


A photograph of a commercial kitchen featuring stainless steel equipment, including a large griddle and a gas stove with multiple burners. The scene is framed by a large, textured gold circle. The background is slightly blurred, showing shelves with various items.

CATÁLOGO

de produtos

VENÂNCIO



A partir de agora, você está convidado a conhecer um mundo de criatividade e de inovação; de produtos perfeitos para criar os mais saborosos pratos.

Um mundo de possibilidades, de diversidade e de qualidade.

Bem-vindo ao universo de equipamentos gastronômicos da Venâncio.

VENÂNCIO

Fornos Combinados e Fornos Convecção

Equipamentos de Uso Industrial



FORNOS COMBINADOS

Don Bidone

- Forno Combinado Don Bidone 3 GN's Elétrico
- Forno Combinado Don Bidone 7 GN'S Elétrico e Gás
- Forno Combinado Don Bidone 10/12 GN's Elétrico e Gás
- Forno Combinado Don Bidone 20 GN's Elétrico e Gás



Forno Combinado Don Bidone

- **Tecnologia:** O Forno Combinado foi criado para atender um mercado exigente e em constante busca por novas maneiras de cocção, sendo que ele é alinhado à uma alta tecnologia, captada no que existe de mais tecnológico na Europa e Estados Unidos. Além disso, utilizamos os melhores materiais disponíveis no mercado na criação deste equipamento. Assim, possibilitamos a melhor utilização, dentro da cozinha e trazemos, como vantagem: praticidade, agilidade e economia.
- **Economia com sustentabilidade:** A principal função do Forno Combinado é proporcionar a automação do processo diário da rotina de uma cozinha, trazendo com isso, o benefício de aliar uma maior produção com custo mais baixo.
- **Praticidade:** O design e a engenharia aplicados na idealização deste forno foram inspirados para otimizar a operação e programação do equipamento, tornando-o o de fácil operação do mercado, sendo que qualquer pessoa pode manuseá-lo com um simples toque e sem necessidade de extensos treinamentos. O controlador foi desenvolvido após muitas pesquisas e incansáveis testes de mercado, nos quais conseguimos um processador inteligente e de fácil utilização, além disso, utiliza-se também o prático sistema de limpeza (Bio Wash®) que possibilita manter o forno limpo e higienizado.
- **Facilidade:** Este forno é o único do mercado cujo controlador contém memória disponível para inserir até MIL RECEITAS, através da entrada USB. Isso possibilita, ao profissional de cozinha, utilizar as receitas disponíveis e também criar e personalizar as suas próprias, combinando tipos de funções diferentes.



Funções Disponíveis no Controlador

Seco (50°C a 280°C)

Esta função é usada para a preparação de alimentos desidratados, confeitaria, panificação, grelhados e gratinados, podendo, inclusive assar empanados utilizando quantidades mínimas de óleo. Outro diferencial dessa função é a possibilidade de conseguir batatas fritas secas, crocantes por fora e macias por dentro.



Combinado (50°C a 280°C)

Esta função é usada para misturar o calor seco com o vapor, evitando assim, a desidratação dos alimentos, sendo ideal para assar frangos inteiros que, depois de prontos, ficam crocantes por fora e suculentos por dentro. Além disso, a função é ideal para o preparo de carnes em geral, pois consegue manter o sumo, peso e volume.



Vapor Regulável (60°C a 100°C)

Esta função é usada para efetuar a cocção de vários alimentos in natura, como arroz, carnes, ovos, legumes e verduras ao mesmo tempo, sem a necessidade de cozê-los na água e sem misturar os sabores, conseguindo, com isso, manter 80% dos nutrientes, diferentemente do que ocorre quando são cozidos submersos, quando perde-se 60%, ou seja, ganha-se uma

alimentação saudável. Nesta forma de preparo ainda é possível fazer pratos mais delicados como frutas, flans, pudins, frutos do mar por banho-maria, terrines e galantines. Devido a função ser regulável, pode se utilizar como banho-maria para algumas preparações na cozinha.



Regeneração (80°C a 190°C)

Esta função é usada para que se aqueça alimentos que já estejam terminados ou pré-cozidos, controlando tempo, temperatura e umidade. Muito utilizado também para serviços empratados, pois evita crostas nos alimentos e poças nos pratos, além disso, efetua, quando necessário, o descongelamento rápido sem perder as características originais do alimento.



Forno Combinado Don Bidone

O Forno Combinado Don Bidone Venâncio, o 4 em 1 do mercado que alia tecnologia, economia, praticidade e facilidade na sua cozinha!

Máximo em tecnologia de cocção.

Obtenha alimentos mais saudáveis, reduzindo o uso de óleo e mantendo os nutrientes.

Cozinhe rapidamente vários tipos de alimentos, ao mesmo tempo, sem mesclar os sabores.

Economize substituindo vários equipamentos por um só.

Não há necessidade de escorrer os legumes.

Oferece grande economia de água durante o preparo dos alimentos.

- Painel multifunções intuitivo e de fácil manuseio;
- Controlador de fácil operação (Easy Control) e de fácil visualização, com diagnóstico de operação em frases escritas, sem usar números ou códigos;
- Sistema de lavagem Bio Wash®;
- Equipado com esguicho de água para auxiliar na preparação dos alimentos e da limpeza;
- Porta com vidro duplo de fácil limpeza, equipada com calha removível para recolhimento de excesso de água;
- Sistema inovador de duplo isolamento de câmara composto de ar + lã de rocha;
- Acompanha sensor de núcleo que tem como função determinar o ponto de cozimento (mal passado, bem passado ou ao ponto), pois irá efetuar a medição através de uma sonda inserida no interior do alimento;
- Totalmente em aço inoxidável, sendo interno em aço 304;
- Entrada USB para incluir novas receitas na memória do forno;
- As capacidades disponíveis nos modelos a gás, sendo padrão GLP baixa pressão e opcional GN (gás natural), são de 7, 10, 12 e 20 cubas GN's 1/1, com opção de tensão de 127 V ou 220 V;
- As capacidades disponíveis nos modelos elétricos trifásicos, tendo as opções de tensão 220 V ou 380 V, são de 7, 10, 12 e 20 cubas GN's 1/1;
- Forno monofásico somente de 3 e 7 cubas GN's 1/1, na tensão de 220 V;
- Nos modelos de 3, 7, 10 e 12, é possível utilizar cubas Gn's 1/2;
- Nos modelos de 20 GN's somente pode ser utilizado cubas GN'S de 1/1;
- Acessórios, como GN's e cavalete são vendidos separadamente.

Fornos Combinados Don Bidone



**Forno Combinado Don Bidone
3 Gn's Elétrico
(Cavalete opcional)**



**Forno Combinado Don Bidone
6/7 Gn's Elétrico/Gás
(Cavalete opcional)**



**Forno Combinado Don Bidone
10/12Gn's Elétrico/Gás
(Cavalete opcional)**

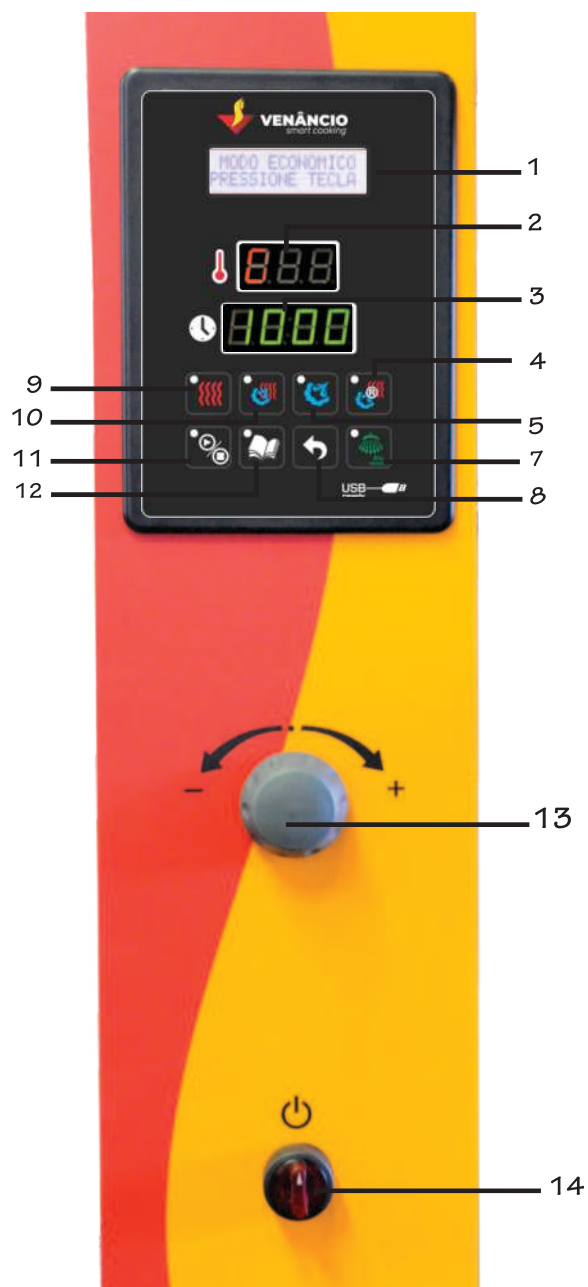


**Forno Combinado Don Bidone
20 Gn's Elétrico/Gás
(Cavalete opcional)**

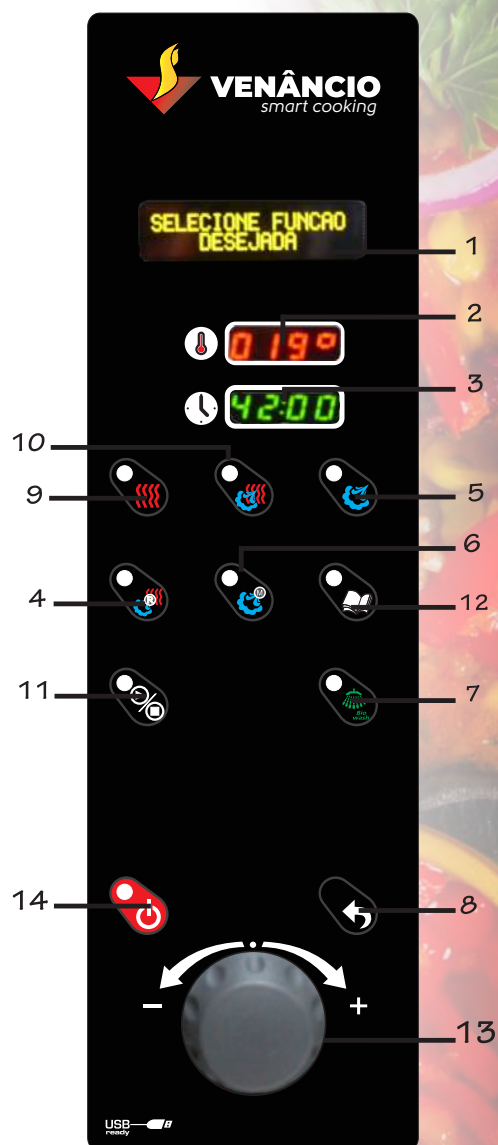
Painéis de Controle

Modelos

FCDB6E / FCDB7E FCDB6G / FCDB7G
 FCDB10E / FCDB12E FCDB10G / FCDB12G
 FCDB20E / FCDB20G



Exclusivo no modelo FCDB3E



- 01. Interface Gráfica
- 02. Display de Informação de Temperatura
- 03. Display de Informação do Tempo
- 04. Tecla de Função REGENERAÇÃO
- 05. Tecla de Função VAPOR REGULÁVEL

- 06. Tecla de Função VAPOR MANUAL
- 07. Tecla de Função BIO WASH® (limpeza em um só toque)
- 08. Tecla VOLTAR
- 09. Tecla de Função SECO
- 10. Tecla de Função COMBINADO

- 11. Tecla de Função INICIAR/PARAR
- 12. Tecla de Função RECEITAS
- 13. Seletor de ajustes tipo ENCODER MULTIFUNÇÕES
- 14. Chave Geral

Cálculo de economia

Confira como calcular a economia que um Forno Combinado Don Bidone trará para sua cozinha:

FORNO A GÁS

- Multiplique o consumo de gás de seu forno pelo número de horas que o utiliza por dia;
- Após, multiplique esse valor pelo número de dias que utiliza o forno no mês;
- O resultado será seu consumo mensal de gás;
- Em seguida, multiplique o valor encontrado pelo preço do kg de gás na sua cidade ou país;
- O resultado será seu custo mensal com gás.

FORNO ELÉTRICO

- Multiplique o consumo total pelo número de horas que o utiliza por dia;
- Após, multiplique esse valor pelo número de dias que utiliza o forno no mês;
- Multiplique o resultado pelo valor do kW/h na sua cidade ou país;
- O resultado será seu custo mensal com energia;

FOGÃO

Repita a conta utilizando o seu fogão industrial (não esqueça de utilizar o consumo total do fogão, considerando todos os queimadores e, inclusive o forno, se for o caso).

Depois:

FORNO A GÁS

1 - Subtraia, do valor que encontrar, o resultado do cálculo feito para o Forno Combinado Don Bidone Gás. O resultado representa a economia que seu Forno Combinado a gás irá proporcionar em um mês.

FORNO ELÉTRICO

2 - Subtraia, do valor que encontrar, o resultado do cálculo feito para o Forno Combinado Don Bidone Elétrico. O resultado representa a economia que seu Forno Combinado Elétrico irá proporcionar em um mês.

EXEMPLO (valores de moeda fictícios):

CONSUMO FOGÃO INDUSTRIAL VENÂNCIO MAXI BAIXA PRESSÃO, 6 QUEIMADORES DUPLOS, SEM FORNO, COM GRELHA 40X40: $0,490 \times 6 = 2,94 \text{ kg/h} \times 8 \text{ h/dia} \times 30 \text{ dias/mês} = 705,6 \text{ kg/mês} \times \$ 5,00 = \$ 3.528,00$ valor gasto por mês com o equipamento.

CONSUMO FORNO COMBINADO DON BIDONE GÁS 10 GNs: $1 \text{ kg/h} \times 8 \text{ h/dia} \times 30 \text{ dias/mês} = 240 \text{ kg/mês} \times \$ 5,00$ (VALOR ILUSTRATIVO DO KG GÁS) = \$ 1.200,00 valor gasto por mês com o equipamento.

CALCULE A ECONOMIA: FORNO A GÁS

$3.528,00 - 1.200,00 = \$ 2.328,00$ Valor economizado/mês com o Forno Don Bidone gás, se comparado com o fogão acima.

CONSUMO FORNO COMBINADO DON BIDONE ELÉTRICO 10 GNs: $6,5 \text{ kWh/h} \times 8 \text{ h/dia} \times 30 \text{ dias/mês} = 1.560 \text{ kWh/mês} \times \$ 0,50$ (VALOR ILUSTRATIVO DO KWH) = \$ 780,00

CALCULE A ECONOMIA: FORNO ELÉTRICO

$3.528,00 - 788,00 = \$ 2.748,00$ Valor economizado/mês com o Forno Don Bidone Elétrico, se comparado com o fogão acima.

Detalhes Importantes

Imagem Interna 7 GN's



Entrada USB



Porta com vidro duplo



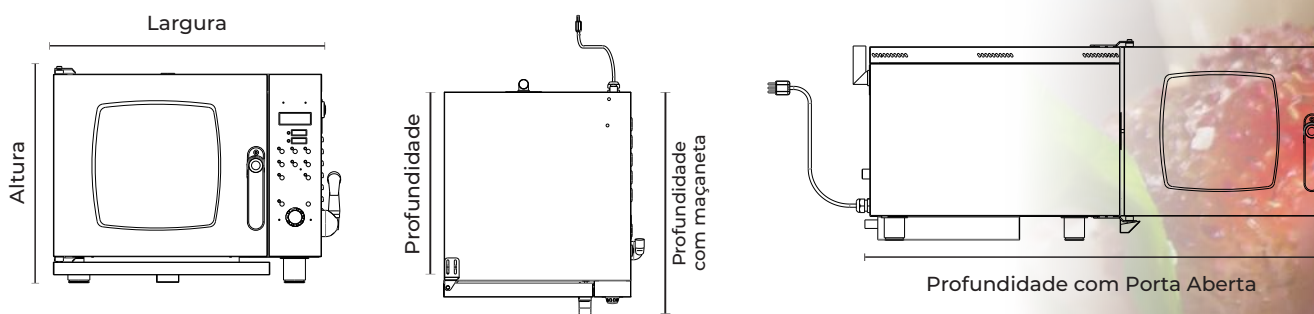
Sensor de Núcleo



Esguicho de Água



Especificações Técnicas



MODELO	FCDB3E	FCDB7G	FCDB7E	FCDB10G/FCDB12G	FCDB10E/FCDB12E	FCDB20G	FCDB20E
Nº de refeições	Aprox. 150	Aprox. 350	Aprox. 350	Aprox. 500/600	Aprox. 500/600	Aprox.1000	Aprox.1000
Tensão trifásico (V)	—	—	220/380	—	220/380	—	220/380
Tensão monofásico (V)	220	127/220	220	127/220	—	127/220	—
Potência Instalada (kW)	3,5	0,3	10,5	0,3	18	0,3	24
Potência máxima (kcal/h)	—	11400	—	11400	—	18240	—
Consumo de energia (kWh)	2,6	0,1	5,3	0,1	6,5	0,1	10,2
Consumo máximo de gás (kg/h)	—	1	—	1	—	1,6	—
Entrada de água (BSP)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Dreno	1	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"
Altura do corpo (mm)	490	910	910	1190	1190	1210	1210
Altura cavalete (mm)	1000	730	730	730	730	730	730
largura (mm)	665	1075	1075	1075	1075	1275	1275
Profundidade (mm)	720	770	720	770	720	880	830
Profundidade c/ maçaneta (mm)	790	945	895	945	895	905	855
Profundidade c/ porta aberta (mm)	1100	1270	1220	1270	1220	1630	1580
Peso líquido (kg)	71	174	152	201	—	242	242
Capacidade GN's	3 GN'S 1/1	6 GN'S 1/1	6 GN'S 1/1	10/12 GN'S 1/1	10/12 GN'S 1/1	20 GN'S 1/1	20 GN'S 1/1
Capacidade GN's	6 GN'S 1/2	4 GN'S 1/2	4 GN'S 1/2	20/24GN'S 1/2	20/24GN'S 1/2	—	—

Acessórios Fornos Combinados



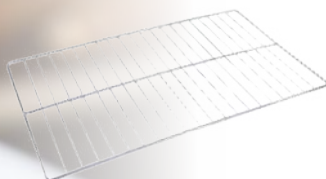
Cuba GN de 1/1, confeitada em aço inoxidável 304 com fundo liso.
(GN 1/1 L - 530X325X65mm)



Cuba GN de 1/1, confeitada em aço carbono com acabamento esmaltado a fogo.
(GN 1/1 E - 530X325X30mm)



Cuba GN de 1/1, confeitada em aço inoxidável 304 com fundo perfurado.
(GN 1/1 P - 530X325X65mm)



Grelha, confeitada em arame de aço inoxidável 304.
(GN 1/1 G)



Bandeja em chapa de aço carbono estampado com cobertura antiaderente, com 8 cavidades para ovos.
(GN 1/1 PO)



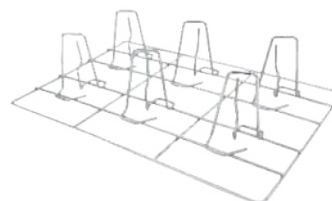
Bandeja em alumínio perfurada para pão doce.
(GN 1/1 PPD)



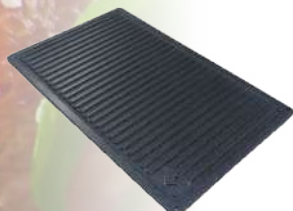
Cuba GN de 1/2, confeitada em aço inoxidável 304 com fundo perfurado
(GN 1/2 P - 325x265x65mm)



Cuba GN de 1/2, confeitada em aço inoxidável 304 com fundo liso
(GN 1/2 L - 325x265x65mm)



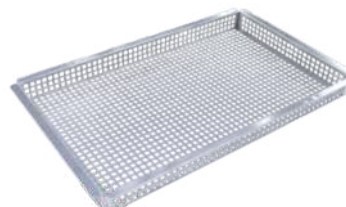
Grelha para frangos, confeitada em arame de aço inoxidável 304.
(GN 1/1 SF)



Chapa para grelhados, confeitada em alumínio fundido com dupla camada antiaderente.
(GN 1/1 AFT)



Bandeja em alumínio ondulada para pão de sal.
(GN 1/1 OPS)



Cesto para batata frita, confeitada em aço inoxidável 304
(GN 1/1 B)

Cavaletes Forno Combinado Don Bidone



Cavalete para forno de 3 GN's



Cavalete para forno de 6/7, 10/12 GN's



Cavalete para forno de 20 GN's

Cavalete de sustentação totalmente fabricado em aço inoxidável. Com pés de borracha super resistente e anti-derrapante.

