

CATÁLOGO DE **PRODUTOS** **2025**



**BRASIL
KITCHEN**
TUDO PARA SEU RESTAURANTE

The background of the entire page is a photograph of industrial kitchen equipment, specifically large stainless steel trays or pans with handles, arranged in rows. In the top right corner, there is a circular logo with a black border and the letters 'BK' in a bold, black, sans-serif font.

BK

EXCELÊNCIA EM EQUIPAMENTOS PARA COZINHAS INDUSTRIAIS

Com cinco anos de mercado, a Brasil Kitchen é referência em utensílios e equipamentos para cozinhas profissionais em todo o Brasil.

Localizada em Araucária-PR, oferecemos produtos de alta qualidade, garantindo performance, durabilidade e segurança. Trabalhamos com fornecedores confiáveis e realizamos rigorosos testes para atender aos mais altos padrões.

Priorizamos um atendimento ágil e personalizado, com especialistas prontos para oferecer as melhores soluções. Do produto ao pós-venda, nosso compromisso é com a excelência e o sucesso dos nossos clientes.



ÍNDICE (Clique na categoria e vá para a página desejada)

AMACIADOR DE CARNE	04	FRITADEIRA	135
BALANÇA	06	GELADEIRA	139
BATEDEIRA	14	HOT BOX	141
CAFETEIRA	21	ILUMINAÇÃO	143
CARRINHO	29	KIT NUTRI	147
CHAIR BROILER	31	LIQUIDIFICADOR	155
CHAPA	33	LIXEIRA	176
CHAPA BIFEIRA	43	MICROONDAS	185
COFFEE BREAK	45	MIXER	187
CORTADOR DE FRIOS	47	PANELA/CAÇAROLA	191
CORTADOR DE LEGUMES	51	PANIFICAÇÃO	193
CUBAS GNS	54	PASS-THROUGH	197
CUTTER	65	PEÇA DE REPOSIÇÃO	200
DESCASCADOR	68	PICADOR DE CARNES	205
ESCORREDOR	72	PRATOS	209
ESTANTE	77	PROCESSADOR	212
ESTRADO	79	REFRESQUEIRA	215
EXTRATOR DE SUCO	83	SANDUICHEIRA	218
FOGÃO	85	SUQUEIRA	221
FOGÃO ELÉTRICO	97	VESTIÁRIO	223
FOGÃO INOX	102	VISA COOLER	230
FORNO	105	VITRINE	236
FORNO COMBINADO	121		
FORNO TURBO	125		
FREEZER HORIZONTAL	129		
FREEZER VERTICAL	132		



AMACIADOR DE CARNE

Produto

Marca

AMACIADOR DE CARNE INOX

SKYMSSEN

05



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

AMACIADOR DE CARNE

Produto

AMACIADOR DE CARNE INOX

Marca

SKYMSSEN

Referência

57951.3



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

O amaciador de carne é um dos equipamentos mais utilizados no dia a dia de açougues, são responsáveis por romperem a fibra dos bifes, graças ao seu sistema de rolos dentados, amaciando as fatias de carne rapidamente e sem amassar. O modelo amaciador de carne AB Skymssen pode ser utilizado em cozinhas comerciais, açougue de mercado, restaurantes e açougues em geral.

Com seu inovador sistema físico de segurança, é possível retirar com maior facilidade suas peças para higienização, possibilitam a praticidade em seu manuseio, bem como nos cuidados que garantem a durabilidade do equipamento para açougue.

Produzido em aço inox, e seguindo todas as normas da NR-12 o amaciador de carne AB Skymssen conta também com um sistema anti-rearme, e sistema de remoção de rolos exclusivo, oferecendo ao operador, tranquilidade e segurança ao manusear a máquina.

Adicione mais uma função ao seu amaciador: Com o kit estrogonofe (vendido separadamente) é possível cortar o bife em tiras rapidamente, perfeito para estrogonofe e receitas que requerem esse tipo de corte.

Além desta versão do amaciador de carne AB Skymssen que opera a 220V, há também outra versão, o amaciador de carne AB de 127V e amaciador de carne ABS de 220V.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo: AB

Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1

Potência nominal: 380 W

Potência do motor: 0,33 HP-CV

Consumo: 0,38 kW·h

Dimensões (AxLxP): 435 x 225 x 510 mm

Dimensões da embalagem (AxLxP): 480 x 280 x 530 mm

Peso líquido / bruto: 23,10 kg / 25,30 kg

Produção aproximada: 400 kg/h

Espessura máxima de corte: 13 mm

Largura máxima de corte: 150 mm

Classificação fiscal (NCM): 84385000

EAN-13: 7895707579514



BALANÇA

Produto	Marca	
BALANÇA ELETRONICA LED 6/15KG X 2/5g	WELMY	07
BALANÇA ELETRONICA S/COLUNA 200 KG	WELMY	08
BALANÇA MECANICA 150KG 100 G	WELMY	09
BALANÇA ELETRONICA C/COLUNA 200KG	WELMY	10
BALANÇA ELETRONICA 300KG COM COLUNA	WELMY	11
BALANÇA ELETRONICA 100KG SEM COLUNA	WELMY	12
BALANÇA ELETRONICA 300KG SEM COLUNA	WELMY	13

BALANÇA

Produto

BALANÇA ELETRÔNICA COMPUTADORA LED 6/15 KG X 2/5 G

Marca

WELMY

Referência

WELMY001



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A balança computadoradora Welmy é uma balança eletrônica com alta precisão e capacidade de pesagem.

Ela é usada em diversos setores, como alimentação, indústria e comércio em geral.

São equipamentos com sistemas eletrônicos avançados que garantem precisão e rapidez nas pesagens.

Elas possuem display digital de fácil leitura, teclas de comando intuitivas e diversas funções programáveis, como tara, autozero, acumulação de pesagens, entre outras.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Capacidade máxima 15 kg, divisões de 2/5g;
- Displays LED 16 dígitos de 20 mm de altura e 7 mm de largura;
- Painel à prova de respingos, 16 teclas;
- Bandeja em aço inoxidável 330 x 210 mm;
- Pés reguláveis;
- Cobertura em plástico;
- Teclado flat do painel mostrador;
- Fonte externa: 110 a 240 VAC c/ chaveamento automático;
- OUTPUT: DC 6V $\pm$ 500mA;
- Autonomia da Bateria: 20h - Bateria recarregável;
- Indicador de bateria baixa (LB - Low Bat);
- Função TARA até 100% da capacidade máxima de pesagem;
- Função CONSTANTE p/ restaurante por quilo;
- Homologadas pelo INMETRO e aferidas pelo IPEM;

BALANÇA

Produto

BALANÇA ELETRONICA S/COLUNA 200 KG

Marca

WELMY

Referência

WELMY007



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

As balanças Welmy profissionais sem coluna e com capacidade de até 200 kg são equipamentos de alta precisão projetados para atender as necessidades de pesagem em setores que exigem exatidão, rapidez e confiabilidade, como indústrias, comércios, laboratórios e outros.

Essas balanças são fabricadas com materiais de alta qualidade, como aço carbono, que garantem durabilidade e resistência ao uso diário. Elas são equipadas com tecnologia avançada, como sensores de alta precisão e sistemas eletrônicos sofisticados que garantem a exatidão das pesagens.

As balanças Welmy profissionais sem coluna e com capacidade de até 200 kg possuem displays digitais de fácil leitura, teclas de comando intuitivas e diversas funções programáveis, como tara, autozero, entre outras. Essas funções permitem que o usuário tenha maior controle sobre as pesagens e possa realizar diversas operações com o equipamento.

Uma das vantagens das balanças Welmy profissionais sem coluna é a sua versatilidade e praticidade. Por não possuir coluna, elas são mais compactas e fáceis de transportar, permitindo que sejam utilizadas em diferentes locais de trabalho.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Capacidade 200 kg, divisões de 50 g;
- Indicador remoto com 2,5 m de cabo até a plataforma;
- Estrutura em aço carbono c/ pintura protetiva esmalte sintético;
- Cobertura da plataforma em aço inox c/ dimensões 39x34 cm;
- Pés reguláveis em borracha sintética;
- Fonte externa 90 a 240 VAC c/ chaveamento automático;
- Saída de dados RS 232;
- Função TARA até capacidade máxima de pesagem;
- Homologadas pelo INMETRO e aferidas pelo IPEM;
- 01 ano de garantia;
- Marca WELMY, fabricante WELMY, procedência nacional;
- Assistência técnica em todo o território nacional;

BALANÇA

Produto

BALANÇA MECANICA 150KG 100G

Marca

WELMY

Referência

WELMY014



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

As Balanças Mecânicas Welmy de 150 kg são equipamentos de alta qualidade e precisão, projetados para atender às necessidades de pesagem em setores que exigem exatidão, simplicidade e confiabilidade, como pequenos comércios, indústrias e outros.

Essas balanças possuem uma estrutura robusta em aço carbono, com plataforma de pesagem em chapa de aço, o que garante durabilidade e resistência ao uso diário. Elas são equipadas com um conjunto de braços, escalas e cursores de fácil leitura e precisão, o que permite ao usuário realizar as operações com rapidez e eficiência.

As Balanças Mecânicas Welmy de 150 kg não precisam de energia elétrica para funcionar, o que torna o seu uso mais simples e econômico. Elas são equipadas com um sistema de alavanca que permite o ajuste dos cursores de pesagem, o que garante maior precisão e estabilidade durante a pesagem.

Outra característica importante dessas balanças é a sua facilidade de instalação e manutenção, que são realizadas de forma simples e prática, são equipadas com rodas o que facilita o seu transporte e armazenamento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Capacidade para 150 kg, divisões de 100 g;
- Pesagem mínima de 2 kg;
- Plataforma na medida de 380 x 290 mm, em aço carbono;
- Altura da balança de 58 cm e altura da coluna de 43 cm;
- Pés em borracha sintética reguláveis;
- Régua graduada em aço cromado de 0 a 140 kg;
- Cursor em aço inoxidável;
- Acabamento em pintura poliéster a pó na cor cinza;
- Tratamento de superfície nas peças internas (zincagem) aumentando a durabilidade do produto;
- Tampa de proteção para estribos evita perda de peças durante o transporte;
- Homologadas pelo INMETRO e aferidas pelo IPEM;
- 01 ano de garantia.
- Marca WELMY, fabricante WELMY, procedência nacional.
- Assistência técnica em todo território nacional.

Produto

BALANÇA ELETRONICA C/COLUNA 200KG

Marca

WELMY

Referência

WELMY006**FALAR COM O CONSULTOR****Detalhes do produto**

A balança Welmy profissional com coluna e capacidade de até 200 kg é um equipamento de alta precisão e qualidade projetado para atender às necessidades de pesagem em setores que exigem exatidão, rapidez e confiabilidade, como indústrias, comércios, laboratórios e outros.

Essas balanças são fabricadas com materiais de alta qualidade, como aço carbono, que garantem durabilidade e resistência ao uso diário. Elas são equipadas com tecnologia avançada, como sensores de alta precisão e sistemas eletrônicos sofisticados que garantem a exatidão das pesagens.

A balança Welmy profissional com coluna possui uma coluna que oferece maior estabilidade e facilidade na visualização da leitura do display, além de garantir uma maior precisão na pesagem. Essa balança possui um display digital de fácil leitura, teclas de comando intuitivas e diversas funções programáveis, como tara, autozero, entre outras.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Capacidade 200 kg, divisões de 50 g;
- Estrutura em aço carbono c/ pintura protetiva esmalte sintético;
- Cobertura da plataforma em aço inox c/ dimensões 39x34 cm;
- Altura total da balança 50 cm;
- Pés reguláveis em borracha sintética;
- Fonte externa 90 a 240 VAC c/ chaveamento automático;
- Saída de dados RS 232;
- Função TARA até capacidade máxima de pesagem;
- Homologadas pelo INMETRO e aferidas pelo IPEM;
- 01 ano de garantia;
- Marca WELMY, fabricante WELMY, procedência nacional;
- Assistência técnica em todo o território nacional;

Produto

BALANÇA ELETRONICA 300KG COM COLUNA

Marca

WELMY

Referência

WELMY008**FALAR COM O CONSULTOR****Detalhes do produto**

A balança Welmy profissional com coluna e capacidade de até 300 kg é um equipamento de alta precisão e qualidade projetado para atender às necessidades de pesagem em setores que exigem exatidão, rapidez e confiabilidade, como indústrias, comércios, laboratórios e outros.

Essas balanças são fabricadas com materiais de alta qualidade, como aço carbono, que garantem durabilidade e resistência ao uso diário. Elas são equipadas com tecnologia avançada, como sensores de alta precisão e sistemas eletrônicos sofisticados que garantem a exatidão das pesagens.

A balança Welmy profissional com coluna possui uma coluna que oferece maior estabilidade e facilidade na visualização da leitura do display, além de garantir uma maior precisão na pesagem. Essa balança possui um display digital de fácil leitura, teclas de comando intuitivas e diversas funções programáveis, como tara, autozero, entre outras.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Altura até o cabeçote de 1,25 cm, com rodízios.
- Opções de visores: LED Vermelho - Com bateria de 8 horas ou sem bateria - Com bateria de 20 horas.
- Célula Central;
- Estrutura em aço carbono c/ pintura poliéster a pó na cor cinza;
- Plataforma em aço Inox;
- Display com 06 dígitos;
- Função TARA;
- Teclado de membrana em policarbonato de alta resistência;
- Fonte de Alimentação: 90 a 240 VAC com chaveamento automático;
- Entrada para bateria 12 VCC (apenas para balanças sem bateria interna);

BALANÇA

Produto

BALANÇA ELETRONICA 100KG SEM COLUNA

Marca

WELMY

Referência

WELMY005



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

As balanças Welmy profissionais sem coluna e com capacidade de até 100 kg são equipamentos de alta precisão projetados para atender as necessidades de pesagem em setores que exigem exatidão, rapidez e confiabilidade, como indústrias, comércios, laboratórios e outros.

Essas balanças são fabricadas com materiais de alta qualidade, como aço carbono, que garantem durabilidade e resistência ao uso diário. Elas são equipadas com tecnologia avançada, como sensores de alta precisão e sistemas eletrônicos sofisticados que garantem a exatidão das pesagens.

As balanças Welmy profissionais sem coluna e com capacidade de até 100 kg possuem displays digitais de fácil leitura, teclas de comando intuitivas e diversas funções programáveis, como tara, autozero, entre outras. Essas funções permitem que o usuário tenha maior controle sobre as pesagens e possa realizar diversas operações com o equipamento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Capacidade 100 kg, divisões de 20 g;
- Indicador remoto com 3 m de cabo até a plataforma;
- Estrutura em aço carbono c/ pintura poliéster a pó na cor preta;
- Cobertura da plataforma em aço inox c/ dimensões 39x34 cm;
- Pés reguláveis em borracha sintética;
- Fonte externa 90 a 240 VAC c/ chaveamento automático;
- Saída de dados RS 232;
- Função TARA até capacidade máxima de pesagem;
- Homologadas pelo INMETRO e aferidas pelo IPEM;
- 01 ano de garantia;
- Marca WELMY, fabricante WELMY, procedência nacional;
- Assistência técnica em todo o território nacional;

BALANÇA

Produto

BALANÇA ELETRONICA 300KG SEM COLUNA

Marca

WELMY

Referência

WELMY009



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

As balanças Welmy profissionais sem coluna e com capacidade de até 300 kg são equipamentos de alta precisão projetados para atender as necessidades de pesagem em setores que exigem exatidão, rapidez e confiabilidade, como indústrias, comércios, laboratórios e outros.

Essas balanças são fabricadas com materiais de alta qualidade, como aço carbono, que garantem durabilidade e resistência ao uso diário. Elas são equipadas com tecnologia avançada, como sensores de alta precisão e sistemas eletrônicos sofisticados que garantem a exatidão das pesagens.

As balanças Welmy profissionais sem coluna e com capacidade de até 300 kg possuem displays digitais de fácil leitura, teclas de comando intuitivas e diversas funções programáveis, como tara, autozero, entre outras. Essas funções permitem que o usuário tenha maior controle sobre as pesagens e possa realizar diversas operações com o equipamento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Com cabo de 3 m que interliga cabeçote com a plataforma e pés de borracha reguláveis.
- Opções de visores: LED Vermelho - Com bateria de 8 horas;
- Célula Central;
- Coluna em pintura eletrostática preta;
- Plataforma em aço Inox;
- Display com 06 dígitos;
- Função TARA;
- Padrão saída RS 232 para computador;
- Teclado de membrana em policarbonato de alta resistência;
- Fonte de Alimentação: 90 a 240 VAC com chaveamento automático;
- Entrada para bateria 12 VCC (apenas para balanças sem bateria interna);



BATEDEIRA

Produto

Marca

BATEDEIRA PLANETARIA 5 LITROS

VENÂNCIO

15

BATEDEIRA PLANETARIA 12 LITROS

VENÂNCIO

16

BATEDEIRA PLANETARIA 18 LITROS

VENÂNCIO

17

BATEDEIRA PLANETARIA 5 LITROS PLUS

MANÁ

18

BATEDEIRA PLANETARIA 12 LITROS PLUS

MANÁ

19

BATEDEIRA PLANETARIA 18 LITROS PLUS

MANÁ

20



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

BATEDEIRA

Produto

BATEDEIRA PLANETARIA 5 LITROS

Marca

VENÂNCIO

Referência

VBP05



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área dos batedores e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata;

Estrutura em aço SAE 1020;

Pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;

Tacho estampado em aço inoxidável 304;

Sistema de variação de velocidade por meio de polia variadora;

Motor monofásico tensão de 127 V ou 220 V;

Batedores em alumínio especiais para cada função (globo, raquete e espira);

Seis velocidades (sempre deve-se trocar as marchas com a máquina em movimento).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Altura	520 mm
• Largura	340 mm
• Profundidade	580 mm
• Capacidade	5 L
• Voltagem	127V ou 220 V
• Embalagem Frente	480 mm
• Embalagem Profundidade	690mm
• Embalagem Altura	610 mm
• Potência	500 W

BATEDEIRA

Produto

BATEDEIRA PLANETARIA 12 LITROS

Marca

VENÂNCIO

Referência

VBPS12NR



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Interface de segurança que efetua o monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis;

Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área do batedor e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata;

O intertravamento funciona através de duas chaves eletromecânicas com acionamento individual, atuando simultaneamente na proteção móvel, a fim de evitar falhas e burla;

Corpo confeccionado em aço SAE 1010/ 1020 com pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;

Tacho estampado em aço inoxidável 304, equipado com sensor magnético que somente habilitará o funcionamento da máquina com o mesmo na posição de trabalho;

Motor monofásico com de tensão de 220 V;

Batedores em alumínio especiais para cada função (garfo, raquete e globo);

Seis velocidades (sempre deve-se trocar as marchas com a máquina em movimento);

Tampa superior fabricada em ABS, termicamente conformada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Altura	750 mm
• Largura	340 mm
• Profundidade	650 mm
• Capacidade	12 L
• Voltagem	220 V
• Peso Líquido	40 kg
• Peso Bruto	52 kg
• Embalagem Frente	480 mm
• Embalagem Profundidade	790 mm
• Embalagem Altura	820 mm
• Potência	1205w

BATEDEIRA

Produto

BATEDEIRA PLANETARIA 18 LITROS

Marca

VENÂNCIO

Referência

VBPS18NR



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Interface de segurança que efetua o monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis;

Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área do batedor e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata;

O intertravamento funciona através de duas chaves eletromecânicas com acionamento individual, atuando simultaneamente na proteção móvel, a fim de evitar falhas e burla;

Corpo confeccionado em aço SAE 1010/ 1020 com pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;

Tacho estampado em aço inoxidável 304, equipado com sensor magnético que somente habilitará o funcionamento da máquina com o mesmo na posição de trabalho;

Motor monofásico com tensão de 220 V;

Batedores em alumínio especiais para cada função (garfo, raquete e globo);

Seis velocidades (sempre deve-se trocar as marchas com a máquina em movimento);

Tampa superior fabricada em ABS, termicamente conformada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Altura	945 mm
• Largura	400mm
• Profundidade	825 mm
• Capacidade	18 L
• Voltagem	220 V
• Peso Líquido	74 kg
• Peso Bruto	91 kg
• Embalagem Frente	525 mm
• Embalagem Profundidade	900 mm
• Embalagem Altura	1000 mm

BATEDEIRA

Produto

BATEDEIRA PLANETARIA 5 LITROS PLUS

Marca

MANÁ

Referência

BPM-5 PLUS



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A linha de batedeiras Plus é a melhor escolha para confeitarias, padarias e demais negócios que demandem produções intermitentes. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

Não são indicadas para massas pesadas como pão, sonhos, pasteis, panetone e similares.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Controle de velocidade eletrônico;
- 10 níveis de variação;
- Bivolt automático;
- Motor 1000 Watts;
- Tacho em inox;
- Capacidade 5 litros;
- Sensor térmico de proteção;
- Botão de Emergência;
- Botão Liga/Desliga;
- Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi;
- Pés emborrachados com regulagem;
- Carenagem em polímero termo formado de alta resistência;
- Acompanha três modelos de batedores: batedor globo em inox e batedor gancho e raquete em alumínio fundido;
- Cabeçote basculante que facilita a retirada dos batedores e da cuba;
- Sistema de segurança NR-12;
- Dimensões e peso: (Alt. 42 x Lar. 24 x Com. 49) – 14 Kg.
- Equipamento certificado pelo OCP 0070 conforme Portaria INMETRO – 148/2022.

BATEDEIRA

Produto

BATEDEIRA PLANETARIA 12 LITROS PLUS

Marca

MANÁ

Referência

BPM-12 PLUS



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A linha de batedeiras Plus é a melhor escolha para confeitarias, padarias e demais negócios que demandem produções intermitentes. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

Não são indicadas para massas pesadas como pão, sonhos, pasteis, panetone e similares.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Controle de velocidade eletrônico;
- 10 níveis de variação;
- Bivolt automático;
- Motor 1000 Watts;
- Tacho em inox;
- Capacidade 12 litros;
- Sensor térmico de proteção;
- Botão de Emergência;
- Botão Liga/Desliga;
- Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi;
- Pés emborrachados com regulagem;
- Carenagem em polímero termo formado de alta resistência;
- Acompanha três modelos de batedores: batedor globo em inox e batedor gancho e raquete em alumínio fundido;
- Grade basculante que facilita a retirada dos batedores e da cuba;
- Sistema de segurança NR-12;
- Dimensões e peso: (Alt. 59 x Lar. 31 x Com. 64) – 21 Kg.

BATEDEIRA

Produto

BATEDEIRA PLANETARIA 18 LITROS PLUS

Marca

MANÁ

Referência

BPM-18 PLUS



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A linha de batedeiras Plus é a melhor escolha para confeitarias, padarias e demais negócios que demandem produções intermitentes. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

Não são indicadas para massas pesadas como pão, sonhos, pasteis, panetone e similares.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Controle de velocidade eletrônico;
- 10 níveis de variação;
- Bivolt automático;
- Motor 1200 Watts;
- Tacho em inox;
- Capacidade 20 litros;
- Sensor térmico de proteção;
- Botão de Emergência;
- Botão Liga/Desliga;
- Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi;
- Pés emborrachados com regulagem;
- Carenagem em polímero termo formado de alta resistência;
- Acompanha três modelos de batedores: batedor globo em inox e batedor gancho e raquete em alumínio fundido;
- Grade basculante que facilita a retirada dos batedores e da cuba;
- Sistema de segurança NR-12;
- Dimensões e peso: (Alt. 65 x Lar. 45 x Com. 74) – 27 Kg.
- Equipamento certificado pelo OCP 0070 conforme Portaria INMETRO – 148/2022.



CAFETEIRA

Produto	Marca	
CAFETEIRA INDUSTRIAL 20 LITROS	CONSERCAF	22
CAFETEIRA INDUSTRIAL SEMI-AUTO 20 LITROS	CONSERCAF	23
CAFETEIRA INDUSTRIAL SEMI-AUTO 30 LITROS	CONSERCAF	24
CAFETEIRA INDUSTRIAL SEMI-AUTO 40 LITROS	CONSERCAF	25
CAFETEIRA PROFISSIONAL 25 LITROS 2 BOJOS	CONSERCAF	26
CAFETEIRA INDUSTRIAL CILINDRICA 10L	CONSERCAF	27
CAFETEIRA INDUSTRIAL CILINDRICA 20L	CONSERCAF	28

CAFETEIRA

Produto

CAFETEIRA INDUSTRIAL 20 LITROS

Marca

CONSERCAF

Referência

CIP20



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

As cafeteiras da linha PRO Consercaf são destinadas ao uso industrial, sendo altamente requisitadas para montagem das maiores cozinhas industriais nos mais variados setores, como grandes fábricas, torrefações de café e até mesmo grandes redes de hotelaria.

O melhor custo-benefício, desempenho superior e qualidade incomparável fazem da linha PRO Consercaf a escolha ideal para cozinhas industriais.

Linha PRO Retangular

A linha PRO Retangular Consercaf é constituída por cafeteiras industriais de formato retangular, com dois reservatórios para café ou chá.

Toda fabricada em aço inox 430, com reservatório em aço inox 304 e acabamento escovado, estão disponíveis em 04 modelos: 20, 30, 40 e 50 litros de café ou chá.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construção: Aço inox 430 com reservatórios em aço inox 304;
- Acabamento: Escovado;
- Indicação: Cozinhas Industriais;
- Reservatórios: 02 - dois;
- Itens inclusos: Cafeteira, aros, 4 coadores, certificado de garantia e manual;
- Observações: Este produto não é destinado para uso com leite;
- Garantia: 180 dias - 6 meses (12 meses licitação);
- Largura (mm): 520;
- Altura (mm): 710;
- Profundidade (mm): 280;
- Água (L): 45 - Café (L): 20
- Potencia (W): 4000;
- Consumo (kW/h): 4,0.

