



(5) Padrão em modelos com Sistema de recuperação de energia (RC).

(6) Inclui aprovação de marca de água.


(7) Selecione a máquina com a frequência apropriada e adicione a opção.

# Acessórios


## Dispensador de detergente e kit de bomba de drenagem

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



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

MODELO	CÓDIGO	APLICA-SE A	DESCRIÇÃO	€
 WAL5	19111334	Gama Concept + e Advance com opção de sensorização (Z)	Kit de sensor do nível de abrillantador/detergente (1 peça)	-

## Kit de conectividade

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

## Suportes

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

## Mesas para lava-louças de capota

- Bancada de trabalho feita de aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Bacia soldada 450 x 450 x 250 mm.
- Unidade de chuveiro não incluída, mas fornecida com um orifício para o seu encaixe.
- Orifício de separação com anel de lavagem de borracha preto com a bancada de trabalho, para eliminação de resíduos num caixote de

- lixo (não incluído).
- Anteparo contra salpicos 100 x 15 mm.
- Pernas de aço inoxidável quadradas 40 x 40 mm.
- Altura da moldura 850 mm com pernas de aço inoxidável de altura ajustável (-10 mm / + 50 mm).
- Fornecido desmontado.

### Mesas sem bacia



### Mesas sem bacia e com anteparo contra salpicos



DIMENSÕES (mm)	MODELO	CÓDIGO	€	DIREITO			ESQUERDO			
				DIMENSÕES	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€
700x620x850	WHTC-70	19104311	-	700x740x850	WHTW-70 R	19104313	-	WHTW-70 L	19104312	-
1.200x620x850	WHTC-120	19105486	-	1.200x740x850	WHTW-120 R	19104315	-	WHTW-120 L	19104314	-

### Mesas com bacia e anteparo contra salpicos



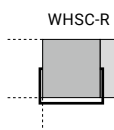
DIMENSÕES (mm)	DIREITO			ESQUERDO		
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€
700x740x850	WHTWB-70 R	19104319	-	WHTWB-70 L	19104318	-
1.200x740x850	WHTWB-120 R	19104321	-	WHTWB-120 L	19104320	-

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



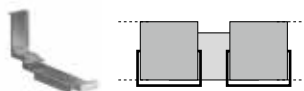
DIMENSÕES (mm)	DIREITO			ESQUERDO		
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€
1.200x740x850	WHTWBS-120 R	19104323	-	WHTWBS-120 L	19104322	-
1.500x740x850	WHTWBS-150 R	19104325	-	WHTWBS-150 L	19104324	-

### Fecho lateral



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

### Elemento de união para lava-louças de capota



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

# Tratamento de águas

## O que pode alcançar com o tratamento de água

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

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

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

## Métodos de tratamento da água

O tratamento da água ocorre principalmente de duas formas.

### AMACIADOR

O resultado obtido com a utilização do amaciador de água é a eliminação dos iões cálcio  $Ca^{2+}$  e magnésio  $Mg^{2+}$ , responsáveis pela dureza da água. Isto impede eficazmente a formação de incrustações que, com o tempo, reduzem o desempenho das máquinas e causam avarias.


### OSMOSE INVERSA

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

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



## Amaciadores de água manuais

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

## Osmose inversa

## Grandes vantagens da osmose inversa:

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

**Condições da água de entrada:**

- Tipo de água de entrada: água potável.
- Temperatura da água de entrada: 5 °C - 35 °C.
- Fluxo mínimo: 400 l/h.
- Pressão de abastecimento: 1,5-6 bar.
- Condutividade máxima da água de entrada: 1200 µS / cm.
- Dureza máxima da água de entrada: até 35°f com pH abaixo de 8,5 e até 27°f com pH acima de 8,5.
- A partir de 10°dH, 15°dH ou 27°f, recomendamos a instalação de um sistema de amaciamento de água antes da osmose para evitar o bloqueio da membrana.
- Sistema de osmose inversa de alto fluxo.

- Instalação vertical ou horizontal.
- Fluxo: 120 l/h a 15°C.
- Taxa de recuperação de 25% até 60%.
- Taxa de rejeição típica: 95%.
- Ligação elétrica 230 V ~ 50/60Hz.
- Pré-filtro que reduz e elimina a turbidez da água, cloro, sabores e odores. A sua taxa de filtração nominal é de 5 micrones.
- Instalação fácil.
- Alarme de troca de pré-filtro.
- Alarme de fuga de água.
- Alarme de pressão baixa à entrada do sistema.
- Válvula de derivação manual.

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

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

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



Robusto e potente  
para elevados graus  
de limpeza.



# Lavadoras de utensílios

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

# Lava-utensílios



- Mostrador LCD a cores retroiluminado de 5".
- O tanque é estampado e inclinado para uma drenagem completa. A câmara de lavagem não possui tubos internos, bordos e furos onde a sujidade se possa acumular. No modelo WLP-61, o tanque é soldado.
- A máquina é construída com double-skin integral.
- Porta double-skin à prova de som e resistente ao calor.
- Porta contrabalançada e amortecida para abertura e fecho fáceis (exceto para o modelo WLP-61).
- Filtro de superfície do tanque em aço inoxidável, retém sujidade grosseira.
- Filtro de cesto em polipropileno, exceto nos modelos WLP-61, que se

- encontra numa posição de fácil acesso para que o operador possa remover e esvaziar em poucos segundos.
- Filtro de aspiração em polipropileno que bloqueia a sujidade mais leve, protegendo a bomba de lavagem. No modelo WLP-61, filtro de aspiração dupla.
- Bomba de lavagem de fluxo duplo. 2 bombas no modelo WLP-130.
- Braços de lavagem inferiores e superiores de "3 raios" em aço inoxidável. No WLP-61, "2 raios" na parte inferior.
- Bomba de enxaguamento, bomba de drenagem, dispensador de abrillantador peristáltico incorporado e dispensador de detergente peristáltico de série.
- Cesto de varas como acessório padrão.

## Dados técnicos

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

## Programas

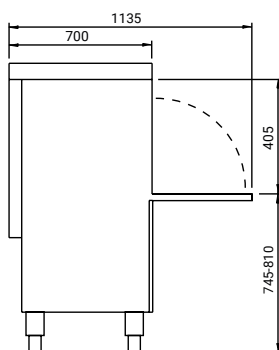
PROGRAMA	DESCRIÇÃO	CONSUMO DE ÁGUA (L / CICLO)					DURAÇÃO (S)	TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C)	TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO (°C)
		WLP-61	WLP-62	WLP-63	WLP-70	WLP-130			
<b>Programas padrão</b>									
Professional 2	Leve	2,4	3	3	4	6	120	55	80
Professional 4	Padrão	3	3,5	3,5	6	8	240	60	82
Professional 6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

## Códigos e preços

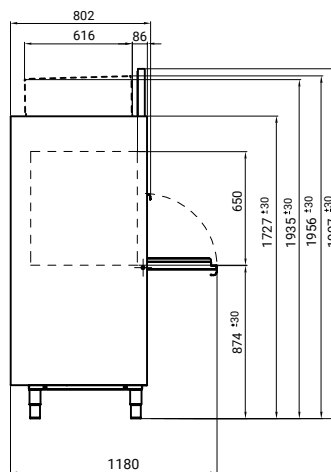
MODELO	CÓDIGO 50HZ	BOMBA DE ENXAGUAMENTO BOMBA DE DRENAGEM DISP. DE DETERGENTE	RECUPERAÇÃO DE ENERGIA (RC)	€
WLP-61	19111090	X		-
WLP-62	19111092	X		-
WLP-62 RC	19111094	X	X	-
WLP-63	19111095	X		-
WLP-63 RC	19111096	X	X	-
WLP-70	19111097	X		-
WLP-70 RC	19111098	X	X	-
WLP-130	19111099	X		-
WLP-130 RC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

## Acessórios

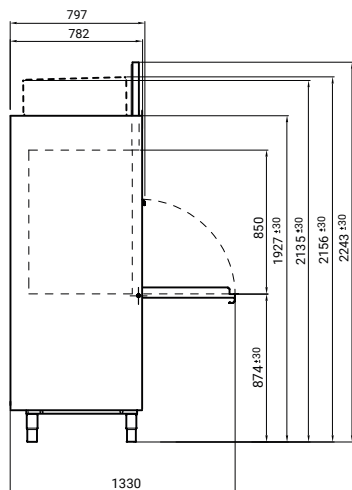
CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES (MM)	€
<b>Cestos</b>			
19023165	Cesto para WLP-61	500x600	-
19010251	Cesto para WLP-62 e WLP-63	560x630	-
19010252	Cesto para WLP-70	700x700	-
19011085	Cesto para WLP-130	1.320x700	-
<b>Outros acessórios</b>			
19010253	📏 Suporte de saco de pasteleiro	Ø 17	-
19010254	📏 Estrutura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



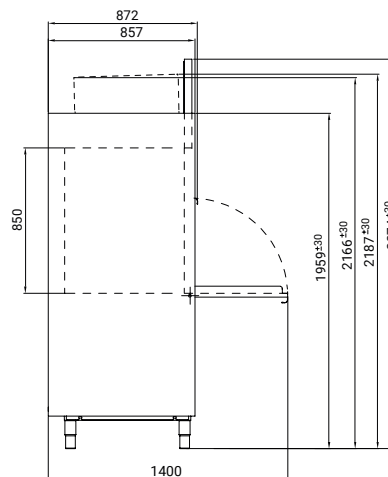
WLP-61



WLP-62 (RC)



WLP-63 (RC)



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



Máquinas robustas e fiáveis,  
com uma maior capacidade  
de produção.

# Cesto arrastado

Compactas.....	<b>213</b>
Modulares .....	<b>218</b>
Acessórios .....	<b>224</b>

# Cesto arrastado | Lava-louças compactas



## Características gerais

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

### Inclui:

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

- Braços de lavagem facilmente desmontáveis em grupo, para limpeza, com

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

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

(\*\*): Zonas internas

LP: Lavagem principal  
 A: Enxaguamento de efeito duplo

CONCEPT

# Cesto arrastado | Lava-louças compactas



## Características gerais

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

### Inclui:

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

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

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

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

## CONCEPT

# Lava-louças compactas | versão "eco"- aquecimento a gás

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



## Características gerais

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

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

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

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

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

## Gerador de água quente a gás GWB-40

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



# Módulos complementares para lava-louças por arrasto compactas

AS-260



CRS-600



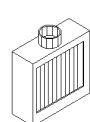
CDT-600



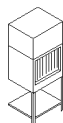
## Opção de entrada a seleccionar entre:

MODELO	HZ	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (KW)	DIMENSÕES (mm)	€
--------	----	--------	-----------	---------------	----------------	---

### OPÇÃO DE ENTRADA A SELECIONAR ENTRE

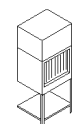


AS-260	-	19048568	<b>ACESSÓRIO ANTI-SALPICOS (ENTRADA)</b> Com encaixe para ligação de extrator de condensação. Dotado de cortinas separadoras. Inclui elemento de proteção extra anti-entaldamento. Para colocar no começo do túnel. Instalação recomendada. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com recuperador de energia (CRS)	-	L = 260 mm	-
--------	---	----------	--	---	------------	---

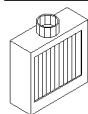


CRS-600	50/60	19048639	<b>RECUPERADOR DE ENERGIA</b> Recomendado para lava-louças com entrada de água fria (CW) a temperaturas não superiores a 25 °C. Aspira o vapor gerado no interior do túnel e envia a água de condensação para a cuba da máquina, aumentando a temperatura da água de 15/18 °C para 35/40 °C. Permite poupar até 3 kW-h. A sua instalação não acontece em máquinas com entrada de água quente, nem em modelos ECO com aquecimento da água de enxaguamento no gerador GWB-40. Módulo com sistema de arrasto. Equipado com cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com anteparo contra salpicos de entrada (AS-260).	0,75	600x790x1.930	-
---------	-------	----------	---	------	---------------	---

### OPÇÕES DE SAÍDA A SELECIONAR ENTRE



CDT-600	50/60	19046516	<b>TÚNEL DE SECAGEM:</b> Elemento suplementar com caixa com resistências de 9 kW e ventilador superior para a secagem da loiça com motor de 0,55 kW. Módulo com sistema de arrasto incluído, para colocar no final da máquina. Dotado de cortinas separadoras. Prateleira inferior. Este elemento não pode ser instalado num lava-louça equipado com anteparo contra salpicos de saída. (ASE-260). Pode ser instalado um máximo de uma secadora por máquina.	9,55	600x790x1.930	-
---------	-------	----------	--	------	---------------	---



ASE-260	-	19076633	<b>ACESSÓRIO ANTI-SALPICOS (SAÍDA)</b> Com encaixe para ligação de extrator de condensação. Dotado de cortinas separadoras. Inclui elemento de proteção extra anti-entaldamento. Opcional em todos os lava-louças de arrasto compactos ou modulares. Este elemento não pode ser instalado num lava-louças equipado com secagem CDT.	-	L = 260 mm	-
---------	---	----------	--	---	------------	---

## Acessórios desmontados

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

## Transformações para outras tensões

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

# Pacote para lava-louças de arrasto compactos



## CCO-120 PACK L CW



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

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

(1): Máquinas não preparadas para montagem nem introdutor de cestos em canto nem curvas automatizadas para saída.

L: Entrada pela parte esquerda da máquina.

R: Entrada pela parte direita da máquina.

CONCEPT

# Cesto arrastado | Lava-louças modulares

CCO-180-L



## Características gerais

- Todos os principais componentes fabricados em aço inox AISI-304 anticorrosão: tanques, braços de lavagem e enxaguamento, bocais de enxaguamento, portas, sistema de arrasto de cestos, caldeira e tubagens metálicas.
- Portas de parede dupla com abertura ascendente.
- Bandejas com filtro da cuba em aço inox AISI-304, de fácil acesso e extração para limpeza e acesso à cuba.
- Filtro de segurança para aspiração da bomba.
- Caldeira de enxaguamento com isolamento térmico.
- Fácil acessibilidade para a instalação. Eletroválvula situada numa lateral (não é necessário retirar painéis para ligar a máquina).
- Quadro elétrico previsto para ligar facilmente doseadores de detergentes líquidos e sólidos, abrillantador, micros de fim de ciclo, botão de emergência suplementar.
- Braços de lavagem facilmente desmontáveis em grupo, para limpeza, com uma tampa em cada ramo que permite o acesso para limpar o interior.

- Bocais de enxaguamento facilmente desmontáveis e extraíveis.
- Sistema eletrónico de regulação de velocidades mediante variador de frequência.
- Controlo eletrónico de temperaturas configurável:
  - Lavagem (50 ÷ 65 °C)
  - Enxaguamento (70 ÷ 85 °C)
- Garantia de enxaguamento a 85 °C.
- Regulador de pressão para controlo do caudal.
- Botão de emergência incorporado.
- Sistema de proteção extra anti-entalamento na entrada, montado no acessório anti-salpicos AS-260 de série.
- Sistema de bloqueio de porta aberta.
- Sistema de proteção IPX4.
- Sistema de deteção de bloqueio do carro de arrasto e função de retrocesso automático.
- Módulo de pré-lavagem com 3 braços de lavagem superiores e 3 inferiores.
- Módulos de lavagem de grande potência com 5 braços de lavagem superiores e 5 inferiores.
- 3 programas de lavagem: intensivo (DIN10534), médio e alta capacidade.

- Pré-enxaguamento e enxaguamento, ambos de duplo efeito, em modelos 180, 225 e 270.
- Pré-enxaguamento de triplo efeito e enxaguamento de duplo efeito em modelo 320.
- Sistema economizador de energia: reduz o consumo, detendo o funcionamento das bombas, e passando o aquecimento de enxaguar ao modo "stand-by" (70 °C).
- Temporizador automático que desativa o motor de arrasto após um período de inatividade pré-fixado (10 minutos).
- Sistema economizador de energia na lavagem: a lavagem não arranca até detetar a passagem do cesto.
- Sistema economizador de enxaguamento. O enxaguamento termina quando o cesto acabar de passar, poupando água e energia.
- Inclui micro de final de ciclo

**Inclui:**

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

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

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

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

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

## CONCEPT

## Cesto arrastado | Lava-louças modulares

CCO-320-L



## Características gerais

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

## Inclui:

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

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

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

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

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

CONCEPT

# Lava-louças modulares | versão "eco" - aquecimento a gás

CCO-225-L-ECO + GWB-40



## Características específicas

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

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

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

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

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

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

## Gerador de água quente a gás GWB-40

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

# Módulos complementares para lava-louças por arrasto

CRS-700 L



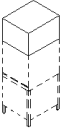
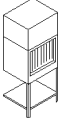
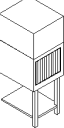

CDT-600



ASE-260

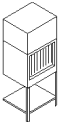

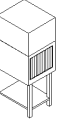



## Opções de montagem de fábrica mediante solicitação

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

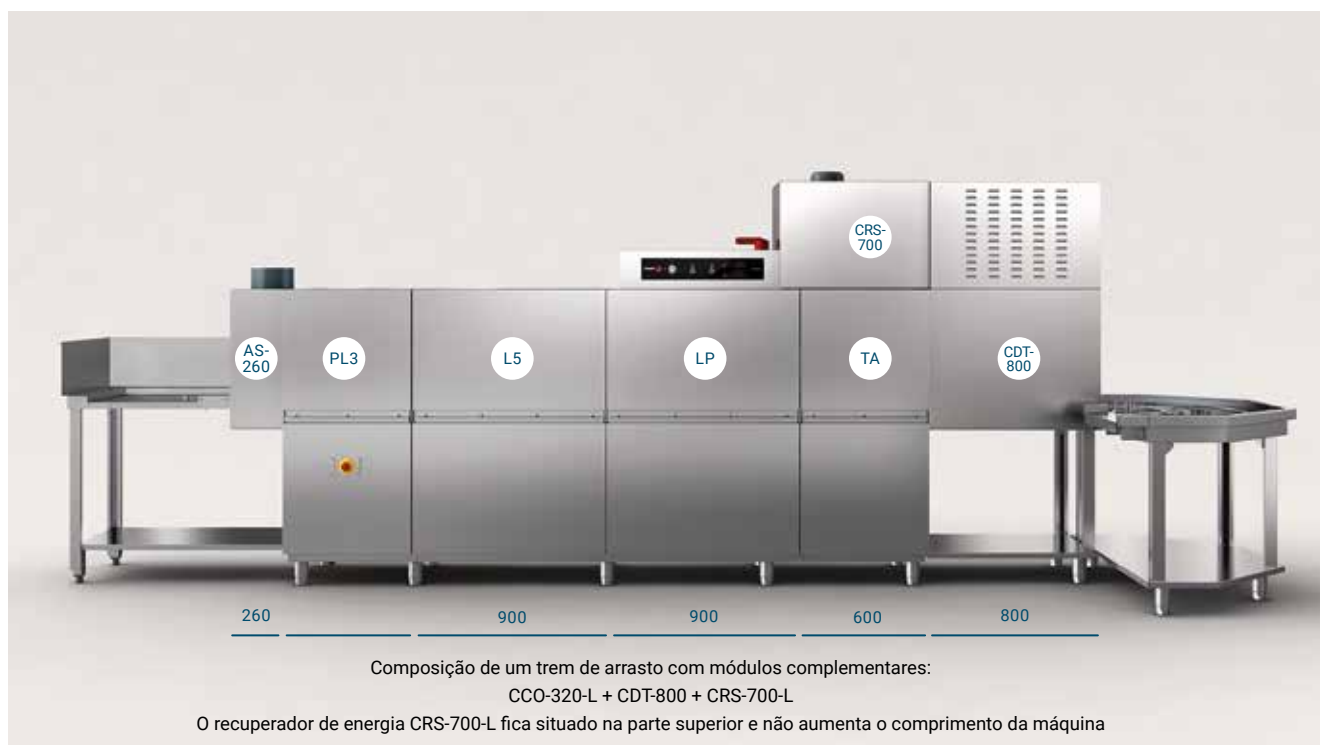
(\*) Entrada dos cestos: L: Entrada pela parte esquerda da máquina. R: Entrada pela parte direita da máquina.

## Acessórios desmontados

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

## Transformações para outras tensões

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



## Panorâmica das características dos diferentes módulos

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

A composição dos diferentes modelos é indicada nas páginas anteriores.

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

◦: Standard ◦: Opcional

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

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

O recuperador de energia CRS-700 deve ser colocado por cima das lava-louças modulares, e o comprimento total não será aumentado. Recomendado para lava-louças com entrada de água fria (CW) com

temperaturas não superiores a 25 °C. A sua instalação não resulta em máquinas com entrada de água quente, nem em modelos ECO com aquecimento da água de enxaguamento no gerador GWB-40.

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

## Tabela resumo de características para lava-louças por arrasto

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

\*1- Informação não vinculativa. O consumo poderá variar em função das características da instalação

\*2- Tensão standard: 400 V 3+N - Para outras tensões ou opções, consultar a Fagor Professional

\*3- Os pés reguláveis permitem ajustar a altura, elevando a máquina até 60 mm



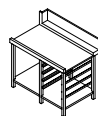
## Mesas para máquinas de lavar louça de arrastre

MFDB-1200 LM-R

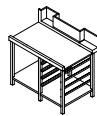


### Características gerais

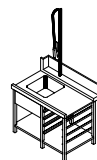
- Previstas para acoplar a todos os modelos de lava-louças de arraste compactos e modulares.



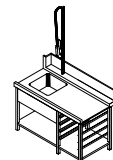
MLB-1200 LM-R



MLB-1200 ECO LM-R



MFDB-1200 LM-R



MFDB-1500 LM-R

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



(\*) Entrada dos cestos:

L: Entrada pelo lado esquerdo da máquina.

D: Entrada pelo lado direito da máquina.

## Mesas de detritos



### Características gerais

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

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

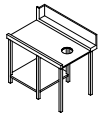
# Mesas para máquinas de lavar louça de arrastre

MFDP-1800 LM-L

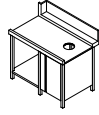


## Características gerais

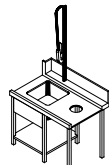
- Mesas com orifício para caixote do lixo.
- Alojamento inferior aberto o com porta.
- As mesas com bancada, com torneira de chuveiro flexível.
- Alçado posterior.
- Previstas para acoplar a todos os modelos de lava-louças de arrastre compactos e modulares.



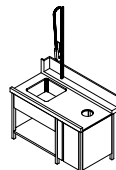
MLH-1200 LM-R



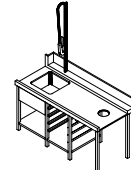
MLP-1200 LM-R



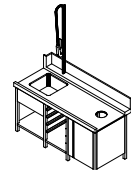
MFDH-1200 LM-R



MFDP-1500 LM-R

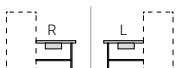


MFDH-1800 LM-R



MFDP-1800 LM-R

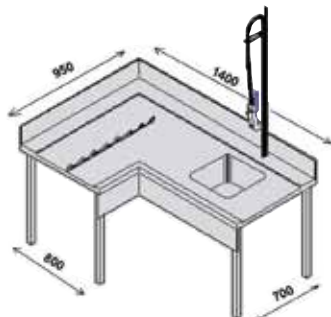
MODELO	CÓDIGO	BÁSICO (*)	ALOJAMENTO DO CAIXOTE	CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES (mm)	€
MLH-1200 LM-R	19006100	R	ABERTO	- Prateleira inferior	1.200x800x900	-
MLH-1200 LM-L	19006101	L				
MLP-1200 LM-R	19006102	R	PORTA	- Prateleira inferior	1.200x800x900	-
MLP-1200 LM-L	19006103	L				
MFDH-1200 LM-R	19006106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



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

# Mesas de pre-lavagem com carregador em ângulo incorporado

MCFD-1000 R



## Características gerais

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

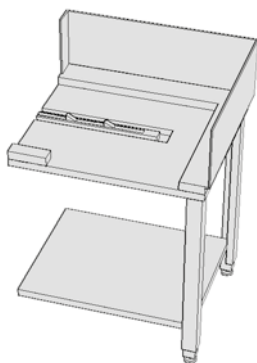
MODELO	CÓDIGO	BÁSICO (*)	CARACTERÍSTICAS DOTAÇÃO	DIMENSÕES (mm)	€
MCFD-1000 R	19006350	R	- Prateleira posterior - Bancada de cozinha - Torneira de chuveiro - Carregador	1.400x950x900	-
MCFD-1000 L	19006351	L			



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

# Carregadores de cestos em angulo

E-90-R-CV



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



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

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

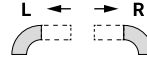
# Curvas automatizadas para saída

180-L-TS



## Características gerais

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



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

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

# Elementos de transporte com rolos



## Características gerais

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

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









Uma solução de  
alto rendimento.

# Lava-louças de tapete

Lava-louças de tapete..... **229**

# Características comuns da gama



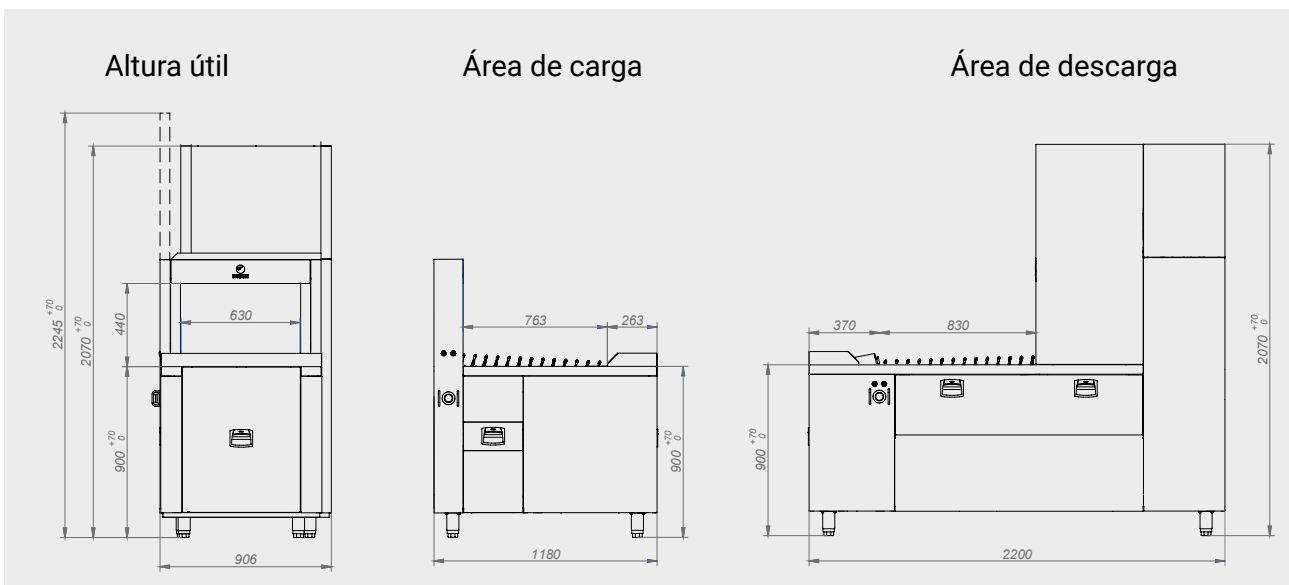
- Módulos de lavagem sem tubagem interna.
- Construção double-skin.
- Portas double-skin com isolamento térmico e acústico.
- Portas de contrapeso com batentes de segurança permitem acesso total e sem restrições às áreas de pré-lavagem, lavagem, pré-enxaguamento e enxaguamento.
- Construção modular permite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



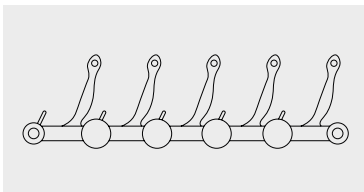
# Interface



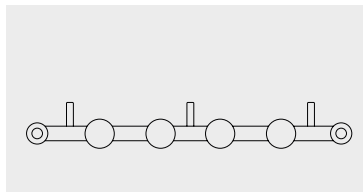
- Interruptor eletromecânico que lhe permite escolher entre 3 programas, dependendo da carga de trabalho ou sujidade.
- Dois mostradores digitais para o controlo e visualização de temperaturas de lavagem e enxaguamento.
- Destrave o botão de pressão para inverter o carrinho de transporte para remover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



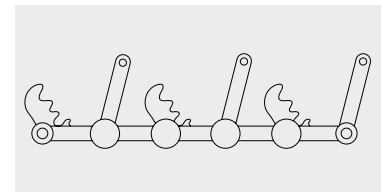
# Cintas disponíveis



Correia para pratos e cestos



Correia para artigos de cozinha (tachos e recipientes)

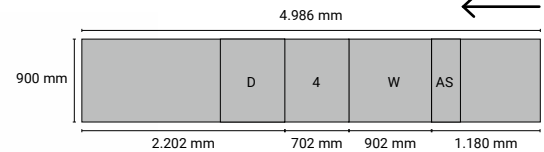


Correia para bandejas isotérmicas

CONCEPT

# Lava-louças de tapete FCO-W4-RD

FCO-W4-RD R



## Características específicas

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

## Dados Técnicos

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

(1) Altura ajustável (+70/+0 mm)

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

## Códigos e preços \*

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

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

## Correias

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

## Secagem extra

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

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




## Desmontagem

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

## Transformações para outras tensões

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

## Acessórios padrão

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

CONCEPT

# Lava-louças de tapete FCO-PW4-RD

FCO-PW4-RD R



## Características específicas

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

## Dados técnicos

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

(1) Altura ajustável (+70/+0 mm)

## Programas

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

## Códigos e preços \*

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

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

## Correias

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

## Secagem Extra

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


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

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

## Transformações para outras tensões

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

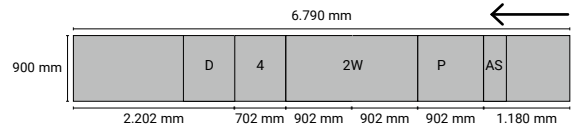
## Acessórios padrão

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

CONCEPT

# Lava-louças de tapete FCO-P2W4

FCO-P2W4-RD R



## Características específicas

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

## Dados técnicos

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

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

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

SECAGEM	SECAGEM D
Potência do aquecedor	kW
Potência do ventilador	kW

(1) Altura ajustável (+70/+0 mm)

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

## Códigos e preços \*

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

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

## Correias

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

## Secagem Extra

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

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




## Desmontagem

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

## Transformações para outras tensões

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

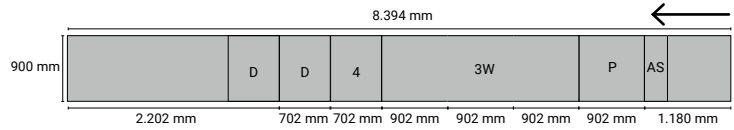
## Equipamento padrão

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

CONCEPT

# Lava-louças de tapete FCO-P3W4-RDD

FCO-P3W4-RDD R



## Características específicas

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

## Dados técnicos

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

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

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

SECAGEM	SECAGEM DD
Potência do aquecedor	kW
Potência do ventilador	kW

(1) Altura ajustável (+70/+0 mm)

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



## Códigos e preços\*

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

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

## Correias

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

## Secagem Extra

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

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




## Desmontagem

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

## Transformações para outras tensões

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

## Acessórios padrão

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



O melhor acessório para  
a nossa ampla gama  
de máquinas de lavar louça.

# Cestos

Cesto para louça, talheres e bandejas ..... **245**



Cestos para artigos de vidro ..... **246**

# Cesto para louça, talheres e bandejas

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

# Cestos para artigos de vidro

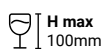
## Cestos de varas

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

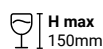
## Cestos de plástico



500x500x140






500x500x190

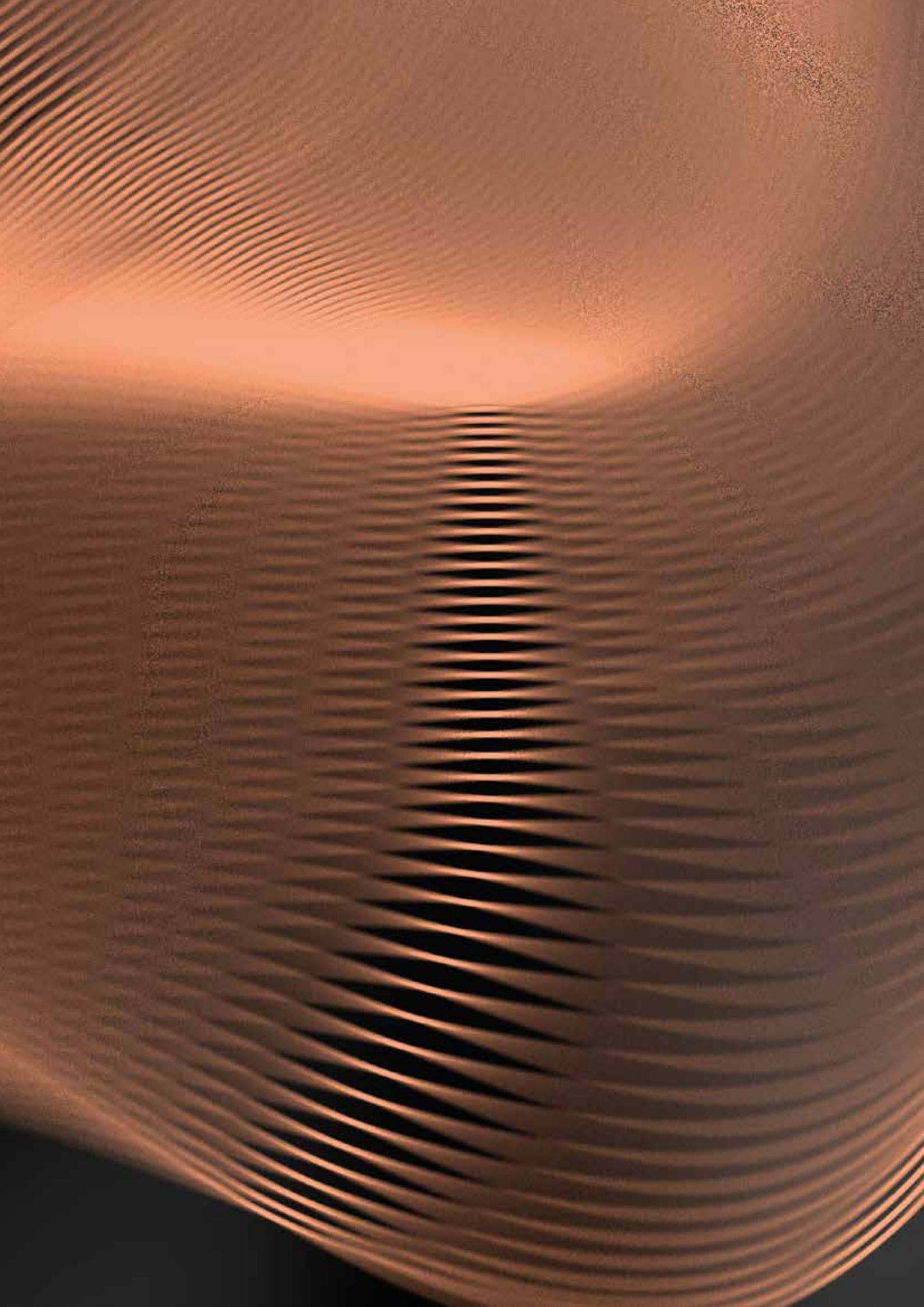


500x500x240



	CAPACIDADE DO PRODUTO	CÓDIGO	MODELO	€	CÓDIGO	MODELO	€	CÓDIGO	MODELO	€
	16	19000488	CV-16/105	-	19000489	CV-16/155	-	19000490	CV-16/205	-
	25	19000491	CV-25/105	-	19000492	CV-25/155	-	19000493	CV-25/205	-
	36	19000494	CV-36/105	-	19000495	CV-36/155	-	19000496	CV-36/205	-







Distribuição





Torne os seus designs realidade  
com a gama mais alargada.



# Drop-in

Elementos refrigerados .....	<b>387</b>
Elementos quentes.....	<b>390</b>
Elementos frio-quente mistos.....	<b>394</b>
Proteções de alimentos .....	<b>395</b>
Vídras.....	<b>396</b>
Vitrinas refrigeradas cúbicas .....	<b>397</b>
Vitrinas quentes cúbicas.....	<b>399</b>
Reservas .....	<b>400</b>
Distribuidores .....	<b>401</b>
Acessórios.....	<b>401</b>
Códigos remotos .....	<b>402</b>

# Elementos refrigerados



## Características gerais

- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Cubas com cantos arredondados no interior para facilitar as operações de limpeza, garantindo a máxima higiene.
- Isolamento de poliuretano com injeção ecológica, permitindo a poupança de energia ao reduzir a perda de ar frio.
- Pannel de controlo com termostato digital, protegido pelo perímetro da estrutura, evitando impedimentos na sua utilização diária.
- Estrutura robusta com sobreposição de 13 mm de espessura, uma vez que o elemento seja colocado na bancada, garantindo limpeza e estética.
- Sistema de evaporação automática de água descongelada como acessório.
- 220-240V 1N~.

## PLACAS E CUBAS ESTÁTICAS

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos refrigerados (por exemplo, frutas, saladas, etc.) e bebidas (por exemplo, garrafas ou latas altas, etc.) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de refrigeração estática por bobina de cobre expandida localizada na sua base e também nos lados da cuba de 160 mm de profundidade para melhorar o desempenho.
- Cuba de exposição de produtos frescos com cúpula de vidro especialmente concebida para conservar a temperatura e expor produtos frescos (por exemplo, carne, peixe, marisco, etc.) para que estes sejam selecionados por um convidado e preparados por um chef em estações de showcooking.
- Temperaturas de funcionamento: -10 °C/ +5 °C (cuba de 160 mm: 0 °C/ +8 °C).



DDCSP6-4



DDCS2P6-4



DDCSB6-80-4



DDCSB6-160-4



DDCE6-80-2

MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE ENCAIXE (mm)	PROFUNDIDADE DA CUBA (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	POTÊNCIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€	
<b>PLACA ESTÁTICA DE 1 NÍVEL</b>												
	DDCSP6-2	R290	50/60	19105747	790x610x476	765x585	-	2	145	4	Incluído	-
	DDCSP6-3	R290	50/60	19105748	1.115x610x476	1.090x585	-	3	215	4	Incluído	-
	DDCSP6-4	R290	50/60	19105749	1.440x610x476	1.415x585	-	4	225	4	Incluído	-
	DDCSP6-5	R290	50/60	19105750	1.765x610x476	1.740x585	-	5	305	4	Incluído	-
	DDCSP6-6	R290	50/60	19105751	2.090x610x476	2.065x585	-	6	330	4	Incluído	-
	<b>PLACA ESTÁTICA DE 2 NÍVEIS</b>											
	DDCS2P6-3	R290	50/60	19105757	1.115x610x546	1.090x585	-	3	215	4	Incluído	-
	DDCS2P6-4	R290	50/60	19105758	1.440x610x546	1.415x585	-	4	225	4	Incluído	-
	DDCS2P6-5	R290	50/60	19105759	1.765x610x546	1.740x585	-	5	305	4	Incluído	-
<b>CUBA ESTÁTICA DE 80 mm</b>												
	DDCSB6-80-3	R290	50/60	19105763	1.115x610x521	1.090x585	80	3	215	4	Incluído	-
	DDCSB6-80-4	R290	50/60	19105764	1.440x610x521	1.415x585	80	4	225	4	Incluído	-
	DDCSB6-80-5	R290	50/60	19105765	1.765x610x521	1.740x585	80	5	305	4	Incluído	-
<b>CUBA ESTÁTICA DE 160 mm</b>												
	DDCSB6-160-2	R290	50/60	19105769	790x610x632	765x585	160	2	135	4	Incluído	-
	DDCSB6-160-3	R290	50/60	19105770	1.115x610x632	1.090x585	160	3	215	4	Incluído	-
	DDCSB6-160-4	R290	50/60	19105771	1.440x610x632	1.415x585	160	4	220	4	Incluído	-
	DDCSB6-160-5	R290	50/60	19105772	1.765x610x632	1.740x585	160	5	305	4	Incluído	-
	DDCSB6-160-6	R290	50/60	19105773	2.090x610x632	2.065x585	160	6	310	4	Incluído	-
	<b>CUBA DE EXPOSIÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS</b>											
	DDCE6-80-1	R290	50/60	19105779	487x621x817	440x585	80	1	140	4	Incluído	-
	DDCE6-80-2	R290	50/60	19105780	812x621x817	765x585	80	2	145	4	Incluído	-

Verificar versões remotas no final do capítulo.

**PLACA SOB A BANCADA**

- Especialmente concebido para ser montado sob uma bancada, mantendo os produtos pré-congelados em temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de refrigeração estática por bobina de cobre expandida localizada na sua base.
- Temperaturas de funcionamento: -25 °C/ -10 °C.



FPBCF-4

MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
FPBCF-2	R290	50/60	19092125	611x590x477	2	205	4	Incluído	-
FPBCF-3	R290	50/60	19092126	936x590x477	3	270	4	Incluído	-
FPBCF-4	R290	50	19092127	1261x590x477	4	390	4	Incluído	-
		60	19092128						
FPBCF-5	R290	50	19106275	1586x590x477	5	455	4	Incluído	-
	R455a	60	19108585			515			
FPBCF-6	R290	50	19106276	1911x590x477	6	470	4	Incluído	-
	R455a	60	19108586			555			

Verificar versões remotas no final do capítulo.

**CUBA VENTILADA**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos refrigerados (por exemplo, frutas, sobremesas, iogurtes, aperitivos frios, apresentados em pratos, formas ou GN1/1-100mm) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de refrigeração insuflado com ar gerado pelos ventiladores do evaporador, criando uma ligeira cortina de ar sobre a parte superior da cuba. São alcançados tempos de arrefecimento mais rápidos, melhor distribuição do ar e resultados ideais para a conservação dos alimentos.
- Sistema de descongelação automática que minimiza a carga de trabalho do compressor e poupa energia.
- Temperaturas de funcionamento: 0 °C/ +4 °C.



FCRV7-4

MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	PROFUNDIDADE DE CUBA (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	POTÊNCIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
FCRV7-2	R290	50/60	19091732	790x720x677	765x690	35- 82-120	2	235	4	Incluído	-
FCRV7-3	R290	50/60	19091733	1115x720x677	1090x690	35- 82-120	3	375	4	Incluído	-
FCRV7-4	R290	50/60	19091734	1440x720x677	1415x690	35- 82-120	4	380	4	Incluído	-
FCRV7-5	R290	50	19091735	1765x720x677	1740x690	35- 82-120	5	485	4	Incluído	-
		60	19091736								
FCRV7-6	R290	50	19091737	2090x720x677	2065x690	35- 82-120	6	510	4	Incluído	-
		60	19091738								



Verificar versões remotas no final do capítulo.

**CUBA PARA PRODUTOS CONGELADOS**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos congelados, em particular gelado (em embalagem ou a granel) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Estes modelos não são concebidos para conservar os produtos congelados por um período de tempo superior a um serviço de refeição normal (duração máxima de 3 a 4 horas).
- Temperaturas de funcionamento: -20 °C/ -14 °C.



DDCF6-4

	MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	PROFUNDIDADE DE CUBA (mm)	CAPACIDADE DE 360X165	POTÊNCIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
	DDCF6-4	R290	50/60	19106273	835x610x678	810x585	235	4	185	4	Incluído	-
	ICLP	-	-	19081905	270x110x145	260x100	LAVAPORCIONADOR					-

Verificar versões remotas no final do capítulo.

**CUBA NEUTRA E ESTAÇÃO DE CHAMPANHE**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos refrigerados (por exemplo, frutas, sobremesas, aperitivos frios, apresentados em pratos ou formas) ou bebidas (batidos, garrafas) durante o tempo de serviço.

- DDCI-120-4 e CHMP-450: Três (3) tiras de luzes LED RGB no fundo da cuba para garantir uma iluminação homogénea. Controlo de radiofrequência para a seleção de controlo de efeitos, cor e luminosidade.
- Estação de champanje com sobreposição de 4 mm de espessura, uma vez que o elemento seja colocado na bancada, garantindo limpeza e estética.






DDCI-120-4



CNH6-80-4



CHMP-450

	MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	PROFUNDIDADE DE CUBA (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
<b>CUBA DE GELO NEUTRA COM ILUMINAÇÃO</b>												
	DDCI-120-4	-	50/60	19105958	1.440x610x348	1.415x585	120	4	60	-	-	-
<b>CUBA DE GELO NEUTRA</b>												
	CNH6-80-2	-	-	19047624	790x610x122	765x585	80	2	-	-	-	-
	CNH6-80-3	-	-	19047625	1.115x610x122	1.090x585	80	3	-	-	-	-
	CNH6-80-4	-	-	19047626	1.440x610x122	1.415x585	80	4	-	-	-	-
	CNH6-80-5	-	-	19047627	1.765x610x122	1.740x585	80	5	-	-	-	-
	CNH6-80-6	-	-	19047628	2.090x610x122	2.065x585	80	6	-	-	-	-
<b>CUBA DE GELO NEUTRA COM ILUMINAÇÃO</b>												
	CHMP-450	-	50/60	19081572	Ø 610x470	Ø 585	310	-	30	-	-	-

**GELADO TEPPANYAKI**

- Especialmente concebido para realizar preparações ao vivo e servir sobremesas frias (por exemplo, gelados enrolados, crepes, sorvetes, cocktails, chocolate) em frente do convidado.
- Temperaturas de funcionamento: -35 °C/ -20 °C.



DDTPY6-2

	MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	PROFUNDIDADE DE CUBA (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
	DDTPY6-2	R290	50	19106277	790x610x634	765x585	30	2	695	4	Incluído	-
		R455a	60	19108587					1270			-

# Elementos quentes



## Características gerais

- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Cubas com cantos arredondados no interior para facilitar as operações de limpeza, garantindo a máxima higiene.
- Painel de controlo com termostato digital, protegido pelo perímetro da estrutura, evitando impedimentos na sua utilização diária.
- Estrutura robusta com sobreposição de 13 mm de espessura, uma vez que o elemento seja colocado na bancada, garantindo limpeza e estética.
- Proteção de alimentos com iluminação e aquecimento disponíveis como acessório, para melhorar a manutenção da temperatura e aumentar o tempo de conservação na superfície dos alimentos.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.

## PLACA QUENTE

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes apresentados em pratos ou painéis rasos GN 1/1 (por exemplo, aperitivos quentes, sandes, tortas, pizzas, etc.) mantendo o produto exposto em temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento por aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da placa.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +100 °C.

### Placa de vidro cerâmico

- Vidro cerâmico de alta resistência e 4 mm de espessura.



PV6-4



PV6-4-W

PLACA DE CERÂMICA PRETA			PLACA DE CERÂMICA BRANCA			DIMENSÕES (MM)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€				
PV6-2	19043198	-	PV6-2-W	19043203	-	790x610x147	765x585	2	905
PV6-3	19043199	-	PV6-3-W	19043204	-	1.115x610x147	1.090x585	3	1.355
PV6-4	19043201	-	PV6-4-W	19043205	-	1.440x610x147	1.415x585	4	1.805
PV6-5	19043202	-	PV6-5-W	19043206	-	1.765x610x147	1.740x585	5	2.255
PV6-6	19047666	-	PV6-6-W	19047667	-	2.090x610x147	2.065x585	6	2.710

### Placa de vidro temperado

- Vidro temperado preto, de alta resistência e 6 mm de espessura.
- Não recomendado para depositar recipientes a temperaturas acima de 180 °C.



DDHTP6-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	COR	ENERGIA (W)	€
DDHTP6-2	19105742	790x610x147	765x585	2	Preto	905	-
DDHTP6-3	19105743	1.115x610x147	1.090x585	3	Preto	1.355	-
DDHTP6-4	19105744	1.440x610x147	1.415x585	4	Preto	1.805	-
DDHTP6-5	19105745	1.765x610x147	1.740x585	5	Preto	2.255	-
DDHTP6-6	19105746	2.090x610x147	2.065x585	6	Preto	2.710	-

### Placa de vidro cerâmico sem moldura

- Vidro cerâmico de alta resistência e 4 mm de espessura.
- Montagem nivelada na bancada, maximizando a limpeza e uma continuidade estética perfeita.



PVE11-4

PLACA DE CERÂMICA PRETA			PLACA DE CERÂMICA BRANCA			DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€				
PVE11-2	19081562	-	PVE11-2-W	19081563	-	650x530x137	656x536	2	905
PVE11-3	19081564	-	PVE11-3-W	19081565	-	975x530x137	987x536	3	1.355
PVE11-4	19081566	-	PVE11-4-W	19081567	-	1.300x530x137	1.312x536	4	1.805
PVE11-5	19081568	-	PVE11-5-W	19081569	-	1.625x530x137	1.631x536	5	2.255
PVE11-6	19081570	-	PVE11-6-W	19081571	-	1.950x530x137	1.956x536	6	2.710

**PLACA DE VIDRO CERÂMICO DE SHOWCOOKING**

- Especialmente concebido para guardar, expor e distribuir alimentos quentes, apresentados em pratos, após preparação numa estação de showcooking, mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Vidro cerâmico de alta resistência e 4 mm de espessura.



DDHC3-4



DDHC3-4-W

	PLACA DE CERÂMICA PRETA			PLACA DE CERÂMICA BRANCA			DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	Ø250 MM CAPACIDADE DO PRATO	ENERGIA (W)
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€				
	DDHC3-2	19107256	-	DDHC3-2-W	19107261	-	790x325x147	765x312	2	455
	DDHC3-3	19107258	-	DDHC3-3-W	19107262	-	1.115x325x147	1.090x312	3	680
	DDHC3-4	19107259	-	DDHC3-4-W	19107263	-	1.440x325x147	1.415x312	4	905
	DDHC3-5	19107260	-	DDHC3-5-W	19107264	-	1.750x325x147	1.740x312	5	1.130

**PLACA DE EXPOSIÇÃO DE PAELLA**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes, apresentados em painéis de paella, mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Vidro cerâmico de alta resistência e 4 mm de espessura.
- Inclui uma proteção de alimentos com iluminação e aquecimento utilizando lâmpadas de halogéneo, para melhorar a manutenção da temperatura e aumentar o tempo de conservação na superfície dos alimentos.



PVEP-R-530

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	COR	POTÊNCIA (W)	€
	PVEP-R-530	19106530	Ø 630x604	Ø 605	Negro	935	-

**PLACA SOB A BANCADA**

- Especialmente concebido para ser montado sob uma bancada, mantendo os produtos pré-aquecidos em temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento por aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da placa.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +100 °C.



PBCC-4

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	POTÊNCIA (W)	€
	PBCC-2	19078507	611x590x147	2	905	-
	PBCC-3	19078508	936x590x147	3	1.355	-
	PBCC-4	19078509	1.261x590x147	4	1.805	-
	PBCC-5	19078510	1.586x590x147	5	2.255	-
	PBCC-6	19078511	1.911x590x147	6	2.710	-

**CUBA DE BANHO-MARIA**

- Adequado para painéis GN1/1 ou subdivisões com uma profundidade máxima de 150 mm.

**Cuba de banho-maria estática a seco**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes em líquido ou molho (por exemplo, sopa, caldo, guisado, molho, etc.) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento por um conjunto de aquecedores no fundo do tanque.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +100 °C.



DDHS6-4

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)	€
	DDHS6-3	19105718	1.115x610x348	1.090x585	3	1.805	-
	DDHS6-4	19105719	1.440x610x348	1.415x585	4	2.405	-
	DDHS6-5	19105720	1.765x610x348	1.740x585	5	3.030	-

**Cuba de banho-maria ventilada a seco**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes apresentados em panelas GN fundas (por exemplo, sopa, guisado, massa, arroz, molhos, carne, peixe, etc.) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento por um conjunto de aquecedores com ventiladores que criam um fluxo dinâmico de ar quente no interior da cuba, permitindo uma definição de temperatura rápida.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +100 °C.