FORNO CONVECTOR SMART BASIC ELÉTRICO



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 267/2021 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- IDEAL PARA CAFÉS, BISTRÔS, BARES, ETC;
- INDICADO PARA DOCES, BOLOS, SALGADOS, PIZZAS E MASSAS;
- ACABAMENTO INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- ACABAMENTO EXTERNO EM AÇO CARBONO COM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA, OU OPCIONALMENTE, EM AÇO INOXIDÁVEL;
- TENSÃO 220 V MONOFÁSICO;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;
- ILUMINAÇÃO INTERNA;
- ACOMPANHA 4 ESTEIRAS DE 35X35 CM, CONFECCIONADAS EM ALUMÍNIO PERFURADO;
- EQUIPADO COM TERMOSTATO QUE PERMITE CONTROLE DE TEMPERATURA ATÉ 250°C, COM SISTEMA DE SEGURANÇA QUE DESLIGA A RESISTÊNCIA SE HOVER SUPERAQUECIMENTO;
- TEMPORIZADOR DE ATÉ 120 MINUTOS;
- POSSUI SISTEMA DE AR FORÇADO, RESPONSÁVEL POR ASSAR UNIFORMEMENTE OS ALIMENTOS, MAXIMIZAR A EFICIÊNCIA PARA ECONOMIA DE ENERGIA;
- PERFIL DE VEDAÇÃO DA PORTA EM SILICONE, QUE PROPORCIONA EFICIENTE VEDAÇÃO E É DE FÁCIL SUBSTITUIÇÃO;
- PUXADOR EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO 430, COM BAIXA CONDUTIVIDADE TÉRMICA, QUE TORNA FÁCIL E SEGURO O MANUSEIO;
- CAPACIDADE DE 55 LITROS;
- CAVALETE OPCIONAL NAS VERSÕES EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO EM PINTURA ELETROSTÁTICA PRETA OU EM AÇO INOXIDÁVEL.



FCSB4E

Forno Convector Smart Basic 4 Esteiras corpo em aço carbono preto e painel azul

FCFS

Cavalete Forno Convector em Aço Carbono e Pintura a pó eletrostática preta

FUNCIONALIDADES DO PAINEL



DISPONÍVEL NAS VERSÕES

CORPO EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO NA COR PRETA



CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL



PAINEL DISPONÍVEL NAS VERSÕES: VERMELHO, AZUL TURQUESA E AÇO INOXIDÁVEL.



FORNO CONVECTOR SMART ELÉTRICO

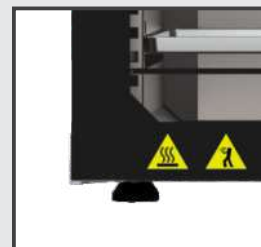
Acompanha 4 bandejas, de 35x35 cm, em alumínio perfurado



Suporte das bandejas, de fácil remoção

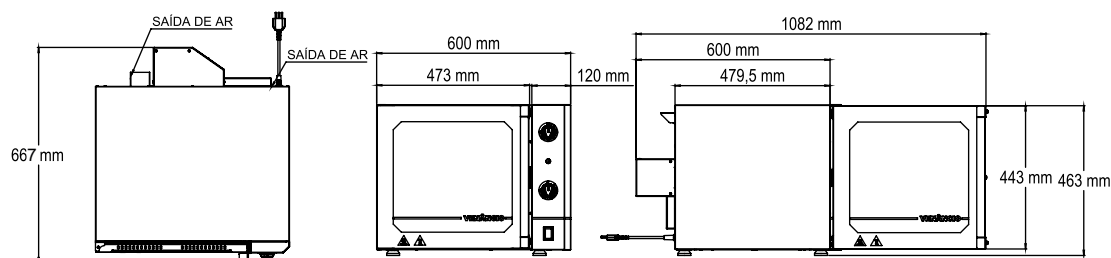


Pés com regulagem de altura



MODELOS DISPONÍVEIS

REFERÊNCIAS	DESCRIÇÃO
Corpo Preto	
FCSB4E	Forno com corpo Preto e painel Inox
	Forno com corpo Preto e painel Vermelho
	Forno com corpo Preto e painel Azul Turquesa
Corpo Inox	
FCSB4E	Forno com corpo Inox e painel Inox
	Forno com corpo Inox e painel Vermelho
	Forno com corpo Inox e painel Azul Turquesa
Cavalete	
CFCS	Cavalete Forno Convector Smart
	Cavalete Forno Convector Smart Inox



Nº DE ESTEIRAS	DIMENSÕES CÂMARA INTERNA			INFORMAÇÕES DO PRODUTO				INFORMAÇÕES PRODUTO EMBALADO			
	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)
4 (350x350mm)	400	395	400	600	665	463	26	724	744	598	36

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Frequência	Tensão	Motor	Potência do motor	Potência da resistência	Potência da lâmpada	Potência total	Consumo	Disjuntor
FCSB4E	60 HZ	220 V	1/30 CV	80 W	2000 W	18 W	2100 W	2,1 KW	16A
	50HZ			95 W			2113 W		

DIMENSÕES DO CAVALETE

Modelos	Dimensões Externas do produto e peso líquido				Dimensões da embalagem e peso bruto			
	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
CFCS	600	535	805	9,2	540	805	105	9,5

FORNO CONVECTOR SMART PRO ELÉTRICO



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 267/2021 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- IDEAL PARA CAFÉS, BISTRÔS, BARES, ETC;
- INDICADO PARA DOCES, BOLOS, SALGADOS, PIZZAS E MASSAS;
- ACABAMENTO INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- ACABAMENTO EXTERNO EM AÇO CARBONO COM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA, OU OPCIONALMENTE, EM AÇO INOXIDÁVEL;
- TENSÃO 220 V MONOFÁSICO;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;
- ILUMINAÇÃO INTERNA;
- ACOMPANHA 4 ESTEIRAS DE 35X35 CM, CONFECCIONADAS EM ALUMÍNIO PERFURADO;
- POSSUI SISTEMA DE AR FORÇADO, RESPONSÁVEL POR ASSAR UNIFORMEMENTE OS ALIMENTOS, MAXIMIZAR A EFICIÊNCIA PARA ECONOMIA DE ENERGIA;
- PERFIL DE VEDAÇÃO DA PORTA EM SILICONE, QUE PROPORCIONA EFICIENTE VEDAÇÃO E É DE FÁCIL SUBSTITUIÇÃO;
- PUXADOR EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO 430, COM BAIXA CONDUTIVIDADE TÉRMICA, QUE TORNA FÁCIL E SEGURO O MANUSEIO;
- CAPACIDADE DE 55 LITROS;
- CAVALETE OPCIONAL NAS VERSÕES EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO EM PINTURA ELETROSTÁTICA PRETA OU EM AÇO INOXIDÁVEL.
- FORNO COM TERMOSTATO QUE PERMITE CONTROLE DE TEMPERATURA ATÉ 230 °C COM SISTEMA DE SEGURANÇA SE HOVER FALHA DO MESMO.
- TEMPORIZADOR DE ATE 99 MINUTOS;



FCSP4E

Forno Convector Smart
Pro 4 Esteiras

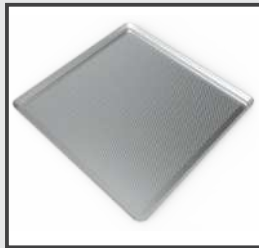
CFC

Cavalete Forno Convector
em Aço Inox
a pó eletrostática preta

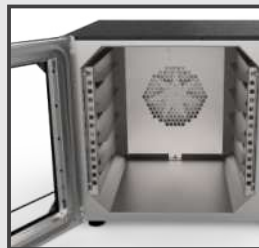


FORNO CONVECTOR SMART ELÉTRICO

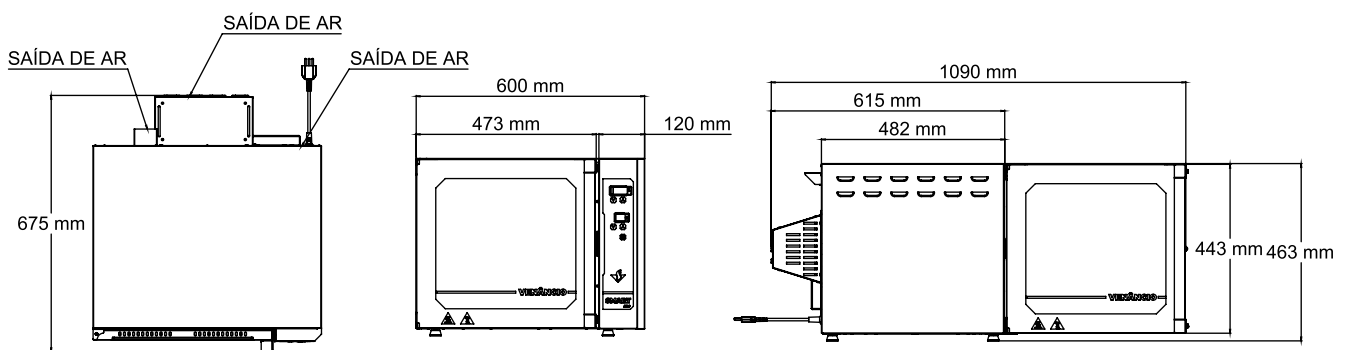
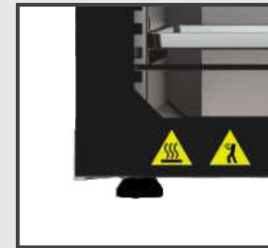
Acompanha 4 bandejas, de 35x35 cm, em alumínio perfurado



Suporte das bandejas, de fácil remoção



Pés com regulagem de altura



MODELO	N° DE ESTEIRAS	DIMENSÕES CÂMARA INTERNA			PRODUTO LÍQUIDO				PRODUTO BRUTO			
		LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)
FCSP4E	4 (350x350mm)	400	395	400	600	675	463	26	724	681	598	33

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Frequência	Tensão	Motor	Potencia da resistência	Potência da lâmpada	Potencia total	Consumo
FCSP4E	60 Hz	220 V	1/30 CV	2000 W	25 W	2178 W	0,98 kWh

DIMENSÕES DO CAVALETE

Modelos	Dimensões Externas do produto e peso líquido				Dimensões da embalagem e peso bruto			
	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
CFCS	600	535	805	9,2	540	805	105	9,5

Armários e Bancadas de Apoio

Equipamentos de Uso Industrial



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- DUAS OPÇÕES DE TAMANHOS:
AC20T: PARA 20 ESTEIRAS DE 58X68 CM;
AC40T: PARA 40 ESTEIRAS DE 58X68 CM;
- CAPACIDADE PARA ATÉ 500 PÃES NO MODELO AC20T E 1000 PÃES NO MODELO AC40T;
- ARMÁRIO PARA RETARDAMENTO DO CRESCIMENTO DA MASSA (FRIO) E ACELERAÇÃO DO CRESCIMENTO DA MASSA (QUENTE);
- ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO;
- PAINEL EQUIPADO COM CONTROLADOR DIGITAL MULTIFUNÇÕES (MAIS DETALHES NO VERSO);
- SUPORTE PARA ESTEIRAS DE 58X68 CM TOTALMENTE CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL;
- ESTEIRA OPCIONAL DE 5 TIRAS PARA PÃO SALGADO, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO E QUADRO EXTERNO EM AÇO CARBONO TREFILADO, NA MEDIDA DE 58X68CM, RESISTENTE A OXIDAÇÃO E CORROSÃO;
- BANDEJA OPCIONAL PARA PÃO DOCE EM FLANDRES, NA MEDIDA DE 58X68 CM;
- UTILIZA GÁS ECOLÓGICO R134A QUE NÃO AGRIDE O MEIO AMBIENTE;
- REVESTIMENTO EXTERNO E INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL 430;



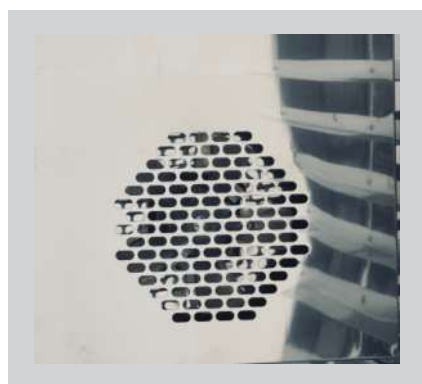
AC40T
Armário de Crescimento
com Controle de Temperatura,
com capacidade para 40 esteiras.



AC20T
Armário de Crescimento
com Controle de Temperatura,
com capacidade para 20 esteiras.

ARMÁRIO DE CONTROLE DE FERMENTAÇÃO - CRESCEPÃO

- DISPONÍVEL SOMENTE EM 220 V;
- CÂMARA EQUIPADA COM 2 RESISTÊNCIAS, UMA DE 300W, LOCALIZADA NO TÚNEL DE CIRCULAÇÃO TRASEIRO, E OUTRA DE 700W, LOCALIZADA DENTRO DO TUBO DE EVAPORAÇÃO;
- O MODELO AC40T TEM UMA DIFERENÇA NA ALTURA EM RELAÇÃO AO CHÃO, SENDO 100MM NA PARTE TRASEIRA E 140MM NA PARTE DIANTEIRA, PARA FACILITAR O ESCOAMENTO DA ÁGUA ATÉ O RALO;
- EQUIPADO COM SISTEMA DE AR FORÇADO, LOCALIZADO NA PARTE TRASEIRA INTERNA DA CÂMARA (FIG. 1);
- O EQUIPAMENTO NÃO PERMITE LIGAR OS DOIS SISTEMAS AO MESMO TEMPO, ORA TRABALHARÁ NA REFRIGERAÇÃO, ORA NO AQUECIMENTO;
- EQUIPADO COM RODÍZIOS SUPER RESISTENTES, PARA FACILITAR O DESLOCAMENTO;
- SISTEMA DE VAPOR AUTOMÁTICO LOCALIZADO NA PARTE TRASEIRA EXTERNA, COMPOSTO DE RESERVATÓRIO, EM AÇO INOXIDÁVEL, PARA 3 LITROS DE ÁGUA, EQUIPADO COM BÓIA MECÂNICA, SENSOR DE NÍVEL E TUBO DE EVAPORAÇÃO, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM RESISTÊNCIA INTERNA (FIG. 2);

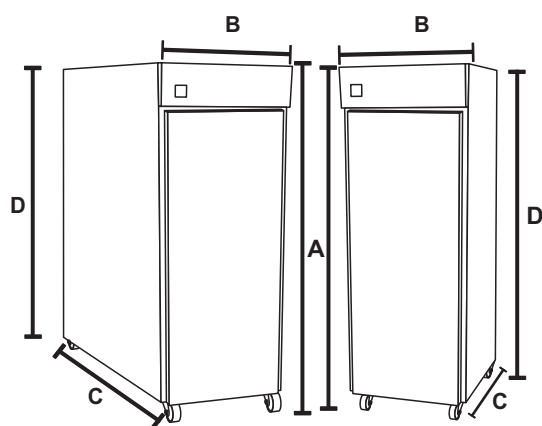


Sistema de Ar Forçado (Fig. 1)



Com tampa Sem tampa

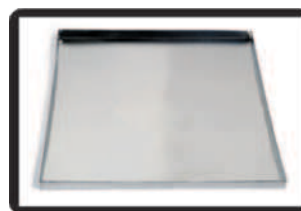
Sistema de Vapor Automático (Fig. 2)



- PGM Tecla de acesso à programação.
- ∨ Tecla de decremento: diminui o valor dos parâmetros programáveis.
- ∧ Tecla de incremento: aumenta o valor dos parâmetros programáveis
- ❄ Tecla para ativar e desativar o processo de refrigeração contínuo.
- ☰ Tecla para ativar e desativar o processo de aquecimento contínuo.
- F1 Tecla de acionamento do ciclo.
- F2 Tecla ON/OFF.

MODELO	Altura	Largura	Prof.	Peso
AC20T	2045mm	736mm	1015mm	93kg
AC40T	2095mm	736mm	1780mm	140kg

MODELO	Compressor	Resistência	Micro Motor	Potência em Aquecimento	Potência em Refrigeração	Classe climática
AC20T	1/4 HP	300W - 1un	1/40 HP	1000W	350W	4
AC40T	1/2 HP	700W - 1un			770W	



Bandeja para pão doce em flandres (58cm x 68cm) (opcional)



Esteira para pão salgado, com 5 tiras e acabamento em aço inoxidável 430 (58cm x 68cm) (opcional)

VENÂNCIO

ARMÁRIO DE CONTROLE DE FERMENTAÇÃO



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- CAPACIDADE PARA 20 ESTEIRAS DE 58X68 CM;
- CAPACIDADE PARA ATÉ 500 PÃES FRANCESES;
- EQUIPAMENTOS DESTINADOS AO RETARDAMENTO DO CRESCIMENTO DA MASSA, QUANDO UTILIZADO NA FUNÇÃO DE REFRIGERAÇÃO E À ACELERAÇÃO DO CRESCIMENTO DA MASSA QUANDO UTILIZADO NA FUNÇÃO DE AQUECIMENTO;
- CANTOS SANITÁRIOS PARA FACILITAR A LIMPEZA INTERNA;
- CONTROLADOR DIGITAL MULTIFUNÇÕES, PRÉ-PROGRAMADO COM CINCO NÍVEIS DE UMIDADE;
- SISTEMA DE AQUECIMENTO COM 2 RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS, SENDO UMA NA PARTE SUPERIOR INTERNA E OUTRA DENTRO DA CAIXA DE EVAPORAÇÃO;
- SENSOR DE NÍVEL E VÁLVULA SOLENÓIDE PARA CONTROLE DA ENTRADA DE ÁGUA NO RESERVATÓRIO;
- TEMPERATURA FUNÇÃO AQUECIMENTO MAX. 50°C E FUNÇÃO REFRIGERAÇÃO DE 2°C A 25°C;
- SUPORTE PARA ESTEIRAS DE 58X68 CM TOTALMENTE CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL;
ESTEIRA OPCIONAL DE 5 TIRAS PARA PÃO SALGADO,
- CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO E QUADRO EXTERNO EM AÇO CARBONO TREFILADO, NA MEDIDA DE 58X68CM, RESISTENTE A OXIDAÇÃO E CORROSÃO;
- BANDEJA OPCIONAL PARA PÃO DOCE EM FLANDRES, NA MEDIDA DE 58X68 CM;
GÁS R290, FLUIDO NATURAL, SEM IMPACTOS NEGATIVOS
- NA CAMADA DE OZÔNIO E ALTA EFICIÊNCIA ENERGÉTICA;
- RODÍZIOS RESISTENTES, FÁCIL DESLOCAMENTO;
REVESTIMENTO EXTERNO E INTERNO EM AÇO INOX 430.



VAF20T

Armário de Crescimento com Controle de Temperatura, com capacidade para 20 esteiras.



VENÂNCIO ARMÁRIO DE CONTROLE DE FERMENTAÇÃO

- DISPONÍVEL NAS TENSÕES 127V E 220V;
- EQUIPADO COM SISTEMA DE AR FORÇADO, LOCALIZADO NA PARTE SUPERIOR INTERNA DA CÂMARA;
- O EQUIPAMENTO NÃO PERMITE LIGAR OS DOIS SISTEMAS AO MESMO TEMPO, ORA TRABALHARÁ NA REFRIGERAÇÃO, ORA NO AQUECIMENTO;
- ACOMPANHA MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA;
- PORTA PIVOTANTE;

Detalhes



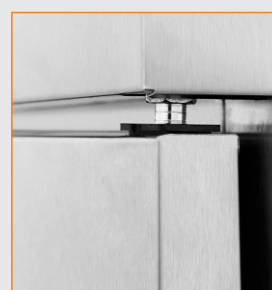
Sistema de ar forçado.



Rodízios com Trava.