DISPONÍVEL NAS OPÇÕES DE 20, 30, 40 E 50L

CAFETEIRA

Produto

CAFETEIRA INDUSTRIAL SEMI-AUTO 20 LITROS

Marca

CONSERCAF

Referência

CPA20



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Exclusivo sistema de bombeamento d'água para abastecimento dos reservatórios de café (através da torneira superior);

Dispensável o uso de recipientes avulsos (caneca ou bule, por exemplo) para preparo do café;

Segurança no manuseio;

Confeccionada em aço inox 430 com reservatórios em aço inox 304 e acabamento escovado;

Reservatórios: 02 – dois;

Indicação: Cozinhas Industriais;

Itens inclusos: Cafeteira, aros, 4 coadores, certificado de garantia e manual.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construção: Aço inox 430 com reservatórios em aço inox 304;
- Acabamento: Escovado;
- Água (l): 45;
- Café (l): 20;
- Potência (w): 4000
- Consumo (kW/h): 4,0;
- Voltagem: 220v.
- Dimensões : Largura (mm): 520 - Altura (mm): 710 - Profundidade (mm): 280

CAFETEIRA

Produto

CAFETEIRA INDUSTRIAL SEMI-AUTO 30 LITROS

Marca

CONSERCAF

Referência

CPA30



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Exclusivo sistema de bombeamento d'água para abastecimento dos reservatórios de café (através da torneira superior);

Dispensável o uso de recipientes avulsos (caneca ou bule, por exemplo) para preparo do café;

Segurança no manuseio;

Confeccionada em aço inox 430 com reservatórios em aço inox 304 e acabamento escovado;

Reservatórios: 02 – dois;

Indicação: Cozinhas Industriais;

Itens inclusos: Cafeteira, aros, 4 coadores, certificado de garantia e manual.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construção: Aço inox 430 com reservatórios em aço inox 304;
- Acabamento: Escovado;
- Água (l): 100;
- Café (l): 30;
- Potência (w): 6000
- Consumo (kW/h): 6,0;
- Voltagem: 220v.
- Dimensões: Largura (mm): 760 - Altura (mm): 710 - Profundidade (mm): 355

CAFETEIRA

Produto

CAFETEIRA INDUSTRIAL SEMI-AUTO 40 LITROS

Marca

CONSERCAF

Referência

CPA40



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Exclusivo Sistema De Bombeamento D'água Para Abastecimento Dos Reservatórios De Café (através Da Torneira Superior), Dispensável O Uso De Recipientes Avulsos (caneca Ou Bule, Por Exemplo) Para Preparo Do Café, Segurança No Manuseio, Confeccionada Em Aço Inox 430 Com Reservatórios Em Aço Inox 304 E Acabamento Escovado, Reservatórios: 02 Dois, Indicação: Cozinhas Industriais, Itens Inclusos: Cafeteira, Aros, 4 Coadores, Certificado De Garantia E Manual.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construção: Aço Inox 430 Com Reservatórios Em Aço Inox 304, Acabamento: Escovado,
- Água (l): 90,
- Café (l): 40,
- Potência (w): 6000
- Consumo (kw/h): 6,0,
- Voltagem: 220v.
- Dimensões: Largura (mm): 760 - Altura (mm): 710 - Profundidade (mm): 355

CAFETEIRA

Produto

CAFETEIRA PROFISSIONAL 25 LITROS 2 BOJOS

Marca

MARCHESONI

Referência

CF.4.252



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Capacidade: 50 litros (2 bojows de 25 litros cada)
- Dimensões (C x L x A) Embalagem: 71 x 47 x 85 (cm)
- Dimensões (C x L x A) Produto: 63 x 49 x 79 (cm)
- Consumo: 6300W / 6,30kw/h
- Alimentação: 220V
- Peso líquido / bruto: 21 kg / 26 kg

CAFETEIRA

Produto

CAFETEIRA INDUSTRIAL CILINDRICA 10L

Marca

CONSERCAF

Referência

C102



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Fabricada em aço inox 430 e com reservatório em aço inox 304, a linha Tradicional Consercaf é sinônimo de excelente custo-benefício, com sua qualidade e acabamento superior, tornando-se a principal escolha entre bares e restaurantes de todo o Brasil.

A linha Tradicional Consercaf passa por um exclusivo processo de polimento, fazendo da cafeteira um verdadeiro espelho!

Conta com vários modelos de diferentes capacidades para suprir todo tipo de necessidade.

Toda a linha Tradicional é certificada pelo INMETRO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construção: Aço inox 430 com reservatórios em aço inox 304.
- Acabamento: Alto Brilho;
- Indicação: Bares, restaurantes, hotéis, pequenos comércios;
- Reservatórios: 01 - um;
- Itens inclusos: Cafeteira, aro, 2 coadores, certificado de garantia, manual;
- Observações: Este produto não é destinado para uso com leite;
- Garantia: 180 dias - 6 meses (12 meses licitação);
- Diâmetro (mm): 310;
- Altura (mm): 720;
- Água (L): 22 - Café (L): 10
- Potencia (W): 1700;
- Consumo (kW/h): 1,7.

CAFETEIRA

Produto

CAFETEIRA INDUSTRIAL CILINDRICA 20L

Marca

CONSERCAF

Referência

CIC20



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A Cafeteira Elétrica Profissional CIC 20 Consercaf é a escolha ideal para ambientes com alto volume de consumo, como hotéis e restaurantes. Com capacidade para 20 litros de café e 40 litros de água, ela atende grandes fluxos de pessoas com eficiência. Fabricada em aço inoxidável, oferece durabilidade e resistência à corrosão, garantindo um aspecto brilhante graças ao seu acabamento polido. Seu design cilíndrico e compacto facilita a integração em qualquer espaço gastronômico. Este equipamento é sinônimo de praticidade e elegância para o preparo de café em ambientes industriais.

Além disso, a CIC 20 possui duas torneiras independentes que otimizam o atendimento, permitindo servir café e água quente simultaneamente. O visor transparente facilita o controle do volume de líquidos, evitando surpresas indesejadas durante o uso. A lâmpada piloto indica quando a cafeteira está em funcionamento, proporcionando segurança aos usuários.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estrutura: Aço inox 430;
- Reservatório: Aço inox 304;
- Torneiras: Para café e água quente;
- Lâmpada piloto: Indica funcionamento;
- Pés antiderrapantes: Maior estabilidade;
- Válvula: Escoamento da água;
- Visor: Controle de volume;
- Certificação: INMETRO;
- Coador: Pano.



CARRINHO

Produto

Marca

CARRO EXTRA TRIPLEX - SEM FECHAMENTO

BRALIMPIA

30



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

CARRINHO

Produto

CARRO EXTRA TRIPLEX - SEM FECHAMENTO

Marca

BRALIMPIA

Referência

CE3000



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

O Carro Extra Triplex é um carro bandeja produzido em Polipropileno e Alumínio anodizado é extremamente resistente e versátil.

Possui sistema de 4 rodas giratórias que facilitam os deslocamentos em locais restritos e corredores, ambientes propícios para sua utilização.

Com capacidade para até 45 kg em cada compartimento é ideal para serviços em restaurantes e fast foods pois, suas dimensões possibilitam o transporte de bandejas, pratos, talheres e outros.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Desmontado

- Comprimento: 1,03 m
- Largura: 30 cm
- Altura: 56 cm
- Peso: 22kg

Montado

- Comprimento: 1,07 m
- Largura: 54 cm
- Altura: 97 cm
- Peso: 22kg



CHAIR BROILER

Produto

Marca

CHAIR BROILER A GÁS 75cm

CROYDON

32



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

CHAIR BROILER

Produto

CARRO EXTRA TRIPLEX - SEM FECHAMENTO

Marca

CROYDON

Referência

CCP3



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Um sabor marcante para seus grelhados.

Os Char Broilers deixam a carne selada por fora e suculenta por dentro.

Cada queimador pode ser utilizado com ou sem pedra cerâmica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Área Útil de Trabalho: 74cm x 47cm
- Potência(GLP): 3 x 11000BTU/h
- Pressão de Trabalho(GLP): 280 mm.c.a
- Altura: 41cm
- Largura: 75cm
- Profundidade: 74cm
- Peso Líquido: 45,0kg
- Peso Bruto: 48,3kg
- Consumo(GLP): 3 x 275g/h



CHAPA

Produto	Marca	
CHAPA A GAS 84X50X24 S/ CAVALETE	CROYDON	34
CHAPA A GAS 105X50X24 S/ CAVALETE	CROYDON	35
CHAPA ELETRICA 80X56X36 S/ CAVALETE	CROYDON	36
CHAPA ELETRICA 101X59X36 S/ CAVALETE	CROYDON	37
CHAPA A GAS 1500MM	CROYDON	38
CHAPA GÁS 80CM DEGUSTE LUXO	VENÂNCIO	39
CHAPA GÁS 100CM DEGUSTE LUXO	VENÂNCIO	40
CHAPA ELETRICA 80CM DEGUSTE LUXO	VENÂNCIO	41
CHAPA ELETRICA 100CM DEGUSTE LUXO	VENÂNCIO	42



Produto

CHAPA A GAS 84X50X24 S/ CAVALETE

Marca

CROYDON

Referência

FG08



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Temos sempre o modelo ideal para você em diversos tamanhos.

As espessuras de nossas chapas garantem durabilidade, produtividade e economia de energia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Área Útil de Trabalho: 80cm x 40cm
- Espessura da Chapa: 9,5mm
- Potência(GLP): 30000BTU/h
- Pressão de Trabalho(GLP): 280 mm.c.a
- Altura: 24cm
- Largura: 84,2cm
- Profundidade: 50cm
- Peso Líquido: 28,5kg
- Peso Bruto: 30,6kg
- Consumo(GLP): 750g/h



Produto

CHAPA A GAS 105X50X24 S/ CAVALETE

Marca

CROYDON

Referência

FG10



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Temos sempre o modelo ideal para você em diversos tamanhos.

As espessuras de nossas chapas garantem durabilidade, produtividade e economia de energia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Área Útil de Trabalho: 100cm x 40cm
- Espessura da Chapa: 9,5mm
- Potência(GLP): 45000BTU/h
- Pressão de Trabalho(GLP): 280 mm.c.a
- Altura: 24cm
- Largura: 104,5cm
- Profundidade: 50cm
- Peso Líquido: 36kg
- Peso Bruto: 38,2kg
- Consumo(GLP): 1100g/h

CHAPA

Produto

CHAPA ELETRICA 80X56X36 S/ CAVALETE

Marca

CROYDON

Referência

CE08



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Temos sempre o modelo ideal para você em diversos tamanhos.

As espessuras de nossas chapas garantem durabilidade, produtividade e economia de energia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Área Útil de Trabalho: 80cm x 48cm
- Espessura da Chapa: 9,5mm
- Potência(220V): 5600W
- Corrente(220V): 25,5A
- Comprimento: 56cm
- Largura: 80cm
- Altura: 36cm
- Peso Líquido: 45kg
- Peso Bruto: 48,6kg
- Consumo(220V): 2,5kWh

CHAPA

Produto

CHAPA ELETRICA 101X59X36 S/ CAVALETE

Marca

CROYDON

Referência

CE10



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Temos sempre o modelo ideal para você em diversos tamanhos.

As espessuras de nossas chapas garantem durabilidade, produtividade e economia de energia.

Atenção! Equipamento fornecido sem plug.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Área Útil de Trabalho: 100cm x 48cm
- Espessura da Chapa: 9,5mm
- Potência(220V): 6000W
- Corrente(220V): 27,3A
- Comprimento: 59cm
- Largura: 101cm
- Altura: 36cm
- Peso Líquido: 54,3kg
- Peso Bruto: 60,5kg
- Consumo(220V): 3,0kWh

CHAPA

Produto

CHAPA A GAS 1500MM

Marca

CROYDON

Referência

FG15



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Temos sempre o modelo ideal para você em diversos tamanhos.

As espessuras de nossas chapas garantem durabilidade, produtividade e economia de energia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Área Útil de Trabalho: 150cm x 48cm
- Espessura da Chapa: 9,5mm
- Potência(GLP): 60000BTU/h
- Pressão de Trabalho(GLP): 280 mm.c.a
- Altura: 24cm
- Largura: 155cm
- Profundidade: 57cm
- Peso Líquido: 71 kg
- Peso Bruto: 78kg
- Consumo(GLP): 1470g/h

CHAPA

Produto

CHAPA GÁS 80CM DEGUSTE LUXO

Marca

VENÂNCIO

Referência

C80



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Chapa superior em aço carbono, espessura padrão 6,35mm opcional 4,76 mm;
- Modelo a Gás GLP baixa pressão;
- Queimadores bem distribuídos com sistema de gaveta posicionado abaixo da chapa;
- Controle individual dos queimadores;
- Gaveta coletora de resíduos;
- Manutenção simples e econômica;
- Corpo externo em aço inox 430;
- Pés com regulagem de altura;
- Prensa adaptável opcional;

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Altura	235 mm
• Largura	815 mm
• Profundidade	535 mm
• Consumo	0,795 kg/h
• Peso Líquido	29,5 kg
• Peso Bruto	48 kg
• Embalagem Frente	800 mm
• Embalagem Profundidade	650 mm
• Embalagem Altura	370 mm
• Número de Queimadores	3

CHAPA

Produto

CHAPA GÁS 100CM DEGUSTE LUXO

Marca

VENÂNCIO

Referência

C100



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Chapa superior em aço carbono, espessura padrão 6,35mm opcional 4,76 mm;
- Modelo a Gás GLP baixa pressão;
- Queimadores bem distribuídos com sistema de gaveta posicionado abaixo da chapa;
- Controle individual dos queimadores;
- Gaveta coletora de resíduos;
- Manutenção simples e econômica;
- Corpo externo em aço inox 430;
- Pés com regulagem de altura;
- Prensa adaptável opcional;

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Altura	235 mm
• Largura	1015 mm
• Profundidade	535 mm
• Consumo	1,060 kg/h
• Peso Líquido	37 kg
• Peso Bruto	58 kg
• Embalagem Frente	1100 mm
• Embalagem Profundidade	650 mm
• Embalagem Altura	320 mm
• Número de Queimadores	4

CHAPA

Produto

CHAPA ELETRICA 80CM DEGUSTE LUXO

Marca

VENÂNCIO

Referência

CE80



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Chapa superior em aço carbono, espessura padrão 6,35mm opcional 4,76 mm;
- Resistências bem distribuídas posicionadas abaixo da chapa para um aquecimento uniforme
- Controle individual das resistências através de termostato, com temperatura de até 300°C;
- Modelos com resistência de 1800W;
- Fabricadas apenas na tensão de 220V monofásica;
- Manutenção simples e barata;
- Corpo externo em aço inox 430;
- Pés com regulagem de altura;
- Prensa adaptável (opcional);

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Altura	235 mm
• Largura	815 mm
• Profundidade	500 mm
• Voltagem	220 V
• Frequência	50-60 hz
• Peso Líquido	32,7 kg
• Peso Bruto	49,9 kg
• Embalagem Frente	910 mm
• Embalagem Profundidade	650 mm
• Embalagem Altura	330 mm
• Número de Resistências	3
• Potência	5400 W

CHAPA

Produto

CHAPA ELETRICA 100CM DEGUSTE LUXO

Marca

VENÂNCIO

Referência

CE100



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Chapa superior em aço carbono, espessura padrão 6,35mm opcional 4,76 mm;
- Resistências bem distribuídas posicionadas abaixo da chapa para um aquecimento uniforme
- Controle individual das resistências através de termostato, com temperatura de até 300°C;
- Modelos com resistência de 1800W;
- Fabricadas apenas na tensão de 220V monofásica;
- Manutenção simples e barata;
- Corpo externo em aço inox 430;
- Pés com regulagem de altura;
- Prensa adaptável (opcional);

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Altura	235 mm
• Largura	1015 mm
• Profundidade	500 mm
• Voltagem	220 V
• Frequência	50-60 hz
• Peso Líquido	37,1 kg
• Peso Bruto	58,7 kg
• Embalagem Frente	1100 mm
• Embalagem Profundidade	650 mm
• Embalagem Altura	310 mm
• Número de Resistências	3
• Potência	7200 W



CHAPA BIFEIRA

Produto

Marca

CHAPA BIFEIRA COM ALÇA DE FERRO 40X90

RIG

44



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

CHAPA BIFEIRA

Produto

CHAPA BIFEIRA COM ALÇA DE FERRO 40X90

Marca

RIG

Referência

6751



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Chapa extremamente resistente, pode ser utilizado diretamente sobre todos os tipos de fogões a gás, a lenha, elétrico, a álcool e em churrasqueiras. Possui canaletas nas bordas para armazenamento de líquidos. Ideal para preparar carnes, legumes, sanduiches, ovos e etc.

Pronto para usar

Os nossos produtos são curados à temperatura de 250° C para que você possa usá-los facilmente após simples lavagem com água corrente.

Todos os nossos utensílios de ferro fundido, estão protegidos por tinta a base de água, que não traz nenhum risco à saúde humana e permite a transferência de ferro para os alimentos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Chapa de ferro fundido retangular, medidas 90 cm de comprimento x 40 cm de largura, essa medida não inclui as alças que medem 7,5 cm de cada lado totalizando 105 cm de comprimento total.
- Peso: 17,88 KG



COFFEE BREAK

Produto

Marca

PORTA CHA FIBRA

COPA & CIA

46



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

COFFEE BREAK

Produto

PORTA CHA FIBRA

Marca

COPA & CIA

Referência

208275



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Com a Caixa de Chá Copa e Cia Fiber é possível organizar os seus sachês de chá e ao mesmo tempo decorar o ambiente.

Fabricada em material totalmente natural, ela possui 6 divisões internas e tampa com fácil sistema de abertura e fechamento.

Decubra a Coleção Fiber da Copa&Cia, uma linha exclusiva feita em grama marinha, que traz a natureza e a sustentabilidade diretamente para a sua mesa.

Com uma diversidade de itens, esta coleção é perfeita para quem busca unir funcionalidade e beleza natural em cada detalhe.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Comprimento: 24 cm
- Altura: 8 cm
- Largura: 16 cm



CORTADOR DE FRIOS

Produto

Marca

CORTADOR DE FRIOS INOX 300MM

SKYMPSEN

48

CORTADOR DE FRIOS INOX 60MM DISCO 250MM

GURAL

49

CORTADOR DE FRIOS INOX DISCO 300MM

GURAL

50



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

CORTADOR DE FRIOS

Produto

CORTADOR DE FRIOS INOX 300MM

Marca

SKYMSSEN

Referência

CFI-300L-N



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Perfeito para fatiar diversos alimentos, como queijo, presunto, mortadela, salame entre outros, com precisão. Base da máquina em Aço Inox, com deslizamento suave da mesa de corte, montado em mancais com rolamentos especiais. Mesa móvel, mesa reguladora de corte e protetor do disco em alumínio naval de alta resistência a corrosão. Protetor do disco removível, o que facilita a limpeza e higienização. Robusto regulador de corte, com regulagem milimétrica, conferindo maior qualidade e precisão do corte. Disco fatiador de 300mm de diâmetro, proporcionando maior resistência ao desgaste e precisão no corte. Afiador do disco com 2 rebolos, já fixados na máquina na posição de afiação. Sistema de Segurança: Botão de emergência, com alta resistência a impactos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Painele de comando: 25V
- Altura: 440 mm
- Largura: 560 mm
- Profundidade: 570 mm
- Diâmetro do disco: 300 mm
- Altura x Largura de corte: 160 x 160 mm
- Espessura de corte: 0 a 3 mm
- Peso líquido: 27 kg
- Peso bruto: 32 kg
- Motor: 0,33 CV
- Tensão (voltagem): Monofásica 110V ou 220V

CORTADOR DE FRIOS

Produto

CORTADOR DE FRIOS INOX GLP250 460 MM DISCO 250 MM

Marca

GURAL

Referência

GLP 250



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Base inteiramente construída em alumínio especial com acabamento em anodizado brilhante.

Todas as peças em contato com os alimentos, são de fundição de alumínio especial com acabamento em anodizado brilhante.

Bandeja porta frios com 27° de inclinação.

Regulagem de corte de alta precisão.

Carro removível.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Comprimento: 500 mm
- Largura: 460 mm
- Altura: 395 mm
- Faca: 250 mm
- Peso: 18,3 kg
- Tensão elétrica: 127 / 220 v
- Potência do motor: 0,2 cv

CORTADOR DE FRIOS

Produto

CORTADOR DE FRIOS INOX GLP300 DISCO 300 MM

Marca

GURAL

Referência

GLP300



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Base inteiramente construída em alumínio especial com acabamento em anodizado brilhante.

Todas as peças em contato com os alimentos, são de fundição de alumínio especial com acabamento em anodizado brilhante.

Bandeja porta frios com 27° de inclinação.

Regulagem de corte de alta precisão.

Carro removível.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Comprimento: 570 mm
- Largura: 520 mm
- Altura: 410 mm
- Faca: 300 mm
- Peso: 24,1 kg
- Tensão elétrica: 127 / 220 v
- Potência do motor: 0,33 cv



CORTADOR DE LEGUMES

Produto

Marca

CORTADOR DE LEGUMES GRANDE COM BASE

DAK

52

CORTADOR DE LEGUMES MEDIO SEM BASE

DAK

53



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL



CORTADOR DE LEGUMES

Produto

CORTADOR DE LEGUMES GRANDE COM BASE - 8MM - INOX

Marca

DAK

Referência

108



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Modelo que conta com prático tripé e utiliza navalhas cambiáveis nos cortes de 6, 8, 10 e 12mm. Ideal para cozinhas industriais.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Altura

121cm

CORTADOR DE LEGUMES

Produto

CORTADOR DE LEGUMES MEDIO SEM BASE - 8MM - INOX

Marca

DAK

Referência

104



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Indicado para quantidades maiores de alimentos, possui base de tamanho médio e navalhas cambiáveis nos cortes 6, 8, 10 e 12mm. Ideal para cozinhas industriais.

ATENÇÃO: Os cortadores DAK devem ser lubrificados somente com óleo de máquina.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

· Altura	62cm
----------	------



CUBAS GNS

Produto	Marca	
CUBA 1/1 COM ALÇA	GP INOX	55
CUBA 1/2 COM ALÇA	GP INOX	56
CUBA 1/2 COM ALÇA	GP INOX	57
CUBA 1/2 SEM ALÇA	GP INOX	58
CUBA 1/3 SEM ALÇA	GP INOX	59
CUBA 1/4 SEM ALÇA	GP INOX	60
CUBA 1/6 SEM ALÇA	GP INOX	61
CUBA 1/9 SEM ALÇA	GP INOX	62
CUBA 2/4 SEM ALÇA	GP INOX	63
TAMPA INOX	GP INOX	64

CUBAS GNS

Produto

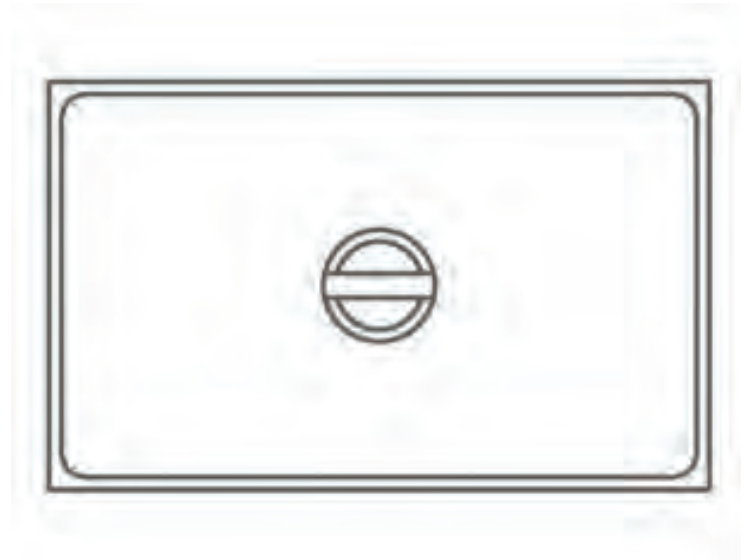
CUBA 1/1 COM ALÇA

Marca

GP INOX



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

REF.	PRODUTO	PROFUND.	CAPAC.	MEDIDAS (CM)	ESPESS (mm)	CX.MT	CÓD. DE BARRAS
GP151	CUBA GN INOX 1/1 COM ALÇA	65 mm	9 L	53x33x6,5	0,5	24	7898678601277
GP152	CUBA GN INOX 1/1 COM ALÇA	100 mm	14 L	53x33x10	0,5	24	7898678601284
GP153	CUBA GN INOX 1/1 COM ALÇA	150 mm	21 L	53x33x15	0,5	24	7898678601291
GP154	CUBA GN INOX 1/1 COM ALÇA	200 mm	27,5 L	53x33x20	0,5	18	7898678601307
GP155	TAMPA CUBA INOX 1/1 COM RECORTE P/ ALÇAS	—	—	53x32,5	0,3	48	7898678601314

CUBAS GNS

Produto

CUBA 1/2 COM ALÇA

Marca

GP INOX



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

REF.	PRODUTO	PROFUND.	CAPAC.	MEDIDAS (CM)	ESPESS (mm)	CX.MT	CÓD. DE BARRAS
GP156	CUBA GN INOX 1/2 COM ALÇA	65 mm	4 L	33x26x6,5	0,4	36	7898678601321
GP157	CUBA GN INOX 1/2 COM ALÇA	100 mm	6 L	33x26x10	0,4	36	7898678601338
GP158	CUBA GN INOX 1/2 COM ALÇA	150 mm	9,5 L	33x26x15	0,4	24	7898678601345
GP159	CUBA GN INOX 1/2 COM ALÇA	200 mm	12,5 L	33x26x20	0,4	24	7898678601352
GP160	TAMPA CUBA INOX 1/2 COM RECORTE P/ ALÇAS	—	—	32,5x26,5	0,5	48	7898678601369