DDHV7-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)	€
DDHV7-3	19105721	1.115x720x348	1.090x690	3	1.250	-
DDHV7-4	19105722	1.440x720x348	1.415x690	4	1.250	-
DDHV7-5	19105723	1.765x720x348	1.740x690	5	2.050	-
DDHV7-6	19105724	2.090x720x348	2.065x690	6	2.050	-



**Cuba de banho-maria húmida**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes apresentados em panelas GN fundas (por exemplo, sopa, guisado, massa, arroz, molhos, carne, peixe, etc.) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento com aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da cuba. Sistema de aquecimento em banho-maria húmido garante a melhor uniformidade na distribuição de calor sobre a superfície das panelas GN.

- Enchimento automático: se a água baixar de um determinado nível, então o sensor ativa automaticamente a eletroválvula para encher a cuba.
- Enchimento manual: entrada de água incorporada com eletroválvula esférica de 1/2" com torneira plana para encher a cuba.
- CMMMA6-1: Abastecimento de água manual com baldes, sem torneira.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +90 °C.



CBMAA6-4

ENCHIMENTO AUTOMÁTICO				ENCHIMENTO MANUAL				DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1
MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€			
-	-	-	-	CBMMA6-1	19051982	1.010	-	465x610x302	440x585	1
CBMAA6-1	19051980	1.025	-	CBMA6-1	19043193	1.010	-	515x610x302	490x585	1
CBMAA6-2	19047656	1.525	-	CBMA6-2	19043194	1.510	-	790x610x302	765x585	2
CBMAA6-3	19047657	2.025	-	CBMA6-3	19043195	2.005	-	1.115x610x302	1.090x585	3
CBMAA6-4	19047658	2.525	-	CBMA6-4	19043196	2.510	-	1.440x610x302	1.415x585	4
CBMAA6-5	19047659	3.045	-	CBMA6-5	19043197	3.030	-	1.765x610x302	1.740x585	5
CBMAA6-6	19047660	3.570	-	CBMA6-6	19047649	3.555	-	2.090x610x302	2.065x585	6



**CUBA DE BANHO-MARIA PARA MOLHOS**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir molhos quentes em estações de showcooking.
- Adequado para panelas GN1/6 com uma profundidade máxima de 100 mm.

**Cuba de banho-maria ventilada a seco**

- Sistema de aquecimento por um aquecedor no fundo do tanque.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +100 °C.



CBMS16-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/6	ENERGIA (W)	€
CBMS16-3	19081509	576x256x252	551x227	3	860	-
CBMS16-4	19081524	738x256x252	713x227	4	1.210	-



**Cuba de banho-maria húmida**

- Sistema de aquecimento com aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da cuba.
- Sistema de aquecimento em banho-maria húmido garante a melhor uniformidade na distribuição de calor sobre a superfície das panelas GN.
- Enchimento automático: se a água baixar de um determinado nível, então o sensor ativa automaticamente a eletroválvula para encher a cuba.
- Enchimento manual: entrada de água incorporada com eletroválvula esférica de 1/2" com torneira plana para encher a cuba.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +90 °C.



CBMAA16-4

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/6	TIPO ENCHIMENTO ÁGUA	ENERGIA (W)	€
	CBMA16-3	19081533	584x256x252	551x227	3	Manual grifo	810	-
	CBMA16-4	19081534	746x256x252	713x227	4	Manual grifo	810	-
	CBMAA16-3	19081535	584x256x292	551x227	3	Automático	820	-
	CBMAA16-4	19081536	746x256x292	713x227	4	Automático	820	-

**ESTAÇÃO DE TRINCHAR**

- Especialmente concebido para guardar, expor, trinchar e servir alimentos quentes (por exemplo, rosbife, presunto, peito de peru, etc.), em estações de showcooking, mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Fontes de calor na parte inferior (base em banho-maria) e superior (lâmpada com aquecimento de cerâmica) da estação de trinchar.
- Base perfurada de aço inoxidável, de limpeza fácil, para colocar o produto.
- Enchimento automático: controlo automático de nível para o enchimento da cuba.
- Enchimento manual: Enchimento da cuba através de torneira de passagem de 1/2".
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +90 °C.



TRCBMA6-1

TRCBMA6-2

ENCHIMENTO AUTOMÁTICO				ENCHIMENTO MANUAL				DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	
MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€				
	TRCBMAA6-1	19079250	1.300	-	TRCBMA6-1	19079228	1.285	-	515x610x1.005	490x585	1
	TRCBMAA6-2	19079251	2.575	-	TRCBMA6-2	19079229	2.560	-	790x610x1.005	765x585	2

**CUBA DE SOPA**

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes em líquido ou molho (por exemplo, sopa, caldo, guisado, molho, etc.) mantendo o produto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Sistema de aquecimento em banho-maria a seco por aquecedor circular que rodeia a cuba. Sem necessidade de drenagem.
- Ajuste da potência de aquecimento por um regulador de energia.



OS1-10

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE (L)	ENERGIA (W)	€
	OS1-10	19083985	Ø 295X315	Ø 276	10L	475	-



# Elementos frio-quente mistos



## Características gerais

- Especialmente concebido para guardar, expor e distribuir alimentos refrigerados ou quentes na mesma superfície.
- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Sistema de aquecimento por aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da placa.
- Sistema de refrigeração estática por bobina de cobre expandida localizada na sua base.
- Isolamento de lã de rocha, permitindo poupanças de energia reduzindo a perda de calor.
- Pannel de controlo com termostato digital, protegido pelo perímetro da estrutura, evitando impedimentos na sua utilização diária.
- Atraso de tempo programado mínimo para alterar de frio para calor ou vice-versa, para uma utilização correta do equipamento.
- Placa de vidro cerâmico misto: Envelope de vidro cerâmico de cor branco completamente plano, de alta resistência e 4 mm de espessura.
- Placa de aço inoxidável mista: superfície de placa superior fabricada em aço inoxidável, completamente lisa.
- Temperaturas de funcionamento:
  - Em modo quente: +30 °C/ +100 °C.
  - Em modo frio: -8 °C/ +5 °C (Em condições de classe climática 4).
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



FPRV6-3-W



FPRSS6-3

MODELO	CÓDIGO	GÁS	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	POTÊNCIA (W)	GRUPO FRIO	€	
<b>PLACA DE VIDRO CERÂMICO BRANCO MISTO</b>									
	FPRV6-2-W	19092274	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Incluido	-
	FPRV6-3-W	19092275	R-290	1.115x610x478	1.090x585	3	1.490	Incluido	-
<b>PLACA DE AÇO INOXIDÁVEL MISTA</b>									
	FPRSS6-2	19092278	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Incluido	-
	FPRSS6-3	19092279	R-290	1.115x610x478	1.090x585	3	1.490	Incluido	-

Verificar versões remotas no final do capítulo.

# Proteções de alimentos

## Características gerais

- Especialmente concebido para melhorar a higiene alimentar durante o serviço graças à sua função anti-respiração.
- Fabricado em aço inoxidável com uma estrutura sólida e robusta, em tubo redondo de Ø 51 mm ou retangular 60 x 30 mm.

- Grampos para fixar facilmente vidros ICC, curvos ou retos, de um ou dois lados.
- Os suportes são facilmente montados na estrutura através de placas roscadas.



### Proteções de alimentos com iluminação, aquecimento de halógeno e aquecimento de cerâmica

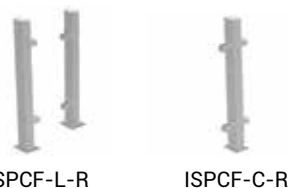
- 35 mm de distância entre o suporte e a proteção de alimentos para facilitar as operações de limpeza.
- Proteções de alimentos com iluminação: iluminação LED de alta luminosidade. A ser instalada sobre elementos técnicos neutros ou refrigerados.

- Proteções de alimentos com aquecimento de halógeno: iluminação e aquecimento gerados por lâmpadas de halógeno protegidas e integradas lado a lado.
- Proteções de alimentos com aquecimento de cerâmica: iluminação e aquecimento gerados por lâmpadas de halógeno protegidas e elementos de cerâmica alternados. Elementos de cerâmica fornecem um aquecimento mais intenso e concentrado.

CAPACIDADE GN 1/1	ALTURA (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	POTÊNCIA (W)	FORMA DE VIDRO											
				SUPORTE Redondo				SUPORTE Rectangular							
				TENSÃO E HZ	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€		
<b>PANTALLAS NEUTRAS</b>															
1 Nivel	426				DDFN	19106278	-	ISPPCS-R	19071964	-	DDFNT-R	19105717	-		
2 Níveis	676							ISPPCS-R-2	19071966	-					
<b>PANTALLA CON ILUMINACIÓN</b>															
2	426	720	15	100-240V 1N~ 50/60Hz	DDFL-2	19105702	-	DDFL-R-2	19105707	-	DDFLT-R-2	19105712	-		
3	426	1.045	25		DDFL-3	19105703	-	DDFL-R-3	19105708	-	DDFLT-R-3	19105713	-		
4	426	1.370	35		DDFL-4	19105704	-	DDFL-R-4	19105709	-	DDFLT-R-4	19105714	-		
5	426	1.695	45		DDFL-5	19105705	-	DDFL-R-5	19105710	-	DDFLT-R-5	19105715	-		
6	426	2.020	55		DDFL-6	19105706	-	DDFL-R-6	19105711	-	DDFLT-R-6	19105716	-		
<b>PANTALLA CALOR HALÓGENO</b>															
2	426	720	600	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFH-2	19105672	-	DDFH-R-2	19105677	-	DDFHT-R-2	19105682	-		
3	426	1.045	900		DDFH-3	19105673	-	DDFH-R-3	19105678	-	DDFHT-R-3	19105683	-		
4	426	1.370	1.200		DDFH-4	19105674	-	DDFH-R-4	19105679	-	DDFHT-R-4	19105684	-		
5	426	1.695	1.500		DDFH-5	19105675	-	DDFH-R-5	19105680	-	DDFHT-R-5	19105685	-		
6	426	2.020	1.500		DDFH-6	19105676	-	DDFH-R-6	19105681	-	DDFHT-R-6	19105686	-		
<b>PANTALLA CON CALOR CERÁMICO</b>															
2	426	720	650	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFC-2	19105687	-	DDFC-R-2	19105692	-	DDFCT-R-2	19105697	-		
3	426	1.050	1.050		DDFC-3	19105688	-	DDFC-R-3	19105693	-	DDFCT-R-3	19105698	-		
4	426	1.370	1.450		DDFC-4	19105689	-	DDFC-R-4	19105694	-	DDFCT-R-4	19105699	-		
5	426	1.695	1.850		DDFC-5	19105690	-	DDFC-R-5	19105695	-	DDFCT-R-5	19105700	-		
6	426	2.020	1.850		DDFC-6	19105691	-	DDFC-R-6	19105696	-	DDFCT-R-6	19105701	-		

### Suportes neutros para vidros de proteção frontal

- Especialmente concebido como elemento de proteção em configurações de showcooking ou autosserviço.
- Vidro de proteção frontal IDFG não está incluído e tem que ser encomendado separadamente.

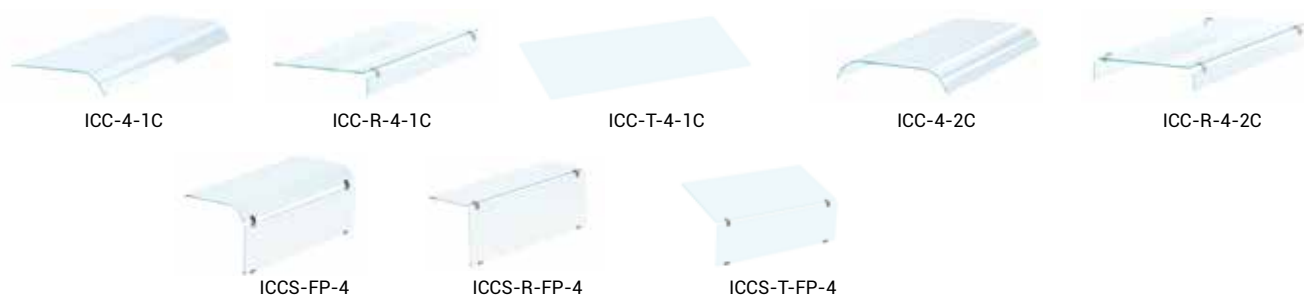


MODELO	SUPORTE	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	€
ISPCF-L-R		19043361	69x72x423	Conjunto de dois (2) suportes laterais.	-
ISPCF-C-R		19043362	98x70x423	Um (1) suporte central.	-

# Vidros

## Características gerais

- Vidros temperados.
- Protege os alimentos em exibição contra a respiração e os convidados contra vapores.
- Fixo usando um grampo incluído no suporte da proteção de alimentos.



CAPACIDADE GN 1/1	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
<b>CRISTAL FRONTAL</b>												
2	ICC-2-1C	19043272	675x500x108	-	ICC-R-2-1C	19043293	675x433x123	-	ICC-T-2-1C	19087365	675x520x6	-
3	ICC-3-1C	19043273	1.000x500x108	-	ICC-R-3-1C	19043295	1.000x433x123	-	ICC-T-3-1C	19087366	1.000x520x6	-
4	ICC-4-1C	19043274	1.325x500x108	-	ICC-R-4-1C	19043296	1.325x433x123	-	ICC-T-4-1C	19087367	1.325x520x6	-
5	ICC-5-1C	19043275	1.650x500x108	-	ICC-R-5-1C	19043297	1.650x433x123	-	ICC-T-5-1C	19087368	1.650x520x6	-
6	ICC-6-1C	19047838	1.975x500x108	-	ICC-R-6-1C	19047843	1.975x433x123	-	ICC-T-6-1C	19087363	1.975x520x6	-
<b>CRISTAL CENTRAL</b>												
2	ICC-2-2C	19046893	675x570x108	-	ICC-R-2-2C	19043298	675x585x123	-	-	-	-	-
3	ICC-3-2C	19046894	1.000x570x108	-	ICC-R-3-2C	19043301	1.000x585x123	-	-	-	-	-
4	ICC-4-2C	19046895	1.325x570x108	-	ICC-R-4-2C	19043302	1.325x585x123	-	-	-	-	-
5	ICC-5-2C	19046896	1.650x570x108	-	ICC-R-5-2C	19043303	1.650x585x123	-	-	-	-	-
6	ICC-6-2C	19047839	1.975x570x108	-	ICC-R-6-2C	19047844	1.975x585x123	-	-	-	-	-
<b>CRISTAL FRONTAL CERRADO</b>												
2	ICCS-FP-2	19072070	675x515x420	-	ICCS-R-FP-2	19072075	675x433x420	-	ICCS-T-FP-2	19105647	675x486x525	-
3	ICCS-FP-3	19072071	1.000x515x420	-	ICCS-R-FP-3	19072076	1.000x433x420	-	ICCS-T-FP-3	19105648	1.000x486x525	-
4	ICCS-FP-4	19072072	1.325x515x420	-	ICCS-R-FP-4	19072077	1.325x433x420	-	ICCS-T-FP-4	19105649	1.325x486x525	-
5	ICCS-FP-5	19072073	1.650x515x420	-	ICCS-R-FP-5	19072078	1.650x433x420	-	ICCS-T-FP-5	19105670	1.650x486x525	-
6	ICCS-FP-6	19072074	1.975x515x420	-	ICCS-R-FP-6	19072079	1.975x433x420	-	ICCS-T-FP-6	19105671	1.975x486x525	-

### Vidros de proteção frontal para suportes neutros

- Vidro especialmente concebido para proteger o convidado de um contacto não desejado.
- Vidro frontal reto temperado a incorporar nos suportes para vidros frontais de proteção.



IDFG-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	€
IDFG-2	19043312	675x395x6	2	-
IDFG-3	19043314	1.000x395x6	3	-
IDFG-4	19043315	1.325x395x6	4	-
IDFG-5	19043316	1.650x395x6	5	-
IDFG-6	19047848	1.975x395x6	6	-

# Vitrinas refrigeradas cúbicas



## Características gerais

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos refrigerados (por exemplo, frutas, sobremesas, iogurtes, aperitivos frios, apresentados em pratos/formas, etc.) e bebidas (garrafas, latas) mantendo o produto exposto a temperaturas ideais durante o tempo de serviço alargados, até operações de 24 horas.
- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Isolamento de poliuretano com injeção ecológica, permitindo a poupança de energia ao reduzir a perda de ar frio.
- Termostato eletrónico, com mostrador digital, para controlar e regular a temperatura na cuba ventilada no ponto definido pretendido e ligar a iluminação do mostrador.
- Sistema de descongelação automática que minimiza a carga de trabalho do compressor e poupa energia.
- Tira de luzes LED integrada na parte superior do expositor.
- 220-240V 1N~.

## VITRINAS REFRIGERADAS CÚBICAS COM CUBA VENTILADA

- Cuba refrigerada ventilada com base ajustável em altura para expor painéis com alturas diferentes. Nível de expositor plano e área de drenagem ligeiramente dobrada.
- Sistema de refrigeração ventilada com ventiladores eletrónicos de elevado desempenho e evaporadores de grandes áreas.
- Estrutura robusta com sobreposição de 13 mm de espessura, uma vez que o elemento seja colocado na bancada, garantindo limpeza e estética.
- Bandeja de evaporação, com sistema de evaporação inteligente de água descongelada, como acessórios.
- Prateleiras de vidro temperado facilmente removíveis e de altura ajustável.
- Cortina têxtil: alimentos anteriormente refrigerados são mantidos frescos por uma duração limitada de 3-4 horas, quando o expositor está aberto no lado do cliente.
- Válvulas frontais: em plástico, para aceder aos alimentos em cada prateleira.
- Fechado: janela de vidro frontal temperado, fixada firmemente utilizando pinças de alumínio anodizado que permitem dobrar o vidro para limpeza.
- Painel de controlo com termostato digital, protegido pelo perímetro da estrutura, evitando impedimentos na sua utilização diária.
- Classe climática: 3M2 em modelos com cortina têxtil (CT) e 3M1 em modelos com Válvulas (CP) e fechados (CL).
- Temperaturas de funcionamento: +4 °C/ +10 °C.



DDRVC7-H-CT-3-4



DDRVC7-S-CL-3-4



DDRVC7-W-CP-3-4



DDRVC7-S-CL-2-4



### Lado do cliente: CORTINA TÊXTEL (CT)

MODELO	CÓDIGO	GÁS	HZ	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	POTÊNCIA (W)	GRUPO FRIO	€
3 NÍVEIS LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)									
DDRVC7-H-CT-3-2	19106279	R290	50	790x720x1488	765x690	2	665	Incluído	-
	19108588		60				-		
DDRVC7-H-CT-3-3	19106280	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Incluído	-
	19108589	R455a	60				1005		-
DDRVC7-H-CT-3-4	19106281	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Incluído	-
	19108590	R455a	60				1380		-
LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)									
DDRVC7-S-CT-3-3	19106288	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Incluído	-
	19108597	R455a	60				1005		-
DDRVC7-S-CT-3-4	19106289	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Incluído	-
	19108598	R455a	60				1380		-
LADO DE SERVIÇO: TIPO DE PAREDE (W)									
DDRVC7-W-CT-3-2	19106296	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Incluído	-
	19108605	R290	60				-		
DDRVC7-W-CT-3-3	19106297	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Incluído	-
	19108606	R455a	60				1005		-
DDRVC7-W-CT-3-4	19106298	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Incluído	-
	19108607	R455a	60				1380		-

Verificar versões remotas no final do capítulo.



**Lado do cliente: VÁLVULAS (CP)**

MODELO	CÓDIGO	GÁS	HZ	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ALIMENTAÇÃO (W)	GRUPO FRIO	€	
<b>3 NÍVEIS LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)</b>										
	DDRVC7-H-CP-3-2	19106282	R290	50/60	790x720x1488	765x690	2	665	Incluído	-
	DDRVC7-H-CP-3-3	19106283	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Incluído	-
		19108592	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-H-CP-3-4	19106284	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Incluído	-
19108593		R455a	60	1380				-		
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>										
	DDRVC7-S-CP-3-3	19106290	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Incluído	-
		19108599	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-S-CP-3-4	19106291	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Incluído	-
		19108600	R455a	60				1380		-
DDRVC7-S-CP-3-5	19106292	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	1250	Incluído	-	
	19108601	R455a	60				1260		-	
<b>LADO DE SERVIÇO: TIPO DE PAREDE (W)</b>										
	DDRVC7-W-CP-3-2	19106299	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Incluído	-
		19108608	R290	60				-		-
	DDRVC7-W-CP-3-3	19106300	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Incluído	-
		19108609	R455a	60				1005		-
DDRVC7-W-CP-3-4	19106301	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Incluído	-	
	19108610	R455a	60				1380		-	



**Lado do cliente: FECHADA (CL)**

MODELO	CÓDIGO	GÁS	HZ	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)	GRUPO FRIO	€	
<b>3 NÍVEIS LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)</b>										
	DDRVC7-H-CL-3-2	19106285	R290	50/60	790x720x1488	765x690	2	410	Incluído	-
	DDRVC7-H-CL-3-3	19106286	R290	50/60	1115x720x1488	1090x690	3	470	Incluído	-
		19106287	R290	50				1440x720x1488		1415x690
	19108596	R290	60	-	-					
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>										
	DDRVC7-S-CL-3-3	19106293	R290	50/60	1115x720x1476	1090x690	3	470	Incluído	-
		19106294	R290	50				1440x720x1476		1415x690
	19108603	R290	60	-	-					
	DDRVC7-S-CL-3-5	19106295	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	725	Incluído	-
19108604		R290	60	-				-		
<b>2 NÍVEIS LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>										
	DDRVC7-S-CL-2-3	19106302	R290	50/60	1115x720x1276	1090x690	3	390	Incluído	-
	DDRVC7-S-CL-2-4	19106303	R290	50/60	1440x720x1276	1415x690	4	550	Incluído	-
		19106304	R290	50				1765x720x1276		1740x690
	19108613	R290	60	-	-					

**VITRINAS REFRIGERADAS CÚBICAS INDEPENDENTES**

- Sistema de refrigeração ventilada com ventiladores eletrónicos de elevado desempenho e evaporadores de grandes áreas.
- Bandeja de evaporação, com sistema de evaporação inteligente de água descongelada, como acessórios padrão.
- Portas de correr no lado de serviço do expositor, para facilitar as operações de carga/substituição de produtos.
- Válvulas frontais de plástico para aceder aos alimentos em cada prateleira.
- Prateleiras em aço inoxidável, sem possibilidade de ajuste de altura.
- Modelos DDRVCO: base aberta, que pode ser instalada em qualquer placa/

- cuba refrigerada estática através de encaixes fornecidos.
- Modelos DDRVCC: base plana isolada, a ser instalada como elemento independente em qualquer superfície plana.
- Classe climática: 3M1.
- Temperaturas de funcionamento: +2 °C/ +10 °C.



DDRVC06-S-CP-4



DDRVCC6-S-CP-4

BASE ABERTA			BASE PLANA ISOLADA			GÁS	HZ	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	ENERGIA (W)	GRUPO FRIO
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€						
DDRVC06-S-CP-3	19106305	-	DDRVCC6-S-CP-3	19106308	-	R290	50	1106x600x1188	3	910	Incluído
	19108614	-		19108617	-					850	
DDRVC06-S-CP-4	19106306	-	DDRVCC6-S-CP-4	19106309	-	R290	50	1431x600x1188	4	1045	Incluído
	19108615	-		19108618	-					1305	
DDRVC06-S-CP-5	19106307	-	DDRVCC6-S-CP-5	19106413	-	R290	50	1756x600x1188	5	1340	Incluído
	19108616	-		19108619	-					1650	

Verificar versões remotas no final do capítulo.

# Vitrinas quentes cúbicas



## Características gerais

- Especialmente concebido para guardar, expor e servir alimentos quentes apresentados em pratos ou painéis rasos GN 1/1 (por exemplo, aperitivos quentes, sandes, tortas, pizzas, etc.) mantendo o produto exposto em temperaturas ideais durante o tempo de serviço.
- Estrutura fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Prateleira e placa de vidro cerâmico muito durável, de 4 mm de espessura.
- Sistema de aquecimento por aquecedores de silicone ocultos, fixos ao fundo da placa e prateleira de vidro cerâmico.
- Proteções de alimentos com iluminação e aquecimento, por lâmpadas de halógeno protegidas, localizados sobre a placa de vidro cerâmico e prateleira (exceto com o lado do cliente fechado).
- Dois (2) ou três (3) termostatos eletrônicos, com mostrador digital, para controlar e regular a temperatura na placa de vidro cerâmico e na(s) prateleira(s) separadamente, no ponto definido pretendido.
- Portas de correr no lado de serviço do expositor, para facilitar as operações de carga/substituição de produtos.
- Lado de serviço fechado: janela de vidro frontal temperado, fixada firmemente utilizando pinças de alumínio anodizado que permitem dobrar o vidro para limpeza.
- Estrutura robusta com sobreposição de 13 mm de espessura, uma vez que o elemento seja colocado na bancada, garantindo limpeza e estética.
- Temperaturas de funcionamento: +30 °C/ +100 °C em modelos com o lado do cliente aberto e +30 °C/+80 °C em modelos com o lado do cliente fechado.



DDHVC7-S-3-4



DDHVC7-W-3-4



DDHVC7-S-CL-2-4

	MODELO	TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE CORTE (mm)	CAPACIDADE GN 1/1	LADO DO CLIENTE	ENERGIA (W)	€
<b>3 NÍVEIS</b>	<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DE CORRER</b>								
	DDHVC7-S-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106311	1.115x720x952	1.090x690	3	Abierta	3.620	-
	DDHVC7-S-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106312	1.440x720x952	1.415x690	4	Abierta	4.970	-
	DDHVC7-S-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106313	1.765x720x952	1.740x690	5	Abierta	6.320	-
	<b>LADO DE SERVIÇO: DE PAREDE</b>								
	DDHVC7-W-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106314	1.115x720x952	1.090x690	3	Abierta	3.620	-
	DDHVC7-W-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106315	1.440x720x952	1.415x690	4	Abierta	4.970	-
	DDHVC7-W-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106316	1.765x720x952	1.740x690	5	Abierta	6.320	-
<b>2 NÍVEIS</b>	<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DE CORRER</b>								
	DDHVC7-S-CL-2-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106317	1.115x720x742	1.090x690	3	Cerrada	1.965	-
	DDHVC7-S-CL-2-4	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106318	1.440x720x742	1.415x690	4	Cerrada	2.710	-
	DDHVC7-S-CL-2-5	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106319	1.765x720x742	1.740x690	5	Cerrada	3.465	-

# Reservas



## Características gerais

- Especialmente concebidas para o seu encaixa sob a bancada como reservas para a manutenção de produtos refrigerados ou quentes.
- Fabricadas em aço inoxidável, com uma estrutura sólida e robusta.
- Reservas refrigeradas:
  - Com portas articuladas ou gavetas, para albergar cubetas ou grelhas GN 2/1 ou GN 1/1.
  - Evaporador com tiro de ar forçado e vedante magnético extraível, para facilitar a sua limpeza e maximizar a higiene.
- Sistema de evaporação automático da água de descongelamento como acessório.
- Temperaturas de trabalho: +0 °C/ +6 °C.
- Reservas quentes:
  - Com portas de correr e aquecimento interior por ar forçado.
  - Temperaturas de trabalho: +30 °C/ +90 °C.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



DDRC4-21 DD



DDRC5-22 HH



TMH4-714 SE

MODELO	GÁS REFRIGERANTE	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE GN	N.º DE PORTAS	N.º DE GAVETAS	ENERGIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
<b>RESERVA FRIA</b>										
DDRC4-12 D	R290	19105783	1.370x766x450	GN 2/1	1	-	150	4	Incluído	-
DDRC4-22 DD	R290	19105784	1.763x766x450	GN 2/1	2	-	210	4	Incluído	-
DDRC5-12 D	R290	19105785	1.145x766x586	GN 2/1	1	-	165	4	Incluído	-
DDRC5-22 DD	R290	19105786	1.763x766x586	GN 2/1	2	-	270	4	Incluído	-
DDRC5-12 H	R290	19105787	1.145x766x586	GN 2/1	-	2	165	4	Incluído	-
DDRC5-22 HH	R290	19105788	1.763x766x586	GN 2/1	-	4	270	4	Incluído	-
DDRC4-21 DD	R290	19105795	1.370x676x450	GN 1/1	2	-	155	4	Incluído	-
DDRC4-31 DDD	R290	19105796	1.763x676x450	GN 1/1	3	-	160	4	Incluído	-
DDRC5-21 DD	R290	19105797	1.370x676x586	GN 1/1	2	-	165	4	Incluído	-
DDRC5-31 DDD	R290	19105798	1.763x676x586	GN 1/1	3	-	275	4	Incluído	-
DDRC5-21 HH	R290	19105799	1.370x676x586	GN 1/1	-	4	165	4	Incluído	-
DDRC5-31 HHH	R290	19105800	1.763x676x586	GN 1/1	-	6	275	4	Incluído	-

Verificar versões remotas no final do capítulo.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	ENERGIA (W)	€
<b>RESERVA QUENTE</b>				
TMH4-712 SE	19105725	1.196x685x450	1.450	-
TMH4-714 SE	19105726	1.395x685x450	1450	-
TMH4-716 SE	19105727	1.596x685x450	1.450	-
TMH4-718 SE	19105728	1.796x685x450	2.470	-
TMH4-720 SE	19105729	1.996x685x450	2.470	-
TMH6-712 SE	19105730	1.196x685x610	1.450	-
TMH6-714 SE	19105731	1.396x685x610	1.450	-
TMH6-716 SE	19105732	1.596x685x610	2.470	-
TMH6-718 SE	19105733	1.796x685x610	2.470	-
TMH6-720 SE	19105734	1.996x685x610	2.870	-
<b>ACESSÓRIOS COMUNS</b>				
KPSR	19056083	Conjunto de 4 pés (altura 150mm)		-

# Distribuidores

## Características gerais

- Especialmente concebido para armazenar e servir pratos neutros e quentes e cestos de lavagem de talheres.
- Feito de aço inoxidável.
- Sistema especial com molas de aço, mantendo as placas a um nível constante para um serviço fácil.
- Fácil de colocar e remover.





IDPN-28





IDPC-28 + ITDP-28



IDCN-55

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIÂMETRO ENCAIXE (mm)	Ø DE PRATOS (mm)	CAPACIDADE DE CARGA MÁXIMA PRATOS	CARGA MÁXIMA (KG)	ENERGIA (W)	€	
<b>DISPENSADOR DE PRATOS NEUTROS</b>										
	IDPN-28	-	19046408	391x730	Ø375	de 180 a 280	40/45	45	-	-
	IDPN-34	-	19043371	451x730	Ø434	de 240 a 340	40/45	45	-	-
<b>DISPENSADOR DE PRATOS QUENTES</b>										
	IDPC-28	50/60	19043372	420x730	Ø407	de 180 a 280	40/45	45	480	-
	IDPC-34	50/60	19043373	480x730	Ø466	de 240 a 340	40/45	45	480	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DISPENSADOR	Ø DE PRATOS (mm)	€	
<b>TAMPA PARA DISPENSADOR DE PRATOS</b>						
	ITDP-28	19043374	Ø400x60	IDPC-28 - IDPN-28	de 180 a 280	-
	ITDP-34	19043375	Ø400x60	IDPC-34 - IDPN-34	de 240 a 340	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DE ENCAIXE (mm)	CESTOS (mm)	CAPACIDADE DE CESTOS (ALTURA 110 mm)	CARGA MÁXIMA (KG)	€	
<b>DISPENSADOR DE CESTOS</b>								
	IDCN-55	19043376	600x640x710	535x610	500 x 500	5/6	120	-

# Acessórios



DDAES



EV-KIT-450







OF-PAN



PAL-DROPIN



IPCTI/C

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	ENERGIA (W)	€	
<b>ÁGUA DESCONGELADA DO KIT DE EVAPORAÇÃO</b>							
	DDAES	50/60	19105737	274x74x74	Refrigeração estática e reservas frias	100	-
	EV-KIT-450	50/60	19046595	400x170x65	Cubas ventiladas, vitrinas fechadas (CL) e 2-3 vitrinas GN 1/1 com cortinas têxteis (CT) ou válvulas (CP)	450	-
	EV-KIT-900	50/60	19046596	400x170x65	4-5 vitrinas GN 1/1 com cortinas têxteis (CT) ou válvulas (CP)	900	-
<b>ÁGUA DESCONGELADA DE EXTRAVASAMENTO DE PAINEL</b>							
	OF-PAN		19046598	GN 1/1 (65 mm de alto)	Todos os elementos refrigerados drop-in		-
<b>FERRAMENTA PARA LEVANTAR DROP-IN</b>							
	PAL-DROPIN		19046641	-	Todos os elementos refrigerados drop-in		-
<b>KIT DE TERMÓMETRO DIGITAL</b>							
	IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruptor	1	-
	DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Termómetro frio	1	-
	DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Termómetro frio + interruptor	1	-
	DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Termómetro quente	1	-
	DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Termómetro quente + interruptor	1	-



# Códigos remotos

## Placas e cubas estáticas

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN 1/1	€
<b>PLACA DE 1 NÍVEL</b>				
DDCSP6-2-R	19105752	50/60	2	-
DDCSP6-3-R	19105753	50/60	3	-
DDCSP6-4-R	19105754	50/60	4	-
DDCSP6-5-R	19105755	50/60	5	-
DDCSP6-6-R	19105756	50/60	6	-
<b>PLACA 2 NÍVEIS</b>				
DDCS2P6-3-R	19105971	50/60	3	-
DDCS2P6-4-R	19105761	50/60	4	-
DDCS2P6-5-R	19105762	50/60	5	-
<b>CUBA ESTÁTICA DE 80 mm</b>				
DDCSB6-80-3-R	19105766	50/60	3	-
DDCSB6-80-4-R	19105767	50/60	4	-
DDCSB6-80-5-R	19105768	50/60	5	-
<b>CUBA ESTÁTICA DE 160 mm</b>				
DDCSB6-160-2-R	19105774	50/60	2	-
DDCSB6-160-3-R	19105775	50/60	3	-
DDCSB6-160-4-R	19105776	50/60	4	-
DDCSB6-160-5-R	19105777	50/60	5	-
DDCSB6-160-6-R	19105778	50/60	6	-
<b>CUBA DE EXPOSIÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS</b>				
DDCE6-80-1-R	19105781	50/60	1	-
DDCE6-80-2-R	19105782	50/60	2	-

## Placa sob a bancada

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN 1/1	€
FPBCF-2-R	19092133	50/60	2	-
FPBCF-3-R	19092134	50/60	3	-
FPBCF-4-R	19092135	50/60	4	-
FPBCF-5-R	19092136	50/60	5	-
FPBCF-6-R	19092137	50/60	6	-

## Cuba ventilada

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN 1/1	€
FCRV7-2-R	19091739	50/60	2	-
FCRV7-3-R	19091740	50/60	3	-
FCRV7-4-R	19091741	50/60	4	-
FCRV7-5-R	19091742	50/60	5	-
FCRV7-6-R	19091743	50/60	6	-

## Cuba para produtos congelados

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE 360X165	€
DDCF6-4-R	19106274	50/60	4	-

## Elementos frio-quente mistos

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN 1/1	€
<b>PLACA DE VIDRO CERÂMICO BRANCO MISTO</b>				
FPRV6-2-W-R	19092276	50/60	2	-
FPRV6-3-W-R	19092277	50/60	3	-
<b>PLACA DE AÇO INOXIDÁVEL MISTA</b>				
FPRSS6-2-R	19092280	50/60	2	-
FPRSS6-3-R	19092281	50/60	3	-

# Opções

DESCRIÇÃO	ABREVIACÃO	€
Plugue tipo G	CI	-



TYPE F

## Vitrinas refrigeradas cúbicas com cuba ventilada

### Lado do cliente: CORTINA TÊXTIL (CT)

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN 1/1	€
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)</b>				
DDRVC7-H-CT-3-2-R	19107534	50/60	2	-
DDRVC7-H-CT-3-3-R	19107535	50/60	3	-
DDRVC7-H-CT-3-4-R	19107536	50/60	4	-
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>				
DDRVC7-S-CT-3-3-R	19107537	50/60	3	-
DDRVC7-S-CT-3-4-R	19107538	50/60	4	-
<b>LADO DE SERVIÇO: TIPO DE PAREDE (W)</b>				
DDRVC7-W-CT-3-2-R	19107539	50/60	2	-
DDRVC7-W-CT-3-3-R	19107541	50/60	3	-
DDRVC7-W-CT-3-4-R	19107542	50/60	4	-

### Lado do cliente: VÁLVULAS (CP)

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN 1/1	€
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)</b>				
DDRVC7-H-CP-3-2-R	19107543	50/60	2	-
DDRVC7-H-CP-3-3-R	19107544	50/60	3	-
DDRVC7-H-CP-3-4-R	19107545	50/60	4	-
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>				
DDRVC7-S-CP-3-3-R	19107546	50/60	3	-
DDRVC7-S-CP-3-4-R	19107547	50/60	4	-
DDRVC7-S-CP-3-5-R	19107548	50/60	5	-
<b>LADO DE SERVIÇO: TIPO DE PAREDE (W)</b>				
DDRVC7-W-CP-3-2-R	19107549	50/60	2	-
DDRVC7-W-CP-3-3-R	19107550	50/60	3	-
DDRVC7-W-CP-3-4-R	19107551	50/60	4	-

### LADO DO CLIENTE: FECHADA (CL)

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN 1/1	€
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)</b>				
DDRVC7-H-CL-3-2-R	19107552	50/60	2	-
DDRVC7-H-CL-3-3-R	19107553	50/60	3	-
DDRVC7-H-CL-3-4-R	19107554	50/60	4	-
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>				
DDRVC7-S-CL-3-3-R	19107555	50/60	3	-
DDRVC7-S-CL-3-4-R	19107556	50/60	4	-
DDRVC7-S-CL-3-5-R	19107557	50/60	5	-
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>				
DDRVC7-S-CL-2-3-R	19107558	50/60	3	-
DDRVC7-S-CL-2-4-R	19107559	50/60	4	-
DDRVC7-S-CL-2-5-R	19107560	50/60	5	-

## Reserva fria

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDADE GN	N.º DE PORTAS	N.º DE GAVETAS	€
DDRC4-12 D-R	19105789	50/60	GN 2/1	1	-	-
DDRC4-22 DD-R	19105790	50/60	GN 2/1	2	-	-
DDRC5-12 D-R	19105791	50/60	GN 2/1	1	-	-
DDRC5-22 DD-R	19105792	50/60	GN 2/1	2	-	-
DDRC5-12 H-R	19105793	50/60	GN 2/1	-	2	-
DDRC5-22 HH-R	19105794	50/60	GN 2/1	-	4	-
DDRC4-21 DD-R	19105801	50/60	GN 1/1	2	-	-
DDRC4-31 DDD-R	19105802	50/60	GN 1/1	3	-	-
DDRC5-21 DD-R	19105803	50/60	GN 1/1	2	-	-
DDRC5-31 DDD-R	19105804	50/60	GN 1/1	3	-	-
DDRC5-21 HH-R	19105805	50/60	GN 1/1	-	4	-
DDRC5-31 HHH-R	19105806	50/60	GN 1/1	-	6	-



Flexibilidade para adaptar-nos  
ao seu espaço  
com ergonomia.

# Self Service

<b>Self Suite.....</b>	<b>403</b>
— Dispensadores .....	405
— Elementos neutro .....	407
— Móveis refrigerados .....	409
— Móveis quentes .....	411
— Vitrina ventilada refrigerada cúbica de 3 níveis .....	413
— Vitrinas quentes .....	415
<b>Pantallas con estante y cristal protector vertical .....</b>	<b>415</b>
<b>Visores e vidros .....</b>	<b>415</b>
<b>Acessórios .....</b>	<b>416</b>
<b>Opções de configuração .....</b>	<b>418</b>

# Dispensadores

## Características gerais

- Dispensadores especialmente concebidos para armazenar e distribuir bandejas de serviço automático, talheres, pão e/ou copos
- Fabricados em aço inoxidável, com uma estrutura sólida e robusta.
- Dispensadores sobre base.
- Bancada a 400 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Painéis de fibra de densidade média (MDF) hidrófugos.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.



SS-77



D-R-313











D-R-613/2



DV-R-62



DVCP-R-6

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE DE BANDEJAS	CAPACIDADE DE TALHERES	CAPACIDADE DE PÃEZINHOS	CAPACIDADE DE COPOS (Ø80 mm // Ø75 mm)	SUPORTE	€
<b>BASE DISPENSADORA DE BANDEJAS</b>									
	SS-77	18001483	798x780x400	2 Colunas	160	-	-	-	-
	SS-147	18001484	1.450x780x400	4 Colunas	320	-	-	-	-
<b>DISPENSADOR DE BANDEJAS E TALHERES SOBRE BASE</b>									
	D-R-313	18003180	798x780x1.514	3 GN 1/3 - 150 mm	160	150	-	Retangular	-
	D-R-613	18003190	1.450x780x1.514	6 GN 1/3 - 150 mm	320	300	-	Retangular	-
<b>DISPENSADOR DE BANDEJAS, TALHERES E PÃO SOBRE BASE</b>									
	D-R-313/2	18003191	798x780x1.514	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	160	150	120	Retangular	-
	D-R-613/2	18003192	1.450x780x1.514	6 GN 1/3 - 150 mm + 2 GN 2/1 - 200 mm	320	300	240	Retangular	-
<b>DISPENSADOR DE COPOS SOBRE BASE</b>									
	DV-R-6	18003193	798x780x1.569	6 níveis de copos	-	-	-	324/360	Retangular
	DV-R-62	18003196	1.450x780x1.569	2x6 níveis de copos	-	-	-	648/720	Retangular
<b>DISPENSADOR DE BANDEJAS, TALHERES, PÃO E VASOS SOBRE BASE</b>									
	DVCP-R-6	18003199	1.450x780x1.569	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm + 6 níveis de copos	160	150	120	324/360	Retangular



DC-R-2



DP-R-1



DCP-R



DV-R-4 SB

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE TALHERES	CAPACIDADE DE PÃEZINHOS	CAPACIDADE DE COPOS (Ø80 mm // Ø75 mm)	SUPORTE	€	
<b>DISPENSADOR DE TALHERES SOBRE ELEMENTO NEUTRO</b>									
	DC-R-1	19071811	696x345x536	3 GN 1/3 - 150 mm	150	-	Retangular	-	
	DC-R-2	19071812	696x345x658	6 GN 1/3 - 150 mm	300	-	Retangular	-	
<b>DISPENSADOR DE PÃO SOBRE ELEMENTO NEUTRO</b>									
	DP-R-1	19071813	696x667x600	1 GN 2/1 - 200 mm	-	120	Retangular	-	
	DP-R-2	19071814	696x667x725	2 GN 2/1 - 200 mm	-	240	Retangular	-	
<b>DISPENSADOR DE TALHERES E PÃO SOBRE ELEMENTO NEUTRO</b>									
	DCP-R	19071815	696x667x658	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	150	120	Retangular	-	
<b>DISPENSADOR DE COPOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO</b>									
	DV-R-4 SB	19071816	696x745x829	4 níveis de copos	-	-	216/240	Retangular	-

# Elementos neutros

## Características gerais

- Fabricados em aço inoxidável, com uma estrutura sólida e robusta.
- Bancada a 900 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Corre-bandejas a 800 mm de altura, composto por três (3) tubos de aço inoxidável de secção redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicone entre as bancadas dos móveis para assegurar uma união precisa e estanque.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada com painel laminado.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.
- Plintos, decoração de fim de linha ou quaisquer outros acessórios devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.



SM-4



SA-I-45



SA-E-90

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE GN 1/1	€
<b>MÓVEL NEUTRO</b>						
	SM-450	18001494	450x850x900	Fechado sem reserva neutra	-	-
	SM-2	18001495	950x850x900	Vão / Reserva neutra	2	-
	SM-3	18001496	1.375x850x900	Vão / Reserva neutra	3	-
	SM-4	18001497	1.600x850x900	Vão / Reserva neutra	4	-
	SM-5	18001498	1.985x850x900	Vão / Reserva neutra	5	-
	SM-6	18001499	2.335x850x900	Vão / Reserva neutra	6	-
	SM-3-P	18001500	1.375x850x900	Reserva neutra com 2 portas de correr e 1 estante opcional	3	-
	SM-4-P	18001501	1.600x850x900	Reserva neutra com 2 portas de correr e 1 estante opcional	4	-
	SM-5-P	18001502	1.985x850x900	Reserva neutra com 2 portas de correr e 1 estante opcional	5	-
	SM-6-P	18001503	2.335x850x900	Reserva neutra com 2 portas de correr e 1 estante opcional	6	-
<b>MÓVEL DE CANTO</b>						
	SA-I-90	18001504	1.141x1.141x900	Ângulo interno de 90°. Vão / Reserva neutra	-	-
	SA-I-45	18001505	850x850x900	Ângulo interno de 45°. Vão / Reserva neutra	-	-
	SA-E-90	18001506	935x935x900	Ângulo externo de 90°. Sem reserva neutra	-	-
	SA-E-45	18001507	850x850x900	Ângulo externo de 45°. Sem reserva neutra	-	-



SMC-12-D



SMC-8-F







DAC-95



DPAN-95

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	€	
<b>MÓVEL DE CAIXA REGISTRADORA</b>					
	SMC-12-D	18001514	1.375x850x900	Móvel de caixa registadora com braço do lado direito	-
	SMC-12-I	18001516	1.375x850x900	Móvel de caixa registadora com braço do lado esquerdo	-
	SMC-6-D	18001519	605x850x900	Móvel de caixa registadora sem braços (caixa do lado direito)	-
	SMC-6-I	18001520	605x850x900	Móvel de caixa registadora sem braços (caixa do lado esquerdo)	-
	SMC-8-F	18001521	800x850x900	Móvel de caixa registadora sem braços (frente voltada para o público)	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	€	
<b>ELEMENTO DE FACHADA</b>					
	F-5	18001720	550x215x900	Elemento de fachada = 550 mm	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE DE PRATOS (Ø280 mm)	CAPACIDADE DE COPOS (Ø80//Ø75 mm)	CARGA MÁX (KG)	POTÊNCIA (W)	€
<b>DISPENSADOR DE PRATOS A NÍVEL CONSTANTE</b>								
	DAN-95	18001508	950x850x900	2 colunas de pratos - neutros	80-90	-	45 por coluna	-
	DAC-95	18001509	950x850x900	2 colunas de pratos - quentes	80-90	-	45 por coluna	960
<b>DISPENSADOR DE CESTOS DE LOUÇA A NÍVEL CONSTANTE</b>								
	DPAN-95	18001510	950x850x900	5/6 cestos de copos	-	200 // 265	120	-



# Móveis refrigerados

## Características gerais

- Móveis refrigerados especialmente concebidos para manter, expor e distribuir alimentos frios durante o serviço.
- Armação do móvel fabricado em aço inoxidável com uma estrutura sólida e robusta.
- Bancada a 900 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Corre-bandejas a 800 mm de altura, composto por três (3) tubos de aço inoxidável de secção redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicone entre as bancadas dos móveis para assegurar uma união precisa e estanque.
- Painéis de fibra de densidade média (MDF) hidrófugos.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.
- Sistema de refrigeração do móvel frio estática através de serpentina de cobre expandido localizada na base da cuba.
- Sistema de refrigeração do móvel frio ventilado com caudal de ar frio constante, gerado por ventiladores no módulo de evaporação.
- Isolamento de poliuretano injetado ecológico, livre de CFC, com uma densidade de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Termostato eletrónico, com visor digital.
- Componentes eletrónicos acessíveis num único ponto de fácil acesso.
- Caixa de registo contendo todas as ligações elétricas. Proporciona um acesso centralizado a todos os elementos técnicos alimentados eletricamente.
- Plintos ou quaisquer outros acessórios devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.



DSCSP-CR-4

MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	PROFUNDIDADE DA CUBA (MM)	CAPACIDADE GN 1/1	RESERVA	POTÊNCIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO DE FRIO	€
<b>ELEMENTO DE PLACA REFRIGERADA ESTÁTICA</b>											
DSCSP-SR-3	R290	50/60	18007711	1.375x850x900	0	3	Vão / Reserva neutra	215	4	Incluído	-
DSCSP-SR-4	R290	50/60	18007712	1.600x850x900	0	4	Vão / Reserva neutra	225	4	Incluído	-
 DSCSP-SR-5	R290	50/60	18007713	1.985x850x900	0	5	Vão / Reserva neutra	305	4	Incluído	-
DSCSP-SR-6	R290	50/60	18007714	2.335x850x900	0	6	Vão / Reserva neutra	330	4	Incluído	-
DSCSP-CR-3	R290	50/60	18007715	1.375x850x900	0	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	380	4	Incluído	-
DSCSP-CR-4	R290	50/60	18007716	1.600x850x900	0	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	390	4	Incluído	-
 DSCSP-CR-5	R290	50/60	18007717	1.985x850x900	0	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	575	4	Incluído	-
DSCSP-CR-6	R290	50/60	18007718	2.335x850x900	0	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	600	4	Incluído	-






FSCV-SR-4



FSCR-4 + SP-70



FSCV-4 + SP-70

MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	PROFUNDIDADE DA CUBA (MM)	CAPACIDADE GN 1/1	RESERVA	POTÊNCIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO DE FRIO	€	
<b>MÓVEL COM CUBA REFRIGERADA VENTILADA</b>												
	FSCV-SR-3	R290	50/60	18004636	1.375x850x900	35- 82-120	3	Vão / Reserva neutra	375	4	Incluído	-
	FSCV-SR-4	R290	50/60	18004637	1.600x850x900	35- 82-120	4	Vão / Reserva neutra	380	4	Incluído	-
	FSCV-SR-5	R290	50	18004638	1.985x850x900	35- 82-120	5	Vão / Reserva neutra	485	4	Incluído	-
	FSCV-SR-6	R290	50	18004639	2.335x850x900	35- 82-120	6	Vão / Reserva neutra	510	4	Incluído	-
	FSCV-CR-3	R290	50/60	18004640	1.375x850x900	35- 82-120	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	525	4	Incluído	-
	FSCV-CR-4	R290	50/60	18004641	1.600x850x900	35- 82-120	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	530	4	Incluído	-
	FSCV-CR-5	R290	50	18004642	1.985x850x900	35- 82-120	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	695	4	Incluído	-
	FSCV-CR-6	R290	50	18004643	2.335x850x900	35- 82-120	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	720	4	Incluído	-
<b>MÓVEL DE ILHA COM CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA</b>												
	FSCR-3	R290	50/60	18004684	1.265x875x900	80	3	-	215	4	Incluído	-
	FSCR-4	R290	50/60	18004685	1.590x875x900	80	4	-	225	4	Incluído	-
	FSCR-5	R290	50/60	18004686	1.975x875x900	80	5	-	305	4	Incluído	-
	FSCR-6	R290	50/60	18004687	2.325x875x900	80	6	-	330	4	Incluído	-
<b>MÓVEL DE ILHA COM CUBA REFRIGERADA VENTILADA</b>												
	FSCV-3	R290	50/60	18004688	1.265x875x900	35- 82-120	3	-	375	4	Incluído	-
	FSCV-4	R290	50/60	18004689	1.590x875x900	35- 82-120	4	-	380	4	Incluído	-
	FSCV-5	R290	50	18004690	1.975x875x900	35- 82-120	5	-	485	4	Incluído	-
	FSCV-6	R290	50	18004691	2.325x875x900	35- 82-120	6	-	510	4	Incluído	-

\*Cuba de gelo com profundidade de cuba de 120 mm inclui um LED RGB no fundo da cuba.


# Móveis quentes

## Características gerais

- Móveis quentes especialmente concebidos para manter, expor e servir alimentos quentes durante o serviço.
- Armação do móvel fabricado em aço inoxidável com uma estrutura sólida e robusta.
- Bancada a 900 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Corre-bandejas a 800 mm de altura, composto por três (3) tubos de aço inoxidável de secção redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicone entre as bancadas dos móveis para assegurar uma união precisa e estanque.
- Painéis de fibra de densidade média (MDF) hidrófugos.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.
- Sistema de aquecimento dos móveis com bancada em aço e placa vitrocerâmica, através de resistências de silicone aderidas na parte inferior da bancada e na placa.
- Sistema de calor do móvel com banho-maria de água, através de resistências de silicone aderidas à parte inferior da cuba.
- Sistema de calor do móvel de banho-maria seco através de resistências com ventiladores que criam um circuito de ar quente dentro da cuba.
- Termostato eletrónico, com visor digital.
- Componentes eletrónicos acessíveis num único ponto de fácil acesso.
- Caixa de registo contendo todas as ligações elétricas. Proporciona um acesso centralizado a todos os elementos técnicos alimentados eletricamente.
- Plintos ou quaisquer outros acessórios devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.