Puxador embutido



Porta Pivotante.



PGM Tecla de acesso à programação.

∨ Tecla de decremento: diminui o valor dos parâmetros programáveis.

∧ Tecla de incremento: aumenta o valor dos parâmetros programáveis

❄ Tecla para ativar e desativar o processo de refrigeração contínuo.

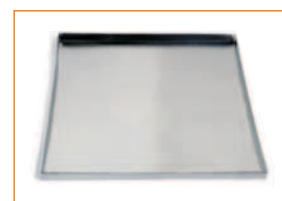
☰ Tecla para ativar e desativar o processo de aquecimento contínuo.

F1 Tecla de acionamento do ciclo.

F2 Tecla ON/OFF.



Esteira para pão salgado, com 5 tiras e acabamento em aço inoxidável 430 58x68



Bandeja para pão doce em flandres 58cm x 68cm

Dados Técnicos

MODELO	Altura	Largura	Prof.	Peso
VAF20T	2090 mm	710 mm	860 mm	106 kg

Frequência	Fluido refrigerante	Carga de fluido refrigerante	Classe	Grau de proteção	Corrente		Classe climática
					127 V	220 V	
50/60 Hz	R290	0,06 kg	I	IPX4	8,3 A	4,8 A	4

MODELO	Compressor	Resistências	Micro Motor	Potência em Aquecimento	Potência em Refrigeração
VAF20T	1/4 HP	300 W - 1 un 700 W - 1 un	1/40 HP	1000 W	350 W

ARMÁRIOS DE CRESCIMENTO E BANCADA DE APOIO



AC20

Armário de
Crescimento



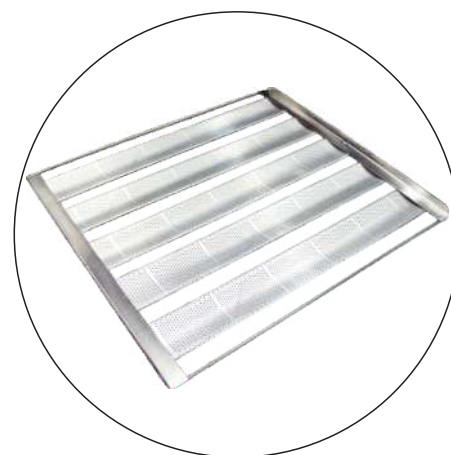
AA20

Armário de
Crescimento Aberto

Especificações do AC20/AA20

- TOTALMENTE EM CHAPA DE AÇO CARBONO SAE 1020;
- ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA, COM BASE FOSFATIZADA;
- BANDEJA OPCIONAL PARA PÃO DOCE EM FLANDRES, NA MEDIDA DE 58X68CM;
- VISOR DE VIDRO NA PORTA (AC20/AC20E).
- TOTALMENTE DESMONTÁVEL;
- RODÍZIOS SUPER RESISTENTES PARA FACILITAR O DESLOCAMENTO;
- ESTEIRA OPCIONAL DE 5 TIRAS PARA PÃO SALGADO, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO E QUADRO EXTERNO EM AÇO CARBONO TREFILADO, NA MEDIDA DE 58X68CM, RESISTENTE A OXIDAÇÃO E CORROSÃO; (FIG. 1);

Detalhe da esteira para
pão salgado (Fig. 1)



Especificações do BA16/BA19

- TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL 430, APOIADO DIRETAMENTE NA ESTRUTURA SEM UTILIZAR MADEIRA;
- SUPORTA ATÉ 130 KG DE CARGA DISTRIBUÍDA SOBRE A BANCADA;
- ESTRUTURA E PANELEIRO EM AÇO TUBULAR SAE 1020, COM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- PÉS EMBORRACHADOS, ANTI-DERRAPANTES;
- TOTALMENTE DESMONTÁVEL;



BA16/BA19
Bancada de Apoio

ARMÁRIOS DE CRESCIMENTO E BANCADA DE APOIO

Características do AC20/AA20



Bandeja para pão doce em flandres (58x68cm) opcional



Sistema abre/fecha



Esteira para pão salgado, com acabamento em aço inoxidável 430 (58cm x 68cm) (opcional)



Rodízios super resistentes

Características da BA16/BA19



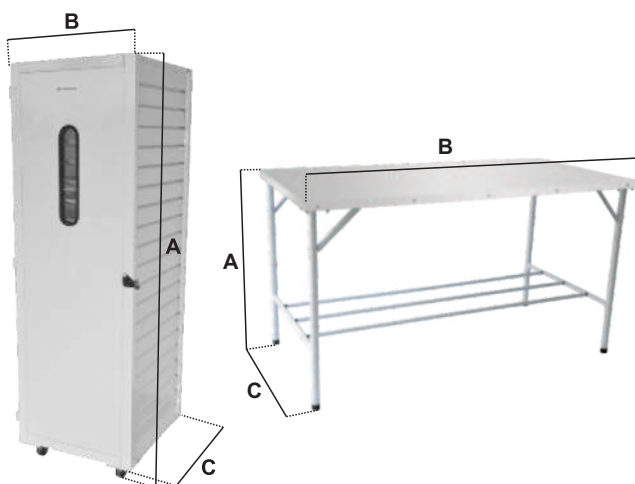
Paneleiro



Tampo superior, visto por baixo da bancada



Pés emborrachados, antiderrapantes



MODELO	Altura (A)	Largura (B)	Prof. (C)	Prof. Porta Aberta	Peso
AC20 AC20E	1980mm	650mm	720mm	1340mm	43,7kg 69,7kg
AA20 AA20E	1980mm	650mm	720mm	-	24,6kg 50,6kg
BA16	890mm	1600mm	800mm	-	31kg
BA19	890mm	1900mm	900mm	-	39,3kg



Fornos Assadores

Equipamentos de Uso Industrial

FORNO INDUSTRIAL ASSADOR SÉRIE GRILL

GÁS BAIXA PRESSÃO (GLP)



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- POSSIBILIDADE DE ASSAR VÁRIOS TIPOS DE ALIMENTOS;
- BIVOLT 127 V / 220 V COM CHAVE SELETORA;
- ESPETOS EQUIPADOS COM GANCHOS DUPLOS E SIMPLES PARA MELHOR FIXAÇÃO DOS FRANGOS;
- EQUIPADO COM RODÍZIOS COM TRAVA PARA EVITAR O DESLOCAMENTO DO EQUIPAMENTO DURANTE O USO;
- ACABAMENTO EXTERNO EM AÇO INOX AISI 430;
- ACABAMENTO INTERNO TOTALMENTE ESMALTADO À FOGO;

SGF3

Forno para assar
até 30 frangos



SGF2

Forno para assar
até 20 frangos



SGF1

Forno para assar
até 10 frangos



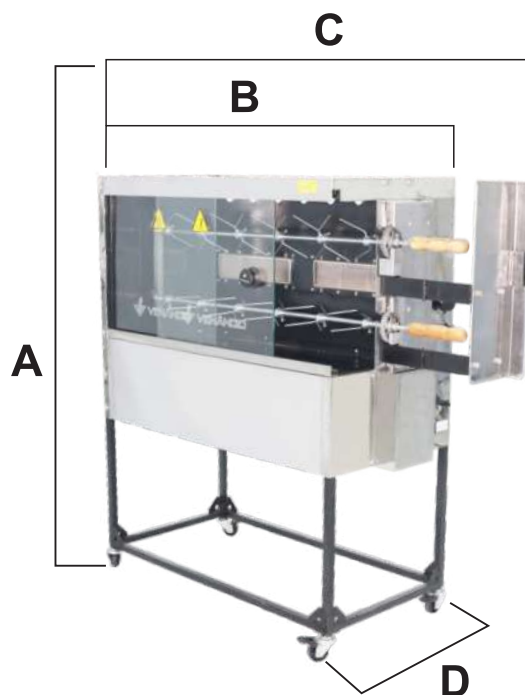
Rodízios com trava para evitar o deslocamento do equipamento durante o uso

FORNO ASSADORES SÉRIE GRILL

- EQUIPADO COM BANDEJA COLETORA DE GORDURA;
- ESTRUTURA REFORÇADA EM TUBO SAE 1020 QUADRADO COM 20X20 mm;
- TRANSMISSÃO DE MOVIMENTO DE GIRO DOS ESPETOS ATRAVÉS DE SEM FIM E COROA;
- VIDROS AMPLOS QUE POSSIBILITAM UMA EXCELENTE VISUALIZAÇÃO DOS ASSADOS;
- A CAPACIDADE DO FORNO IRÁ VARIAR DE ACORDO COM O PESO E O TAMANHO DO FRANGO, SENDO OS CÓDIGOS DE 10, 20 E 30 FRANGOS SOMENTE UMA REFERÊNCIA;
- SISTEMA DE AQUECIMENTO ATRAVÉS DE QUEIMADORES INFRAVERMELHO ABASTECIDOS A GÁS;
- PORTA DE SERVIÇO COM ABERTURA INTEGRAL, MOVIDA ATRAVÉS DE DOBRADIÇAS;



BANDEJA COLETORA DE GORDURA



DADOS TÉCNICOS

Modelo	Consumo Gás GLP (kg/h)	Nº de Queimadores	Potência Motor (cv)	Consumo De Energia (kWh)	Peso (kg)
SGF1	0,480	2	1/4	0,19	62
SGF2	0,960	4	1/4	0,19	89
SGF3	1,440	6	1/4	0,19	103

MEDIDAS EXTERNAS

Modelo	(A) Altura (mm)	(B) Largura (mm)	(C) Largura com Porta Aberta (mm)	(D) Profundidade (mm)
SGF1	1260	900	1190	460
SGF2	1680	900		460
SGF3	1680	900		460



Estufas de Aquecimento

Equipamentos de Uso Industrial

- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- PÉS CROMADOS CONFECCIONADOS COM TUBO INTEIRO, TOTALMENTE LIVRE DE SOLDA NA SUA BASE;
- COBERTURA DE VIDRO CURVO INTEIRO DE 4mm, AUMENTANDO A VISIBILIDADE E HIGIENE;
- CORPO E BANHO-MARIA EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- OPÇÃO DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS RESFRIADOS COM PLACAS DE GELO X OU MOTOR MONOFÁSICO;
- CUBAS DE ACORDO COM O PADRÃO MUNDIAL GASTRONORM, EM AÇO INOXIDÁVEL MODELO 1/2, COM OPCIONAL CUBA 1/1 (VER TABELA DE MEDIDAS NO VERSO);
- DISPONÍVEL NOS MODELOS DE 6, 8 OU 10 CUBAS GN;
- EXCLUSIVO SISTEMA DE PLATIBANDA, SERVINDO TAMBÉM COMO TAMPA PARA AS CUBAS GN, APOIADA ATRAVÉS DE MÃO-FRANCESA;
- DISPONÍVEL NAS TENSÕES DE 127 V OU 220 V;
- TAMPAS E CUBAS VENDIDAS SEPARADAMENTE;



EA8M

Estufa de Aquecimento Master com Acabamento Cromado com 8 cubas GN quentes de 1/2



RODÍZIOS COM TRAVA.

EA10M

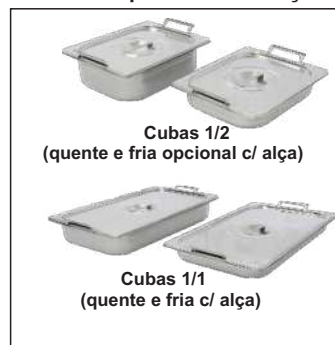
Estufa de Aquecimento Master com Acabamento Cromado com 10 cubas GN quentes de 1/2



ESTUFA MASTER

- OPCIONALMENTE, CADA DUAS CUBAS GN DE 1/2 PODEM SER SUBSTITUÍDAS POR UMA CUBA GN DE 1/1;
- RODÍZIOS COM TRAVA PARA EVITAR O DESLOCAMENTO DO EQUIPAMENTO DURANTE O USO;
- TEMPERATURA DE AQUECIMENTO CONTROLADA ATRAVÉS DE TERMOSTATO DE 20°C A 80°C.

Cubas opcionais com alça



PAINEL PARA OS MODELOS COM AQUECIMENTO



LED INDICATIVO DO TERMOSTATO

BOTÃO TERMOSTATO

TERMINAL EQUIPOTENCIAL

Tabela Cubas

Cubas GN	Medidas / prof.	Modelo
Padrão 1/2	325x265x60mm	Fria
	325x265x100mm	Quente
Opcional 1/1	530x325x60mm	Fria
	530x325x100mm	Quente

DETALHE DO GELO X, UTILIZADO NOS MODELOS COM REFRIGERAÇÃO SEM MOTOR



VIDRO CURVO INTEIRO DE 4mm

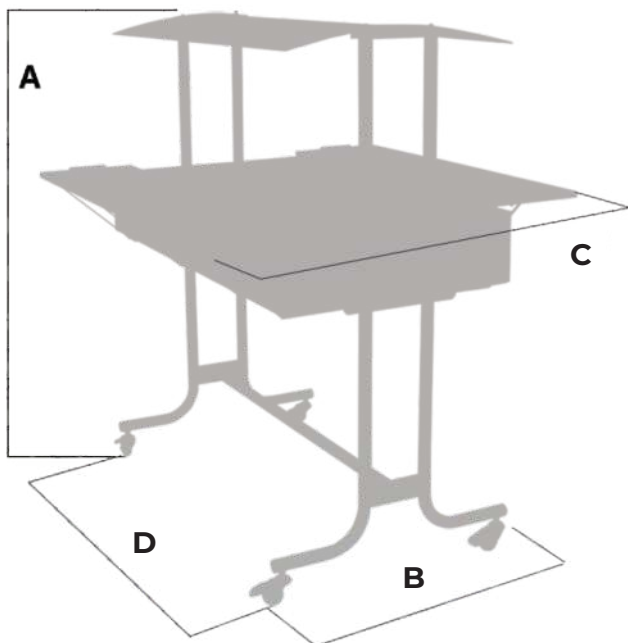


Tabela de Medidas

Modelo	Altura-A	Profundidade		Largura-D
		sem platibanda B	com platibanda C	
EA6M/E6M	1355mm	609mm	1065mm	1080mm
EA8M/E8M	1355mm	609mm	1065mm	1415mm
EA10M/E10M	1355mm	609mm	1065mm	1750mm

Informações técnicas

Modelo	Potência Resis.	Potência Motor	Consumo Resis.	Consumo Motor	
				127 V	220 V
Com Gelo X	2000 W	-	2,0 kWh	-	-
Com Motor	-	1/8 HP	-	0,19 kWh	0,16 kWh

- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- ESTRUTURA TUBULAR Ø 1. ½" CURVADO EM MÁQUINA ESPECIAL;
- MODELO EM DUAS VERSÕES: COM ESTRUTURA CROMADA OU EM ACABAMENTO EM PINTURA PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSTATIZADA NA COR PRETA;
- DISPONÍVEL NAS TENSÕES DE 127 V OU 220 V;
- CUBAS DE ACORDO COM O PADRÃO MUNDIAL GASTRONORM, EM AÇO INOXIDÁVEL MODELO 1/2, COM OPCIONAL CUBA 1/1 (VER TABELA DE MEDIDAS NO VERSO);
- TAMPAS E CUBAS VENDIDAS SEPARADAMENTE;
- TAMPAS DAS CUBAS ESTAMPADAS EM AÇO INOXIDÁVEL;
- DISPONÍVEL NOS MODELOS DE 4, 6, 8 OU 10 CUBAS GN;
- OPÇÃO DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS RESFRIADOS COM PLACAS DE GELO X;
- CORPO E BANHO-MARIA EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- SISTEMA DE PLATIBANDA OPCIONAL.

EA10T

Estufa de Aquecimento Termos com Acabamento em Pintura a Pó Eletrostática com 10 cubas GN de 1/2



EA6T

Estufa de Aquecimento Termos com Acabamento Cromado com 6 cubas GN quentes de 1/2



RODÍZIOS COM TRAVA.

ESTUFA TERMOS

- OPCIONALMENTE, CADA DUAS CUBAS GN DE 1/2 PODEM SER SUBSTITUÍDAS POR UMA CUBA GN DE 1/1;
- RODÍZIOS COM TRAVA PARA EVITAR O DESLOCAMENTO DO EQUIPAMENTO DURANTE O USO;
- TEMPERATURA DE AQUECIMENTO CONTROLADA ATRAVÉS DE TERMOSTATO DE 20°C A 80°C.

Cubas opcionais com alça



PAINEL PARA OS MODELOS COM AQUECIMENTO



LED INDICATIVO DO TERMOSTATO

BOTÃO TERMOSTATO

TERMINAL EQUIPOTENCIAL



DETALHE DO GELOX, UTILIZADO NOS MODELOS COM REFRIGERAÇÃO SEM MOTOR

Tabela Cubas

Cubas GN	Medidas / prof.	Modelo
Padrão 1/2	325x265x60mm	Fria
	325x265x100mm	Quente
Opcional 1/1	530x325x60mm	Fria
	530x325x100mm	Quente

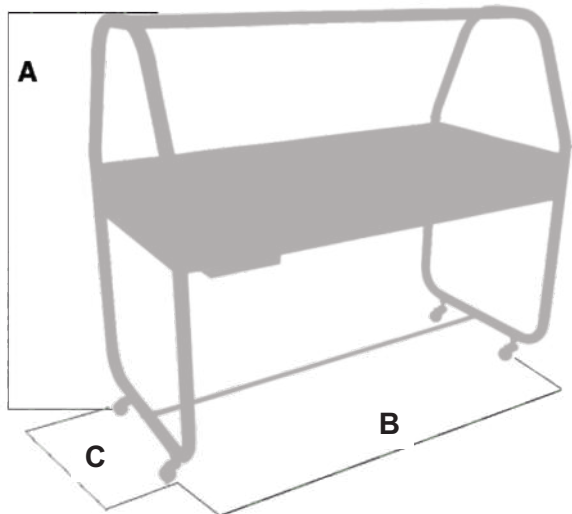
Informações técnicas

Modelo	Potência Resis.	Consumo Resis.
EA4T/EA6T/EA8T/EA10T	2000 W	2,0 kWh

Tabela de Medidas

Modelo	Altura - A	Largura - B	Prof. - C
EA4T/E4TX	1290mm	775mm	680mm
EA6T/E6TX		1110mm	
EA8T/E8TX		1450mm	
EA10T/E10TX		1780mm	

* Uma platibanda acrescentar 270mm a profundidade do produto, no caso de duas adicionar 540mm.



ESTUFA DUPLA TERMOS



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- ESTRUTURA TUBULAR Ø 1. ½" CURVADO EM MÁQUINA ESPECIAL EM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA NA COR PRETA OU COM ACABAMENTO CROMADO;
- ESTUFAS DUPLAS SEMPRE CONFIGURADAS COM O AQUECIMENTO NA PARTE INFERIOR E RESFRIADO NA SUPERIOR, ATRAVÉS DE PLACAS DE GELO X (1 POR CUBA);
- BANHO MARIA INFERIOR AQUECIDO, EM AÇO INOXIDÁVEL 430 E SUPERIOR RESFRIADO, EM AÇO GALVANIZADO;
- CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- CUBAS DE ACORDO COM O PADRÃO MUNDIAL GASTRONORM, EM AÇO INOXIDÁVEL MODELO 1/2, COM OPCIONAL CUBA 1/1. (VER TABELA NO VERSO)
- TAMPAS DAS CUBAS, ESTAMPADAS EM AÇO INOXIDÁVEL;
- DISPONÍVEL NOS MODELOS:
 - 4 Cuba 1/2 quente + 2 cuba 1/2 fria com Gelo-x
 - 6 Cuba 1/2 quente + 3 cuba 1/2 fria com Gelo-x
 - 8 Cuba 1/2 quente + 4 cuba 1/2 fria com Gelo-x
 - 10 Cuba 1/2 quente + 5 cuba 1/2 fria com Gelo-x
- DISPONÍVEL NAS TENSÕES DE 127 V OU 220 V;
- SISTEMA DE PLATIBANDA OPCIONAL.
- TAMPAS E CUBAS VENDIDAS SEPARADAMENTE;



EAD10T

Estufa de Aquecimento Dupla Termos com Acabamento Cromado com 10 cubas GN quentes e 5 cubas frias Gelo x.



RODÍZIOS COM TRAVA.

EAD6T

Estufa de Aquecimento Dupla Termos com Acabamento em Pintura a Pó Eletrostática com 6 cubas GN quentes e 3 cubas frias Gelo x.