CUBAS GNS

Produto

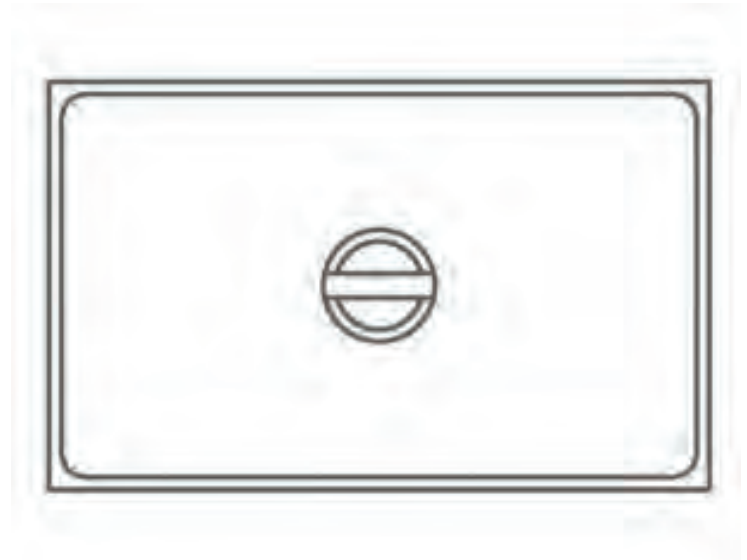
CUBA 1/2 COM ALÇA

Marca

GP INOX



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

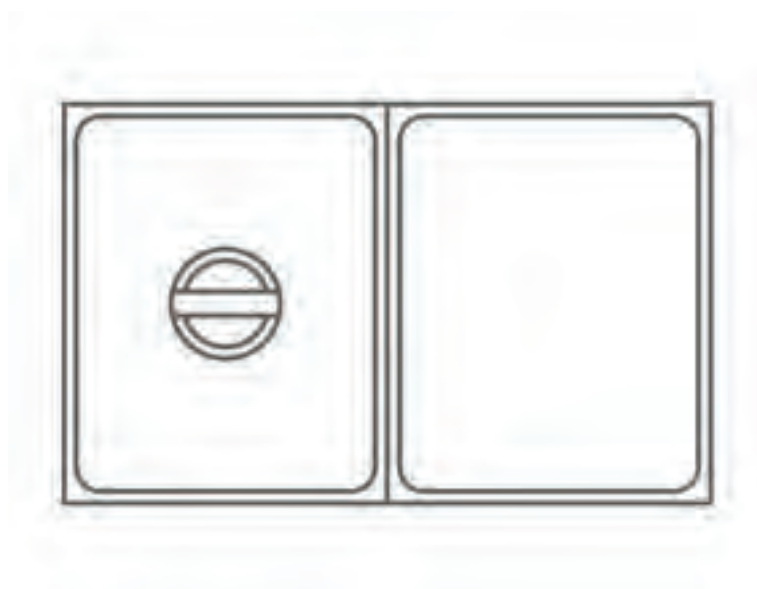
REF.	PRODUTO	PROFUND.	CAPAC.	MEDIDAS (CM)	ESPESS (mm)	CX.MT	CÓD. DE BARRAS
GP708	CUBA GN INOX 1/1	20 mm	—	53x32,6x2	—	48	7898678607187
GP396	CUBA FURADA GN INOX 1/1	65 mm	9 L	53x33x6,3	0,5	24	7898678603509
GP397	CUBA GN INOX 1/1	40 mm	5 L	53x33x4	0,5	24	7898678603516
GP192	CUBA GN INOX 1/1	65 mm	9 L	53x32,5x6,5	0,4	24	7898678601598
GP193	CUBA GN INOX 1/1	100 mm	14 L	53x32,5x10	0,4	24	7898678601604
GP194	CUBA GN INOX 1/1	150 mm	21 L	53x32,5x15	0,4	24	7898678601611
GP195	CUBA GN INOX 1/1	200 mm	27,5 L	53x32,5x20	0,4	18	7898678601628



Produto

CUBA 1/2 SEM ALÇA

Marca

GP INOX**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

REF.	PRODUTO	PROFUND.	CAPAC.	MEDIDAS (CM)	ESPESS (mm)	CX.MT	CÓD. DE BARRAS
GP196	CUBA GN INOX 1/2	65 mm	4 L	32,5×26,5×6,5	0,4	36	7898678601635
GP197	CUBA GN INOX 1/2	100 mm	6 L	32,5×26,5×10	0,4	36	7898678601642
GP198	CUBA GN INOX 1/2	150 mm	9,5 L	32,5×26,5×15	0,5	36	7898678601659
GP199	CUBA GN INOX 1/2	200 mm	12,5 L	32,5×26,5×20	0,5	24	7898678601666

CUBAS GNS

Produto

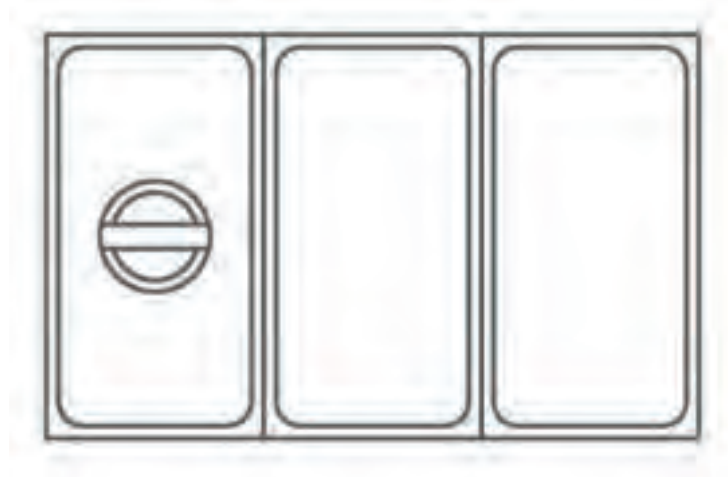
CUBA 1/3 SEM ALÇA

Marca

GP INOX



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

REF.	PRODUTO	PROFUND.	CAPAC.	MEDIDAS (CM)	ESPESS (mm)	CX.MT	CÓD. DE BARRAS
GP200	CUBA GN INOX 1/3	65 mm	2,5 L	32,5×17,5×6,5	0,4	24	7898678601673
GP201	CUBA GN INOX 1/3	100 mm	3,8 L	32,5×17,5×10	0,4	24	7898678601680
GP202	CUBA GN INOX 1/3	150 mm	5,7 L	32,5×17,5×15	0,4	24	7898678601697
GP463	CUBA GN INOX 1/3	200 mm	—	32	0,6	24	7898678604353

CUBAS GNS

Produto

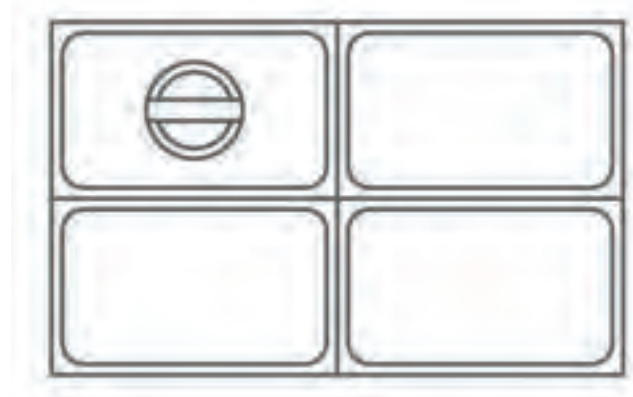
CUBA 1/4 SEM ALÇA

Marca

GP INOX



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

REF.	PRODUTO	PROFUND.	CAPAC.	MEDIDAS (CM)	ESPESS (mm)	CX.MT	CÓD. DE BARRAS
GP203	CUBA GN INOX 1/4	65 mm	1,8L	26,5*16,2*6,5	0,3	24	7898678601703
GP204	CUBA GN INOX 1/4	100 mm	2,8 L	26,5*16,2*10	0,4	24	7898678601710
GP394	CUBA GN INOX 1/4	150 mm	4,6 L	26,5*16,2*15	0,5	24	7898678603486



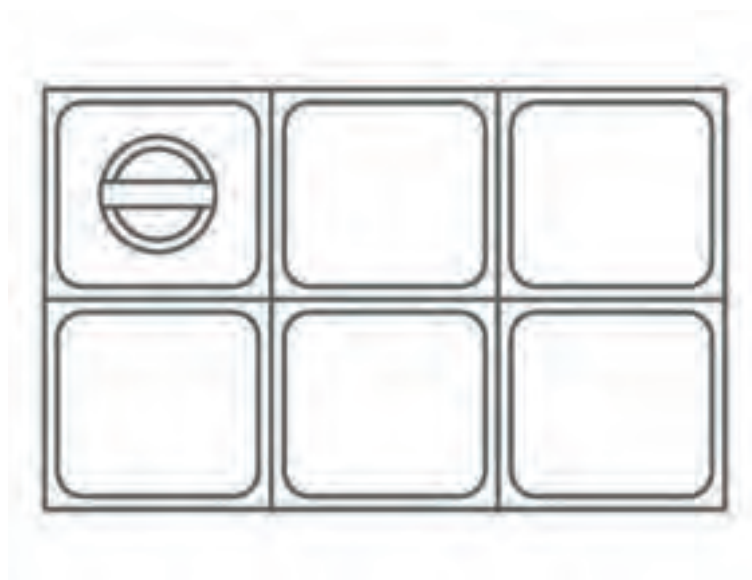
Produto

CUBA 1/6 SEM ALÇA

Marca

GP INOX

Referência

**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

REF.	PRODUTO	PROFUND.	CAPAC.	MEDIDAS (CM)	ESPESS (mm)	CX.MT	CÓD. DE BARRAS
GP205	CUBA GN INOX 1/6	65 mm	1,0 L	17,6*16,2*6,5	0,4	24	7898678601727
GP206	CUBA GN INOX 1/6	100 mm	1,5 L	17,6*16,2*10	0,4	24	7898678601734
GP202	CUBA GN INOX 1/6	150 mm	2,4 L	17,6*16,2*15	0,4	24	7898678603493

CUBAS GNS

Produto

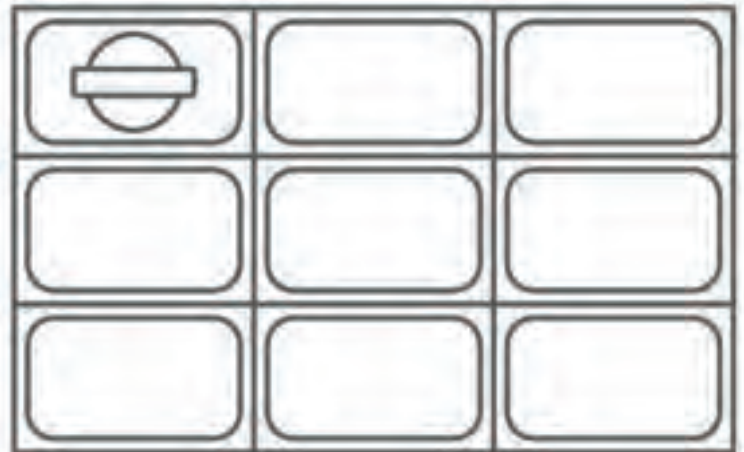
CUBA 1/9 SEM ALÇA

Marca

GP INOX



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

REF.	PRODUTO	PROFUND.	CAPAC.	MEDIDAS (CM)	ESPESS (mm)	CX.MT	CÓD. DE BARRAS
GP207	CUBA GN INOX 1/9	65 mm	1,0 L	17,6×10,8×6,5	0,4	24	7898678601741
GP208	CUBA GN INOX 1/9	100 mm	1,5 L	17,6×10,8×10	0,4	24	7898678601758
GP209	CUBA GN INOX 1/9	150 mm	2,4 L	17,6×10,8×15	0,5	24	7898678601765

CUBAS GNS

Produto

CUBA 2/4 SEM ALÇA

Marca

GP INOX



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

REF.	PRODUTO	PROFUND.	CAPAC.	MEDIDAS (CM)	ESPESS (mm)	CX.MT	CÓD. DE BARRAS
GP706	CUBA GN INOX 2/4	65 mm	—	53×16,2×6,5	—	50	7898678607163
GP707	CUBA GN INOX 2/4	100 mm	—	53×16,2×6,5	—	50	7898678607170

CUBAS GNS

Produto

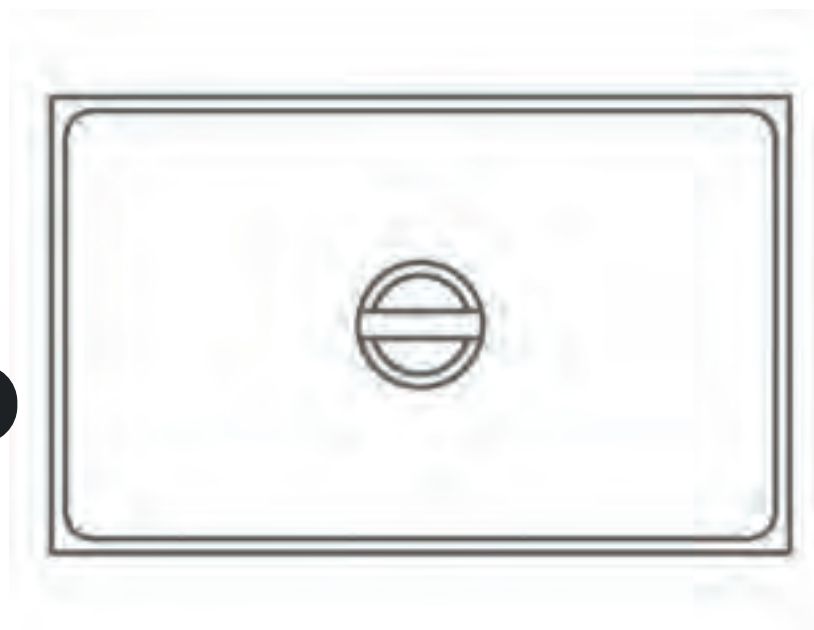
TAMPA INOX

Marca

GP INOX



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

REF.	PRODUTO	PROFUND.	CAPAC.	MEDIDAS (CM)	ESPESS (mm)	CX.MT	CÓD. DE BARRAS
GP210	TAMPA CUBA INOX 1/1	—	—	53×32,5	0,3	24	7898678601772
GP211	TAMPA CUBA INOX 1/2	—	—	32,5×26,5	0,5	50	7898678601789
GP212	TAMPA CUBA INOX 1/3	—	—	32,5×17,5	0,5	24	7898678601796
GP213	TAMPA CUBA INOX 1/4	—	—	26,5×16,2	0,3	24	7898678601802
GP214	TAMPA CUBA INOX 1/6	—	—	17,6×16,2	0,3	24	7898678601819
GP399	TAMPA CUBA INOX 1/9	—	—	17,6×10,8	0,5	24	7898678603530



CUTTER

Produto

Marca

CUTTER INOX 4 LITROS 220V

SKYMSEN

66

CUTTER INOX 8 LITROS 220V

SKYMSEN

67



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

CUTTER

Produto

CUTTER INOX 4 LITROS 220V

Marca

SKYMSSEN

Referência

CR-4L



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

O processador de alimentos Cutter da Skymssen é um equipamento de alta performance, ideal para quem deseja ter uma produção de alimentos rápida, prática e sem esforço, objetivando otimizar os processos para garantir a qualidade dos pratos de forma ágil e satisfatória.

Toda a entrega de performance do processador de alimentos Cutter é alcançada através do potente motor de 0,5CV, o que o torna um excelente equipamento para quem deseja processar grandes quantidades de ingredientes. E para quem deseja um produto com uma boa capacidade, encontra no processador de alimentos Cutter uma tigela com capacidade de 4l, disponibilizada em uma estrutura de aço inoxidável, o que garante mais durabilidade para o equipamento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 61453.0
- Modelo: CR-4L
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 800 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,8 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 465 x 265 x 275 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 530 x 320 x 320 mm
- Peso líquido / bruto: 15,25 kg / 16,40 kg
- Rotação: 1.750 rpm
- Volume do bojo: 4 L
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707614536

CUTTER

Produto

CUTTER INOX 8 LITROS 220V

Marca

SKYMSSEN

Referência

CR-8L



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Você consegue visualizar sua cozinha comercial atendendo as altas demandas do seu negócio com mais praticidade, rapidez e qualidade? Sabe que isso é possível com os equipamentos de alta performance da Skymssen, como o processador de alimentos Cutter, parceiro versátil que o seu estabelecimento precisa.

Robusto e eficiente, o processador de alimentos Cutter conta com lâmina multiuso ideal para picar rapidamente os ingredientes, preparar molhos, cremes e muito mais! Isso só é possível porque o equipamento conta com um super motor potente que desenvolve um 1CV de potência.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 61949.3
- Modelo: CR-8L
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 1000 W
- Potência do motor: 1 HP-CV
- Consumo: 1 kW.h
- Dimensões (AxLxP): 525 x 320 x 335 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 600 x 360 x 380 mm
- Peso líquido / bruto: 19,10 kg / 21,00 kg
- Rotação: 1.750 rpm
- Volume do bojo: 8 L
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707619494



DESCASCADOR

Produto

Marca

DESCASCADOR DE LEGUMES INOX 6 LITROS

SKYMSEN

69

DESCASCADOR DE LEGUMES INOX 10 LITROS

SKYMSEN

70

DESCASCADOR DE LEGUMES INOX 25 LITROS

SKYMSEN

71



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

DESCASCADOR

Produto

DESCASCADOR DE LEGUMES INOX 6 LITROS

Marca

SKYMPSEN

Referência

DB-06



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

O Descascador DB-06 é um descascador de batatas desenvolvido em conformidade com as especificações da norma NR-12 e do Inmetro. É um produto indicado para estabelecimentos como restaurantes, bares e lanchonetes, facilitando o trabalho nestes locais.

O descascador inox tem capacidade para 6kg e potencial de produção de 120kg/h e tensão de 220V.

O descascador inox possui um eficiente sistema de segurança, não permitindo o funcionamento da máquina enquanto aberta, além de um anti-rearme que impede o ligamento automático da máquina em casos de desligamentos provocados por queda de energia, garantindo a máxima segurança do operador no momento de uso.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 57210.1
- Modelo: DB-06
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 520 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,52 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 585 x 400 x 390 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 650 x 410 x 410 mm
- Peso líquido / bruto: 18,20 kg / 20,50 kg
- Produção aproximada: 120 kg/h
- Capacidade por ciclo: 6 kg
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707572102

DESCASCADOR

Produto

DESCASCADOR DE LEGUMES INOX 10 LITROS

Marca

SKYMSSEN

Referência

DB-10



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

O Descascador inox DB-10 é um descascador de legumes desenvolvido em conformidade com as especificações da norma NR-12 e do Inmetro. É um produto indicado para estabelecimentos como restaurantes, bares e lanchonetes, cantinas e hospitais facilitando o trabalho nestes locais.

O equipamento tem capacidade para 10 kg e potencial de produção de até 200 kg/h, possuindo uma tensão de 220 v.

Possui um eficiente sistema de segurança, que não permite o funcionamento da máquina enquanto aberta, além de um anti-rearme que impede o ligamento automático da máquina em casos de desligamentos provocados por queda de energia, garantindo a máxima segurança do operador no momento de uso.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 56516.4
- Modelo: DB-10
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 520 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,52 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 720 x 480 x 670 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 765 x 570 x 640 mm
- Peso líquido / bruto: 26,20 kg / 31,30 kg
- Produção aproximada: 200 kg/h
- Capacidade por ciclo: 10 kg
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707565166

DESCASCADOR

Produto

DESCASCADOR DE LEGUMES INOX 25 LITROS

Marca

SKYMSSEN

Referência

DB-25



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

O preparo dos alimentos a serem utilizados na produção de pratos em cozinhas, como em bares e restaurantes, cozinhas comerciais, em cantinas, hospitais, entre outros, é um processo fundamental que pode impactar tanto na qualidade, quanto nos lucros do estabelecimento. Pensando nisso, a Skymssen desenvolveu o descascador de legumes inox DB-25HD-N, robusto com capacidade de produção de até incríveis 500 kg/h.

Com estrutura em aço inox e equipado com bocal especial para o descarregamento do alimento após processado, o descascador de legumes inox DB-25HD-N é excelente para descascar legumes e tubérculos com total eficiência e agilidade. Equipado com um timer, possibilita a padronização do tempo e processamento, o que contribui para a sua precisão na produção. Além disso, trata-se de um equipamento de fácil higienização, também apresenta tampa com sensor que impede o funcionamento do equipamento quando aberto.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 46879.7
- Modelo: DB-25HD-N
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 820 W
- Potência do motor: 1 HP-CV
- Consumo: 0,82 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 1.135 x 650 x 825 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 1.300 x 670 x 950 mm
- Peso líquido / bruto: 60,00 kg / 97,00 kg
- Produção aproximada: 500 kg/h
- Capacidade por ciclo: 25 kg
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707468795



ESCORREDOR

Produto

Marca

ESCORREDOR DE LOUÇAS EM INOX P/ 80 PRATOS

DINOX

73

ESCORREDOR DE PRATOS EM INOX 40 PRATOS

DINOX

74

ESCORREDOR DE PRATOS PAREDE FIXO 40 PRATOS

DINOX

75

ESCORREDOR DE COPOS PAREDE

ML

76



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

ESCORREDOR

Produto

ESCORREDOR DE LOUÇAS EM INOX P/ 80 PRATOS

Marca

DINOX

Referência

EPS-016



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Capacidade ampliada: um dos principais benefícios de um escorredor de louça com bandeja grande é a sua capacidade de acomodar uma maior quantidade de louças de uma só vez.

Organização eficiente: a bandeja grande integrada ao escorredor coleta a água que escorre das louças, evitando que se espalhe pela bancada da cozinha.

Praticidade e funcionalidade: a praticidade de um escorredor de louça com bandeja grande vai além da sua capacidade de armazenamento. A bandeja removível facilita a eliminação da água acumulada e a limpeza do escorredor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 80 PRATOS

ESCORREDOR

Produto

ESCORREDOR DE PRATOS EM INOX 40 PRATOS

Marca

DINOX

Referência

EPS-017



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Capacidade ampliada: um dos principais benefícios de um escorredor de louça com bandeja grande é a sua capacidade de acomodar uma maior quantidade de louças de uma só vez.

Organização eficiente: a bandeja grande integrada ao escorredor coleta a água que escorre das louças, evitando que se espalhe pela bancada da cozinha.

Praticidade e funcionalidade: a praticidade de um escorredor de louça com bandeja grande vai além da sua capacidade de armazenamento. A bandeja removível facilita a eliminação da água acumulada e a limpeza do escorredor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 40 PRATOS

ESCORREDOR

Produto

ESCORREDOR DE PRATOS PAREDE FIXO EM INOX 40 PRATOS

Marca

DINOX

Referência

EPF-003



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Capacidade ampliada: um dos principais benefícios de um escorredor de louça com bandeja grande é a sua capacidade de acomodar uma maior quantidade de louças de uma só vez.

Organização eficiente: a bandeja grande integrada ao escorredor coleta a água que escorre das louças, evitando que se espalhe pela bancada da cozinha.

Praticidade e funcionalidade: a praticidade de um escorredor de louça com bandeja grande vai além da sua capacidade de armazenamento. A bandeja removível facilita a eliminação da água acumulada e a limpeza do escorredor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- DE PAREDE
- 40 PRATOS

ESCORREDOR

Produto

ESCORREDOR DE COPOS PAREDE

Marca

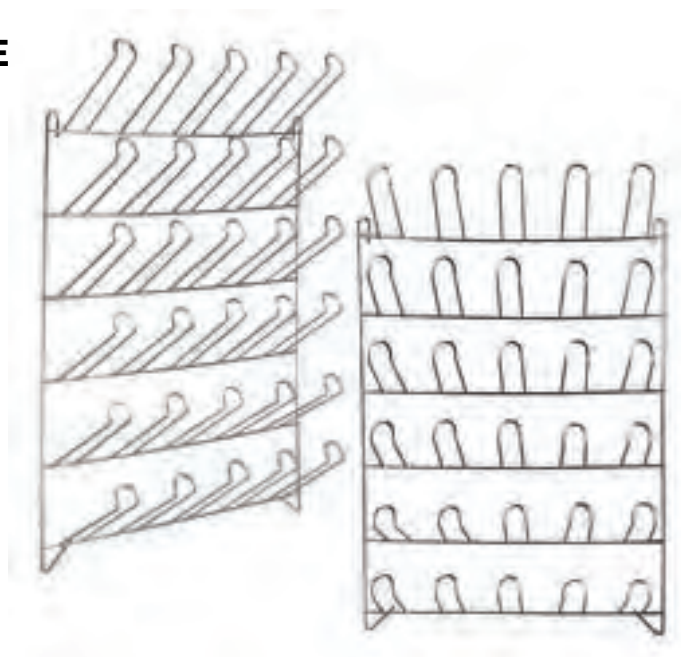
ML

Referência

EPS-016



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Suporte de Parede para 30 Copos – Organização e Praticidade para Sua Cozinha!

Otimize o espaço em sua cozinha ou ambiente com o nosso Suporte de Parede para 30 Copos. Esta solução eficaz para armazenamento oferece praticidade e organização, mantendo seus copos sempre acessíveis e bem dispostos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Capacidade Espaçosa: Comporta até 30 copos.
- Instalação Simples: Fácil de montar, vem com parafuso e bucha incluídos.
- Ideal para Secagem: Perfeito para secar copos de forma eficiente.
- Material Cromado Reforçado: Durável e resistente, ideal para uso diário.
- Versátil: Excelente para todo o tipo de cozinha, bares, lanchonetes, restaurantes e até mesmo para o seu cantinho do churrasco.
- Parafuso e Bucha Incluídos: Facilitam a instalação, tornando o processo ainda mais prático!

Dimensões:

- Altura: 48 cm
- Largura: 35 cm
- Comprimento: 11 cm
- Peso: 0,55 kg



ESTANTE

Produto

Marca

ESTANTE POLIPROPILENO 5 PLANOS 250 KG

ORDENE

78



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

ESTANTE

Produto

ESTANTE POLIPROPILENO 5 PLANOS 250 KG

Marca

ORDENE

Referência

40200/40290



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A Estante Ordene pode ser colocada em qualquer ambiente, desde cozinhas, garagens, lavanderias, depósitos até quartos. É a solução ideal para deixar tudo sempre arrumado, sem ocupar muito espaço.

Produto feito em plástico virgem (material atóxico). É fácil de montar, limpar e não enferruja.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 5 prateleiras
- Cor: Branco
- Material: PP
- Cada prateleira suporta até 50kg

Medidas

- 42,2 x 86,3 x 180 cm
- EAN 7898335070217



ESTRADO

Produto

Marca

ESTRADO PEAD 60X50X15

BENPLAS

80

PALLET PERFILADO 120X100X15

BENPLAS

81

PALLET LEVE PEAD 1000X1200X150

NEW PALLETS

82



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

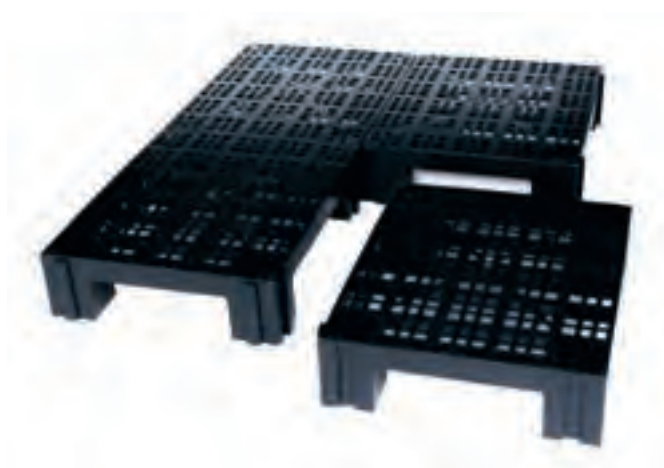
Produto

ESTRADO PEAD 60X50X15

Marca

BENPLAS

Referência

605015**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

Os Pallets plásticos são fabricados em PEAD (Polietileno de Alta Densidade) e por não possuir porosidade minimizam a proliferação de fungos e bactérias nocivas as pessoas, e por esta razão são obrigatórios, atendendo as normas e determinação da ANVISA.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Peso : 11 Kg
- Sistema modular;
- Encaixe perfeito macho e fêmea;
- Produzido em PEAD (Polietileno de Alta Densidade);
- Pode ser usado em câmara fria;
- Produto disponível em matéria prima reciclada ou natural
- Capacidade de 1000 kg (carga dinâmica, em movimento) e 1500 kg (carga estática, parada no piso);
- Suporta até -40° C;
- Reduz o atrito na movimentação de mercadorias;
- Ótima aeração e vazão de líquidos;



Produto

PALLET PERFILADO 120X100X15

Marca

BENPLAS

Referência

BD3**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

O pallet perfilado possui diversas aplicações:

Supermercados;
Frigoríficos;
Estoques;
Almoxarifados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Atende as especificações internacionais para exportação;
- Vida útil extremamente longa;
- Alta resistência a impactos;
- Fácil higienização;
- Redução dos custos de exportação (peso bruto da embalagem);
- Feito em plástico PE 100% reciclado;
- Resistente a ação de agentes químicos sem perda das propriedades mecânicas;
- Fácil movimentação e armazenagem;
- Não contaminante;
- Pode ser usado em câmara fria;
- Produto disponível em matéria prima reciclada ;
- Capacidade de 1.000 kg (carga dinâmica, em movimento), 2.000 kg (carga estática, parada no piso) e 1.000 kg (carga suspensa) ;
- Reduz o atrito na movimentação de mercadorias;
- Ótima aeração e vazão de líquidos;
- Ideal para logística reversa

Produto

PALLET LEVE PEAD 1000X1200X150

Marca

NEW PALLETS

Referência

NP 1200**FALAR COM O CONSULTOR****Detalhes do produto**

Os Pallets Leves NP 1200 são a escolha ideal para quem busca uma solução econômica e eficiente na movimentação de cargas leves. Fabricados com materiais de alta qualidade, esses pallets são leves e fáceis de manusear, proporcionando maior agilidade na logística e armazenagem sobre pisos. Além disso, por serem isentos de fumigação, os Pallets Leves NP 1200 são perfeitos para exportação, atendendo às normas internacionais sem necessidade de tratamentos adicionais.