SV-SR-4

MODELO	TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	CAPACIDADE GN 1/1	RESERVA	POTÊNCIA (W)	€	
<b>MÓVEL QUENTE COM PLACA DE VITROCERÂMICA</b>								
	SV-SR-2	230V 1N 50/60	18001658	950x850x900	2	Vão / Reserva neutra	905	-
	SV-SR-3	230V 1N 50/60	18001610	1.375x850x900	3	Vão / Reserva neutra	1.355	-
	SV-SR-4	230V 1N 50/60	18001611	1.600x850x900	4	Vão / Reserva neutra	1.805	-
	SV-SR-5	230V 1N 50/60	18001612	1.985x850x900	5	Vão / Reserva neutra	2.255	-
	SV-SR-6	230V 1N 50/60	18001613	2.335x850x900	6	Vão / Reserva neutra	2.710	-
	SV-CR-3	230V 1N 50/60	18001614	1.375x850x900	3	Reserva quente	2.805	-
	SV-CR-4	230V 1N 50/60	18001615	1.600x850x900	4	Reserva quente	3.255	-
	SV-CR-5	400V 3N 50/60	18001616	1.985x850x900	5	Reserva quente	4.275	-
	SV-CR-6	400V 3N 50/60	18001617	2.335x850x900	6	Reserva quente	5.710	-



SBM-SR-4



DSHV-SR-4



SV-4 + SP-70

MODELO	TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	PROFUNDIDADE DA CUBA (MM)	CAPACIDADE GN 1/1	RESERVA	POTÊNCIA (W)	€
<b>MÓVEL QUENTE COM BANHO-MARIA DE ÁGUA</b>								
SBM-SR-2	230V 1N 50/60	18001618	950x850x900	190	2	Vão / Reserva neutra	1.510	-
SBM-SR-3	230V 1N 50/60	18001619	1.375x850x900	190	3	Vão / Reserva neutra	2.005	-
SBM-SR-4	230V 1N 50/60	18001620	1.600x850x900	190	4	Vão / Reserva neutra	2.510	-
SBM-SR-5	230V 1N 50/60	18001621	1.985x850x900	190	5	Vão / Reserva neutra	3.030	-
SBM-SR-6	230V 1N 50/60	18001622	2.335x850x900	190	6	Vão / Reserva neutra	3.555	-
SBM-CR-3	230V 1N 50/60	18001623	1.375x850x900	190	3	Reserva quente	2.905	-
SBM-CR-4	230V 1N 50/60	18001624	1.600x850x900	190	4	Reserva quente	3.360	-
SBM-CR-5	400V 3N 50/60	18001625	1.985x850x900	190	5	Reserva quente	4.480	-
SBM-CR-6	400V 3N 50/60	18001626	2.335x850x900	190	6	Reserva quente	5.245	-
<b>MÓVEL QUENTE COM BANHO-MARIA DE CALOR SECO</b>								
DSHV-SR-3	230V 1N 50/60	18007737	1.375x850x900	234	3	Vão / Reserva neutra	1.550	-
DSHV-SR-4	230V 1N 50/60	18007738	1.600x850x900	234	4	Vão / Reserva neutra	2.050	-
DSHV-SR-5	230V 1N 50/60	18007739	1.985x850x900	234	5	Vão / Reserva neutra	3.080	-
DSHV-SR-6	230V 1N 50/60	18007741	2.335x850x900	234	6	Vão / Reserva neutra	3.120	-
DSHV-CR-3	230V 1N 50/60	18007742	1.375x850x900	234	3	Reserva quente	2.400	-
DSHV-CR-4	230V 1N 50/60	18007743	1.600x850x900	234	4	Reserva quente	2.900	-
DSHV-CR-5	400V 3N 50/60	18007744	1.985x850x900	234	5	Reserva quente	4.530	-
DSHV-CR-6	400V 3N 50/60	18007745	2.335x850x900	234	6	Reserva quente	4.810	-
<b>MÓVEL DE ILHA QUENTE COM PLACA DE VITROCERÂMICA</b>								
SV-3	230V 1N 50/60	18001643	1.265x875x900	-	3	-	1.355	-
SV-4	230V 1N 50/60	18001644	1.590x875x900	-	4	-	1.805	-
SV-5	230V 1N 50/60	18001645	1.975x850x900	-	5	-	2.255	-
SV-6	230V 1N 50/60	18001646	2.325x875x900	-	6	-	2.710	-

# Vitrina ventilada refrigerada cúbica de 3 níveis

## Características gerais

- Vitrinas refrigeradas especialmente concebidas para manter, expor e distribuir alimentos frios durante o serviço.
- Armação do móvel fabricado em aço inoxidável com uma estrutura sólida e robusta.
- Bancada a 900 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Corre-bandejas a 800 mm de altura, composto por três (3) tubos de aço inoxidável de secção redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicone entre as bancadas dos móveis para assegurar uma união precisa e estanque.
- Painéis de fibra de densidade média (MDF) hidrófugos.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.
- Sistema de refrigeração da vitrina ventilada, gerado por ventiladores do módulo de evaporação situado na parte inferior da vitrina.
- Isolamento de poliuretano injetado ecológico, livre de CFC, com uma densidade de 40 Kg/m³.
- Estantes em vidro temperado de 8 mm de espessura.
- Portas na parte posterior da vitrina para o fácil acesso à reposição do produto.
- Termostato eletrónico, com visor digital.
- Componentes eletrónicos acessíveis num único ponto de fácil acesso.
- Caixa de registo contendo todas as ligações elétricas. Proporciona um acesso centralizado a todos os elementos técnicos alimentados eletricamente.
- Plintos ou quaisquer outros acessórios devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.



DSRVC-H-SR-CT-3-4



DSRVC-S-CR-CT-3-4

### Lado cliente: CORTINA TÊXTIL (CT)

MODELO	GÁS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	CAPACIDADE GN 1/1	RESERVA	LADO DE SERVIÇO	POTÊNCIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	GRUPO DE FRIO	€
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)</b>											
DSRVC-H-SR-CT-3-3	R290	50	18007719	1.375x850x1.722	3	Vano / Reserva	Cortina têxtil	970	3M2	Incluído	-
DSRVC-H-SR-CT-3-4	R290	50	18007721	1.600x850x1.722	4	Vano / Reserva	Cortina têxtil	1.200	3M2	Incluído	-
DSRVC-H-CR-CT-3-3	R290	50	18007724	1.375x850x1.722	3	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina têxtil	1.120	3M2	Incluído	-
DSRVC-H-CR-CT-3-4	R290	50	18007725	1.600x850x1.722	4	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina têxtil	1.350	3M2	Incluído	-
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>											
DSRVC-S-SR-CT-3-3	R290	50	18007728	1.375x850x1.710	3	Vano / Reserva	Cortina têxtil	665	3M2	Incluído	-
DSRVC-S-SR-CT-3-4	R290	50	18007729	1.600x850x1.710	4	Vano / Reserva	Cortina têxtil	1.200	3M2	Incluído	-
DSRVC-S-CR-CT-3-3	R290	50	18007732	1.375x850x1.710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina têxtil	815	3M2	Incluído	-
DSRVC-S-CR-CT-3-4	R290	50	18007733	1.600x850x1.710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina têxtil	1.350	3M2	Incluído	-

### Lado cliente: CLAPETS (CP)

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS BASCULANTES (H)</b>											
DSRVC-H-SR-CP-3-3	R290	50	18007722	1.375x850x1.722	3	Vano / Reserva	Válvulas	970	3M1	Incluído	-
DSRVC-H-SR-CP-3-4	R290	50	18007723	1.600x850x1.722	4	Vano / Reserva	Válvulas	1.200	3M1	Incluído	-
DSRVC-H-CR-CP-3-3	R290	50	18007726	1.375x850x1.722	3	Refrigerada 1 GN2/1	Válvulas	1.120	3M1	Incluído	-
DSRVC-H-CR-CP-3-4	R290	50	18007727	1.600x850x1.722	4	Refrigerada 1 GN2/1	Válvulas	1.350	3M1	Incluído	-
<b>LADO DE SERVIÇO: PORTAS DESLIZANTES (S)</b>											
DSRVC-S-SR-CP-3-3	R290	50	18007730	1.375x850x1.710	3	Vano / Reserva	Válvulas	665	3M1	Incluído	-
DSRVC-S-SR-CP-3-4	R290	50	18007731	1.600x850x1.710	4	Vano / Reserva	Válvulas	1.200	3M1	Incluído	-
DSRVC-S-CR-CP-3-3	R290	50	18007734	1.375x850x1.710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Válvulas	815	3M1	Incluído	-
DSRVC-S-CR-CP-3-4	R290	50	18007736	1.600x850x1.710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Válvulas	1.350	3M1	Incluído	-

# Vitrinas quentes

## Características gerais

- Vitrinas quentes especialmente concebidas para manter, expor e servir alimentos quentes durante o serviço.
- Armação do móvel fabricado em aço inoxidável com uma estrutura sólida e robusta.
- Bancada a 900 mm de altura, em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado.
- Corre-bandejas a 800 mm de altura, composto por três (3) tubos de aço inoxidável de secção redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicone entre as bancadas dos móveis para assegurar uma união precisa e estanque.
- Painéis de fibra de densidade média (MDF) hidrófugos.
- Decoração de fachada com painéis laminados à escolha entre 16 cores básicas.
- Decoração da fachada a 150 mm do solo.
- Sistema de aquecimento da vitrina de vitrocerâmica através de resistências de silicone na parte inferior da placa e da estante.
- Portas de correr na parte posterior da vitrina para o fácil acesso à reposição do produto. Aberta no lado do cliente.
- Proteções de alimentos com iluminação e aquecimento, por lâmpadas de halogéneo protegidas, localizados sobre a placa de vidro cerâmico e prateleira.
- Três (3) termostatos eletrónicos, com mostrador digital, para controlar e regular a temperatura na placa de vidro cerâmico e nas prateleiras separadamente, no ponto definido pretendido.
- Componentes eletrónicos acessíveis num único ponto de fácil acesso.
- Caixa de registo contendo todas as ligações elétricas. Proporciona um acesso centralizado a todos os elementos técnicos alimentados eletricamente.
- Plintos ou quaisquer outros acessórios devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.



DSHVC-S-SR-3-4



DSHVC-S-CR-3-4

MODELO	TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	CAPACIDADE GN 1/1	RISERVA	LADO DE SERVIÇO	POTÊNCIA (W)	€	
<b>MÓVEL COM VITRINA CÚBICA VITROCERÂMICA</b>									
	DSHVC-S-SR-3-3	400V 3N 50/60	18007746	1.375x850x1.717	3	Vão / Reserva neutra	Aberta	3.620	-
	DSHVC-S-SR-3-4	400V 3N 50/60	18007747	1.600x850x1.717	4	Vão / Reserva neutra	Aberta	4.970	-
	DSHVC-S-SR-3-5	400V 3N 50/60	18007748	1.925x850x1.717	5	Vão / Reserva neutra	Aberta	6.320	-
	DSHVC-S-CR-3-3	400V 3N 50/60	18007749	1.375x850x1.717	3	Reserva quente	Aberta	5.070	-
	DSHVC-S-CR-3-4	400V 3N 50/60	18007750	1.600x850x1.717	4	Reserva quente	Aberta	6.420	-
	DSHVC-S-CR-3-5	400V 3N 50/60	18007751	1.925x850x1.717	5	Reserva quente	Aberta	8.790	-

# Visores com estante e vidro de proteção vertical

## Características gerais

- Visores especialmente concebidos para melhorar a higiene dos produtos expostos e para garantir a proteção dos comensais.
- Estante de aço inoxidável.
- Suportes verticais fabricados em aço inoxidável, em tubo retangular.
- Distância de 35 mm entre o suporte e o visor para facilitar as operações de limpeza.
- Os suportes são facilmente instalados sobre a bancada através de chapas roscadas.
- Fácil fixação de vidros ao visor, através de sistema de pinças incluídas.



DSFS-R-4



DSFLS-R-4



DSFHS-R-4



DSFCS-R-4

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	CAPACIDADE GN 1/1	FUNÇÃO	TIPO	SUPORTE	POTÊNCIA (W)	€
<b>VISOR NEUTRO COM ESTANTE DE AÇO INOXIDÁVEL E VIDRO DE PROTEÇÃO FRONTAL</b>									
DSFS-R-2	-	19106268	764x540x446	2	Neutra	Estante de aço inoxidável	Retangular	-	-
DSFS-R-3	-	19106269	1.089x540x446	3	Neutra	Estante de aço inoxidável	Retangular	-	-
DSFS-R-4	-	19106270	1.414x540x446	4	Neutra	Estante de aço inoxidável	Retangular	-	-
DSFS-R-5	-	19106271	1.739x540x446	5	Neutra	Estante de aço inoxidável	Retangular	-	-
DSFS-R-6	-	19106272	2.064x540x446	6	Neutra	Estante de aço inoxidável	Retangular	-	-
<b>VISOR COM ILUMINAÇÃO COM ESTANTE DE AÇO INOXIDÁVEL E VIDRO DE PROTEÇÃO FRONTAL</b>									
DS-FLS-R-2	50/60	19106253	764x540x446	2	Luz	Estante de aço inoxidável	Rectangular	15	-
DS-FLS-R-3	50/60	19106254	1.089x540x446	3	Luz	Estante de aço inoxidável	Rectangular	25	-
DS-FLS-R-4	50/60	19106255	1.414x540x446	4	Luz	Estante de aço inoxidável	Rectangular	35	-
DS-FLS-R-5	50/60	19106256	1.739x540x446	5	Luz	Estante de aço inoxidável	Rectangular	45	-
DS-FLS-R-6	50/60	19106257	2.064x540x446	6	Luz	Estante de aço inoxidável	Rectangular	55	-
<b>VISOR DE CALOR HALOGÉNEO COM ESTANTE DE AÇO INOXIDÁVEL E VIDRO DE PROTEÇÃO FRONTAL</b>									
DS-FHS-R-2	50/60	19106258	764x540x446	2	Luz e calor	Estante de aço inoxidável	Retangular	600	-
DS-FHS-R-3	50/60	19106259	1.089x540x446	3	Luz e calor	Estante de aço inoxidável	Retangular	900	-
DS-FHS-R-4	50/60	19106260	1.414x540x446	4	Luz e calor	Estante de aço inoxidável	Retangular	1.200	-
DS-FHS-R-5	50/60	19106261	1.739x540x446	5	Luz e calor	Estante de aço inoxidável	Retangular	1.500	-
DS-FHS-R-6	50/60	19106262	2.064x540x446	6	Luz e calor	Estante de aço inoxidável	Retangular	1.500	-
<b>VISOR DE CALOR CERÂMICO COM ESTANTE DE AÇO INOXIDÁVEL E VIDRO DE PROTEÇÃO FRONTAL</b>									
DS-FCS-R-2	50/60	19106263	764x540x446	2	Luz e calor cerâmico	Estante de aço inoxidável	Retangular	650	-
DS-FCS-R-3	50/60	19106264	1.089x540x446	3	Luz e calor cerâmico	Estante de aço inoxidável	Retangular	1.050	-
DS-FCS-R-4	50/60	19106265	1.414x540x446	4	Luz e calor cerâmico	Estante de aço inoxidável	Retangular	1.450	-
DS-FCS-R-5	50/60	19106266	1.739x540x446	5	Luz e calor cerâmico	Estante de aço inoxidável	Retangular	1.850	-
DS-FCS-R-6	50/60	19106267	2.064x540x446	6	Luz e calor cerâmico	Estante de aço inoxidável	Retangular	1.850	-

## Expositores e vidros

Consultar opções de expositores e vidros na secção de Drop-in.



# Acessórios



ESN-4



ES-I-90



CJL-2






ITDP-28

## Acessórios para elementos neutros

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	DESCRIÇÃO	€
<b>ACESSÓRIO DE MÓVEIS NEUTROS</b>				
 ESN-2	19037886	644x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-2	-
ESN-3	19037883	1.068x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-3	-
ESN-4	19037884	1.294x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-4	-
ESN-5	19037885	1.679x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-5	-
ESN-6	19042746	2.029x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-6	-
ESN-3-P	19070426	1.068x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-3-P	-
ESN-4-P	19070427	1.294x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-4-P	-
ESN-5-P	19070428	1.679x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-5-P	-
ESN-6-P	19070429	2.029x670	Estante intermédia regulável em altura para SM-6-P	-
<b>ACESSÓRIOS DE MÓVEIS DE CANTO</b>				
 ES-I-45	19037895	578x530	Estante intermédia regulável em altura para SA-I-45	-
 ES-I-90	19037894	1.162x591	Estante intermédia regulável em altura para SA-I-90	-
<b>ACESSÓRIOS DE MÓVEIS DE CAIXA REGISTRADORA</b>				
 CJL-1	19046593	311x401x111	Gaveta com fechadura para SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F	-
CJL-2	19046594	311x401x111	Gaveta com fechadura para SMC-12-D, SMC-12-I, SMC-16	-
<b>ACESSÓRIOS PARA DISPENSADORES DE PRATOS</b>				
 ITDP-28	19043374	Ø 400x60	Tampa para dispensadores de pratos com Ø 280 mm	-





## Acessórios para elementos refrigerados

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (W)	€
<b>ACESSÓRIOS PARA MÓVEIS, ILHAS E VITRINAS DE REFRIGERADOS</b>					
 ESF-3	19046585	534x670	Estante intermédia regulável em altura para 3 GN 1/1	-	-
ESF-4	19046586	759x670	Estante intermédia regulável em altura para 4 GN 1/1	-	-
ESF-5/6	19046587	1.144x670	Estante intermédia regulável em altura para 5 ou 6 GN 1/1	-	-
 SP-70	19043113	680x250x170	Estante porta-pratos para ilhas	-	-
<b>CUBETAS DE EVAPORAÇÃO</b>					
 EV-KIT-450	19046595	400x170x65	Frio estático, cubas ventiladas e vitrinas com cortina têxtil (CT) ou válvulas (CP) de 3 GN 1/1	450	-
EV-KIT-900	19046596	400x170x65	Vitrinas com cortina têxtil (CT) ou válvulas (CP) de 4 GN 1/1	900	-



EV-KIT-450

## Acessórios para elementos quentes

MODELO	TENSÃO E FREQUÊNCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (W)	€
<b>CARROS AQUECEDORES</b>						
 ICCB-6	230V 1N 50-60	19043639	685x670x730	1 porta com capacidade para 6 guias GN 1/1.	850	-
 ICCB-6-3C	230V 1N 50-60	19043641	685x670x730	3 gavetas com capacidade para 3 cubetas GN 1/1.	850	-
<b>ACESSÓRIOS DE MÓVEIS QUENTES</b>						
ESC-2	-	19046588	412x670	Estante intermédia regulável em altura para 2 GN 1/1	-	-
ESC-3	-	19046589	837x670	Estante intermédia regulável em altura para 3 GN 1/1	-	-
 ESC-4	-	19046590	1.062x670	Estante intermédia regulável em altura para 4 GN 1/1	-	-
ESC-5	-	19046591	1.447x670	Estante intermédia regulável em altura para 5 GN 1/1	-	-
ESC-6	-	19046592	1.797x670	Estante intermédia regulável em altura para 6 GN 1/1	-	-
 SP-70	-	19043113	680x250x170	Estante porta-pratos para ilhas	-	-



Z-3GN



DDATCS



DBFLI

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
Z-SS-77-ISL	19046603	Base dispensadora 798 mm	-	Z-2GN-LW	19046612	Móvel 950 mm	-
Z-SS-147-ISL	19046604	Base dispensadora 1450 mm	-	Z-2GN-L2W	19046613	Móvel 950 mm	-
Z-SM-450	19046605	SM-450	-	Z-3GN	19046614	Móvel 1.375 mm	-
Z-SM-450-LW	19046606	SM-450	-	Z-3GN-LW	19046615	Móvel 1.375 mm	-
Z-SM-450-L2W	19046607	SM-450	-	Z-3GN-L2W	19046616	Móvel 1.375 mm	-
Z-SA-I-90	19046630	Ângulo interno de 90°. Vão	-	Z-4GN	19046617	Móvel 1.600 mm	-
Z-SA-I-45	19046631	Ângulo interno de 45°. Vão	-	Z-4GN-LW	19046618	Móvel 1.600 mm	-
Z-SA-E-90	19046632	Ângulo externo de 90°. Sem reserva neutra	-	Z-4GN-L2W	19046619	Móvel 1.600 mm	-
Z-SA-E-45	19046633	Ângulo externo de 45°. Sem reserva neutra	-	Z-5GN	19046620	Móvel 1.985 mm	-
Z-F-5	19046608	F-5	-	Z-5GN-LW	19046621	Móvel 1.985 mm	-
Z-F-5-LW	19046609	F-5	-	Z-5GN-L2W	19046622	Móvel 1.985 mm	-
Z-SMC-12 L2W	19070149	SMC-12-D, SMC-12-I	-	Z-6GN	19046623	Móvel 2.335 mm	-
Z-SMC-12 LWS	19070290	SMC-12-D, SMC-12-I	-	Z-6GN-LW	19046624	Móvel 2.335 mm	-
Z-SMC-8	19046638	SMC-8-F	-	Z-6GN-L2W	19046625	Móvel 2.335 mm	-
Z-SMC-8-LW	19046639	SMC-8-F	-	Z-3GN-ISL	19046626	Móvel de ilha 1.265 mm	-
Z-SMC-8-L2W	19046640	SMC-8-F	-	Z-4GN-ISL	19046627	Móvel de ilha 1.590 mm	-
Z-SMC-6	19046634	SMC-6-D, SMC-6-I	-	Z-5GN-ISL	19046628	Móvel de ilha 1.975 mm	-
Z-SMC-6-ISL	19070293	SMC-6-D, SMC-6-I	-	Z-6GN-ISL	19046629	Móvel de ilha 2.325 mm	-
Z-2GN	19046611	Móvel 950 mm	-				

MODELO	DESCRIÇÃO
-	Rodapé no lado do cliente do elemento.
LW	Rodapé no lado do cliente e em uma (1) lateral do elemento.
L2W	Rodapé no lado do cliente e em duas (2) laterais do elemento.
ISL	Rodapé nos quatro (4) lados do elemento.
LWS	Rodapé no lado do cliente e em uma (1) lateral estreita.

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA (W)	€
<b>KIT DE TERMÓMETRO DIGITAL PARA COLOCAÇÃO NOS VISORES</b>						
IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruptor		-
DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Termómetro		-
DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Termómetro - Interruptor		-
DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Termómetro quente		-
DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Termómetro quente + interruptor		-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
<b>DECORAÇÃO FIM DE LINHA</b>			
DBFLI	19080942	Decoração de cor básica fim de linha esquerdo	-
DBFLD	19080943	Decoração de cor básica fim de linha direito	-



# Opções de configuração

## Decoração de fachadas

- ODF0020\_BF Fachada decorada com papel laminado colorido. A escolher entre 16 cores vitaminadas básicas:

- BF3091 Vidro branco
- BF7927 Folkestone
- BF7912 Tempestade
- BF2253 Diamante preto
- BF7940 Espectro amarelo
- BF3210 Levante
- BF1238 Carnaval
- BF6907 Amarena
- BF4177 Lima
- BF8755 Limão
- BF6901 Verde vibrante
- BF0187 Caxemira
- BF5347 Maui
- BF1326 Capri
- BF5127 Mónaco
- BF0157 Tahiti



## Rodas

- OBF0011+OBF0012 Rodas pivotantes silenciosas de aço inoxidável, de 125 mm de diâmetro.
- OBF0011 Roda pivotante com travão.
- OBF0012 Roda pivotante sem travão.



## Enchimento automático para banho-maria

- OBM0010 Enchimento automático com detetor de nível para elementos de banho-maria.



A sua cozinha em movimento.

# Carros para distribuição

Carros neutros .....	419
— Carros de serviço.....	421
— Carros com guias .....	422
— Carros para bandejas de serviço automático ....	423
— Carros porta-pratos .....	424
— Carros de empratamento .....	425
— Carros de transporte .....	426
— Contentor para desperdícios .....	426
— Baldes de aço inoxidável.....	426
Carros de manutenção da temperatura.....	427
— Carros aquecedores com controlo de humidade	427
— Carros quentes para distribuição .....	428
— Carros refrigerados para distribuição .....	429

# Carros de serviço



TS-2-610



TS-3-610



TS-4-610

## Características gerais

- Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Estante insonorizada, robusta e sem bordos afiados, graças ao embutimento e à dobragem perimetral especial.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) com travão, equipadas com para-choques de borracha que não deixam marcas.
- Capacidade para suportar 70 kg por estante, com um máximo de 200 kg por carro (dados válidos para cargas repartidas).
- **Fornecido desmontado.**

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DA ESTANTE (mm)	€
<b>2 ESTANTES</b>					
	TS-2-58	19092937	895x595x975	800x500	-
	TS-2-59	19092938	995x595x975	900x500	-
	TS-2-610	19092939	1.095x695x975	1.000x600	-
<b>3 ESTANTES</b>					
	TS-3-58	19092943	895x595x975	800x500	-
	TS-3-59	19092944	995x595x975	900x500	-
	TS-3-610	19092945	1.095x695x975	1.000x600	-
<b>4 ESTANTES</b>					
	TS-4-59	19092949	995x595x1.270	900x500	-
	TS-4-610	19092950	1.095x695x1.270	1.000x600	-

## Acessórios para carros de serviço

- Fabricado em aço inoxidável.
- Fácil de colocar em todos os carros de serviço padrão TS.



TAC

TAG

595mm LARGURA DO CARRO			695mm LARGURA DO CARRO			DESCRIÇÃO
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	
TAG5	19092951	-	TAG6	19097562	-	Suporte para saco de lixo
TAC5	19092952	-	TAC6	19097563	-	Suporte com 4 cestos para talheres. Inclui cestos e bandeja de aço inoxidável

# Carros com guias

## Características gerais

- Fabricado integralmente em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Guias fabricadas com perfil em "U", para evitar quedas durante a extração das

cubetas. Especialmente concebidas com um batente em cada uma das extremidades, para evitar o deslocamento das cubetas durante o transporte.

- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) com travão, equipadas com para-choques de borracha.

## Carros GN

- Cubetas Gastronorm não incluídas.
- 75 mm de separação entre guias.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSÕES (mm)	TAMANHO DE CUBETAS	N.º GUIAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€			
TTT11-17	19106191	-	TTTD11-17	19092953	-	455x640x1.700	GN 1/1	18
TTT21-17	19106192	-	TTTD21-17	19092954	-	660x760x1.700	GN 2/1	18
TTT11-9	19106193	-	TTTD11-9	19092957	-	455x640x900	GN 1/1	8
TTT21-9	19106194	-	TTTD21-9	19092958	-	660x760x900	GN 2/1	8



TTT11-17



TTT11-9

## Carros GN encastráveis

- Concebido especialmente para o encaixe de vários carros, quando estes não forem utilizados, minimizando o espaço de stock.
- Cubetas Gastronorm não incluídas.
- 75 mm de separação entre guias.
- **É fornecido montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	TAMANHO DE CUBETAS	N.º GUIAS	€
TTTF21-17	19092956	660x760x1.720	GN 2/1	18	-



TTTF21-17

## Carros de pastelaria

- Bandejas de pastelaria não incluídas.
- 85 mm de separação entre guias.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSÕES (mm)	N.º GUIAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€		
TTT64-17	19106195	-	TTTD64-17	19092955	-	530x700x1.720	16
TTT64-9	19106196	-	TTTD64-9	19092959	-	530x700x990	8



TTT64-17



TTT64-9

## Carro de tabuleiros Tablotherm

- Tabuleiros Tablotherm não incluídos.
- 140 mm de distância entre guias.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSÕES (mm)	N.º GUIAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€		
TTT53-10	19106197	-	TTTD53-10	19097621	-	505x640x1.720	10
TTT53-20	19106198	-	TTTD53-20	19097623	-	915x640x1.720	20



TTT53-20



TTT53-10

## Carros para cestos de louça

- Concebido especialmente para o stock e transporte de cestos de lava-louça padrão de 500x500 mm.
- Cestos não incluídos.
- 203 mm de separação entre guias.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSÕES (mm)	N.º GUIAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€		
TT55-17	19106199	-	TTD55-17	19092960	-	631x640x1.720	7



TT55-17

## Capas para carros com guias

- Capa de PVC transparente com 200 microns de espessura.
- Fecho de correr.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES CARROS (mm)	DESCRIÇÃO	€
PC11-17	19092965	455x640x1.700	Capa de PVC para TTT11(D)-17	-
PC21-17	19092966	660x760x1.700	Capa de PVC para TTT21(D)-17	-
PC64-17	19092967	530x700x1.720	Capa de PVC para TTT64 (D)-17	-
PC55-17	19092968	631x640x1.720	Capa de PVC para TT55 (D)-17	-

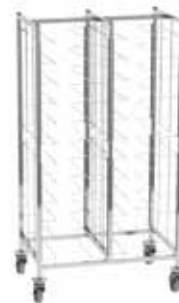


PC55-17

# Carros para bandejas de serviço automático

## Características gerais

- Fabricado em aço inoxidável.
- Carga máxima por nível de 5 kg.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) com travão, equipadas com para-choques de borracha.
- Permitem armazenar bandejas de 450 x 350 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1, 350 x 270 mm ou outras bandejas com dimensões máximas de 530 x 370 mm.
- 115 mm de separação entre guias.
- **Fornecido desmontado.**



TTSa2-24



TTSa1-12

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	N.º GUIAS	€
TTSa1-12	19106210	530x640x1.720	12	-
TTSa2-24	19092963	963x640x1.720	12 + 12	-

# Carros porta-pratos

## Carros inoxidáveis

- Fabricado em aço inoxidável.
- Estrutura robusta com tubo de Ø25 mm e chapa de 1,2 mm de espessura, com haste soldada em cada extremidade, para poder suportar grandes cargas.
- Estantes inclinadas para o interior, para evitar a queda dos pratos.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) com travão, equipadas com para-choques de borracha que não deixam marcas.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	TIPO	CAPACIDADE DE PRATOS	Ø MÁXIMO DE PRATOS (mm)	€
TTD-150	19089283	1.125x570x825	Simple	150	320	-
TTD-300	19089284	1.125x783x825	Duplo	300	320/260	-



TTD-150



TTD-300

## Acessórios para carros porta-pratos

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
PCD-150	19092969	Capa de PVC para TTD-150	-
PCD-300	19092970	Capa de PVC para TTD-300	-
TASR	19089285	Varetas separadoras de pilhas de pratos	-



PCD-150



PCD-300



TASR

## Carros em polietileno

- Fabricado em polietileno para uso alimentar resistente ao desgaste, que não deixa marcas e de lavagem simples.
- Paredes laterais e posteriores grossas, protegem eficazmente os pratos contra os golpes durante as deslocações.
- Colunas separadoras extraíveis e de fácil ajuste, sem necessidade de ferramentas. As diferentes modularidades permitem armazenar pratos de diferentes diâmetros (de 180 a 320 mm).
- Seis (6) blocos separadores para organização dos pratos. 45 a 60 pratos em cada coluna. Capacidade de 180-480 pratos.
- Capa protetora translúcida que protege a louça armazenada em equipamento padrão.
- Facilitam o stock, transporte e descarga de pratos de forma rápida e ergonómica.
- Rápido acesso às colunas de pratos com as duas mãos.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro, duas (2) com travão.
- Cor preta.



TTDP-710

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
TTDP-710	19095153	1.100x710x800	-



# Carros de empratamento

## Características gerais

- Especialmente concebido para armazenar e servir uma grande quantidade de pratos num espaço muito reduzido.
- Fabricado em aço com tratamento antioxidante e acabamento epóxi de cor cinzenta.
- Estrutura robusta totalmente soldada.
- Tubo na parte do meio para facilitar a transferência e conferir a máxima rigidez.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) com travão, equipadas com para-choques de borracha que não deixam marcas.
- Desenho ajustável às medidas do prato desejado, até um máximo de Ø330 mm.
- Capacidade máxima: 100 pratos.
- Separação entre níveis: 60 mm.
- Capa de plástico higiénico (PCP-100) que protege e mantém limpo o carro como acessório.



TTP-100

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE DE PRATOS	€
TTP-100	19089286	750x750x1.768	100	-

## Capas para carros de empratamento

- Capa de PVC transparente com 200 micron de espessura.
- Fecho de correr.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
PCP-100	19092972	Capa de PVC para TTP-100	-



PCP-100

## Porta-pratos de parede

- Especialmente concebido para o serviço de pratos em cozinhas profissionais de produção média.
- Fabricado em aço com tratamento antioxidante e acabamento epóxi de cor cinzenta.
- Estrutura totalmente soldada.
- Tamanho reduzido para uma fácil colocação na parede.
- Desenho ajustável às medidas do prato desejado, até um máximo de Ø330 mm.
- Capacidade: 14 pratos.
- **É fornecido montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE DE PRATOS	€
WP-14	19089287	300x250x880	14	-



WP-14



## Carros de transporte

### Carro reforçado para grandes cargas

- Concebido para o transporte de grandes cargas (até 300 kg).
- Fabricado integralmente em aço inoxidável
- Quatro (4) rodas de Ø125 mm, duas (2) delas com travão.
- Para-choques de borracha especial, que não deixa marcas, nos quatro cantos.
- **É fornecido montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES DA ESTANTE (mm)	€
TLL-610	19089280	1.070x663x910	1.000x600	-



TLL-610

### Carro para cestos de louça

- Concebido para o stock e transporte de cestos de louça de 500x500 mm.
- Fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Carga máxima de 80 kg.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø125 mm, duas (2) delas com travão.
- Para-choques de borracha especial, que não deixa marcas, nos quatro cantos.
- Cestos não incluídos.
- **É fornecido montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	TIPO	€
TT55-1	19089281	587x587x200	Sem pega	-
TTH55-1	19089282	587x627x900	Com pega	-



TTH55-1

TT55-1

### Capas para carros para cestos de louça

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
PC55-1	19092971	Capa de PVC para TT-55-1 e TTH55-1	-



PC55-1

## Contentor para desperdícios

- Especialmente concebido para a sua utilização em restaurantes de fast food, self-service, buffets, etc.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Rampa que facilita a queda dos resíduos para o balde.
- Capacidade para baldes de dimensões máximas de Ø500 x 690 mm (balde não incluído).
- **É fornecido montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
FF-66	19092964	668x585x1.175	-



FF-66

## Baldes de aço inoxidável

- Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Fundo encastrado com bordos sanitários para facilitar a sua limpeza.
- Quatro (4) rodas giratórias de isolamento sonoro de Ø50 mm, sem travão.
- Podem ser colocados debaixo de mesas de trabalho ou canteiros.

DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE (L)	ACIONAMENTO MANUAL		€	ACIONAMENTO COM PEDAL		€
		MODELO	CÓDIGO		MODELO	CÓDIGO	
Ø 390x610	50	BSS-50	19095236	-	-	-	-
Ø 460x695	90	BSS-100	19095156	-	BSS-100 P	19095154	-



# Carros aquecedores com controlo de humidade



## Características gerais

- Cada elemento do carro foi analisado e testado cuidadosamente para oferecer o máximo rendimento da temperatura no interior, tendo presentes as necessidades mais importantes: facilidade de uso, manutenção mínima e facilitar as tarefas de limpeza.
- Painel de comandos eletrónico, intuitivo e moderno.
- Paredes e porta construídas em parede dupla, isoladas com poliuretano de alta densidade que lhes confere uma grande robustez e firmeza.
- Guias embutidos monobloco com raios amplos que garantem máxima higiene.
- Eficiente sistema de produção de calor composto por resistência e ventilador.
- Reserva de água encastrada com esquinas arredondadas. O calor produz-se por uma resistência de silicone de alto rendimento.
- Sistema de humidade com uma regulação de 4 níveis em função dos produtos a manter no interior; também se pode apagar e anular totalmente o sistema de humidade, reduzindo o consumo energético.
- A porta com abertura 270° oferece aos utilizadores máxima liberdade de movimentos e segurança durante o uso diário, aumentando o bem-estar e conforto nas operação de trabalho.
- A contraporta é totalmente lisa, sem elementos que impeçam de realizar uma limpeza profunda.
- Sem perdas de calor. Junta fixada ao caixilho da estrutura. Pode ser substituída facilmente sem a necessidade de ferramentas.
- Todo o perímetro está coberto com um para-golpes, fabricado em material resistente e não marcante.
- Rodas pivotantes, 2 delas com travão.
- Fabricados totalmente em aço inoxidável AISI-304.
- Sistema de calor desenhado para alcançar a temperatura de trabalho num tempo muito reduzido.
- Teclado eletrónico de membrana e display digital.
- Fecho ergonómico com fechadura.
- Design moderno, elegante e muito robusto.
- Temperatura de trabalho 30 °C a 90 °C.
- Armazenamento de cubas GN 2/1 e GN 1/1 com uma profundidade de até 65 mm.
- Grelhas ou recipientes GN não incluídos.

	MODELO	VOLTAGEM Y FREQUÊNCIA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	PORTAS	NÍVEIS GN-2/1 (SEPARAÇÃO 70 mm)	POTÊNCIA (W)	€
	CCHF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044546	790x935x1.215	1	10	2.000	-
	CCHF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044549	790x935x1.855	1	20	2.000	-
	CCHF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044551	1.525x935x1.885	2	40	3.000	-

			CCHF-10 (€)	CCHF-20 (€)	CCHF-40 (€)
Plugue inglês	CI		0	0	0

# Carros quentes para distribuição



CCF-10






CCF-20



CCF-40

## Características gerais

- Os carros quentes são perfeitos para a manutenção e serviço das refeições previamente preparadas.
- Capacidade para 10, 20 ou 40 guias GN-2/1 (dependendo do modelo).
- Separação entre guias de 60 mm.
- Parede dupla com isolamento ecológico em poliuretano injetado sem CFC, com densidade de 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Esse isolamento proporciona menor perda de calor e economia significativa de energia.
- 4 rodas articuláveis, de Ø 160 mm, 2 com freio. Borracha que não deixa marcas.
- Os pára-choques moldados protegem as paredes e os móveis.
- Aquecimento com resistências e sistema ventilado.
- Puxadores horizontais.
- Com uma bacia, onde a água para gerar humidade.
- Termostato de controlo 0 ° C ÷ 90 ° C e termómetro exterior.
- Dobradiças com mecanismo de fecho automático; quando a porta está numa posição a menos de 90 °, a porta é fechada, evitando as perdas de calor e para conseguir uma poupança de energia.
- Fechamento com chaves.
- Construção em aço inoxidável AISI-304 (18/10).
- Grelhas ou recipientes GN não incluídos.
- Voltagem: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.

MODELO	VOLTAGEM Y FREQUÊNCIA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	PORTAS	NÍVEIS GN-2/1 (SEPARAÇÃO 60 mm)	POTÊNCIA (W)	€
 CCF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036263	799x876x1.190	1	10	2.000	-
 CCF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036264	799x876x1.640	1	20	2.000	-
 CCF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036265	1.489x876x1.640	2	40	3.500	-

			CCF-10 (€)	CCF-20 (€)	CCF-40 (€)
Plugue inglês	CI		0	0	0

# Carros refrigerados para distribuição



ECFF-20 HC



ECFF-40 HC

## Características gerais

- Carros projetados para complementar ou substituir um quatro frio. Ideal para manutenção e serviço de alimentos frios preparados anteriormente.
- Temperatura de trabalho de +2 °C ÷ +8 °C com 32 °C de temperatura ambiente.
- Controle de temperatura e ciclo de degelo realizado por controle eletrônico de leitura digital.
- A unidade com ventilador de refrigeração é incorporada dentro da câmara.
- Armários de parede dupla com isolamento de poliuretano injetado ecológico, livre de CFC, com uma densidade de 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Construção em aço inoxidável AISI-304 (18/10).
- Dobradiças com mecanismo de fecho automático; quando a porta está numa posição a menos de 90°, a porta é fechada, evitando as perdas de frio.
- Fechamento com chaves.
- 4 rodas articuláveis, de Ø 160 mm, 2 com freio. Borracha que não deixa marcas.
- Dotação de prateleiras GN-2/1 em grelha plastificada (dependendo do modelo):
  - CFF-20 - 5 unidades.
  - CFF-40 - 10 unidades.
- Voltagem: 230 V / 1+N / 50 Hz.

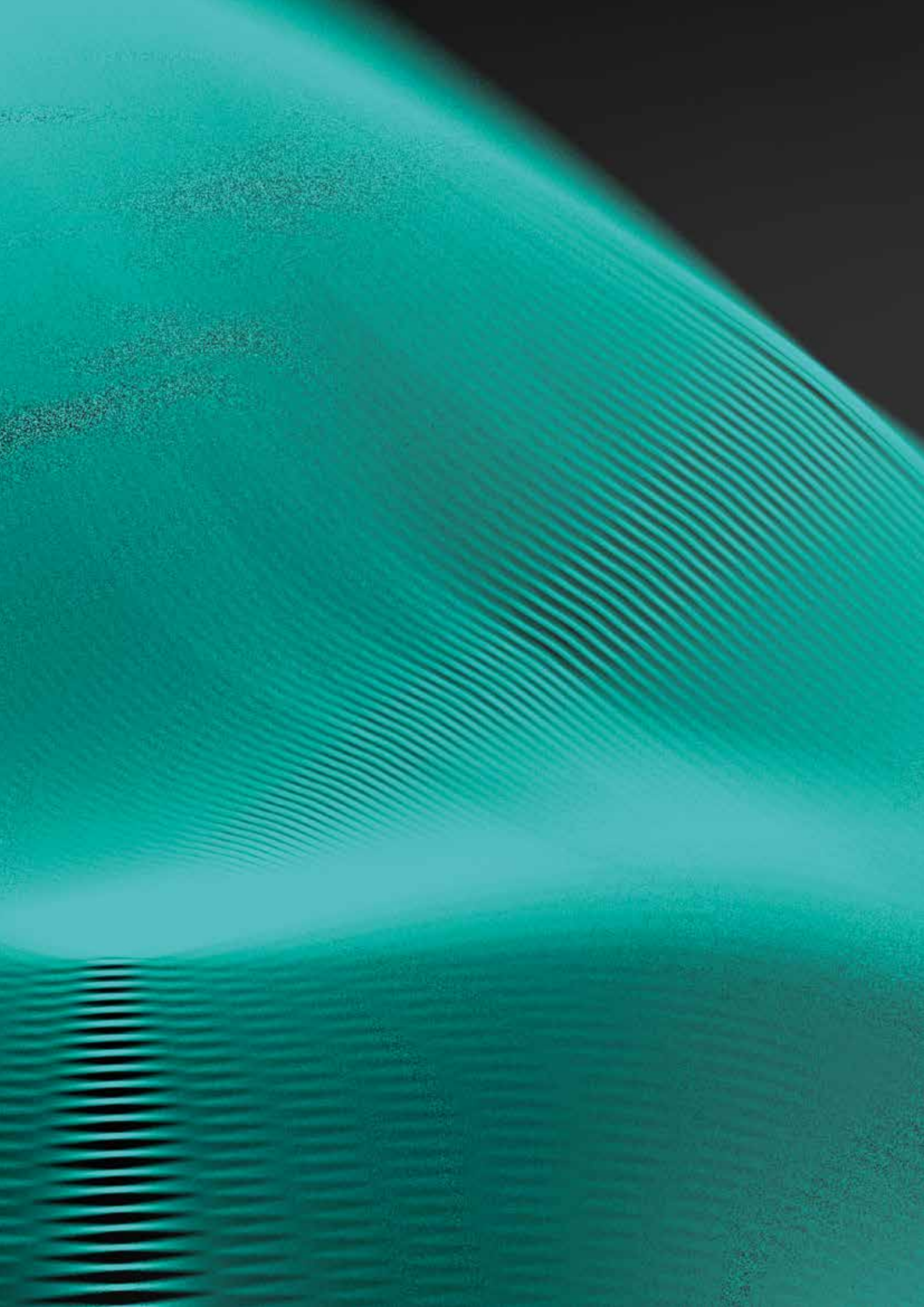
MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	PORTAS	NÍVEIS GN-2/1 (SEPARAÇÃO 60mm)	POTÊNCIA (W)	CLASSE CLIMÁTICA	FRIO GRUPO	€
 ECFF-20 HC	R-290	50	19075905	826x866x1.875	1	17	249	4	Incluso	-
 ECFF-40 HC	R-290	50	19075112	1.516x864x1.775	2	40	332	4	Incluso	-

			ECFF-20 HC (€)	ECFF-40 HC (€)
Plugue inglês	CI		0	0











Preparação  
estática





Lavar, preparar e limpar com  
qualidade e ergonomia.



# Lava-louças, lavatórios, torneiras profissionais

Lava-louças.....	<b>435</b>
— Gama 500 .....	<b>435</b>
— Gama 600 .....	<b>437</b>
— Gama 700 .....	<b>439</b>
— Grande capacidade.....	<b>441</b>
— Com aro para restos .....	<b>442</b>
— De preparação de alimentos.....	<b>443</b>
— Depósito.....	<b>443</b>
— Acessórios.....	<b>444</b>
— Opções.....	<b>445</b>
Lavatórios de parede e de pé.....	<b>446</b>
Torneiras profissionais.....	<b>447</b>
— Torneiras com chuveiro.....	<b>447</b>
— Torneiras manuais com cano.....	<b>450</b>
— Torneiras eletrónicas com cano.....	<b>451</b>
— Torneiras extensíveis.....	<b>451</b>
— Acessórios.....	<b>452</b>

# Gama 500



SK-510 WD B1 D1R



Ver opções

## Lava-louças

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 0,8 mm de espessura e rebordo perimetral.
- Bancada com profundidade de 500 mm com lava-louça, placa posterior de 30 mm e canto frontal de 30 mm em ponto redondo.
- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.

## Lava-louças com bastidor

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 30 x 30 mm.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (0 mm / + 20 mm).
- **Fornecido montado.**



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÃO CUBA (mm)	LAVA-LOUÇAS		LAVA-LOUÇAS COM BASTIDOR		
			T	€	L	€	
SK-510	1.000x500	B1 D1R	340x365x150	19092980	-	19092984	-
			B1 D1L	340x365x150	19092981	-	19092985
SK-513	1.350x500	B2 D1R	340x365x150	19092982	-	19092986	-
			B2 D1L	340x365x150	19092983	-	19092987

## Lava-louças com bastidor, porta e espaço para máquina de lavar louça



- Concebido para integrar uma máquina de lavar louça.
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Base inferior reforçada através de âncoras, o que garante uma excelente estabilidade.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 30 x 30 mm.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (0 mm/ + 20 mm).
- Parte traseira aberta para acesso às instalações.
- Fornecido montado (exceto lava-louça).
- Opção fechadura na porta.

MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÃO CUBA (mm)	COM BASTIDOR E PORTA		€
			WD	€	
SK-510	1.000x500	B1 D1R	340x365x150	19092988	-
			B1 D1L	340x365x150	19092989
SK-513	1.350x500	B2 D1R	340x365x150	19092990	-
			B2 D1L	340x365x150	19092991

## Acessórios

### Suportes de parede para lava-louças Gama 500

- Fabricado em aço inoxidável.
- Compatível com lava-louças da gama 500.
- Jogo de duas (2) caixas (esquerda + direita).

MODELO	CÓDIGO	€
S-5	19092487	-



# Gama 600



SK-620 S B2 D2RL



Ver opções

## Lava-louças

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura e rebordo perimetral.
- Bancada com profundidade de 600 mm com lava-louça, placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em

ponto redondo totalmente soldado.

- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.

## Lava-louças com bastidor

- Desenhado para integrar uma prateleira inferior (acessório).
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).

- Fornecido desmontado.
- Opção envio montado.



MODELO	DIMENSÕES (mm)		DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA		€	LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR		€	LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR E PRATELEIRA		€
				T			L			S		
SK-66	600x600		B1	500x400x250	19092992	-	19093008	-	19093024	-		
SK-610	1.000x600		B1 D1R	400x400x250	19092993	-	19093009	-	19093025	-		
			B1 D1L	400x400x250	19092994	-	19093010	-	19093026	-		
			B2	400x400x250	19092995	-	19093011	-	19093027	-		
SK-612	1.200x600		B1 D1R	500x400x250	19092996	-	19093012	-	19093028	-		
			B1 D1L	500x400x250	19092997	-	19093013	-	19093029	-		
			B2	500x400x250	19092998	-	19093014	-	19093030	-		
SK-614	1.400x600		B2 D1R	400x400x250	19092999	-	19093015	-	19093031	-		
			B2 D1L	400x400x250	19093000	-	19093016	-	19093032	-		
			B1 D1R	500x400x250	19093001	-	19093017	-	19093033	-		
			B1 D1L	500x400x250	19093002	-	19093018	-	19093034	-		
SK-616	1.600x600		B2 D1R	500x400x250	19093003	-	19093019	-	19093035	-		
			B2 D1L	500x400x250	19093004	-	19093020	-	19093036	-		
SK-618	1.800x600		B2 D1R	500x400x250	19093005	-	19093021	-	19093037	-		
			B2 D1L	500x400x250	19093006	-	19093022	-	19093038	-		
SK-620	2.000x600		B2 D2RL	500x400x250	19093007	-	19093023	-	19093039	-		

## Lava-louças com bastidor e portas

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Base inferior reforçada através de âncoras, o que garante uma excelente estabilidade.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Parte traseira aberta para acesso às instalações.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- Fornecido montado.
- Opção fechadura na porta.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR E PORTAS		TIPO DE PORTAS	€
				D		
SK-66	600x600	B1	500x400x250	19093040	Batente	-
SK-610	1.000x600	B1 D1R	400x400x250	19093041	De correr	-
		B1 D1L	400x400x250	19093042	De correr	-
		B2	400x400x250	19093043	De correr	-
SK-612	1.200x600	B1 D1R	500x400x250	19093044	De correr	-
		B1 D1L	500x400x250	19093045	De correr	-
		B2	500x400x250	19093046	De correr	-
SK-614	1.400x600	B2 D1R	400x400x250	19093047	De correr	-
		B2 D1L	400x400x250	19093048	De correr	-
		B1 D1R	500x400x250	19093049	De correr	-
		B1 D1L	500x400x250	19093050	De correr	-
SK-616	1.600x600	B2 D1R	500x400x250	19093051	De correr	-
		B2 D1L	500x400x250	19093052	De correr	-
SK-618	1.800x600	B2 D1R	500x400x250	19093053	De correr	-
		B2 D1L	500x400x250	19093054	De correr	-
SK-620	2.000x600	B2 D2RL	500x400x250	19093055	De correr	-

## Lava-louças com bastidor, porta e espaço para máquina de lavar louça

Desenhado para integrar uma máquina de lavar louça e uma prateleira inferior (acessório).

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- Fornecido desmontado.
- Os modelos com portas são fornecidos montados (excepto lava-louças).
- Opção envio montado.
- Opção fechadura na porta.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR		COM BASTIDOR E PRATELEIRA		COM BASTIDOR E PORTAS		TIPO DE PORTAS	€
			WL	€	WS	€	WD	€		
SK-612	1.200x600	B1 D1R	500x400x250	19093056	-	19093062	-	19093068	Batente	-
		B1 D1L	400x400x250	19093057	-	19093063	-	19093069	Batente	-
SK-614	1.400x600	B1 D1R	400x400x250	19093058	-	19093064	-	19093070	Batente	-
		B1 D1L	400x400x250	19093059	-	19093065	-	19093071	Batente	-
SK-618	1.800x600	B1 D1R	500x400x250	19093060	-	19093066	-	19093072	De correr	-
		B1 D1L	500x400x250	19093061	-	19093067	-	19093073	De correr	-

# Gama 700



SK-716 S B2 D1L



Ver opções

## Lava-louças

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura e rebordo perimetral.
- Bancada com profundidade de 700 mm com lava-louça, placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.