ESTUFA DUPLA TERMOS

- OPCIONALMENTE, CADA 2 (DUAS) CUBAS GN DE 1/2 PODEM SER SUBSTITUÍDAS POR 1 (UMA) CUBA GN DE 1/1;
- RODÍZIOS COM TRAVA PARA EVITAR O DESLOCAMENTO DO EQUIPAMENTO DURANTE O USO;
- TEMPERATURA DE AQUECIMENTO CONTROLADA ATRAVÉS DE TERMOSTATO DE 20°C A 80°C.

Cubas opcionais com alça



DETALHE DAS CUBAS GN DE 1/2 COM AS TAMPAS ESTAMPADAS EM AÇO INOXIDÁVEL

Tabela Cubas

Cubas GN	Medidas / prof.	Modelo
Padrão 1/2	325x265x60mm	Fria
	325x265x100mm	Quente
Opcional 1/1	530x325x60mm	Fria
	530x325x100mm	Quente

PAINEL PARA OS MODELOS COM AQUECIMENTO



LED INDICATIVO DO TERMOSTATO BOTÃO DO TERMOSTATO TERMINAL EQUIPOTENCIAL



DETALHE DO GELO X, UTILIZADO NAS CUBAS REFRIGERADAS

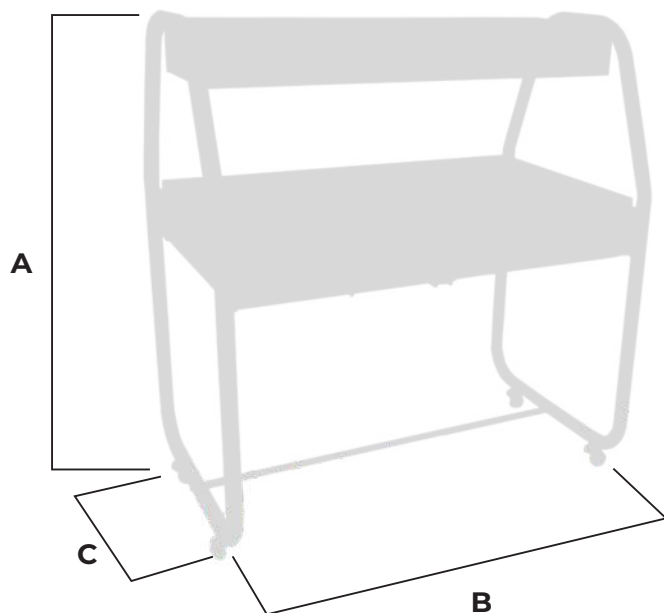
Informações técnicas

Modelo	Potência Resis.	Consumo Resis.
EAD4T /EAD6T EAD8T/AD10T	2000 W	2,0 kWh

Tabela de Medidas

Modelo	Altura - A	Largura - B	Prof. - C
EAD4T	1290mm	775mm	680mm
EAD6T		1110mm	
EAD8T		1450mm	
EAD10T		1780mm	

* Uma platibanda acrescentar 270mm a profundidade do produto, no caso de duas adicionar 540mm.



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;

- ESTRUTURA TUBULAR Ø 1. ½" CURVADO EM MÁQUINA ESPECIAL EM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA NA COR PRETA OU COM ACABAMENTO CROMADO (OPCIONAL);

- MODELO EAS PARA COBERTURA DE SORVETE OU CONDIMENTOS PARA CACHORRO-QUENTE, COM DEZ CUBAS PEQUENAS AMBIENTES;

- MODELO EACH MISTO PARA CACHORRO-QUENTE, SENDO DE UM LADO AQUECIDO POR RESISTÊNCIA ATRAVÉS DE BANHO-MARIA E COMPOSTO DE UMA CUBA DE 1/2 E DUAS CUBAS PEQUENAS E DO OUTRO LADO SECO COM DEZ CUBAS PEQUENAS AMBIENTES DISPONÍVEL NAS TENSÕES DE 127 V OU 220 V;

- MODELO EACHP MISTO PARA CACHORRO-QUENTE, SENDO DE UM LADO AQUECIDO POR RESISTÊNCIA ATRAVÉS DE BANHO-MARIA E COMPOSTO DE UMA CUBA GN DE 1/1, UMA CUBA GN DE 1/2 E DUAS PEQUENAS E DO OUTRO LADO SECO COM DEZ CUBAS PEQUENAS AMBIENTES, DISPONÍVEL NAS TENSÕES DE 127 V OU 220 V;

- CUBAS GN DE 1/2 E DE 1/1 DE ACORDO COM O PADRÃO MUNDIAL GASTRONORM, EM AÇO INOXIDÁVEL E CUBAS PEQUENAS TAMBÉM EM AÇO INOXIDÁVEL (VER TABELA DE MEDIDAS NO VERSO).

- TAMPAS E CUBAS VENDIDAS SEPARADAMENTE;

EAS

Estufa de Alimento Pro-Self com Acabamento em Pintura Pó Eletrostática com 10 cubas pequenas



RODÍZIOS COM TRAVA.

EACH

Estufa de Aquecimento Pro-Self com Acabamento em Pintura Pó Eletrostática mista (quente/frio)



EACHP

Estufa de Aquecimento Pro-Self com Acabamento em Pintura Pó Eletrostática mista (quente/frio)



ESTUFA PRO-SELF

- TAMPAS DAS CUBAS ESTAMPADAS EM AÇO INOXIDÁVEL;
- OPCIONALMENTE, CADA 2 (DUAS) CUBAS GN DE 1/2 PODEM SER SUBSTITUÍDAS POR 1 (UMA) CUBA GN DE 1/1;
- RODÍZIOS COM TRAVA PARA EVITAR O DESLOCAMENTO DO EQUIPAMENTO DURANTE O USO;
- CORPO E BANHO-MARIA EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- TEMPERATURA DE AQUECIMENTO CONTROLADA ATRAVÉS DE TERMOSTATO DE 20°C A 80°C;



DETALHE DO GELO X,
UTILIZADO NOS MODELOS
COM REFRIGERAÇÃO SEM MOTOR

Tabela Cubas

Cubas GN	Medidas / prof.	Modelo
Padrão 1/2	325x265x60mm	Fria
	325x265x100mm	Quente
Opcional 1/1	530x325x60mm	Fria
	530x325x100mm	Quente
Pequena	205x100x60mm	Fria
	205x100x100mm	Quente

PAINEL PARA OS MODELOS COM AQUECIMENTO



LED INDICATIVO
DO TERMOSTATO

BOTÃO
TERMOSTATO

TERMINAL
EQUIPOTENCIAL

Informações Técnicas - Resistências

Modelo	Potência	Consumo
EACH	1000 W	1,0 kWh
EACHP	2000 W	2,0 kWh

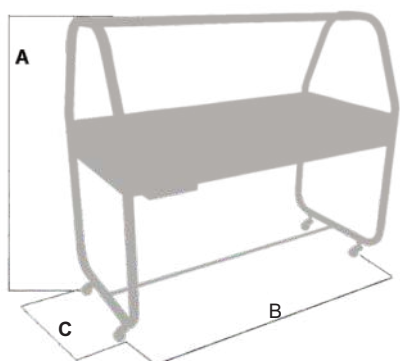


Tabela de Medidas

Modelo	Altura - A	Largura - B	Prof. - C
EAS	1280mm	780mm	680mm
EACH		1120mm	
EACHP		1460mm	

A close-up photograph of a plate of spaghetti. The spaghetti is coated in a light-colored sauce and is topped with several pieces of golden-brown, pan-fried chicken. There are also sliced cherry tomatoes, a whole black pepper, and a large sprig of fresh green parsley. The plate is white and the background is a soft, out-of-focus light color.

Fogões

Aço Inoxidável

Equipamentos de Uso Industrial

REGRAS E NORMAS GERAIS PARA A CORRETA INSTALAÇÃO DOS FOGÕES INDUSTRIAIS
VENÂNCIO DE BAIXA PRESSÃO DA LINHA EXTRA (PERFIL DE 5 E 7 CM - GRELHA 30X30,
AÇO CARBONO E INOX), MAXI (PERFIL DE 10CM - GRELHA 40X40),
LINHA DON BIDONE E FOGÃO AMERICANO.

Os botijões ou cilindros (de acordo com a necessidade) devem ser instalados dentro das normas das empresas distribuidoras e também das legislações municipais, estaduais e federais.

Para uma correta instalação temos que partir do princípio que fogão industrial não possui nenhuma característica similar ao fogão doméstico, portanto, sua instalação é totalmente diferente e deve ser levado em conta o consumo e onde ficarão os botijões de gás. (verifique a legislação vigente em seu estado/município).

Fogão Industrial não é Fogão Doméstico!

As válvulas não acompanham os fogões, devido a variação de tamanho (1, 4, 6 e 8 bocas) e de opções (chapa, banho-maria, forno, centro de cozinha), pois este cálculo terá de ser efetuado na hora da compra, considerando a quantidade de queimadores e de opcionais, bem como a forma de instalação (ver no verso).

Tabela de consumo por linha de produtos

Linha	Queimador Simples kg/h	Queimador Duplo kg/h	Queimador Gigante kg/h	Chapa Banho-Maria kg/h	Forno kg/h
Extra	0,170	0,435	0,767	0,300	0,320
Maxi	0,265	0,490	-	0,300	0,380

Linha	Queimador Pequeno Ø 100mm kg/h	Queimador Grande Ø 150mm kg/h	Forno p/ fogão (4 bocas) kg/h	Forno p/ fogão (6 bocas) kg/h
Don Bidone	0,130	0,265	0,448	0,520

Linha	Consumo por piloto kg/h	Consumo por queimador kg/h	Consumo do queimador do forno kg/h			Consumo do queimador da chapa kg/h	
			FA4F	FA4FC/FA6F	FA6C2F	FA4FC	FA6C2F
Americano	0,011	0,351	0,448	0,520	2x0,448	0,448	2x0,448

Para definir o consumo máximo de gás, basta verificar o modelo do fogão e somar os consumos. Ex: Extra c/ 4B - 2 duplas e 2 Simples, com forno:

$$(2 \times 0,435) + (2 \times 0,170) + (1 \times 0,320) = 1,530 \text{ kg/h}$$

- Neste caso, o ideal é, sendo o uso em regime contínuo, colocar três botijões de 13kg, com 1 válvula de baixa pressão em cada, possuindo, ambas, vazão de 1kg/h, que irá totalizar 3 kg, ou conectar uma válvula de 2kg/h interligadas aos 3 botijões.

O consumo da tabela é considerando os queimadores na potência máxima.

Os botijões possuem capacidade máxima de fornecimento de gás, sendo de 0,600kg/h no de 13kg e 1,200kg/h no de 45kg

As válvulas reguladoras de pressão (estágio único, de 1º estágio e de 2º estágio) têm seu uso definido de acordo com o consumo do produto (vazão de gás) e pressão de entrada e saída.

Instalação de Gás GLP (Engarrafado)

Existem dois tipos:

1º - Quando os botijões estão localizados ao lado do fogão utiliza-se a válvula reguladora de gás estágio único (amarela) com pressão de entrada de 7kg/cm^2 e pressão de saída de $2,8\text{kpa}$ (kilopascal) ou 280mmC.A. e a vazão é determinada pelo consumo do fogão. **ATENÇÃO: verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este modelo de instalação.**

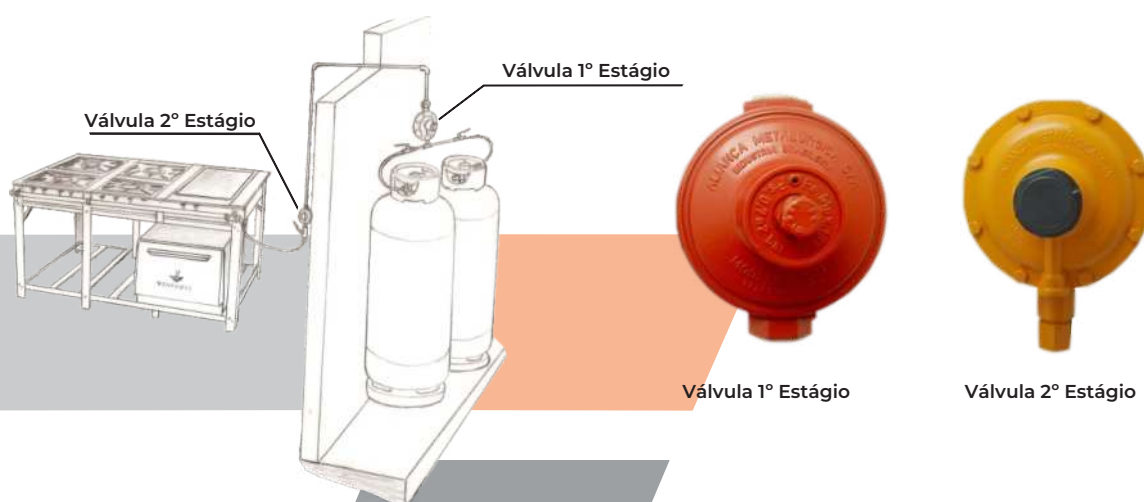
Imagem da Válvula de Estágio Único



Válvula Estágio Único de Vazão 2kg/h

2º - Quando os botijões estão em uma central distante do fogão, instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio (vermelha), com entrada de 7kg/cm^2 e pressão de saída $1,2\text{kg/cm}^2$, colocando, como condutor de gás até o fogão, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura), instalando no final, ao lado do fogão uma segunda válvula, porém de segundo estágio (laranja) com pressão de entrada de $1,2\text{kg/cm}^2$ e pressão de saída de $2,8\text{kpa}$ (kilopascal) ou 280mmC.A. **Este modelo de instalação é o mais indicado, verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este tipo de instalação.**

Desenho das válvulas com instalação:



Nunca passe a tubulação ou mangueira de gás por baixo do fogão. Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé), nunca deitá-los (horizontal).

Nas instalações acima, foi levado em conta que somente será instalado o fogão, pois se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente a tubulação de passagem de gás.

Válvula reguladora de pressão de gás é definida pela vazão de gás (consumo) e pressão de entrada e saída de gás.

FOGÕES NEW DON BIDONE

GÁS GLP BAIXA PRESSÃO



- GÁS GLP BAIXA PRESSÃO OU GÁS NATURAL (OPCIONAL);
- REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL;
- QUEIMADORES SUPERIORES (3 GRANDES E 1 PEQUENO NOS MODELOS DE 4 QUEIMADORES OU 5 GRANDES E 1 PEQUENO NOS MODELOS DE 6 QUEIMADORES) E GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM ACABAMENTO ESMALTADO A FOGO;
- MESA ESTAMPADA INTEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL COM ALTO RELEVO, A FIM DE EVITAR QUE LÍQUIDOS ESCORRAM PARA DENTRO, LATERAIS E FRENTE DO FOGÃO;
- BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL 430;

FORNO EQUIPADO COM VÁLVULA TERMOSTÁTICA QUE:

- Permite o controle da temperatura desejada;
- Melhora o desempenho na cocção;
- Gera economia de gás.



FDB4F
FOGÃO DON BIDONE
4 QUEIMADORES E FORNO



FDB6F
FOGÃO DON BIDONE
6 QUEIMADORES E FORNO

- REGISTRO DOS QUEIMADORES SUPERIORES COM TRÊS POSIÇÕES: O, MAX, MIN.;
- MANIPULADORES DOS REGISTROS EM ALUMÍNIO INJETADO, RESISTENTE A QUEDAS E AO CALOR;
- ACENDIMENTO AUTOMÁTICO ELÉTRICO (BIVOLT) PARA TODOS OS QUEIMADORES, INCLUSIVE O FORNO;
- PÉS EM AÇO INOXIDÁVEL COM REGULAGEM DE ALTURA E SAPATA EMBORRACHADA;

CARACTERÍSTICAS DOS FORNOS



ÚNICO DA CATEGORIA, DE PRODUÇÃO NACIONAL, COM VÁLVULA TERMOSTÁTICA

- FORNO EQUIPADO COM VÁLVULA TERMOSTÁTICA, QUE PERMITE CONTROLE DE TEMPERATURA, RESULTANDO NA MELHORIA DO DESEMPENHO NA COCÇÃO, ALÉM DE GERAR ECONOMIA DE GÁS;
- PORTA DO FORNO ESTRUTURADA SUPER RESISTENTE, POSSUINDO SISTEMA DE ABERTURA ATRAVÉS DE MOLAS;
- REVESTIMENTO INTERNO DO FORNO ESMALTADO A FOGO, PARA FACILITAR A LIMPEZA;
- PUXADOR DA PORTA DO FORNO CONFECCIONADO EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO CROMADO, COM BASES EM ALUMÍNIO INJETADO, COM ACABAMENTO POLIDO;
- FORNO DE ALTO RENDIMENTO, COM ISOLAMENTO EM LÃ DE ROCHA E CAPACIDADE DE AQUECIMENTO DE ATÉ 300°C;
- GRELHA DO FORNO CONFECCIONADA EM AÇO SAE 1020, COM ACABAMENTO CROMADO;
- QUEIMADOR DO FORNO EM AÇO SAE 1020, COM ACABAMENTO ESMALTADO A FOGO;
- CAPACIDADE DO FORNO FDB4F 98 LITROS; CAPACIDADE DO FORNO FDB6F 155 LITROS.

FOGÕES NEW DON BIDONE

DETALHES DO FOGÃO



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



TABELA DE MEDIDAS

Modelo	A Largura (mm)	B Altura mesa (mm)	C Altura grelha (mm)	D Altura total (mm)	E Prof. (mm)	F Prof. porta aberta (mm)
FDB4F	615	870	905	950	810	1155
FDB6F	920	870	905	950	810	1155

TABELA DE MEDIDAS FORNO

Modelo	Largura (mm)	Altura (mm)	Profundidade (mm)
FDB4F	480	360	570
FDB6F	755	360	570

Medidas internas da câmara do forno.