Sua leveza não compromete a resistência, garantindo segurança e estabilidade no transporte de mercadorias. Com um excelente custo-benefício, os Pallets Leves NP 1200 se destacam no mercado pela praticidade e durabilidade, sendo uma escolha inteligente para otimizar operações logísticas e reduzir custos. Escolha os Pallets Leves NP 1200 e melhore a eficiência da sua cadeia de suprimentos com uma solução sustentável e versátil.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Material: PP e PEAD
- Dimensões: 1000mm (L) x 1200mm (C) x 130mm (A)
- Peso: 8,200Kg
- Quatro entradas
- Utilização com empilhadeiras
- Impróprio para uso em estantes
- Resistente a temperaturas negativas
- Melhor custo/benefício
- Reduz custo de frete por volume (25 pallets equivalem a 1 metro de altura)
- Encaixável
- Livre de manutenção
- Lavável
- Resistente a insetos, bactérias e fungos
- Produto ambientalmente correto



EXTRATOR DE SUCO

Produto

Marca

EXTRATOR DE SUCO

SKYMSSEN

84



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

EXTRATOR DE SUCO

Produto

EXTRATOR DE SUCO INOX BIV

Marca

SKYMSSEN

Referência

EX-SUPER



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Para auxiliar o processo de extração e produção do suco natural de frutas cítricas, a Skymssen apresenta o extrator de suco EX-super, uma máquina profissional bivolt, ideal para cozinhas comerciais, bares e restaurantes.

Fabricado com materiais de mais alta qualidade, o extrator de suco EX-super dispõe de um gabinete em aço inox e câmara de sucos em alumínio, sendo acompanhado também de tampa, peneira, vasilha coletora de plástico e duas castanhas, uma pequena para limão, outra grande para laranja, extraindo o suco com o máximo de aproveitamento.

Equipado com um motor de 0,5 CV, o extrator de suco EX-super atinge uma rotação de 1750 rpm, tornando a produção do suco muito mais rápida e eficiente, sem desperdício. Além disso, suas peças são facilmente desmontáveis, o que torna a sua higienização muito mais prática.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 61942.6
- Modelo: EX SUPER
- Tensão elétrica / frequência / fases: 127/220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 400 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,4 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 425 x 245 x 210 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 460 x 260 x 260 mm
- Peso líquido / bruto: 5,50 kg / 6,40 kg
- Frutas por minuto: 8
- Rotação: 1.750 rpm
- Classificação fiscal (NCM): 84388090
- EAN-13: 7895707619425



FOGÃO

Produto	Marca	
FOGAO IND 4 BOCAS 40X40 110X120 GLP BD	METAL BREY	86
FOGAO IND 6 BOCAS 40X40 160X120 GLP BD	METAL BREY	87
FOGAO IND 8 BOCAS 40X40 220X120 GLP BD	METAL BREY	88
FOGAO IND 6 BOCAS 40X40 BP P8 QD LUXO PAREDE	MR FOGÕES	89
FOGAO IND 8 BOCAS 40X40 BP P8 QD LUXO CENTRO	MR FOGÕES	90
FOGÃO IND 2 BOCAS BP 40X40 PAREDE	METAL BREY	91
FOGAO IND 6 BOCAS 40X40 BP P8 QD CENTRO	MR FOGÕES	92
FOGAO IND 6 B.40X40 GLP DB CENTRO CHAPA /2 FORNOS	METAL BREY	93
FOGAO IND 8 BOCAS 40X40 BP P6,5 QD CENTRO	METALMAQ	94
FOGAO IND 6 BOCAS 40X40 BP P6,5 QD CENTRO	METALMAQ	95
FOGAO IND 4 BOCAS 40X40 BP P6,5 QD CENTRO	METALMAQ	96



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

Produto

FOGAO IND 4 BOCAS 40X40 110X120 GLP BD

Marca

METAL BREY

Referência

304**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

Fogão industrial 4 bocas baixa pressão com queimadores duplos e grelhas de 40 x 40 cm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Grelhas de 40 x 40 cm em ferro fundido com 8 pontas.
- Queimadores duplos em ferro fundido de 180 mm de diâmetro.
- Estrutura totalmente fabricada em chapa de aço carbono.
- Quadro superior estampado com perfil de 10 cm entre grelhas.
- Registros de baixa pressão em latão cromado.
- Bandeja coletora de resíduos em chapa de aço galvanizada.
- Pintura eletrostática a pó na cor cinza grafite.
- Opção para fogão de centro de cozinha (2 frentes).

Produto

FOGAO IND 6 BOCAS 40X40 160X120 GLP BD

Marca

METAL BREY

Referência

306**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

Fogão industrial 6 bocas baixa pressão com grelhas de 40 x 40 cm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Grelhas de 40 x 40 cm em ferro fundido com 8 pontas.
- Queimadores duplos em ferro fundido de 180 mm de diâmetro.
- Estrutura totalmente fabricada em chapa de aço carbono.
- Quadro superior estampado com perfil de 10 cm entre grelhas.
- Registros de baixa pressão em latão cromado.
- Bandeja coletora de resíduos em chapa de aço galvanizada.
- Pintura eletrostática a pó na cor cinza grafite.
- Opção para fogão de centro de cozinha (2 frentes).



Produto

FOGAO IND 8 BOCAS 40X40 220X120 GLP BD

Marca

METAL BREY

Referência

308**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

Fogão industrial 8 bocas baixa pressão, queimadores duplos e grelhas de 40 x 40 cm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Grelhas de 40 x 40 cm em ferro fundido com 8 pontas.
- Queimadores duplos em ferro fundido de 180 mm de diâmetro.
- Estrutura totalmente fabricada em chapa de aço carbono.
- Quadro superior estampado com perfil de 10 cm entre grelhas.
- Registros de baixa pressão em latão cromado.
- Bandeja coletora de resíduos em chapa de aço galvanizada.
- Pintura eletrostática a pó na cor cinza grafite.
- Opção para fogão de centro de cozinha (2 frentes).



Produto

FOGAO IND 6 BOCAS 40X40 BP P8 QD LUXO PAREDE

Marca

MR FOGÕES

Referência

6QD



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

FOGÃO LUXO - 6 BOCAS - 6QD - 40X40 - P8

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- PRODUZIDOS EM AÇO CARBONO
- PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ NA COR CINZA
- GRAFITE
- QUEIMADORES E GRELHAS EM FERRO
- FUNDIDO
- REGISTROS DE BAIXA PRESSÃO TIPO
- BORBOLETA CONFECCIONADO EM ZAMAC E
- ZINCADOS
- TUBO DE ALIMENTAÇÃO EM AÇO CARBONO
- ZINCADO
- SAPATAS NÃO REGULÁVEIS



Produto

FOGAO IND 8 BOCAS 40X40 BP P8 QD LUXO CENTRO

Marca

MR FOGÕES

Referência

8QD



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

FOGÃO LUXO - 8 BOCAS - 8QD - 40X40 - P8

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- PRODUZIDOS EM AÇO CARBONO
- PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ NA COR CINZA
- GRAFITE
- QUEIMADORES E GRELHAS EM FERRO
- FUNDIDO
- REGISTROS DE BAIXA PRESSÃO TIPO
- BORBOLETA CONFECCIONADO EM ZAMAC E
- ZINCADOS
- TUBO DE ALIMENTAÇÃO EM AÇO CARBONO
- ZINCADO
- SAPATAS NÃO REGULÁVEIS



Produto

FOGÃO IND 2 BOCAS BP 40X40 PAREDE

Marca

METAL BREY

Referência

302**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

Fogão industrial 2 bocas baixap pressão com queimadores duplos e grelhas de 40 x 40 cm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Grelhas de 40 x 40 cm em ferro fundido com 8 pontas.
- Queimadores duplos em ferro fundido de 180 mm de diâmetro.
- Estrutura totalmente fabricada em chapa de aço carbono.
- Quadro superior estampado com perfil de 10 cm entre grelhas.
- Registros de baixa pressão em latão cromado.
- Bandeja coletora de resíduos em chapa de aço galvanizada.
- Pintura eletrostática a pó na cor cinza grafite.
- Opção para fogão de centro de cozinha (2 frentes).



Produto

FOGAO IND 6 BOCAS 40X40 BP P8 QD CENTRO

Marca

MR FOGÕES

Referência

600203**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

- PRODUZIDOS EM AÇO CARBONO
- PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ NA COR CINZA GRAFITE
- QUEIMADORES E GRELHAS EM FERRO FUNDIDO
- REGISTROS DE BAIXA PRESSÃO TIPO BORBOLETA
- CONFECCIONADO EM ZAMAC E ZINCADOS
- TUBO DE ALIMENTAÇÃO EM AÇO CARBONO ZINCADO
- SAPATAS NÃO REGULÁVEIS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 40x40
- 6 bocas



Produto

FOGAO IND 6 BOCAS 40X40 GLP DB CENTRO C/ CHAPA E 2 FORNOS

Marca

METAL BREY

Referência

306-CH-2F**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

Fogão Industrial 6 Bocas Baixa Pressão Com Forno Linha Extra Inox.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Grelhas de 30 x 30 cm em ferro fundido com 6 pontas.
- Queimadores duplos em ferro fundido de 180 mm de diâmetro.
- Estrutura totalmente fabricada em chapa de aço inox 304.
- Quadro superior estampado em aço inox 304 com perfil de 10 cm entre grelhas.
- Registros de baixa pressão em latão cromado.
- Bandeja coletora de resíduos em chapa de aço inox 304.
- Forno totalmente fabricado em aço inox 304 com isolamento térmico em lã de vidro.
- Opção para fogão de centro de cozinha (2 frentes).



Produto

FOGAO IND 8 BOCAS 40X40 BP P6,5 QD CENTRO

Marca

METALMAQ

Referência

M16**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

Stori Premium 40×40 Pintado de Baixa Pressão

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Quadro monobloco com as bocas estampadas em uma só chapa, evitando solda e acúmulo de resíduos;
- Registro regulador de gás, confeccionado em latão duro niquelado e cromado;
- Tubo distribuidor de gás, confeccionado em liga especial de alumínio, durabilidade polido de 1";
- Queimadores e grelhas fundidos em alta temperatura, atingindo alto padrão de dureza;
- Modulável e desmontável;
- Opções com fornos luxo, 60×40 (usado em fogões em linha), 60×60 ou 60×70 (usado em fogões em paralelo);
- Fornos com porta e laterais externas em aço inox;
- Opções em ferro com pintura eletrostática, em aço inox 430 ou em aço inox 304;
- Podem ser fabricados para centro de cozinha;
- 40X40 PERFIL 6,5 CM E PERFIL 9 CM

Produto

FOGAO IND 6 BOCAS 40X40 BP P6,5 QD CENTRO

Marca

METALMAQ

Referência

M15**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

Stori Premium 40×40 Pintado de Baixa Pressão

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Quadro monobloco com as bocas estampadas em uma só chapa, evitando solda e acúmulo de resíduos;
- Registro regulador de gás, confeccionado em latão duro niquelado e cromado;
- Tubo distribuidor de gás, confeccionado em liga especial de alumínio, durabilidade polido de 1";
- Queimadores e grelhas fundidos em alta temperatura, atingindo alto padrão de dureza;
- Modulável e desmontável;
- Opções com fornos luxo, 60×40 (usado em fogões em linha), 60×60 ou 60×70 (usado em fogões em paralelo);
- Fornos com porta e laterais externas em aço inox;
- Opções em ferro com pintura eletrostática, em aço inox 430 ou em aço inox 304;
- Podem ser fabricados para centro de cozinha;
- 40X40 PERFIL 6,5 CM E PERFIL 9 CM

Produto

FOGAO IND 4 BOCAS 40X40 BP P6,5 QD CENTRO

Marca

METALMAQ

Referência

M14**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

Stori Premium 40×40 Pintado de Baixa Pressão

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Quadro monobloco com as bocas estampadas em uma só chapa, evitando solda e acúmulo de resíduos;
- Registro regulador de gás, confeccionado em latão duro niquelado e cromado;
- Tubo distribuidor de gás, confeccionado em liga especial de alumínio, durabilidade polido de 1";
- Queimadores e grelhas fundidos em alta temperatura, atingindo alto padrão de dureza;
- Modulável e desmontável;
- Opções com fornos luxo, 60×40 (usado em fogões em linha), 60×60 ou 60×70 (usado em fogões em paralelo);
- Fornos com porta e laterais externas em aço inox;
- Opções em ferro com pintura eletrostática, em aço inox 430 ou em aço inox 304;
- Podem ser fabricados para centro de cozinha;
- 40X40 PERFIL 6,5 CM E PERFIL 9 CM



FOGÃO ELÉTRICO

Produto

Marca

FOGÃO INDUSTRIAL ELETRICO 4 BOCAS

BRASINOX

98

FOGÃO ELETRICO 2 BOCAS MESA

MARCHESONI

99

FOGÃO INDUSTRIAL ELETRICO 6 BOCAS

BRASINOX

100

FOGAO ELETRICO MESA 2 BOCAS

LAYR

101



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL



Produto

FOGÃO INDUSTRIAL ELETRICO 4 BOCAS

Marca

BRASINOX



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 890x890x900mm
- 12.000W
- Sob encomenda / 25 dias corridos



Produto

FOGÃO ELETRICO 2 BOCAS MESA

Marca

MARCHESONI

Referência

FG.1.202



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bocas: 2
- Dimensões (C x L x A) Embalagem: 49 x 31 x 95 (cm)
- Dimensões (C x L x A) Produto: 47 x 28 x 65 (cm)
- Consumo: 1500W / 1,5 kw/h
- Alimentação: 127V / 220V
- Peso líquido/bruto: 3,9 kg / 4,1 kg



Produto

FOGÃO INDUSTRIAL ELETRICO 6 BOCAS

Marca

BRASINOX



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 1290x890x900 mm
- 18.000W
- Sob encomenda / 25 dias corridos



Produto

FOGAO ELETRICO MESA 2 BOCAS 220V

Marca

LAYR

Referência

666



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Voltagem 220 V.
- Gabinete externo em aço inoxidável
- 02 Placas aquecedoras com diâmetro de 180mm com 1913 W cada.
- 02 Termostatos.
- Painel indicativo de nível de calor.
- Certificada pelo INMETRO.
- Painel em braile.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Potência: 3.826 W
- Altura: 78mm (110mm com os pés)
- Largura: 495mm
- Profundidade: 310mm
- Peso líquido: 5,65kg
- Peso bruto: 5,99kg
- Consumo máximo à 300°C: 0,9kw/h

** O gabinete externo vem protegido com uma película plástica (branca, azul ou transparente) de proteção e deverá ser retirada no momento do primeiro uso.



FOGÃO INOX

Produto

Marca

FOGAO INDUSTRIAL INOX 4 BOCAS 40X40

METAL BREY

103

FOGAO INDUSTRIAL INOX 8 BOCAS 40X40

METAL BREY

104



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL



Produto

FOGAO INDUSTRIAL INOX 4 BOCAS 40X40 110X120 GLP BD

Marca

METAL BREY

Referência

354I**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

Registros em latão forjado. Tubo de distribuição de gás com tampão e bico de entrada de gás reversível. Grelhas de ferro fundido. Queimadores em ferro fundido. Bandeja coletora de resíduos em chapa de aço galvanizada.

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Modelo: 304 – I
- Pressão: Alta Pressão
- Grelhas: 40x40 Cm Com 8 Pontas
- Metal: Inox
- Forno: Não Tem
- Banho Maria: Não Tem
- Chapa: Não Tem
- Paneleiro: Tem
- Bocas: 4
- Queimador Duplo: Não Tem
- Medidas: 1.60 X 1.20 X 0.80
- Medida Do Perfil: 10 Cm
- Diâmetro Queimadores: 11 Cm
- Distância Entre As Grelhas: 10 Cm
- Linha: Stand Extra Inox
- Posição Na Cozinha: Centro
- Cor: Inox



Produto

FOGAO INDUSTRIAL INOX 8 BOCAS 40X40 220X120 GLP BD

Marca

METAL BREY

Referência

358I



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Fogão industrial 8 bocas baixa pressão em aço inox, queimadores duplos e grelhas de 40 x 40 cm.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Grelhas de 40 x 40 cm em ferro fundido com 8 pontas.
- Queimadores duplos em ferro fundido de 180 mm de diâmetro.
- Estrutura totalmente fabricada em chapa de aço inox 304.
- Quadro superior estampado em aço inox 304 com perfil de 10 cm entre grelhas.
- Registros de baixa pressão em latão cromado.
- Bandeja coletora de resíduos em chapa de aço inox 304.
- Opção para fogão de centro de cozinha (2 frentes).



FORNO

Produto	Marca	
FORNO A GAS GILHOTINA C/CAVALETE 70 CM 70X58	METAL BREY	106
FORNO A GAS GILHOTINA C/CAVALETE 70 CM DUPLO 70X58	METAL BREY	107
FORNO A GAS GILHOTINA C/CAVALETE 90 CM DUPLO 90X58	METAL BREY	108
GRADE PARA FORNO INDUSTRIAL FI-70	METAL BREY	109
GRADE PARA FORNO INDUSTRIAL FI-90	METAL BREY	110
FORNO ELETRICO GUILHOTINA C/CAVALETE 1 CAM 60x65x48 3Kw/h	METAL MAQ	111
FORNO ELETRICO GUILHOTINA C/CAVALETE 1 CAM 85x65x48 4Kw/h	METAL MAQ	112
FORNO ELETRICO GUILHOTINA C/CAVALETE 1 CAM 95X65X48 4.4Kw/h	METAL MAQ	113
FORNO ELETRICO GUILHOTINA C/CAVALETE 2 CAM 60X65X48 6KW/H	METAL MAQ	114
FORNO ELETRICO GUILHOTINA C/CAVALETE 2 CAM 85X65X48 8KW/H	METAL MAQ	115
FORNO ELETRICO GUILHOTINA C/CAVALETE 2 CAM 95X65X48 8.8Kw/h	METALMAQ	116
FORNO ELETRICO GUILHOTINA C/CAVALETE 2 CAM 107X95X48 10.4Kw/h	METAL MAQ	117
FORNO GUILHOTINA 80X60 GAS C/ CAVELETE	METAL MAQ	118
FORNO A GAS GILHOTINA C/CAVALETE 70 CM	METAL BREY	119
FORNO GUILHOTINA 80X60 GAS DUPLO	MR FOGÕES	120



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

Produto

FORNO A GAS GILHOTINA C/CAVALETE 70 CM 70X58

Marca

METAL BREY

Referência

FI - 70



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Forno industrial com lastro de pedra refratária de 70 x 58 cm

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Forno Industrial Refratário modelo FI-70
- Fabricado em chapa de aço carbono com pintura eletrostática a pó na cor cinza grafite.
- Revestimento interno em chapa de aço galvanizada.
- Isolamento térmico em lã de vidro.
- Termômetro para controle de temperatura.
- Lastro em pedra refratária para melhor distribuição do calor.
- Dimensões internas da câmara: 70 x 58 x 25 cm de altura.
- Queimadores tubulares com sistema de abertura através de gaveta para facilitar acendimento.
- Porta em vidro temperado com sistema de abertura tipo guilhotina com contrapeso.

FORNO

Produto

FORNO A GAS GILHOTINA C/CAVALETE 70 CM DUPLO 70X58

Marca

METAL BREY

Referência

FI -70 D



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Ótimo custo benefício para quem está começando o negócio ou para quem já conhece a praticidade do produto.
- Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado
- Sistema de abertura total do vidro tipo guilhotina, com contra-peso
- Isolamento em lã de vidro
- Acompanham grade e cavalete
- Câmaras com altura de 25cm
- Bandeja coletora de resíduos
- Queimadores com sistema de gaveta
- Termômetro para controle individual por câmara

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Guilhotina a Gás
- Modelo : 2 Câmaras (de 25 cm)
- Medidas Unitária por Câmara:
- Medidas Interna : 70x60x25
- Medidas Externa : 81x64x92
- Altura com Cavalete : 1740
- Consumo de Gás (G/H) : 1000
- Graus : 0 - 300° C
- Peso (Kg) : 80

Frente, lateral e tampo em aço inox

Produto

FORNO A GAS GILHOTINA C/CAVALETE 90 CM DUPLO 90X58

Marca

METAL BREY

Referência

FI - 90 D**FALAR COM O CONSULTOR**

FI-90-DUPLO



Detalhes do produto

Forno industrial com lastro de pedra reratária de 90 x 90 cm duplo.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Forno Industrial Refratário modelo FI-90-Duplo
- Fabricado em chapa de aço carbono com pintura eletrostática a pó na cor cinza grafite.
- Revestimento interno em chapa de aço galvanizada.
- Isolamento térmico em lã de vidro.
- Termômetro para controle de temperatura.
- Lastro em pedra refratária para melhor distribuição do calor.
- Dimensões internas das câmaras: 90 x 90 x 25 cm de altura.
- Queimadores tubulares com sistema de abertura através de gaveta para facilitar acendimento.
- Porta em vidro temperado com sistema de abertura tipo guilhotina com contrapeso.



Produto

GRADE PARA FORNO INDUSTRIAL FI-70

Marca

METAL BREY

Referência

FI-70



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A Grade para Forno Industrial Guilhotina 70x60

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Profundidade: 60 cm
- Comprimento: 70 cm
- Material de fabricação: Ferro fundido com alto padrão de dureza



Produto

GRADE PARA FORNO INDUSTRIAL FI-90

Marca

METAL BREY

Referência

FI-90



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A Grade para Forno Industrial Guilhotina 90X90

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Profundidade: 90 cm
- Comprimento: 90 cm
- Material de fabricação: Ferro fundido com alto padrão de dureza

FORNO

Produto

FORNO ELETRICO GUILHOTINA C/CAVALETE 1 CAM 60X65X48 3KW/H

Marca

METAL MAQ

Referência

P



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Um ótimo custo benefício para quem está começando o negócio ou para quem já conhece a praticidade do produto.
- Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado
- Sistema de abertura total do vidro tipo guilhotina, com contra-peso
- Isolamento em lã de vidro
- Acompanham grade e cavalete
- Câmaras com altura de 25cm
- Produto certificado pelo INMETRO
- Termostatos individuais para cada resistência, indicadores de temperatura

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Medida Interna: 45x60x25 cm
- Medida Externa: 60x65x48 cm
- Tensão: 220V
- Consumo por câmara: 3 kw/h
- Potência por câmara: 3000 Watts

FORNO

Produto

FORNO ELETRICO GUILHOTINA C/CAVALETE 1 CAM 85X65X48 4KW/H

Marca

METAL MAQ

Referência

M



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Um ótimo custo benefício para quem está começando o negócio ou para quem já conhece a praticidade do produto.
- Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado
- Sistema de abertura total do vidro tipo guilhotina, com contra-peso
- Isolamento em lã de vidro
- Acompanham grade e cavalete
- Câmaras com altura de 25cm
- Produto certificado pelo INMETRO
- Termostatos individuais para cada resistência, indicadores de temperatura

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Medida Interna: 70x60x25 cm
- Medida Externa: 85x65x48 cm
- Tensão: 220V
- Consumo por câmara: 4 kw/h
- Potência por câmara: 4000 Watts

FORNO

Produto

FORNO ELETRICO GUILHOTINA C/CAVALETE 1 CAM 95X65X48 4.4KW/H

Marca

METAL MAQ

Referência

G



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Um ótimo custo benefício para quem está começando o negócio ou para quem já conhece a praticidade do produto.
- Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado
- Sistema de abertura total do vidro tipo guilhotina, com contra-peso
- Isolamento em lã de vidro
- Acompanham grade e cavalete
- Câmaras com altura de 25cm
- Produto certificado pelo INMETRO
- Termostatos individuais para cada resistência, indicadores de temperatura

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Medida Interna: 80x60x25 cm
- Medida Externa: 95x65x48 cm
- Tensão: 220V
- Consumo por câmara: 4,4 kw/h
- Potência por câmara: 4400 Watts

FORNO

Produto

FORNO ELETRICO GUILHOTINA C/CAVALETE 2 CAM 60X65X48 6KW/H

Marca

METAL MAQ

Referência

P



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Um ótimo custo benefício para quem está começando o negócio ou para quem já conhece a praticidade do produto.
- Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado
- Sistema de abertura total do vidro tipo guilhotina, com contra-peso
- Isolamento em lã de vidro
- Acompanham grade e cavalete
- Câmaras com altura de 25cm
- Produto certificado pelo INMETRO
- Termostatos individuais para cada resistência, indicadores de temperatura

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Medida Externa: 60x65x48 cm
- Tensão: 220V
- Consumo por câmara: 3 kw/h
- Potência por câmara: 3000 Watts

FORNO

Produto

FORNO ELETRICO GUILHOTINA C/CAVALETE 2 CAM 85X65X48 8KW/H

Marca

METAL MAQ

Referência

M



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Um ótimo custo benefício para quem está começando o negócio ou para quem já conhece a praticidade do produto.
- Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado
- Sistema de abertura total do vidro tipo guilhotina, com contra-peso
- Isolamento em lã de vidro
- Acompanham grade e cavalete
- Câmaras com altura de 25cm
- Produto certificado pelo INMETRO
- Termostatos individuais para cada resistência, indicadores de temperatura

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Medida Externa: 85x65x48 cm
- Tensão: 220V
- Consumo por câmara: 4 kw/h
- Potência por câmara: 4000 Watts

FORNO

Produto

FORNO ELETRICO GUILHOTINA C/CAVALETE 2 CAM 95X65X48 8.8KW/H

Marca

METAL MAQ

Referência

G



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Um ótimo custo benefício para quem está começando o negócio ou para quem já conhece a praticidade do produto.
- Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado
- Sistema de abertura total do vidro tipo guilhotina, com contra-peso
- Isolamento em lã de vidro
- Acompanham grade e cavalete
- Câmaras com altura de 25cm
- Produto certificado pelo INMETRO
- Termostatos individuais para cada resistência, indicadores de temperatura

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Medida Externa: 95x65x48 cm
- Tensão: 220V
- Consumo por câmara: 4,4 kw/h
- Potência por câmara: 4400 Watts

FORNO

Produto

FORNO ELETRICO GUILHOTINA C/CAVALETE 2 CAM 107X95X48 10.4KW/H

Marca

METAL MAQ

Referência

GG



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Um ótimo custo benefício para quem está começando o negócio ou para quem já conhece a praticidade do produto.
- Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado
- Sistema de abertura total do vidro tipo guilhotina, com contra-peso
- Isolamento em lã de vidro
- Acompanham grade e cavalete
- Câmaras com altura de 25cm
- Produto certificado pelo INMETRO
- Termostatos individuais para cada resistência, indicadores de temperatura

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Medida Externa: 107x95x48 cm
- Tensão: 220V
- Consumo por câmara: 5,2 kw/h
- Potência por câmara: 5200 Watts



Produto

FORNO GUILHOTINA 80X60 GAS C/ CAVELETE

Marca

MR FOGÕES

Referência

80X60



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Medida: 80x60

Produto

FORNO A GAS GILHOTINA C/CAVALETE 70 CM

Marca

METAL BREY

Referência

FI-70



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Forno industrial com lastro de pedra refratária de 70 x 58 cm

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Forno Industrial Refratário modelo FI-70
- Fabricado em chapa de aço carbono com pintura eletrostática a pó na cor cinza grafite.
- Revestimento interno em chapa de aço galvanizada.
- Isolamento térmico em lã de vidro.
- Termômetro para controle de temperatura.
- Lastro em pedra refratária para melhor distribuição do calor.
- Dimensões internas da câmara: 70 x 58 x 25 cm de altura.
- Queimadores tubulares com sistema de abertura através de gaveta para facilitar acendimento.
- Porta em vidro temperado com sistema de abertura tipo guilhotina com contrapeso.