## Lava-louças com bastidor

- Desenhado para integrar uma prateleira inferior (acessório).
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado.**
- **Opção envio montado.**



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇAS		€	COM BASTIDOR		€	COM BASTIDOR E PRATELEIRA		€
			T			L	S				
SK-77	700x700	B1	500x500x300	19093074	-	19093092	-	19093110	-		
SK-710	1.000x700	B1 D1R	400x500x300	19093075	-	19093093	-	19093111	-		
		B1 D1L	400x500x300	19093076	-	19093094	-	19093112	-		
		B2	400x500x300	19093077	-	19093095	-	19093113	-		
SK-712	1.200x700	B1 D1R	500x500x300	19093078	-	19093096	-	19093114	-		
		B1 D1L	500x500x300	19093079	-	19093097	-	19093115	-		
		B2	500x500x300	19093080	-	19093098	-	19093116	-		
SK-714	1.400x700	B1 D1R	600x500x300	19093081	-	19093099	-	19093117	-		
		B1 D1L	600x500x300	19093082	-	19093100	-	19093118	-		
		B2	600x500x300	19093083	-	19093101	-	19093119	-		
SK-716	1.600x700	B2 D1R	500x500x300	19093084	-	19093102	-	19093120	-		
		B2 D1L	500x500x300	19093085	-	19093103	-	19093121	-		
SK-718	1.800x700	B2 D1R	500x500x300	19093086	-	19093104	-	19093122	-		
		B2 D1L	500x500x300	19093087	-	19093105	-	19093123	-		
		B3	500x500x300	19093088	-	19093106	-	19093124	-		
SK-720	2.000x700	B2 D1R	600x500x300	19093089	-	19093107	-	19093125	-		
		B2 D1L	600x500x300	19093090	-	19093108	-	19093126	-		

## Lava-louças com bastidor e portas

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Base inferior reforçada através de âncoras, o que garante uma excelente estabilidade.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Parte traseira aberta para acesso às instalações.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR E PORTAS		TIPO DE PORTAS	€
				D		
SK-77	700x700	B1	500x500x300	19093128	Batente	-
SK-710	1.000x700	B1 D1R	400x500x300	19093129	De correr	-
		B1 D1L	400x500x300	19093130	De correr	-
		B2	400x500x300	19093131	De correr	-
SK-712	1.200x700	B1 D1R	500x500x300	19093132	De correr	-
		B1 D1L	500x500x300	19093133	De correr	-
		B2	500x500x300	19093134	De correr	-
SK-714	1.400x700	B1 D1R	600x500x300	19093135	De correr	-
		B1 D1L	600x500x300	19093136	De correr	-
		B2	600x500x300	19093137	De correr	-
SK-716	1.600x700	B2 D1R	500x500x300	19093138	De correr	-
		B2 D1L	500x500x300	19093139	De correr	-
SK-718	1.800x700	B2 D1R	500x500x300	19093140	De correr	-
		B2 D1L	500x500x300	19093141	De correr	-
		B3	500x500x300	19093142	De correr	-
SK-720	2.000x700	B2 D1R	600x500x300	19093143	De correr	-
		B2 D1L	600x500x300	19093144	De correr	-

## Lava-louças com bastidor, porta e espaço para máquina de lavar louça

- Desenhado para integrar uma máquina de lavar louça e uma prateleira inferior (acessório).
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com

- pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- Fornecido desmontado.
- Os modelos com portas são fornecidos montados (excepto lava-louças).
- **Opção envio montado.**
- **Opção fechadura na porta.**



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR		€	COM BASTIDOR E PRATELEIRA		€	COM BASTIDOR E PORTAS		€
			WL			WS			WD	TIPO DE PORTAS	
SK-712	1.200x700	B1 D1R	500x500x300	19093145	-	19093151	-	19093157	Batente	-	
		B1 D1L	500x500x300	19093146	-	19093152	-	19093158	Batente	-	
SK-714	1.400x700	B1 D1R	600x500x300	19093147	-	19093153	-	19093159	Batente	-	
		B1 D1L	600x500x300	19093148	-	19093154	-	19093160	Batente	-	
SK-718	1.800x700	B2 D1R	500x500x300	19093149	-	19093155	-	19093161	De correr	-	
		B2 D1L	500x500x300	19093150	-	19093156	-	19093162	De correr	-	

# Grande capacidade



SKBB-714 L B1



Ver opções

## Lava-louças

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura e rebordo perimetral.

- Bancada com profundidade de 700 mm com lava-louça, placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.

- Cubas embutidas com proteção insonorizante.  
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.

## Lava-louças com bastidor

- Desenhado para integrar uma prateleira inferior (acessório).  
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.

- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.  
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).  
- **Fornecido desmontado.**  
- **Opção envio montado.**

## Lava-louças com bastidor e portas

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.  
- Base inferior reforçada através de âncoras, o que garante uma excelente estabilidade.  
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.

- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.  
- Parte traseira aberta para acesso às instalações.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).  
- **Fornecido montado.**  
- **Opção fechadura na porta.**



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA		COM BASTIDOR		COM BASTIDOR E PRATELEIRA		COM BASTIDOR E PORTAS	
			T	€	L	€	S	€	D	€
SKBB-710	1.000x700	B1 800x500x400	19093163	-	19093169	-	19093175	-	19093181	-
SKBB-712	1.200x700	B1 955x510x380	19093164	-	19093170	-	19093176	-	19093182	-
SKBB-714	1.400x700	B1 1.280x510x380	19093165	-	19093171	-	19093177	-	19093183	-
SKBB-718	1.800x700	B2 800x500x400	19093167	-	19093173	-	19093179	-	19093185	-

## Acessórios

### Escorredor deslizante

- Especialmente concebido para ser instalado sobre lava-louças de grande capacidade para ajudar a escorrer.  
- Fabricado em aço inoxidável.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SG-35	19092488	400x500	-





## Com aro para restos



SK-614 L B1 S1L



Ver opções

### Lava-louças

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura e rebordo perimetral.
- Bancada com placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.
- Furo de resíduos com aro de borracha para retirar os desperdícios diretamente para um balde do lixo (não incluído), situado por baixo da bancada.

### Lava-louças com bastidor

- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado.**
- **Opção envio montado.**

### Gama 600



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA		COM BASTIDOR		COM BASTIDOR E ESPAÇO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA		
			T	€	L	€	WL	€	
SK-614	1.400x600	500x400x250	B1 S1L	19093187	-	19093191	-	-	-
			B1 S1R	19093188	-	19093192	-	-	-
SK-618	1.800x600	500x400x250	B1 D1R S1L	19093189	-	19093193	-	19093195	-
			B1 D1L S1R	19093190	-	19093194	-	19093196	-

### Gama 700



MODELO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	LAVA-LOUÇA		COM BASTIDOR		COM BASTIDOR E ESPAÇO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA		
			T	€	L	€	WL	€	
SK-714	1.400x700	500x500x300	B1 S1L	19093197	-	19093201	-	-	-
			B1 S1R	19093198	-	19093202	-	-	-
SK-718	1.800x700	500x500x300	B1 D1R S1L	19093199	-	19093203	-	19093205	-
			B1 D1L S1R	19093200	-	19093204	-	19093206	-

## De preparação de alimentos



SKMFP-714 L



Ver opções

### Lava-louça

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura e rebordo perimetral, especialmente concebida para limpar alimentos frescos.
- Bancada de profundidade de 700 mm, placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Furo de resíduos para retirar os desperdícios diretamente para um balde do lixo (acessório não incluído), situado por baixo da bancada.
- Modelo SKVEP: cuba de grande capacidade com válvula de descarga, tubo de escoamento e proteção insonorizante, com possibilidade de sobrepôr cubas GN 1/3, 1/2, 1/1, 2/3. Tábua de corte de polietileno com 20 mm de espessura.
- Modelo SKMFP: bandeja perfurada para escorrer ou descongelar com ressalto em acabamento com ponta de diamante e escoamento centrado. Tábua de corte de polietileno com 20 mm de espessura.

### Lava-louça com bastidor

- Desenhado para integrar uma prateleira inferior (acessório).
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).

- **Fornecido desmontado.**

- **Opção envio montado.**



### Gama 700

DESCRIÇÃO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	MODELO	LAVA-LOUÇA	€	MODELO	LAVA-LOUÇA COM BASTIDOR	€
Mesa de preparação de vegetais	1.400x700	1.140x320x170	SKVEP-714 T	19093207	-	SKVEP-714 L	19093209	-
Mesa de preparação de carne e peixe	1.400x700	1.140x320x30	SKMFP-714 T	19093208	-	SKMFP-714 L	19093210	-

## Depósito



SKDU-66 F

- Bancada fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com rebordo perimetral, especialmente concebida para encher e esvaziar panelas grandes.
- Bancada com placa posterior de 100 x 15 mm de altura e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.
- Grelha móvel para apoio de grandes recipientes, incluída.
- Bastidor fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 555 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	MODELO	CÓDIGO	€
600x600x555	500x400x250	SKDU-66 F	19093211	-
700x700x555	500x500x300	SKDU-77 F	19093212	-

# Acessórios

## Placa lateral postiça para lava-louças

- Especialmente desenhado para ser montado facilmente sobre qualquer lava-louças.
- Fabricado em aço inox AISI-304 18/10.



GAMA	MODELO	CÓDIGO	LADO	€
600	TPB-6 R	19092813	Direita	-
	TPB-6 L	19092814	Esquerda	-
700	TPB-7 R	19092815	Direita	-
	TPB-7 L	19092816	Esquerda	-

## Fundo perfurado para lava-louças

- Especialmente desenhado para ser montado no fundo das cubas para facilitar a limpeza dos alimentos.
- Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10.



DIMENSÕES CUBA (mm)	POSIÇÃO FURO	MODELO	CÓDIGO	€
400x400	Direita/ Esquerda	SKFPB-44	19092977	-
	Direita	SKFPB-54 R	19092780	-
500x400	Esquerda	SKFPB-54 L	19092489	-
	Direita/Esquerda	SKFPB-55	19092782	-
600x500	Direita	SKFPB-65 R	19092784	-
	Esquerda	SKFPB-65 L	19092783	-

## Prateleiras

- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Reforçado através de âncoras para conferir maior robustez ao móvel.
- A montagem da prateleira é realizada através da fixação de quatro (4) parafusos.



Ver opções

DIMENSÕES (mm)	MODELO	GAMA 600	€	MODELO	GAMA 700	€
<b>PARA BASTIDORES</b>						
600	NS-66	19094220	-	-	-	-
700	-	-	-	NS-77	19094240	-
1.000	NS-610	19094224	-	NS-710	19094243	-
1.200	NS-612	19094226	-	NS-712	19094245	-
1.400	NS-614	19094228	-	NS-714	19094247	-
1.600	NS-616	19094230	-	NS-716	19094249	-
1.800	NS-618	19094232	-	NS-718	19094251	-
2.000	NS-620	19094234	-	NS-720	19094253	-
<b>PARA BASTIDORES COM ESPAÇO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA</b>						
1.200	NS-66	19094220	-	NS-76	19094206	-
1.400	NS-66	19094220	-	NS-77	19094240	-
1.800	NS-612	19094226	-	NS-712	19094245	-

## Suporte para lava-louças

- Fabricado em aço inoxidável.
- Compatível com bancadas de trabalho e lava-louças da gama 600/700, exceto lava-louças de 600 x 600 mm e de grande capacidade.
- Preço por unidade.




DESCRIÇÃO	MODELO	CÓDIGO	€ / Unid
Suporte de parede	C-6	19092785	-
Suporte de pé	CP-6	19092786	-

## Tampa para aro de resíduos

- Especialmente desenhada para ser colocada sobre o aro de resíduos para cobertura do mesmo.



MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	-



## Opções

### Opção envio montado.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
A	0201-0001	Até 1.200 mm	-
A	0201-0002	Até 2.000 mm	-
A	0201-0003	Até 2.800 mm	-

### Opção altura móvel.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	-

Nota: aplicável a lava-louças com largura de 600 e 700 mm.












### Opção de âncoras de reforço em aço inoxidável.

ABREVIATURA UMA (1) PRATELEIRA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SS	0205-0006	Até 1.200 mm	-
SS	0205-0007	Até 1.600 mm	-
SS	0205-0008	Até 2.000 mm	-

### Opção fechadura na porta.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
CR	0206-0001	Uma (1) fechadura	-

### Opção furo para torneira Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
33R1	0208-0001	 Um (1) furo à direita	-
33L1	0208-0002	 Um (1) furo à esquerda	-
33C1	0208-0003	 Um (1) furo ao centro	-
33B1	0208-0004	 Um (1) furo entre duas (2) cubas	-
33R2	0208-0005	 Dois (2) furos à direita	-
33L2	0208-0006	 Dois (2) furos à esquerda	-
33C2	0208-0007	 Dois (2) furos ao centro	-
33B2	0208-0008	 Dois (2) furos entre três (3) cubas	-
33R3	0208-0009	 Três (3) furos à direita	-
33L3	0208-0010	 Três (3) furos à esquerda	-
33C3	0208-0011	 Três (3) furos ao centro	-

Nota: no bastidor com espaço para máquina de lavar louça, o furo não poderá ficar entre o escorredor e a cuba.

## Lavatórios de parede e de pé



HWW-44



HWF-44

- Fabricado integralmente em aço inoxidável.
- Cuba embutida e esquinas totalmente soldadas.
- Totalmente equipados, prontos para instalar.

- Equipamento padrão:
  - Misturadora e chaves para regulação do caudal de água fria e quente.
  - Tubos flexíveis de 1/2" para água a alta pressão.
  - Válvula de descarga.

- Em lavatórios de pé: porta frontal registável.

### Cano giratório

- Botão de fácil acionamento e cano giratório.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	DISPENSADOR DE SABONETE	NÚMERO DE BOTÕES	€
<b>LAVATÓRIOS DE PAREDE</b>						
HWW-33	19092821	350x315x173	Ø 225x105	Não	-	-
HWW-44	19092822	400x400x173	Ø 360x130	Não	-	-
HWW-44-D	19092823	400x400x173	Ø 360x130	Sim	-	-
<b>LAVATÓRIOS DE PÉ</b>						
HWF-44	19092826	400x440x850	Ø 360x130	Não	1	-
HWF-44-D	19092827	400x440x850	Ø 360x130	Sim	1	-

### Torneira eletrónica

- Torneira eletrónica com ligação elétrica a 230V 1N 50/60 Hz.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	DIMENSÕES CUBA (mm)	DISPENSADOR DE SABONETE	€
<b>LAVATÓRIOS DE PAREDE</b>					
HWW-44-E	19092824	400x400x173	Ø 360x130	Não	-
HWW-44-E-D	19092825	400x400x173	Ø 360x130	Sim	-
<b>LAVATÓRIOS DE PÉ</b>					
HWF-44-E	19092828	400x440x850	Ø 360x130	Não	-
HWF-44-E-D	19092829	400x440x850	Ø 360x130	Sim	-

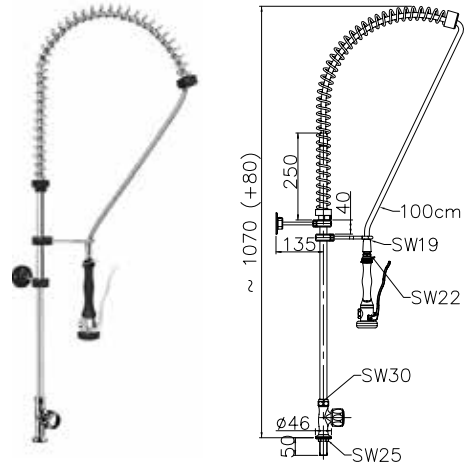
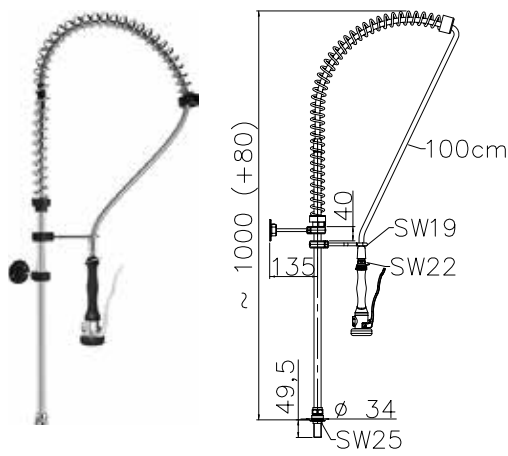
# Torneiras com chuveiro

## Altura 1200 mm

- Torneira com chuveiro de alta qualidade, duradoura e ergonómica. Desenhada para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Fabricada em latão cromado de alta densidade, com molas de aço e tubo flexível com cobertura de proteção em plástico transparente resistente à alta temperatura e pressão da água.

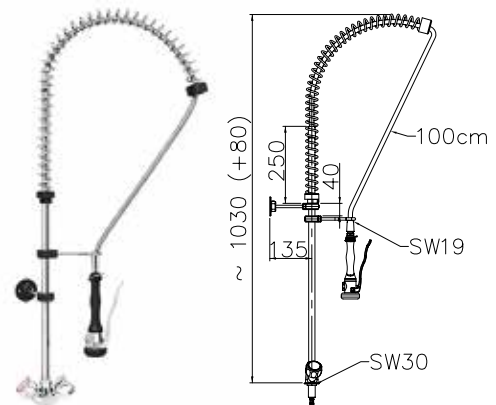
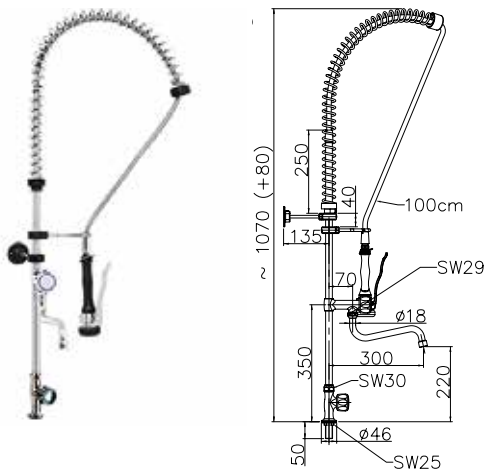
- Coluna de suporte em aço inoxidável AISI-304 18/10, para proteção duradoura contra a corrosão.
- Chuveiro ergonómico com manga de plástico anticálculo, regulação de caudal, com anel-clip para uso contínuo e válvula anti-retorno.

- Casquilhos flexíveis para ligação à rede e todos os acessórios necessários para a instalação.



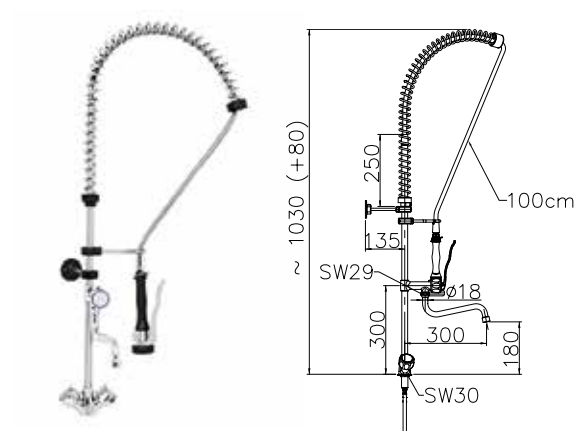
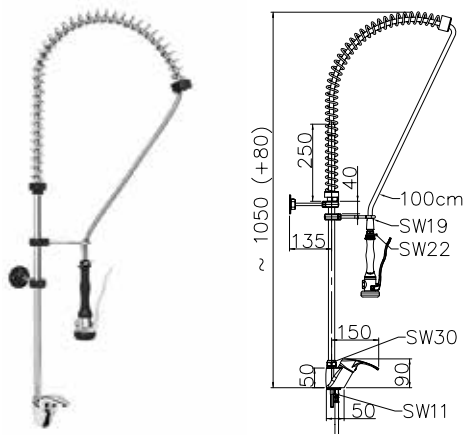
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPD-11	19095041	Torneira chuveiro água direta	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPTH-11	19095042	Torneira chuveiro uma água	-



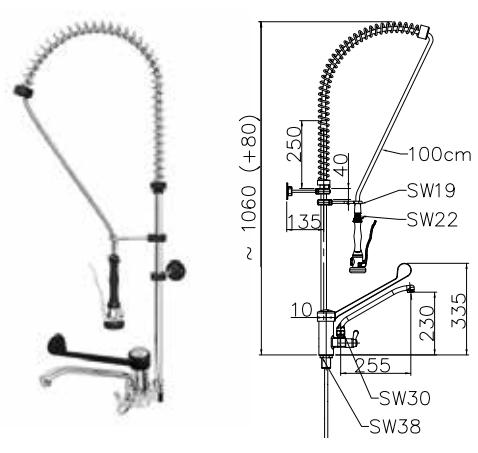
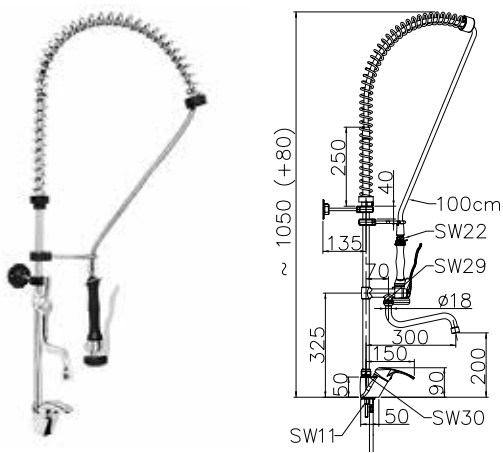
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPTH-11-MS	19095043	Torneira chuveiro uma água com torneira	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPTH-21	19095044	Torneira chuveiro duas águas	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPSL-21	19095045	Torneira chuveiro duas águas com monocomando	-

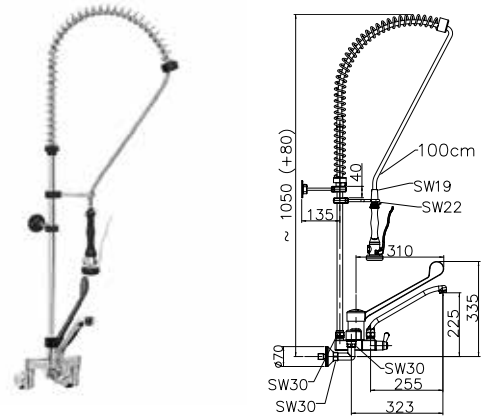
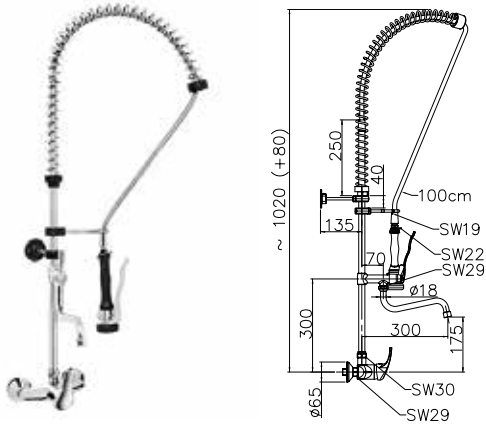
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPTH-21-MS	19095046	Torneira chuveiro duas águas com torneira	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPSL-21-MS	19095047	Torneira chuveiro duas águas com monocomando e torneira	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPCL-21	19095048	Torneira chuveiro gerontológico e torneira	-

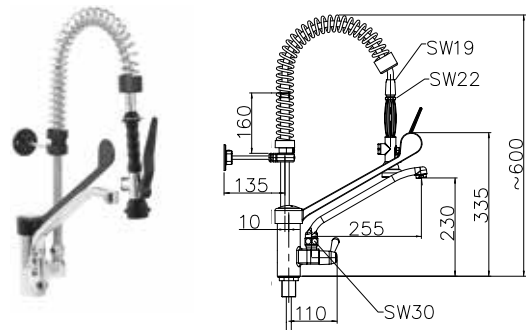
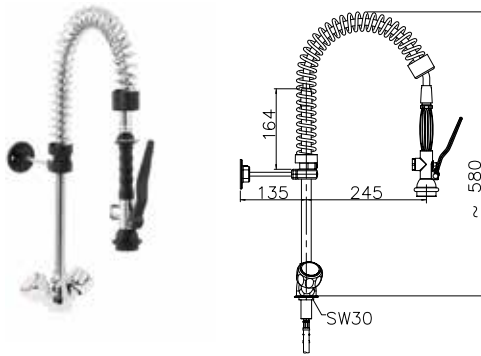
Altura 1200 mm



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FP6TH-21	19095061	Torneira chuveiro duas águas altura 600 mm	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FP6CL-21	19095062	Torneira chuveiro duas águas com torneira gerontológica altura 600 mm	-

Altura 600 mm



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FP6TH-21	19095061	Torneira chuveiro duas águas altura 600 mm	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FP6CL-21	19095062	Torneira chuveiro duas águas com torneira gerontológica altura 600 mm	-

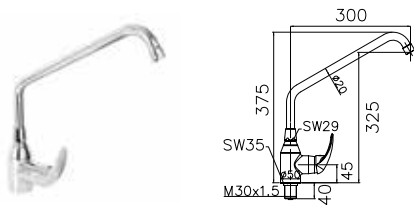


# Torneiras manuais com cano

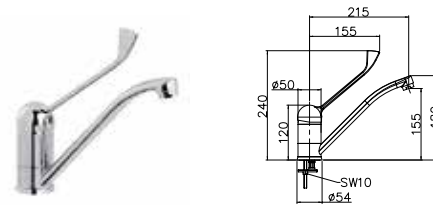
- Torneira manual com cano de alta qualidade. Desenhada para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Fabricada em latão cromado de alta

- densidade.
- O desenho ergonómico dos manípulos facilita a abertura, regulação e encerramento do caudal da água.

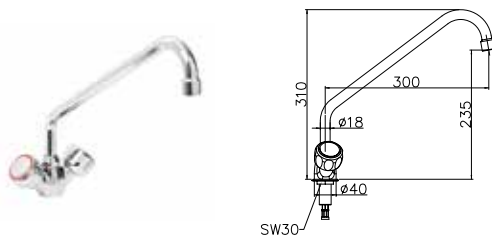
- Casquilhos flexíveis para ligação à rede e todos os acessórios necessários para a instalação.



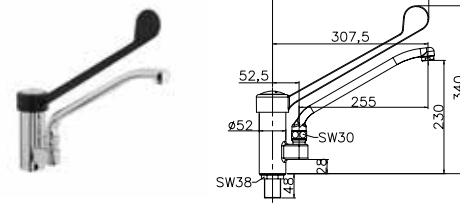
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FMCL-123	19095063	Torneira misturadora monocomando cano alto	-



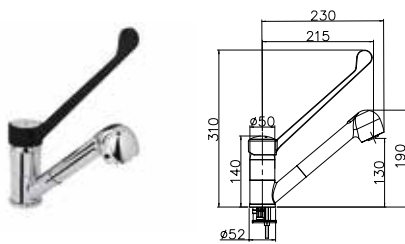
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FMCL-112	19095064	Torneira misturadora monocomando alto, cano baixo	-



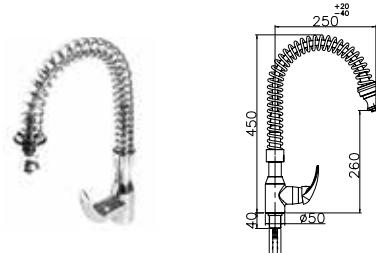
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FMTH-123	19095065	Torneira misturadora com manípulos	-



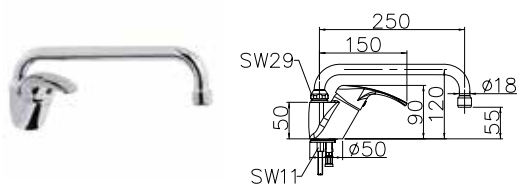
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FMCL-123	19095066	Torneira misturadora cotovelo gerontológico	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FMCL-112R	19095067	Torneira misturadora monocomando cano extraível	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FSMSL-122	19095068	Torneira misturadora monocomando com espiral	-



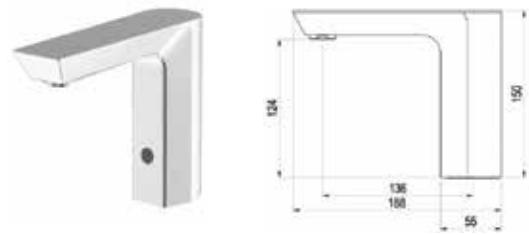
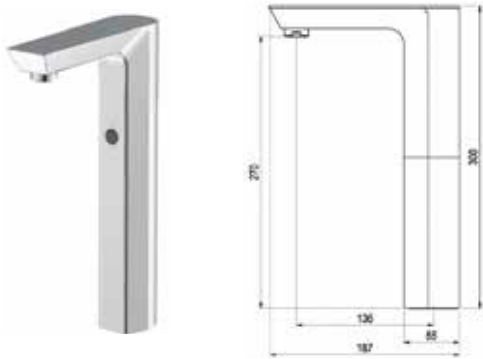
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FMCL-112	19095070	Torneira misturadora monocomando cano baixo	-

## Torneiras eletrónicas com cano

- Torneira eletrónica de funcionamento automático com ação mediante sensores de raios infravermelhos para abertura e encerramento sem contacto manual. Desenhada para uso intensivo em cozinhas profissionais.

- Garante total higiene e maior comodidade de utilização, sem necessidade de pedais ou botões.  
- Corpo de latão e cromado de alta qualidade e dureza.

- Encerramento automático da válvula elétrica em caso de corte elétrico ou de pilha esgotada.  
- Casquilhos flexíveis para ligação à rede e todos os acessórios necessários para a instalação.  
- Válvula misturadora não incluída.



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FE-121	19095073	Torneira eletrónica de cano alto para rede elétrica	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FE-111	19095074	Torneira eletrónica para rede elétrica	-
FE-111 B	19095075	Torneira eletrónica com pilhas	-

## Torneiras extensíveis

- Torneira extensível concebida para uso intensivo em restauração, indústria das carnes, peixarias, coletividades, catering, etc.  
- Estrutura e suportes construídos totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.

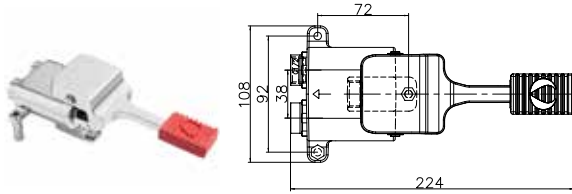
- Equipadas com mangueira para uso alimentar, resistente à temperatura.  
- Mangueira retrátil com sistema de bloqueio que permite manter o comprimento desejado sem esforço.

MODELO	CÓDIGO	COMPRIMENTO MANGUEIRA (m)	€
WOR-10	19101240	10	-
WOR-15	19101242	15	-

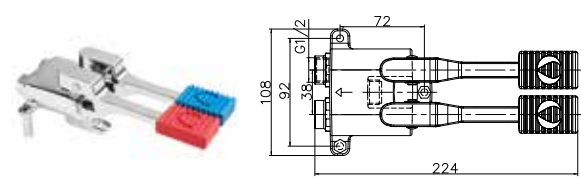


# Acessórios

## Botões de pedal

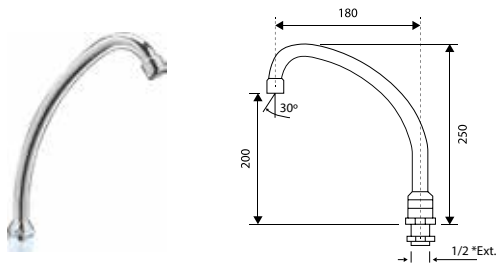


MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FM-1	19095076	Botão de pedal duas águas, simples	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FM-2	19095077	Botão de pedal duas águas, duplo	-

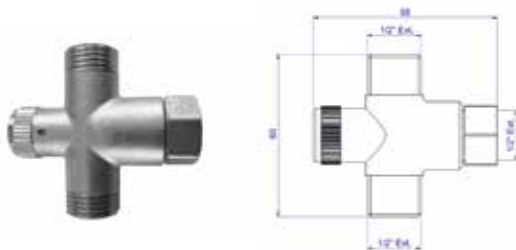
## Outros acessórios



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FM-111	19095078	Grifo giratorio caño alto	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
FPS-100	19095082	Mangueira flexível de aço inoxidável com cobertura de plástico resistente a altas pressões e temperaturas. Comprimento de 1.000 mm. União 1/2" G	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
MV	19095552	Válvula misturadora com regulador e válvulas anti-retorno	-



Facilitando o trabalho  
diário na cozinha.

# Mesas de trabalho e armários

Mesas de trabalho.....	<b>453</b>
— Mesas de parede .....	<b>455</b>
— Mesas centrais.....	<b>457</b>
— Mesas de parede com cuba .....	<b>459</b>
— Mesas altura 600 mm .....	<b>461</b>
— Bancadas.....	<b>463</b>
— Mesas de parede com gavetas .....	<b>465</b>
— Mesas angulares .....	<b>465</b>
— Mesas para desperdícios.....	<b>466</b>
— Mesas para reciclagem.....	<b>466</b>
— Prateleiras de bancada.....	<b>467</b>
— Acessórios.....	<b>468</b>
— Opções.....	<b>471</b>
Armários.....	<b>472</b>
— Armários de parede.....	<b>472</b>
— Armários altos.....	<b>473</b>

# Mesas de parede



Opção personalização em comprimento.



TWDDR3R-614



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado (exceto modelos com portas).**
- **Opção envio montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

## Gama 500



DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO	€	COM UMA (1) PRATELEIRA	€	COM DUAS (2) PRATELEIRAS	€	COM PORTAS	TIPO DE PORTA	€
	TWLR-5		TWS1-5		TWS2-5		TWD-5		
600x500x850	19093246	-	19093257	-	19093268	-	-	-	-
800x500x850	19093247	-	19093258	-	19093269	-	19093279	Articuladas	-
1.000x500x850	19093248	-	19093259	-	19093270	-	19093280	De correr	-
1.200x500x850	19093249	-	19093260	-	19093271	-	19093281	De correr	-
1.400x500x850	19093250	-	19093261	-	19093272	-	19093282	De correr	-
1.500x500x850	19093251	-	19093262	-	19093273	-	-	-	-
1.600x500x850	19093252	-	19093263	-	19093274	-	19093283	De correr	-
1.800x500x850	19093253	-	19093264	-	19093275	-	19093284	De correr	-
2.000x500x850	19093254	-	19093265	-	19093276	-	19093285	De correr	-
2.200x500x850	19093255	-	19093266	-	19093277	-	-	-	-
2.400x500x850	19093256	-	19093267	-	19093278	-	-	-	-

## Gama 600



DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO	€	COM UMA (1) PRATELEIRA	€	COM DUAS (2) PRATELEIRAS	€	COM PORTAS	TIPO DE PORTA	€	PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS		€				
										TWLR-6	TWS1-6		TWS2-6	TWD-6	À DIREITA	À ESQUERDA
															TWDDR3R-6	TWDDR3L-6
600x600x850	19093364	-	19093383	-	19093402	-	-	-	-	-	-	-				
700x600x850	19093365	-	19093384	-	19093403	-	-	-	-	-	-	-				
800x600x850	19093366	-	19093385	-	19093404	-	19093421	Batente	-	-	-	-				
900x600x850	19093367	-	19093386	-	19093405	-	-	-	-	-	-	-				
1.000x600x850	19093368	-	19093387	-	19093406	-	19093422	De correr	-	-	-	-				
1.100x600x850	19093369	-	19093388	-	19093407	-	-	-	-	-	-	-				
1.200x600x850	19093370	-	19093389	-	19093408	-	19093423	De correr	-	-	-	-				
1.300x600x850	19093371	-	19093390	-	19093409	-	-	-	-	-	-	-				
1.400x600x850	19093372	-	19093391	-	19093410	-	19093424	De correr	-	19093590	19093596	-				
1.500x600x850	19093373	-	19093392	-	19093411	-	-	-	-	-	-	-				
1.600x600x850	19093374	-	19093393	-	19093412	-	19093425	De correr	-	19093591	19093597	-				
1.700x600x850	19093375	-	19093394	-	19093413	-	-	-	-	-	-	-				
1.800x600x850	19093376	-	19093395	-	19093414	-	19093426	De correr	-	19093592	19093598	-				
1.900x600x850	19093377	-	19093396	-	19093415	-	-	-	-	-	-	-				
2.000x600x850	19093378	-	19093397	-	19093416	-	19093427	De correr	-	19093593	19093599	-				
2.200x600x850	19093379	-	19093398	-	19093417	-	19093428	De correr	-	19093594	19093600	-				
2.400x600x850	19093380	-	19093399	-	19093418	-	19093429	De correr	-	19093595	19093601	-				
2.600x600x850	19093381	-	19093400	-	19093419	-	19093430	De correr	-	-	-	-				
2.800x600x850	19093382	-	19093401	-	19093420	-	19093431	De correr	-	-	-	-				

## Gama 700

DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO	€	COM UMA (1) PRATELEIRA	€	COM DUAS (2) PRATELEIRAS	€	COM PORTAS	TIPO DE PORTA	€	PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS		€				
										TWLR-7	TWS1-7		TWS2-7	TWD-7	À DIREITA	À ESQUERDA
															TWDDR3R-7	TWDDR3L-7
600x700x850	19093510	-	19093529	-	19093548	-	-	-	-	-	-	-				
700x700x850	19093511	-	19093530	-	19093549	-	-	-	-	-	-	-				
800x700x850	19093512	-	19093531	-	19093550	-	19093567	Batente	-	-	-	-				
900x700x850	19093513	-	19093532	-	19093551	-	-	-	-	-	-	-				
1.000x700x850	19093514	-	19093533	-	19093552	-	19093568	De correr	-	-	-	-				
1.100x700x850	19093515	-	19093534	-	19093553	-	-	-	-	-	-	-				
1.200x700x850	19093516	-	19093535	-	19093554	-	19093569	De correr	-	-	-	-				
1.300x700x850	19093517	-	19093536	-	19093555	-	-	-	-	-	-	-				
1.400x700x850	19093518	-	19093537	-	19093556	-	19093570	De correr	-	19093614	19093620	-				
1.500x700x850	19093519	-	19093538	-	19093557	-	-	-	-	-	-	-				
1.600x700x850	19093520	-	19093539	-	19093558	-	19093571	De correr	-	19093615	19093621	-				
1.700x700x850	19093521	-	19093540	-	19093559	-	-	-	-	-	-	-				
1.800x700x850	19093522	-	19093541	-	19093560	-	19093572	De correr	-	19093616	19093622	-				
1.900x700x850	19093523	-	19093542	-	19093561	-	-	-	-	-	-	-				
2.000x700x850	19093524	-	19093543	-	19093562	-	19093573	De correr	-	19093617	19093623	-				
2.200x700x850	19093525	-	19093544	-	19093563	-	19093574	De correr	-	19093618	19093624	-				
2.400x700x850	19093526	-	19093545	-	19093564	-	19093575	De correr	-	19093619	19093625	-				
2.600x700x850	19093527	-	19093546	-	19093565	-	19093576	De correr	-	-	-	-				
2.800x700x850	19093528	-	19093547	-	19093566	-	19093577	De correr	-	-	-	-				

# Mesas centrais



Opção de personalização em comprimento.



TCDDR3R-614



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Cantos frontais de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).

- **Fornecido desmontado (exceto modelos com portas).**
- **Opção envio montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

## Gama 500



DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO		COM UMA (1) PRATELEIRA		COM DUAS (2) PRATELEIRAS	
	TCLR-5	€	TCS1-5	€	TCS2-5	€
600x500x850	19093213	-	19093224	-	19093235	-
800x500x850	19093214	-	19093225	-	19093236	-
1.000x500x850	19093215	-	19093226	-	19093237	-
1.200x500x850	19093216	-	19093227	-	19093238	-
1.400x500x850	19093217	-	19093228	-	19093239	-
1.500x500x850	19093218	-	19093229	-	19093240	-
1.600x500x850	19093219	-	19093230	-	19093241	-
1.800x500x850	19093220	-	19093231	-	19093242	-
2.000x500x850	19093221	-	19093232	-	19093243	-
2.200x500x850	19093222	-	19093233	-	19093244	-
2.400x500x850	19093223	-	19093234	-	19093245	-



Gama 600




DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO	€	COM UMA (1) PRATELEIRA	€	COM DUAS (2) PRATELEIRAS	€	COM PORTAS	€	PORTAS DE PASSAGEM	€	TIPO DE PORTAS	PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS		€
	TCLR-6		TCS1-6		TCS2-6		TCD-6		TCDP-6			À DIREITA	À ESQUERDA	
												TCDR3R-6	TCDR3L-6	
600x600x850	19093286	-	19093305	-	19093324	-	-	-	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093287	-	19093306	-	19093325	-	-	-	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093288	-	19093307	-	19093326	-	19093343	-	-	-	Articuladas	-	-	-
900x600x850	19093289	-	19093308	-	19093327	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.000x600x850	19093290	-	19093309	-	19093328	-	19093344	-	19093354	-	De correr	-	-	-
1.100x600x850	19093291	-	19093310	-	19093329	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200x600x850	19093292	-	19093311	-	19093330	-	19093345	-	19093355	-	De correr	-	-	-
1.300x600x850	19093293	-	19093312	-	19093331	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.400x600x850	19093294	-	19093313	-	19093332	-	19093346	-	19093356	-	De correr	19093578	19093584	-
1.500x600x850	19093295	-	19093314	-	19093333	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.600x600x850	19093296	-	19093315	-	19093334	-	19093347	-	19093357	-	De correr	19093579	19093585	-
1.700x600x850	19093297	-	19093316	-	19093335	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.800x600x850	19093298	-	19093317	-	19093336	-	19093348	-	19093358	-	De correr	19093580	19093586	-
1.900x600x850	19093299	-	19093318	-	19093337	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.000x600x850	19093300	-	19093319	-	19093338	-	19093349	-	19093359	-	De correr	19093581	19093587	-
2.200x600x850	19093301	-	19093320	-	19093339	-	19093350	-	19093360	-	De correr	19093582	19093588	-
2.400x600x850	19093302	-	19093321	-	19093340	-	19093351	-	19093361	-	De correr	19093583	19093589	-
2.600x600x850	19093303	-	19093322	-	19093341	-	19093352	-	19093362	-	De correr	-	-	-
2.800x600x850	19093304	-	19093323	-	19093342	-	19093353	-	19093363	-	De correr	-	-	-

Gama 700

DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO	€	COM UMA (1) PRATELEIRA	€	COM DUAS (2) PRATELEIRAS	€	COM PORTAS	€	PORTAS DE PASSAGEM	€	TIPO DE PORTAS	PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS		€
	TCLR-7		TCS1-7		TCS2-7		TCD-7		TCDP-7			À DIREITA	À ESQUERDA	
												TCDR3R-7	TCDR3L-7	
600x700x850	19093432	-	19093451	-	19093470	-	-	-	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093433	-	19093452	-	19093471	-	-	-	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093434	-	19093453	-	19093472	-	19093489	-	-	-	Articuladas	-	-	-
900x700x850	19093435	-	19093454	-	19093473	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.000x700x850	19093436	-	19093455	-	19093474	-	19093490	-	19093500	-	De correr	-	-	-
1.100x700x850	19093437	-	19093456	-	19093475	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200x700x850	19093438	-	19093457	-	19093476	-	19093491	-	19093501	-	De correr	-	-	-
1.300x700x850	19093439	-	19093458	-	19093477	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.400x700x850	19093440	-	19093459	-	19093478	-	19093492	-	19093502	-	De correr	19093602	19093608	-
1.500x700x850	19093441	-	19093460	-	19093479	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.600x700x850	19093442	-	19093461	-	19093480	-	19093493	-	19093503	-	De correr	19093603	19093609	-
1.700x700x850	19093443	-	19093462	-	19093481	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.800x700x850	19093444	-	19093463	-	19093482	-	19093494	-	19093504	-	De correr	19093604	19093610	-
1.900x700x850	19093445	-	19093464	-	19093483	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.000x700x850	19093446	-	19093465	-	19093484	-	19093495	-	19093505	-	De correr	19093605	19093611	-
2.200x700x850	19093447	-	19093466	-	19093485	-	19093496	-	19093506	-	De correr	19093606	19093612	-
2.400x700x850	19093448	-	19093467	-	19093486	-	19093497	-	19093507	-	De correr	19093607	19093613	-
2.600x700x850	19093449	-	19093468	-	19093487	-	19093498	-	19093508	-	De correr	-	-	-
2.800x700x850	19093450	-	19093469	-	19093488	-	19093499	-	19093509	-	De correr	-	-	-

# Mesas de parede com cuba

 Opção de personalização em comprimento.



TWDDR3R-B1L-614



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado (exceto modelos com portas).**
- **Opção envio montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

## Gama 600



### COM MARCO REFORÇO

### COM UMA (1) PRATELEIRA

DIMENSÕES (mm)	CUBA À DIREITA		CUBA À ESQ.		CUBA AO CENTRO		CUBA À DIREITA		CUBA À ESQ.		CUBA AO CENTRO	
	TWLR-B1R-6	€	TWLR-B1L-6	€	TWLR-B1C-6	€	TWS1-B1R-6	€	TWS1-B1L-6	€	TWS1-B1C-6	€
1.000x600x850	19093626	-	19093637	-	-	-	19093678	-	19093689	-	-	-
1.200x600x850	19093627	-	19093638	-	-	-	19093679	-	19093690	-	-	-
1.400x600x850	19093628	-	19093639	-	-	-	19093680	-	19093691	-	-	-
1.500x600x850	19093629	-	19093640	-	19093648	-	19093681	-	19093692	-	19093700	-
1.600x600x850	19093630	-	19093641	-	19093649	-	19093682	-	19093693	-	19093701	-
1.800x600x850	19093631	-	19093642	-	19093650	-	19093683	-	19093694	-	19093702	-
2.000x600x850	19093632	-	19093643	-	19093651	-	19093684	-	19093695	-	19093703	-
2.200x600x850	19093633	-	19093644	-	-	-	19093685	-	19093696	-	-	-
2.400x600x850	19093634	-	19093645	-	-	-	19093686	-	19093697	-	-	-
2.600x600x850	19093635	-	19093646	-	-	-	19093687	-	19093698	-	-	-
2.800x600x850	19093636	-	19093647	-	-	-	19093688	-	19093699	-	-	-



### COM PORTAS CORREDIÇAS

### COM PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS

DIMENSÕES (mm)	CUBA À DIREITA		CUBA À ESQ.		CUBA AO CENTRO		CUBA À DIREITA		CUBA À ESQ.	
	TWD-B1R-6	€	TWD-B1L-6	€	TWD-B1C-6	€	TWDDR3L-B1R-6	€	TWDDR3R-B1L-6	€
1.000x600x850	19093730	-	19093740	-	-	-	-	-	-	-
1.200x600x850	19093731	-	19093741	-	-	-	-	-	-	-
1.400x600x850	19093732	-	19093742	-	-	-	19093776	-	19093782	-
1.600x600x850	19093733	-	19093743	-	19093750	-	19093777	-	19093783	-
1.800x600x850	19093734	-	19093744	-	19093751	-	19093778	-	19093784	-
2.000x600x850	19093735	-	19093745	-	19093752	-	19093779	-	19093785	-
2.200x600x850	19093736	-	19093746	-	-	-	19093780	-	19093786	-
2.400x600x850	19093737	-	19093747	-	-	-	19093781	-	19093787	-
2.600x600x850	19093738	-	19093748	-	-	-	-	-	-	-
2.800x600x850	19093739	-	19093749	-	-	-	-	-	-	-



Gama 700




DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO						COM UMA (1) PRATELEIRA					
	CUBA À DIREITA		CUBA À ESQ.		CUBA AO CENTRO		CUBA À DIREITA		CUBA À ESQ.		CUBA AO CENTRO	
	TWLR-B1R-7	€	TWLR-B1L-7	€	TWLR-B1C-7	€	TWS1-B1R-7	€	TWS1-B1L-7	€	TWS1-B1C-7	€
1.000x700x850	19093652	-	19093663	-	-	-	19093704	-	19093715	-	-	-
1.200x700x850	19093653	-	19093664	-	-	-	19093705	-	19093716	-	-	-
1.400x700x850	19093654	-	19093665	-	-	-	19093706	-	19093717	-	-	-
1.500x700x850	19093655	-	19093666	-	19093674	-	19093707	-	19093718	-	19093726	-
1.600x700x850	19093656	-	19093667	-	19093675	-	19093708	-	19093719	-	19093727	-
1.800x700x850	19093657	-	19093668	-	19093676	-	19093709	-	19093720	-	19093728	-
2.000x700x850	19093658	-	19093669	-	19093677	-	19093710	-	19093721	-	19093729	-
2.200x700x850	19093659	-	19093670	-	-	-	19093711	-	19093722	-	-	-
2.400x700x850	19093660	-	19093671	-	-	-	19093712	-	19093723	-	-	-
2.600x700x850	19093661	-	19093672	-	-	-	19093713	-	19093724	-	-	-
2.800x700x850	19093662	-	19093673	-	-	-	19093714	-	19093725	-	-	-



DIMENSÕES (mm)	COM PORTAS CORREDIÇAS						COM PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS			
	CUBA À DIREITA		CUBA À ESQ.		CUBA AO CENTRO		CUBA À DIREITA		CUBA À ESQ.	
	TWD-B1R-7	€	TWD-B1L-7	€	TWD-B1C-7	€	TWDDR3L-B1R-7	€	TWDDR3R-B1L-7	€
1.000x700x850	19093753	-	19093763	-	-	-	-	-	-	-
1.200x700x850	19093754	-	19093764	-	-	-	-	-	-	-
1.400x700x850	19093755	-	19093765	-	-	-	19093788	-	19093794	-
1.600x700x850	19093756	-	19093766	-	19093773	-	19093789	-	19093795	-
1.800x700x850	19093757	-	19093767	-	19093774	-	19093790	-	19093796	-
2.000x700x850	19093758	-	19093768	-	19093775	-	19093791	-	19093797	-
2.200x700x850	19093759	-	19093769	-	-	-	19093792	-	19093798	-
2.400x700x850	19093760	-	19093770	-	-	-	19093793	-	19093799	-
2.600x700x850	19093761	-	19093771	-	-	-	-	-	-	-
2.800x700x850	19093762	-	19093772	-	-	-	-	-	-	-

# Mesas altura 600 mm

 Opção de personalização em comprimento.