TABELA DE CONSUMO

Modelo	Queimador pequeno (kg/h)	Queimador grande (kg/h)	Consumo do forno (kg/h)	Consumo total GLP (kg/h)	Potência: Queimador pequeno (kcal/h)	Potência: Queimador grande (kcal/h)	Pressão (mm.c.a.)	Válvula GLP (kg/h)	Botijões P13	Botijões P45
FDB4F	0,130	0,265	0,448	1,373	1.482	3.021	280	2	2	1
FDB6F	0,130	0,265	0,520	1,975	1.482	3.021	280	4	4	2

FOGÕES DON BIDONE DE MESA E CAVALETE

GÁS GLP BAIXA PRESSÃO



- REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL;
- QUEIMADORES (3 GRANDES E 1 PEQUENO NOS MODELOS DE 4 QUEIMADORES OU 5 GRANDES E 1 PEQUENO NOS MODELOS DE 6 QUEIMADORES) E GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM ACABAMENTO ESMALTADO A FOGO;
- ACENDIMENTO AUTOMÁTICO ELÉTRICO (BIVOLT) PARA TODOS OS QUEIMADORES;
- REGISTRO DOS QUEIMADORES COM TRÊS POSIÇÕES: O, MAX, MIN.;
- MESA ESTAMPADA INTEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL COM ALTOS RELEVOS, A FIM DE EVITAR QUE LÍQUIDOS ESCORRAM PARA DENTRO, LATERAIS E FRENTE DO FOGÃO;
- MANIPULADORES DOS REGISTROS EM ALUMÍNIO INJETADO, RESISTENTE A QUEDAS E AO CALOR;
- BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- CAVALETE TOTALMENTE FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL 304 COM SAPATAS PLÁSTICAS, PARA EVITAR DESLIZAMENTO, NOS MODELOS FDB4P E FDB6P;
- PÉS EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO CROMADO, SUPER RESISTENTES E COM REGULAGEM DE ALTURA, NOS MODELOS FDB4M E FDB6M;



FDB4

FOGÃO DON BIDONE
4 QUEIMADORES DE MESA
Disponível também no modelo de 6 queimadores

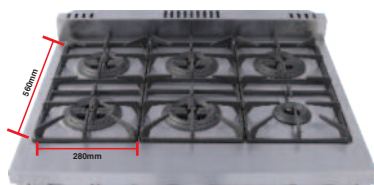


FDB4 + CEFDB4

FOGÃO DON BIDONE
4 QUEIMADORES COM CAVALETE
Disponível também no modelo de 6 queimadores

FOGÕES DON BIDONE DE MESA E CAVALETE

DETALHES DO FOGÃO



QUEIMADORES E GRELHAS EM FERRO FUNDIDO COM ACABAMENTO ESMALTADO A FOGO



QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO COM ACABAMENTO ESMALTADO A FOGO



MESA EM AÇO INOXIDÁVEL ESTAMPADA EM ALTO RELEVO

SUPORTE DO IGNITOR IGNITOR



SUPORTE DO IGNITOR, CUJAS FUNÇÕES SÃO DIRECIONAR E PROTEGER O IGNITOR

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



TABELA DE MEDIDAS

Modelo	A Altura (mm)	B Altura grelha (mm)	C Largura (mm)	D Profundidade (mm)	Profundidade com bandeja aberta (mm)
FDB4 *CAVALETE	870	905	615	725	960
FDB6 *CAVALETE	870	905	920	725	960
FDB4	385	420	615	725	960
FDB6	385	420	920	725	960

CARACTERÍSTICAS

Modelo	Queimador Pequeno Ø100		Queimador Grande Ø150		Consumo GLP Total (kg/h)	Potência (kcal/h)		Potência Total (kcal/h)
	Unidade	Consumo GLP (kg/h)	Unidade	Consumo GLP (kg/h)		Queimador Pequeno	Queimador Grande	
FDB4	1	0,130	3	0,265	0,925	1.482	3.021	10.545
FDB6	1	0,130	5	0,265	1,455	1.482	3.021	16.587

FOGÕES LINHA AMERICANA

GÁS GLP BAIXA PRESSÃO



- GÁS GLP BAIXA PRESSÃO OU GÁS NATURAL (OPCIONAL);
- DISPONÍVEL NOS MODELOS DE 4 QUEIMADORES COM FORNO, 4 QUEIMADORES COM FORNO E CHAPA, 6 QUEIMADORES COM FORNO E 6 QUEIMADORES COM 2 FORNOS E CHAPA; MODELOS DE MESA COM 2, 4 E 6 QUEIMADORES;
- QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO TIPO ESTRELA DE EXCELENTE RENDIMENTO COM POTÊNCIA DE 4.001 kcal/h;
- CONTROLE INDIVIDUAL DOS QUEIMADORES;
- FÁCIL ACENDIMENTO ATRAVÉS DE CHAMA PILOTO AO LADO DE CADA QUEIMADOR, COM CONTROLE DAS CHAMAS-PILOTO EM UM ÚNICO REGISTRO;
- GRELHAS REMOVÍVEIS EM MONOBLOCO DE FERRO FUNDIDO COM 8 PONTAS NA PARTE SUPERIOR E ARREDONDADO NA PARTE INFERIOR, POSSIBILITANDO UM MELHOR APROVEITAMENTO DO CALOR;
- ACABAMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL;
- MANIPULADORES DOS REGISTROS EM ALUMÍNIO INJETADO, RESISTENTE A QUEDAS E AO CALOR;
- PÉS EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO CROMADO COM REGULAGEM DE ALTURA;
- MODELOS DE MESA COM CAVALETE OPCIONAL TOTALMENTE FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL 304 COM SAPATAS PLÁSTICAS, PARA EVITAR DESLIZAMENTO, PARA OS MODELOS DE 4 E 6 QUEIMADORES;

FORNO EQUIPADO COM VÁLVULA TERMOSTÁTICA QUE:

- Permite o controle da temperatura desejada;
- Melhora o desempenho na cocção;
- Gera economia de gás.



ÚNICO DA CATEGORIA, DE PRODUÇÃO NACIONAL, COM VÁLVULA TERMOSTÁTICA



FA4F
Fogão Linha Americana
4 queimadores com Forno



FA6C2F
Fogão Linha Americana
6 queimadores com 2 fornos
e chapa de 60 cm



FA6 + CEFA6
Fogão Linha Americana com
6 queimadores + Cavalete

FOGÕES LINHA AMERICANA

CARACTERÍSTICAS DO FORNO



ACOMPANHA UMA GRELHA QUE POSSUI UMA TRAVA QUE NÃO DEIXA A MESMA CAIR DO FORNO AO PUXÁ-LA

- FORNO EQUIPADO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA TERMOSTÁTICA, QUE PERMITE CONTROLE DE TEMPERATURA, RESULTANDO NA MELHORIA DO DESEMPENHO NA COZINHA, ALÉM DE GERAR ECONOMIA;
- FORNO INTERNO ESMALTADO À FOGO;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;

MEDIDAS INTERNAS DO FORNO

	4 QUEIMADORES	6 / 10 QUEIMADORES
Altura	360mm	360mm
Largura	500mm	835mm
Prof.	550mm	550mm
Capacidade	99 litros	165 litros



Grelha côncava vista por baixo, seu formato garante um maior aproveitamento do calor



Vista da chama piloto e grelha côncava



Vista do queimador da chapa



TABELA DE MEDIDAS

Modelo	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)	
			Porta aberta	Porta fechada
FA4F	1430*	610	1135	790
FA4FC/FA6F	1430*	915	1135	790
FA6C2F	1430*	1530	1135	790

*Medidas com platibanda. Sem platibanda fica 890mm

	FA2M	FA4/+cavalete	FA6/+cavalete
Altura (A) mm	250	250/873	250/873
Largura (B) mm	305	610	915
Prof. (C) mm	755	755	755

Modelo	Consumo por piloto	Consumo por queimador	Consumo do queimador por forno	Consumo do queimador da chapa	Consumo máximo	Potência máxima
	--	0,351kg/h	--	--	0,702 kg/h	8.002 kcal/h
FA4	0,011kg/h	0,351kg/h	--	--	1,448 kg/h	16.507 kcal/h
FA6	0,011kg/h	0,351kg/h	--	--	2,172 kg/h	24.761 kcal/h
FA4F	0,011kg/h	0,351kg/h	0,448kg/h	--	1,896kg/h	21.614kcal/h
FA4FC	0,011kg/h	0,351kg/h	0,520kg/h	0,448kg/h	2,427kg/h	27.668kcal/h
FA6F	0,011kg/h	0,351kg/h	0,520kg/h	--	2,692kg/h	30.689kcal/h
FA6C2F	0,011kg/h	0,351kg/h	2x0,448kg/h	2x0,448kg/h	3,986kg/h	45.440kcal/h

Consumo em GLP

VENÂNCIO

FOGÃO INDUSTRIAL EXTRA INOX SEM PAINEL

GÁS BAIXA PRESSÃO (GLP)



- GÁS GLP BAIXA PRESSÃO OU GÁS NATURAL (OPCIONAL);
- ESTRUTURA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, GRELHA 30X30cm E MESA COM PERFIL DE 5cm;
- TUBO DISTRIBUIDOR (VARÃO) DE 3/4" COM ACABAMENTO CROMADO, POSSUINDO TAMPÃO E ENTRADA DE GÁS REVERSÍVEL;
- REGISTRO CROMADO DE 1/4";
- FOGÕES A PARTIR DE 2 QUEIMADORES, SÃO PRODUZIDOS COM TAMPÃO NO TUBO DISTRIBUIDOR PARA POSTERIOR COLOCAÇÃO DE REGISTRO PARA FORNO;
- TOTALMENTE DESMONTÁVEL, O QUE FACILITA O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO;
- GRELHAS E QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO, QUEIMADORES SIMPLES COM 100 mm DE DIÂMETRO E DUPLOS DE 160 mm;
- FOGÕES CENTRAIS COM TODOS OS QUEIMADORES DUPLOS;
- QUEIMADORES DE ALTO RENDIMENTO, POSSUINDO POTÊNCIA DE 1.938 kcal/h NO MODELO SIMPLES, 4.959 kcal/h NO MODELO DUPLO E MODELO DE ALTO RENDIMENTO LATERAL COM POTENCIA DE 8.744 kcal/h, UTILIZADO NOS FOGÕES DE 5 E 7 QUEIMADORES;
- PRODUZIDOS ATÉ O TAMANHO DE 8 QUEIMADORES, ACIMA DESTES, SOMENTE EM MÓDULOS;
- BANHO-MARIA OPCIONAL, EM AÇO INOXIDÁVEL;
- CHAPA BIFETEIRA OPCIONAL EM FERRO FUNDIDO COM DUPLA FACE, SENDO UM LADO LISO E OUTRO PARA GRELHADOS;
- LIMPEZA E MANUTENÇÃO FACILITADAS, POIS OS QUEIMADORES SÃO ENCAIXADOS FACILITANDO A REMOÇÃO;
- BANDEJA COLETORA EM AÇO INOXIDÁVEL;

EXTRA MODULADO

OS FOGÕES MODULADOS PODEM SER MONTADOS DA MANEIRA QUE MELHOR SE ADAPTE AO AMBIENTE. O MODELO CONTÉM:
1 banho-maria / 1 fogão 4 queimadores / 1 fogão 2 queimadores / 1 chapa.



EMIBM
EXTRA INOX MODULADO
BANHO-MARIA

EMI4
EXTRA INOX
4 QUEIMADORES
2 DUPLOS

F70
FORNO 70
EXTRA PORTA
INOX

EMI2
EXTRA INOX 2 QUEIMADORES
1 DUPLO

EMICH
EXTRA MODULADO
INOX CHAPA



**FOGÃO EXTRA INOX
4 QUEIMADORES COM FORNO
EI4 + F70**



**FOGÃO EXTRA INOX
3 QUEIMADORES
EI3**

CARACTERÍSTICAS DOS FORNOS F70 - OPCIONAL

- ACABAMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL;
- ACABAMENTO INTERNO ESMALTADO À FOGO;
- PORTA EM AÇO INOXIDÁVEL;
- PROTEÇÃO MÓVEL DO QUEIMADOR, ESMALTADA À FOGO;
- TRÊS NÍVEIS DE GRADUAÇÃO DE ALTURA PARA GRELHAS;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;
- ACOMPANHA UMA GRELHA;
- CONTROLE DE CHAMA NO TUBO DISTRIBUIDOR DO FOGÃO;
- CAPACIDADE DE 90 LITROS;



FOGÃO INDUSTRIAL EXTRA INOX SEM PAINEL

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DETALHE QUEIMADORES DE FERRO FUNDIDO

Consumo

Queimador Simples 100mm: 0,170 kg/h
 Queimador Duplo Interno 80mm: 0,170 kg/h
 Queimador Duplo Externo 165mm: 0,265 kg/h
 Queimador de Alto Rendimento 200mm: 0,767 kg/h

QUEIMADOR SIMPLES 100mm
 COM 1.938 kcal/h



QUEIMADOR DUPLO 160mm
 COM 4.959 kcal/h



QUEIMADOR DE ALTO RENDIMENTO COM 8.744 kcal/h - somente fogões com 5 e 7 queimadores

DETALHE CHAPA DUPLA FACE DE FERRO FUNDIDO

Consumo queimador da Chapa 0,300 kg/h

Potência 3.420 kcal/h



DETALHE BANHO MARIA

Consumo queimador 0,300 kg/h

Potência 3.420 kcal/h



FORNO

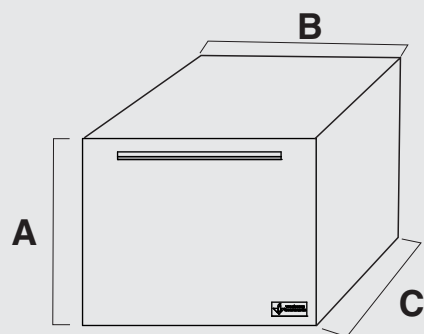


TABELA DE MEDIDAS

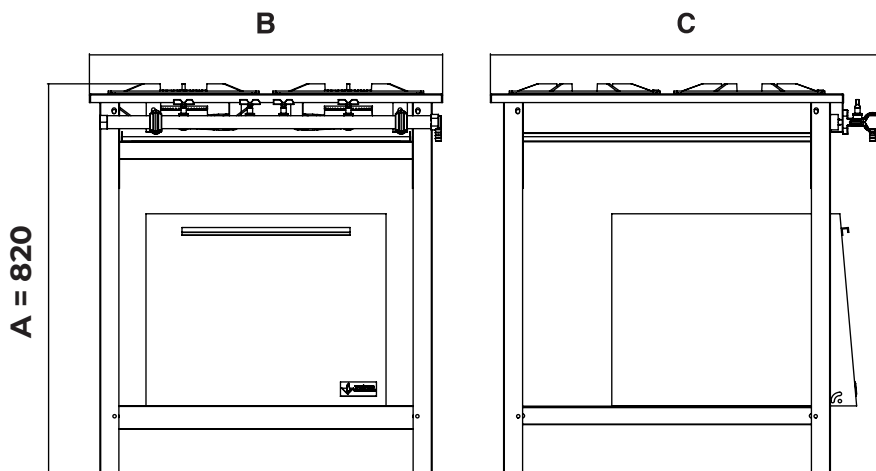
Forno	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
Interna	275	505	670
Externa	440	580	730
CONSUMO	0,380 kg / h		
POTÊNCIA	4.332 kcal/h		

TABELA DE MEDIDAS ACESSÓRIOS:
 CHAPA BIFETEIRA E BANHO-MARIA

Modelo	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
Banho Maria	110	320	670
Chapa bifeteira	20	275	570

TABELA DE MEDIDAS FOGÃO

Modelo	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
2 queimadores	740	480
3 queimadores	1080	480
4 queimadores	740	820
6 queimadores 5 queimadores - com boca de alto rendimento 5 queimadores - com chapa	1080	820
8 queimadores 7 queimadores - com boca de alto rendimento 6 queimadores - com chapa	1420	820



- No fogão central, amplia em 8cm a profundidade e em 8 cm a largura;
- As medidas ao lado não se alteram nos fogões equipados com forno;

FOGÃO INDUSTRIAL EXTRA INOX COM PAINEL

GÁS BAIXA PRESSÃO (GLP)



- GÁS GLP BAIXA PRESSÃO OU GÁS NATURAL (OPCIONAL);
- ESTRUTURA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, GRELHA 30X30cm E MESA COM PERFIL DE 5cm;
- GRELHAS E QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO, QUEIMADORES SIMPLES COM 100mm DE DIÂMETROS E DUPLOS DE 160mm, COM CONTROLE INDIVIDUAL DA CHAMA;
- QUEIMADORES DE ALTO RENDIMENTO, POSSUINDO POTÊNCIA DE 1.938 kcal/h NO MODELO SIMPLES, 4.959 kcal/h NO MODELO DUPLO E MODELO DE ALTO RENDIMENTO LATERAL COM POTENCIA DE 8.744 kcal/h, UTILIZADO NOS FOGÕES DE 5 E 7 QUEIMADORES;
- DISPONÍVEL NOS MODELOS DE 4, 5, 6, 7 E 8 QUEIMADORES;
- BANHO-MARIA OPCIONAL EM AÇO INOXIDÁVEL, NOS MODELOS DE 4, 5 E 6 QUEIMADORES;
- CHAPA BIFETEIRA OPCIONAL, EM FERRO FUNDIDO COM DUPLA FACE, SENDO UM LADO LISO E OUTRO PARA GRELHADOS, NOS MODELOS DE 4, 5 E 6 QUEIMADORES;
- TOTALMENTE DESMONTÁVEL, O QUE FACILITA O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO;
- REGISTRO DOS QUEIMADORES COM TRÊS POSIÇÕES: DESLIGADO, MAX, MIN.;
- MANIPULADORES DOS REGISTROS CONFECCIONADOS EM ALUMÍNIO INJETADO, SENDO RESISTENTE E DURÁVEL;
- LIMPEZA E MANUTENÇÃO FACILITADAS, POIS OS QUEIMADORES SÃO ENCAIXADOS FACILITANDO A REMOÇÃO;
- BANDEJA COLETORA EM AÇO INOXIDÁVEL;



FOGÃO EXTRA INOX
30X30 4 QUEIMADORES, SENDO 2 DUPLOS
E 2 SIMPLES, COM FORNO
EI4



FOGÃO EXTRA INOX 30X30
4 QUEIMADORES, SENDO 2 DUPLOS
E 2 SIMPLES E ESPERA FORNO
EI4

CARACTERÍSTICAS DOS FORNOS F70 OPCIONAL



- ACABAMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL;
- ACABAMENTO INTERNO ESMALTADO À FOGO;
- PORTA EM AÇO INOXIDÁVEL;
- PROTEÇÃO MÓVEL DO QUEIMADOR, ESMALTADA À FOGO;
- TRÊS NÍVEIS DE GRADUAÇÃO DE ALTURA PARA GRELHAS;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;
- ACOMPANHA UMA GRELHA;
- CONTROLE DE CHAMA NO TUBO DISTRIBUIDOR DO FOGÃO;
- CAPACIDADE DE 90 LITROS;

FOGÃO INDUSTRIAL EXTRA INOX COM PAINEL

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DETALHE QUEIMADORES DE FERRO FUNDIDO

Consumo

Queimador Simples 100mm: 0,170 kg/h
 Queimador Duplo Interno 80mm: 0,170 kg/h
 Queimador Duplo Externo 165mm: 0,265 kg/h
 Queimador de Alto Rendimento 200mm: 0,767 kg/h

QUEIMADOR SIMPLES 100mm
 COM 1.938 kcal/h



QUEIMADOR DUPLO 160mm
 COM 4.959 kcal/h



QUEIMADOR DE ALTO RENDIMENTO COM 8.744 kcal/h - somente fogões com 5 e 7 queimadores

DETALHE CHAPA DUPLA FACE DE FERRO FUNDIDO

Consumo queimador da Chapa
 0,300 kg/h

Potência
 3.420 kcal/h



DETALHE BANHO MARIA

Consumo queimador da Chapa
 0,300 kg/h

Potência
 3.420 kcal/h



FORNO

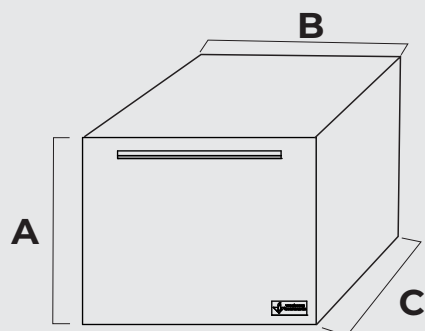


TABELA DE MEDIDAS

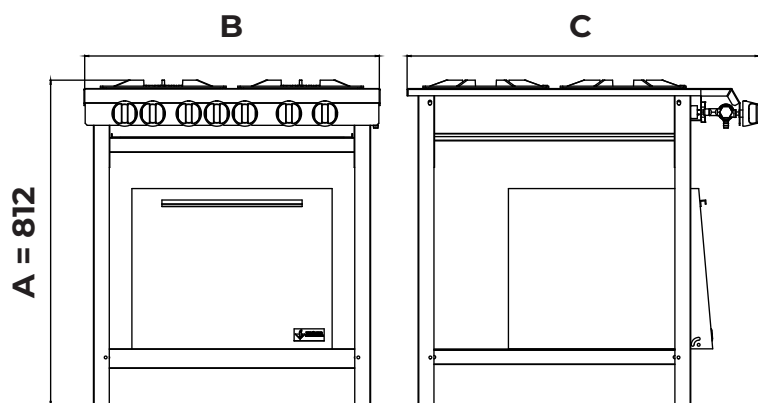
Forno	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
Interna	275	505	670
Externa	440	580	730
CONSUMO	0,380 kg / h		
POTÊNCIA	4.332 kcal/h		

TABELA DE MEDIDAS ACESSÓRIOS: CHAPA BIFETEIRA E BANHO-MARIA

Modelo	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
Banho Maria	110	320	670
Chapa bifeteira	20	275	570

TABELA DE MEDIDAS FOGÃO

Modelo	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
4 queimadores	740	838
6 queimadores 5 queimadores - com boca de alto rendimento 4 queimadores - com chapa	1080	838
8 queimadores 7 queimadores - com boca de alto rendimento 6 queimadores - com chapa ou B. M.	1420	838



FOGÃO INDUSTRIAL MAXI INOX BAIXA PRESSÃO

Perfil 10 cm - Grelha 40x40 - Perfil 10cm

GÁS BAIXA PRESSÃO (GLP)



- GÁS GLP BAIXA PRESSÃO OU GÁS NATURAL (OPCIONAL);
- OPÇÃO DE QUEIMADORES SIMPLES (120 mm DE DIÂMETRO) OU DUPLOS (180 mm - COM CONTROLE INDIVIDUAL DAS CHAMAS) EM FERRO FUNDIDO;
- DISPONÍVEL NOS MODELOS:
 - 1 QUEIMADOR DUPLO;
 - 2 QUEIMADORES DUPLOS;
 - 3 QUEIMADORES DUPLOS;
 - 4 QUEIMADORES DUPLOS OU 2 SIMPLES E 2 DUPLOS;
 - 6 QUEIMADORES DUPLOS OU 3 SIMPLES E 3 DUPLOS;
 - 8 QUEIMADORES DUPLOS OU 4 SIMPLES E 4 DUPLOS.
- MODELOS A PARTIR DE 2 QUEIMADORES PODEM POSSUIR ESPERA FORNO;
- MODELOS A PARTIR 4 QUEIMADORES PODEM SER CENTRAIS;
- QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO DE ALTO RENDIMENTO, POSSUINDO POTÊNCIA DE 3.021 kcal/h NO MODELO SIMPLES E 5.586 kcal/h NO MODELO DUPLO;
- ESTRUTURA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, GRELHA 40X40cm EM FERRO FUNDIDO E MESA COM PERFIL DE 10cm;
- TUBO DISTRIBUIDOR (VARÃO) DE 2" COM ACABAMENTO CROMADO, POSSUINDO TAMPÃO E ENTRADA DE GÁS REVERSÍVEL;
- BANDEJA COLETORA EM AÇO INOXIDÁVEL;

TUBO DISTRIBUIDOR
CROMADO



FOGÃO MAXI INOX
40X40 4 QUEIMADORES 2 DUPLOS
MI4 + F70



FOGÃO MAXI INOX
40X40 3 QUEIMADORES 2 DUPLOS COM PÉ
MI3

MAXI MODULADO

O fogão modular permite a união perfeita para se adequar ao ambiente.