Produto

FORNO GUILHOTINA 80X60 GAS DUPLO

Marca

MR FOGÕES

Referência

25020



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Medida: 80x60
- Capa Inox com Infra



FORNO COMBINADO

Produto

Marca

FORNO COMBINADO 5 GNS ELETRICO

UNOX

122

FORNO COMBINADO 7 GNS ELETRICO

UNOX

123

FORNO COMBINADO 10 GNS ELETRICO

UNOX

124



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

FORNO COMBINADO

Produto

FORNO COMBINADO 5 GNS ELETRICO LAV.AUT CHEF TOP ONE

Marca

UNOX

Referência

XEVC-0511-E1RM



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Forno combinado profissional capaz de gerenciar múltiplos processos de cocção (desidratação, cocção ao vapor, cocção em baixa temperatura, cocção sous vides; dourar, grelhar, fritar, regeneração e renegeração no prato) e para processos de cocção de panificação e confeitaria (fresco ou congelado). Graças a tecnologia Unox Intensive Cooking que garante resultados perfeitos em cada carga.

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Forno combinado Elétrico
- 5 bandejas GN 1/1 Dobradiça a esquerda
- Pannel de controle touch screen 9,5"
- Voltagem: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~

FORNO COMBINADO

Produto

FORNO COMBINADO 7 GNS ELETRICO LAV.AUT CHEF TOP ONE

Marca

UNOX

Referência

XEVC-0711-EIRM



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Forno combinado profissional capaz de gerenciar múltiplos processos de cocção (desidratação, cocção ao vapor, cocção em baixa temperatura, cocção sous vides; dourar, grelhar, fritar, regeneração e renegeração no prato) e para processos de cocção de panificação e confeitaria (fresco ou congelado). Graças a tecnologia Unox Intensive Cooking que garante resultados perfeitos em cada carga.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Forno combinado Elétrico
- 7 bandejas GN 1/1 Dobradiça a esquerda
- Pannel de controle touch screen 9,5"
- Voltagem: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~

FORNO COMBINADO

Produto

FORNO COMBINADO 10 GNS ELETRICO LAV.MAN CHEF TOP ZERO

Marca

UNOX

Referência

XEVC-1011-EZRM



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Forno combinado concreto, robusto e simple de usar, ideal para gerir os processos de cocção tradicional (cocção a vapor, assados, dourados). Use a tecnologia STEAM.Plus para cozinhar alimentos ao vapor e AIR.Plus para distribuir calor em toda a câmara de cocção, garantindo uniformidade e tempos de cocções rápidos. Ideal para as cocções que procuram o máximo com o mínimo investimento.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Forno combinado Elétrico
- 10 bandejas GN 1/1 Dobradiça a esquerda
- Painel de controle com display em 7 segmentos
- Voltagem: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~



FORNO TURBO

Produto

Marca

FORNO TURBO TWISTER ELETRICO

VENÂNCIO

126

FORNO TURBO TWISTER A GÁS

VENÂNCIO

127

ESTEIRAS PARA FORNO TURBO 5 TIRAS

VENÂNCIO

128



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

FORNO TURBO

Produto

FORNO TURBO TWISTER ELETRICO P/ 5 ESTEIRAS

Marca

VENÂNCIO

Referência

FVT5E



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Suporte para esteiras de 580x680 mm de fácil remoção, somente por encaixe, para facilitar a limpeza;

Temperatura máxima de 230 °C;

Isolamento térmico em lã de rocha;

- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- PAINEL INOX 4 RDZ (SEM ESTEIRA)

FORNO TURBO

Produto

FORNO TURBO TWISTER A GÁS P/ 5 ESTEIRAS

Marca

VENÂNCIO

Referência

FVT5



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Porta do forno confeccionada em aço inoxidável, possuindo, internamente, vidro temperado de 5mm de fácil remoção, facilitando a limpeza e a manutenção;

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Número de esteiras: 5 (580mm x 680mm)
- Altura: 1510mm
- Largura: 940mm
- Profundidade: 1250mm
- Profundidade com porta aberta: 1930mm
- Consumo elétrico 220V: 0,48 kWh
- Consumo iluminação: 0,02 kWh
- Potência elétrica: 450W / 485W
- Disjuntor de proteção 127V/220V: 10A bipolar curva B / 6A bipolar curva B
- Consumo de gás: 1,935 Kg/h
- Potência calorífica: 22000 kcal/h
- Pressão de gás: 2,8 kPa
- Tensão: 220V
- Motor: 1/4 cv monofásico 127/220V 50/60 Hz
- Peso: 117kg
- Dimensões câmara interna
- Altura: 500mm
- Largura: 675mm
- Profundidade: 850mm



FORNO TURBO

Produto

ESTEIRAS PARA FORNO TURBO 5 TIRAS 580X680MM

Marca

VENÂNCIO

Referência

ES5T



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Material resistente em aço inoxidável.
Dimensões amplas de 68 cm de profundidade.
Ideal para organizar armários com eficiência.

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- 1 cm x 58 m x 68 cm
- Aço inoxidável
- 5 tiras para armário 580x680



FREEZER HORIZONTAL

Produto

Marca

FREEZER HORIZONTAL 1 PORTA 400 L

ELECTROLUX

130

FREEZER HORIZONTAL 1 PORTA 513 L

ELECTROLUX

131



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

FREEZER HORIZONTAL

Produto

FREEZER HORIZONTAL 1 PORTA 400 L 132,3X76X90

Marca

ELECTROLUX

Referência

HI440



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

O freezer horizontal inverter 400L (HI440) é a opção ideal para quem precisa de bastante espaço para armazenar e organizar comidas e bebidas com menor consumo de energia, pois a tecnologia inverter mantém a temperatura do freezer mais estável e proporciona maior economia, com eficiência energética A+.

Além disso, o design do freezer horizontal uma porta é pensado para simplificar o dia a dia e trazer maior praticidade no manuseio, com tampa e alça ergonômica que facilitam na hora de abrir e ajudam na movimentação do eletrodoméstico.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Alta capacidade: modelo com Capacidade de 440L;
- Dupla função: controla a temperatura para o modo freezer ou geladeira (entre -23 °C e 3 °C), garantindo a melhor preservação dos seus alimentos conforme necessidade;
- Painel frontal intuitivo: facilita na hora de acionar todas as funções;
- Rodas 360°: ajudam no posicionamento e na movimentação do freezer;
- Facilidade na hora de abrir: tampa lateral e alça ergonômica;
- Dreno frontal: escoamento da água do degelo sem tirar o freezer do lugar.

FREEZER HORIZONTAL

Produto

FREEZER HORIZONTAL 1 PORTA 513 L 157,3X76X90

Marca

ELECTROLUX

Referência

HI550



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

O Freezer Horizontal Electrolux 531L com Tecnologia Inverter (HI550) tem melhor consumo de energia.

Com capacidade de 513 litros, o Freezer Horizontal Electrolux (HI550) é a opção ideal para quem precisa de bastante espaço para armazenar e organizar comidas e bebidas

A Tecnologia Inverter mantém a temperatura do freezer mais estável e proporciona uma economia de energia de até 20%, com eficiência energética A+. Por isso, o Freezer Horizontal Electrolux tem a maior economia de energia.

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Tecnologia Inverter: Até 20% de economia de energia
- Eficiência energética A+: Menor consumo e maior economia de energia
- Capacidade: Modelo com Capacidade de 513L
- Dupla Função: Para congelar ou resfriar em temperatura entre -23°C e 3°C
- Turbo Freezer: Resfriamento mais rápido
- Painel frontal intuitivo: Facilita na hora de acionar todas as funções
- Rodas 360°: Ajudam no posicionamento e na movimentação
- Facilidade na hora de abrir: Tampa lateral e a alça ergonômica
- Dreno frontal: Escoamento da água do degelo sem tirar o freezer do lugar
- Economia do modelo HI550 em relação ao mínimo para a classificação A do Inmetro



FREEZER VERTICAL

Produto

Marca

FREEZER VERTICAL 531L TRIPLA AÇÃO

METALFRIO

133

FREEZER VERTICAL 577L

GELOPAR

134



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

FREEZER VERTICAL

Produto

FREEZER VERTICAL 531L TRIPLA AÇÃO 67,5X86X188,5

Marca

METALFRIO

Referência

VF55FT



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Versatilidade em três funções: refrigerador para bebidas e conservador para congelados e freezer.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Voltagem: 127V ou 220V
- Potência: 290 W
- Frequência: 60 Hz
- Capacidade: Líquida 512 L - Bruta 531 L
- Faixa de Temperatura Refrigerador: 2°C / 8°C
- Freezer: -16°C / -28°C
- Conservador: -10°C / -16°C
- Gelo: -1°C / -15°C
- Peso: Bruto 104,95 kg - Líquido 94,95 kg
- Classificação do Produto: Refrigerador, Conservador e Freezer
- Tipo de Degelo: Manual

FREEZER VERTICAL

Produto

FREEZER VERTICAL 577L 67,5X81,4X189,4 BR

Marca

GELOPAR

Referência

GPC-57 TE BR



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Conservador/Refrigerador Vertical

Conservação e Exposição de gelo e produtos congelados

Conservação e Exposição de produtos resfriados

Refrigeração: Estática com serpentina

Temperatura: Congelados (diversos) -18 a -22C

Congelados (gelo / massas) -10 a -15C

Resfriados 0 a +7C

Degelo: Manual

Controle de Temperatura: Termostato tripla ação

Revestimento Interno: Aço pré-pintado branco

Revestimento Externo: Aço pré-pintado branco

Porta: Cega

Prateleiras aramadas

4 níveis reguláveis e inclináveis

Pés niveladores

Na temperatura de resfriados ocorre a formação de gotículas de água no interior do produto

Dimensões internas : 565x668x1540mm (FxPxAl)

Equipamento certificado conforme Portaria

Inmetro nº 371/2009

Produto destinado para uso comercial

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Altura	1994mm
• Profundidade	814mm
• Frente	675mm
• Consumo	5,9kW/dia
• Peso Líquido	96kg
• Classe	(4)
• Capacidade Líquida	577 litros



FRITADEIRA

Produto

Marca

FRITADEIRA AGUA E OLEO 24 LITROS 5000W

SKYMSSEN

136

FRITADEIRA AGUA E OLEO 24 LITROS 8000W

SKYMSSEN

137

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E OLEO 25L 15000W

SKYMSSEN

138



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

FRITADEIRA

Produto

FRITADEIRA AGUA E OLEO 24 LITROS 5000W

Marca

SKYMSSEN

Referência

FC



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A eficiência da fritadeira elétrica água e óleo FC está diretamente ligada à potência de 5.000W. Para maximizar a durabilidade, a Skymssen utilizou material de qualidade em toda a estrutura da fritadeira. Quem tem altas demandas produtivas encontra na fritadeira elétrica água e óleo FC um tanque com capacidade de 24 litros.

Outro fator que atrai a atenção para a fritadeira elétrica água e óleo FC é a qualidade das frituras. Isso é alcançado através do sistema que combina três elementos: água, sal e óleo. A mistura de água e sal serve para a decantação dos resíduos da fritura, evitando a queima, minimizando a transferência de sabor e fazendo com que o óleo dure por mais tempo.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 70463.6
- Modelo: FC
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1
- Potência nominal: 5.000 W
- Consumo: 5 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 1.130 x 830 x 710 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 970 x 530 x 560 mm
- Peso líquido / bruto: 13,60 kg / 17,70 kg
- Capacidade do tanque (óleo / água / sal): 24 L / 14 L / 1 kg
- Dimensões do cesto (AxLxP): 115 x 360 x 360 mm
- Carga máxima no cesto: 2 kg
- Área de fritura (LxP): 378 x 378 mm
- Classificação fiscal (NCM): 84198190
- EAN-13: 7895707704633

FRITADEIRA

Produto

FRITADEIRA AGUA E OLEO 24 LITROS 8000W ELETRICA

Marca

SKYMSSEN

Referência

FRP-24



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Indicado para o uso em ambientes comerciais como restaurantes, bares, hotéis, padarias, supermercados e confeitarias, a fritadeira elétrica a água e óleo FRP-24 é o equipamento essencial para realizar frituras com o máximo de qualidade.

Com exclusivo sistema de reativação, a fritadeira elétrica a água e óleo FRP-24 é equipada com 2 resistências, que permite ao equipamento chegar até a potência de 8000 W, fazendo com que o óleo retorne à temperatura ideal com mais rapidez, proporcionando maior eficiência e agilidade, com total segurança, tornando o equipamento essencial para fritar produtos congelados.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 54447.7
- Modelo: FRP-24
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1
- Potência nominal: 8.000 W
- Consumo: 8 kW.h
- Dimensões (AxLxP): 870 x 500 x 500 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 880 x 550 x 620 mm
- Peso líquido / bruto: 20,00 kg / 21,60 kg
- Capacidade do tanque (óleo / água / sal): 24 L / 14 L / 1 kg
- Dimensões do cesto (AxLxP): 105 x 360 x 360 mm
- Carga máxima no cesto: 2 kg
- Área de fritura (LxP): 378 x 378 mm
- Classificação fiscal (NCM): 84198190
- EAN-13: 7895707544475

FRITADEIRA

Produto

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO 25L 15000W INOX TRIFASICA 380V

Marca

SKYMSSEN

Referência

FE25



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A Fritadeira elétrica água e óleo é um aparelho que irá transformar sua maneira de cozinhar. Este equipamento utiliza um inovador sistema de fritura por água e óleo, que prolonga a vida útil do óleo e minimiza a absorção de sabores indesejados. Isso significa alimentos fritos mais saudáveis e saborosos.

A Fritadeira elétrica água e óleo da Skymssen é um instrumento de precisão. Com um controle cuidadoso da temperatura e do tempo de fritura, você garante resultados consistentes, com alimentos crocantes por fora e suculentos por dentro. Sua alta potência e rápida recuperação de temperatura a tornam perfeita para cozinhas com alta demanda.

Se você procura um equipamento que une segurança, praticidade e desempenho, a Fritadeira elétrica água e óleo da Skymssen é a escolha certa. Sua operação é segura, devido aos seus dispositivos de segurança, e seu design facilita a limpeza e manutenção.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 70668.0
- Modelo: FE25
- Tensão elétrica / frequência / fases: 380 V / 60 Hz / 3
- Potência nominal: 15.000 W
- Consumo: 15 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 1.055 x 400 x 850 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 1.240 x 525 x 1.000 mm
- Peso líquido / bruto: 36,00 kg / 52,00 kg
- Capacidade do tanque (óleo / água / sal): 25 L / 5 L / 0,5 kg
- Dimensões do cesto (AxLxP): 140 x 160 x 335 mm
- Carga máxima no cesto: 1 kg
- Área de fritura (LxP): 354 x 365 mm
- Classificação fiscal (NCM): 84198190
- EAN-13: 7895707706682



GELADEIRA

Produto

Marca

GELADEIRA 4 PORTAS CEGAS 220V 700L

FRILUX

140



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

GELADEIRA

Produto

GELADEIRA 4 PORTAS CEGAS 220V 700L

Marca

FRILUX

Referência

RF-064-E



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Conservação e Estocagem de Alimentos e Produtos Resfriados

Revestimento externo e fundo interno em inox.
Revestimento interno galvanizado.

Controlador digital.

Refrigeração por ar forçado.

Pés reguláveis.

Disponível nos tamanhos 4 e 6 portas.

Disponível em 127 e 220V.

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Capacidade: 700 litros
- Frente: 1080 mm
- Lateral: 575 mm
- Altura: 1970 mm
- Temperatura: +2°C a +8°C
- Consumo: 225 kWh/mês
- Peso: 99 kg



HOT BOX

Produto

Marca

CAIXA HOT BOX 30 LITROS

ROTTOTANQUES

142



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL



Produto

CAIXA HOT BOX 30 LITROS EM POLIETILENO AZUL

Marca

ROTTOTANQUES

Referência

12.00031.00**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

A Estufa térmica Hot Box retangular de 30 litros é utilizada para transportar e conservar alimentos quentes, frios ou congelados. Produzidas com polietileno sem soldas ou emendas, atóxicas, são revestidas por injeção em poliuretano. Fáceis de limpar e esterilizar. Ideais para o transporte de alimentos através de cuba gastronorm. Leves e muito resistente. Possuem fechos em inox e guarnições que ajudam na manutenção da temperatura por um período de 8 horas.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Capacidade: 30 Litros
- Material: Polietileno linear de média densidade, atóxico, aditivado com antioxidantes e anti-UV.
- Tipos de produtos que pode armazenar: Alimentos em geral, quentes, frios ou congelados, produtos laboratoriais e amostras geológicas.
- Acessórios Opcionais: Gravações de logotipos, adesivos e Cubas Gastronorm.
- Capacidade máxima: 5 unidades
- Cor: Por padrão fornecido na cor azul, mas pode ser fabricado em diversas cores conforme demanda.
- Peso Aproximado: 10 kg



ILUMINAÇÃO

Produto

Marca

PENDENTE DOMUS 30X20

OPL

144

PENDENTE COLORE 1XE27

OPL

145

LAMPADA FILAMENTO PERA

OPL

146



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL



Produto

PENDENTE DOMUS 30X20 PRETO/DOURADO

Marca

OPL

Referência

8541



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura (cm) 15 cm

Diâmetro (cm) 30 cm



Produto

PENDENTE COLORE 1XE27

Marca

OPL

Referência

9090**FALAR COM O CONSULTOR****Detalhes do produto**

O Pendente Uno Colore 1xE27 Alumínio - Opl é um tipo de luminária pendente que possui um design elegante e moderno. Ele é fabricado em alumínio, o que o torna leve e durável.

O pendente possui uma única lâmpada do tipo E27, que é uma base comum para lâmpadas incandescentes, fluorescentes compactas ou lâmpadas LED. Isso significa que você tem a flexibilidade de escolher o tipo de lâmpada que deseja usar, de acordo com suas preferências de iluminação e eficiência energética.

A característica mais marcante do Pendente Uno Colore é a sua cor sólida. Ele está disponível em uma variedade de opções de cores, permitindo que você escolha aquela que melhor se adapta à sua decoração ou ao estilo do ambiente onde será instalado. Essa característica permite criar um destaque visual na sua decoração, seja com um tom vibrante que se destaque ou com uma cor mais neutra que se integre harmoniosamente ao ambiente.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura (cm) 6.5 cm

Diâmetro (cm) 4.5 cm

Material Principal Alumínio



Produto

LAMPADA FILAMENTO PERA AMBAR 4W LED 400 LM

Marca

OPL

Referência

18503



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Economia de até 90% no consumo comparado a lâmpadas incandescentes.
- Componentes internos de última geração garantindo longa vida útil.
- Alta luminosidade aliada a chip led de alta qualidade.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo: Bulbo Retrô

Potência: 4w

LED: Led Filamento

Grau de Proteção: IP-20

Lumens: 360lm

Material do Corpo: Vidro

Fonte de Energia: Bivolt 110v-240v

Soquete: E-27

Cor: Âmbar 2200k

Ângulo: 360°

Dimensão: 61x134x27mm

Peso: 0,020Kg

Vida Útil: 25.000 horas



KIT NUTRI

Produto	Marca	
CADEIRA GIRATORIA SECRETARIA S/ BRAÇO	PLAXMETAL	148
CADEIRA GIRATORIA SECRETARIA C/ BRAÇO	PLAXMETAL	149
MESA SECRETARIA 1200X600MM	GIL MOVEIS	150
ARMARIO ALTO FECHADO 1570X800X370MM	GIL MOVEIS	151
ARMARIO BAIXO CRISTAL 760X800X370MM	GIL MOVEIS	152
GAVETEIRO 4 GAV C CORREDIÇA	GIL MOVEIS	153
GAVETEIRO 2 GAV 1 GAVETÃO	GIL MOVEIS	154



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

Produto

CADEIRA GIRATORIA SECRETARIA S/ BRAÇO PRETO

Marca

PLAXMETAL

Referência

60004**FALAR COM O CONSULTOR****Detalhes do produto**

A Operativa Plus Secretária é a tradução de conforto e praticidade e um amplo portfólio e diversos modelos multifuncionais. O modelo Operativa Plus Secretária apresenta pluralidade de atuação, sendo desenvolvida para ser utilizada em diferentes ambientes e atender diversas aplicações práticas. Possui variado leque de opcionais e acabamentos.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Rodízios: PU e PA
- Bases / Estruturas: Standard Secretária
- Mecanismos: Plaxforte
- Suporte de peso 110kg

Produto

CADEIRA GIRATORIA SECRETARIA C/ BRAÇO PRETO

Marca

PLAXMETAL

Referência

60002**FALAR COM O CONSULTOR****Detalhes do produto**

A Operativa Plus Secretária é a tradução de conforto e praticidade e um amplo portfólio e diversos modelos multifuncionais. O modelo Operativa Plus Secretária apresenta pluralidade de atuação, sendo desenvolvida para ser utilizada em diferentes ambientes e atender diversas aplicações práticas. Possui variado leque de opcionais e acabamentos.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Rodízios: PU e PA
- Bases / Estruturas: Standard Secretária
- Mecanismos: Backita M1
- Apoios de braço: Regulável
- Suporte de peso 110kg

Produto

MESA SECRETARIA 1200X600MM LIGHT CRISTAL COM GAVETA

Marca

GIL MOVEIS

Referência

512/515



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 1200X600MM
- LIGHT CRISTAL
- COM GAVETA



Produto

ARMARIO ALTO FECHADO 1570X800X370MM LIGHT CRISTAL CNZ

Marca

GIL MOVEIS

Referência

640



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 1570X800X370MM
- LIGHT CRISTAL



Produto

ARMARIO BAIXO CRISTAL 760X800X370MM LIGHT CRISTAL CNZ

Marca

GIL MOVEIS

Referência

610



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 760X800X370MM
- LIGHT CRISTAL



Produto

GAVETEIRO 4 GAV C CORREDIÇA METALICA LIGHT CNZ

Marca

GIL MOVEIS

Referência

241



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- 620X465X380MM
- LIGHT CRISTAL



Produto

GAVETEIRO 2 GAV 1 GAVETÃO 380X450X620X15MM PRETO ESPECIAL

Marca

GIL MOVEIS

Referência

250



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- 380X450X620MM
- LIGHT CRISTAL



LIQUIDIFICADOR

Produto	Marca	
LIQUIDIFICADOR LC 2 LITROS MONIFASICO	SKYMSEN	156
LIQUIDIFICADOR LC 4 LITROS MONOFASICO	SKYMSEN	157
LIQUIDIFICADOR LC 6 LITROS MONOFASICO	SKYMSEN	158
LIQUIDIFICADOR LC 8 LITROS MONOFASICO	SKYMSEN	159
LIQUIDIFICADOR LC 10 LITROS MONOFASICO	SKYMSEN	160
LIQUIDIFICADOR LS 2 LITROS BIV	SKYMSEN	161
LIQUIDIFICADOR LS 4 LITROS BIV	SKYMSEN	162
LIQUIDIFICADOR LS 6 LITROS BIV	SKYMSEN	163
LIQUIDIFICADOR LS 8 LITROS BIV	SKYMSEN	164
LIQUIDIFICADOR LS 10 LITROS BIV	SKYMSEN	165
LIQUIDIFICADOR BASCULANTE LB 15 LITROS MONOFASICO	SKYMSEN	166
LIQUIDIFICADOR BASCULANTE LB 25 LITROS MONOFASICO	SKYMSEN	167
LIQUIDIFICADOR MAXI BLENDER ALTA ROTAÇÃO PRE-PRO 2 LITROS	SKYMSEN	168
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 6 LITROSBAIXA ROTAÇÃO BIV 1000W	SPOLU	169
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8 LITROS BAIXA ROTAÇÃO BIV 1000W	SPOLU	170
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10 LITROS BAIXA ROTAÇÃO BIV 1000W	SPOLU	171
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BASC 15L BAIXA ROTAÇÃO BIV 1000W	SPOLU	172
LIQUIDIFICADOR BASCULANTE 25L LITROS - C/ SENSOR 220V	SKYMSEN	173
LIQUIDIFICADOR BLENDER 2L 1500W ALTA ROTAÇÃO SILENCIADOR	MARCHESONI	174
LIQUIDIFICADOR BLENDER TURBO 1.8L 1200W ALTA ROTAÇÃO	MARCHESONI	175



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR LC 2 LITROS MONIFASICO

Marca

SKYMSSEN

Referência

LC2



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Seu inovador motor de 0,5 CV de baixo consumo, garante alto torque para preparos consistentes entregando eficiência energética, baixo consumo de energia e um melhor custo-benefício. Com rotação de 4.500 rpm, é o liquidificador de baixa rotação ideal para o preparo de molhos, condimentos, maioneses, pastas, sopas e cremes.