T6CS1-614



Ver opções

- Desenhada para suporte de aparelhos de cozinha e para situar a altura de trabalho em 850-900 mm.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 600 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido desmontado.**
- **Opção envio montado.**

## Gama 600



MESA DE PAREDE

MESA CENTRAL

DIMENSÕES (mm)	COM MARCO REFORÇO	€	COM UMA (1) PRATELEIRA	€	COM MARCO REFORÇO	€	COM UMA (1) PRATELEIRA	€
	T6WLR-6		T6WS1-6		T6CLR-6		T6CS1-6	
600x600x600	19093996	-	19094015	-	19093958	-	19093977	-
700x600x600	19093997	-	19094016	-	19093959	-	19093978	-
800x600x600	19093998	-	19094017	-	19093960	-	19093979	-
900x600x600	19093999	-	19094018	-	19093961	-	19093980	-
1.000x600x600	19094000	-	19094019	-	19093962	-	19093981	-
1.100x600x600	19094001	-	19094020	-	19093963	-	19093982	-
1.200x600x600	19094002	-	19094021	-	19093964	-	19093983	-
1.300x600x600	19094003	-	19094022	-	19093965	-	19093984	-
1.400x600x600	19094004	-	19094023	-	19093966	-	19093985	-
1.500x600x600	19094005	-	19094024	-	19093967	-	19093986	-
1.600x600x600	19094006	-	19094025	-	19093968	-	19093987	-
1.700x600x600	19094007	-	19094026	-	19093969	-	19093988	-
1.800x600x600	19094008	-	19094027	-	19093970	-	19093989	-
1.900x600x600	19094009	-	19094028	-	19093971	-	19093990	-
2.000x600x600	19094010	-	19094029	-	19093972	-	19093991	-
2.200x600x600	19094011	-	19094030	-	19093973	-	19093992	-
2.400x600x600	19094012	-	19094031	-	19093974	-	19093993	-
2.600x600x600	19094013	-	19094032	-	19093975	-	19093994	-
2.800x600x600	19094014	-	19094033	-	19093976	-	19093995	-



Gama 700



DIMENSÕES (mm)	MESA DE PAREDE				MESA CENTRAL			
	COM MARCO REFORÇO	€	COM UMA (1) PRATELEIRA	€	COM MARCO REFORÇO	€	COM UMA (1) PRATELEIRA	€
	T6WLR-7		T6WS1-7		T6CLR-7		T6CS1-7	
600x700x600	19094072	-	19094091	-	19094034	-	19094053	-
700x700x600	19094073	-	19094092	-	19094035	-	19094054	-
800x700x600	19094074	-	19094093	-	19094036	-	19094055	-
900x700x600	19094075	-	19094094	-	19094037	-	19094056	-
1.000x700x600	19094076	-	19094095	-	19094038	-	19094057	-
1.100x700x600	19094077	-	19094096	-	19094039	-	19094058	-
1.200x700x600	19094078	-	19094097	-	19094040	-	19094059	-
1.300x700x600	19094079	-	19094098	-	19094041	-	19094060	-
1.400x700x600	19094080	-	19094099	-	19094042	-	19094061	-
1.500x700x600	19094081	-	19094100	-	19094043	-	19094062	-
1.600x700x600	19094082	-	19094101	-	19094044	-	19094063	-
1.700x700x600	19094083	-	19094102	-	19094045	-	19094064	-
1.800x700x600	19094084	-	19094103	-	19094046	-	19094065	-
1.900x700x600	19094085	-	19094104	-	19094047	-	19094066	-
2.000x700x600	19094086	-	19094105	-	19094048	-	19094067	-
2.200x700x600	19094087	-	19094106	-	19094049	-	19094068	-
2.400x700x600	19094088	-	19094107	-	19094050	-	19094069	-
2.600x700x600	19094089	-	19094108	-	19094051	-	19094070	-
2.800x700x600	19094090	-	19094109	-	19094052	-	19094071	-

# Bancadas

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.

- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.

- Desenhadas para montagem sobre suportes de parede.



TTC-714



Ver opções

## Bancadas lisas



Opção de personalização em comprimento.

### Gama 600



DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€
	TTW-6		TTC-6	
600x600	19093823	-	19093800	-
700x600	19093824	-	19093801	-
800x600	19093825	-	19093802	-
900x600	19093826	-	19093803	-
1.000x600	19093827	-	19093804	-
1.100x600	19093828	-	19093805	-
1.200x600	19093829	-	19093806	-
1.300x600	19093830	-	19093807	-
1.400x600	19093831	-	19093808	-
1.500x600	19093832	-	19093809	-
1.600x600	19093833	-	19093810	-
1.700x600	19093834	-	19093811	-
1.800x600	19093835	-	19093812	-
1.900x600	19093836	-	19093813	-
2.000x600	19093837	-	19093814	-
2.100x600	19093838	-	19093815	-
2.200x600	19093839	-	19093816	-
2.300x600	19093840	-	19093817	-
2.400x600	19093841	-	19093818	-
2.500x600	19093842	-	19093819	-
2.600x600	19093843	-	19093820	-
2.700x600	19093844	-	19093821	-
2.800x600	19093845	-	19093822	-

### Gama 700



DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€
	TTW-7		TTC-7	
600x700	19093869	-	19093846	-
700x700	19093870	-	19093847	-
800x700	19093871	-	19093848	-
900x700	19093872	-	19093849	-
1.000x700	19093873	-	19093850	-
1.100x700	19093874	-	19093851	-
1.200x700	19093875	-	19093852	-
1.300x700	19093876	-	19093853	-
1.400x700	19093877	-	19093854	-
1.500x700	19093878	-	19093855	-
1.600x700	19093879	-	19093856	-
1.700x700	19093880	-	19093857	-
1.800x700	19093881	-	19093858	-
1.900x700	19093882	-	19093859	-
2.000x700	19093883	-	19093860	-
2.100x700	19093884	-	19093861	-
2.200x700	19093885	-	19093862	-
2.300x700	19093886	-	19093863	-
2.400x700	19093887	-	19093864	-
2.500x700	19093888	-	19093865	-
2.600x700	19093889	-	19093866	-
2.700x700	19093890	-	19093867	-
2.800x700	19093891	-	19093868	-



TTW-B1C-614



Ver opções

## Bancadas com cuba

- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.



Opção de personalização em comprimento.

### Gama 600



DIMENSÕES (mm)	CUBA À DIREITA TTW-B1R-6	€	CUBA À ESQ. TTW-B1L-6	€	CUBA AO CENTRO TTW-B1C-6	€
1.000x600	19093892	-	19093903	-	19093914	-
1.200x600	19093893	-	19093904	-	19093915	-
1.400x600	19093894	-	19093905	-	19093916	-
1.500x600	19093895	-	19093906	-	19093917	-
1.600x600	19093896	-	19093907	-	19093918	-
1.800x600	19093897	-	19093908	-	19093919	-
2.000x600	19093898	-	19093909	-	19093920	-
2.200x600	19093899	-	19093910	-	19093921	-
2.400x600	19093900	-	19093911	-	19093922	-
2.600x600	19093901	-	19093912	-	19093923	-
2.800x600	19093902	-	19093913	-	19093924	-

### Gama 700

DIMENSÕES (mm)	CUBA À DIREITA TTW-B1R-7	€	CUBA À ESQ. TTW-B1L-7	€	CUBA AO CENTRO TTW-B1C-7	€
1.000x700	19093925	-	19093936	-	19093947	-
1.200x700	19093926	-	19093937	-	19093948	-
1.400x700	19093927	-	19093938	-	19093949	-
1.500x700	19093928	-	19093939	-	19093950	-
1.600x700	19093929	-	19093940	-	19093951	-
1.800x700	19093930	-	19093941	-	19093952	-
2.000x700	19093931	-	19093942	-	19093953	-
2.200x700	19093932	-	19093943	-	19093954	-
2.400x700	19093933	-	19093944	-	19093955	-
2.600x700	19093934	-	19093945	-	19093956	-
2.800x700	19093935	-	19093946	-	19093957	-



### Suportes de parede

- Fabricado em aço inoxidável
- Compatível com bancadas de trabalho e lava-louças da gama 600/700, exceto lava-louças de 600 x 600 mm e de grande capacidade.

DESCRIÇÃO	MODELO	CÓDIGO	€/UNIT
Suporte de parede	C-6	19092785	-
Suporte de pé	CP-6	19092786	-

## Mesas de parede com gavetas



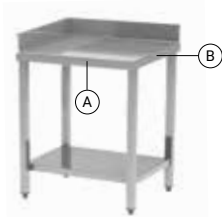
Ver opções

- Estrutura fechada com módulo de três (3) gavetas.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Gavetas extraíveis dotadas de guias telescópicas com travão.

- Medida útil da gaveta 304 x 435 x 105 mm.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	GAVETAS	€
600	TWDR3-65	19094112	500x600x850	3	-
700	TWDR3-75	19094113	500x700x850	3	-

## Mesas angulares



Ver opções

### Com prateleiras

- Prateleira fabricada em aço inoxidável acabamento acetinado e reforçado através de âncoras.
- A montagem da prateleira é realizada através da fixação de quatro (4) parafusos.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido desmontado.**
- **Opção envio montado.**

DIMENSÕES (mm)		MODELO	COM UMA (1) PRATELEIRA	€	MODELO	COM DUAS (2) PRATELEIRAS	€
A	B						
600	600	T90WS1-66	19094114	-	T90WS2-66	19094118	-
700	700	T90WS1-77	19094115	-	T90WS2-77	19094119	-
600	700	T90WS1-67	19094116	-	T90WS2-67	19094120	-
700	600	T90WS1-76	19094117	-	T90WS2-76	19094121	-



Ver opções

### Com porta

- Estrutura fechada com portas.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).

- Fornecido montado.
- **Opção fechadura na porta.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
600	T90WD-6	19094122	1.000x1.000x600x850	-
700	T90WD-7	19094123	1.000x1.000x700x850	-



## Mesas para desperdícios



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Furo de resíduos com aro de borracha para retirar os desperdícios diretamente para um balde do lixo (não incluído) com diâmetro máximo de 460 mm.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.

- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/+ 50 mm).
- **Fornecido montado.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
600	TWD-R-67	19094110	700x600x850	-
700	TWD-R-77	19094111	700x700x850	-

## Mesas para reciclagem

- Desenhada para a classificação de resíduos.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.

- Furos de Ø195 mm para a colocação de aros de borracha.
- Aros de borracha (não incluídos) para retirar os desperdícios diretamente para um balde do lixo (não incluído) com diâmetro máximo de 460 mm.

- Altura dos bastidores de 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/+ 50 mm).
- **Fornecido desmontado.**
- **Opção envio montado.**



Ver opções



Ver opções

### De parede

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	FUROS	€
<b>ADULTOS</b>				
TWLR-R-612	19094126	1.200x600x850	2	-
TWLR-R-617	19094127	1.700x600x850	3	-
<b>CRIANÇAS  kids</b>				
TWLR-R-K-612	19094260	1.200x600x700	2	-
TWLR-R-K-617	19094261	1.700x600x700	3	-

### Central

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	FUROS	€
<b>ADULTOS</b>				
TCLR-R-612	19094124	1.200x600x850	2	-
TCLR-R-617	19094125	1.700x600x850	3	-
<b>CRIANÇAS  kids</b>				
TCLR-R-K-612	19094258	1.200x600x700	2	-
TCLR-R-K-617	19094259	1.700x600x700	3	-




### Aro de borracha

- Aro de borracha desmontável de Ø162 mm interior que facilita a identificação do contentor.
- Fácil de limpar e desinfetar.

MODELO	CÓDIGO	COR	€
R-Y232	19092787	Amarelo	-
R-B232	19092788	Azul	-
R-R232	19092789	Vermelho	-
R-G232	19092790	Verde	-

# Prateleiras de bancada

 Opção de personalização em comprimento.



F2H-313



Ver opções

- Fabricado em aço com acabamento acetinado.
- Instalação fácil através da realização de pequenos furos na mesa onde vão ser colocados os suportes de união.
- É possível acoplá-los a todo o tipo de mesas de trabalho.
- **Fornecido desmontado.**

## Simple

TAMANHO MESA (mm)	DIMENSÕES (mm)	NEUTRO	€	Hz	TENSÃO	LUZ E CALOR HALOGENEO	POTÊNCIA (W)	€	CALOR CERÂMICO	POTÊNCIA (W)	€
		F1N-3				F1H-3			F1C-3		
1.000	700x350x400	19094128	-	50/60	230V 1N	-	-	-	-	-	-
1.200	900x350x400	19094129	-	50/60	230V 1N	19094138	600	-	19094147	500	-
1.400	1.100x350x400	19094130	-	50/60	230V 1N	19094139	600	-	19094148	500	-
1.600	1.300x350x400	19094131	-	50/60	230V 1N	19094140	900	-	19094149	750	-
1.800	1.500x350x400	19094132	-	50/60	230V 1N	19094141	900	-	19094150	750	-
2.000	1.700x350x400	19094133	-	50/60	230V 1N	19094142	1.200	-	19094151	1.000	-
2.200	1.900x350x400	19094134	-	50/60	230V 1N	19094143	1.200	-	19094152	1.000	-
2.400	2.100x350x400	19094135	-	50/60	230V 1N	19094144	1.500	-	19094153	1.250	-
2.600	2.300x350x400	19094136	-	50/60	230V 1N	19094145	1.500	-	19094154	1.250	-
2.800	2.500x350x400	19094137	-	50/60	230V 1N	19094146	1.800	-	19094155	1.500	-

## Duplo

TAMANHO MESA (mm)	DIMENSÕES (mm)	NEUTRO	€	Hz	TENSÃO	LUZ E CALOR HALOGENEO	POTÊNCIA (W)	€	CALOR CERÂMICO	POTÊNCIA (W)	€
		F2N-3				F2H-3			F2C-3		
1.000	700x350x700	19094156	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200	900x350x700	19094157	-	50/60	230V 1N	19094166	1.200	-	19094175	1.000	-
1.400	1.100x350x700	19094158	-	50/60	230V 1N	19094167	1.200	-	19094176	1.000	-
1.600	1.300x350x700	19094159	-	50/60	230V 1N	19094168	1.800	-	19094177	1.500	-
1.800	1.500x350x700	19094160	-	50/60	230V 1N	19094169	1.800	-	19094178	1.500	-
2.000	1.700x350x700	19094161	-	50/60	230V 1N	19094170	2.400	-	19094179	2.000	-
2.200	1.900x350x700	19094162	-	50/60	230V 1N	19094171	2.400	-	19094180	2.000	-
2.400	2.100x350x700	19094163	-	50/60	230V 1N	19094172	3.000	-	19094181	2.500	-
2.600	2.300x350x700	19094164	-	50/60	230V 1N	19094173	3.000	-	19094182	2.500	-
2.800	2.500x350x700	19094165	-	50/60	230V 1N	19094174	3.600	-	19094183	3.000	-

## Ecrã de calor



DIMENSÕES (mm)	Hz	TENSÃO	MODELO	LUZ E CALOR HALOGENEO	POTÊNCIA (W)	€	MODELO	CALOR CERÂMICO	POTÊNCIA (W)	€
800x150x60	50/60	230V 1N	H-8	19092791	600	-	C-8	19092795	500	-
1.200x150x60	50/60	230V 1N	H-12	19092792	900	-	C-12	19092796	750	-
1.600x150x60	50/60	230V 1N	H-16	19092793	1.200	-	C-16	19092797	1.000	-
2.000x150x60	50/60	230V 1N	H-20	19092794	1.500	-	C-20	19092798	1.250	-

## Acessórios



### Kit gaveta com guias telescópicas

- Fabricado em aço inoxidável. de soldaduras.
- Gaveta extraível dotada de guias telescópicas com travão. - A instalar em mesas, exceto na gama de 500.
- Facilidade de montagem sem necessidade

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
DR1	19092799	460x450x150	-



### Módulo gavetas

- Fabricado em aço inoxidável.
- Gaveta extraível dotada de guias telescópicas com travão.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.
- A instalar em mesas com estante, exceto na gama de 500.

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	GAVETAS	€
600	DR2-64	19092800	465x510x600	2	-
	DR3-64	19092801	465x510x600	3	-
700	DR2-74	19092802	465x610x600	2	-
	DR3-74	19092803	465x610x600	3	-



### Módulo gaveta grande capacidade

- Especialmente desenhado para ser usado como tremonha de pão, para colocar bolsas de desperdícios ou outras aplicações.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Gaveta extraível dotada de guias telescópicas com travão.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.
- A instalar em mesas com estante, exceto na gama de 500.

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
600	DR1-64	19092804	465x510x600	-
700	DR1-74	19092805	465x610x600	-



### Módulo de tremonha de caixote do lixo

- Especialmente concebido para ser utilizado como tremonha de lixo.
- Feito de aço inoxidável.
- Abertura com tampa articulada.
- Facilidade de montagem sem a necessidade de soldar.
- Para ser montado em mesas com prateleira, exceto na gama 500.

CAPACIDADE	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	€
600	WH-6	19106211	400x510x600	-
700	WH-7	19106212	400x610x600	-



### Módulo corpo de guias

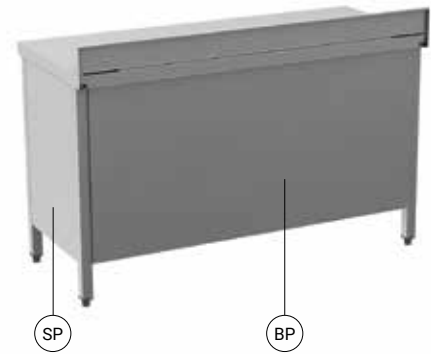
- Fabricado em aço inoxidável.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.
- Oito (8) pares de guias com uma separação de 70 mm.
- A instalar em mesas com estante, exceto na gama de 500.

CAPACIDADE	MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (MM)	€
1xGN 1/1	GS-35	19092806	380x560x590	-
600x400	GS-46	19092807	660x436x596	-

## Teto lateral

- Desenhado para proteger zonas de passagem e dividir zonas de armazenamento.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.
- A instalar em mesas com estante.


GAMA	MODELO	CÓDIGO	€
500	SP-5	19092808	-
600	SP-6	19092809	-
700	SP-7	19092810	-



## Teto traseiro

- Desenhado para proteger zonas de passagem e dividir zonas de armazenamento.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Facilidade de montagem sem necessidade de soldaduras.

- A instalar em mesas com estante.

 Opção de personalização em comprimento.



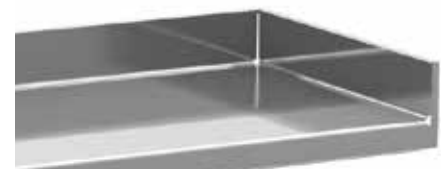
Ver opções

MODELO	TAMANHO MESA (mm)	CÓDIGO	€
BP-6	600	19094184	-
BP-7	700	19094185	-
BP-8	800	19094186	-
BP-9	900	19094187	-
BP-10	1.000	19094188	-
BP-11	1.100	19094189	-
BP-12	1.200	19094190	-
BP-13	1.300	19094191	-
BP-14	1.400	19094192	-
BP-15	1.500	19094193	-

MODELO	TAMANHO MESA (mm)	CÓDIGO	€
BP-16	1.600	19094194	-
BP-17	1.700	19094195	-
BP-18	1.800	19094196	-
BP-19	1.900	19094197	-
BP-20	2.000	19094198	-
BP-22	2.200	19094199	-
BP-24	2.400	19094200	-
BP-26	2.600	19094201	-
BP-28	2.800	19094202	-


## Placa lateral postiça para mesas

- Especialmente desenhado para ser montado facilmente sobre qualquer mesa.
- Fabricado em aço inoxidável AISI- 304 18/10.



GAMA	MODELO	CÓDIGO	POSIÇÃO	€
500	TPB-5 R	19092811	Direita	-
	TPB-5 L	19092812	Esquerda	-
600	TPB-6 R	19092813	Direita	-
	TPB-6 L	19092814	Esquerda	-
700	TPB-7 R	19092815	Direita	-
	TPB-7 L	19092816	Esquerda	-

## Prateleiras

 Opção de personalização em comprimento.

- Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado.
  - Reforçado através de âncoras para conferir maior robustez ao móvel.
  - Melhor utilização do espaço, ao
- poderem ser acrescentadas e montadas posteriormente.
- A montagem da prateleira é realizada através da fixação de quatro (4) parafusos.



NS-614



Ver opções

TAMANHO MESA (mm)	CÓDIGO (GAMA 500)		CÓDIGO (GAMA 600)		CÓDIGO (GAMA 700)	
	NS-5	€	NS-6	€	NS-7	€
600	19094209	-	19094220	-	19094239	-
700	-	--	19094221	-	19094240	-
800	19094210	-	19094222	-	19094241	-
900	-	-	19094223	-	19094242	-
1.000	19094211	-	19094224	-	19094243	-
1.100	-	-	19094225	-	19094244	-
1.200	19094212	-	19094226	-	19094245	-
1.300	-	-	19094227	-	19094246	-
1.400	19094213	-	19094228	-	19094247	-
1.500	19094214	-	19094229	-	19094248	-
1.600	19094215	-	19094230	-	19094249	-
1.700	-	-	19094231	-	19094250	-
1.800	19094216	-	19094232	-	19094251	-
1.900	-	-	19094233	-	19094252	-
2.000	19094217	-	19094234	-	19094253	-
2.200	19094218	-	19094235	-	19094254	-
2.400	19094219	-	19094236	-	19094255	-
2.600	-	-	19094237	-	19094256	-
2.800	-	-	19094238	-	19094257	-

## Tampa para aro de resíduos

- Especialmente desenhada para ser colocada sobre o aro de resíduos para cobertura do mesmo.



MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	-

## Kit rodas

- Rodas de Ø125 mm.
- São montadas nos pés quadrados de 40 x 40 mm.



MODELO	CÓDIGO	N.º RODAS	COMPRIMENTO MESA	€
CK-4	19092817	4	<= 2.000 mm	-
CK-5	19092818	5	mesas angulares com porta	-
CK-6	19092819	6	> 2.000 mm	-

## Opções

### Opção envio montado.

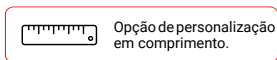
ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
A	0201-0001	Até 1.200 mm	-
A	0201-0002	Até 2.000 mm	-
A	0201-0003	Até 2.800 mm	-

### Opção altura móvel.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	-

Nota: aplicável a lava-louças com largura de 600 e 700 mm.

### Opção de personalização em comprimento.



Indicar medida de comprimento pretendida, preço e código do modelo imediatamente superior.

### Opção espessura 1,5 mm em bancadas.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
1.5	0204-0001	Até 1.200 mm	-
1.5	0204-0002	Até 2.000 mm	-
1.5	0204-0003	Até 2.800 mm	-

### Opção de âncoras de reforço em aço inoxidável.

DIMENSÕES (mm)	ABREVIATURA	BANCADA	€	ABREVIATURA	UMA (1) PRATELEIRA	€	ABREVIATURA	BANCADA E UMA (1) PRATELEIRA	€	ABREVIATURA	BANCADA E DUAS (2) PRATELEIRAS	€
Até 1.200 mm	ST	0205-0001	-	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-	ST2S	0205-0016	-
Até 1.600 mm	ST	0205-0002	-	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-	ST2S	0205-0017	-
Até 2.000 mm	ST	0205-0003	-	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-	ST2S	0205-0018	-
Até 2.400 mm	ST	0205-0004	-	SS	0205-0009	-	STS	0205-0014	-	ST2S	0205-0019	-
Até 2.800 mm	ST	0205-0005	-	SS	0205-0010	-	STS	0205-0015	-	ST2S	0205-0020	-

### Opção fechadura na porta.




ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
CR	0206-0001	Uma (1) fechadura	-
CR	0206-0002	Duas (2) fechaduras	-
CR	0206-0004	Quatro (4) fechaduras	-

### Opção placa lateral dobrada e soldada em bancada.







ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Direito	-
SPL	0207-0002	Esquerdo	-
SPRL	0207-0003 *	Direito + Esquerdo	-

\* Comprimento máximo até 2600 mm.

### Opção furo para torneira Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
33R1	0208-0001	 Um (1) furo à direita	-
33L1	0208-0002	 Um (1) furo à esquerda	-
33C1	0208-0003	 Um (1) furo ao centro	-

### Opção um (1) furo para resíduos com aro de borracha preto na bancada.

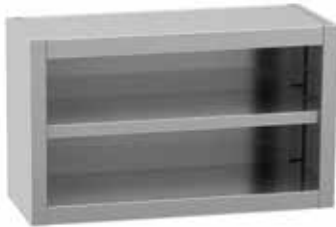
ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
RR	0209-0001	 Um (1) furo com aro à direita	-
RL	0209-0002	 Um (1) furo com aro à esquerda	-
RC	0209-0003	 Um (1) furo com aro ao centro	-
RCR	0209-0004	 Um (1) furo com aro ao centro direita. A partir de bancadas de 2200 mm.	-
RCL	0209-0005	 Um (1) furo com aro ao centro esquerda. A partir de bancadas de 2200 mm.	-
R	0209-0006	 Um (1) furo com aro personalizado.	-

## Armários de parede



- Armário desenhado para otimizar o espaço disponível na cozinha profissional.
- Construído totalmente em aço inoxidável.
- Sistema simples de ancoragem à parede, todos os acessórios para fixação incluídos.
- Prateleira intermédia regulável em altura.
- **Fornecido montado**

### Aberto



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
CWS1-410	19092847	1.000x400x600	-
CWS1-412	19092848	1.200x400x600	-
CWS1-414	19092849	1.400x400x600	-
CWS1-416	19092850	1.600x400x600	-
CWS1-418	19092851	1.800x400x600	-

### Portas articuladas



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	N.º PORTAS	€
CWHD-45	19092845	500x400x600	1	-
CWHD-410	19092846	1.000x400x600	2	-

### Portas de correr



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
CWD-410	19092852	1.000x400x600	-
CWD-412	19092853	1.200x400x600	-
CWD-414	19092854	1.400x400x600	-
CWD-416	19092855	1.600x400x600	-
CWD-418	19092856	1.800x400x600	-

### Armário angular com porta



- Modelo para unir armários de parede em esquinas com ângulo de 90°.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
C90WD-4	19092859	700x400x600	-

## Portas corrediças com escorredor de pratos



- Modelo com capacidade para armazenar 36 pratos de diâmetro máx. 280 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
CWDD-410	19092857	1.000x400x600	-
CWDD-412	19092858	1.200x400x600	-

## Suporte cubetas



- Fabricada em aço inoxidável.

- Suporte para cubetas a colocar por baixo dos armários (cubetas não incluídas).

MODELO	CÓDIGO	€
GNS-4	19092860	-

PARA ARMÁRIOS DE COMPRIMENTO (mm)	QUANTIDADE DE SUPORTES A SOLICITAR
500	2
1.000	5
1.200	6
1.400	7
1.600	8
1.800	9

## Armários altos

### Armários de pé

- Especialmente desenhado para otimizar o espaço disponível na cozinha profissional.  
- Construído totalmente em aço inoxidável.

- Três (3) prateleiras intermédias de aço inoxidável com âncoras de reforço. A prateleira central é fixa, as outras duas são reguláveis em altura.

- Fechadura com chave incluída.

- **Fornecido montado.**

### Com portas batentes



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	N.º PORTAS	€
CSHD-66	19092862	600x600x1.900	1	-
CSHD-610	19092863	1.000x600x1.900	2	-

### Com portas corrediças



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
CSD-612	19092864	1.200x600x1.900	-
CSD-614	19092865	1.400x600x1.900	-
CSD-616	19092866	1.600x600x1.900	-



## Armários de limpeza

- Especialmente desenhado para organizar e classificar os produtos de limpeza, preservando-os ocultos da zona de trabalho.
- Construído totalmente em aço inoxidável.
- Três (3) prateleiras intermédias de aço inoxidável e espaço para a organização e classificação dos utensílios de limpeza.
- Fechadura com chave incluída.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	N.º PORTAS	€
CCHD-66	19092874	600x600x1.900	1	-
CCHD-610	19092875	1.000x600x1.900	2	-



### Teto inclinado

- Acessório para evitar a acumulação de pó e sujidade na parte superior do armário.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Instalação fácil sobre os armários de pé.

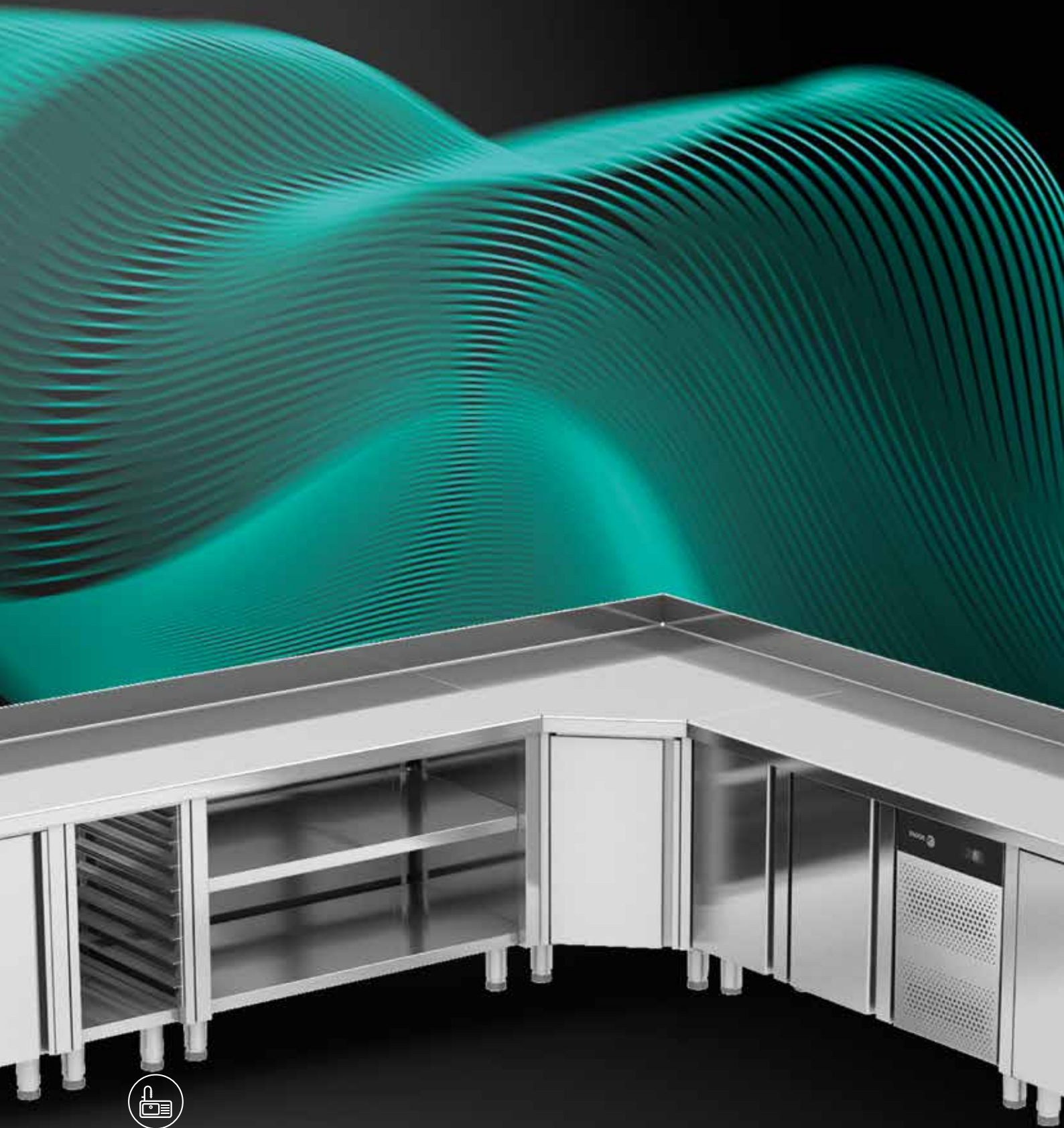
DIMENSÕES (mm)	MODELO	CÓDIGO	€
600x600x200	CSHDIP-66	19092867	-
1.000x600x200	CSHDIP-610	19092868	-
1.200x600x200	CSDIP-612	19092871	-
1.400x600x200	CSDIP-614	19092872	-
1.600x600x200	CSDIP-616	19092873	-



### Suporte utensílios

- Fabricado em tubo de aço inoxidável AISI 304 18/10 de Ø8 mm.
- Placas soldadas com furos para apertar à parede (tampões e parafusos incluídos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
UH-6	19092861	600x40x40	-




Design modular com  
integração estética.

# Composição de móveis neutros e quentes

— Móveis com prateleiras.....	<b>477</b>
— Móveis com portas corrediças.....	<b>478</b>
— Móveis com portas batentes.....	<b>479</b>
— Móveis com gavetas.....	<b>480</b>
— Móveis com portas corrediças e gavetas.....	<b>480</b>
— Móveis quentes.....	<b>483</b>
— Móveis com corpos de guias.....	<b>484</b>
— Móveis altura 600 mm.....	<b>485</b>
— Móveis angulares.....	<b>486</b>
— Móveis para desperdícios.....	<b>486</b>
— Móveis de lava-louças.....	<b>487</b>
— Bancadas.....	<b>489</b>
— Móveis para reciclagem.....	<b>491</b>
— Acessórios.....	<b>492</b>
— Opções.....	<b>493</b>

# Móveis com prateleiras

 Opção de personalização em comprimento.



TMWS1-614



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricada em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.

- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

## Gama 600




DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€	DE PASSAGEM	€	DE PASSAGEM SEM BANCADA	€
	TMWS1-6		TMCS1-6		TMS1-6 SE		TMPS1-6		TMPS1-6 SE	
600x600x850	19094353	-	19094363	-	19094373	-	19094313	-	19094323	-
800x600x850	19094354	-	19094364	-	19094374	-	19094314	-	19094324	-
1.000x600x850	19094355	-	19094365	-	19094375	-	19094315	-	19094325	-
1.200x600x850	19094356	-	19094366	-	19094376	-	19094316	-	19094326	-
1.400x600x850	19094357	-	19094367	-	19094377	-	19094317	-	19094327	-
1.600x600x850	19094358	-	19094368	-	19094378	-	19094318	-	19094328	-
1.800x600x850	19094359	-	19094369	-	19094379	-	19094319	-	19094329	-
2.000x600x850	19094360	-	19094370	-	19094380	-	19094320	-	19094330	-
2.200x600x850	19094361	-	19094371	-	19094381	-	19094321	-	19094331	-
2.400x600x850	19094362	-	19094372	-	19094382	-	19094322	-	19094332	-

## Gama 700

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€	DE PASSAGEM	€	DE PASSAGEM SEM BANCADA	€
	TMWS1-7		TMCS1-7		TMS1-7 SE		TMPS1-7		TMPS1-7 SE	
600x700x850	19094383	-	19094393	-	19094403	-	19094333	-	19094343	-
800x700x850	19094384	-	19094394	-	19094404	-	19094334	-	19094344	-
1.000x700x850	19094385	-	19094395	-	19094405	-	19094335	-	19094345	-
1.200x700x850	19094386	-	19094396	-	19094406	-	19094336	-	19094346	-
1.400x700x850	19094387	-	19094397	-	19094407	-	19094337	-	19094347	-
1.600x700x850	19094388	-	19094398	-	19094408	-	19094338	-	19094348	-
1.800x700x850	19094389	-	19094399	-	19094409	-	19094339	-	19094349	-
2.000x700x850	19094390	-	19094400	-	19094410	-	19094340	-	19094350	-
2.200x700x850	19094391	-	19094401	-	19094411	-	19094341	-	19094351	-
2.400x700x850	19094392	-	19094402	-	19094412	-	19094342	-	19094352	-

# Móveis com portas de correr

 Opção de personalização em comprimento.



TMWD-614



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

## Gama 600



DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€	PARA BANCADAS COM CUBA	€	DE PASSAGEM	€	DE PASSAGEM SEM BANCADA	€
	TMWD-6		TMCD-6		TMD-6 SE		TMD-6 OB SE		TMDP-6		TMDP-6 SE	
1.000x600x850	19094437	-	19094443	-	19094449	-	19094455	-	19094413	-	19094419	-
1.200x600x850	19094438	-	19094444	-	19094450	-	19094456	-	19094414	-	19094420	-
1.400x600x850	19094439	-	19094445	-	19094451	-	19094457	-	19094415	-	19094421	-
1.600x600x850	19094440	-	19094446	-	19094452	-	19094458	-	19094416	-	19094422	-
1.800x600x850	19094441	-	19094447	-	19094453	-	19094459	-	19094417	-	19094423	-
2.000x600x850	19094442	-	19094448	-	19094454	-	19094460	-	19094418	-	19094424	-

## Gama 700

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€	PARA BANCADAS COM CUBA	€	DE PASSAGEM	€	DE PASSAGEM SEM BANCADA	€
	TMWD-7		TMCD-7		TMD-7 SE		TMD-7 OB SE		TMDP-7		TMDP-7 SE	
1.000x700x850	19094461	-	19094467	-	19094473	-	19094479	-	19094425	-	19094431	-
1.200x700x850	19094462	-	19094468	-	19094474	-	19094480	-	19094426	-	19094432	-
1.400x700x850	19094463	-	19094469	-	19094475	-	19094481	-	19094427	-	19094433	-
1.600x700x850	19094464	-	19094470	-	19094476	-	19094482	-	19094428	-	19094434	-
1.800x700x850	19094465	-	19094471	-	19094477	-	19094483	-	19094429	-	19094435	-
2.000x700x850	19094466	-	19094472	-	19094478	-	19094484	-	19094430	-	19094436	-

# Móveis com portas batentes



TMWHD-68



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**



## Gama 600

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€	PARA BANCADAS COM CUBA	€	DE PASSAGEM	€	DE PASSAGEM SEM BANCADA	€
	TMWHD-6		TMCHD-6		TMHD-6 SE		TMHD-6 OB SE		TMCHDP-6		TMHDP-6 SE	
400x600x850	19094497	-	19094501	-	19094505	-	-	-	19094527	-	19094531	-
600x600x850	19094498	-	19094502	-	19094506	-	19094509	-	19094528	-	19094532	-
800x600x850	19094499	-	19094503	-	19094507	-	19094510	-	19094529	-	19094533	-
1.000x600x850	19094500	-	19094504	-	19094508	-	19094511	-	19094530	-	19094534	-

## Gama 700

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€	PARA BANCADAS COM CUBA	€	DE PASSAGEM	€	DE PASSAGEM SEM BANCADA	€
	TMWHD-7		TMCHD-7		TMHD-7 SE		TMHD-7 OB SE		TMCHDP-7		TMHDP-7 SE	
400x700x850	19094512	-	19094516	-	19094520	-	-	-	19094535	-	19094539	-
600x700x850	19094513	-	19094517	-	19094521	-	19094524	-	19094536	-	19094540	-
800x700x850	19094514	-	19094518	-	19094522	-	19094525	-	19094537	-	19094541	-
1.000x700x850	19094515	-	19094519	-	19094523	-	19094526	-	19094538	-	19094542	-

## Móveis com gavetas



TMWDR3-64



TMWDR1-66



TMWWH-66



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.

- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

### Móveis com 3 gavetas

- Móvel com três (3) gavetas.
- Gavetas extraíveis dotadas de guias telescópicas com travão.
- Medida útil da gaveta 304 x 435 x 105 mm.



GAMA	DIMENSÕES (mm)	MODELO	DE PAREDE	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SEM BANCADA	€
600	400x600x850	TMWDR3-64	19094485	-	TMCDR3-64	19094486	-	TMDR3-64 SE	19094487	-
700	400x700x850	TMWDR3-74	19094488	-	TMCDR3-74	19094489	-	TMDR3-74 SE	19094490	-

### Móveis com gaveta de grande capacidade

- Especialmente desenhado para ser usado como tremonha de pão, para colocar bolsas de desperdícios ou outras aplicações.
- Gaveta extraível dotada de quatro (4) guias telescópicas com travão.



GAMA	DIMENSÕES (mm)	MODELO	DE PAREDE	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SEM BANCADA	€
600	600x600x850	TMWDR1-66	19094491	-	TMCDR1-66	19094492	-	TMDR1-66 SE	19094493	-
700	600x700x850	TMWDR1-76	19094494	-	TMCDR1-76	19094495	-	TMDR1-76 SE	19094496	-

### Elementos com tremonha

- Especialmente concebido a ser utilizado como dispensador de pão, para colocar sacos de lixo ou outras aplicações.
- Abertura com tampa articulada.



GAMA	DIMENSÕES (mm)	MODELO	DE PAREDE	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SEM BANCADA	€
600	600x600x850	TMWWH-66	19106416	-	TMCWH-66	19106418	-	TMWH-66 SE	19106421	-
700	600x700x850	TMWWH-76	19106417	-	TMCWH-76	19106420	-	TMWH-76 SE	19106422	-




# Móveis com portas corrediças e gavetas



TMWDDR3R-614



TMWDDR3L-614

 Opção de personalização em comprimento.



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10

mm / + 50 mm).

- Prateleira intermédia lisa, fabricada em aço inoxidável, regulável em altura e reforçada através de âncoras.
- Módulo com três (3) gavetas incluído.
- Gavetas extraíveis dotadas de guias telescópicas com travão.
- Medida útil da gaveta 304 x 435 x 105 mm.
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

## Gavetas mão direita



### Gama 600

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€
	TMWDDR3R-6		TMCD3R-6		TMDDR3R-6 SE	
1.400x600x850	19094579	-	19094585	-	19094591	-
1.600x600x850	19094580	-	19094586	-	19094592	-
1.800x600x850	19094581	-	19094587	-	19094593	-
2.000x600x850	19094582	-	19094588	-	19094594	-
2.200x600x850	19094583	-	19094589	-	19094595	-
2.400x600x850	19094584	-	19094590	-	19094596	-

### Gama 700

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€
	TMWDDR3R-7		TMCD3R-7		TMDDR3R-7 SE	
1.400x700x850	19094597	-	19094603	-	19094609	-
1.600x700x850	19094598	-	19094604	-	19094610	-
1.800x700x850	19094599	-	19094605	-	19094611	-
2.000x700x850	19094600	-	19094606	-	19094612	-
2.200x700x850	19094601	-	19094607	-	19094613	-
2.400x700x850	19094602	-	19094608	-	19094614	-





## Gavetas mão esquerda

### Gama 600



DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€
	TMWDDR3L-6		TMCDDR3L-6		TMDDR3L-6 SE	
1.400x600x850	19094543	-	19094549	-	19094555	-
1.600x600x850	19094544	-	19094550	-	19094556	-
1.800x600x850	19094545	-	19094551	-	19094557	-
2.000x600x850	19094546	-	19094552	-	19094558	-
2.200x600x850	19094547	-	19094553	-	19094559	-
2.400x600x850	19094548	-	19094554	-	19094560	-

### Gama 700

DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€
	TMWDDR3L-7		TMCDDR3L-7		TMDDR3L-7 SE	
1.400x700x850	19094561	-	19094567	-	19094573	-
1.600x700x850	19094562	-	19094568	-	19094574	-
1.800x700x850	19094563	-	19094569	-	19094575	-
2.000x700x850	19094564	-	19094570	-	19094576	-
2.200x700x850	19094565	-	19094571	-	19094577	-
2.400x700x850	19094566	-	19094572	-	19094578	-

# Móveis quentes



TMWH-614



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros, através de bancada comum ou independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- Calefação interior por ar forçado. Aquecimento rápido, graças ao sistema de resistência/ventilador que produz uma circulação eficiente do ar quente no interior.
- Isolamento com lã de rocha.
- Termostato eletrónico, com visor digital, para regular a temperatura para o nível pretendido na reserva quente.
- Temperatura de trabalho na reserva quente: de +30 °C a +90 °C.
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

## Gama 600



DIMENSÕES (mm)	Hz	TENSÃO	POTÊNCIA (W)	DE PAREDE		CENTRAL		SEM BANCADA	
				TMWH-6	€	TMCH-6	€	TMH-6 SE	€
1.200x600x850	50/60	230V 1N	1.565	19094681	-	19094645	-	19094649	-
1.400x600x850	50/60	230V 1N	1.565	19094682	-	19094646	-	19094650	-
1.600x600x850	50/60	230V 1N	2.600	19094683	-	19094647	-	19094651	-
1.800x600x850	50/60	230V 1N	2.600	19094684	-	19094648	-	19094652	-



DIMENSÕES (mm)	Hz	TENSÃO	POTÊNCIA (W)	DE PASSAGEM		DE PASSAGEM SEM BANCADA	
				TMPH-6	€	TMPH-6 SE	€
1200x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094663	-	19094667	-
1400x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094664	-	19094668	-
1600x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094665	-	19094669	-
1800x600x850	50/60	230V 1N	3000	19094666	-	19094670	-

## Gama 700



DIMENSÕES (mm)	Hz	TENSÃO	POTÊNCIA (W)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€
				TMWH-7		TMCH-7		TMH-7 SE	
1.200x700x850	50/60	230V 1N	1.565	19094685	-	19094653	-	19094658	-
1.400x700x850	50/60	230V 1N	1.565	19094686	-	19094654	-	19094659	-
1.600x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094687	-	19094655	-	19094660	-
1.800x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094688	-	19094656	-	19094661	-
2.000x700x850	50/60	230V 1N	3.000	19094689	-	19094657	-	19094662	-



DIMENSÕES (mm)	Hz	TENSÃO	POTÊNCIA (W)	DE PASSAGEM	€	DE PASSAGEM SEM BANCADA	€
				TMPH-7		TMPH-7 SE	
1.200x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094671	-	19094676	-
1.400x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094672	-	19094677	-
1.600x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094673	-	19094678	-
1.800x700x850	50/60	230V 1N	3.000	19094674	-	19094679	-
2.000x700x850	50/60	230V 1N	3.000	19094675	-	19094680	-

## Móveis com corpo de guias



TMC-78 GN



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de

- bancada comum ou independente.
- Desenhados para guardar grelhas ou cubetas.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

## Gama 600

CAPACIDADE	DIMENSÕES (MM)	MODELO	DE PAREDE	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SEM BANCADA	€
1xGN 1/1	400x600x850	TMW-64 GN	19094627	-	TMC-64 GN	19094629	-	TM-64 GN SE	19094631	-
2xGN 1/1	800x600x850	TMW-68 GN	19094628	-	TMC-68 GN	19094630	-	TM-68 GN SE	19094632	-

## Gama 700

CAPACIDADE	DIMENSÕES (MM)	MODELO	DE PAREDE	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SEM BANCADA	€
1xGN 1/1	400x700x850	TMW-74 GN	19094633	-	TMC-74 GN	19094637	-	TM-74 GN SE	19094641	-
1x600x400	500x700x850	TMW-75 P	19094634	-	TMC-75 P	19094638	-	TM-75 P SE	19094642	-
2xGN 1/1	800x700x850	TMW-78 GN	19094635	-	TMC-78 GN	19094639	-	TM-78 GN SE	19094643	-
2x600x400	1.000x700x850	TMW-710 P	19094636	-	TMC-710 P	19094640	-	TM-710 P SE	19094644	-

## Móveis altura 600 mm



TM6W-612



Opção de personalização em comprimento.



TM6WHD-68



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável, totalmente integrável com os restantes elementos neutros de altura 600 mm, através de bancada comum ou independente.

- Base inferior reforçada através de âncoras, o que garante uma excelente estabilidade.
- Desenhada para suporte de aparelhos de cozinha e para situar a altura de trabalho em 850-900 mm, com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm/ + 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura em porta (móveis com portas batentes).**

### Móveis abertos



DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€
	TM6W-6   TM6W-7		TM6C-6   TM6C-7		TM6-6 SE   TM6-7 SE	
<b>GAMA 600</b>						
600x600x600	19094690	-	19094696	-	19094702	-
800x600x600	19094691	-	19094697	-	19094703	-
1.000x600x600	19094692	-	19094698	-	19094704	-
1.200x600x600	19094693	-	19094699	-	19094705	-
1.400x600x600	19094694	-	19094700	-	19094706	-
1.600x600x600	19094695	-	19094701	-	19094707	-
<b>GAMA 700</b>						
600x700x600	19094708	-	19094714	-	19094720	-
800x700x600	19094709	-	19094715	-	19094721	-
1.000x700x600	19094710	-	19094716	-	19094722	-
1.200x700x600	19094711	-	19094717	-	19094723	-
1.400x700x600	19094712	-	19094718	-	19094724	-
1.600x700x600	19094713	-	19094719	-	19094725	-

### Móveis com portas batentes



DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE	€	CENTRAL	€	SEM BANCADA	€
	TM6WHD-6   TM6WHD-7		TM6CHD-6   TM6CHD-7		TM6HD-6 SE   TM6HD-7 SE	
<b>GAMA 600</b>						
400x600x600	19094726	-	19094730	-	19094734	-
600x600x600	19094727	-	19094731	-	19094735	-
800x600x600	19094728	-	19094732	-	19094736	-
1.000x600x600	19094729	-	19094733	-	19094737	-
<b>GAMA 700</b>						
400x700x600	19094738	-	19094742	-	19094746	-
600x700x600	19094739	-	19094743	-	19094747	-
800x700x600	19094740	-	19094744	-	19094748	-
1.000x700x600	19094741	-	19094745	-	19094749	-

## Móveis angulares



TM90W-6 R



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada independente.
- Desenhados para otimizar o espaço nas esquinas, mantendo uma linha homogênea com móveis neutros e quentes.

### Móveis angulares fechados

- Especialmente desenhados com um módulo de acoplamento de uma (1) porta batente para facilitar a união a outra bancada.

- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**

- Requer bancada com espaço de 500 mm sobre o módulo de acoplamento.
- Esquinas retas.

### Gama 600

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	POSIÇÃO	€
TM90W-6 R	19094621	1.100x600x850	Direita	-
TM90W-6 L	19094622	1.100x600x850	Esquerda	-

### Gama 700

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	POSIÇÃO	€
TM90W-7 R	19094623	1.200x700x850	Direita	-
TM90W-7 L	19094624	1.200x700x850	Esquerda	-

### Móveis angulares com porta

#### Gama 600

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
TM90WD-6	19094625	1.000x1.000x600x850	-

#### Gama 700

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
TM90WD-7	19094626	1.000x1.000x700x850	-

## Móveis para desperdícios



Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros e quentes, através de bancada comum ou independente.

- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- Furo de resíduos com aro de borracha para retirar os desperdícios diretamente para um balde do lixo (não incluído) com diâmetro máximo de 360 mm.
- **Fornecido montado.**



GAMA	DIMENSÕES (mm)	MODELO	DE PAREDE	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SEM BANCADA	€
600	600x600x850	TMWD-R-66	19094615	-	TMCD-R-66	19094616	-	TMD-R-66 SE	19094617	-
700	600x700x850	TMWD-R-76	19094618	-	TMCD-R-76	19094619	-	TMD-R-76 SE	19094620	-

# Móveis de lava-louça



Ver opções

- Móvel modular com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável totalmente integrável com os restantes elementos neutros, através de bancada independente.
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- Bancadas fabricadas totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com 1 mm de espessura com rebordo perimetral.
- Cubas embutidas com proteção insonorizante.
- Válvula de descarga e tubo de escoamento em cada cuba.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- **Fornecido montado.**
- **Opção fechadura na porta.**



## Gama 600

MODELO	DIMENSÕES (mm)		MÓVEIS COM PORTAS	TIPO DE PORTA	€	MÓVEIS COM PORTAS E ESPAÇO PARA MAQUINA LAVA-LOUÇAS		TIPO DE PORTA	€
						D	WD		
SKM-66	600x600		B1	500x400x250	19094750	Batente	-	-	-
SKM-610	1.000x600		B1 D1R	400x400x250	19094751	De correr	-	-	-
			B1 D1L	400x400x250	19094752	De correr	-	-	-
			B2	400x400x250	19094753	De correr	-	-	-
SKM-612	1.200x600		B1 D1R	500x400x250	19094754	De correr	-	19094766	Articuladas
			B1 D1L	500x400x250	19094755	De correr	-	19094767	Articuladas
			B2	500x400x250	19094756	De correr	-	-	-
SKM-614	1.400x600		B2 D1R	400x400x250	19094757	De correr	-	-	-
			B2 D1L	400x400x250	19094758	De correr	-	-	-
			B1 D1R	500x400x250	19094759	De correr	-	19094768	Articuladas
			B1 D1L	500x400x250	19094760	De correr	-	19094769	Articuladas
SKM-616	1.600x600		B2 D1R	500x400x250	19094761	De correr	-	-	-
			B2 D1L	500x400x250	19094762	De correr	-	-	-
SKM-618	1.800x600		B2 D1R	500x400x250	19094763	De correr	-	19094770	De correr
			B2 D1L	500x400x250	19094764	De correr	-	19094771	De correr
SKM-620	2.000x600		B2 D2RL	500x400x250	19094765	De correr	-	-	-



### Gama 700

MODELO	DIMENSÕES (mm)		DIMENSÕES CUBA (mm)	MÓVEIS COM PORTAS	TIPO DE PORTA	€		TIPO DE PORTA	€	
						D	WD			
SKM-77	700x700		B1	500x500x300	19094772	Batente	-	-	-	-
SKM-710	1.000x700		B1 D1R	400x500x300	19094773	De correr	-	-	-	-
			B1 D1L	400x500x300	19094774	De correr	-	-	-	-
			B2	400x500x300	19094775	De correr	-	-	-	-
SKM-712	1.200x700		B1 D1R	500x500x300	19094776	De correr	-	19094789	Articuladas	-
			B1 D1L	500x500x300	19094777	De correr	-	19094790	Articuladas	-
			B2	500x500x300	19094778	De correr	-	-	-	-
SKM-714	1.400x700		B1 D1R	600x500x300	19094779	De correr	-	19094791	Articuladas	-
			B1 D1L	600x500x300	19094780	De correr	-	19094792	Articuladas	-
			B2	600x500x300	19094781	De correr	-	-	-	-
SKM-716	1.600x700		B2 D1R	500x500x300	19094782	De correr	-	-	-	-
			B2 D1L	500x500x300	19094783	De correr	-	-	-	-
SKM-718	1.800x700		B2 D1R	500x500x300	19094784	De correr	-	19094793	De correr	-
			B2 D1L	500x500x300	19094785	De correr	-	19094794	De correr	-
			B3	500x500x300	19094786	De correr	-	-	-	-
SKM-720	2.000x700		B2 D1R	600x500x300	19094787	De correr	-	-	-	-
			B2 D1L	600x500x300	19094788	De correr	-	-	-	-

# Bancadas



Opção de personalização em comprimento.