Ao lado você confere, em imagem de detalhe, a união do tubo distribuidor, para aplicação dos módulos.



CARACTERÍSTICAS DOS FORNOS F70 - OPCIONAL

- ACABAMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL;
- ACABAMENTO INTERNO ESMALTADO À FOGO;
- PORTA EM AÇO INOXIDÁVEL;
- PROTEÇÃO MÓVEL DO QUEIMADOR, ESMALTADA À FOGO;
- TRÊS NÍVEIS DE GRADUAÇÃO DE ALTURA PARA GRELHAS;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;
- ACOMPANHA UMA GRELHA;
- CONTROLE DE CHAMA NO TUBO DISTRIBUIDOR DO FOGÃO;
- CAPACIDADE DE 90 LITROS;



FOGÃO INDUSTRIAL MAXI INOX

■ TOTALMENTE DESMONTÁVEL, O QUE FACILITA O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO;

■ LIMPEZA E MANUTENÇÃO FACILITADAS, POIS OS QUEIMADORES SÃO ENCAIXADOS FACILITANDO A REMOÇÃO;

DETALHE QUEIMADORES DE FERRO FUNDIDO

Consumo
Queimador Simples 120mm
0,265 kg/h
Queimador duplo 180mm
0,490 kg/h

DETALHE CHAPA DE FERRO FUNDIDO

Potência
3.420 kcal/h

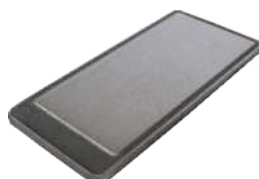
DETALHE BANHO MARIA

Potência
3.420 kcal/h

QUEIMADOR SIMPLES 120mm
COM 3.021 kcal/h



QUEIMADOR DUPLO 180mm
COM 5.586 kcal/h



FORNO

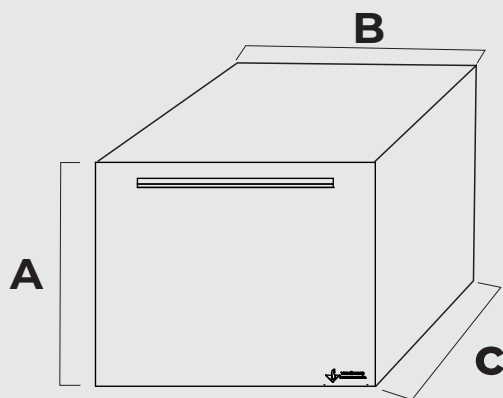
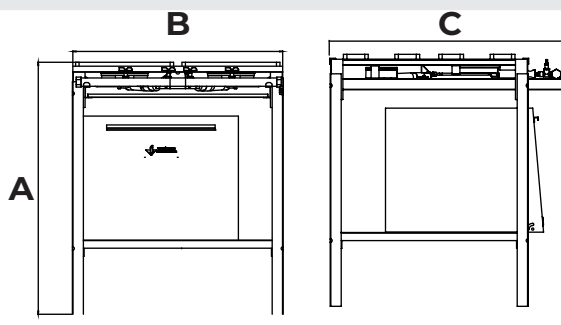


TABELA DE MEDIDAS

Forno	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
Interna	275	505	670
Externa	440	580	730
Consumo	0,380 kg / h		
Potência	4.332 kcal/h		

TABELA DE MEDIDAS FOGÃO

Modelo	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
1 queimador	820	585	585
2 queimadores	820	1.060	595
3 queimadores	820	1.535	595
4 queimadores	820	1.060	1.060
6 queimadores	820	1.535	1.060
8 queimadores	820	2.010	1.060



Modelo	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Consumo
Banho Maria	120	430	900	0,300 kg/h

OBS.:

- As medidas acima, não se alteram nos fogões equipados com forno.
- Com tubo distribuidor, aumentar 100 mm a profundidade, central amplia 200 mm a profundidade e 100 mm a largura.

FOGÃO INDUSTRIAL VULCÃO INOX

FOGÕES PROFISSIONAIS
GÁS GLP ALTA PRESSÃO



- EXCLUSIVAMENTE PARA GÁS GLP ALTA PRESSÃO;
- ESTRUTURA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, GRELHA EM FERRO FUNDIDO 30X30 cm E MESA COM PERFIL DE 5CM;
- TUBO DISTRIBUIDOR (VARÃO) COM ACABAMENTO CROMADO, MONTADO COM TORNEIRA AP DE 1/8", SENDO UMA POR QUEIMADOR;
- TOTALMENTE DESMONTÁVEL PARA FACILITAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO;
- PRODUZIDOS NOS TAMANHOS DE 1, 2, 3, 4, 6 E 8 QUEIMADORES SIMPES;
- QUEIMADOR, COM 90 mm DE DIÂMETRO, ESPECÍFICO PARA USO EM GÁS ALTA PRESSÃO, CONFECCIONADO EM FERRO FUNDIDO;
- QUEIMADORES COM ENCAIXE DE FÁCIL REMOÇÃO PARA LIMPEZA E MANUTENÇÃO;
- BANDEJA COLETORA EM AÇO INOXIDÁVEL;
- OPCIONAL DE ESPERA FORNO DISPONÍVEL NOS MODELOS DE 4, 6 E 8 QUEIMADORES;



VAPI3
Fogão Vulcão Inox AP 3
queimadores



VAPI4
Fogão Vulcão Inox AP 4
queimadores com forno

CARACTERÍSTICAS DOS FORNOS F70 - OPCIONAL

- BAIXA PRESSÃO;
- ACABAMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL;
- ACABAMENTO INTERNO ESMALTADO À FOGO;
- PORTA EM AÇO INOXIDÁVEL;
- PROTEÇÃO MÓVEL DO QUEIMADOR, ESMALTADA À FOGO;
- TRÊS NÍVEIS DE GRADUAÇÃO DE ALTURA PARA GRELHAS;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;
- ACOMPANHA UMA GRELHA;
- CONTROLE DE CHAMA NO TUBO DISTRIBUIDOR DO FOGÃO;
- CAPACIDADE DE 90 LITROS;



FOGÃO INDUSTRIAL VULCÃO INOX

- NO SISTEMA DE ALTA PRESSÃO OS VALORES DE CONSUMO E POTÊNCIA, POR QUEIMADOR, SÃO APROXIMADOS, SENDO 0,450 kg/h E 5.130 kcal/h RESPECTIVAMENTE, DEVIDO A PASSAGEM DE GÁS SER EFETUADA, PRATICAMENTE, DE FORMA DIRETA;
- QUANDO O FORNO ACOMPANHAR NO FOGÃO, A ALIMENTAÇÃO DE GÁS PARA O MESMO, SAIRÁ EM ALTA PRESSÃO DA TORNEIRA QUE ESTÁ POSICIONADA NO VARÃO E, SERÁ TRANSFORMADA, EM BAIXA PRESSÃO PELA VÁLVULA REGULADORA POSICIONADA NA TUBULAÇÃO DE COBRE QUE SERÁ CONECTADA NA ENTRADA DE GÁS DO FORNO. FIG. 1;



Válvula reguladora de gás GLP de Baixa Pressão, com 1kg/h de vazão e 2,8kPa (kilopascal)

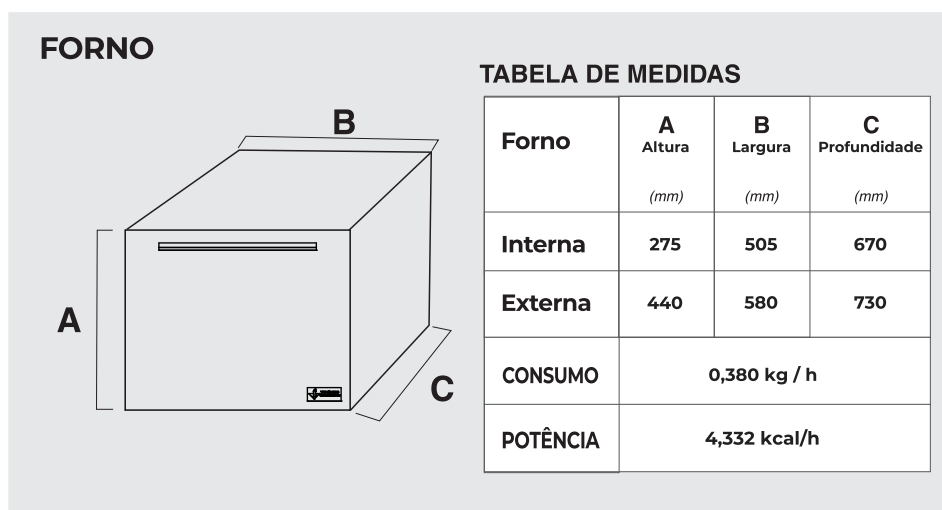
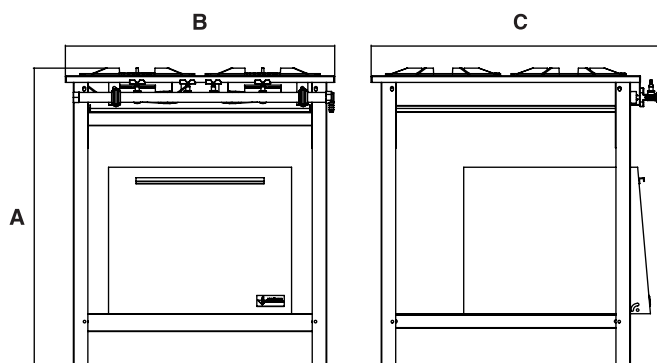


TABELA DE MEDIDAS FOGÃO

Modelo	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Prof. (mm)
1 queimador	800	390	480
2 queimadores	800	740	480
3 queimadores	800	1080	480
4 queimadores	800	740	820
6 queimadores	800	1080	820
8 queimadores	800	1420	820



OBS.:
- As medidas acima, não se alteram nos fogões com espera forno.

FOGÃO INDUSTRIAL MAXI INOX ALTA PRESSÃO

Perfil 10 cm - Grelha 40x40

FOGÕES PROFISSIONAIS
GÁS GLP ALTA PRESSÃO



- EXCLUSIVAMENTE PARA GÁS GLP ALTA PRESSÃO;
- ESTRUTURA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, GRELHA EM FERRO FUNDIDO 40X40 cm E MESA COM PERFIL DE 10CM;
- DISPONÍVEL NOS MODELOS DE 4, 6 E 8 QUEIMADORES SIMPLES;
- TUBO DISTRIBUIDOR (VARÃO) DE 2" COM ACABAMENTO CROMADO, MONTADO COM TORNEIRA AP DE 1/8", SENDO UMA POR QUEIMADOR;
- PÉS, PANELEIRO E ACESSÓRIOS DESMONTÁVEIS PARA FACILITAR TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO;
- BANDEJA COLETORA EM AÇO INOXIDÁVEL;
- QUEIMADOR, COM 120 mm DE DIÂMETRO, ESPECÍFICO PARA USO EM GÁS ALTA PRESSÃO, EM FERRO FUNDIDO;



MIAP4
Fogão Maxi Inox AP 4 queimadores



MIAP3
Fogão Maxi Inox AP 3 queimadores

CARACTERÍSTICAS DOS FORNOS F70 - OPCIONAL

- BAIXA PRESSÃO;
- ACABAMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL;
- ACABAMENTO INTERNO ESMALTADO À FOGO;
- PORTA EM AÇO INOXIDÁVEL;
- PROTEÇÃO MÓVEL DO QUEIMADOR, ESMALTADA À FOGO;
- TRÊS NÍVEIS DE GRADUAÇÃO DE ALTURA PARA GRELHAS;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;
- ACOMPANHA UMA GRELHA;
- CONTROLE DE CHAMA NO TUBO DISTRIBUIDOR DO FOGÃO;
- CAPACIDADE DE 90 LITROS;

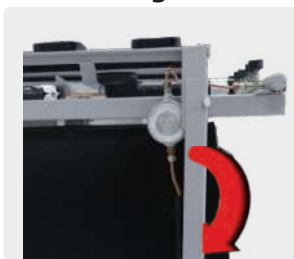


FOGÃO INDUSTRIAL MAXI INOX

■ NO SISTEMA DE ALTA PRESSÃO OS VALORES DE CONSUMO E POTÊNCIA, POR QUEIMADOR, SÃO APROXIMADOS, SENDO 0,450 kg/h E 5.130 kcal/h RESPECTIVAMENTE, DEVIDO A PASSAGEM DE GÁS SER EFETUADA, PRATICAMENTE, DE FORMA DIRETA;

■ A ALIMENTAÇÃO DE GÁS PARA O FORNO SAIRÁ EM ALTA PRESSÃO DA TORNEIRA QUE ESTÁ POSICIONADA NO VARÃO E, SERÁ TRANSFORMADA, EM BAIXA PRESSÃO PELA VÁLVULA REGULADORA POSICIONADA NA TUBULAÇÃO DE COBRE QUE SERÁ CONECTADA NA ENTRADA DE GÁS DO FORNO. FIG. 1;

Fig. 1



Válvula reguladora de gás GLP de Baixa Pressão, com 1kg/h de vazão e 2,8kPa (kilopascal)

Fig. 2



Queimador com limitador de pressão, para que o gás se espalhe uniformemente no interior do mesmo.

FORNO

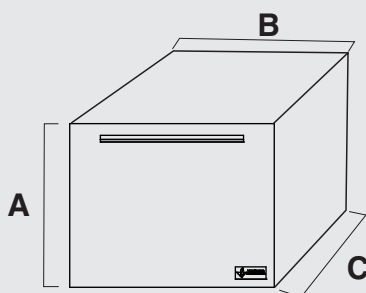
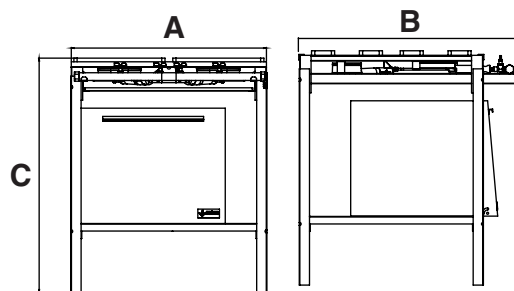


TABELA DE MEDIDAS

Forno	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
Interna	275	505	670
Externa	440	580	730
CONSUMO	0,380 kg / h		
POTÊNCIA	4.332 kcal/h		

TABELA DE MEDIDAS FOGÃO

Modelo	A Largura (mm)	B Profundidade (mm)	C Altura (mm)
4 queimadores	1.060	1.060	820
6 queimadores	1.535	1.060	820
8 queimadores	2.010	1.060	820



OBS.:

- As medidas acima, não se alteram nos fogões equipados com forno.
- Com tubo distribuidor, aumentar 100 mm a profundidade, central amplia 200 mm a profundidade.

FOGÃO DE MESA PRIME

GÁS GLP BAIXA PRESSÃO / GÁS NATURAL

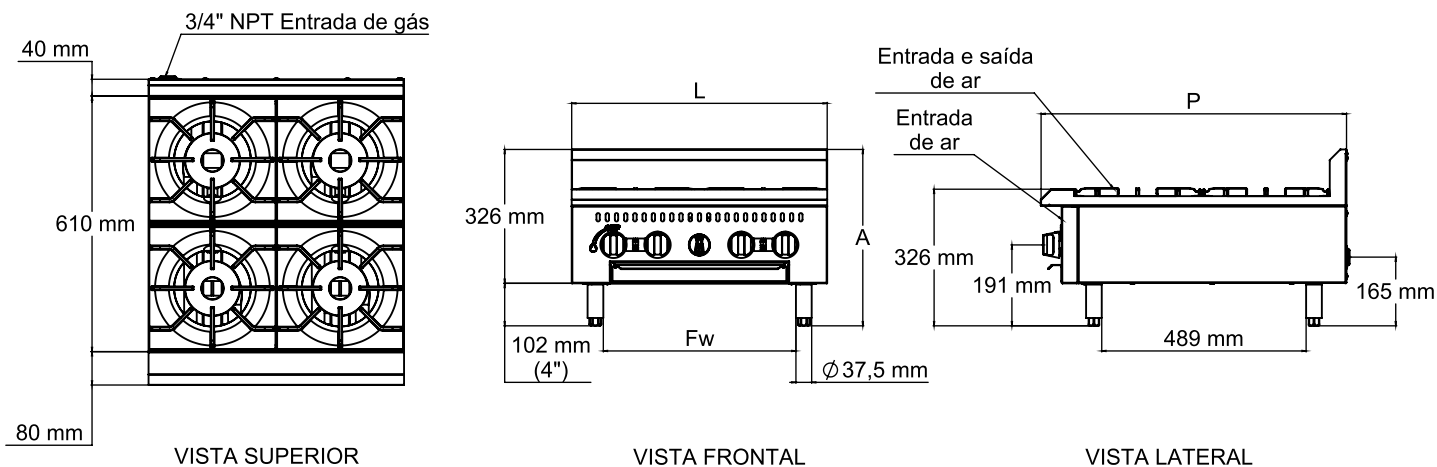


- GRELHAS EM FERRO FUNDIDO, DE 305X305 MM (12"X12"), COM 8 PONTAS PLANAS, PROJETADAS PARA FACILITAR O MOVIMENTO DOS UTENSÍLIOS;
- CONTROLE INDIVIDUAL DOS QUEIMADORES;
- PILOTO COM CONTROLE EM ÚNICO REGISTRO, EM TODOS OS QUEIMADORES;
- DEFLETORES INTERNOS, PARA DIRECIONAR OS RESÍDUOS PARA A BANDEJA.
- PÉS EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO CROMADO;
- FÁCIL ACENDIMENTO, ATRAVÉS DE CHAMA PILOTO, AO LADO DE CADA QUEIMADOR, COM ACESSO PELA GRELHA;
- CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO;
- BANDEJA COLETORA EM AÇO INOXIDÁVEL;



VENÂNCIO

FOGÃO DE MESA PRIME



ABASTECIMENTO DE GÁS							
MODELO	QUEIMADORES	POTÊNCIA				CONSUMO MÁXIMO	
		GLP		NATURAL		GLP	NATURAL
		kcal/h	BTU/h	kcal/h	BTU/h	kg/h	m³/h
PFI12G-ME	2	11.750	46.625	12.841	60.000	1,02	1,42
PFI04G-ME	4	22.000	87.300	22.000	87.300	1,930	2,245
PFI06G-ME	6	33.000	130.850	33.000	130.850	2,895	3,360

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS E PESO DO PRODUTO					DIMENSÕES E PESO DA EMBALAGEM			
	Largura (L) (mm)	Profundidade (P) (mm)	Altura (A) (mm)	Fw (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
PFI12G-ME	305	730	428	230,5	32	410	870	490	42
PFI04G-ME	610			455,5	60	710			92
PFI06G-ME	915			760,5	84	1020			103