Exclusivo Copo Monobloco: Produzido a partir de uma peça única de aço inox e com formato em "V", permite a formação de um vórtice que direciona todo o alimento para as lâminas, independente do volume, triturando de forma homogênea e em menor tempo. Sem soldas e sem frestas, possui cantos arredondados e por isso é de fácil limpeza e higienização, evitando o acúmulo de resíduos, uma das principais causas do mau cheiro e da proliferação de microrganismos. Possui tampa de borracha atóxica com dosador que garante boa vedação e a possibilidade de adicionar ingredientes durante o preparo.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 70573.0
- Modelo: LC2
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1
- Potência nominal: 500 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,5 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 640 x 240 x 270 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 380 x 290 x 470 mm
- Peso líquido / bruto: 4,50 kg / 5,80 kg
- Rotação: 4.500 rpm
- Volume máximo do copo: 2 L
- Classificação fiscal (NCM): 84388090
- EAN-13: 7895707705739

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR LC 4 LITROS MONOFASICO

Marca

SKYMSSEN

Referência

LC4



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Seu inovador motor de 0,5 CV de baixo consumo, garante alto torque para preparos consistentes entregando eficiência energética, baixo consumo de energia e um melhor custo-benefício. Com rotação de 4.500 rpm, é o liquidificador de baixa rotação ideal para o preparo de molhos, condimentos, maioneses, pastas, sopas e cremes.

Exclusivo Copo Monobloco:

Produzido a partir de uma peça única de aço inox e com formato em "V", permite a formação de um vórtice que direciona todo o alimento para as lâminas, independente do volume, triturando de forma homogênea e em menor tempo. Sem soldas e sem frestas, possui cantos arredondados e por isso é de fácil limpeza e higienização, evitando o acúmulo de resíduos, uma das principais causas do mau cheiro e da proliferação de microrganismos. Possui tampa de borracha atóxica com dosador que garante boa vedação e a possibilidade de adicionar ingredientes durante o preparo.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 56552.0
- Modelo: LC4
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1
- Potência nominal: 500 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,5 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 660 x 290 x 280 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 400 x 290 x 525 mm
- Peso líquido / bruto: 5,20 kg / 6,60 kg
- Rotação: 4.500 rpm
- Volume máximo do copo: 4 L
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707565524

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR LC 6 LITROS MONOFASICO

Marca

SKYMSSEN

Referência

LC6



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Seu inovador motor de 0,5 CV de baixo consumo, garante alto torque para preparos consistentes entregando eficiência energética, baixo consumo de energia e um melhor custo-benefício. Com rotação de 4.500 rpm, é o liquidificador de baixa rotação ideal para o preparo de molhos, condimentos, maioneses, pastas, sopas e cremes.

Exclusivo Copo Monobloco:

Produzido a partir de uma peça única de aço inox e com formato em "V", permite a formação de um vórtice que direciona todo o alimento para as lâminas, independente do volume, triturando de forma homogênea e em menor tempo. Sem soldas e sem frestas, possui cantos arredondados e por isso é de fácil limpeza e higienização, evitando o acúmulo de resíduos, uma das principais causas do mau cheiro e da proliferação de microrganismos. Possui tampa de borracha atóxica com dosador que garante boa vedação e a possibilidade de adicionar ingredientes durante o preparo.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 56554.7
- Modelo: LC6
- Tensão elétrica / frequência / fases: 127 V / 50-60 Hz / 1
- Potência nominal: 500 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,5 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 720 x 310 x 300 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 455 x 310 x 545 mm
- Peso líquido / bruto: 5,30 kg / 7,00 kg
- Rotação: 4.500 rpm
- Volume máximo do copo: 6 L
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707565548

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR LC 8 LITROS MONOFASICO

Marca

SKYMSSEN

Referência

LC8



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Seu inovador motor de 0,5 CV de baixo consumo, garante alto torque para preparos consistentes entregando eficiência energética, baixo consumo de energia e um melhor custo-benefício. Com rotação de 4.500 rpm, é o liquidificador de baixa rotação ideal para o preparo de molhos, condimentos, maioneses, pastas, sopas e cremes.

Exclusivo Copo Monobloco:

Produzido a partir de uma peça única de aço inox e com formato em "V", permite a formação de um vórtice que direciona todo o alimento para as lâminas, independente do volume, triturando de forma homogênea e em menor tempo. Sem soldas e sem frestas, possui cantos arredondados e por isso é de fácil limpeza e higienização, evitando o acúmulo de resíduos, uma das principais causas do mau cheiro e da proliferação de microrganismos. Possui tampa de borracha atóxica com dosador que garante boa vedação e a possibilidade de adicionar ingredientes durante o preparo.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 56586.5
- Modelo: LC8
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1
- Potência nominal: 500 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,5 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 750 x 330 x 320 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 495 x 320 x 560 mm
- Peso líquido / bruto: 5,60 kg / 7,40 kg
- Rotação: 4.500 rpm
- Volume máximo do copo: 8 L
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707565869

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR LC 10 LITROS MONOFASICO

Marca

SKYMSSEN

Referência

LC10



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Seu inovador motor de 0,5 CV de baixo consumo, garante alto torque para preparos consistentes entregando eficiência energética, baixo consumo de energia e um melhor custo-benefício. Com rotação de 4.500 rpm, é o liquidificador de baixa rotação ideal para o preparo de molhos, condimentos, maioneses, pastas, sopas e cremes.

Exclusivo Copo Monobloco:

Produzido a partir de uma peça única de aço inox e com formato em "V", permite a formação de um vórtice que direciona todo o alimento para as lâminas, independente do volume, triturando de forma homogênea e em menor tempo. Sem soldas e sem frestas, possui cantos arredondados e por isso é de fácil limpeza e higienização, evitando o acúmulo de resíduos, uma das principais causas do mau cheiro e da proliferação de microrganismos. Possui tampa de borracha atóxica com dosador que garante boa vedação e a possibilidade de adicionar ingredientes durante o preparo.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 56590.3
- Modelo: LC10
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1
- Potência nominal: 500 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,5 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 780 x 340 x 330 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 520 x 335 x 570 mm
- Peso líquido / bruto: 5,70 kg / 8,00 kg
- Rotação: 4.500 rpm
- Volume máximo do copo: 10 L
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707565906

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR LS 2 LITROS BIV

Marca

SKYMSSEN

Referência

LS2



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Um liquidificador comercial em inox com copo monobloco, perfeito para processos mais pastosos.

O copo monobloco com capacidade para 4 litros é outra grande vantagem deste modelo, com ausência de soldas evita o acúmulo de resíduos em suas frestas, facilitando sua higienização. Além disso conta com tampa com perfeita vedação.

Todas as suas características fazem do liquidificador 4 litros de baixa rotação LS-04MB-N, um equipamento para bares e restaurantes perfeito para o dia a dia. Além desta opção, a linha da Loja Skymssen ainda apresenta outras opções de liquidificadores comerciais de baixa rotação, sempre com o mesmo padrão de qualidade e inovação que você já conhece nos equipamentos Skymssen.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 70574.8
- Modelo: LS2
- Tensão elétrica / frequência / fases: 127/220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 665 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,67 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 640 x 240 x 270 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 380 x 290 x 470 mm
- Peso líquido / bruto: 9,10 kg / 10,30 kg
- Rotação: 3.500 rpm
- Volume máximo do copo: 2 L
- Classificação fiscal (NCM): 84388090
- EAN-13: 7895707705746

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR LS 4 LITROS BIV

Marca

SKYMSSEN

Referência

LS4



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Um liquidificador comercial em inox com copo monobloco, perfeito para processos mais pastosos.

O copo monobloco com capacidade para 4 litros é outra grande vantagem deste modelo, com ausência de soldas evita o acúmulo de resíduos em suas frestas, facilitando sua higienização. Além disso conta com tampa com perfeita vedação.

Todas as suas características fazem do liquidificador 4 litros de baixa rotação LS-04MB-N, um equipamento para bares e restaurantes perfeito para o dia a dia. Além desta opção, a linha da Loja Skymssen ainda apresenta outras opções de liquidificadores comerciais de baixa rotação, sempre com o mesmo padrão de qualidade e inovação que você já conhece nos equipamentos Skymssen.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 47980.2
- Modelo: LS4
- Tensão elétrica / frequência / fases: 127/220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 665 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,67 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 660 x 290 x 280 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 400 x 290 x 525 mm
- Peso líquido / bruto: 9,80 kg / 11,10 kg
- Rotação: 3.500 rpm
- Volume máximo do copo: 4 L
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707479807

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR LS 6 LITROS BIV

Marca

SKYMSSEN

Referência

LS6



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Um liquidificador comercial em inox com copo monobloco, perfeito para processos mais pastosos.

O copo monobloco com capacidade para 4 litros é outra grande vantagem deste modelo, com ausência de soldas evita o acúmulo de resíduos em suas frestas, facilitando sua higienização. Além disso conta com tampa com perfeita vedação.

Todas as suas características fazem do liquidificador 4 litros de baixa rotação LS-04MB-N, um equipamento para bares e restaurantes perfeito para o dia a dia. Além desta opção, a linha da Loja Skymssen ainda apresenta outras opções de liquidificadores comerciais de baixa rotação, sempre com o mesmo padrão de qualidade e inovação que você já conhece nos equipamentos Skymssen.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 47982.9
- Modelo: LS6
- Tensão elétrica / frequência / fases: 127/220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 665 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,67 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 720 x 310 x 300 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 455 x 310 x 545 mm
- Peso líquido / bruto: 10,00 kg / 11,60 kg
- Rotação: 3.500 rpm
- Volume máximo do copo: 6 L
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707479821

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR LS 8 LITROS BIV

Marca

SKYMSSEN

Referência

LS8



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Um liquidificador comercial em inox com copo monobloco, perfeito para processos mais pastosos.

O copo monobloco com capacidade para 4 litros é outra grande vantagem deste modelo, com ausência de soldas evita o acúmulo de resíduos em suas frestas, facilitando sua higienização. Além disso conta com tampa com perfeita vedação.

Todas as suas características fazem do liquidificador 4 litros de baixa rotação LS-04MB-N, um equipamento para bares e restaurantes perfeito para o dia a dia. Além desta opção, a linha da Loja Skymssen ainda apresenta outras opções de liquidificadores comerciais de baixa rotação, sempre com o mesmo padrão de qualidade e inovação que você já conhece nos equipamentos Skymssen.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 47984.5
- Modelo: LS8
- Tensão elétrica / frequência / fases: 127/220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 665 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,67 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 750 x 330 x 320 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 495 x 320 x 560 mm
- Peso líquido / bruto: 10,10 kg / 12,00 kg
- Rotação: 3.500 rpm
- Volume máximo do copo: 8 L
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707479845

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR LS 10 LITROS BIV

Marca

SKYMSSEN

Referência

LS10



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Um liquidificador comercial em inox com copo monobloco, perfeito para processos mais pastosos.

O copo monobloco com capacidade para 4 litros é outra grande vantagem deste modelo, com ausência de soldas evita o acúmulo de resíduos em suas frestas, facilitando sua higienização. Além disso conta com tampa com perfeita vedação.

Todas as suas características fazem do liquidificador 4 litros de baixa rotação LS-04MB-N, um equipamento para bares e restaurantes perfeito para o dia a dia. Além desta opção, a linha da Loja Skymssen ainda apresenta outras opções de liquidificadores comerciais de baixa rotação, sempre com o mesmo padrão de qualidade e inovação que você já conhece nos equipamentos Skymssen.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 47986.1
- Modelo: LS10
- Tensão elétrica / frequência / fases: 127/220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 665 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,67 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 780 x 340 x 330 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 520 x 335 x 570 mm
- Peso líquido / bruto: 10,30 kg / 12,20 kg
- Rotação: 3.500 rpm
- Volume máximo do copo: 10 L
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707479869

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR BASCULANTE LB 15 LITROS MONOFASICO

Marca

SKYMSSEN

Referência

LB15



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

O liquidificador basculante é um equipamento com design inovador, com alta durabilidade, indicado para processos mais pastosos e que exijam mais tempo de preparo, o que torna o Liquidificador Basculante 15 litros o modelo perfeito para o dia a dia de trabalho em cozinhas comerciais, como hospitais, bares, restaurantes e padarias.

O formato em V do copo monobloco, cria um vórtice que direciona os alimentos para a lâmina, permitindo um melhor desempenho com o máximo de aproveitamento dos ingredientes durante o processo. Com exclusivo copo monobloco sem soldas ou frestas, o liquidificador basculante da Skymssen impede o acúmulo de resíduos, facilitando o processo de higienização no dia a dia. Além disso, possui diferenciais dentre outros modelos de liquidificador no mercado, que é seu cavalete com movimento basculante para descarga, facilitando o uso do liquidificador.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 53418.8
- Modelo: LB15
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 1.550 W
- Potência do motor: 1,5 HP-CV
- Consumo: 1,55 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 1.120 x 365 x 525 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 1.130 x 400 x 560 mm
- Peso líquido / bruto: 22,00 kg / 28,50 kg
- Rotação: 3.500 rpm
- Volume máximo do copo: 19 L
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707534186

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR BASCULANTE LB 25 LITROS MONOFASICO

Marca

SKYMSSEN

Referência

LB25



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

O liquidificador basculante é um equipamento com design inovador, com alta durabilidade, indicado para processos mais pastosos e que exijam mais tempo de preparo, o que torna o Liquidificador Basculante 15 litros o modelo perfeito para o dia a dia de trabalho em cozinhas comerciais, como hospitais, bares, restaurantes e padarias.

O formato em V do copo monobloco, cria um vórtice que direciona os alimentos para a lâmina, permitindo um melhor desempenho com o máximo de aproveitamento dos ingredientes durante o processo. Com exclusivo copo monobloco sem soldas ou frestas, o liquidificador basculante da Skymssen impede o acúmulo de resíduos, facilitando o processo de higienização no dia a dia. Além disso, possui diferenciais dentre outros modelos de liquidificador no mercado, que é seu cavalete com movimento basculante para descarga, facilitando o uso do liquidificador.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 52671.1
- Modelo: LB25
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 1.550 W
- Potência do motor: 1,5 HP-CV
- Consumo: 1,55 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 1.175 x 390 x 525 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 1.190 x 420 x 560 mm
- Peso líquido / bruto: 24,50 kg / 28,90 kg
- Rotação: 3.500 rpm
- Volume máximo do copo: 25 L
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707526716

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR MAXI BLENDER ALTA ROTAÇÃO PRE-PRO 2 LITROS

Marca

SKYMSSEN

Referência

BS2



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

O Liquidificador Blender com Abafador de Ruídos é a solução definitiva para preparar sucos, smoothies, molhos, sopas e cremes com a textura perfeita. Sua potência surpreendente combinada com a capacidade de processamento acelera a produção, garantindo resultados excepcionais em tempo recorde. E o melhor: tudo isso com o mínimo de ruído graças ao abafador integrado, que assegura um ambiente de trabalho mais silencioso e agradável.

Este equipamento é uma verdadeira ferramenta de economia na cozinha. Sua capacidade de processar grandes volumes de alimentos de maneira rápida e eficiente pode diminuir significativamente os custos operacionais. Além disso, o seu design compacto facilita o armazenamento e transporte, tornando-o perfeito para cozinhas de todos os tamanhos e profissionais que atuam em eventos.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 70625.6
- Modelo: BAR1.5
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220-240 V / 50-60 Hz / 1
- Potência nominal: 1.200 W
- Potência do motor: 2.238 W
- Consumo: 1,2 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 460 x 255 x 265 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 590 x 350 x 495 mm
- Peso líquido / bruto: 5,90 kg / 6,45 kg
- Rotação: 38.000 rpm
- Volume máximo do copo: 1,5 L
- Classificação fiscal (NCM): 85094010
- EAN-13: 7895707706255

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 6 LITROS BAIXA ROTAÇÃO BIV 1000W

Marca

SPOLU

Referência

SPL-050W



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Liquidificador 6 litros baixa rotação W Spolu. Possui corpo em inox, base em polipropileno preto, copo em inox (com solda, inquebrável e resistente a choques térmicos) e tampa atóxica com visor. Liquidifica, mistura e tritura, possui interruptor liga e desliga com contatos separados, lâminas com ângulos diferenciados que permitem maior movimentação do produto e melhor processamento, possui sistema de segurança que impede a queima do motor, além de base quadrada com alças de transporte e pés antiderrapante.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Corpo	Aço Inox
• Tampa	Atóxica
• Copo	Aço inox
• Potência Nominal	3/4 Cv - 560 W
• Potência Máxima	1000 W
• Profundidade do copo	310 mm
• Tensão (bivolt)	127/220 V
• Frequência	60 Hz
• Rotação	3.500 rpm
• Consumo	1,0 kW/H
• Altura	667 mm
• Peso bruto	10,35 Kg

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8 LITROS BAIXA ROTAÇÃO BIV 1000W

Marca

SPOLU

Referência

SPL-051W



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Liquidificador 8 litros baixa rotação W Spolu. Possui corpo em inox, base em polipropileno preto, copo em inox (com solda, inquebrável e resistente a choques térmicos) e tampa atóxica com visor. Liquidifica, mistura e tritura, possui interruptor liga e desliga com contatos separados, lâminas com ângulos diferenciados que permitem maior movimentação do produto e melhor processamento, possui sistema de segurança que impede a queima do motor, além de base quadrada com alças de transporte e pés antiderrapante.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Corpo	Aço Inox
• Tampa	Atóxica
• Copo	Aço inox
• Potência Nominal	3/4 Cv - 560 W
• Potência Máxima	1000 W
• Profundidade do copo	410 mm
• Tensão (bivolt)	127/220 V
• Frequência	60 Hz
• Rotação	3.500 rpm
• Consumo	1,0 kW/H
• Altura	730 mm
• Peso bruto	10,57 Kg

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10 LITROS BAIXA ROTAÇÃO BIV 1000W

Marca

SPOLU

Referência

SPL-052W



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Liquidificador 10 litros baixa rotação W Spolu. Possui corpo em inox, base em polipropileno preto, copo em inox (com solda, inquebrável e resistente a choques térmicos) e tampa atóxica com visor. Liquidifica, mistura e tritura, possui interruptor liga e desliga com contatos separados, lâminas com ângulos diferenciados que permitem maior movimentação do produto e melhor processamento, possui sistema de segurança que impede a queima do motor, além de base quadrada com alças de transporte e pés antiderrapante.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Corpo	Aço Inox
• Tampa	Atóxica
• Copo	Aço inox
• Potência Nominal	3/4 Cv - 560 W
• Potência Máxima	1000 W
• Profundidade do copo	500 mm
• Tensão (bivolt)	127/220 V
• Frequência	60 Hz
• Rotação	3.500 rpm
• Consumo	1,0 kW/H
• Altura	840 mm
• Peso bruto	11 Kg

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BASC 15L BAIXA ROTAÇÃO BIV 1000W

Marca

SPOLU

Referência

SPL-066AT



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Liquidificador 15 litros basculante da Spolu. Possui cavalete tubular e base basculante em aço carbono, copo em inox (inquebrável e resistente a choques térmicos) e tampa em alumínio. Liquidifica, mistura e tritura, possui interruptor liga e desliga com contatos separados, lâminas com ângulos diferenciados que permitem maior movimentação do produto e melhor processamento, possui sistema de segurança que impede a queima do motor, além de base quadrada com alças de transporte e pés antiderrapante.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Cavalete	Tubular (1.1/4")
• Tampa	Alum. Repuxado
• Copo	Aço inox
• Potência Nominal	1,5 Cv - 1100 W
• Potência Máxima	1500 W
• Profundidade do copo	515 mm
• Tensão	127/220 V - Bivolt
• Frequência	60 Hz
• Rotação	3500 rpm
• Consumo	1,5 kW/h
• Altura	1200 mm
• Peso bruto	27,5 kg

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR BASCULANTE 25L LITROS - C/ SENSOR 220V

Marca

SKYMSSEN

Referência

LAR25-HD



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Garantindo total integridade do operador, o liquidificador copo inox é equipado com um sistema de segurança.

Conta ainda com um sistema de monitoramento eletrônico na tampa que elimina anteparo do copo e facilita a limpeza, o liquidificador copo inox também possui anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica.

O copo do liquidificador copo inox ainda possui uma tampa desenvolvida em borracha atóxica, a qual proporciona uma eficiente vedação durante o processamento.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 56079.0
- Modelo: LAR25-HD
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 1.300 W
- Potência do motor: 1,5 HP-CV
- Consumo: 1,3 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 1.175 x 400 x 525 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 1.250 x 545 x 655 mm
- Peso líquido / bruto: 25,10 kg / 38,60 kg
- Rotação: 3.500 rpm
- Volume máximo do copo: 25 L
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707560796

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR BLENDER 2L 1500W ALTA ROTAÇÃO SILENCIADOR

Marca

MARCHESONI

Referência

BL.5.202



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Agilidade no preparo: Com uma ampla faixa de rotação de 500 a 27.000 rpm, permite o preparo de diversas receitas, economizando tempo e aumentando a produtividade.

Versatilidade: Capaz de preparar desde smoothies, sucos e sopas até triturar gelo e moer grãos, atendendo a diferentes tipos de cardápios.

Qualidade e consistência: As funções pré-programadas garantem resultados padronizados, ideal para estabelecimentos que prezam pela uniformidade nas receitas.

Redução de ruído: Com uma redução de 15%, a cúpula anti-ruído proporciona uma operação mais silenciosa, criando um ambiente mais agradável, especialmente em locais com atendimento direto ao cliente.

Maior capacidade: O copo de 2 litros permite preparar grandes quantidades de uma vez, ideal para restaurantes, lanchonetes e buffets.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Capacidade: 2 litros
- Potência: 1.500W
- Consumo: 1,50 kw/h
- Rotação: Mínima: 500 rpm Máxima: 27.000 rpm
- Tensão: 127V/220V
- Dimensões (C x L x A) Embalagem:
 - 23 x 26 x 50 (cm)
- Dimensões (C x L x A) Produto:
 - 29 x 29 x 55 (cm)
- Peso líquido / bruto:
 - 6,5 kg / 7,2 kg

LIQUIDIFICADOR

Produto

LIQUIDIFICADOR BLENDER TURBO 1.8L 1200W ALTA ROTAÇÃO

Marca

MARCHESONI

Referência

BL.2.201/202



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Agilidade no preparo: Com uma ampla faixa de rotação de 500 a 27.000 rpm, permite o preparo de diversas receitas, economizando tempo e aumentando a produtividade.

Versatilidade: Capaz de preparar desde smoothies, sucos e vitaminas até triturar gelo, este liquidificador industrial atende a diferentes tipos de cardápios.

Durabilidade superior: Construído com lâminas em aço japonês de alta resistência, copo de policarbonato e motor com proteção térmica.

Segurança no uso: O sistema de trava que só permite o funcionamento quando o copo está corretamente encaixado previne acidentes e aumenta a segurança do operador.

Eficiência energética: O motor de alta performance com proteção térmica evita sobrecargas, garantindo economia de energia e maior vida útil.

Modernidade e estilo: Combinando eficiência e um visual robusto, este equipamento para food service agrega valor e contribui para um ambiente mais atrativo e funcional.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código:
- BL.4.201 – 127V
- BL.4.202 – 220V
- Capacidade: 1,8 litros
- Potência: 1.200 W /
- Consumo: 1,20 kw/h
- Rotação:
- Mínima: 500 rpm
- Máxima: 27.000 rpm
- Dimensões (C x L x A) Embalagem: 23 x 32 x 37 (cm)
- Dimensões (C x L x A) Produto: 20 x 24 x 45 (cm)
- Peso líquido / bruto: 4,1 kg / 4,5 kg



LIXEIRA

Produto	Marca	
CARRINHO COLETOR DE LIXO 240L C/PEDAL	LAR PLASTICOS	177
CARRINHO COLETOR DE LIXO 120L C/PEDAL	LAR PLASTICOS	178
LIXEIRA COM PEDAL 50 L	BENPLAS	179
CONTENTOR 500L SEM PEDAL	LAR PLASTICOS	180
LIXEIRA BASCULANTE 50L AZUL	PLASVALE	181
LIXEIRA BASCULANTE 50L MARROM	PLASVALE	182
LIXEIRA BASCULANTE 50L VERMELHA	PLASVALE	183
LIXEIRA BASCULANTE 50L VERMELHA	LAR PLASTICOS	184

LIXEIRA

Produto

CARRINHO COLETOR DE LIXO 240L C/PEDAL

Marca

LAR PLASTICOS

Referência

240L



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

O Carrinho Coletor de Lixo Com Pedal de 240 Litros é fabricado em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polipropileno (PP).

São injetados em máquinas de alta tecnologia, respeitando as principais normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Resistentes ao impacto, aos raios ultravioleta e às repetidas lavagens, os Carrinhos Coletores de Lixo Com Pedal de 240L garantem segurança, confiabilidade e durabilidade aos nossos clientes em razão do alto padrão de qualidade e resistência com que são produzidos.

Os Carrinhos Coletores de Lixo com Pedal de 240L têm capacidade para armazenar 240 litros ou 96 kg de lixo, são dotados de rodas de borracha com 200mm ou 300mm de diâmetro e eixo reforçado.

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Rodas: Ø 200 ou 300mm
- Largura: 595mm
- Altura: 1045mm
- Comprimento: 755mm
- Peso: 14,6Kg
- Material: PEAD (Polietileno de Alta Densidade) ou PP (Polipropileno)
- Cores: Verde, Vermelha, Amarela, Azul, Laranja, Cinza, Preta, Branca, Marrom
- Capacidade: 96Kg / 240L

LIXEIRA

Produto

CARRINHO COLETOR DE LIXO 120L C/PEDAL

Marca

LAR PLASTICOS

Referência

120L



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

O Carrinho Coletor de Lixo Com Pedal de 120 Litros é fabricado em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polipropileno (PP).

São injetados em máquinas de alta tecnologia, respeitando as principais normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Resistentes ao impacto, aos raios ultravioleta e às repetidas lavagens, os Carrinhos Coletores de Lixo Com Pedal de 120L garantem segurança, confiabilidade e durabilidade aos nossos clientes em razão do alto padrão de qualidade e resistência com que são produzidos.