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.

- Desenhadas para montagem sobre composições de móveis neutros e quentes sem bancada.



Ver opções

## Bancadas lisas

### Gama 600



DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE MTTW-6	€	CENTRAL MTTC-6	€
600x600	19094903	-	19094880	-
700x600	19094904	-	19094881	-
800x600	19094905	-	19094882	-
900x600	19094906	-	19094883	-
1.000x600	19094907	-	19094884	-
1.100x600	19094908	-	19094885	-
1.200x600	19094909	-	19094886	-
1.300x600	19094910	-	19094887	-
1.400x600	19094911	-	19094888	-
1.500x600	19094912	-	19094889	-
1.600x600	19094913	-	19094890	-
1.700x600	19094914	-	19094891	-
1.800x600	19094915	-	19094892	-
1.900x600	19094916	-	19094893	-
2.000x600	19094917	-	19094894	-
2.100x600	19094918	-	19094895	-
2.200x600	19094919	-	19094896	-
2.300x600	19094920	-	19094897	-
2.400x600	19094921	-	19094898	-
2.500x600	19094922	-	19094899	-
2.600x600	19094923	-	19094900	-
2.700x600	19094924	-	19094901	-
2.800x600	19094925	-	19094902	-

### Gama 700



DIMENSÕES (mm)	DE PAREDE MTTW-7	€	CENTRAL MTTC-7	€
600x700	19094949	-	19094926	-
700x700	19094950	-	19094927	-
800x700	19094951	-	19094928	-
900x700	19094952	-	19094929	-
1.000x700	19094953	-	19094930	-
1.100x700	19094954	-	19094931	-
1.200x700	19094955	-	19094932	-
1.300x700	19094956	-	19094933	-
1.400x700	19094957	-	19094934	-
1.500x700	19094958	-	19094935	-
1.600x700	19094959	-	19094936	-
1.700x700	19094960	-	19094937	-
1.800x700	19094961	-	19094938	-
1.900x700	19094962	-	19094939	-
2.000x700	19094963	-	19094940	-
2.100x700	19094964	-	19094941	-
2.200x700	19094965	-	19094942	-
2.300x700	19094966	-	19094943	-
2.400x700	19094967	-	19094944	-
2.500x700	19094968	-	19094945	-
2.600x700	19094969	-	19094946	-
2.700x700	19094970	-	19094947	-
2.800x700	19094971	-	19094948	-

## Bancada lisa central dupla



### Gama 1200

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
MTTC-1214	19094795	1.400x1.200	-
MTTC-1216	19094796	1.600x1.200	-
MTTC-1218	19094797	1.800x1.200	-
MTTC-1220	19094798	2.000x1.200	-
MTTC-1222	19094799	2.200x1.200	-
MTTC-1224	19094800	2.400x1.200	-
MTTC-1226	19094801	2.600x1.200	-
MTTC-1228	19094802	2.800x1.200	-

### Gama 1300

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
MTTC-1314	19094803	1.400x1.300	-
MTTC-1316	19094804	1.600x1.300	-
MTTC-1318	19094805	1.800x1.300	-
MTTC-1320	19094806	2.000x1.300	-
MTTC-1322	19094807	2.200x1.300	-
MTTC-1324	19094808	2.400x1.300	-
MTTC-1326	19094809	2.600x1.300	-
MTTC-1328	19094810	2.800x1.300	-



## Bancadas com cuba

- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.

### Gama 600



DIMENSÕES (mm)	CUBA À DIREITA MTTW-B1R-6	€	CUBA À ESQUERDA MTTW-B1L-6	€	CUBA AO CENTRO MTTW-B1C-6	€
1.000x600	19094972	-	19094983	-	19094994	-
1.200x600	19094973	-	19094984	-	19094995	-
1.400x600	19094974	-	19094985	-	19094996	-
1.500x600	19094975	-	19094986	-	19094997	-
1.600x600	19094976	-	19094987	-	19094998	-
1.800x600	19094977	-	19094988	-	19094999	-
2.000x600	19094978	-	19094989	-	19095000	-
2.200x600	19094979	-	19094990	-	19095001	-
2.400x600	19094980	-	19094991	-	19095002	-
2.600x600	19094981	-	19094992	-	19095003	-
2.800x600	19094982	-	19094993	-	19095004	-

### Gama 700

DIMENSÕES (mm)	CUBA À DIREITA MTTW-B1R-7	€	CUBA À ESQUERDA MTTW-B1L-7	€	CUBA AO CENTRO MTTW-B1C-7	€
1.000x700	19095005	-	19095016	-	19095027	-
1.200x700	19095006	-	19095017	-	19095028	-
1.400x700	19095007	-	19095018	-	19095029	-
1.500x700	19095008	-	19095019	-	19095030	-
1.600x700	19095009	-	19095020	-	19095031	-
1.800x700	19095010	-	19095021	-	19095032	-
2.000x700	19095011	-	19095022	-	19095033	-
2.200x700	19095012	-	19095023	-	19095034	-
2.400x700	19095013	-	19095024	-	19095035	-
2.600x700	19095014	-	19095025	-	19095036	-
2.800x700	19095015	-	19095026	-	19095037	-

## Âncoras de reforço para mesas frigoríficas

- Fabricada em aço inoxidável.

- A instalar sobre mesas frigoríficas sem bancada para alinhamento em composições modulares.

MODELO	CÓDIGO	APLICA-SE A	€
R-ACP	19095383	Mesas frigoríficas GN ACP	-
R-CCP-G	19095384	Mesas frigoríficas GN CCP	-
R-CCP-S	19095385	Mesas frigoríficas Snack CCP	-

PARA MESAS FRIGORÍFICAS COMPRIMENTO (mm)	QUANTIDADE
<2.000	3
>=2.000	4

# Móveis para reciclagem




Ver opções

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável.
- Móveis de altura 850 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).


- Desenhada para a classificação de resíduos.
- Furos de Ø195 mm para a colocação de aros de borracha.
- Aros de borracha (não incluídos) para retirar os desperdícios diretamente para baldes do lixo (não incluídos) com diâmetro máximo de 360 mm.
- **Fornecido montado.**



## De parede

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	FUROS	€
<b>ADULTOS</b>				
TMW-R-612	19094813	1.200x600x850	2	-
TMW-R-618	19094814	1.800x600x850	3	-
<b>CRIANÇAS</b>  <i>kids</i>				
TMW-R-K-612	19094817	1.200x600x700	2	-
TMW-R-K-618	19094818	1.800x600x700	3	-

## Central

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	FUROS	€
<b>ADULTOS</b>				
TMC-R-612	19094811	1.200x600x850	2	-
TMC-R-618	19094812	1.800x600x850	3	-
<b>CRIANÇAS</b>  <i>kids</i>				
TMC-R-K-612	19094815	1.200x600x700	2	-
TMC-R-K-618	19094816	1.800x600x700	3	-



## Aro de borracha

- Aro de borracha desmontável de Ø162 mm interior que facilita a identificação do contentor.
- Fácil de limpar e desinfetar.

MODELO	CÓDIGO	COR	€
R-Y232	19092787	Amarelo	-
R-B232	19092788	Azul	-
R-R232	19092789	Vermelho	-
R-G232	19092790	Verde	-

## Acessórios

### Tampa para aro de resíduos

- Especialmente desenhada para ser colocada sobre o aro de resíduos para cobertura do mesmo.



MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	-

### Kit rodas

- Rodas de Ø125 mm.

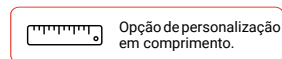


MODELO	CÓDIGO	N.º RODAS	COMPRIMENTO MESA	€
CMK-4	19092830	4	<= 2.000 mm	-
CMK-5	19092831	5	Móveis angulares fechados	-
CMK-6	19092832	6	> 2.000 mm	-

### Rodapés

- Fabricado em aço inoxidável e instalação fácil.

### Para móveis neutros e quentes



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
PF-4	19094819	400	-
PF-5	19094820	500	-
PF-6	19094821	600	-
PF-8	19094822	800	-
PF-10	19094823	1.000	-
PF-12	19094824	1.200	-
PF-14	19094825	1.400	-
PF-16	19094826	1.600	-
PF-18	19094827	1.800	-
PF-20	19094828	2.000	-
PF-22	19092779	2.200	-
PF-24	19095040	2.400	-
SF-6	19092843	lateral 600 mm	-
SF-7	19092844	lateral 700 mm	-
PF-90WD	19095380	Móveis angulares fechados	-
PF-90W	19095381	Elementos de canto com porta - bancada esquerda ou direita	-

### Para mesas refrigeradas Concept

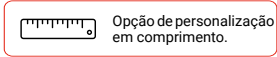
MODELO	CÓDIGO	APLICA-SE A	€
PF-CC-2G	19092833	Balcões refrigerados Concept GN de 2 portas	-
PF-CC-3G	19092834	Balcões refrigerados Concept GN de 3 portas	-
PF-CC-4G	19092835	Balcões refrigerados Concept GN de 4 portas	-
PF-CC-2G R	19092836	Balcões refrigerados remotos Concept GN de 2 portas	-
PF-CC-3G R	19092837	Balcões refrigerados remotos Concept GN de 3 portas	-
PF-CC-4G R	19092838	Balcões refrigerados remotos Concept GN de 4 portas	-
PF-CC-2S	19107247	Balcões refrigerados Concept Snack de 2 portas	-
PF-CC-3S	19092839	Balcões refrigerados Concept Snack de 3 portas	-
PF-CC-4S	19092840	Balcões refrigerados Concept Snack de 4 portas	-
PF-CC-2S R	19092841	Balcões refrigerados remotos Concept Snack de 2 portas	-
PF-CC-3S R	19092842	Balcões refrigerados remotos Concept Snack de 3 portas	-
PF-CC-4S R	19107248	Balcões refrigerados remotos Concept Snack de 4 portas	-
SF-G	19107249	Base lateral para balcões refrigerados Concept GN	-
SF-S	19107251	Base lateral para balcões refrigerados Concept Snack	-

### Para mesas refrigeradas Advance

MODELO	CÓDIGO	APLICA-SE A	€
PF-AC-2G	19095562	Mesas refrigeradas Advance GN 2 portas	-
PF-AC-3G	19095563	Mesas refrigeradas Advance GN 3 portas	-
PF-AC-4G	19095564	Mesas refrigeradas Advance GN 4 portas	-
SF-A	19107252	Rodapé lateral de mesas frigoríficas Advance GN	-

## Opções

### Opção de personalização em comprimento.



Indicar medida de comprimento pretendida, preço e código do modelo imediatamente superior.

### Opção espessura 1,5 mm em bancadas.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
1.5	0204-0001	Até 1.200 mm	-
1.5	0204-0002	Até 2.000 mm	-
1.5	0204-0003	Até 2.800 mm	-

### Opção de âncoras de reforço em aço inoxidável.

DIMENSÕES (mm)	ABREVIATURA	BANCADA	€	ABREVIATURA	UMA (1) PRATELEIRA	€	ABREVIATURA	BANCADA E UMA (1) PRATELEIRA	€	ABREVIATURA	BANCADA E DUAS (2) PRATELEIRAS	€
Até 1.200 mm	ST	0205-0001	-	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-	ST2S	0205-0016	-
Até 1.600 mm	ST	0205-0002	-	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-	ST2S	0205-0017	-
Até 2.000 mm	ST	0205-0003	-	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-	ST2S	0205-0018	-
Até 2.400 mm	ST	0205-0004	-	SS	0205-0009	-	STS	0205-0014	-	ST2S	0205-0019	-

### Opção fechadura na porta.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
CR	0206-0001	Uma (1) fechadura	-
CR	0206-0002	Duas (2) fechaduras	-
CR	0206-0004	Quatro (4) fechaduras	-






### Opção placa lateral dobrada e soldada em bancada.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Direito	-
SPL	0207-0002	Esquerdo	-
SPRL	0207-0003 *	Direito + Esquerdo	-



\* Comprimento máximo até 2.600 mm.

### Opção furo para torneira Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
33R1	0208-0001	 Um (1) furo à direita	-
33L1	0208-0002	 Um (1) furo à esquerda	-
33C1	0208-0003	 Um (1) furo ao centro	-
33B1	0208-0004	 Um (1) furo entre duas (2) cubas	-
33R2	0208-0005	 Dois (2) furos à direita	-
33L2	0208-0006	 Dois (2) furos à esquerda	-

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
33C2	0208-0007	 Dois (2) furos ao centro	-
33B2	0208-0008	 Dois (2) furos entre três (3) cubas	-
33R3	0208-0009	 Três (3) furos à direita	-
33L3	0208-0010	 Três (3) furos à esquerda	-
33C3	0208-0011	 Três (3) furos ao centro	-

### Opção um (1) furo para resíduos com aro de borracha preto na bancada.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
RC	0209-0003	 Um (1) furo com aro ao centro	-
R	0209-0006	 Um (1) furo com aro personalizado	-

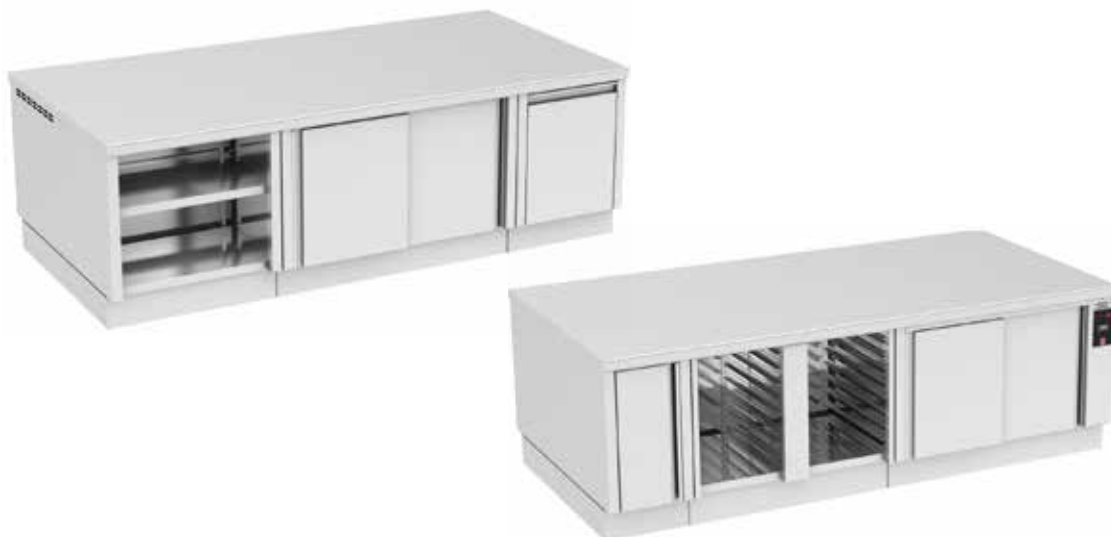
## Exemplos de composição

Composição de parede angular com integração de mesa refrigerada:



N.º	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES (mm)	QUANTIDADE
1	MTTW-726	19094969	Bancada lisa de parede	2.600x700	1
2	TMDR3-74 SE	19094490	Móvel de 3 gavetas sem bancada	400x700x850	1
3	TMHD-76 SE	19094521	Móvel com portas batentes sem bancada	600x700x850	1
4	TM-74 GN SE	19094641	Móvel com 1 corpo de guias GN 1/1 sem bancada	400x700x850	1
5	TMS1-712 SE	19094406	Móvel com prateleira sem bancada	1.200x700x850	1
6	TM90WD-7	19094626	Móvel angular com porta	1.000x1.000x700x850	1
7	MTTW-B1R-724	19095013	Bancada com cuba à direita	2.400x700	1
		-	C= 2.342 mm		
	33C1	0208-0003	Um (1) furo para torneira Ø 33 mm ao centro		
8	CCP-2G NT	19089829	Mesa frigorífica Concept GN 2 portas sem bancada	1.342x700x850	1
9	R-CCP-G	19095384	Âncoras de reforço para mesas frigoríficas Concept	-	3
10	TMHD-710 OB SE	19094526	Móvel com portas batentes para bancadas com cuba	1.000x700x850	1

Composição central dupla com integração de móvel quente:

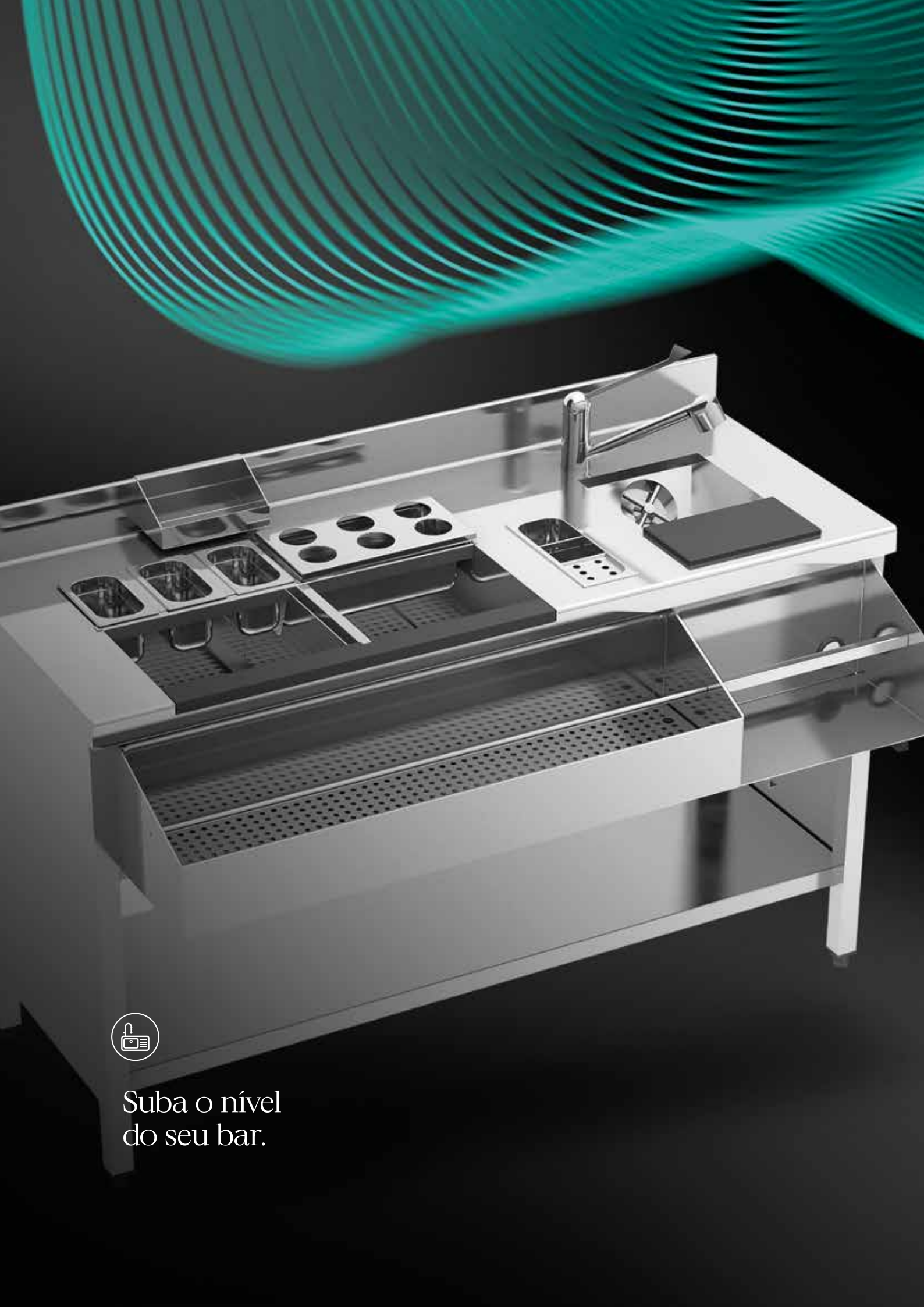


N.º	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES (mm)	QUANTIDADE
1	MTTC-1326	19094809	Bancada lisa central dupla	2.600x1.300	1
2	TMS1-68 SE	19094374	Móvel com prateleira sem bancada	800x600x850	1
3	TMD-612 SE	19094450	Móvel com portas corredeiras sem bancada	1.200x600x850	1
4	TMDR1-66 SE	19094493	Móvel com gaveta grande capacidade sem bancada	600x600x850	1
5	TMHD-74 SE	19094520	Móvel com portas batentes sem bancada	400x700x850	1
6	TM-710 P SE	19094644	Móvel com 2 corpos de guias 600x400 sem bancada	1.000x700x850	1
7	TMH-712 SE	19094658	Móvel quente sem bancada	1.200x700x850	1
8	PF-8	19094822	Rodapé	800	1
9	PF-12	19094824	Rodapé	1.200	2
10	PF-6	19094821	Rodapé	600	1
11	PF-4	19094819	Rodapé	400	1
12	PF-10	19094823	Rodapé	1.000	1
13	SF-6	19092843	Rodapé lateral	600	2
14	SF-7	19092844	Rodapé lateral	700	2

Composição de parede angular com integração de móvel quente:



N.º	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES (mm)	QUANTIDADE
1	MTTW-723	19094966	Bancada lisa de parede	2.300x700x850	1
	R	0209-0006	Um (1) furo personalizado		1
2	TMD-712 SE	19094474	Móvel com portas corredeiras sem bancada	1.200x700x850	1
3	TMD-R-76 SE	19094620	Móvel para desperdícios sem bancada	600x700x850	1
4	TM90W-7 R	19094623	Móvel angular fechado com bancada à direita	1.200x700x850	1
5	TMWH-720	19094689	Móvel quente	2.000x700x850	1



Suba o nível  
do seu bar.



# Móveis para bar

Móveis para máquina de café e vitrina...	<b>499</b>
— Móveis para máquina de café .....	<b>499</b>
— Móveis vitrina .....	<b>499</b>
Estações de cocktails.....	<b>500</b>
— Acessórios.....	<b>502</b>
Opções .....	<b>502</b>

## Móveis para café



TFS1-615 WH



Ver opções

- Especialmente concedidos para alojar uma máquina de café na zona de barra de bares, restaurantes ou lojas.
- Gama a complementar com móveis vitrina e mesas refrigeradas frente ao balcão, para configurar uma linha para cada espaço e necessidade.
- Gavetas extraíveis dotadas de guias telescópicas com travão.
- Tremonha de recolha das borras de café, com um batente de borracha amortecedor do ruído de abertura e utilização.
- Parte posterior em aço inoxidável, parcialmente aberta para instalação da máquina de café.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- **Fornecido montado.**

DIMENSÕES (mm)	POSIÇÃO TREMONHA	MODELO	SEM FURO NA BANCADA	€	MODELO	COM FURO NA BANCADA	€	MODELO	SEM BANCADA	€
1000x600x1050	Direita	TFS1-610 R	19094266	-	TFS1-610 R WH	19094267	-	TFS1-610 R SE	19094268	-
1000x600x1050	Esquerda	TFS1-610 L	19094269	-	TFS1-610 L WH	19094270	-	TFS1-610 L SE	19094271	-
1500x600x1050	Centro	TFS1-615	19094272	-	TFS1-615 WH	19094273	-	TFS1-615 SE	19094274	-
2000x600x1050	Centro	TFS1-620	19094275	-	TFS1-620 WH	19094276	-	TFS1-620 SE	19094277	-
2500x600x1050	Centro	TFS1-625	19094278	-	TFS1-625 WH	19094279	-	TFS1-625 SE	19094280	-

## Móveis vitrina



Opção de personalização em comprimento.



TBBS1-315



Ver opções

- Especialmente concebidos para alojar pequena maquinaria, utensílios, complementos e acessórios na zona de barra de bares, restaurantes ou lojas.
- Gama a complementar com móveis de café e mesas refrigeradas frente ao balcão, para configurar uma linha para cada espaço e necessidade.
- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e reforçada através de âncoras.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- **Fornecido montado.**

### Gama 350

DIMENSÕES (mm)	COM UMA (1) PRATELEIRA				COM DUAS (2) PRATELEIRAS			
	COM BANCADA		SEM BANCADA		COM BANCADA		SEM BANCADA	
	TBBST-3	€	TBBST-3 SE	€	TBBS2-3	€	TBBS2-3 SE	€
1.000x350x1.050	19094281	-	19094285	-	19094289	-	19094293	-
1.500x350x1.050	19094282	-	19094286	-	19094290	-	19094294	-
2.000x350x1.050	19094283	-	19094287	-	19094291	-	19094295	-
2.500x350x1.050	19094284	-	19094288	-	19094292	-	19094296	-

### Gama 600

DIMENSÕES (mm)	COM UMA (1) PRATELEIRA				COM DUAS (2) PRATELEIRAS			
	COM BANCADA		SEM BANCADA		COM BANCADA		SEM BANCADA	
	TBBS1-6	€	TBBS1-6 SE	€	TBBS2-6	€	TBBS2-6 SE	€
1.000x600x1.050	19094297	-	19094301	-	19094305	-	19094309	-
1.500x600x1.050	19094298	-	19094302	-	19094306	-	19094310	-
2.000x600x1.050	19094299	-	19094303	-	19094307	-	19094311	-
2.500x600x1.050	19094300	-	19094304	-	19094308	-	19094312	-

## Móveis para cocktails individuais



CKS1-12 BR1



Ver opções

### Mesa com cuba de gelo

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Cubas com isolamento térmico e drenagem incorporada.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Modelo com marco reforço: três (3) travessas na parte inferior, como reforço, duas (2) nas laterais e uma (1) na parte traseira.
- Existe a possibilidade de colocar a travessa da parte traseira na posição central.
- Modelo com prateleira: prateleira fabricada em aço inoxidável acabamento acetinado e reforçado através de âncoras. A montagem da prateleira é realizada através da fixação de quatro (4) parafusos.
- Móveis de altura 900 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	TIPO	CARRIL DE GARRAFAS	PRATELEIRA PARA BLENDER	€
CKLR-12 BR1	19094866	1.200x610x900	Marco reforço	Simple	Não	-
CKS1-12 BR1	19094867	1.200x610x900	Com prateleira	Simple	Não	-

### Mesa com cuba de gelo e lava-louça



CKS1-S-12 BR2 BS

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Cubas com isolamento térmico e drenagem incorporada.
- Lava-loiças de 275x250x150 mm com drenagem incorporada.
- Torneira misturadora monocomando incluída.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés quadrados de aço inoxidável de 40 x 40 mm.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Modelo com marco reforço: três (3) travessas na parte inferior, como reforço, duas (2) nas laterais e uma (1) na parte traseira.
- Existe a possibilidade de colocar a travessa da parte traseira na posição central.
- Modelo com prateleira: prateleira fabricada em aço inoxidável acabamento acetinado e reforçado através de âncoras. A montagem da prateleira é realizada através da fixação de quatro (4) parafusos.
- Móveis de altura 900 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornecido montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	TIPO	CARRIL DE GARRAFAS	PRATELEIRA PARA BLENDER	€
CKLR-S-12 BR1	19094869	1.200x610x900	Marco reforço	Simple	Não	-
CKS1-S-12 BR1	19094870	1.200x610x900	Com prateleira	Simple	Não	-
CKLR-S-12 BR1 BS	19107493	1.200x720x900	Marco reforço	Simple	Sim	-
CKS1-S-12 BR1 BS	19107490	1.200x720x900	Com prateleira	Simple	Sim	-
CKLR-S-12 BR2 BS	19094872	1.200x720x900	Marco reforço	Duplo	Sim	-
CKS1-S-12 BR2 BS	19094871	1.200x720x900	Com prateleira	Duplo	Sim	-
CKLR-S-15 BR1 BS	19107495	1.500x720x900	Marco reforço	Simple	Sim	-
CKS1-S-15 BR1 BS	19107494	1.500x720x900	Com prateleira	Simple	Sim	-
CKLR-S-15 BR2 BS	19094874	1.500x720x900	Marco reforço	Duplo	Sim	-
CKS1-S-15 BR2 BS	19094873	1.500x720x900	Com prateleira	Duplo	Sim	-



CKM-S-DW-15 BR2 BS

### Móvel com cuba de gelo e lava-louça

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Cubas com isolamento térmico e drenagem incorporada.
- Lava-loiças de 275x250x150 mm com drenagem incorporada.
- Torneira misturadora monocomando incluída.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Móvel com estrutura fechada fabricado em aço inoxidável.
- **Fornecido montado.**
- Base inferior reforçada através de âncoras, garantindo uma excelente estabilidade.
- Móveis de altura 900 mm com pés inoxidáveis de altura regulável (-10 mm / + 50 mm).
- Fornecido montado.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CARRIL DE GARRAFAS	PRATELEIRA PARA BLENDER	LAVAPORCIONADOR	€
CKM-S-DW-15 BR2 BS	19094878	1.500x720x900	Duplo	Sim	Sim	-



CKRF-S-DW-15 BR2 BS

### Móvel com cuba de gelo, lava-louça e reserva refrigerada

- Bancada fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- Cubas com isolamento térmico e drenagem incorporada.
- Lava-loiças de 275x250x150 mm com drenagem incorporada.
- Torneira misturadora monocomando incluída.
- Placa traseira de 100 x 15 mm e canto frontal de 50 mm em ponto redondo totalmente soldado.
- Pés traseiros recuados 40 mm para salvar raios sanitários nos pavimentos.
- Reserva refrigerada com gavetas na parte inferior, desenhada para alojar garrafas.
- Móvel de gavetas refrigeradas de aço inoxidável, desmontáveis sobre guias inoxidáveis telescópicas com sistema de auto-encerramento.
- Sistema modular de varetas que permite uma ótima organização em gavetas.
- Isolamento de poliuretano injetado ecológico, sem CFC, com uma densidade de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitindo uma grande poupança de energia, ao reduzir as perdas de frio.
- Vedante magnético extraível, para facilitar a limpeza e maximizar a higiene, garantindo o isolamento da reserva.
- Unidade condensadora incluída e facilmente extraível.
- Sistema de evaporação da água de descongelamento de série.
- Componentes eletrónicos de série acessíveis num único ponto, de fácil acesso, para facilitar as operações de manutenção.
- Grelha de aspiração fabricada em aço inoxidável na zona de serviço.
- Evaporador com jato de ar forçado.
- Termostato eletrónico, com visor digital, para regular a temperatura para o nível pretendido na reserva fria.
- Temperatura de trabalho na reserva fria (em condições de classe climática IV): de 0 °C a +4 °C.
- **Fornecido montado.**

MODELO	GÁS REFRIGERANTE	HZ	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	CARRIL DE GARRAFAS	PRATELEIRA PARA BLENDER	LAVAPORCIONADOR	POTÊNCIA (W)	€
CKRF-S-15 BR2 BS	R290	50/60	19094877	1.500x720x900	Duplo	Sim	Não	255	-
CKRF-S-DW-15 BR2 BS	R290	50/60	19094879	1.500x720x900	Duplo	Sim	Sim	255	-

## Acessórios



### Prateleira para jiggers

- Especialmente concebida para armazenar jiggers. A prateleira pode ser aplicada na placa traseira ou na cuba da estação de cocktails.

MODELO	CÓDIGO	€
SS-3	19092975	-



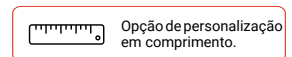
### Suporte para garrafas

- Especialmente concebido para armazenar garrafas dentro de uma cubeta GN 1/3 (não incluída).

MODELO	CÓDIGO	€
SB-13	19092976	-



## Opções



Opção de personalização em comprimento.

Opção de personalização em comprimento.

Indicar medida de comprimento pretendida, preço e código do modelo imediatamente superior.

Opção espessura 1,5 mm em bancadas.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
1.5	0204-0001	Até 1.200 mm	-
1.5	0204-0002	Até 2.000 mm	-
1.5	0204-0003	Até 2.800 mm	-

Nota: aplicável a móveis de café e vitrinas.

Opção placa lateral dobrada e soldada em bancada.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Direito	-
SPL	0207-0002	Esquerdo	-
SPRL	0207-0003 *	Direito + Esquerdo	-

Nota: aplicável a móveis de café e vitrinas.

Opção de âncoras de reforço em aço inoxidável.

DIMENSÕES (mm)	ABREVIATURA UMA (1) PRATELEIRA	CÓDIGO	€	ABREVIATURA BANCADA E UMA (1) PRATELEIRA	CÓDIGO	€
Até 1.200 mm	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-
Até 1.600 mm	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-
Até 2.000 mm	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-
Até 2.800 mm	SS	0205-0010	-	STS	0205-0015	-



Estabilidade, robustez e excelente aproveitamento do espaço de armazenamento.

# Prateleiras

- Prateleiras de parede .....**505**
- Prateleiras de pé ranhuradas .....**508**
- Prateleiras de polietileno.....**509**

# Prateleiras de parede



## Prateleiras lisas soldadas

- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).



Opção de personalização em comprimento.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SW-26	19094831	600x250x150	-
SW-28	19094832	800x250x150	-
SW-210	19094833	1.000x250x150	-
SW-212	19094834	1.200x250x150	-
SW-214	19094835	1.400x250x150	-
SW-215	19094836	1.500x250x150	-
SW-216	19094837	1.600x250x150	-
SW-218	19094838	1.800x250x150	-
SW-220	19094839	2.000x250x150	-
SW-46	19094840	600x400x250	-
SW-48	19094841	800x400x250	-
SW-410	19094842	1.000x400x250	-
SW-412	19094843	1.200x400x250	-
SW-414	19094844	1.400x400x250	-
SW-415	19094845	1.500x400x250	-
SW-416	19094846	1.600x400x250	-
SW-418	19094847	1.800x400x250	-
SW-420	19094848	2.000x400x250	-



## Prateleiras lisas com placas

- Fabricada em aço inoxidável.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).
- Montagem rápida e simples.



Opção de personalização em comprimento.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SWD-36	19094857	600x300x200	-
SWD-38	19094858	800x300x200	-
SWD-310	19094859	1.000x300x200	-
SWD-312	19094860	1.200x300x200	-
SWD-314	19094861	1.400x300x200	-
SWD-315	19094862	1.500x300x200	-
SWD-316	19094863	1.600x300x200	-
SWD-318	19094864	1.800x300x200	-
SWD-320	19094865	2.000x300x200	-



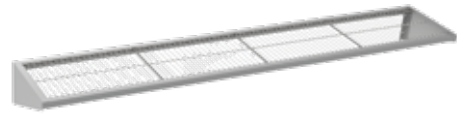
## Prateleiras com escorredores



- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Grelhas de aço inoxidável desmontáveis para facilitar a limpeza.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).
- Para pratos com diâmetro máximo de 250 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SD-37	19092876	780x300x200	-
SD-314	19092877	1.535x300x200	-

## Prateleiras para campânulas



- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Grelhas de aço inoxidável desmontáveis GN 1/1 para facilitar a limpeza.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SH-45	19092878	595x390x200	-
SH-411	19092879	1.125x390x200	-
SH-416	19092880	1.655x390x200	-
SH-421	19092881	2.185x390x200	-

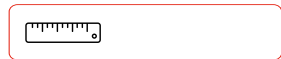
## Prateleiras para microondas



- Especialmente concebida para alojar um forno microondas ou outros aparelhos pequenos.
- Fabricada em aço inoxidável.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).
- Furo passa-cabos de Ø60 mm.
- Montagem rápida e simples.
- Fornecida desmontada.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SMW-46	19092882	600x400x230	-
SMW-57	19092883	700x550x280	-
SMW-48	19092884	800x400x230	-

## Prateleiras tubulares



- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Placa de parede com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).

Opção de personalização em comprimento.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SP-46	19094849	600x400x250	-
SP-48	19094850	800x400x250	-
SP-410	19094851	1.000x400x250	-
SP-412	19094852	1.200x400x250	-
SP-414	19094853	1.400x400x250	-
SP-416	19094854	1.600x400x250	-
SP-418	19094855	1.800x400x250	-
SP-420	19094856	2.000x400x250	-

## Prateleiras inclinadas para cestas



- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.
- Placa de parede com furos
- Descarga de Ø16 mm.
- (parafusos e buchas para fixação incluídos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SWW-511	19092901	1.100x505x231	-
SWW-516	19092902	1.600x505x231	-

## Prateleiras de parede ranhuradas

- Fabricada em aço inoxidável.



## Cremalheira vertical

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€/UNIT
SAS-6	19092885	600	-
SAS-10	19092886	1.000	-
SAS-15	19092887	1.500	-

## Prateleira reta

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SPF-210	19092888	1.000x250	-
SPF-212	19092889	1.200x250	-
SPF-214	19092890	1.400x250	-
SPF-216	19092891	1.600x250	-
SPF-410	19092892	1.000x400	-
SPF-412	19092893	1.200x400	-
SPF-414	19092894	1.400x400	-
SPF-416	19092895	1.600x400	-

## Prateleira inclinada

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	NÚMERO DE CUBETAS	TAMANHO CUBETAS	€
SI-210	19092896	1.000x250	4	GN 1/6	-
SI-410	19092897	1.000x400	4	GN 1/3	-



## Barra para pendurar

- Fabricada em aço inoxidável totalmente soldada.

- Tubo de Ø30 mm.

- Placas soldadas com furos (parafusos e buchas para fixação incluídos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
UH-10	19092898	1.000x150	-
UH-15	19092899	1.500x150	-
UH-20	19092900	2.000x150	-

# Prateleiras de pé ranhuradas



## Pés ranhurados

- Fabricada em aço inoxidável.
- Altura das prateleiras regulável a cada 150 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€/ CONJUNTO 4 PÉS
SF-17	19092935	1.700	-
SF-20	19092936	2.000	-



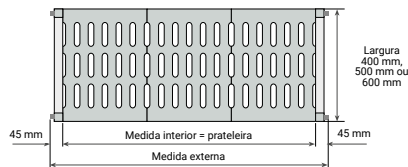
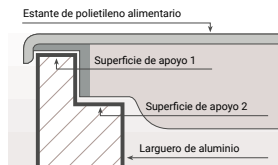
## Prateleiras lisas de aço inoxidável

- Fabricada em aço inoxidável.
- Fixação das prateleiras aos pés ranhurados através de parafusos incluídos.

DIMENSÕES (mm)	ESPESSURA 1 mm						ESPESSURA 1,5 MM					
	SEM ÂNCORAS DE REFORÇO		CARGA MÁXIMA (KG)/ PRATELEIRA	€	COM ÂNCORAS DE REFORÇO		CARGA MÁXIMA (KG)/ PRATELEIRA	€	SEM ÂNCORAS DE REFORÇO		CARGA MÁXIMA (KG)/ PRATELEIRA	€
	SS10				SS10R				SS15			
800x400	19092903	210	-	19092911	260	-	19092919	280	-	19092927	330	-
1.000x400	19092904	160	-	19092912	210	-	19092920	230	-	19092928	280	-
1.200x400	19092905	110	-	19092913	160	-	19092921	130	-	19092929	180	-
1.400x400	19092906	85	-	19092914	135	-	19092922	105	-	19092930	155	-
800x500	19092907	205	-	19092915	255	-	19092923	280	-	19092931	330	-
1.000x500	19092908	155	-	19092916	205	-	19092924	230	-	19092932	280	-
1.200x500	19092909	105	-	19092917	155	-	19092925	130	-	19092933	180	-
1.400x500	19092910	80	-	19092918	130	-	19092926	105	-	19092934	155	-



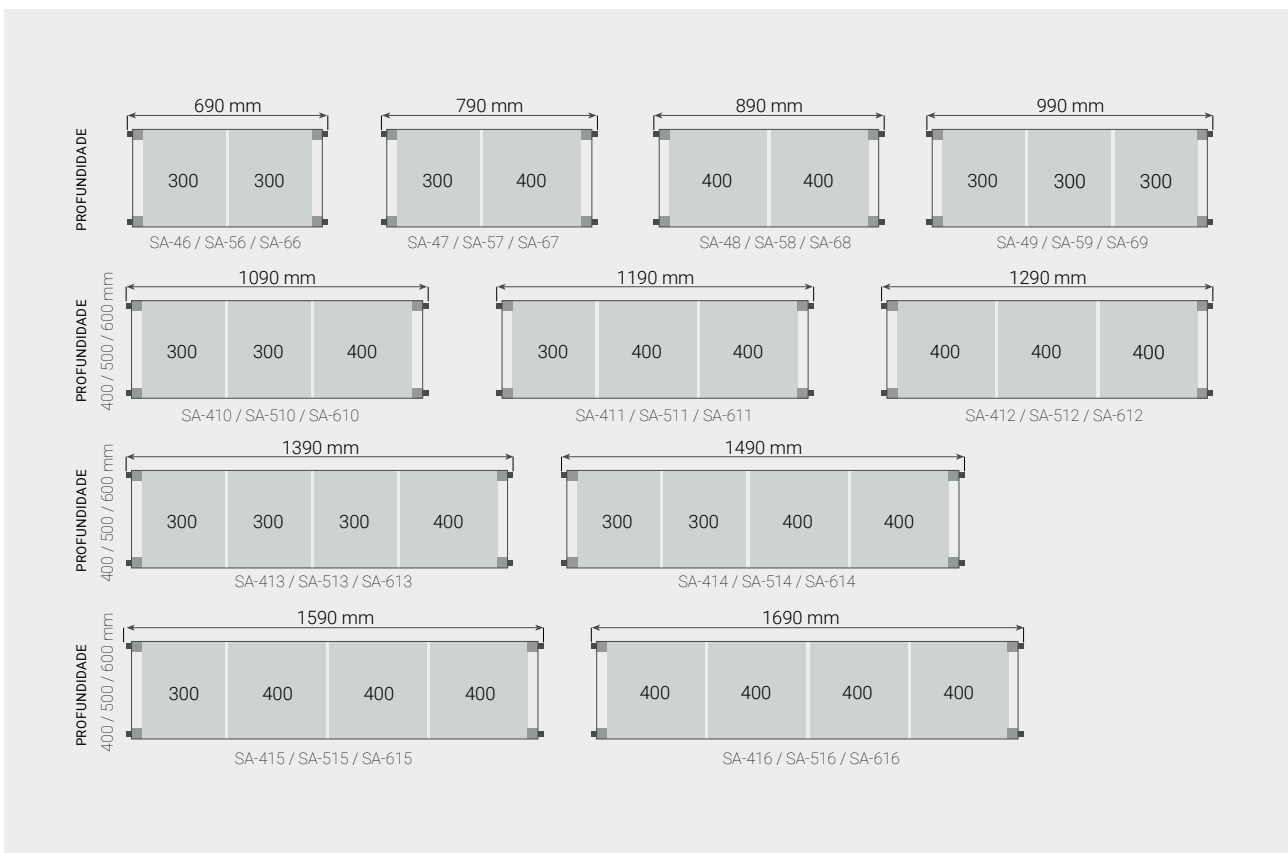
# Prateleiras de polietileno



- Prateleiras com estrutura de alumínio anodizado e prateleiras com grelhas de polietileno alimentício, especialmente desenhadas para instalar em câmaras frigoríficas.
- As prateleiras de polietileno são apoiadas no suporte de alumínio por duas arestas, o que lhes confere uma colocação perfeita e maior solidez.

- Opções de largura em placas de prateleiras: 400, 500 e 600 mm.
- A altura dos suportes é de 1750 mm. Também existem suportes com 2000 mm de altura para aplicações concretas.

Dimensões externas das prateleiras independentes, incluindo um suporte de cada lado das prateleiras.



Os 11 comprimentos diferentes das prateleiras permitem, para além da montagem independente com 2 suportes, múltiplas combinações através da colocação de prateleiras por ambos os lados dos suportes. Ver tabelas de conjuntos.

## Prateleiras de alumínio e polietileno



- Prateleira com grelha de polietileno alimentar, especialmente concebida para uso em câmaras frigoríficas, conforme os requisitos sanitários.
- São apoiadas no suporte de alumínio por duas arestas, o que lhes confere uma colocação perfeita e maior solidez.
- Facilmente retiráveis. É possível lavá-las numa máquina de lavar louça convencional.
- Grelhas e longarinas incluídas.

### Largura 400 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SA-46	19091192	600x400	-
SA-47	19091196	700x400	-
SA-48	19091197	800x400	-
SA-49	19091198	900x400	-
SA-410	19091199	1.000x400	-
SA-411	19091350	1.100x400	-
SA-412	19091351	1.200x400	-
SA-413	19091352	1.300x400	-
SA-414	19091353	1.400x400	-
SA-415	19091354	1.500x400	-
SA-416	19091355	1.600x400	-

### Largura 500 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SA-56	19091356	600x500	-
SA-57	19091358	700x500	-
SA-58	19091359	800x500	-
SA-59	19091360	900x500	-
SA-510	19091361	1.000x500	-
SA-511	19091362	1.100x500	-
SA-512	19091363	1.200x500	-
SA-513	19091365	1.300x500	-
SA-514	19091366	1.400x500	-
SA-515	19091367	1.500x500	-
SA-516	19091368	1.600x500	-

### Largura 600 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SA-66	19106115	600x600	-
SA-67	19106116	700x600	-
SA-68	19106117	800x600	-
SA-69	19106118	900x600	-
SA-610	19106119	1.000x600	-
SA-611	19106160	1.100x600	-
SA-612	19106161	1.200x600	-
SA-613	19106162	1.300x600	-
SA-614	19106163	1.400x600	-
SA-615	19106164	1.500x600	-
SA-616	19106165	1.600x600	-

## Suportes de alumínio

- Fabricado em alumínio anodizado.
- Furos a cada 150 mm, para poder modificar a medida standard ou aumentar o número de prateleiras (4 por prateleira).
- Pés de altura regulável que permitem salvar possíveis desníveis dos pavimentos.
- Passadores incluídos.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	NÍVEIS	€
<b>LARGURA 400 mm</b>				
AF17-43	19091369	1.750x400	3	-
AF17-44	19091370	1.750x400	4	-
AF17-45	19091371	1.750x400	5	-
AF20-45	19091372	2.000x400	5	-
AF20-46	19091373	2.000x400	6	-
<b>LARGURA 500 mm</b>				
AF17-53	19091374	1.750x500	3	-
AF17-54	19091375	1.750x500	4	-
AF17-55	19091376	1.750x500	5	-
AF20-55	19091377	2.000x500	5	-
AF20-56	19091378	2.000x500	6	-
<b>LARGURA 600 mm</b>				
AF17-63	19106166	1.750x600	3	-
AF17-64	19106167	1.750x600	4	-
AF17-65	19106168	1.750x600	5	-
AF20-65	19106169	2.000x600	5	-
AF20-66	19106170	2.000x600	6	-

## Suportes móveis

- Duas (2) rodas giratórias inoxidáveis de poliamida de Ø125 mm, uma das quais com travão. Para formar uma estante móvel, para além das prateleiras necessárias, são precisos dois (2) suportes móveis.
- Só estão incluídos os suportes. As prateleiras devem ser solicitadas à parte.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	NÍVEIS	€
<b>LARGURA 400 mm</b>				
KMA17-44	19091380	1.750x400	4	-
KMA17-45	19091381	1.750x400	5	-
<b>LARGURA 500 mm</b>				
KMA17-54	19091382	1.750x500	4	-
KMA17-55	19091383	1.750x500	5	-
<b>LARGURA 600 mm</b>				
KMA17-64	19106171	1.750x600	4	-
KMA17-65	19106172	1.750x600	5	-



## Bancadas

- Desenhadas especialmente para armazenar caixas em câmaras frigoríficas.
- Estrutura robusta de aço inoxidável.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
KSA2-1-510	19091391	1.085x500x250	-
KSA2-1-512	19091392	1.285x500x250	-
KSA2-1-516	19091393	1.685x500x250	-



## Grelhas

- Grelha de polietileno alimentar que podem ser fornecidas como acessórios.
- As prateleiras completas incluem as grelhas correspondentes, pelo que são fáceis de colocar. É possível lavá-las numa máquina de lavar louça convencional.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
SP-43	19091384	300x400	-
SP-44	19091385	400x400	-
SP-53	19091386	300x500	-
SP-54	19091388	400x500	-
SP-63	19106173	300x600	-
SP-64	19106174	400x600	-

## Ganchos para ângulo

- Desenhados para facilitar a montagem das estantes, formando ângulos, poupando suportes e aproveitando o máximo espaço.
- Dois (2) ganchos por prateleira.
- Preço por unidade.



MODELO	CÓDIGO	€
HK	19091389	-

## Passadores

- Desenhados para ampliar o número de prateleiras previstas nas medidas standard.
- São fornecidas como acessório, já que os suportes incluem os passadores para cada prateleira. São necessários quatro (4) passadores por prateleira.
- Preço por unidade.



MODELO	CÓDIGO	€
AS	19091390	-



## Longarinas

- São fornecidas como acessório já que estão incluídas em cada prateleira.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	€
CA-6	19091394	600	-
CA-7	19091395	700	-
CA-8	19091396	800	-
CA-9	19091397	900	-
CA-10	19091398	1.000	-
CA-11	19091399	1.100	-
CA-12	19091400	1.200	-
CA-13	19091401	1.300	-
CA-14	19091402	1.400	-
CA-15	19091403	1.500	-
CA-16	19091404	1.600	-

## Cálculo de conjuntos

### Como calcular conjuntos de estantes

Para maior facilidade, as estantes de alumínio e polietileno podem ser encomendadas por conjuntos. A seguir, é indicado como calcular o conjunto pretendido:

#### A estante é linear ou de ângulo?

- As estantes lineares tem suportes em cada extremo.
- As estantes em ângulo têm um suporte num dos extremos e no outro extremo são fornecidos com dois ganchos por prateleira, para se apoiar nas longarinas da outra estante.

#### Que profundidade teria a estante?

- Há duas medidas de profundidade: 400 ou 500 mm.

#### Quantos níveis são necessários?

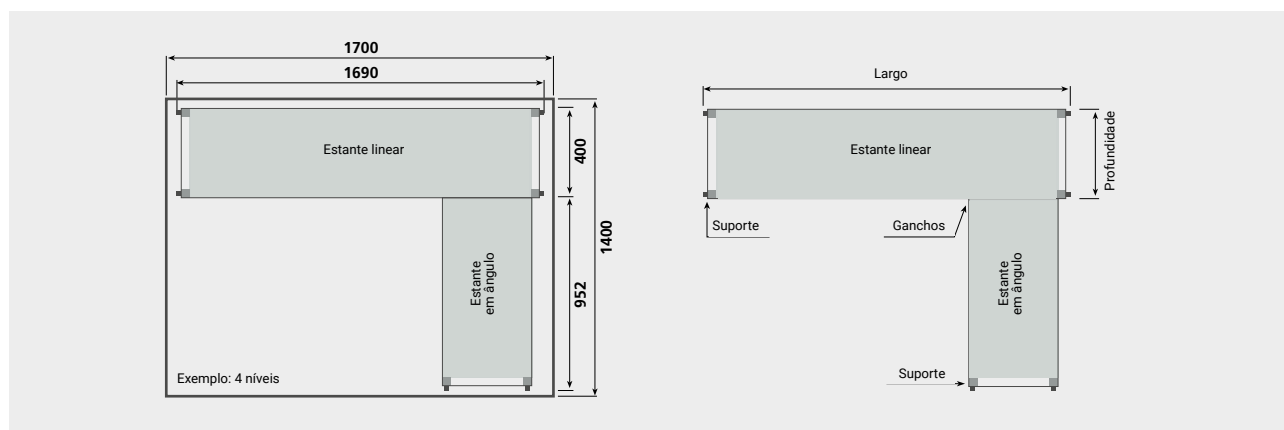
- Há conjuntos standard com 3, 4 ou 5 níveis.
- Podem ser encomendados níveis adicionais.