FOGÃO SOLO PRIME

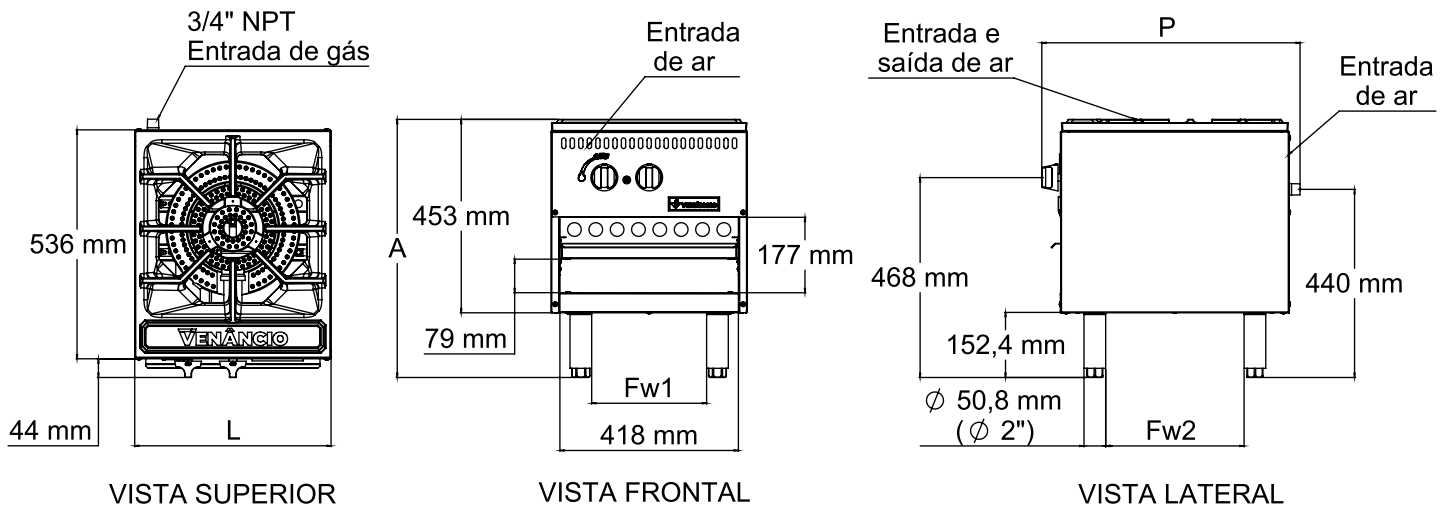
GÁS GLP BAIXA PRESSÃO / GÁS NATURAL



- DISPONÍVEIS COM UM E DOIS QUEIMADORES;
- PAINEL E LATERAIS EM AÇO INOXIDÁVEL;
- GRELHAS SUPERIORES DE FERRO FUNDIDO DE 457 MM X 533 MM PROJETADAS PARA FACILITAR O MOVIMENTO DE POTES NAS SEÇÕES SUPERIORES;
- GRELHAS REMOVÍVEIS OFERECENDO VERSATILIDADE;
- DEFLETORES PARA DIRECIONAR OS RESÍDUOS PARA A BANDEJA COLETORA;
- AMPLO PAINEL FRONTAL, PROMOVEDO SEGURANÇA E ÓTIMA FUNCIONALIDADE;
- CAVIDADE DE ARMAZENAMENTO INFERIOR DO GABINETE;
- SAÍDA TOTAL DE 17.632 KCAL/H (70.000 BTU/H) POR QUEIMADOR;
- O QUEIMADOR UTILIZA DUAS VÁLVULAS DE GÁS AJUSTÁVEIS PARA OS ANÉIS INTERNO E EXTERNO;
- VISUALIZAÇÃO E AJUSTE DOS PILOTOS SÃO FEITOS ATRAVÉS DO PAINEL FRONTAL;
- MANIPULADORES EM ALUMÍNIO INJETADO E PINTADOS EM PRETO, GARANTINDO MAIOR RIGIDEZ E DURABILIDADE;
- BANDEJA COLETORA CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL DE FÁCIL REMOÇÃO E LIMPEZA;
- PÉS DE 6" (152,4 MM) AJUSTÁVEIS, EM AÇO CARBONO CROMADO.



FOGÃO DE MESA PRIME



MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS E PESO DO PRODUTO					DIMENSÕES E PESO DO PRODUTO EMBALADO				
	Largura (L) (mm)	Profundidade (P) (mm)	Altura (A) (mm)	Fw (mm)		Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
				Fw1	Fw2					
PSP181G-CB	460	605	605	270	325	560	725	622	55	
PSP181G-CL			503					520	53	
PSP182G-CB		1140	605	85	89			1180	622	101
PSP182G-CL			503		85				520	97

ABASTECIMENTO DE GÁS							
MODELO	QUEIMADORES	POTÊNCIA				CONSUMO MÁXIMO	
		GLP		NATURAL		GLP	NATURAL
		kcal/h	BTU/h	kcal/h	BTU/h	kg/h	m ³ /h
PSP181G - CB PSP181G - CL	1	17.632	70.000	17.632	70.000	1,568	1,825
PSP182G - CB PSP182G - CL	2	35.264	140.000	35.264	140.000	3,136	3650



Fogões Aço Carbono

Equipamentos de Uso Industrial

REGRAS E NORMAS GERAIS PARA A CORRETA INSTALAÇÃO DOS FOGÕES INDUSTRIAIS VENÂNCIO DE **BAIXA PRESSÃO** DA LINHA EXTRA (PERFIL DE 5 E 7 CM - GRELHA 30X30, AÇO CARBONO E INOX), MAXI (PERFIL DE 10CM - GRELHA 40X40), BRAVO E FUNCIONAL

Os botijões ou cilindros (de acordo com a necessidade) devem ser instalados dentro das normas das empresas distribuidoras e também das legislações municipais, estaduais e federais.

Para uma correta instalação temos que partir do princípio que fogão industrial não possui nenhuma característica similar ao fogão doméstico, portanto, sua instalação é totalmente diferente e deve ser levado em conta o consumo e onde ficarão os botijões de gás. (verifique a legislação vigente em seu estado/município).

Fogão Industrial não é Fogão Doméstico!

As válvulas não acompanham os fogões, devido a variação de tamanho (1, 4, 6 e 8 bocas) e de opções (chapa, banho-maria, forno, centro de cozinha), pois este cálculo terá de ser efetuado na hora da compra, considerando a quantidade de queimadores e de opcionais, bem como a forma de instalação (ver no verso).

Tabela de consumo por linha de produtos

Linha	Queimador Simples kg/h	Queimador Duplo kg/h	Queimador Chama Dupla kg/h	Queimador Chama Tripla kg/h	Queimador Gigante kg/h	Chapa Banho-Maria kg/h	Forno kg/h
Extra	0,170	0,435	-	-	0,767	0,300	0,320
Funcional	0,170	-	0,292	-	-	0,292	0,265
Maxi	0,265	0,490	-	-	-	0,300	0,380
Bravo	-	-	0,321	0,358	-	-	0,380* / 0,265**

* BRF / BRFP / fog. 4 e 6 queimadores

** fog. 2 queimadores

Para definir o consumo máximo de gás, basta verificar o modelo do fogão e somar os consumos. Ex: Extra c/ 4B - 2 duplas e 2 Simples, com forno:

$$(2 \times 0,435) + (2 \times 0,170) + (1 \times 0,320) = 1,530 \text{ kg/h}$$

- Neste caso, o ideal é, sendo o uso em regime contínuo, colocar três botijões de 13kg, com 1 válvula de baixa pressão em cada, possuindo, ambas, vazão de 1kg/h, que irá totalizar 3 kg, ou conectar uma válvula de 2kg/h interligadas aos 3 botijões.

O consumo da tabela é considerando os queimadores na potência máxima.

Os botijões possuem capacidade máxima de fornecimento de gás, sendo de 0,600kg/h no de 13kg e 1,200kg/h no de 45kg

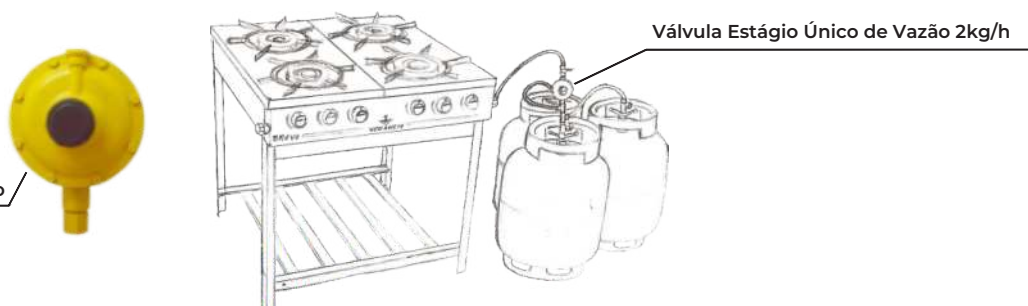
As válvulas reguladoras de pressão (estágio único, de 1º estágio e de 2º estágio) têm seu uso definido de acordo com o consumo do produto (vazão de gás) e pressão de entrada e saída.

Instalação de Gás GLP (Engarrafado)

Existem dois tipos:

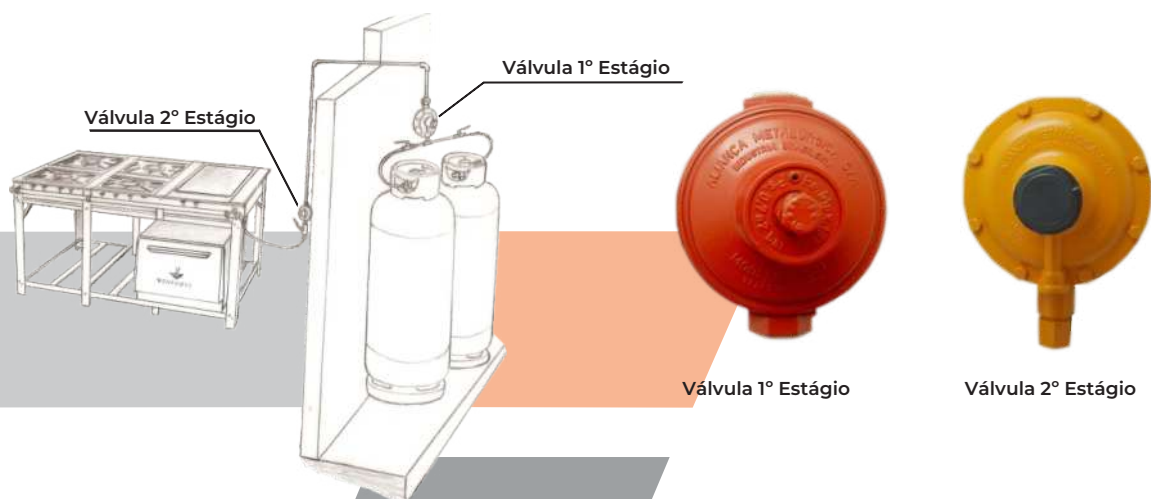
1º - Quando os botijões estão localizados ao lado do fogão utiliza-se a válvula reguladora de gás estágio único (amarela) com pressão de entrada de 7kg/cm² e pressão de saída de 2,8kpa (kilopascal) ou 280mmC.A. e a vazão é determinada pelo consumo do fogão. **ATENÇÃO: verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este modelo de instalação.**

Imagem da Válvula de Estágio Único



2º - Quando os botijões estão em uma central distante do fogão, instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio (vermelha), com entrada de 7kg/cm² e pressão de saída 1,2kg/cm², colocando, como condutor de gás até o fogão, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura), instalando no final, ao lado do fogão uma segunda válvula, porém de segundo estágio (laranja) com pressão de entrada de 1,2kg/cm² e pressão de saída de 2,8kpa (kilopascal) ou 280mmC.A. **Este modelo de instalação é o mais indicado, verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este tipo de instalação.**

Desenho das válvulas com instalação:



Nunca passe a tubulação ou mangueira de gás por baixo do fogão. Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé), nunca deitá-los (horizontal).

Nas instalações acima, foi levado em conta que somente será instalado o fogão, pois se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente a tubulação de passagem de gás.

Válvula reguladora de pressão de gás é definida pela vazão de gás (consumo) e pressão de entrada e saída de gás.

FOGÕES INDUSTRIAIS BRAVO MULTICORES

FOGÕES PROFISSIONAIS
GÁS BAIXA PRESSÃO (GLP)



- GÁS GLP BAIXA PRESSÃO OU GÁS NATURAL (OPCIONAL);
- MESA ESMALTADA À FOGO COM EASY CLEAN, QUE FACILITA A LIMPEZA;
- CORPO SUPER REFORÇADO EM AÇO CARBONO 1020 COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- GRELHAS REDONDAS EM FERRO FUNDIDO PARA TODOS OS MODELOS;
- QUEIMADORES DE ALTO RENDIMENTO, EM FERRO FUNDIDO, POSSUINDO POTÊNCIA DE 4.090 kcal/h NO MODELO CHAMA TRIPLA FRONTAL E 3.659 kcal/h NO MODELO CHAMA DUPLA TRASEIRO;
- ESPALHA CHAMAS DO QUEIMADOR INTERNO EM FERRO FUNDIDO;
- FOGÕES DE 4 E 6 QUEIMADORES COM CHAMA TRIPLA FRONTAIS E CHAMA DUPLA TRASEIRAS;
- FOGÕES DE 2 QUEIMADORES COM CHAMA TRIPLA;
- VERSÕES COLORIDAS DISPONÍVEIS NOS FOGÕES DE 2 E 4 QUEIMADORES E FORNOS;

GRELHAS REDONDAS EM FERRO FUNDIDO EM TODOS OS MODELOS DE FOGÕES



BR2B

Fogão Bravo 2 Queimadores
(2 chama tripla)



BR2BF

Fogão Bravo 2 Queimadores
(2 chama tripla) com Forno

Disponível nas cores



Padrão/cinza

Amarelo

Azul

Branco

Preto

Vermelho Intenso



BR4BF

Fogão Bravo 4 Queimadores
(2 chama tripla) com Forno
BR4B - sem forno



BR6BF

Fogão Bravo 6 Queimadores
(3 chama tripla) com Forno
BR6B - sem forno

* AS CORES PODEM SOFRER VARIAÇÕES NO SEU TOM.
IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.

FOGÕES E FORNOS INDUSTRIAIS BRAVO MULTICORES



QUEIMADOR CHAMA DUPLA TRASEIRO

Chama dupla com Ø 150mm, com consumo de 0,321kg/h e potência de 3.659 kcal/h



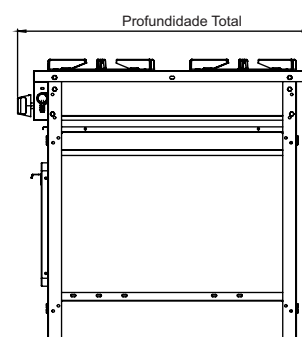
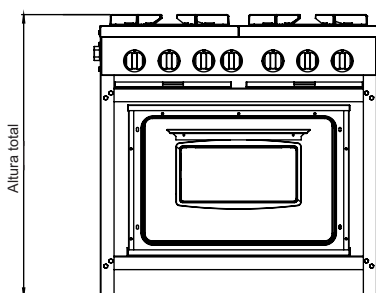
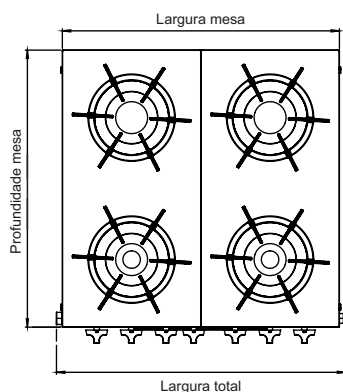
QUEIMADOR CHAMA TRIPLA FRONTAL

Chama interna com Ø 50mm e com consumo de 0,066kg/h
Chama dupla externa com Ø 150mm e com consumo de 0,292kg/h e potência total de 4.082 kcal/h

Fornos dos Fogões

Modelos	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Consumo total (kg/h)	Capacidade (litros)
Forno Fogão 2 Queimadores	435*	645*	450*	0,265	-
(Medidas internas forno p/ 2)	290	600	350	-	61
Forno Fogão 4 e 6 Queimadores	435*	645*	790*	0,380	-
(Medidas internas forno p/ 4 e 6)	290	600	680	-	118

*Medidas externas



Série BRAVO

Modelos	Altura (mm)	Largura mesa (mm)	Largura total (mm)	Prof. mesa (mm)	Prof. total (mm)	Consumo total (kg/h)
BR2B / BR2BF	710	830	830	400	446	0,716/0,981
BR4B / BR4BF	780	800	850	800	846	1,358/1,738
BR6B / BR6BF	780	1.200	1.250	800	846	2,037/2,417

ALTURA DA GRELHA 40MM

FOGÃO INDUSTRIAL EXTRA

GÁS BAIXA PRESSÃO (GLP)



- GÁS GLP BAIXA PRESSÃO OU GÁS NATURAL (OPCIONAL);
- CORPO E MESA DE AÇO CARBONO SUPER RESISTENTE COM ACABAMENTO EM PINTURA PÓ ELETROSTÁTICA, COM BASE FOSFATIZADA, GRELHA 30X30cm E MESA COM PERFIL DE 5cm;
- TUBO DISTRIBUIDOR (VARÃO) DE 3/4" COM ACABAMENTO CROMADO, POSSUINDO TAMPÃO E ENTRADA DE GÁS REVERSÍVEL;
- REGISTRO CROMADO DE 1/4";
- TODOS OS FOGÕES A PARTIR DE 2 QUEIMADORES, SÃO PRODUZIDOS COM TAMPÃO NO TUBO DISTRIBUIDOR PARA POSTERIOR COLOCAÇÃO DE REGISTRO PARA FORNO;
- TOTALMENTE DESMONTÁVEL, O QUE FACILITA O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO;
- PRODUZIDOS ATÉ O TAMANHO DE 8 QUEIMADORES;
- PODEM SER PRODUZIDOS NAS VERSÕES COM TODOS QUEIMADORES SIMPLES OU METADE DUPLOS;
- QUEIMADORES DE ALTO RENDIMENTO, POSSUINDO POTÊNCIA DE 1.938 kcal/h NO MODELO SIMPLES, 4.959 kcal/h NO MODELO DUPLO E MODELO DE ALTO RENDIMENTO LATERAL COM POTENCIA DE 8.744 kcal/h, UTILIZADO NOS FOGÕES DE 5 E 7 QUEIMADORES;
- GRELHAS E QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO, QUEIMADORES SIMPLES COM 100 mm DE DIÂMETRO E DUPLOS DE 160 mm;
- BANHO-MARIA OPCIONAL, COM ACABAMENTO ESMALTADO A FOGO;
- CHAPA BIFEITEIRA OPCIONAL EM FERRO FUNDIDO COM DUPLA FACE, SENDO UM LADO LISO E OUTRO PARA GRELHADOS, PARA MODULAR;
- LIMPEZA E MANUTENÇÃO FACILITADAS, POIS OS QUEIMADORES SÃO ENCAIXADOS FACILITANDO A REMOÇÃO;



E4
4 QUEIMADORES (2 DUPLOS)



Queimador
DE ALTO RENDIMENTO

Exclusivo nos modelos
de 5 e 7 queimadores.



E4
4 QUEIMADORES (2 DUPLOS) EM LINHA

EXTRA MODULADO

OS FOGÕES MODULADOS PODEM SER MONTADOS DA MANEIRA QUE MELHOR SE ADAPTE AO SEU AMBIENTE. O MODELO ABAIXO CONTÉM:
1 banho -maria / 1 fogão 4 queimadores com forno /
1 fogão 2 queimadores / 1 chapa.