Os Carrinhos Coletores de Lixo Com Pedal de 120L têm capacidade para armazenar 120 litros ou 58 kg de lixo, são dotados de rodas de borracha com 200mm de diâmetro e eixo reforçado.

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Largura: 460 mm
- Altura: 940 mm
- Comprimento: 550 mm
- Peso: 9,7 kg
- Material: PEAD (Polietileno de Alta Densidade) ou PP (Polipropileno)
- Cores disponíveis: Vermelho, Verde, Azul, Laranja, Amarelo, Marrom, Cinza, Preto, Branco
- Capacidade de carga: 58 kg
- Volume: 120 litros

LIXEIRA

Produto

LIXEIRA COM PEDAL 50L

Marca

BENPLAS

Referência

BP 50



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Pode ser utilizada em:

Condomínios;
Restaurantes;
Lanchonetes;
Salões de Festa;
Farmácias;
Repartições Públicas.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Disponível nas cores : Branca e Preta.
- Capacidade : 50 Litros;
- Pedal;
- Porta Saco;
- Haste de ferro;
- 100% lavável;
- Material : PP + Aço galvanizado;
- Peso : 4,50Kg;
- Dimensões : 45cm x 37cm x 72cm.

LIXEIRA

Produto

CONTENTOR 500L SEM PEDAL

Marca

LAR PLASTICOS

Referência

16037



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Nosso container de lixo 500 litros sem pedal, é utilizado para auxiliar na coleta urbana e mecanizada, indicado como container de lixo para condomínios, indústrias, supermercados, shoppings, hospitais e estabelecimentos comerciais e industriais.

Possui puxadores laterais, tampa rosqueável e dreno que evita o acúmulo de líquidos, munhão com reforço interno de alma de aço, rodas giratórias do container de lixo com ângulo de giro de 360° e freios, que são detalhes essenciais que muda totalmente a maneira como é manipulado e descartado os resíduos com segurança, eficiência e eficácia.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 710 mm
- Altura: 1112 mm
- Comprimento: 1380 mm
- Peso: 29 kg
- Material: PEMD (Polietileno de Média Densidade) ou PEAD (Polietileno de Alta Densidade)
- Cores disponíveis: Verde, Amarela, Azul, Marrom, Cinza, Laranja, Vermelha, Preta, Branca
- Capacidade de carga: 250 kg
- Volume: 500 litros

LIXEIRA

Produto

LIXEIRA BASCULANTE 50L AZUL

Marca

PLASVALE

Referência



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A Lixeira para Papel Seletiva Basculante 50 Litros Plasvale tem seu design arrojado, desempenha seu papel sem perder a elegância. É uma linha pensada na separação do lixo descartado e principalmente em você, que é nosso aliado na preservação do meio ambiente. Uma das características da sustentabilidade é a capacidade de conservação de um produto, seja ele em sua forma original ou reaproveitamento de sua matéria prima.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Dimensões: 41x32,5x77,5cm(Comprimento x Largura x Altura)
- Peso: 1,620 Kg
- Material: Plástico Polipropileno.

LIXEIRA

Produto

LIXEIRA BASCULANTE 50L MARROM

Marca

PLASVALE

Referência



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A Lixeira Basculante 50 Litros Plasvale (Linha Seletiva), possui tampa basculante que facilita o descarte correto do lixo. Seu design arrojado, desempenha seu papel sem perder a elegância. É uma linha pensada na separação do lixo descartado e principalmente em você, que é nosso aliado na preservação do meio ambiente. Uma das características da sustentabilidade é a capacidade de conservação de um produto, seja ele em sua forma original ou reaproveitamento de sua matéria prima.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Dimensões Unitárias: 41x32,5x77,5cm(Comprimento x Largura x Altura)
- Peso: 1,675 Kg
- Material: Plástico Polipropileno.

*Volume calculado do corpo com a tampa

LIXEIRA

Produto

LIXEIRA BASCULANTE 50L VERMELHA

Marca

PLASVALE

Referência



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A Lixeira para Plástico Seletiva Basculante 50 Litros Plasvale tem seu design arrojado, desempenha seu papel sem perder a elegância. É uma linha pensada na separação do lixo descartado e principalmente em você, que é nosso aliado na preservação do meio ambiente. Uma das características da sustentabilidade é a capacidade de conservação de um produto, seja ele em sua forma original ou reaproveitamento de sua matéria prima.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Dimensões: 41x32,5x77,5cm(Comprimento x Largura x Altura)
- Peso: 1,620 Kg
- Material: Plástico Polipropileno.

*Volume calculado do corpo com a tampa

LIXEIRA

Produto

LIXEIRA COM PEDAL 50L BRANCA

Marca

LAR PLASTICOS

Referência

13241



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A Lixeira Com Pedal 50 Litros é fabricada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polipropileno (PP).

Nossas lixeiras com pedal são fabricadas com material de alta qualidade e tecnologia, respeitando as principais normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Possuem proteção contra raios UV.

Nossas lixeiras são injetadas em máquinas de alta tecnologia, o que lhes conferem alta resistência e durabilidade, atendendo a todos os requisitos de segurança e confiabilidade para os nossos clientes.

Versátil e com excelente custo-benefício, a Lixeira Com Pedal 50 Litros proporciona o melhor em higiene ao permitir que seu pedal plástico acione a tampa, não havendo a necessidade de contato direto com as mãos.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 330 mm
- Altura: 720 mm
- Comprimento: 440 mm
- Peso: 3,3 kg
- Material: PEAD (Polietileno de Alta Densidade) ou PP (Polipropileno)
- Cores disponíveis: Verde, Azul, Vermelha, Amarela, Laranja, Cinza, Marrom, Preta, Branca



MICROONDAS

Produto

Marca

MICROONDAS 20L BRANCO 220V

ELECTROLUX

186



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

MICROONDAS

Produto

MICROONDAS 20L BRANCO 220V

Marca

ELECTROLUX

Referência

MTO30



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Revolucione suas experiências na cozinha com o Micro-Ondas MTO30. Com função Tira Odor, os odores internos do aparelho serão minimizados e a manutenção da limpeza do seu Micro-Ondas se tornará muito mais prática.

Seu painel inteligente possui menu com inúmeras funções que vão manter as suas refeições sempre aquecidas e saborosas no tempo certo. Prepare desde deliciosas receitas para as crianças até pratos mais comuns e refeições saudáveis e economize no tempo gasto para cozinhar.

O QR Code permite que você acesse, na tela do seu smartphone ou tablet, vídeos com o passo a passo do preparo das receitas que estão no painel do Micro-Ondas. Além disso, ele possui trava de painel que evita o acionamento indesejado do aparelho e garante muito mais segurança a você e a sua família.

Aviso legal

• Sua eficiência energética é de A.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Potência de 1.3 kW.
- Display digital.
- Dimensões: 45.5cm de largura, 26.25cm de altura, 34.8cm de profundidade.
- Possui bloqueio de segurança.
- Inclui acessórios.
- Com descongelamento automático por peso.
- Possui luz no interior.
- Encontre nos seus 9 programas a função indicada para as suas comidas.



MIXER

Produto

Marca

MIXER PROFISSONAL 200MM - 10L

SKYMPSEN

188

MIXER PROFISSONAL 300MM - 15L

SKYMPSEN

189

MIXER PROFISSONAL 400MM - 60L

SKYMPSEN

190



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

MIXER

Produto

MIXER PROFISSIONAL 200MM CAPACIDADE 10L

Marca

SKYMSSEN

Referência

MX-200



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Aposte na agilidade e precisão dos Mixer Profissional da Skymssen para elevar o nível de sua cozinha. Este equipamento foi meticulosamente projetado para realizar tarefas de mistura, trituração, emulsificação e liquidificação de alimentos em grande escala, independentemente se os ingredientes estão quentes ou frios. Trabalhe diretamente na panela, tigela ou recipiente com o nosso mixer, facilitando o seu processo de preparação de alimentos.

O Mixer Profissional processa eficientemente uma grande variedade de alimentos - desde frutas e vegetais até carnes e grãos. Ideais para a criação de sopas, molhos, cremes, purês e mousses, também são excelentes em emulsionar líquidos para molhos como maionese. A versatilidade é o nome do jogo com os nossos mixers, facilitando praticamente qualquer receita que exige mistura ou trituração de ingredientes.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 70535.7
- Modelo: MX-200
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1
- Potência nominal: 250 W
- Potência do motor: 250 W
- Consumo: 0,25 kW.h
- Dimensões (AxLxP): 505 x 130 x 95 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 113 x 140 x 640 mm
- Peso líquido / bruto: 2,10 kg / 2,70 kg
- Rotação: 9.000 rpm
- Volume máximo do recipiente: 10 L
- Comprimento da haste: 220 mm
- Classificação fiscal (NCM): 84388090
- EAN-13: 7895707705357

MIXER

Produto

MIXER PROFISSIONAL 300MM CAPACIDADE 15L

Marca

SKYMSSEN

Referência

MX-300



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

O Mixers Profissional têm a capacidade de processar eficientemente uma vasta gama de alimentos - de frutas e vegetais a carnes e grãos. Seja para criar sopas, molhos, cremes, purês e mousses, ou para emulsionar líquidos para molhos como maionese, estes mixers são versáteis e indispensáveis para qualquer cozinha.

Optando por um Mixer Profissional da Skymssen, você está investindo em eficiência e economia. Com a capacidade de processar grandes volumes de alimentos de maneira rápida e eficiente, esses equipamentos podem ajudar a diminuir os custos em cozinhas comerciais e industriais. Além disso, seu design compacto torna-os fáceis de transportar e armazenar.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 70536.5
- Modelo: MX-300
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1
- Potência nominal: 250 W
- Potência do motor: 250 W
- Consumo: 0,25 kW.h
- Dimensões (AxLxP): 560 x 130 x 95 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 113 x 140 x 640 mm
- Peso líquido / bruto: 2,20 kg / 2,80 kg
- Rotação: 9.000 rpm
- Volume máximo do recipiente: 15 L
- Comprimento da haste: 290 mm
- Classificação fiscal (NCM): 84388090
- EAN-13: 7895707705364

MIXER

Produto

MIXER PROFISSIONAL 400MM CAPACIDADE 60L

Marca

SKYMSSEN

Referência

MX°400



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Melhore a dinâmica de sua cozinha com o Mixer Profissional da Skymssen. Esse equipamento é a resposta para uma mistura, trituração, emulsificação e liquidificação eficiente de alimentos em grandes volumes. Trabalhe diretamente na panela, tigela ou recipiente para simplificar o processo de preparação de alimentos.

Com o Mixer Profissional, uma gama variada de alimentos pode ser processada com excelência. Desde frutas e vegetais até carnes e grãos, são perfeitos para sopas, molhos e até para emulsionar líquidos, como o azeite e o vinagre. Este mixer é sinônimo de versatilidade e pode ser usado em praticamente qualquer receita que demande mistura ou trituração de ingredientes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 70537.3
- Modelo: MX-400
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1
- Potência nominal: 350 W
- Potência do motor: 350 W
- Consumo: 0,35 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 740 x 160 x 120 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 137 x 147 x 935 mm
- Peso líquido / bruto: 3,80 kg / 4,50 kg
- Rotação: 9.000 rpm
- Volume máximo do recipiente: 60 L
- Comprimento da haste: 430 mm
- Classificação fiscal (NCM): 84388090
- EAN-13: 7895707705371



PANELA/CAÇAROLA

Produto

Marca

CACAROLA CONVENCIONAL

MAX ALUMINIOS

192



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

PANELA/CAÇAROLA

Produto

CACAROLA CONVENCIONAL

Marca

MAX ALUMINIOS

Referência



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Referência	Capacidade	Altura	Diâmetro (Ø)
901024	5,0 L	12,0 cm	24,0 cm
901026	6,0 L	12,5 cm	26,0 cm
901028	8,0 L	13,0 cm	28,0 cm
901030	9,5 L	14,0 cm	30,0 cm
901032	12,0 L	15,0 cm	32,0 cm
901034	14,0 L	16,0 cm	34,0 cm
901036	17,0 L	17,0 cm	36,0 cm
901038	20,0 L	18,0 cm	38,0 cm
901040	25,0 L	19,0 cm	40,0 cm
901045	31,5 L	20,0 cm	45,0 cm
901050	41,0 L	21,0 cm	50,0 cm
901055	52,0 L	22,0 cm	55,0 cm



PANIFICAÇÃO

Produto

Marca

CÂMARA PARA CRESCIMENTO DE PÃO

IMECA

194

ASSADEIRA LISA SEM ESTAMPA

IMECA

195

ESTEIRA CANALETA PERF 6 ONDAS

IMECA

196



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

Produto

CÂMARA PARA CRESCIMENTO DE PÃO 58X70

Marca

IMECA

Referência

01 - 608



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Câmara sem visor

Modelo Padrão: Desmontada

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Câmara 58x70 Epóxi para 20 assadeiras vazia desmontável



Produto

ASSADEIRA LISA SEM ESTAMPA 58X70X3,5 EM ALUMINIO

Marca

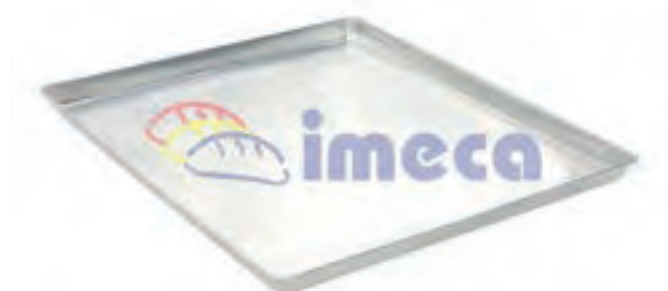
IMECA

Referência

02 ° 5809



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Assadeira em Alumínio 0,6 mm.

Bordas estampadas e levemente cônicas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Assadeira 58x70x3,5 em alumínio 0,6mm lisa estampada



Produto

ESTEIRA CANALETA PERF 6 ONDAS CLASSIC 58X70

Marca

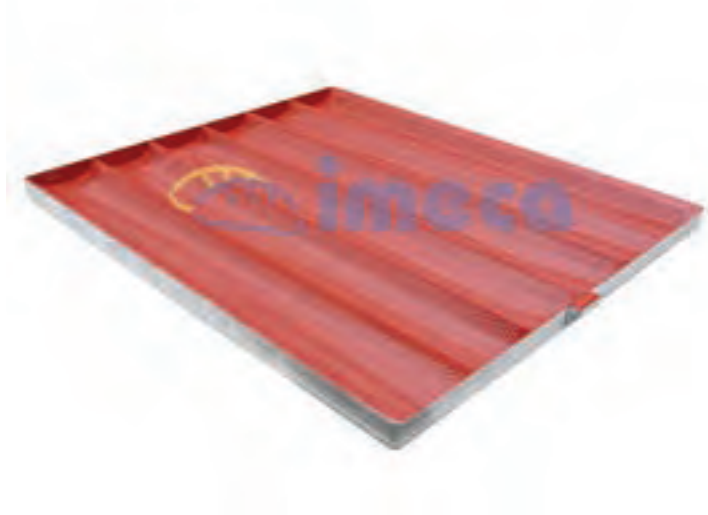
IMECA

Referência

25 - 2836



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Esteira 58x70 canaleta alum perf 06 ondas com revestimento elastômero



PASS-THROUGH

Produto

Marca

PASS-THROUGH AQUECIDO INOX FRILUX

FRILUX

198

PASS-THROUGH REFRIGERADO INOX FRILUX

FRILUX

199



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

PASS-THROUGH

Produto

PASS-THROUGH AQUECIDO INOX FRILUX

Marca

FRILUX

Referência

EF-003



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Controlador Digital.
- Modelo aquecido.
- Revestimento interno e externo em aço inox 430.
- Rodízios com travas.
- Opcional com porta de vidro.
- Opcional em aço inox 304.
- Disponível somente em 220V.
- As Gn's não acompanham o equipamento.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- CAPACIDADE - 24 GN'S 1/1
- FRENTE - 710 MM
- LATERAL - 800 MM
- ALTURA - 2050 MM
- TEMPERATURA - +30 Á +75
- CONSUMO - 504 KWH/MÊS
- PESO - 86 KG.

PASS-THROUGH

Produto

PASS-THROUGH REFRIGERADO INOX FRILUX

Marca

FRILUX

Referência

RF-051



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

- Controlador Digital.
- Modelo refrigerado.
- Revestimento interno e externo em aço inox 430.
- Rodízios com travas.
- Opcional com porta de vidro.
- Opcional em aço inox 304.
- Disponível somente em 220V.
- As Gn's não acompanham o equipamento.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- CAPACIDADE - 24 GN'S 1/1
- FRENTE - 710 MM
- LATERAL - 800 MM
- ALTURA - 2050 MM
- TEMPERATURA - +2 Á +10
- CONSUMO - 213 KWH/MÊS
- PESO - 105 KG.
- VOLTAGEM - 220 V.
- TOTAL INOX 304 REFRIGERADO



PEÇA DE REPOSIÇÃO

Produto	Marca	
TORNEIRA COM VEDAÇÃO REFRESQUEIRA	FRILUX	201
ANEL VEDAÇÃO CUBA REFRESQUEIRA	FRILUX	202
CUBA 16L REFRESQUEIRA	FRILUX	203
TAMPA CUBA REFRESQUEIRA VENÂNCIO	FRILUX	204



Produto

TORNEIRA COM VEDAÇÃO REFRESQUEIRA

Marca

VENÂNCIO

Referência

502340



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

TORNEIRA PARA REFRESQUEIRA

MARCA VENÂNCIO

MODELO: RV116 / RV216



Produto

ANEL VEDAÇÃO CUBA REFRESQUEIRA

Marca

VENÂNCIO

Referência

101078



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Modelos compatíveis
- 1,6 Litros, Hamburgueria, Pizzaria, RV116 e RV216, Restaurante, Rotisserie, Suqueira, Venancio, refresqueira

PEÇA DE REPOSIÇÃO

Produto

CUBA 16L REFRESQUEIRA

Marca

VENÂNCIO

Referência

524619



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A Cuba Reservatório Para Refresqueira Venâncio de 16 Litros é a solução ideal para quem busca praticidade e eficiência na conservação de bebidas. Fabricada pela renomada marca AST - Venâncio, este reservatório é compatível com refresqueiras e suqueiras, garantindo que suas bebidas estejam sempre à disposição de forma organizada e acessível.

Com um design funcional, a cuba permite um fácil manuseio e limpeza, tornando-se um item indispensável para eventos, festas ou mesmo para uso diário em casa. Sua capacidade de 16 litros é perfeita para atender a diversas necessidades, desde pequenas reuniões até grandes celebrações.

A Cuba Reservatório é projetada para se encaixar perfeitamente nos modelos de refresqueira de 16 litros da marca Venâncio, assegurando um desempenho otimizado. Invista em qualidade e praticidade, e transforme a maneira como você serve suas bebidas.



Produto

TAMPA CUBA REFRESQUEIRA

Marca

VENÂNCIO

Referência

102020



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

TAMPA PARA CUBA REFRESQUEIRA VENANCIO



PICADOR DE CARNE

Produto

Marca

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 10

SKYMSEN

206

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22 INOX

SKYMSEN

207

PICADORES DE CARNE C/ MICRO SWITCH

GURAL

208



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

PICADOR DE CARNE

Produto

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 10

Marca

SKYMSSEN

Referência

PS-10



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A Skymssen possui uma ampla linha de Moedores de carne para serem utilizados em açougues, casas de carne, padarias, restaurantes, cozinhas comerciais e estabelecimentos que exijam uma maior durabilidade de seus equipamentos. Desenvolvido para o processo de moer carnes descongeladas e carnes processadas, os picadores de carne são ideais para produzir carnes para hambúrgueres, almôndegas, carne moída e diversas receitas.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 52658.4
- Modelo: PS-10
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 550 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,55 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 530 x 320 x 690 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 495 x 415 x 800 mm
- Peso líquido / bruto: 34,50 kg / 42,00 kg
- Produção aproximada: 200 kg/h
- Classificação fiscal (NCM): 84385000
- EAN-13: 7895707526587

PICADOR DE CARNE

Produto

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22 INOX

Marca

SKYMSSEN

Referência

PS-22



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A Skymssen possui uma ampla linha de equipamentos para açougues, e um item indispensável para se ter em um açougue é o picador de carnes com proteção fixa com boca inox, ele é perfeito para atender as demandas do seu estabelecimento. Desenvolvido para o processo de moer carnes descongeladas e carnes processadas, os moedores de carnes com proteção fixa com boca inox são ideais para produzir carnes para hambúrgueres, almôndegas e carne moída.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 61829.2
- Modelo: PS-22
- Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 1.104 W
- Potência do motor: 1,5 HP-CV
- Consumo: 1,1 kW·h
- Dimensões (AxLxP): 530 x 325 x 720 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 515 x 415 x 810 mm
- Peso líquido / bruto: 40,00 kg / 49,90 kg
- Produção aproximada: 300 kg/h
- Classificação fiscal (NCM): 84385000
- EAN-13: 7895707618299

PICADOR DE CARNE

Produto

PICADORES DE CARNE C/ MICRO SWITCH DE SEGURANÇA

Marca

GURAL

Referência

MGI-10



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Sensor de segurança.

Bandeja em aço inox.

Gabinete em aço inox escovado 430.

Sistema de segurança conforme NR 12.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Capacidade de moagem: 190 kg/hora
- Comprimento com o cabeçote: 580 mm
- Largura: 220 mm
- Altura: 485 mm
- Dimensões da bandeja (Comprimento, largura e profundidade): 367 x 238 x 33 mm
- Peso: 30 kg
- Tensão elétrica: 127V ou 220V (Monofásico)
- Potência do motor: 0,5 cv



PRATOS

Produto

Marca

PRATO RASO BAR/HOTEL PORCELANA

GERMER

210

PRATO SOBREMESA BAR/HOTEL PORCELANA

GERMER

211



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL



Produto

PRATO RASO BAR/HOTEL PORCELANA - 24CM

Marca

GERMER

Referência

MX-400**FALAR COM O CONSULTOR****Detalhes do produto**

A linha Bar/Hotel Germer foi pensada especialmente para estabelecimentos que buscam uma boa dose de funcionalidade, combinada a uma bela pitada de estilo. Qualidade e praticidade servidas de bandeja para quem quer oferecer o melhor a seus clientes.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Peso: 0,842400 kg
- Dimensões: 24 x 3 cm
- Altura: 3 cm
- Diâmetro: 24 cm



Produto

PRATO SOBREMESA BAR/HOTEL PORCELANA - 18,5CM

Marca

GERMER

Referência

MX-400**FALAR COM O CONSULTOR****Detalhes do produto**

A linha Bar/Hotel Germer foi pensada especialmente para estabelecimentos que buscam uma boa dose de funcionalidade, combinada a uma bela pitada de estilo. Qualidade e praticidade servidas de bandeja para quem quer oferecer o melhor a seus clientes.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Peso: 0,321840 kg
- Dimensões: 18,5 × 2 cm
- Altura: 2 cm
- Diâmetro: 18,5 cm



PROCESSADOR

Produto

Marca

PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 7 DISCOS BIV

SKYMSSEN

213

PROCESSADOR DE ALIMENTOS CL 50 ULTRA

ROBOT COUPE

214



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

PROCESSADOR

Produto

PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 7 DISCOS BIV

Marca

SKYMSSEN

Referência

PA7 PRO



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Produzido com materiais de qualidade, o processador de alimentos PA7 PRO apresenta diferenciais que se destacam dentre os outros equipamentos do mesmo segmento. O motor de 0,5 CV de potência atende às altas demandas com precisão e praticidade.

A principal característica do PA7 PRO é a capacidade de realizar cortes combinados, o que o seu antecessor PA-7 não era capaz de fazer. Com isso é possível realizar o corte cubo, que é feito com a combinação de um disco fatiador e uma grade cubo, em diversas dimensões, sendo os principais: o cubo de vinagrete (5x8 mm), os cubos de 8, 10 e de 14 mm e o cubo de frutas (14x20 mm), todos vendidos separadamente.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: 70260.9
- Modelo: PA7 PRO
- Tensão elétrica / frequência / fases: 127/220 V / 60 Hz / 1
- Potência nominal: 600 W
- Potência do motor: 0,5 HP-CV
- Consumo: 0,6 kW.h
- Dimensões (AxLxP): 590 x 325 x 520 mm
- Dimensões da embalagem (AxLxP): 640 x 400 x 620 mm
- Peso líquido / bruto: 27,80 kg / 32,10 kg
- Produção aproximada: 250 kg/h
- Rotação: 440 rpm
- Diâmetro do disco: 203 mm
- Classificação fiscal (NCM): 84386000
- EAN-13: 7895707702608

PROCESSADOR

Produto

PROCESSADOR DE ALIMENTOS CL 50 ULTRA C/ 5 DISCOS (KIT)

Marca

ROBOT COUPE

Referência

1996W



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Nosso modelo de bancada mais popular, robusto, eficiente, fácil de limpar e armazenar, Economize várias horas de trabalho manual por dia: Oferece a mais ampla variedade de cortes: fatiados, ralados, ondulados, juliene, cubos, batatas fritas e até mesmo purê.

- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- 5 discos



REFRESQUEIRA

Produto

Marca

REFRESQUEIRA 2 BOJOS 32 LITROS

VENÂNCIO

216

REFRESQUERIA 1 BOJO 16 LITROS

VENÂNCIO

217



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

REFRESQUEIRA

Produto

REFRESQUEIRA 2 BOJOS 32 LITROS

Marca

VENÂNCIO

Referência

CF216



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Reservatórios com altíssima resistência a quebra e de fácil higienização;

Gabinete em aço inoxidável;

Sistema de agitação com pá, indicado para bebidas de maior ou menor densidade;

Disponível nas voltagens de 127 V ou 220 V;

Teclas independentes para comando da refrigeração e dos agitadores;

Compressor hermético de refrigeração com alto rendimento, baixo consumo e super silencioso;

Capacidade de armazenamento de até 32 litros, sendo 16 litros por cada reservatório;

Gás refrigerante ecológico, age sem agredir a natureza;

Capa do evaporador, que fica em contato direto com os líquidos, é confeccionada em aço inoxidável 304 estampado;

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Altura	685 mm
• Largura	410 mm
• Profundidade	490 mm
• Capacidade	2x 16 l
• Voltagem	127 V / 220 V
• Consumo kWh	0,24 kWh / 0,24
• Peso Líquido	20,2kg
• Peso Bruto	25,8 kg
• Embalagem Frente	450 mm
• Embalagem Profundidade	520 mm
• Embalagem Altura	730 mm

REFRESQUEIRA

Produto

REFRESQUERIA 1 BOJO 16 LITROS

Marca

VENÂNCIO

Referência

CF116



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Reservatórios com altíssima resistência a quebra e de fácil higienização;

Gabinete em aço inoxidável;

Sistema de agitação com pá, indicado para bebidas de maior ou menor densidade;

Disponível nas voltagens de 127 V ou 220 V;

Teclas independentes para comando da refrigeração e dos agitadores;

Compressor hermético de refrigeração com alto rendimento, baixo consumo e super silencioso;

Capacidade de armazenamento de até 16 litros;

Gás refrigerante ecológico, age sem agredir a natureza;

Capa do evaporador, que fica em contato direto com os líquidos, é confeccionada em aço inoxidável 304 estampado;

Marcação de nível máximo e mínimo de líquido no próprio reservatório;

Componentes plásticos atóxicos;

Bico de saída de líquidos em silicone;

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Altura	685 mm
• Largura	210 mm
• Profundidade	490 mm
• Capacidade	16 L
• Voltagem	127 V / 220 V
• Consumo	127V/220V: 0,21 kWh / 0,19kWh
• Peso Líquido	14,6 kg
• Peso Bruto	17,4 kg
• Embalagem Frente	240 mm
• Embalagem Profundidade	520 mm
• Embalagem Altura	720 mm



SANDUICHEIRA

Produto

Marca

SANDUICHEIRA LISA GRILL

PROGAS

219

SANDUICHEIRA MEDIA SASL

CROYDON

220



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

SANDUICHEIRA

Produto

SANDUICHEIRA LISA GRILL ELETRICO 32,5X43X20

Marca

PROGAS

Referência

PR350E



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Aquecimento através de resistência elétrica inferior e superior controladas por termostato.