#### Que comprimento teria a estante?

- Nas tabelas das seguintes páginas, deve ser localizado o conjunto correto para as medidas do local onde se vai colocar a estante.
- Quando se estiver a calcular o comprimento das estantes em ângulo, deve ser deixado o comprimento total da medida de profundidade da estante em que se apoiará.

#### No exemplo seguinte deveria ser encomendado:

- Conjunto número 99 (linear, profundidade 400 mm, 4 níveis, 1.690 mm de comprimento.)
- Conjunto número 582 (ângulo, profundidade 400 mm, 4 níveis, 952 mm de comprimento.)



- A altura standard dos suportes dos conjuntos é de 1.750 mm. Para alturas diferentes, ver a imagem do conjunto escolhido e substituir os suportes "AF17" por suportes altos "AF20", ajustando o preço do conjunto de acordo com os preços dos suportes escolhidos.
- Podem ser adicionados níveis adicionais às estantes, até um total máximo de 11 níveis nos suportes standard, encomendando separadamente as prateleiras, os passadores e os ganchos de ângulo necessários.
- Os suportes standard tipo "AF17" podem ser substituídos por suportes móveis "KMA17", mudando sempre os preços.

### Estante linear 400 mm

COMPRIMENTO TOTAL DA ESTANTE (mm)	3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
1.390	17	-	96	-	175	-
1.490	18	-	97	-	176	-
1.590	19	-	98	-	177	-
1.690	20	-	99	-	178	-
1.726	21	-	100	-	179	-
1.826	22	-	101	-	180	-
1.926	23	-	102	-	181	-

### Estante em ângulo 400 mm

COMPRIMENTO TOTAL DA ESTANTE (mm)	3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
652	500	-	579	-	658	-
752	501	-	580	-	659	-
852	502	-	581	-	660	-
952	503	-	582	-	661	-
1.052	504	-	583	-	662	-
1.152	505	-	584	-	663	-
1.252	506	-	585	-	664	-



**Prateleira linear 400 mm**

**Prateleira linear 500 mm**

**Prateleira linear 600 mm**

COMPRIMENTO TOTAL DA PRATELEIRA (mm)	3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS		3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS		3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
690	10	-	89	-	168	-	247	-	326	-	405	-	1.010	-	1.089	-	1.168	-
790	11	-	90	-	169	-	248	-	327	-	406	-	1.011	-	1.090	-	1.169	-
890	12	-	91	-	170	-	249	-	328	-	407	-	1.012	-	1.091	-	1.170	-
990	13	-	92	-	171	-	250	-	329	-	408	-	1.013	-	1.092	-	1.171	-
1.090	14	-	93	-	172	-	251	-	330	-	409	-	1.014	-	1.093	-	1.172	-
1.190	15	-	94	-	173	-	252	-	331	-	410	-	1.015	-	1.094	-	1.173	-
1.290	16	-	95	-	174	-	253	-	332	-	411	-	1.016	-	1.095	-	1.174	-
1.390	17	-	96	-	175	-	254	-	333	-	412	-	1.017	-	1.096	-	1.175	-
1.490	18	-	97	-	176	-	255	-	334	-	413	-	1.018	-	1.097	-	1.176	-
1.590	19	-	98	-	177	-	256	-	335	-	414	-	1.019	-	1.098	-	1.177	-
1.690	20	-	99	-	178	-	257	-	336	-	415	-	1.020	-	1.099	-	1.178	-
1.726	21	-	100	-	179	-	258	-	337	-	416	-	1.021	-	1.000	-	1.179	-
1.826	22	-	101	-	180	-	259	-	338	-	417	-	1.022	-	1.101	-	1.180	-
1.926	23	-	102	-	181	-	260	-	339	-	418	-	1.023	-	1.102	-	1.181	-
2.026	24	-	103	-	182	-	261	-	340	-	419	-	1.024	-	1.103	-	1.182	-
2.126	25	-	104	-	183	-	262	-	341	-	420	-	1.025	-	1.104	-	1.183	-
2.226	26	-	105	-	184	-	263	-	342	-	421	-	1.026	-	1.105	-	1.184	-
2.326	27	-	106	-	185	-	264	-	343	-	422	-	1.027	-	1.106	-	1.185	-
2.426	28	-	107	-	186	-	265	-	344	-	423	-	1.028	-	1.107	-	1.186	-
2.526	29	-	108	-	187	-	266	-	345	-	424	-	1.029	-	1.108	-	1.187	-
2.626	30	-	109	-	188	-	267	-	346	-	425	-	1.030	-	1.109	-	1.188	-
2.726	31	-	110	-	189	-	268	-	347	-	426	-	1.031	-	1.110	-	1.189	-
2.826	32	-	111	-	190	-	269	-	348	-	427	-	1.032	-	1.111	-	1.190	-
2.926	33	-	112	-	191	-	270	-	349	-	428	-	1.033	-	1.112	-	1.191	-
3.026	34	-	113	-	192	-	271	-	350	-	429	-	1.034	-	1.113	-	1.192	-
3.126	35	-	114	-	193	-	272	-	351	-	430	-	1.035	-	1.114	-	1.193	-
3.226	36	-	115	-	194	-	273	-	352	-	431	-	1.036	-	1.115	-	1.194	-
3.326	37	-	116	-	195	-	274	-	353	-	432	-	1.037	-	1.116	-	1.195	-
3.362	38	-	117	-	196	-	275	-	354	-	433	-	1.038	-	1.117	-	1.196	-
3.462	39	-	118	-	197	-	276	-	355	-	434	-	1.039	-	1.118	-	1.197	-
3.562	40	-	119	-	198	-	277	-	356	-	435	-	1.040	-	1.119	-	1.198	-
3.662	41	-	120	-	199	-	278	-	357	-	436	-	1.041	-	1.120	-	1.199	-
3.762	42	-	121	-	200	-	279	-	358	-	437	-	1.042	-	1.121	-	1.200	-
3.862	43	-	122	-	201	-	280	-	359	-	438	-	1.043	-	1.122	-	1.201	-
3.962	44	-	123	-	202	-	281	-	360	-	439	-	1.044	-	1.123	-	1.202	-
4.062	45	-	124	-	203	-	282	-	361	-	440	-	1.045	-	1.124	-	1.203	-
4.162	46	-	125	-	204	-	283	-	362	-	441	-	1.046	-	1.125	-	1.204	-
4.262	47	-	126	-	205	-	284	-	363	-	442	-	1.047	-	1.126	-	1.205	-
4.362	48	-	127	-	206	-	285	-	364	-	443	-	1.048	-	1.127	-	1.206	-
4.462	49	-	128	-	207	-	286	-	365	-	444	-	1.049	-	1.128	-	1.207	-
4.562	50	-	129	-	208	-	287	-	366	-	445	-	1.050	-	1.129	-	1.208	-
4.662	51	-	130	-	209	-	288	-	367	-	446	-	1.051	-	1.130	-	1.209	-
4.762	52	-	131	-	210	-	289	-	368	-	447	-	1.052	-	1.131	-	1.210	-
4.862	53	-	132	-	211	-	290	-	369	-	448	-	1.053	-	1.132	-	1.211	-
4.962	54	-	133	-	212	-	291	-	370	-	449	-	1.054	-	1.133	-	1.212	-
4.998	55	-	134	-	213	-	292	-	371	-	450	-	1.055	-	1.134	-	1.213	-
5.098	56	-	135	-	214	-	293	-	372	-	451	-	1.056	-	1.135	-	1.214	-
5.198	57	-	136	-	215	-	294	-	373	-	452	-	1.057	-	1.136	-	1.215	-
5.298	58	-	137	-	216	-	295	-	374	-	453	-	1.058	-	1.137	-	1.216	-
5.398	59	-	138	-	217	-	296	-	375	-	454	-	1.059	-	1.138	-	1.217	-
5.498	60	-	139	-	218	-	297	-	376	-	455	-	1.060	-	1.139	-	1.218	-
5.598	61	-	140	-	219	-	298	-	377	-	456	-	1.061	-	1.140	-	1.219	-
5.698	62	-	141	-	220	-	299	-	378	-	457	-	1.062	-	1.141	-	1.220	-
5.798	63	-	142	-	221	-	300	-	379	-	458	-	1.063	-	1.142	-	1.221	-





Estante de ângulo 400 mm

Estante de ângulo 500 mm

Estante de ângulo 600 mm

COMPRIMENTO TOTAL DA PRATELEIRA (mm)	3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS		3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS		3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
652	500	-	579	-	658	-	737	-	816	-	895	-	1.500	-	1.579	-	1.658	-
752	501	-	580	-	659	-	738	-	817	-	896	-	1.501	-	1.580	-	1.659	-
852	502	-	581	-	660	-	739	-	818	-	897	-	1.502	-	1.581	-	1.660	-
952	503	-	582	-	661	-	740	-	819	-	898	-	1.503	-	1.582	-	1.661	-
1.052	504	-	583	-	662	-	741	-	820	-	899	-	1.504	-	1.583	-	1.662	-
1.152	505	-	584	-	663	-	742	-	821	-	900	-	1.505	-	1.584	-	1.663	-
1.252	506	-	585	-	664	-	743	-	822	-	901	-	1.506	-	1.585	-	1.664	-
1.352	507	-	586	-	665	-	744	-	823	-	902	-	1.507	-	1.586	-	1.665	-
1.452	508	-	587	-	666	-	745	-	824	-	903	-	1.508	-	1.587	-	1.666	-
1.552	509	-	588	-	667	-	746	-	825	-	904	-	1.509	-	1.588	-	1.667	-
1.652	510	-	589	-	668	-	747	-	826	-	905	-	1.510	-	1.589	-	1.668	-
1.688	511	-	590	-	669	-	748	-	827	-	906	-	1.511	-	1.590	-	1.669	-
1.788	512	-	591	-	670	-	749	-	828	-	907	-	1.512	-	1.591	-	1.670	-
1.888	513	-	592	-	671	-	750	-	829	-	908	-	1.513	-	1.592	-	1.671	-
1.988	514	-	593	-	672	-	751	-	830	-	909	-	1.514	-	1.593	-	1.672	-
2.088	515	-	594	-	673	-	752	-	831	-	910	-	1.515	-	1.594	-	1.673	-
2.188	516	-	595	-	674	-	753	-	832	-	911	-	1.516	-	1.595	-	1.674	-
2.288	517	-	596	-	675	-	754	-	833	-	912	-	1.517	-	1.596	-	1.675	-
2.388	518	-	597	-	676	-	755	-	834	-	913	-	1.518	-	1.597	-	1.676	-
2.488	519	-	598	-	677	-	756	-	835	-	914	-	1.519	-	1.598	-	1.677	-
2.588	520	-	599	-	678	-	757	-	836	-	915	-	1.520	-	1.599	-	1.678	-
2.688	521	-	600	-	679	-	758	-	837	-	916	-	1.521	-	1.600	-	1.679	-
2.788	522	-	601	-	680	-	759	-	838	-	917	-	1.522	-	1.601	-	1.680	-
2.888	523	-	602	-	681	-	760	-	839	-	918	-	1.523	-	1.602	-	1.681	-
2.988	524	-	603	-	682	-	761	-	840	-	919	-	1.524	-	1.603	-	1.682	-
3.088	525	-	604	-	683	-	762	-	841	-	920	-	1.525	-	1.604	-	1.683	-
3.188	526	-	605	-	684	-	763	-	842	-	921	-	1.526	-	1.605	-	1.684	-
3.288	527	-	606	-	685	-	764	-	843	-	922	-	1.527	-	1.606	-	1.685	-
3.324	528	-	607	-	686	-	765	-	844	-	923	-	1.528	-	1.607	-	1.686	-
3.424	529	-	608	-	687	-	766	-	845	-	924	-	1.529	-	1.608	-	1.687	-
3.524	530	-	609	-	688	-	767	-	846	-	925	-	1.530	-	1.609	-	1.688	-
3.624	531	-	610	-	689	-	768	-	847	-	926	-	1.531	-	1.610	-	1.689	-
3.724	532	-	611	-	690	-	769	-	848	-	927	-	1.532	-	1.611	-	1.690	-
3.824	533	-	612	-	691	-	770	-	849	-	928	-	1.533	-	1.612	-	1.691	-
3.924	534	-	613	-	692	-	771	-	850	-	929	-	1.534	-	1.613	-	1.692	-
4.024	535	-	614	-	693	-	772	-	851	-	930	-	1.535	-	1.614	-	1.693	-
4.124	536	-	615	-	694	-	773	-	852	-	931	-	1.536	-	1.615	-	1.694	-
4.224	537	-	616	-	695	-	774	-	853	-	932	-	1.537	-	1.616	-	1.695	-
4.324	538	-	617	-	696	-	775	-	854	-	933	-	1.538	-	1.617	-	1.696	-
4.424	539	-	618	-	697	-	776	-	855	-	934	-	1.539	-	1.618	-	1.697	-
4.524	540	-	619	-	698	-	777	-	856	-	935	-	1.540	-	1.619	-	1.698	-
4.624	541	-	620	-	699	-	778	-	857	-	936	-	1.541	-	1.620	-	1.699	-
4.724	542	-	621	-	700	-	779	-	858	-	937	-	1.542	-	1.621	-	1.700	-
4.824	543	-	622	-	701	-	780	-	859	-	938	-	1.543	-	1.622	-	1.701	-
4.924	544	-	623	-	702	-	781	-	860	-	939	-	1.544	-	1.623	-	1.702	-
4.960	545	-	624	-	703	-	782	-	861	-	940	-	1.545	-	1.624	-	1.703	-
5.060	546	-	625	-	704	-	783	-	862	-	941	-	1.546	-	1.625	-	1.704	-
5.160	547	-	626	-	705	-	784	-	863	-	942	-	1.547	-	1.626	-	1.705	-
5.260	548	-	627	-	706	-	785	-	864	-	943	-	1.548	-	1.627	-	1.706	-
5.360	549	-	628	-	707	-	786	-	865	-	944	-	1.549	-	1.628	-	1.707	-
5.460	550	-	629	-	708	-	787	-	866	-	945	-	1.550	-	1.629	-	1.708	-
5.569	551	-	630	-	709	-	788	-	867	-	946	-	1.551	-	1.630	-	1.709	-
5.660	552	-	631	-	710	-	789	-	868	-	947	-	1.552	-	1.631	-	1.710	-
5.760	553	-	632	-	711	-	790	-	869	-	948	-	1.553	-	1.632	-	1.711	-

## Estante linear 400 mm

3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE
10	2 AF17-43 + 3 SA-46	89	2 AF17-44 + 4 SA-46	168	2 AF17-45 + 5 SA-46
11	2 AF17-43 + 3 SA-47	90	2 AF17-44 + 4 SA-47	169	2 AF17-45 + 5 SA-47
12	2 AF17-43 + 3 SA-48	91	2 AF17-44 + 4 SA-48	170	2 AF17-45 + 5 SA-48
13	2 AF17-43 + 3 SA-49	92	2 AF17-44 + 4 SA-49	171	2 AF17-45 + 5 SA-49
14	2 AF17-43 + 3 SA-410	93	2 AF17-44 + 4 SA-410	172	2 AF17-45 + 5 SA-410
15	2 AF17-43 + 3 SA-411	94	2 AF17-44 + 4 SA-411	173	2 AF17-45 + 5 SA-411
16	2 AF17-43 + 3 SA-412	95	2 AF17-44 + 4 SA-412	174	2 AF17-45 + 5 SA-412
17	2 AF17-43 + 3 SA-413	96	2 AF17-44 + 4 SA-413	175	2 AF17-45 + 5 SA-413
18	2 AF17-43 + 3 SA-414	97	2 AF17-44 + 4 SA-414	176	2 AF17-45 + 5 SA-414
19	2 AF17-43 + 3 SA-415	98	2 AF17-44 + 4 SA-415	177	2 AF17-45 + 5 SA-415
20	2 AF17-43 + 3 SA-416	99	2 AF17-44 + 4 SA-416	178	2 AF17-45 + 5 SA-416
21	3 AF17-43 + 6 SA-48	100	3 AF17-44 + 8 SA-48	179	3 AF17-45 + 10 SA-48
22	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48	101	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48	180	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48
23	3 AF17-43 + 6 SA-49	102	3 AF17-44 + 8 SA-49	181	3 AF17-45 + 10 SA-49
24	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410	103	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410	182	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410
25	3 AF17-43 + 6 SA-410	104	3 AF17-44 + 8 SA-410	183	3 AF17-45 + 10 SA-410
26	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411	105	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411	184	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411
27	3 AF17-43 + 6 SA-411	106	3 AF17-44 + 8 SA-411	185	3 AF17-45 + 10 SA-411
28	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412	107	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412	186	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412
29	3 AF17-43 + 6 SA-412	108	3 AF17-44 + 8 SA-412	187	3 AF17-45 + 10 SA-412
30	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413	109	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413	188	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413
31	3 AF17-43 + 6 SA-413	110	3 AF17-44 + 8 SA-413	189	3 AF17-45 + 10 SA-413
32	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414	111	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414	190	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414
33	3 AF17-43 + 6 SA-414	112	3 AF17-44 + 8 SA-414	191	3 AF17-45 + 10 SA-414
34	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415	113	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415	192	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415
35	3 AF17-43 + 6 SA-415	114	3 AF17-44 + 8 SA-415	193	3 AF17-45 + 10 SA-415
36	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416	115	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416	194	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416
37	3 AF17-43 + 6 SA-416	116	3 AF17-44 + 8 SA-416	195	3 AF17-45 + 10 SA-416
38	4 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411	117	4 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411	196	4 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411
39	4 AF17-43 + 9 SA-411	118	4 AF17-44 + 12 SA-411	197	4 AF17-45 + 15 SA-411
40	4 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412	119	4 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412	198	4 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412
41	4 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412	120	4 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412	199	4 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412
42	4 AF17-43 + 9 SA-412	121	4 AF17-44 + 12 SA-412	200	4 AF17-45 + 15 SA-412
43	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413	122	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413	201	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413
44	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413	123	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413	202	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413
45	4 AF17-43 + 9 SA-413	124	4 AF17-44 + 12 SA-413	203	4 AF17-45 + 15 SA-413
46	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414	125	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414	204	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414
47	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414	126	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414	205	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414
48	4 AF17-43 + 9 SA-414	127	4 AF17-44 + 12 SA-414	206	4 AF17-45 + 15 SA-414
49	4 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415	128	4 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415	207	4 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415
50	4 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415	129	4 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415	208	4 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415
51	4 AF17-43 + 9 SA-415	130	4 AF17-44 + 12 SA-415	209	4 AF17-45 + 15 SA-415
52	4 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416	131	4 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416	210	4 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416
53	4 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416	132	4 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416	211	4 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416
54	4 AF17-43 + 9 SA-416	133	4 AF17-44 + 12 SA-416	212	4 AF17-45 + 15 SA-416
55	5 AF17-43 + 12 SA-412	134	5 AF17-44 + 16 SA-412	213	5 AF17-45 + 20 SA-412
56	5 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413	135	5 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413	214	5 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413
57	5 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413	136	5 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413	215	5 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413
58	5 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413	137	5 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413	216	5 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413
59	5 AF17-43 + 12 SA-413	138	5 AF17-44 + 16 SA-413	217	5 AF17-45 + 20 SA-413
60	5 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414	139	5 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414	218	5 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414
61	5 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414	140	5 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414	219	5 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414
62	5 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414	141	5 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414	220	5 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414
63	5 AF17-43 + 12 SA-414	142	5 AF17-44 + 16 SA-414	221	5 AF17-45 + 20 SA-414

## Estante linear 500 mm

3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE
247	2 AF17-53 + 3 SA-56	326	2 AF17-54 + 4 SA-56	405	2 AF17-55 + 5 SA-56
248	2 AF17-53 + 3 SA-57	327	2 AF17-54 + 4 SA-57	406	2 AF17-55 + 5 SA-57
249	2 AF17-53 + 3 SA-58	328	2 AF17-54 + 4 SA-58	407	2 AF17-55 + 5 SA-58
250	2 AF17-53 + 3 SA-59	329	2 AF17-54 + 4 SA-59	408	2 AF17-55 + 5 SA-59
251	2 AF17-53 + 3 SA-510	330	2 AF17-54 + 4 SA-510	409	2 AF17-55 + 5 SA-510
252	2 AF17-53 + 3 SA-511	331	2 AF17-54 + 4 SA-511	410	2 AF17-55 + 5 SA-511
253	2 AF17-53 + 3 SA-512	332	2 AF17-54 + 4 SA-512	411	2 AF17-55 + 5 SA-512
254	2 AF17-53 + 3 SA-513	333	2 AF17-54 + 4 SA-513	412	2 AF17-55 + 5 SA-513
255	2 AF17-53 + 3 SA-514	334	2 AF17-54 + 4 SA-514	413	2 AF17-55 + 5 SA-514
256	2 AF17-53 + 3 SA-515	335	2 AF17-54 + 4 SA-515	414	2 AF17-55 + 5 SA-515
257	2 AF17-53 + 3 SA-516	336	2 AF17-54 + 4 SA-516	415	2 AF17-55 + 5 SA-516
258	3 AF17-53 + 6 SA-58	337	3 AF17-54 + 8 SA-58	416	3 AF17-55 + 10 SA-58
259	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58	338	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58	417	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58
260	3 AF17-53 + 6 SA-59	339	3 AF17-54 + 8 SA-59	418	3 AF17-55 + 10 SA-59
261	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510	340	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510	419	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510
262	3 AF17-53 + 6 SA-510	341	3 AF17-54 + 8 SA-510	420	3 AF17-55 + 10 SA-510
263	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511	342	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511	421	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511
264	3 AF17-53 + 6 SA-511	343	3 AF17-54 + 8 SA-511	422	3 AF17-55 + 10 SA-511
265	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512	344	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512	423	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512
266	3 AF17-53 + 6 SA-512	345	3 AF17-54 + 8 SA-512	424	3 AF17-55 + 10 SA-512
267	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513	346	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513	425	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513
268	3 AF17-53 + 6 SA-513	347	3 AF17-54 + 8 SA-513	426	3 AF17-55 + 10 SA-513
269	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514	348	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514	427	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514
270	3 AF17-53 + 6 SA-514	349	3 AF17-54 + 8 SA-514	428	3 AF17-55 + 10 SA-514
271	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515	350	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515	429	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515
272	3 AF17-53 + 6 SA-515	351	3 AF17-54 + 8 SA-515	430	3 AF17-55 + 10 SA-515
273	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516	352	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516	431	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516
274	3 AF17-53 + 6 SA-516	353	3 AF17-54 + 8 SA-516	432	3 AF17-55 + 10 SA-516
275	4 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511	354	4 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511	433	4 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511
276	4 AF17-53 + 9 SA-511	355	4 AF17-54 + 12 SA-511	434	4 AF17-55 + 15 SA-511
277	4 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512	356	4 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512	435	4 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512
278	4 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512	357	4 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512	436	4 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512
279	4 AF17-53 + 9 SA-512	358	4 AF17-54 + 12 SA-512	437	4 AF17-55 + 15 SA-512
280	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513	359	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513	438	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513
281	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513	360	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513	439	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513
282	4 AF17-53 + 9 SA-513	361	4 AF17-54 + 12 SA-513	440	4 AF17-55 + 15 SA-513
283	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514	362	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514	441	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514
284	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514	363	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514	442	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514
285	4 AF17-53 + 9 SA-514	364	4 AF17-54 + 12 SA-514	443	4 AF17-55 + 15 SA-514
286	4 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515	365	4 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515	444	4 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515
287	4 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515	366	4 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515	445	4 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515
288	4 AF17-53 + 9 SA-515	367	4 AF17-54 + 12 SA-515	446	4 AF17-55 + 15 SA-515
289	4 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516	368	4 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516	447	4 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516
290	4 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516	369	4 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516	448	4 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516
291	4 AF17-53 + 9 SA-516	370	4 AF17-54 + 12 SA-516	449	4 AF17-55 + 15 SA-516
292	5 AF17-53 + 12 SA-512	371	5 AF17-54 + 16 SA-512	450	5 AF17-55 + 20 SA-512
293	5 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513	372	5 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513	451	5 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513
294	5 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513	373	5 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513	452	5 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513
295	5 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513	374	5 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513	453	5 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513
296	5 AF17-53 + 12 SA-513	375	5 AF17-54 + 16 SA-513	454	5 AF17-55 + 20 SA-513
297	5 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514	376	5 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514	455	5 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514
298	5 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514	377	5 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514	456	5 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514
299	5 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514	378	5 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514	457	5 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514
300	5 AF17-53 + 12 SA-514	379	5 AF17-54 + 16 SA-514	458	5 AF17-55 + 20 SA-514

## Estante linear 600 mm

3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE
1.010	2 AF17-63 + 3 SA-66	1.089	2 AF17-64 + 4 SA-66	1.168	2 AF17-65 + 5 SA-66
1.011	2 AF17-63 + 3 SA-67	1.090	2 AF17-64 + 4 SA-67	1.169	2 AF17-65 + 5 SA-67
1.012	2 AF17-63 + 3 SA-68	1.091	2 AF17-64 + 4 SA-68	1.170	2 AF17-65 + 5 SA-68
1.013	2 AF17-63 + 3 SA-69	1.092	2 AF17-64 + 4 SA-69	1.171	2 AF17-65 + 5 SA-69
1.014	2 AF17-63 + 3 SA-610	1.093	2 AF17-64 + 4 SA-610	1.172	2 AF17-65 + 5 SA-610
1.015	2 AF17-63 + 3 SA-611	1.094	2 AF17-64 + 4 SA-611	1.173	2 AF17-65 + 5 SA-611
1.016	2 AF17-63 + 3 SA-612	1.095	2 AF17-64 + 4 SA-612	1.174	2 AF17-65 + 5 SA-612
1.017	2 AF17-63 + 3 SA-613	1.096	2 AF17-64 + 4 SA-613	1.175	2 AF17-65 + 5 SA-613
1.018	2 AF17-63 + 3 SA-614	1.097	2 AF17-64 + 4 SA-614	1.176	2 AF17-65 + 5 SA-614
1.019	2 AF17-63 + 3 SA-615	1.098	2 AF17-64 + 4 SA-615	1.177	2 AF17-65 + 5 SA-615
1.020	2 AF17-63 + 3 SA-616	1.099	2 AF17-64 + 4 SA-616	1.178	2 AF17-65 + 5 SA-616
1.021	3 AF17-63 + 6 SA-68	1.100	3 AF17-64 + 8 SA-68	1.179	3 AF17-65 + 10 SA-68
1.022	3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68	1.101	3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68	1.180	3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68
1.023	3 AF17-63 + 6 SA-69	1.102	3 AF17-64 + 8 SA-69	1.181	3 AF17-65 + 10 SA-69
1.024	3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610	1.103	3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610	1.182	3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610
1.025	3 AF17-63 + 6 SA-610	1.104	3 AF17-64 + 8 SA-610	1.183	3 AF17-65 + 10 SA-610
1.026	3 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611	1.105	3 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611	1.184	3 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611
1.027	3 AF17-63 + 6 SA-611	1.106	3 AF17-64 + 8 SA-611	1.185	3 AF17-65 + 10 SA-611
1.028	3 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612	1.107	3 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612	1.186	3 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612
1.029	3 AF17-63 + 6 SA-612	1.108	3 AF17-64 + 8 SA-612	1.187	3 AF17-65 + 10 SA-612
1.030	3 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613	1.109	3 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613	1.188	3 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613
1.031	3 AF17-63 + 6 SA-613	1.110	3 AF17-64 + 8 SA-613	1.189	3 AF17-65 + 10 SA-613
1.032	3 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614	1.111	3 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614	1.190	3 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614
1.033	3 AF17-63 + 6 SA-614	1.112	3 AF17-64 + 8 SA-614	1.191	3 AF17-65 + 10 SA-614
1.034	3 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615	1.113	3 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615	1.192	3 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615
1.035	3 AF17-63 + 6 SA-615	1.114	3 AF17-64 + 8 SA-615	1.193	3 AF17-65 + 10 SA-615
1.036	3 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616	1.115	3 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616	1.194	3 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616
1.037	3 AF17-63 + 6 SA-616	1.116	3 AF17-64 + 8 SA-616	1.195	3 AF17-65 + 10 SA-616
1.038	4 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611	1.117	4 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611	1.196	4 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611
1.039	4 AF17-63 + 9 SA-611	1.118	4 AF17-64 + 12 SA-611	1.197	4 AF17-65 + 15 SA-611
1.040	4 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612	1.119	4 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612	1.198	4 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612
1.041	4 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612	1.120	4 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612	1.199	4 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612
1.042	4 AF17-63 + 9 SA-612	1.121	4 AF17-64 + 12 SA-612	1.200	4 AF17-65 + 15 SA-612
1.043	4 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613	1.122	4 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613	1.201	4 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613
1.044	4 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613	1.123	4 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613	1.202	4 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613
1.045	4 AF17-63 + 9 SA-613	1.124	4 AF17-64 + 12 SA-613	1.203	4 AF17-65 + 15 SA-613
1.046	4 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614	1.125	4 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614	1.204	4 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614
1.047	4 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614	1.126	4 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614	1.205	4 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614
1.048	4 AF17-63 + 9 SA-614	1.127	4 AF17-64 + 12 SA-614	1.206	4 AF17-65 + 15 SA-614
1.049	4 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615	1.128	4 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615	1.207	4 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615
1.050	4 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615	1.129	4 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615	1.208	4 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615
1.051	4 AF17-63 + 9 SA-615	1.130	4 AF17-64 + 12 SA-615	1.209	4 AF17-65 + 15 SA-615
1.052	4 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616	1.131	4 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616	1.210	4 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616
1.053	4 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616	1.132	4 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616	1.211	4 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616
1.054	4 AF17-63 + 9 SA-616	1.133	4 AF17-64 + 12 SA-616	1.212	4 AF17-65 + 15 SA-616
1.055	5 AF17-63 + 12 SA-612	1.134	5 AF17-64 + 16 SA-612	1.213	5 AF17-65 + 20 SA-612
1.056	5 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613	1.135	5 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613	1.214	5 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613
1.057	5 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613	1.136	5 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613	1.215	5 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613
1.058	5 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613	1.137	5 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613	1.216	5 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613
1.059	5 AF17-63 + 12 SA-613	1.138	5 AF17-64 + 16 SA-613	1.217	5 AF17-65 + 20 SA-613
1.060	5 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614	1.139	5 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614	1.218	5 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614
1.061	5 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614	1.140	5 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614	1.219	5 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614
1.062	5 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614	1.141	5 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614	1.220	5 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614
1.063	5 AF17-63 + 12 SA-614	1.142	5 AF17-64 + 16 SA-614	1.221	5 AF17-65 + 20 SA-614

## Estante de ângulo 400 mm

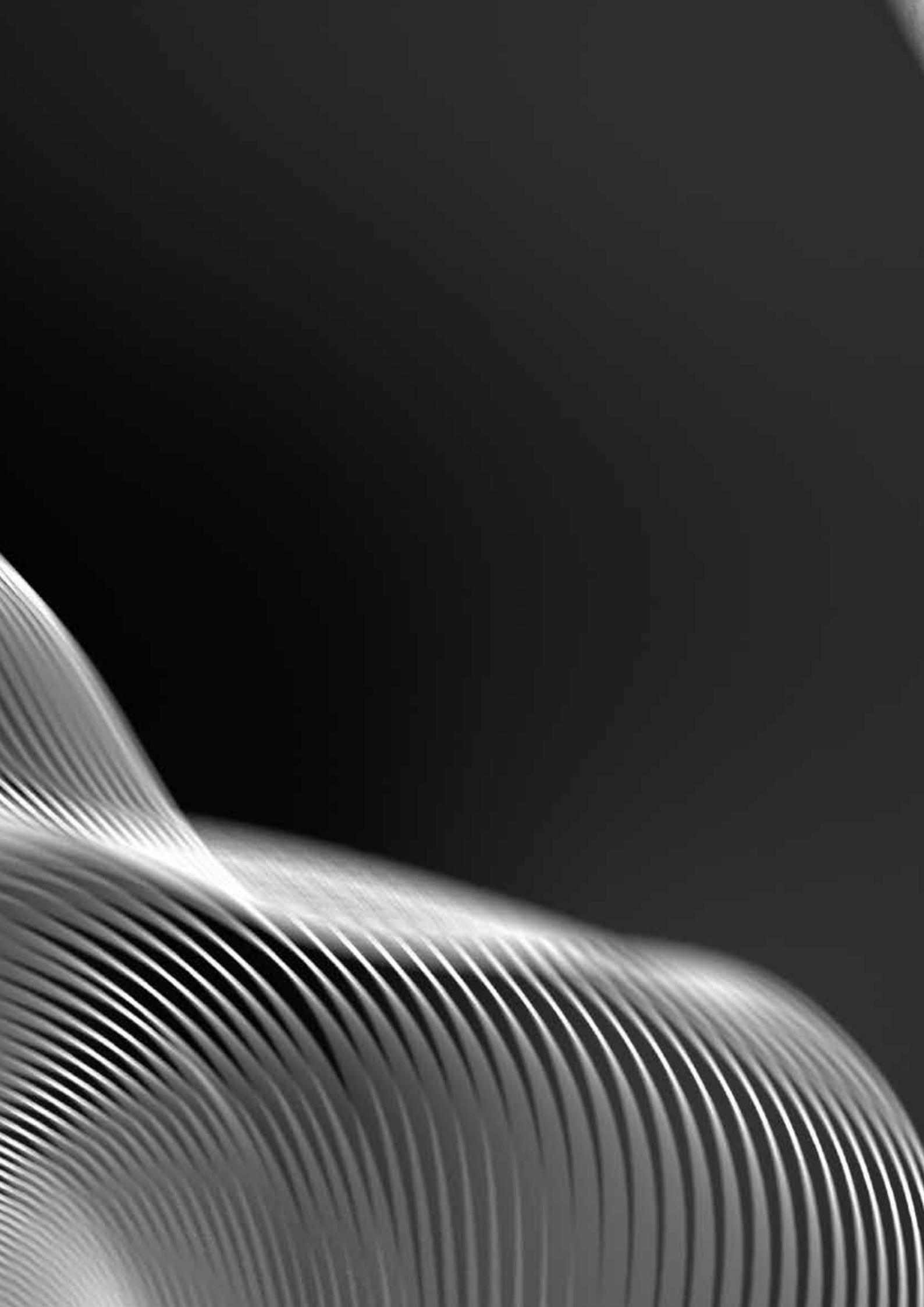
3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE
500	1 AF17-43 + 3 SA-46 + 6 HK	579	1 AF17-44 + 4 SA-46 + 8 HK	658	1 AF17-45 + 5 SA-46 + 10 HK
501	1 AF17-43 + 3 SA-47 + 6 HK	580	1 AF17-44 + 4 SA-47 + 8 HK	659	1 AF17-45 + 5 SA-47 + 10 HK
502	1 AF17-43 + 3 SA-48 + 6 HK	581	1 AF17-44 + 4 SA-48 + 8 HK	660	1 AF17-45 + 5 SA-48 + 10 HK
503	1 AF17-43 + 3 SA-49 + 6 HK	582	1 AF17-44 + 4 SA-49 + 8 HK	661	1 AF17-45 + 5 SA-49 + 10 HK
504	1 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 HK	583	1 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 HK	662	1 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 HK
505	1 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 HK	584	1 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 HK	663	1 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 HK
506	1 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 HK	585	1 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 HK	664	1 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 HK
507	1 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 HK	586	1 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 HK	665	1 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 HK
508	1 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 HK	587	1 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 HK	666	1 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 HK
509	1 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 HK	588	1 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 HK	667	1 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 HK
510	1 AF17-43 + 3 SA-416 + 6 HK	589	1 AF17-44 + 4 SA-416 + 8 HK	668	1 AF17-45 + 5 SA-416 + 10 HK
511	2 AF17-43 + 6 SA-48 + 6 HK	590	2 AF17-44 + 8 SA-48 + 8 HK	669	2 AF17-45 + 10 SA-48 + 10 HK
512	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48 + 6 HK	591	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48 + 8 HK	670	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48 + 10 HK
513	2 AF17-43 + 6 SA-49 + 6 HK	592	2 AF17-44 + 8 SA-49 + 8 HK	671	2 AF17-45 + 10 SA-49 + 10 HK
514	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410 + 6 HK	593	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410 + 8 HK	672	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410 + 10 HK
515	2 AF17-43 + 6 SA-410 + 6 HK	594	2 AF17-44 + 8 SA-410 + 8 HK	673	2 AF17-45 + 10 SA-410 + 10 HK
516	2 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411 + 6 HK	595	2 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411 + 8 HK	674	2 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411 + 10 HK
517	2 AF17-43 + 6 SA-411 + 6 HK	596	2 AF17-44 + 8 SA-411 + 8 HK	675	2 AF17-45 + 10 SA-411 + 10 HK
518	2 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	597	2 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	676	2 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
519	2 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 HK	598	2 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 HK	677	2 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 HK
520	2 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	599	2 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	678	2 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
521	2 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 HK	600	2 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 HK	679	2 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 HK
522	2 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	601	2 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	680	2 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
523	2 AF17-43 + 6 SA-414 + 6 HK	602	2 AF17-44 + 8 SA-414 + 8 HK	681	2 AF17-45 + 10 SA-414 + 10 HK
524	2 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	603	2 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	682	2 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
525	2 AF17-43 + 6 SA-415 + 6 HK	604	2 AF17-44 + 8 SA-415 + 8 HK	683	2 AF17-45 + 10 SA-415 + 10 HK
526	2 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	605	2 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	684	2 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
527	2 AF17-43 + 6 SA-416 + 6 HK	606	2 AF17-44 + 8 SA-416 + 8 HK	685	2 AF17-45 + 10 SA-416 + 10 HK
528	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411 + 6 HK	607	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411 + 8 HK	686	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411 + 10 HK
529	3 AF17-43 + 9 SA-411 + 6 HK	608	3 AF17-44 + 12 SA-411 + 8 HK	687	3 AF17-45 + 15 SA-411 + 10 HK
530	3 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	609	3 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	688	3 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
531	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412 + 6 HK	610	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412 + 8 HK	689	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412 + 10 HK
532	3 AF17-43 + 9 SA-412 + 6 HK	611	3 AF17-44 + 12 SA-412 + 8 HK	690	3 AF17-45 + 15 SA-412 + 10 HK
533	3 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	612	3 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	691	3 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
534	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	613	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	692	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
535	3 AF17-43 + 9 SA-413 + 6 HK	614	3 AF17-44 + 12 SA-413 + 8 HK	693	3 AF17-45 + 15 SA-413 + 10 HK
536	3 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	615	3 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	694	3 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
537	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	616	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	695	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
538	3 AF17-43 + 9 SA-414 + 6 HK	617	3 AF17-44 + 12 SA-414 + 8 HK	696	3 AF17-45 + 15 SA-414 + 10 HK
539	3 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	618	3 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	697	3 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
540	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415 + 6 HK	619	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415 + 8 HK	698	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415 + 10 HK
541	3 AF17-43 + 9 SA-415 + 6 HK	620	3 AF17-44 + 12 SA-415 + 8 HK	699	3 AF17-45 + 15 SA-415 + 10 HK
542	3 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	621	3 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	700	3 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
543	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416 + 6 HK	622	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416 + 8 HK	701	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416 + 10 HK
544	3 AF17-43 + 9 SA-416 + 6 HK	623	3 AF17-44 + 12 SA-416 + 8 HK	702	3 AF17-45 + 15 SA-416 + 10 HK
545	4 AF17-43 + 12 SA-412 + 6 HK	624	4 AF17-44 + 16 SA-412 + 8 HK	703	4 AF17-45 + 20 SA-412 + 10 HK
546	4 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	625	4 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	704	4 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
547	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	626	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	705	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
548	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413 + 6 HK	627	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413 + 8 HK	706	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413 + 10 HK
549	4 AF17-43 + 12 SA-413 + 6 HK	628	4 AF17-44 + 16 SA-413 + 8 HK	707	4 AF17-45 + 20 SA-413 + 10 HK
550	4 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	629	4 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	708	4 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
551	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	630	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	709	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
552	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414 + 6 HK	631	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414 + 8 HK	710	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414 + 10 HK
553	4 AF17-43 + 12 SA-414 + 6 HK	632	4 AF17-44 + 16 SA-414 + 8 HK	711	4 AF17-45 + 20 SA-414 + 10 HK

## Estante de ângulo 500 mm

3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE
737	1 AF17-53 + 3 SA-56 + 6 HK	816	1 AF17-54 + 4 SA-56 + 8 HK	895	1 AF17-55 + 5 SA-56 + 10 HK
738	1 AF17-53 + 3 SA-57 + 6 HK	817	1 AF17-54 + 4 SA-57 + 8 HK	896	1 AF17-55 + 5 SA-57 + 10 HK
739	1 AF17-53 + 3 SA-58 + 6 HK	818	1 AF17-54 + 4 SA-58 + 8 HK	897	1 AF17-55 + 5 SA-58 + 10 HK
740	1 AF17-53 + 3 SA-59 + 6 HK	819	1 AF17-54 + 4 SA-59 + 8 HK	898	1 AF17-55 + 5 SA-59 + 10 HK
741	1 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 HK	820	1 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 HK	899	1 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 HK
742	1 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 HK	821	1 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 HK	900	1 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 HK
743	1 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 HK	822	1 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 HK	901	1 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 HK
744	1 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 HK	823	1 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 HK	902	1 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 HK
745	1 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 HK	824	1 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 HK	903	1 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 HK
746	1 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 HK	825	1 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 HK	904	1 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 HK
747	1 AF17-53 + 3 SA-516 + 6 HK	826	1 AF17-54 + 4 SA-516 + 8 HK	905	1 AF17-55 + 5 SA-516 + 10 HK
748	2 AF17-53 + 6 SA-58 + 6 HK	827	2 AF17-54 + 8 SA-58 + 8 HK	906	2 AF17-55 + 10 SA-58 + 10 HK
749	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58 + 6 HK	828	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58 + 8 HK	907	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58 + 10 HK
750	2 AF17-53 + 6 SA-59 + 6 HK	829	2 AF17-54 + 8 SA-59 + 8 HK	908	2 AF17-55 + 10 SA-59 + 10 HK
751	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510 + 6 HK	830	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510 + 8 HK	909	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510 + 10 HK
752	2 AF17-53 + 6 SA-510 + 6 HK	831	2 AF17-54 + 8 SA-510 + 8 HK	910	2 AF17-55 + 10 SA-510 + 10 HK
753	2 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511 + 6 HK	832	2 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511 + 8 HK	911	2 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511 + 10 HK
754	2 AF17-53 + 6 SA-511 + 6 HK	833	2 AF17-54 + 8 SA-511 + 8 HK	912	2 AF17-55 + 10 SA-511 + 10 HK
755	2 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	834	2 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	913	2 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
756	2 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 HK	835	2 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 HK	914	2 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 HK
757	2 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	836	2 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	915	2 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
758	2 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 HK	837	2 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 HK	916	2 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 HK
759	2 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	838	2 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	917	2 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
760	2 AF17-53 + 6 SA-514 + 6 HK	839	2 AF17-54 + 8 SA-514 + 8 HK	918	2 AF17-55 + 10 SA-514 + 10 HK
761	2 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	840	2 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	919	2 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
762	2 AF17-53 + 6 SA-515 + 6 HK	841	2 AF17-54 + 8 SA-515 + 8 HK	920	2 AF17-55 + 10 SA-515 + 10 HK
763	2 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	842	2 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	921	2 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
764	2 AF17-53 + 6 SA-516 + 6 HK	843	2 AF17-54 + 8 SA-516 + 8 HK	922	2 AF17-55 + 10 SA-516 + 10 HK
765	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511 + 6 HK	844	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511 + 8 HK	923	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511 + 10 HK
766	3 AF17-53 + 9 SA-511 + 6 HK	845	3 AF17-54 + 12 SA-511 + 8 HK	924	3 AF17-55 + 15 SA-511 + 10 HK
767	3 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	846	3 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	925	3 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
768	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512 + 6 HK	847	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512 + 8 HK	926	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512 + 10 HK
769	3 AF17-53 + 9 SA-512 + 6 HK	848	3 AF17-54 + 12 SA-512 + 8 HK	927	3 AF17-55 + 15 SA-512 + 10 HK
770	3 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	849	3 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	928	3 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
771	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	850	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	929	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
772	3 AF17-53 + 9 SA-513 + 6 HK	851	3 AF17-54 + 12 SA-513 + 8 HK	930	3 AF17-55 + 15 SA-513 + 10 HK
773	3 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	852	3 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	931	3 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
774	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	853	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	932	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
775	3 AF17-53 + 9 SA-514 + 6 HK	854	3 AF17-54 + 12 SA-514 + 8 HK	933	3 AF17-55 + 15 SA-514 + 10 HK
776	3 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	855	3 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	934	3 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
777	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515 + 6 HK	856	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515 + 8 HK	935	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515 + 10 HK
778	3 AF17-53 + 9 SA-515 + 6 HK	857	3 AF17-54 + 12 SA-515 + 8 HK	936	3 AF17-55 + 15 SA-515 + 10 HK
779	3 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	858	3 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	937	3 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
780	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516 + 6 HK	859	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516 + 8 HK	938	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516 + 10 HK
781	3 AF17-53 + 9 SA-516 + 6 HK	860	3 AF17-54 + 12 SA-516 + 8 HK	939	3 AF17-55 + 15 SA-516 + 10 HK
782	4 AF17-53 + 12 SA-512 + 6 HK	861	4 AF17-54 + 16 SA-512 + 8 HK	940	4 AF17-55 + 20 SA-512 + 10 HK
783	4 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	862	4 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	941	4 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
784	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	863	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	942	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
785	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513 + 6 HK	864	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513 + 8 HK	943	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513 + 10 HK
786	4 AF17-53 + 12 SA-513 + 6 HK	865	4 AF17-54 + 16 SA-513 + 8 HK	944	4 AF17-55 + 20 SA-513 + 10 HK
787	4 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	866	4 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	945	4 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
788	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	867	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	946	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
789	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514 + 6 HK	868	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514 + 8 HK	947	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514 + 10 HK
790	4 AF17-53 + 12 SA-514 + 6 HK	869	4 AF17-54 + 16 SA-514 + 8 HK	948	4 AF17-55 + 20 SA-514 + 10 HK

Estante de ângulo 600 mm

3 NÍVEIS		4 NÍVEIS		5 NÍVEIS	
CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE	CONJUNTO N°	DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS DA ESTANTE
1.500	1 AF17-63 + 3 SA-66 + 6 HK	1.579	1 AF17-64 + 4 SA-66 + 8 HK	1.658	1 AF17-65 + 5 SA-66 + 10 HK
1.501	1 AF17-63 + 3 SA-67 + 6 HK	1.580	1 AF17-64 + 4 SA-67 + 8 HK	1.659	1 AF17-65 + 5 SA-67 + 10 HK
1.502	1 AF17-63 + 3 SA-68 + 6 HK	1.581	1 AF17-64 + 4 SA-68 + 8 HK	1.660	1 AF17-65 + 5 SA-68 + 10 HK
1.503	1 AF17-63 + 3 SA-69 + 6 HK	1.582	1 AF17-64 + 4 SA-69 + 8 HK	1.661	1 AF17-65 + 5 SA-69 + 10 HK
1.504	1 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 HK	1.583	1 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 HK	1.662	1 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 HK
1.505	1 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 HK	1.584	1 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 HK	1.663	1 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 HK
1.506	1 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 HK	1.585	1 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 HK	1.664	1 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 HK
1.507	1 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 HK	1.586	1 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 HK	1.665	1 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 HK
1.508	1 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 HK	1.587	1 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 HK	1.666	1 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 HK
1.509	1 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 HK	1.588	1 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 HK	1.667	1 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 HK
1.510	1 AF17-63 + 3 SA-616 + 6 HK	1.589	1 AF17-64 + 4 SA-616 + 8 HK	1.668	1 AF17-65 + 5 SA-616 + 10 HK
1.511	2 AF17-63 + 6 SA-68 + 6 HK	1.590	2 AF17-64 + 8 SA-68 + 8 HK	1.669	2 AF17-65 + 10 SA-68 + 10 HK
1.512	2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68 + 6 HK	1.591	2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68 + 8 HK	1.670	2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68 + 10 HK
1.513	2 AF17-63 + 6 SA-69 + 6 HK	1.592	2 AF17-64 + 8 SA-69 + 8 HK	1.671	2 AF17-65 + 10 SA-69 + 10 HK
1.514	2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610 + 6 HK	1.593	2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610 + 8 HK	1.672	2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610 + 10 HK
1.515	2 AF17-63 + 6 SA-610 + 6 HK	1.594	2 AF17-64 + 8 SA-610 + 8 HK	1.673	2 AF17-65 + 10 SA-610 + 10 HK
1.516	2 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611 + 6 HK	1.595	2 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611 + 8 HK	1.674	2 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611 + 10 HK
1.517	2 AF17-63 + 6 SA-611 + 6 HK	1.596	2 AF17-64 + 8 SA-611 + 8 HK	1.675	2 AF17-65 + 10 SA-611 + 10 HK
1.518	2 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK	1.597	2 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK	1.676	2 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK
1.519	2 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 HK	1.598	2 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 HK	1.677	2 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 HK
1.520	2 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1.599	2 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1.678	2 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1.521	2 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 HK	1.600	2 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 HK	1.679	2 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 HK
1.522	2 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1.601	2 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1.680	2 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1.523	2 AF17-63 + 6 SA-614 + 6 HK	1.602	2 AF17-64 + 8 SA-614 + 8 HK	1.681	2 AF17-65 + 10 SA-614 + 10 HK
1.524	2 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK	1.603	2 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK	1.682	2 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK
1.525	2 AF17-63 + 6 SA-615 + 6 HK	1.604	2 AF17-64 + 8 SA-615 + 8 HK	1.683	2 AF17-65 + 10 SA-615 + 10 HK
1.526	2 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK	1.605	2 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK	1.684	2 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK
1.527	2 AF17-63 + 6 SA-616 + 6 HK	1.606	2 AF17-64 + 8 SA-616 + 8 HK	1.685	2 AF17-65 + 10 SA-616 + 10 HK
1.528	3 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611 + 6 HK	1.607	3 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611 + 8 HK	1.686	3 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611 + 10 HK
1.529	3 AF17-63 + 9 SA-611 + 6 HK	1.608	3 AF17-64 + 12 SA-611 + 8 HK	1.687	3 AF17-65 + 15 SA-611 + 10 HK
1.530	3 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK	1.609	3 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK	1.688	3 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK
1.531	3 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612 + 6 HK	1.610	3 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612 + 8 HK	1.689	3 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612 + 10 HK
1.532	3 AF17-63 + 9 SA-612 + 6 HK	1.611	3 AF17-64 + 12 SA-612 + 8 HK	1.690	3 AF17-65 + 15 SA-612 + 10 HK
1.533	3 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1.612	3 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1.691	3 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1.534	3 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK	1.613	3 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK	1.692	3 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK
1.535	3 AF17-63 + 9 SA-613 + 6 HK	1.614	3 AF17-64 + 12 SA-613 + 8 HK	1.693	3 AF17-65 + 15 SA-613 + 10 HK
1.536	3 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1.615	3 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1.694	3 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1.537	3 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK	1.616	3 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK	1.695	3 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK
1.538	3 AF17-63 + 9 SA-614 + 6 HK	1.617	3 AF17-64 + 12 SA-614 + 8 HK	1.696	3 AF17-65 + 15 SA-614 + 10 HK
1.539	3 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK	1.618	3 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK	1.697	3 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK
1.540	3 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615 + 6 HK	1.619	3 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615 + 8 HK	1.698	3 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615 + 10 HK
1.541	3 AF17-63 + 9 SA-615 + 6 HK	1.620	3 AF17-64 + 12 SA-615 + 8 HK	1.699	3 AF17-65 + 15 SA-615 + 10 HK
1.542	3 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK	1.621	3 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK	1.700	3 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK
1.543	3 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616 + 6 HK	1.622	3 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616 + 8 HK	1.701	3 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616 + 10 HK
1.544	3 AF17-63 + 9 SA-616 + 6 HK	1.623	3 AF17-64 + 12 SA-616 + 8 HK	1.702	3 AF17-65 + 15 SA-616 + 10 HK
1.545	4 AF17-63 + 12 SA-612 + 6 HK	1.624	4 AF17-64 + 16 SA-612 + 8 HK	1.703	4 AF17-65 + 20 SA-612 + 10 HK
1.546	4 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1.625	4 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1.704	4 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1.547	4 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK	1.626	4 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK	1.705	4 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK
1.548	4 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613 + 6 HK	1.627	4 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613 + 8 HK	1.706	4 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613 + 10 HK
1.549	4 AF17-63 + 12 SA-613 + 6 HK	1.628	4 AF17-64 + 16 SA-613 + 8 HK	1.707	4 AF17-65 + 20 SA-613 + 10 HK
1.550	4 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1.629	4 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1.708	4 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1.551	4 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK	1.630	4 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK	1.709	4 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK
1.552	4 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614 + 6 HK	1.631	4 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614 + 8 HK	1.710	4 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614 + 10 HK
1.553	4 AF17-63 + 12 SA-614 + 6 HK	1.632	4 AF17-64 + 16 SA-614 + 8 HK	1.711	4 AF17-65 + 20 SA-614 + 10 HK







Extração



Extraia o máximo  
da sua cozinha

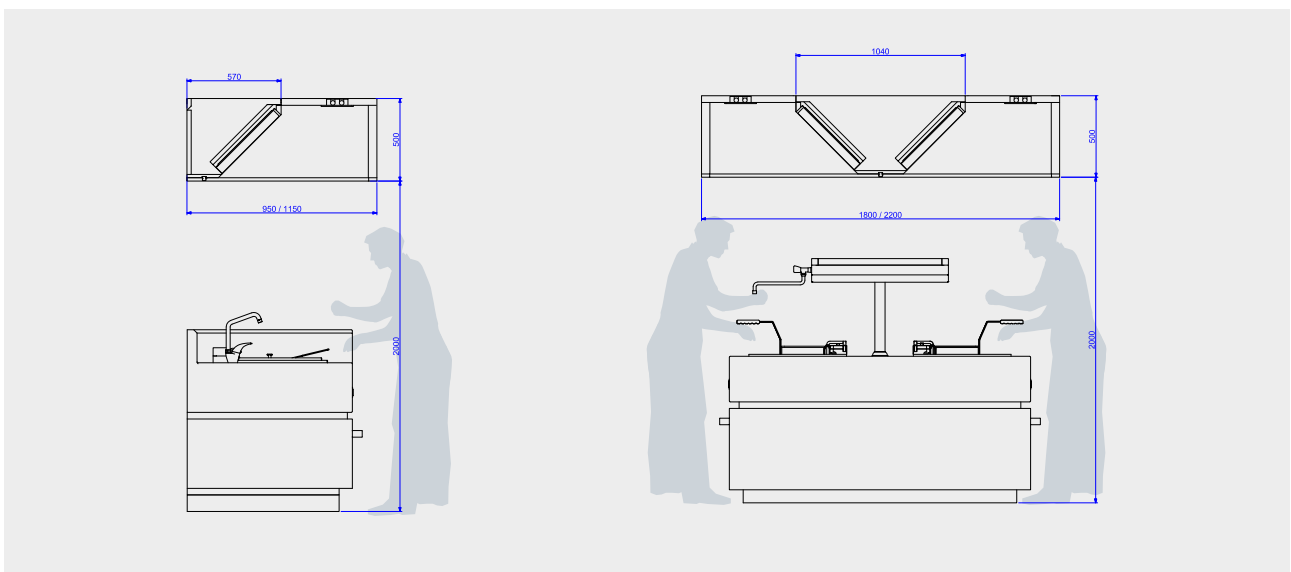
# Campânulas de extração

Campânulas para cozedura .....	525
— Com plenum centrais .....	527
— Com plenum de parede .....	528
— Compensadas centrais .....	529
— Compensadas de parede .....	530
Campânulas invertidas .....	531
— Com plenum de parede .....	532
Campânulas para vapores .....	533
Campânulas para buffet .....	535
— Com plenum .....	536
— Compensadas .....	536

## Campânulas para cozedura



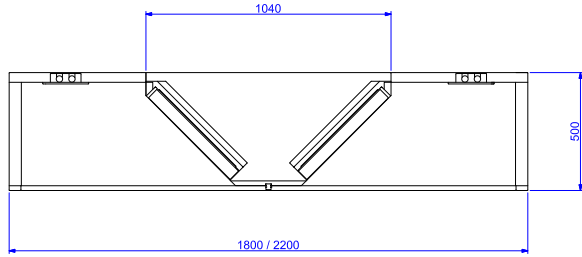
- Campânula de exatção especialmente concebida para ser instalada em cozinhas profissionais de elevado desempenho para aspirar vapores, odores, gorduras e calores causados nos processos de cozimento e processamento de alimentos.
- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Partes acessíveis e arestas em chapa dobrada para facilitar a limpeza e evitar cortes na sua manipulação.
- Capacidade de extração maximizada graças ao desenho da envolvente e o perfil da campanha.
- Modelos superiores a 2,20 metros (exceto o modelo de 2,5 m que vem inteiro) são fornecidos em várias peças com um kit de junção oculto, de fácil montagem.
- Estrutura hermeticamente fechada, sólida e robusta, eliminando o risco de gotejamento de gorduras e escape de fumos para o exterior.
- Sistema de drenagem de gorduras orientado. Depósito de recolha e tampão de drenagem metálico para a sua evacuação.
- Inclui filtros de lamas em aço inoxidável de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado com portinholas de regulação de caudal individuais para cada filtro.
- Modelos disponíveis com sistema de contribuição de ar compensado, integrado na campanha para evitar que o fluxo de ar caia sobre os chefs. Duas unidades de ventilação exteriores, uma para extração de ar interior e outra para a contribuição de ar externo.