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- AÇO INOX ESCOVADO
- COM PRENSA PÃO
- ELÉTRICO 127 OU 220V
- RESISTÊNCIA 1600 OU 2000 W



Produto

SANDUICHEIRA MEDIA SASL 200V CROYDON

Marca

CROYDON

Referência

SASL



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Tradicional Sanduicheira Simples Croydon com chapa LISA.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Capacidade Nominal: 9 Sanduíches
- Potência(220V): 2500W
- Potência(127V): 1550W
- Corrente(220V): 11,4A
- Corrente(127V): 12,2A
- Comprimento: 51cm
- Largura: 36cm
- Altura: 37cm
- Área Útil: 31cm x 33,5cm (Aprox.)
- Peso Líquido: 13,5kg
- Peso Bruto: 14,8kg
- Consumo(220V): 1,3kWh
- Consumo(127V): 0,8kWh



SUQUEIRA

Produto

Marca

SUQUEIRA DETROIT 5,75L

COPA & CIA

222



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

SUQUEIRA

Produto

SUQUEIRA DETROIT 5,75L

Marca

COPA & CIA

Referência

SASL



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

A Suqueira Copa&Cia Fiber é ideal para Ideal para servir seus convidados em diferentes ocasiões, seja em um almoço ou em uma recepção a Suqueira Fiber Copa e Cia garante as bebidas sempre por perto, na quantidade ideal e perfeitamente geladas.

Podem servir e decorar buffets ou a mesa posta, garantem que você possa criar receitas de água saborizada, drinks, ou servir água e sucos naturais na quantia certa.

Com o sistema de válvula de fácil aberta e fechamento, seus convidados podem se servir sozinhos e o armazenamento de 5,750L garantem uma quantidade adequada de bebida evitando que você precise fazer reposições constantes.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Composto por Vidro, suporte e tampa em fibras naturais.
- Capacidade 5.750 ml



VESTIÁRIO

Produto	Marca	
ARQUIVO DE AÇO COM QUATRO GAVETAS	RCH	224
ARMARIO VEST AÇO 4 P	RCH	225
ARMARIO VEST AÇO 8 P	RCH	226
ARMARIO VEST AÇO 4 P	RCH	227
ARMARIO VEST AÇO 6P	RCH	228
ARMARIO AÇO 1P	RCH	229



Produto

ARQUIVO DE AÇO COM QUATRO GAVETAS

Marca

RCH

Referência

RAO4/61**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

- ARQUIVO DE AÇO COM QUATRO GAVETAS MEDINDO 1330X470X610 mm (ALT X LARG X PROF).
- ARQUIVO MODELO OFÍCIO PARA PASTAS SUSPENSAS.
- PORTA ETIQUETA ESTAMPADO NA FRENTE DAS GAVETAS.
- FECHADURA CILINDRICA COM TRAVAMENTO SIMULTÂNEO DAS GAVETAS.
- PUXADOR DE POLIPROPILENO EMBUTIDO OU NO MODELO ALÇA PLÁSTICA CROMADA.
- CORREDIÇAS DE NYLON PARA DESLIZAMENTO DAS GAVETAS.
- TRATAMENTO ANTIFERRUGINOSO E PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ COR CRISTAL.
- CONFECCIONADO NAS CHAPAS 26 (0,45 mm), 24 (0,60 mm), 22 (0,75 mm) E 20 (0,90 mm).

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

• Tipo	Ofício
• Altura	1330 mm
• Largura	470 mm
• Profundidade	610 mm



Produto

ARMARIO VEST AÇO 4 P

Marca

RCH

Referência

RGRSP-2/4**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

- ROUPEIRO SOBREPOSTO DE AÇO COM QUATRO PORTAS MEDINDO 1900X330X420 mm (ALT X LARG X PROF). OBS. ALTURA COM OS PÉS.
- PORTAS MEDINDO 440X270 mm (ALT X LARG)
- PORTA ETIQUETA ESTAMPADO NA FRENTE DAS PORTAS.
- FECHADURA MODELO PITÃO PARA CADEADO, OU ENTÃO FECHADURA CILINDRICA COM TRAVAMENTO POR LINGUETA.
- PORTAS COM REFORÇO EM ÔMEGA E ESTAMPO PERFURADO PARA VENTILAÇÃO.
- POSSUÍ PÉS EM POLIPROPILENO COM REGULAGEM DE ALTURA.
- TRATAMENTO ANTIFERRUGINOSO E PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ COR CRISTAL.
- CONFECCIONADO NAS CHAPAS 26 (0,45 mm), 24 (0,60 mm), 22 (0,75 mm) E 20 (0,90 mm).

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

• Altura	1900 mm
• Largura	330 mm
• Profundidade	420 mm
• Med. das Portas	440X270 mm

Produto

ARMARIO VEST AÇO 8 P

Marca

RCH

Referência

RGRSP-4/8**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

- ROUPEIRO SOBREPOSTO DE AÇO COM OITO PORTAS MEDINDO 1900X640X420 mm (ALT X LARG X PROF). OBS. ALTURA COM OS PÉS.
- PORTAS MEDINDO 440X270 mm (ALT X LARG)
- PORTA ETIQUETA ESTAMPADO NA FRENTE DAS PORTAS.
- FECHADURA MODELO PITÃO PARA CADEADO, OU ENTÃO FECHADURA CILINDRICA COM TRAVAMENTO POR LINGUETA.
- PORTAS COM REFORÇO EM ÔMEGA E ESTAMPO PERFURADO PARA VENTILAÇÃO.
- POSSUÍ PÉS EM POLIPROPILENO COM REGULAGEM DE ALTURA.
- TRATAMENTO ANTIFERRUGINOSO E PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ COR CRISTAL.
- CONFECCIONADO NAS CHAPAS 26 (0,45 mm), 24 (0,60 mm), 22 (0,75 mm) E 20 (0,90 mm).

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

• Altura	1900 mm
• Largura	640 mm
• Profundidade	420 mm
• Med. das Portas	440X270 mm

Produto

ARMARIO VEST AÇO 4 P

Marca

RCH

Referência

RGRSP-4**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

- ROUPEIRO SOBREPOSTO DE AÇO COM QUATRO PORTAS MEDINDO 1900X640X420 mm (ALT X LARG X PROF). OBS. ALTURA COM OS PÉS.
- PORTAS MEDINDO 890X270 mm (ALT X LARG)
- PORTA ETIQUETA ESTAMPADO NA FRENTE DAS PORTAS.
- FECHADURA MODELO PITÃO PARA CADEADO, OU ENTÃO FECHADURA CILINDRICA COM TRAVAMENTO POR LINGUETA.
- PORTAS COM REFORÇO EM ÔMEGA E ESTAMPO PERFURADO PARA VENTILAÇÃO.
- POSSUÍ PÉS EM POLIPROPILENO COM REGULAGEM DE ALTURA.
- TRATAMENTO ANTIFERRUGINOSO E PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ COR CRISTAL.
- CONFECCIONADO NAS CHAPAS 26 (0,45 mm), 24 (0,60 mm), 22 (0,75 mm) E 20 (0,90 mm).

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

• Altura	1900 mm
• Largura	640 mm
• Profundidade	420 mm
• Med. das Portas	890x270 mm

Produto

ARMARIO VEST AÇO 6P

Marca

RCH

Referência

RGRSP-6E**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

ROUPEIRO SOBREPOSTO DE AÇO COM SEIS PORTAS MEDINDO 1900X950X420 mm (ALT X LARG X PROF). OBS. ALTURA COM OS PÉS. PORTAS MEDINDO 890X270 mm (ALT X LARG) PORTA ETIQUETA ESTAMPADO NA FRENTE DAS PORTAS.

FECHADURA MODELO PITÃO PARA CADEADO, OU ENTÃO FECHADURA CILINDRICA COM TRAVAMENTO POR LINGUETA.

PORTAS COM REFORÇO EM ÔMEGA E ESTAMPO PERFURADO PARA VENTILAÇÃO.

POSSUÍ PÉS EM POLIPROPILENO COM REGULAGEM DE ALTURA.

TRATAMENTO ANTIFERRUGINOSO E PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ COR CRISTAL.

CONFECCIONADO NAS CHAPAS 26 (0,45 mm), 24 (0,60 mm), 22 (0,75 mm) E 20 (0,90 mm).

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura 1900 mm

Largura 950 mm

Profundidade 420 mm

Med. das Portas 890x270 mm



Produto

ARMARIO AÇO 1P LIMPEZA

Marca

RCH

Referência

RAA407**FALAR COM O CONSULTOR**

Detalhes do produto

- ARMÁRIO DE AÇO COM DUAS PORTAS DE ABRIR MEDINDO 1740X760X330 mm (ALT X LARG X PROF).
- POSSUI TRÊS PRATELEIRAS REGULÁVEIS COM SISTEMA DE TRAVAMENTO POR VARÃO, OU ENTÃO MODELO SF DUAS PRATELEIRAS REGULÁVEIS E UMA FIXA COM TRAVAMENTO POR LINGUETA.
- PUXADOR DE POLIPROPILENO EMBUTIDO COM FECHADURA CILÍNDRICA OU COM MAÇANETA CROMADA SEM PUXADOR.
- PORTAS COM REFORÇO EM ÔMEGA E ESTAMPO PERFURADO PARA VENTILAÇÃO.
- TRATAMENTO ANTIFERRUGINOSO E PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ COR CRISTAL.
- CONFECCIONADO NAS CHAPAS 26 (0,45 mm), 24 (0,60 mm), 22 (0,75 mm) E 20 (0,90 mm).

• **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

• Tipo	Arm. C/3 Prat.
• Altura	1740 mm
• Largura	760 mm
• Profundidade	330 mm



VISA COOLER

Produto

Marca

REFRIGERADOR/EXPOSITOR VERTICAL 228L

GELOPAR

231

REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL 577L

METALFRIO

232

REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL C/TERM 403 L

METALFRIO

233

REFRIGERADOR / EXPOSITOR VERTICAL 410L PRETO

GELOPAR

234

REFRIGERADOR / EXPOSITOR VERTICAL 410L BRANCO

GELOPAR

235



VOLTAR AO MENU PRINCIPAL

VISA COOLER

Produto

REFRIGERADOR/EXPOSITOR VERTICAL 228L

Marca

GELOPAR

Referência

GPTU-230



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Refrigerador Vertical

Conservação e Exposição de bebidas, frios e laticínios

Refrigeração: Ar forçado com placa fria

Temperatura: 0 a +7°C

Degelo: Manual

Controle de Temperatura: Termostato

Revestimento Interno: Aço pré-pintado branco

Revestimento Externo: Aço pré-pintado branco

Iluminação LED (interna), com interruptor

Porta de vidro duplo temperado baixo emissivo

Fechamento automático

Prateleiras aramadas

Placa Fria

3 níveis reguláveis e inclináveis

Pés niveladores

Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar

Equipamento certificado conforme Portaria

Inmetro nº 371/2009

Produto destinado para uso comercial

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Altura	1787mm
• Profundidade	551mm
• Frente	480mm
• Consumo	1,4kW/dia
• Peso Líquido	68kg
• Classe	(4)
• Capacidade Líquida	228 litros

VISA COOLER

Produto

REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL 577L

Marca

METALFRIO

Referência

VB52AHD008



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Sistema de refrigeração com fluxo de ar contínuo. Garante resfriamento rápido e uniforme em todas as bebidas, e rápida recuperação de temperatura, mesmo após frequentes aberturas de porta.

O VB52 possui os mais modernos e eficientes componentes de refrigeração. É um refrigerador com alta capacidade de armazenamento e baixo consumo de energia. Além disso o VB52 utiliza gás ecológico.

O VB52 possui design moderno, prateleiras ajustáveis, iluminação em LED, porta com vidro antiembaçante, sistema frost free e precificadores.

A combinação perfeita para você manter bebidas sempre em destaque no seu ponto de venda.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Altura: 2022 mm
- Largura: 675 mm
- Profundidade: 794 mm
- Peso Bruto: 110 kg
- Peso Líquido: 100 kg
- Voltagem: 127V ou 220V
- Capacidade Bruta: 577 L
- Capacidade Líquida: 541 L
- Refrigerador: +2 / +8°C

Armazenamento

- Latas 269ml: 773
- Latas 350ml: 612
- Latas 473ml: 476
- Garrafas 355ml: 320
- Garrafas 600ml: 196
- Garrafas 1L: 130
- Pet 600ml: 245
- Pet 2L: 85

Prateleiras

- Prateleiras: 3+0

Produto

REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL C/TERM 403 L

Marca

METALFRIO

Referência

VB40AHDD26**FALAR COM O CONSULTOR****Detalhes do produto**

Sistema de refrigeração com fluxo de ar contínuo. Garante resfriamento rápido e uniforme em todas as bebidas, e rápida recuperação de temperatura, mesmo após frequentes aberturas de porta.

O VB40 possui design moderno, prateleiras ajustáveis, iluminação em LED, porta com vidro antiembaçante, sistema frost free e precificadores.

A combinação perfeita para você manter bebidas sempre em destaque no seu ponto de venda.

O VB40 está de cara nova!

Desenvolvido no conceito Essential com o design que alonga a dimensão da porta, e veneziana também renovada, complementa o design, garantindo modernidade e sofisticação.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Altura: 1890 mm
- Largura: 675 mm
- Profundidade: 622 mm
- Peso Bruto: 91,4 kg
- Voltagem: 127V ou 220V
- Capacidade Bruta: 403 L
- Capacidade Líquida: 370 L
- Refrigerador: 2°C / 8°C
- Quantidade de Portas: 1

Armazenamento

- Latas 269ml: 504
- Latas 350ml: 384
- Latas 473ml: 336
- Garrafas 355ml: 268
- Garrafas 600ml: 140
- Garrafas 1L: 90
- Pet 600ml: 179
- Pet 2L: 60

Prateleiras

- Prateleiras: 3

Produto

REFRIGERADOR / EXPOSITOR VERTICAL 410L

Marca

GELOPAR

Referência

GPTU-40-PR**FALAR COM O CONSULTOR****Detalhes do produto**

Refrigerador Vertical

Conservação e Exposição de bebidas, frios e laticínios

Refrigeração: Ar forçado com placa fria

Temperatura: 0 a +7°C

Degelo: Manual

Controle de Temperatura: Termostato

Revestimento Interno: Aço pré-pintado branco

Revestimento Externo: Aço pré-pintado preto

Iluminação LED (interna), com interruptor

Porta de vidro duplo temperado baixo emissivo

Fechamento automático

Prateleiras aramadas

Placa Fria

3 níveis reguláveis e inclináveis

Pés niveladores

Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar

Equipamento certificado conforme Portaria

Inmetro nº 371/2009

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura	1860mm
Profundidade	642mm
Frente	645mm
Consumo	3,7kW/dia
Peso Líquido	98kg
Classe	(4)
Capacidade Líquida	410 litros

Produto

REFRIGERADOR / EXPOSITOR VERTICAL 410L

Marca

GELOPAR

Referência

GPTU-40-BR**FALAR COM O CONSULTOR****Detalhes do produto**

Refrigerador Vertical

Conservação e Exposição de bebidas, frios e laticínios

Refrigeração: Ar forçado com placa fria

Temperatura: 0 a +7°C

Degelo: Manual

Controle de Temperatura: Termostato

Revestimento Interno: Aço pré-pintado branco.

Revestimento Externo: Aço pré-pintado branco.

Iluminação LED (interna), com interruptor

Porta de vidro duplo temperado baixo emissivo

Fechamento automático

Prateleiras aramadas

Placa Fria

3 níveis reguláveis e inclináveis

Pés niveladores

Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar

Equipamento certificado conforme Portaria

Inmetro nº 371/2009

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura	1860mm
Profundidade	642mm
Frente	645mm
Consumo	4,2kW/dia
Peso Líquido	98kg
Classe	(4)
Capacidade Líquida	410 litros



VITRINE

Produto	Marca	
VITRINE REFRIGERADA 65X66X129	FRILUX	237
VITRINE REFRIGERADA 100X66X129	FRILUX	238
VITRINE AQUECIDA 65X66X129	FRILUX	239
VITRINE AQUECIDA 100X66X129	FRILUX	240
ESTUFA DE BANCADA 47X36,5X44,5	TITÃ	241
VITRINE AQUECIDA 150X66X129	FRILUX	242
VITRINE REFRIGERADA 150X66X129	FRILUX	243
ESTUFA A VAPOR 486 9BD 220V	TITÃ	244
VITRINE DUPLA AQUE/REF	GELOPAR	245
ESTUFA VAPOR 9BD C/ DISPLAY	TITÃ	246
ESTUFA REFRIGERADA BANCADA - 30 ICE	TITÃ	247

VITRINE

Produto

VITRINE REFRIGERADA 65X66X129

Marca

FRILUX

Referência

RF-301-PR



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Exposição de produtos refrigerados

- Iluminação de LED em todos os níveis.
- Vidros duplos Low-e.
- Controlador digital.
- Revestimento interno e externo inox.
- Prateleiras de Vidro.
- Refrigeração por ar forçado.
- Pés reguláveis.
- Opcional: 3ª Prateleira.
- Disponível em 127V ou 220V.
- Opcional aquecimento no vidro frontal.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: RF-301-S
- Frente: 650 mm
- Lateral: 660 mm
- Altura: 1290 mm
- Temperatura: +3 à +12
- Consumo: 185 kWh/mês

VITRINE

Produto

VITRINE REFRIGERADA 100X66X129

Marca

FRILUX

Referência

RF-302-PR



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Exposição de produtos refrigerados

- Iluminação de LED em todos os níveis.
- Vidros duplos Low-e.
- Controlador digital.
- Revestimento interno e externo inox.
- Prateleiras de Vidro.
- Refrigeração por ar forçado.
- Pés reguláveis.
- Opcional: 3ª Prateleira.
- Disponível em 127V ou 220V.
- Opcional aquecimento no vidro frontal.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: RF-302-S
- Frente: 1000 mm
- Lateral: 660 mm
- Altura: 1290 mm
- Temperatura: +3 à +12
- Consumo: 190 kWh/mês

VITRINE

Produto

VITRINE AQUECIDA 65X66X129

Marca

FRILUX

Referência

EF-201-S



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Exposição de produtos aquecidos ou neutros

- Iluminação de LED em todos os níveis.
- Revestimento interno e externo inox.
- Pés reguláveis.
- Opcional: 3ª Prateleira.
- Vidros temperados e serigrafados.
- Disponível em 127V ou 220V.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: EF-201-S
- Frente: 650 mm
- Lateral: 660 mm
- Altura: 1290 mm
- Temperatura: até 65°C
- Consumo: 307 kWh/mês

VITRINE

Produto

VITRINE AQUECIDA 100X66X129

Marca

FRILUX

Referência

EF-202-S



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Exposição de produtos aquecidos ou neutros

- Iluminação de LED em todos os níveis.
- Revestimento interno e externo inox.
- Pés reguláveis.
- Opcional: 3ª Prateleira.
- Vidros temperados e serigrafados.
- Disponível em 127V ou 220V.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: EF-202-S
- Frente: 1000 mm
- Lateral: 660 mm
- Altura: 1290 mm
- Temperatura: até 65°C
- Consumo: 322 kWh/mês

VITRINE

Produto

ESTUFA DE BANCADA 47X36,5X44,5

Marca

TITÃ

Referência

EVR BC- 6BD



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Estrutura fabricada em perfil de alumínio anodizado e aço inox; bandejas com dobras em aço inox; vidros laterais com serigrafia, tratados termicamente (não solta com temperatura); com todos os vidros temperados; termostato; resistência elétrica em aço inox 304 tubular; fiação elétrica com revestimento em silicone resistente a 300°C. Disponibilidade com Iluminação LED verificar os modelos: EVR LED 6BD.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cor do Perfil: Cinza
- Tensão: 127V ou 220V
- Potência: 250W
- Frequência: 50-60Hz
- Dimensão: 47 x 36,5 x 44,5 cm
- Bandeja: 14 x 27 x 1,5 cm

VITRINE

Produto

VITRINE AQUECIDA 150X66X129

Marca

FRILUX

Referência

EF-203-S



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Exposição de produtos aquecidos ou neutros

- Iluminação de LED em todos os níveis.
- Revestimento interno e externo inox.
- Pés reguláveis.
- Opcional: 3ª Prateleira.
- Vidros temperados e serigrafados.
- Disponível em 127V ou 220V.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: EF-203-S
- Frente: 1500 mm
- Lateral: 660 mm
- Altura: 1290 mm
- Temperatura: até 65°C
- Consumo: 307 kWh/mês
-
-

VITRINE

Produto

VITRINE REFRIGERADA 150X66X129

Marca

FRILUX

Referência

RF-303-PR



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Exposição de produtos refrigerados

- Iluminação de LED em todos os níveis.
- Vidros duplos Low-e.
- Controlador digital.
- Revestimento interno e externo inox.
- Prateleiras de Vidro.
- Refrigeração por ar forçado.
- Pés reguláveis.
- Opcional: 3ª Prateleira.
- Disponível em 127V ou 220V.
- Opcional aquecimento no vidro frontal.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Código: RF-303-S
- Frente: 1500 mm
- Lateral: 660 mm
- Altura: 1290 mm
- Temperatura: +3 à +12
- Consumo: 260 kWh/mês

VITRINE

Produto

ESTUFA A VAPOR 486 9BD 220V 46X44,5X83CM

Marca

TITÃ

Referência

VAPOR 486 9B



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Estrutura fabricada em perfil de alumínio anodizado e aço inox; com todos os vidros temperados; bandejas em aço inox; grelha em aço carbono niquelado; termostato; termômetro analógico; iluminação LED; display com foto (exceto modelos SD - sem display); recipiente tipo gaveta para adicionar água e gerar umidade; resistência elétrica em aço inox 304 tubular; fiação elétrica com revestimento em silicone resistente a 300°C.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Abertura: Traseira
- Tensão: 127V ou 220V
- Potência: 715W
- Frequência: 50-60Hz
- Dimensão: 46 x 44,5 x 83 cm
- Bandeja: 12,5 x 31,5 x 2 cm
- Peso: 21 kg

VITRINE

Produto

VITRINE DUPLA AQUE/REF 1150X632X1400MM 220V

Marca

GELOPAR

Referência

GQEA-140R



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Vitrine Quente/Fria Evaporador

Conservação e Exposição de bolos, tortas, doces e confeitos

Conservação e Exposição de bebidas, frios e laticínios

Refrigeração: Estática com evaporador aletado

Aquecimento: Resistência blindada

Temperatura: Lado refrigerado (direito) de 0 a +10C

Lado aquecido (esquerdo) +30 a +65C

Degelo: Manual

1 Termostato (refrigeração)

1 Controlador eletrônico com indicador de temperatura (aquecimento)

Revestimento Externo: Gabinete: Monobloco em aço pré-pintado

Iluminação LED (interna), com interruptor

Porta(s) injetada(s) em PSAI

Prateleiras aramadas

Lado refrigerado: 2 níveis, aramadas

Lado aquecido: 2 níveis, aramadas

Pés niveladores

Vidros temperados sujeitos a condensação da umidade do ar

Bandejas GN 1/3 em aço inox (9 unidades)

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Altura	1150mm
• Profundidade	632mm
• Frente	1400mm
• Consumo	8kW/dia
• Peso Líquido	85kg
• Classe	(4)

VITRINE

Produto

ESTUFA VAPOR 9BD C/ DISPLAY

Marca

TITÃ

Referência

486



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Estrutura fabricada em perfil de alumínio anodizado e aço inox; com todos os vidros temperados; bandejas em aço inox; grelha em aço carbono niquelado; termostato; termômetro analógico; iluminação LED; display com foto (exceto modelos SD - sem display); recipiente tipo gaveta para adicionar água e gerar umidade; resistência elétrica em aço inox 304 tubular; fiação elétrica com revestimento em silicone resistente a 300°C.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Abertura: Traseira
- Tensão: 127V ou 220V
- Potência: 715W
- Frequência: 50-60Hz
- Dimensão: 46 x 44,5 x 83 cm
- Bandeja: 12,5 x 31,5 x 2 cm
- Peso: 21 kg

VITRINE

Produto

ESTUFA REFRIGERADA BANCADA - 30 ICE GEL BP

Marca

TITÃ

Referência

VFRD60 BP



FALAR COM O CONSULTOR



Detalhes do produto

Estrutura fabricada em perfil de alumínio anodizado e aço inox; prateleiras com dobras em aço inox; vidros laterais com serigrafia, tratados termicamente (não solta com temperatura); com todos os vidros temperados. Acompanha 2 jogos de ice gel*.

(*) Utiliza-se um jogo de ice gel enquanto o outro está sendo congelado. O ice gel mantém a temperatura interna aproximadamente de 12°C, por +/- 6 horas, dependendo da temperatura ambiente.

DISPONIBILIDADE COM ILUMINAÇÃO LED.

• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Modelo: VFR60
- Cor do Perfil: Preto
- Tensão: 127V ou 220V
- Potência: 2,7W
- Frequência: 50-60Hz
- Dimensão: 62 x 36,5 x 44,5 cm
- Ice Gel: 2 Cargas | 30 Total



**BRASIL
KITCHEN**
TUDO PARA SEU RESTAURANTE



@brasilkitchen



brasilkitchen.com.br



(41) 99861-0040