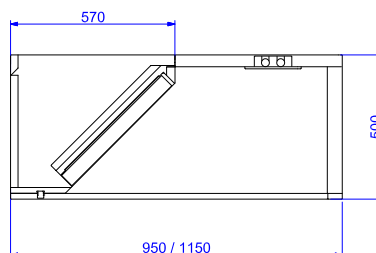
# Com plenum centrais



COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 1800 mm			FUNDO 2200 mm			COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 1800 mm			FUNDO 2200 mm		
		MODELO EHBPC	CÓDIGO	€	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€			MODELO EHBPC	CÓDIGO	€	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€
1200	4	120180	19083377	-	120220	19084046	-	4000	12	400180	19083409	-	400220	19083473	-
1200	4	120180-L	19083378	-	120220-L	19084047	-	4000	12	400180-L	19083410	-	400220-L	19083474	-
1500	4	150180	19083379	-	150220	19083443	-	4200	14	420180	19083411	-	420220	19083475	-
1500	4	150180-L	19083380	-	150220-L	19083444	-	4200	14	420180-L	19083412	-	420220-L	19083476	-
1700	6	170180	19083381	-	170220	19083445	-	4400	16	440180	19083413	-	440220	19083477	-
1700	6	170180-L	19083382	-	170220-L	19083446	-	4400	16	440180-L	19083414	-	440220-L	19083478	-
2000	6	200180	19083383	-	200220	19084048	-	4500	14	450180	19083415	-	450220	19083479	-
2000	6	200180-L	19083384	-	200220-L	19084049	-	4500	14	450180-L	19083416	-	450220-L	19083480	-
2200	8	220180	19083385	-	220220	19084050	-	4600	16	460180	19083417	-	460220	19084054	-
2200	8	220180-L	19083386	-	220220-L	19084051	-	4600	16	460180-L	19083418	-	460220-L	19084055	-
2400	8	240180	19083387	-	240220	19083451	-	4700	16	470180	19083419	-	470220	19083483	-
2400	8	240180-L	19083388	-	240220-L	19083452	-	4700	16	470180-L	19083420	-	470220-L	19083484	-
2500	8	250180	19083389	-	250220	19083453	-	4900	16	490180	19083421	-	490220	19083485	-
2500	8	250180-L	19083390	-	250220-L	19083454	-	4900	16	490180-L	19083422	-	490220-L	19083486	-
2700	8	270180	19083391	-	270220	19083455	-	5000	16	500180	19083423	-	500220	19083487	-
2700	8	270180-L	19083392	-	270220-L	19083456	-	5000	16	500180-L	19083424	-	500220-L	19083488	-
2900	10	290180	19083393	-	290220	19083457	-	5100	18	510180	19083425	-	510220	19083489	-
2900	10	290180-L	19083394	-	290220-L	19083458	-	5100	18	510180-L	19083426	-	510220-L	19083490	-
3000	8	300180	19083395	-	300220	19083459	-	5200	16	520180	19083427	-	520220	19084056	-
3000	8	300180-L	19083396	-	300220-L	19083460	-	5200	16	520180-L	19083428	-	520220-L	19084057	-
3200	10	320180	19083397	-	320220	19083461	-	5400	18	540180	19083429	-	540220	19084058	-
3200	10	320180-L	19083398	-	320220-L	19083462	-	5400	18	540180-L	19083430	-	540220-L	19084059	-
3400	12	340180	19083399	-	340220	19083463	-	5500	16	550180	19083431	-	550220	19084060	-
3400	12	340180-L	19083400	-	340220-L	19083464	-	5500	16	550180-L	19083432	-	550220-L	19084061	-
3500	10	350180	19083401	-	350220	19083465	-	5600	20	560180	19083433	-	560220	19084062	-
3500	10	350180-L	19083402	-	350220-L	19083466	-	5600	20	560180-L	19083434	-	560220-L	19084063	-
3600	12	360180	19083403	-	360220	19084052	-	5700	18	570180	19083435	-	570220	19084064	-
3600	12	360180-L	19083404	-	360220-L	19084053	-	5700	18	570180-L	19083436	-	570220-L	19084065	-
3700	12	370180	19083405	-	370220	19083469	-	5900	20	590180	19083437	-	590220	19084066	-
3700	12	370180-L	19083406	-	370220-L	19083470	-	5900	20	590180-L	19083438	-	590220-L	19084067	-
3900	14	390180	19083407	-	390220	19083471	-	6000	18	600180	19083439	-	600220	19084068	-
3900	14	390180-L	19083408	-	390220-L	19083472	-	6000	18	600180-L	19083440	-	600220-L	19084069	-

• -L: Com iluminação Led

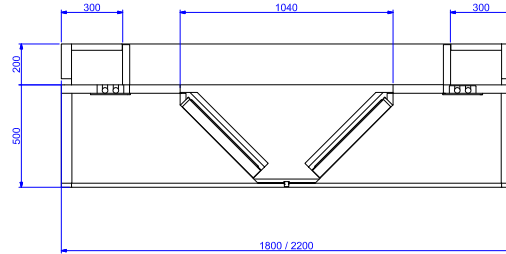
# Com plenum de parede



COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 950 mm			FUNDO 1150 mm			COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 950 mm			FUNDO 1150 mm		
		MODELO EHPW	CÓDIGO	€	MODELO EHPW	CÓDIGO	€			MODELO EHPW	CÓDIGO	€	MODELO EHPW	CÓDIGO	€
1200	2	120950	19082439	-	120115	19083313	-	4000	6	400950	19083281	-	400115	19083345	-
1200	2	120950-L	19083250	-	120115-L	19083314	-	4000	6	400950-L	19083282	-	400115-L	19083346	-
1500	2	150950	19083216	-	150115	19084016	-	4200	7	420950	19083283	-	420115	19083347	-
1500	2	150950-L	19083217	-	150115-L	19084017	-	4200	7	420950-L	19083284	-	420115-L	19083348	-
1700	3	170950	19083218	-	170115	19084018	-	4400	8	440950	19083285	-	440115	19083349	-
1700	3	170950-L	19083219	-	170115-L	19084019	-	4400	8	440950-L	19083286	-	440115-L	19083350	-
2000	3	200950	19083255	-	200115	19083319	-	4500	7	450950	19084002	-	450115	19084032	-
2000	3	200950-L	19083256	-	200115-L	19083320	-	4500	7	450950-L	19084003	-	450115-L	19084033	-
2200	4	220950	19083257	-	220115	19083321	-	4600	8	460950	19083289	-	460115	19083353	-
2200	4	220950-L	19083258	-	220115-L	19083322	-	4600	8	460950-L	19083290	-	460115-L	19083354	-
2400	4	240950	19083259	-	240115	19083323	-	4700	8	470950	19084004	-	470115	19084034	-
2400	4	240950-L	19083260	-	240115-L	19083324	-	4700	8	470950-L	19084005	-	470115-L	19084035	-
2500	4	250950	19083990	-	250115	19084020	-	4900	8	490950	19084006	-	490115	19084036	-
2500	4	250950-L	19083991	-	250115-L	19084021	-	4900	8	490950-L	19084007	-	490115-L	19084037	-
2700	4	270950	19083992	-	270115	19084022	-	5000	8	500950	19083295	-	500115	19083359	-
2700	4	270950-L	19083993	-	270115-L	19084023	-	5000	8	500950-L	19083296	-	500115-L	19083360	-
2900	5	290950	19083994	-	290115	19084024	-	5100	9	510950	19084008	-	510115	19084038	-
2900	5	290950-L	19083995	-	290115-L	19084025	-	5100	9	510950-L	19084009	-	510115-L	19084039	-
3000	4	300950	19083267	-	300115	19083331	-	5200	8	520950	19083299	-	520115	19083363	-
3000	4	300950-L	19083268	-	300115-L	19083332	-	5200	8	520950-L	19083300	-	520115-L	19083364	-
3200	5	320950	19083269	-	320115	19083333	-	5400	9	540950	19083301	-	540115	19083365	-
3200	5	320950-L	19083270	-	320115-L	19083334	-	5400	9	540950-L	19083302	-	540115-L	19083366	-
3400	6	340950	19083271	-	340115	19083335	-	5500	8	550950	19084010	-	550115	19084040	-
3400	6	340950-L	19083272	-	340115-L	19083336	-	5500	8	550950-L	19084011	-	550115-L	19084041	-
3500	5	350950	19083996	-	350115	19084026	-	5600	10	560950	19083305	-	560115	19083369	-
3500	5	350950-L	19083997	-	350115-L	19084027	-	5600	10	560950-L	19083306	-	560115-L	19083370	-
3600	6	360950	19083275	-	360115	19083339	-	5700	9	570950	19084012	-	570115	19084042	-
3600	6	360950-L	19083276	-	360115-L	19083340	-	5700	9	570950-L	19084013	-	570115-L	19084043	-
3700	6	370950	19083998	-	370115	19084028	-	5900	10	590950	19084014	-	590115	19084044	-
3700	6	370950-L	19083999	-	370115-L	19084029	-	5900	10	590950-L	19084015	-	590115-L	19084045	-
3900	7	390950	19084000	-	390115	19084030	-	6000	9	600950	19083311	-	600115	19083375	-
3900	7	390950-L	19084001	-	390115-L	19084031	-	6000	9	600950-L	19083312	-	600115-L	19083376	-

• -L: Com iluminação Led

# Compensadas centrais



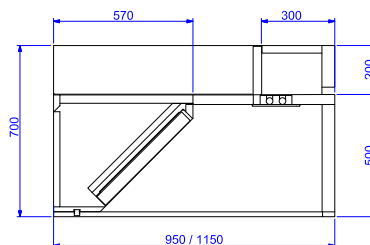
COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 1800 mm			FUNDO 2200 mm		
		MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€	MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€
1200	4	120180	19083633	-	120220	19083697	-
1200	4	120180-L	19083634	-	120220-L	19083698	-
1500	4	150180	19083635	-	150220	19083699	-
1500	4	150180-L	19083636	-	150220-L	19083700	-
1700	6	170180	19083637	-	170220	19083701	-
1700	6	170180-L	19083638	-	170220-L	19083702	-
2000	6	200180	19083639	-	200220	19083703	-
2000	6	200180-L	19083640	-	200220-L	19083704	-
2200	8	220180	19083641	-	220220	19083705	-
2200	8	220180-L	19083642	-	220220-L	19083706	-
2400	8	240180	19083643	-	240220	19083707	-
2400	8	240180-L	19083644	-	240220-L	19083708	-
2500	8	250180	19083645	-	250220	19083709	-
2500	8	250180-L	19083646	-	250220-L	19083710	-
2700	8	270180	19083647	-	270220	19083711	-
2700	8	270180-L	19083648	-	270220-L	19083712	-
2900	10	290180	19083649	-	290220	19083713	-
2900	10	290180-L	19083650	-	290220-L	19083714	-
3000	8	300180	19083651	-	300220	19083715	-
3000	8	300180-L	19083652	-	300220-L	19083716	-
3200	10	320180	19083653	-	320220	19083717	-
3200	10	320180-L	19083654	-	320220-L	19083718	-
3400	12	340180	19083655	-	340220	19083719	-
3400	12	340180-L	19083656	-	340220-L	19083720	-
3500	10	350180	19083657	-	350220	19083721	-
3500	10	350180-L	19083658	-	350220-L	19083722	-
3600	12	360180	19083659	-	360220	19083723	-
3600	12	360180-L	19083660	-	360220-L	19083724	-
3700	12	370180	19083661	-	370220	19083725	-
3700	12	370180-L	19083662	-	370220-L	19083726	-
3900	14	390180	19083663	-	390220	19083727	-
3900	14	390180-L	19083664	-	390220-L	19083728	-

COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 1800 mm			FUNDO 2200 mm		
		MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€	MODELO EHBCCOC	CÓDIGO	€
4000	12	400180	19083665	-	400220	19083729	-
4000	12	400180-L	19083666	-	400220-L	19083730	-
4200	14	420180	19083667	-	420220	19083731	-
4200	14	420180-L	19083668	-	420220-L	19083732	-
4400	16	440180	19083669	-	440220	19083733	-
4400	16	440180-L	19083670	-	440220-L	19083734	-
4500	14	450180	19083671	-	450220	19083735	-
4500	14	450180-L	19083672	-	450220-L	19083736	-
4600	16	460180	19083673	-	460220	19083737	-
4600	16	460180-L	19083674	-	460220-L	19083738	-
4700	16	470180	19083675	-	470220	19083739	-
4700	16	470180-L	19083676	-	470220-L	19083740	-
4900	16	490180	19083677	-	490220	19083741	-
4900	16	490180-L	19083678	-	490220-L	19083742	-
5000	16	500180	19083679	-	500220	19083743	-
5000	16	500180-L	19083680	-	500220-L	19083744	-
5100	18	510180	19083681	-	510220	19083745	-
5100	18	510180-L	19083682	-	510220-L	19083746	-
5200	16	520180	19083683	-	520220	19083747	-
5200	16	520180-L	19083684	-	520220-L	19083748	-
5400	18	540180	19083685	-	540220	19083749	-
5400	18	540180-L	19083686	-	540220-L	19083750	-
5500	16	550180	19083687	-	550220	19083751	-
5500	16	550180-L	19083688	-	550220-L	19083752	-
5600	20	560180	19083689	-	560220	19083753	-
5600	20	560180-L	19083690	-	560220-L	19083754	-
5700	18	570180	19083691	-	570220	19083755	-
5700	18	570180-L	19083692	-	570220-L	19083756	-
5900	20	590180	19083693	-	590220	19083757	-
5900	20	590180-L	19083694	-	590220-L	19083758	-
6000	18	600180	19083695	-	600220	19083759	-
6000	18	600180-L	19083696	-	600220-L	19083760	-

• -L: Com iluminação Led



# Compensadas de parede



COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 950 mm			FUNDO 1150 mm			COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	FUNDO 950 mm			FUNDO 1150 mm		
		MODELO EHCOW	CÓDIGO	€	MODELO EHCOW	CÓDIGO	€			MODELO EHCOW	CÓDIGO	€	MODELO EHCOW	CÓDIGO	€
1200	2	120950	19083505	-	120115	19083569	-	4000	6	400950	19083537	-	400115	19083601	-
1200	2	120950-L	19083506	-	120115-L	19083570	-	4000	6	400950-L	19083538	-	400115-L	19083602	-
1500	2	150950	19084070	-	150115	19084100	-	4200	7	420950	19083539	-	420115	19083603	-
1500	2	150950-L	19084071	-	150115-L	19084101	-	4200	7	420950-L	19083540	-	420115-L	19083604	-
1700	3	170950	19084072	-	170115	19084102	-	4400	8	440950	19083541	-	440115	19083605	-
1700	3	170950-L	19084073	-	170115-L	19084103	-	4400	8	440950-L	19083542	-	440115-L	19083606	-
2000	3	200950	19083511	-	200115	19083575	-	4500	7	450950	19084086	-	450115	19084116	-
2000	3	200950-L	19083512	-	200115-L	19083576	-	4500	7	450950-L	19084087	-	450115-L	19084117	-
2200	4	220950	19083513	-	220115	19083577	-	4600	8	460950	19083545	-	460115	19083609	-
2200	4	220950-L	19083514	-	220115-L	19083578	-	4600	8	460950-L	19083546	-	460115-L	19083610	-
2400	4	240950	19083515	-	240115	19083579	-	4700	8	470950	19084088	-	470115	19084118	-
2400	4	240950-L	19083516	-	240115-L	19083580	-	4700	8	470950-L	19084089	-	470115-L	19084119	-
2500	4	250950	19084074	-	250115	19084104	-	4900	8	490950	19084090	-	490115	19084120	-
2500	4	250950-L	19084075	-	250115-L	19084105	-	4900	8	490950-L	19084091	-	490115-L	19084121	-
2700	4	270950	19084076	-	270115	19084106	-	5000	8	500950	19083551	-	500115	19083615	-
2700	4	270950-L	19084077	-	270115-L	19084107	-	5000	8	500950-L	19083552	-	500115-L	19083616	-
2900	5	290950	19084078	-	290115	19084108	-	5100	9	510950	19084092	-	510115	19084122	-
2900	5	290950-L	19084079	-	290115-L	19084109	-	5100	9	510950-L	19084093	-	510115-L	19084123	-
3000	4	300950	19083523	-	300115	19083587	-	5200	8	520950	19083555	-	520115	19083619	-
3000	4	300950-L	19083524	-	300115-L	19083588	-	5200	8	520950-L	19083556	-	520115-L	19083620	-
3200	5	320950	19083525	-	320115	19083589	-	5400	9	540950	19083557	-	540115	19083621	-
3200	5	320950-L	19083526	-	320115-L	19083590	-	5400	9	540950-L	19083558	-	540115-L	19083622	-
3400	6	340950	19083527	-	340115	19083591	-	5500	8	550950	19084094	-	550115	19084124	-
3400	6	340950-L	19083528	-	340115-L	19083592	-	5500	8	550950-L	19084095	-	550115-L	19084125	-
3500	5	350950	19084080	-	350115	19084110	-	5600	10	560950	19083561	-	560115	19083625	-
3500	5	350950-L	19084081	-	350115-L	19084111	-	5600	10	560950-L	19083562	-	560115-L	19083626	-
3600	6	360950	19083531	-	360115	19083595	-	5700	9	570950	19084096	-	570115	19084126	-
3600	6	360950-L	19083532	-	360115-L	19083596	-	5700	9	570950-L	19084097	-	570115-L	19084127	-
3700	6	370950	19084082	-	370115	19084112	-	5900	10	590950	19084098	-	590115	19084128	-
3700	6	370950-L	19084083	-	370115-L	19084113	-	5900	10	590950-L	19084099	-	590115-L	19084129	-
3900	7	390950	19084084	-	390115	19084114	-	6000	9	600950	19083567	-	600115	19083631	-
3900	7	390950-L	19084085	-	390115-L	19084115	-	6000	9	600950-L	19083568	-	600115-L	19083632	-

• -L: Com iluminação Led

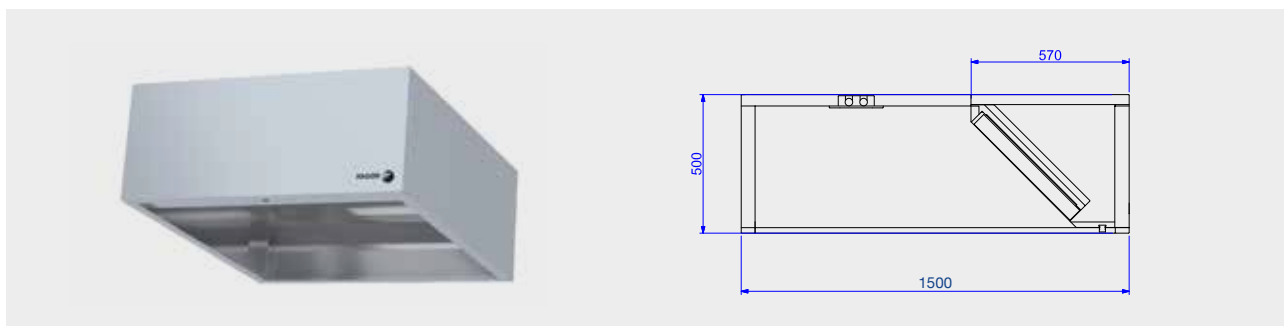
## Campânulas invertidas



- Campânula de exaustão especialmente concebida para ser instalada em cozinhas profissionais com forno de elevado desempenho para aspirar vapores, odores, gorduras e calores causados nos processos de cozimento e processamento de alimentos.
- Extração invertida, ideal para a sua colocação juntamente com fornos, devido à disposição dos filtros na parte frontal que facilita a absorção dos vapores produzidos pelo forno na sua cozedura e ficam expostos quando a porta é aberta. Também recomendáveis para superfícies de cozedura de grande profundidade ou cozeduras a alta temperatura.
- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Partes acessíveis e arestas em chapa dobrada para facilitar a limpeza e evitar cortes na sua manipulação.
- Capacidade de extração maximizada graças ao desenho da envolvente e o perfil da campanha.
- Modelos superiores a 2,20 metros (exceto o modelo de 2,5 m que vem inteiro) são fornecidos em várias peças com um kit de junção oculto, de fácil montagem.
- Estrutura hermeticamente fechada, sólida e robusta, eliminando o risco de gotejamento de gorduras e escape de fumos para o exterior.
- Sistema de drenagem de gorduras orientado. Depósito de recolha e tampão de drenagem metálico para a sua evacuação.
- Inclui filtros de lamas em aço inoxidável de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado com portinholas de regulação de caudal individuais para cada filtro.



## Com plenum de parede



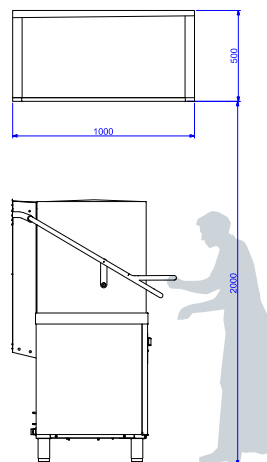
### Fundo 1500 mm

MODELO	CÓDIGO	COMPRIMENTO (mm)	NÚMERO DE FILTROS	€
EHBINVPW120150	19095446	1200	2	-
EHBINVPW120150-L	19095447	1200	2	-
EHBINVPW150150	19095448	1500	2	-
EHBINVPW150150-L	19095449	1500	2	-
EHBINVPW170150	19095450	1700	3	-
EHBINVPW170150-L	19095451	1700	3	-
EHBINVPW200150	19095452	2000	3	-
EHBINVPW200150-L	19095453	2000	3	-
EHBINVPW220150	19095454	2200	4	-
EHBINVPW220150-L	19095455	2200	4	-
EHBINVPW240150	19095456	2400	4	-
EHBINVPW240150-L	19095457	2400	4	-
EHBINVPW250150	19095458	2500	4	-
EHBINVPW250150-L	19095459	2500	4	-
EHBINVPW270150	19095460	2700	4	-
EHBINVPW270150-L	19095461	2700	4	-
EHBINVPW290150	19095462	2900	5	-
EHBINVPW290150-L	19095463	2900	5	-
EHBINVPW300150	19095464	3000	4	-
EHBINVPW300150-L	19095465	3000	4	-
EHBINVPW320150	19095466	3200	5	-
EHBINVPW320150-L	19095467	3200	5	-
EHBINVPW340150	19095468	3400	6	-
EHBINVPW340150-L	19095469	3400	6	-
EHBINVPW350150	19095470	3500	5	-
EHBINVPW350150-L	19095471	3500	5	-
EHBINVPW360150	19095472	3600	6	-
EHBINVPW360150-L	19095473	3600	6	-
EHBINVPW370150	19095474	3700	6	-
EHBINVPW370150-L	19095475	3700	6	-
EHBINVPW390150	19095476	3900	7	-
EHBINVPW390150-L	19095477	3900	7	-

MODELO	CÓDIGO	COMPRIMENTO (mm)	NÚMERO DE FILTROS	€
EHBINVPW400150	19095478	4000	6	-
EHBINVPW400150-L	19095479	4000	6	-
EHBINVPW420150	19095480	4200	7	-
EHBINVPW420150-L	19095481	4200	7	-
EHBINVPW440150	19095482	4400	8	-
EHBINVPW440150-L	19095483	4400	8	-
EHBINVPW450150	19095484	4500	7	-
EHBINVPW450150-L	19095485	4500	7	-
EHBINVPW460150	19095486	4600	8	-
EHBINVPW460150-L	19095487	4600	8	-
EHBINVPW470150	19095488	4700	8	-
EHBINVPW470150-L	19095489	4700	8	-
EHBINVPW490150	19095490	4900	8	-
EHBINVPW490150-L	19095491	4900	8	-
EHBINVPW500150	19095492	5000	8	-
EHBINVPW500150-L	19095493	5000	8	-
EHBINVPW510150	19095494	5100	9	-
EHBINVPW510150-L	19095495	5100	9	-
EHBINVPW520150	19095496	5200	8	-
EHBINVPW520150-L	19095497	5200	8	-
EHBINVPW540150	19095498	5400	9	-
EHBINVPW540150-L	19095499	5400	9	-
EHBINVPW550150	19095500	5500	8	-
EHBINVPW550150-L	19095501	5500	8	-
EHBINVPW560150	19095502	5600	10	-
EHBINVPW560150-L	19095503	5600	10	-
EHBINVPW570150	19095504	5700	9	-
EHBINVPW570150-L	19095505	5700	9	-
EHBINVPW590150	19095506	5900	10	-
EHBINVPW590150-L	19095507	5900	10	-
EHBINVPW600150	19095508	6000	9	-
EHBINVPW600150-L	19095509	6000	9	-

• -L: Com iluminação Led

# Campânulas para vapores



- Campânula de exaustão especialmente concebida para ser instalada em cozinhas profissionais de elevado desempenho para aspirar vapores e calores causados nos processos de lavagem da louça.
- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Partes acessíveis e arestas em chapa dobrada para facilitar a limpeza e evitar cortes na sua manipulação.
- Capacidade de extração maximizada graças ao desenho da envolvente e o perfil da campanha.

- Modelos superiores a 2,20 metros (exceto o modelo de 2,5 m que vem inteiro) são fornecidos em várias peças com um kit de junção oculto, de fácil montagem.
- Estrutura hermeticamente fechada, sólida e robusta, eliminando o risco de escape de fumos para o exterior.
- Teto interior com uma ligeira inclinação para facilitar a orientação dos condensados.

## Fundo 1000 mm

MODELO	CÓDIGO	COMPRIMENTO (mm)	€
EHBVW100100	19083825	1000	-
EHBVW120100	19083826	1200	-
EHBVW150100	19083827	1500	-
EHBVW170100	19083828	1700	-
EHBVW200100	19083829	2000	-
EHBVW220100	19083830	2200	-
EHBVW240100	19083831	2400	-
EHBVW250100	19083832	2500	-
EHBVW270100	19083833	2700	-
EHBVW290100	19083834	2900	-
EHBVW300100	19083835	3000	-
EHBVW320100	19083836	3200	-
EHBVW340100	19083837	3400	-
EHBVW360100	19083838	3600	-
EHBVW370100	19083839	3700	-
EHBVW390100	19083840	3900	-

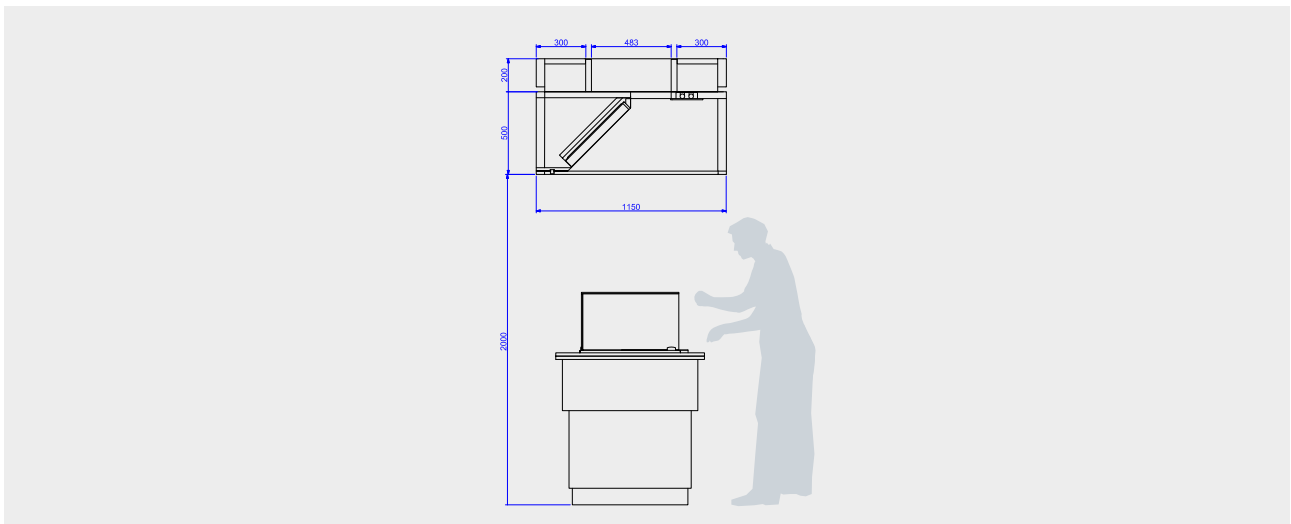
MODELO	CÓDIGO	COMPRIMENTO (mm)	€
EHBVW400100	19083841	4000	-
EHBVW420100	19083842	4200	-
EHBVW440100	19083843	4400	-
EHBVW450100	19083844	4500	-
EHBVW460100	19083845	4600	-
EHBVW470100	19083846	4700	-
EHBVW490100	19083847	4900	-
EHBVW500100	19083848	5000	-
EHBVW510100	19083849	5100	-
EHBVW520100	19083850	5200	-
EHBVW540100	19083851	5400	-
EHBVW550100	19083852	5500	-
EHBVW560100	19083853	5600	-
EHBVW570100	19083854	5700	-
EHBVW590100	19083855	5900	-
EHBVW600100	19083856	6000	-



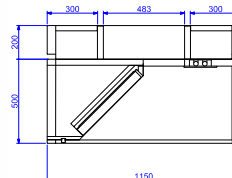
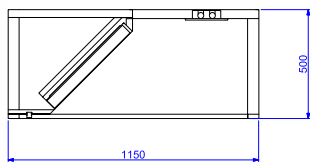
## Campânulas para buffet



- Campânula de exaustão especialmente concebida para ser instalada em áreas de buffet para aspirar vapores, odores, gorduras e calores causados nos processos de cozimento em estações de tipo show cooking.
- Fabricada em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- Partes acessíveis e arestas em chapa dobrada para facilitar a limpeza e evitar cortes na sua manipulação.
- Capacidade de extração maximizada graças ao desenho da envolvente e o perfil da campanha.
- Modelos superiores a 2,20 metros (exceto o modelo de 2,5 m que vem inteiro) são fornecidos em várias peças com um kit de junção oculto, de fácil montagem.
- Estrutura hermeticamente fechada, sólida e robusta, eliminando o risco de gotejamento de gorduras e escape de fumos para o exterior.
- Sistema de drenagem de gorduras orientado. Depósito de recolha e tampão de drenagem metálico para a sua evacuação.
- Inclui filtros de lamas em aço inoxidável de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado com portinholas de regulação de caudal individuais para cada filtro.
- Modelos disponíveis com sistema de contribuição de ar compensado, integrado na campanha para evitar que o fluxo de ar caia sobre os chefs. Duas unidades de ventilação exteriores, uma para extração de ar interior e outra para a contribuição de ar externo.



# Com plenum e compensadas

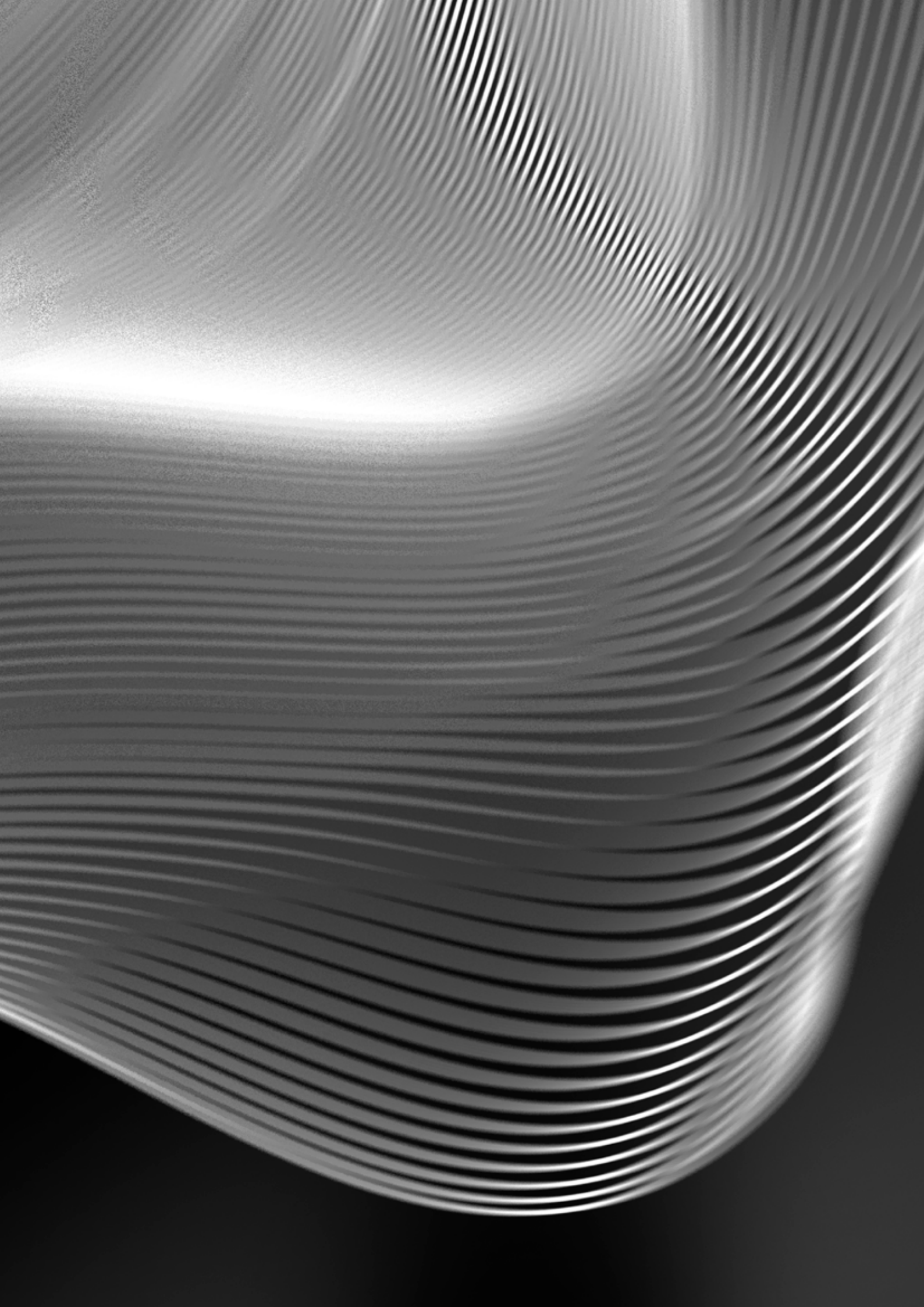


## Fundo 1150 mm

COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	COM PLENUM			COMPENSADAS			COMPRIMENTO (mm)	Nº DE FILTROS	COM PLENUM			COMPENSADAS		
		MODELO EHBPB	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOB	CÓDIGO	€			MODELO EHBPB	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOB	CÓDIGO	€
1200	2	120115	19083857	-	120115	19083921	-	4000	6	400115	19083889	-	400115	19083953	-
1200	2	120115-L	19083858	-	120115-L	19083922	-	4000	6	400115-L	19083890	-	400115-L	19083954	-
1500	2	150115	19084130	-	150115	19084160	-	4200	7	420115	19083891	-	420115	19083955	-
1500	2	150115-L	19084131	-	150115-L	19084161	-	4200	7	420115-L	19083892	-	420115-L	19083956	-
1700	3	170115	19084132	-	170115	19084162	-	4400	8	440115	19083893	-	440115	19083957	-
1700	3	170115-L	19084133	-	170115-L	19084163	-	4400	8	440115-L	19083894	-	440115-L	19083958	-
2000	3	200115	19083863	-	200115	19083927	-	4500	7	450115	19084146	-	450115	19084176	-
2000	3	200115-L	19083864	-	200115-L	19083928	-	4500	7	450115-L	19084147	-	450115-L	19084177	-
2200	4	220115	19083865	-	220115	19083929	-	4600	8	460115	19083897	-	460115	19083961	-
2200	4	220115-L	19083866	-	220115-L	19083930	-	4600	8	460115-L	19083898	-	460115-L	19083962	-
2400	4	240115	19083867	-	240115	19083931	-	4700	8	470115	19084148	-	470115	19084178	-
2400	4	240115-L	19083868	-	240115-L	19083932	-	4700	8	470115-L	19084149	-	470115-L	19084179	-
2500	4	250115	19084134	-	250115	19084164	-	4900	8	490115	19084150	-	490115	19084180	-
2500	4	250115-L	19084135	-	250115-L	19084165	-	4900	8	490115-L	19084151	-	490115-L	19084181	-
2700	4	270115	19084136	-	270115	19084166	-	5000	8	500115	19083903	-	500115	19083967	-
2700	4	270115-L	19084137	-	270115-L	19084167	-	5000	8	500115-L	19083904	-	500115-L	19083968	-
2900	5	290115	19084138	-	290115	19084168	-	5100	9	510115	19084152	-	510115	19084182	-
2900	5	290115-L	19084139	-	290115-L	19084169	-	5100	9	510115-L	19084153	-	510115-L	19084183	-
3000	4	300115	19083875	-	300115	19083939	-	5200	8	520115	19083907	-	520115	19083971	-
3000	4	300115-L	19083876	-	300115-L	19083940	-	5200	8	520115-L	19083908	-	520115-L	19083972	-
3200	5	320115	19083877	-	320115	19083941	-	5400	9	540115	19083909	-	540115	19083973	-
3200	5	320115-L	19083878	-	320115-L	19083942	-	5400	9	540115-L	19083910	-	540115-L	19083974	-
3400	6	340115	19083879	-	340115	19083943	-	5500	8	550115	19084154	-	550115	19084184	-
3400	6	340115-L	19083880	-	340115-L	19083944	-	5500	8	550115-L	19084155	-	550115-L	19084185	-
3500	5	350115	19084140	-	350115	19084170	-	5600	10	560115	19083913	-	560115	19083977	-
3500	5	350115-L	19084141	-	350115-L	19084171	-	5600	10	560115-L	19083914	-	560115-L	19083978	-
3600	6	360115	19083883	-	360115	19083947	-	5700	9	570115	19084156	-	570115	19084186	-
3600	6	360115-L	19083884	-	360115-L	19083948	-	5700	9	570115-L	19084157	-	570115-L	19084187	-
3700	6	370115	19084142	-	370115	19084172	-	5900	10	590115	19084158	-	590115	19084188	-
3700	6	370115-L	19084143	-	370115-L	19084173	-	5900	10	590115-L	19084159	-	590115-L	19084189	-
3900	7	390115	19084144	-	390115	19084174	-	6000	9	600115	19083919	-	600115	19083983	-
3900	7	390115-L	19084145	-	390115-L	19084175	-	6000	9	600115-L	19083920	-	600115-L	19083984	-

• -L: Com iluminação Led









# Anexos

# Condições Gerais de Venda

01.

## Conteúdo do presente documento

As descrições dos produtos contidos nesta lista procuram responder às características mais importantes das máquinas. As revisões dos processos de fabrico podem obrigar a modificar alguns valores e especificações. Os dados técnicos contidos nesta LISTA DE PREÇOS são por isso valores indicativos, tal como as fotografias e quaisquer desenhos ou esquemas que possam estar incluídos.

A Fagor Industrial reserva-se o direito de introduzir nos seus aparelhos as modificações que considere necessárias sem aviso prévio, sem isso prejudicar as características principais dos mesmos.

Ao fazer um pedido, qualquer dado ou valor considerado com muito importante deverá ser previamente comprovado pelo comprador contactando com a Fagor Industrial.

Os códigos de artigo e os preços estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

Esta LISTA DE PREÇOS anula e substitui todas as anteriores.

02.

## Preços

Os preços da presente LISTA DE PREÇOS são preços de venda ao público (P.V.P.) e estão expressos em EUROS.

Aos preços desta LISTA e aos montantes daí resultantes correspondentes aos orçamentos haverá que adicionar as taxas de imposição indicadas na lei em vigor.

Os preços não incluem o transporte, a descarga, o manuseamento nem a instalação ou a colocação em funcionamento dos equipamentos.

No caso da montagem, instalação ou colocação em funcionamento serem feitos pelo nosso Serviço de Assistência Técnica, o seu custo será orçamentado à parte destes preços.

03.

## Embalagem

Nos preços indicados nesta LISTA está incluída a embalagem-padrão F.O.B. feita nos nossos armazéns. Qualquer outro tipo de embalagem terá um custo adicional, devendo por isso consultar-se previamente a Fagor Industrial.

04.

## Prazos

Os prazos de entrega são indicativos, estando sujeitos aos níveis de produção da Fagor Industrial; terão a maior precisão possível mas não são contratuais.

O cliente não terá direito a indemnizações por danos e prejuízos ou a imposição de penalizações no caso de entrega fora de prazo.

Os pedidos não poderão ser cancelados, salvo se tal tiver sido previamente acordado por escrito com o fabricante.

05.

## Garantia

Os aparelhos que constam da presente LISTA DE PREÇOS estão garantidos por um ano a partir da data da factura de acordo com os seguintes critérios:

- 12 meses nas peças com defeito de fabrico.
- 1 mês por despesas com mão-de-obra e deslocação.
- As ampliações da garantia serão pagas à parte.

A Fagor Industrial não substituirá nenhum componente nem fará nenhuma reparação dentro da garantia se o defeito for devido a acidente, má utilização, negligência, instalação incorrecta ou a qualquer outra causa não atribuível à empresa.

A Fagor Industrial não se encarregará da reparação ou substituição de nenhum material que não seja do seu fabrico.

06.

## **Modificações, cancelamentos e devoluções**

Um pedido é considerado como aceite se no prazo de 24 horas a partir da sua recepção não houver uma contra-ordem a seu respeito. Depois de transcorrido este prazo, não serão admitidas modificações ou cancelamentos.

6.1 Os pedidos não poderão ser cancelados depois de terem sido aceites e confirmados por escrito, especialmente os pedidos de fabrico à medida (como por exemplo as máquinas de lavar loiça de arrasto ou de tapete ou os blocos de cozedura suspensos).

A Fagor Industrial só aceita cancelamentos nas seguintes condições:

- Se o cancelamento por parte do cliente acontece antes de a mercadoria sair dos nossos armazéns, ser-lhe-ão imputados os custos de 25 € por item para cobertura de despesas administrativas e de logística.

- Se o cancelamento por parte do cliente ocorre depois da mercadoria ter saído dos nossos armazéns, haverá um custo suplementar de 10 % do valor da factura e, se for necessário, um custo extra por entrega anulada.

- Se além disso a mercadoria já tiver sido desembalada, será acrescido um suplemento de 15 % do valor da factura unicamente a esse título.

6.2 A Fagor Industrial poderá aceitar excepcionalmente a devolução de mercadoria. Será obrigatório para isso fazer um pedido de devolução por escrito.

Todas as despesas que até essa altura tenham estado a cargo da Fagor Industrial passarão a ser assumidas pelo cliente. Será condição indispensável para a aceitação da devolução que o produto se encontre nas mesmas condições das do momento do seu envio a partir dos nossos armazéns bem como na sua embalagem original.

Qualquer outra mercadoria que a Fagor Industrial aceite como devolução e que não cumpra estes requisitos (excluindo os produtos com defeitos de fabrico), estará sujeita a um acréscimo de 25% sobre o preço facturado.

07.

## **Transporte**

Salvo acordo em contrário, a mercadoria viaja sempre por conta e risco do comprador. A partir do momento em que a mercadoria foi carregada no camião, o manuseamento e descarga são da responsabilidade do comprador.

A mercadoria é carregada com cobertura do seguro. O cliente deve verificar o estado da mercadoria aquando da recepção da mesma para poder reclamar em caso de danos.

As reclamações relacionadas com o transporte devem ser efectuadas nas 24 horas seguintes à recepção da mercadoria.

Qualquer reclamação não relacionada com o transporte deve ser feita no prazo de 5 dias a partir da recepção do material.

08.

## **Pagamentos**

Os pagamentos serão efectuados nos prazos definidos, independentemente do transporte, recepção, instalação ou colocação em funcionamento terem sido adiados ou cancelados por razões não atribuíveis à Fagor Industrial.

## Fatores de conversão

LONGITUDE E SUPERFICIE		
UNIDADE	FACTOR	UNIDADE
cm	0.3937	inch
mm	0.0394	inch
inch	2.54	cm
inch	25.4	mm
m	32.808	foot
foot	0.3048	m
m	10.936	yard
yard	0.9144	m
dm <sup>2</sup>	15.5	inch <sup>2</sup>
inch <sup>2</sup>	0.0645	dm <sup>2</sup>

VOLUME		
UNIDADE	FACTOR	UNIDADE
gallon	3.785	litre
litre	0.2642	gallon
m <sup>3</sup>	35.31	foot <sup>3</sup>
foot <sup>3</sup>	0.0283	m <sup>3</sup>
inch <sup>3</sup>	16.39	cm <sup>3</sup>
cm <sup>3</sup>	0.061	inch <sup>3</sup>
litre	61	inch <sup>3</sup>
inch <sup>3</sup>	0.0164	litre

PRESSÃO		
UNIDADE	FACTOR	UNIDADE
kg/cm <sup>2</sup>	14.22	pound/inch <sup>2</sup>
pound/inch <sup>2</sup>	0.07	kg/cm <sup>2</sup>
kg/cm <sup>2</sup>	0.9807	bar
bar	1.020	kg/cm <sup>2</sup>
Pa	10 5	bar
bar	10 5	Pa

POTÊNCIA E TRABALHO		
UNIDADE	FACTOR	UNIDADE
kcal/h	1/860	kW
kW	860	kcal/h
kcal/h	4	BTU
BTU	0.25	kcal/h
cal	4.186	J
J	0.2389	cal
kcal	1000	cal
Th	1000	kcal
kW	13.406	H.P.
H.P.	0.746	kW
kW	1.36	C.V.
C.V.	0.7357	kW

PESO		
UNIDADE	FACTOR	UNIDADE
pound	453.6	g
g	1/453.6	pound
pound	0.4536	kg
kg	22.045	pound

TEMPERATURA		
$^{\circ}\text{C} = (5/9) \times (^{\circ}\text{F} - 32)$		
$^{\circ}\text{F} = (9/5) \times ^{\circ}\text{C} + 32$		
$^{\circ}\text{K} = 273 + ^{\circ}\text{C}$		
Thermia 1000 kcal		





A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing or data entry.





ONNERA GROUP