EMBM
EXTRA MODULADO
BANHO-MARIA

Em4
EXTRA 4
QUEIMADORES
2 DUPLOS

F60
FORNO EXTRA
60 PORTA INOX

Em2
EXTRA 2
QUEIMADORES
1 DUPLO

EMCH
EXTRA MODULADO
CHAPA

CARACTERÍSTICAS DOS FORNOS F60- OPCIONAL

- PORTA EM AÇO INOXIDÁVEL;
- INTERNO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO;
- PROTEÇÃO MÓVEL DO QUEIMADOR ESMALTADO A FOGO;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;
- CONTROLE DE CHAMA NO TUBO DISTRIBUIDOR DO FOGÃO;
- TRÊS NÍVEIS DE GRADUAÇÃO DE ALTURA PARA GRELHA;
- ACOMPANHA UMA GRELHA;
- CAPACIDADE 69 LITROS;



FOGÃO INDUSTRIAL EXTRA



VISTA SUPERIOR DOS QUEIMADORES E GRELHAS EM FERRO FUNDIDO E VARÃO COM ACABAMENTO CROMADO;

DETALHE QUEIMADORES DE FERRO FUNDIDO

Consumo
Queimador Simples 100mm
0,170 kg/h

Queimador Duplo Interno 80mm
0,170 kg/h

Queimador Duplo Externo 165mm
0,265 kg/h

Queimador Alto Rendimento 200mm
0,767 kg/h

QUEIMADOR DUPLO 160mm
COM 4.959 kcal/h



QUEIMADOR DE ALTO RENDIMENTO
COM 8.744 kcal/h -
somente fogões com
5 e 7 queimadores



DETALHE CHAPA DUPLA FACE DE FERRO FUNDIDO

Consumo queimador
0,300 kg/h

Potência
3.420 kcal/h

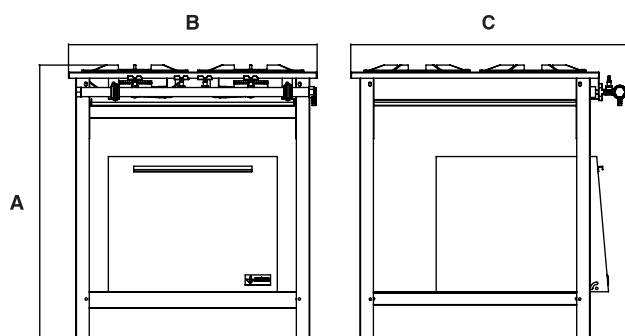
DETALHE BANHO MARIA

Consumo queimador
0,300 kg/h

Potência
3.420 kcal/h



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



- No fogão central, amplia em 8 cm a profundidade e em 8 cm a largura;
- As medidas ao lado não se alteram nos fogões equipados com forno;

Modelo	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
Banho Maria	110	320	670
Chapa bifeteira	20	275	570

TABELA DE MEDIDAS FOGÃO

Modelo	A Altura (mm)		B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
	C/ pé	S/ pé		
1 queimador	800	250	390	480
2 queimadores	800	250	740	480
3 queimadores	800	250	1080	480
4 queimadores	800	250	740	820
6 queimadores	800	250	1080	820
5 queimadores - com boca de alto rendimento				
8 queimadores	800	250	1430	820
7 queimadores - com boca de alto rendimento				

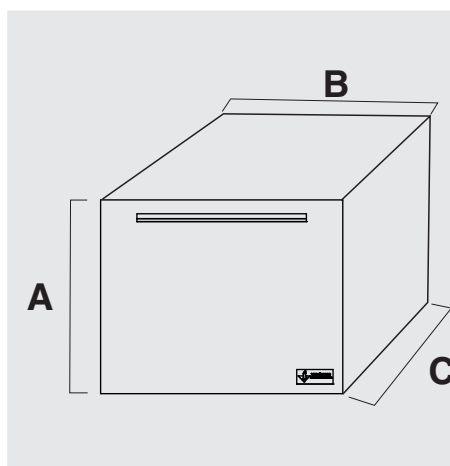


TABELA DE MEDIDAS

Forno	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
Interna	270	500	510
Externa	440	580	570
CONSUMO	0,320 kg / h		
POTÊNCIA	3.648 kcal/h		

FOGÃO INDUSTRIAL MAXI BAIXA PRESSÃO

Perfil 10 cm - Grelha 40x40 - Perfil 10cm

FOGÕES PROFISSIONAIS
GÁS GLP BAIXA PRESSÃO



- GÁS GLP BAIXA PRESSÃO OU GÁS NATURAL (OPCIONAL);
- CORPO E MESA DE AÇO CARBONO SUPER RESISTENTE, COM ACABAMENTO EM PINTURA PÓ ELETROSTÁTICA, COM BASE FOSFATIZADA, GRELHA EM FERRO FUNDIDO DE 40X40 cm E MESA COM PERFIL DE 10 cm;
- TUBO DISTRIBUIDOR (VARÃO) DE 2" COM ACABAMENTO CROMADO, POSSUINDO TAMPÃO E ENTRADA DE GÁS REVERSÍVEL;
- OPÇÃO DE QUEIMADORES SIMPLES (120 mm DE DIÂMETRO OU DUPLOS (180 mm - COM CONTROLE INDIVIDUAL DAS CHAMAS) EM FERRO FUNDIDO;
- DISPONÍVEL NOS MODELOS DE 1, 2, 3, 4, 6 E 8 QUEIMADORES;
- OS FOGÕES DE 4, 6 E 8 QUEIMADORES POSSUEM OPÇÕES DE TODOS SEREM SIMPLES OU METADE DUPLOS.
- QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO DE ALTO RENDIMENTO, POSSUINDO POTÊNCIA DE 3.021 kcal/h NO MODELO SIMPLES E 5.586 kcal/h NO MODELO DUPLO;
- TOTALMENTE DESMONTÁVEL, FACILITANDO O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO;
- REGISTRO CROMADO 1/4";
- BANHO-MARIA OPCIONAL, COM ACABAMENTO ESMALTADO A FOGO;
- LIMPEZA E MANUTENÇÃO FACILITADAS, POIS OS QUEIMADORES SÃO ENCAIXADOS FACILITANDO A REMOÇÃO;
- BANDEJA COLETORA EM AÇO GALVANIZADO;



FOGÃO MAXI M8

Fogão Maxi
8 Bocas Duplos
40x40 - Perfil 10cm



FOGÃO MAXI M3

Fogão Maxi
3 Bocas Duplos
40x40 - Perfil 10cm

OS FOGÕES MODULADOS PODEM SER MONTADOS DA FORMA QUE MELHOR SE ADAPTAR AO AMBIENTE.

A imagem abaixo contém o seguinte modelo:

1 banho maria / 1 fogão 4 queimadores / 1 forno /
1 fogão 2 queimadores / 1 chapa.



MMB

Maxi Modulado
Banho Maria

MM4

Maxi Modulado
4 queimadores
2 duplos

F70

Forno 70
Maxi porta
Inox

MM2

Maxi Modulado
2 queimadores
duplos

MMCH

Maxi Modulado
Chapa

CARACTERÍSTICAS DOS FORNOS F70 - OPCIONAL

- PORTA EM AÇO INOXIDÁVEL;
- ACOMPANHA UMA GRELHA;
- ACABAMENTO INTERNO EM AÇO GALVANIZADO;
- PROTEÇÃO MÓVEL DO QUEIMADOR ESMALTADO A FOGO;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;
- CONTROLE DE CHAMA NO TUBO DISTRIBUIDOR DO FOGÃO;
- TRÊS NÍVEIS DE GRADUAÇÃO DE ALTURA PARA GRELHAS;
- CAPACIDADE DE 90 LITROS;



FOGÃO INDUSTRIAL MAXI

DETALHE QUEIMADORES DE FERRO FUNDIDO

Consumo
Queimador Simples 120mm
0,265 kg/h

Queimador duplo 180mm
0,490 kg/h

DETALHE CHAPA DE FERRO FUNDIDO

Potência
3.420 kcal/h

DETALHE BANHO MARIA

Potência
3.420 kcal/h

QUEIMADOR SIMPLES 120mm
COM 3.021 kcal/h



QUEIMADOR DUPLO 180mm
COM 5.586 kcal/h



MAXI MODULADO

O fogão modular permite a união perfeita para se adequar ao seu ambiente.
Ao lado você confere, em imagem de detalhe, a união do tubo distribuidor, para aplicação dos módulos.



FORNO

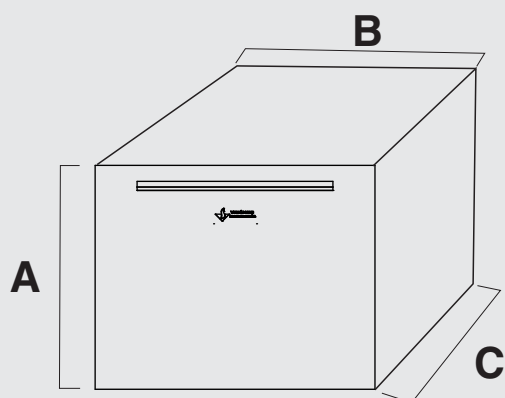


TABELA DE MEDIDAS

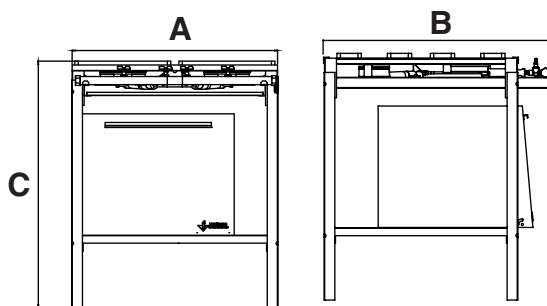
Forno	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
Interna	275	505	670
Externa	440	580	730
CONSUMO	0,380 kg / h		
POTÊNCIA	4.332 kcal/h		

TABELA DE MEDIDAS FOGÃO

Modelo	A Largura (mm)	B Profundidade (mm)	C Altura (mm)
1 queimador	585	585	820
2 queimadores	1.060	585	820
3 queimadores	1.535	585	820
4 queimadores	1.060	1.060	820
6 queimadores	1.535	1.060	820
8 queimadores	2.010	1.060	820

OBS.:

- As medidas acima, não se alteram nos fogões equipados com forno.
- Com tubo distribuidor, aumentar 100 mm a profundidade, central amplia 200 mm a profundidade e 100 a largura.



Modelo	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Consumo
Banho Maria	120	430	900	0,300 kg/h
Chapa bifeteira	15	400	900	0,300 kg/h

MODULADOS

Medidas mesas	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
4 queimadores	800	1.060	1.060
2 queimadores - com chapa e B. M.	800	585	1.060

- Com tubo distribuidor, ampliar 10 cm na profundidade.

FOGÃO INDUSTRIAL VULCÃO

FOGÕES PROFISSIONAIS
GÁS GLP ALTA PRESSÃO



- EXCLUSIVAMENTE PARA GÁS GLP ALTA PRESSÃO;
- CORPO E MESA DE AÇO CARBONO SUPER RESISTENTE COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA, COM BASE FOSFATIZADA, GRELHA EM FERRO FUNDIDO 30X30cm E MESA COM PERFIL DE 5cm;
- TUBO DISTRIBUIDOR (VARÃO) COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA, COM BASE FOSFATIZADA, MONTADO COM TORNEIRA AP DE 1/8", SENDO UMA POR QUEIMADOR;
- TOTALMENTE DESMONTÁVEL PARA FACILITAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO;
- QUEIMADOR, COM 90 mm DE DIÂMETRO, ESPECÍFICO PARA USO EM GÁS ALTA PRESSÃO, CONFECCIONADO EM FERRO FUNDIDO;
- PRODUZIDOS NOS TAMANHOS DE 1, 2, 3, 4, 6 E 8 QUEIMADORES SIMPLES;
- QUEIMADORES COM ENCAIXE DE FÁCIL REMOÇÃO PARA LIMPEZA E MANUTENÇÃO;



VAP1P
Fogão Vulcão AP 1 boca
com pé



VAP2P
Fogão Vulcão AP 2 bocas
com pé



VAP4
Fogão Vulcão AP 4 bocas



VAP6
Fogão Vulcão AP 6 bocas
com pé

CARACTERÍSTICAS DOS FORNOS F60 - OPCIONAL

- BAIXA PRESSÃO;
- PORTA EM AÇO INOXIDÁVEL;
- ACOMPANHA UMA GRELHA;
- FORNO INTERNO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO;
- TRÊS NÍVEIS DE GRADUAÇÃO DE ALTURA PARA GRELHAS;
- PROTEÇÃO MÓVEL DO QUEIMADOR ESMALTADO À FOGO;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;
- CONTROLE DE CHAMA NO TUBO DISTRIBUIDOR DO FOGÃO;
- CAPACIDADE DE 69 LITROS;

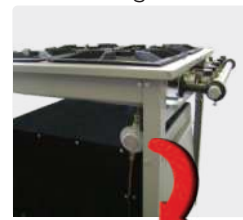


FOGÃO INDUSTRIAL VULCÃO

■ NO SISTEMA DE ALTA PRESSÃO OS VALORES DE CONSUMO E POTÊNCIA, POR QUEIMADOR, SÃO APROXIMADOS, SENDO 0,450 kg/h E 5.130 kcal/h RESPECTIVAMENTE, DEVIDO A PASSAGEM DE GÁS SER EFETUADA, PRATICAMENTE, DE FORMA DIRETA;

■ A ALIMENTAÇÃO DE GÁS PARA O FORNO SAIRÁ EM ALTA PRESSÃO DA TORNEIRA QUE ESTÁ POSICIONADA NO VARÃO E, SERÁ TRANSFORMADA, EM BAIXA PRESSÃO PELA VÁLVULA REGULADORA POSICIONADA NA TUBULAÇÃO DE COBRE QUE SERÁ CONECTADA NA ENTRADA DE GÁS DO FORNO. FIG. 1;

Fig. 1



Válvula reguladora de gás GLP de Baixa Pressão, com 1kg/h de vazão e 2,8kPa (kilopascal)

Fig. 2



FORNO

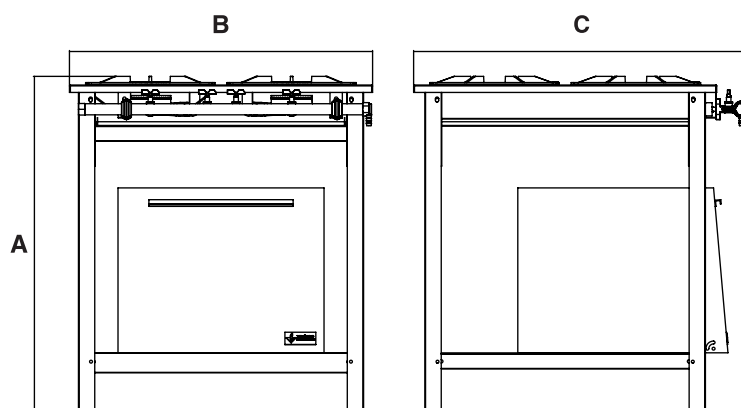
*Nos modelos com 2 e 3 queimadores, com forno, a profundidade externa do forno será de 535mm e a interna de 440 mm.

TABELA DE MEDIDAS

Forno	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
Interna	270	500	510*
Externa	440	580	570*
CONSUMO	0,320 kg / h		
POTÊNCIA	3.648 kcal/h		

TABELA DE MEDIDAS FOGÃO

Modelo	A Altura (mm)		B Largura (mm)	C Prof. (mm)
	C/ pé	S/ pé		
	1 queimador	800		
2 queimadores	800	200	740	480
3 queimadores	800	200	1080	480
4 queimadores	800	200	740	820
6 queimadores	800	--	1080	820
8 queimadores	800	--	1420	820



OBS.:

- As medidas acima, não se alteram nos fogões equipados com forno.

FOGÃO INDUSTRIAL MAXI ALTA PRESSÃO

FOGÕES PROFISSIONAIS
GÁS GLP ALTA PRESSÃO



- CORPO E MESA DE AÇO CARBONO SUPER RESISTENTE, COM ACABAMENTO EM PINTURA PÓ ELETROSTÁTICA, COM BASE FOSFATIZADA, GRELHA EM FERRO FUNDIDO DE 40X40cm E MESA COM PERFIL DE 10cm;

- TUBO DISTRIBUIDOR (VARÃO) DE 2" COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA, MONTADO COM TORNEIRA AP DE 1/8", SENDO UMA POR QUEIMADOR;

- TOTALMENTE DESMONTÁVEL, FACILITANDO O TRANSPORTE;

- BANDEJA COLETORA EM AÇO GALVANIZADO;

- QUEIMADOR, COM 120 mm DE DIÂMETRO, ESPECÍFICO PARA USO EM GÁS ALTA PRESSÃO, EM FERRO FUNDIDO;

- LIMPEZA E MANUTENÇÃO FACILITADAS, POIS OS QUEIMADORES SÃO ENCAIXADOS FACILITANDO A REMOÇÃO;



MAP4
Maxi Alta Pressão
4 queimadores
mais forno



MAP3
Maxi Alta Pressão
3 queimadores
com pé



MAP2
Maxi Alta Pressão
2 queimadores
com pé

CARACTERÍSTICAS DOS FORNOS F70 - OPCIONAL

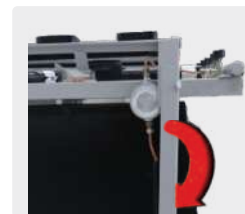
- BAIXA PRESSÃO;
- TRÊS NÍVEIS DE GRADUAÇÃO DE ALTURA PARA GRELHAS;
- PORTA EM AÇO INOXIDÁVEL;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;
- ACOMPANHA UMA GRELHA;
- CONTROLE DE CHAMA NO TUBO DISTRIBUIDOR DO FOGÃO;
- ACABAMENTO INTERNO EM AÇO GALVANIZADO;
- CAPACIDADE DE 90 LITROS;
- PROTEÇÃO MÓVEL DO QUEIMADOR ESMALTADO A FOGO;



FOGÃO INDUSTRIAL MAXI

■ NO SISTEMA DE ALTA PRESSÃO OS VALORES DE CONSUMO E POTÊNCIA, POR QUEIMADOR, SÃO APROXIMADOS, SENDO 0,450 kg/h E 5.130 kcal/h RESPECTIVAMENTE, DEVIDO A PASSAGEM DE GÁS SER EFETUADA, PRATICAMENTE, DE FORMA DIRETA;

■ A ALIMENTAÇÃO DE GÁS PARA O FORNO SAIRÁ EM ALTA PRESSÃO DA TORNEIRA QUE ESTÁ POSICIONADA NO VARÃO E, SERÁ TRANSFORMADA, EM BAIXA PRESSÃO PELA VÁLVULA REGULADORA POSICIONADA NA TUBULAÇÃO DE COBRE QUE SERÁ CONECTADA NA ENTRADA DE GÁS DO FORNO. FIG. 1;



Válvula reguladora de gás GLP de Baixa Pressão, com 1kg/h de vazão e 2,8kPa (kilopascal)

Fig. 1



Fig. 2



Queimador com limitador de pressão, para que o gás se espalhe uniformemente no interior do mesmo.

FORNO

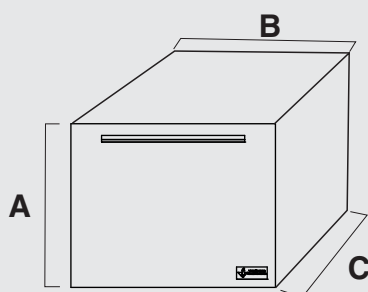
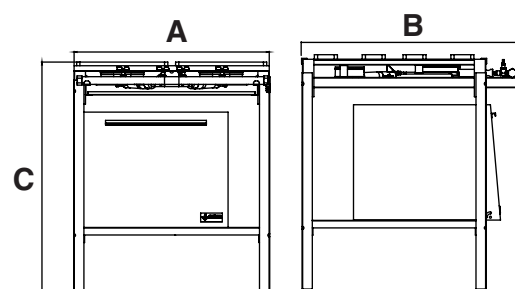


TABELA DE MEDIDAS

Forno	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
Interna	275	505	670
Externa	440	580	730
CONSUMO	0,380 kg / h		
POTÊNCIA	4.332 kcal/h		

TABELA DE MEDIDAS FOGÃO

Modelo	A Largura (mm)	B Profundidade (mm)	C Altura (mm)
1 queimador	585	585	820
2 queimadores	1.060	585	820
3 queimadores	1.535	585	820
4 queimadores	1.060	1.060	820
6 queimadores	1.535	1.060	820
8 queimadores	2.010	1.060	820



OBS.:

- As medidas acima, não se alteram nos fogões equipados com forno.
- Com tubo distribuidor, aumentar 100 mm a profundidade, central amplia 200 mm a profundidade e 100 mm a largura.

**Chapa, Charbroiler,
Fritadores, Cozedor de Massas
e Banho Maria**
Equipamentos de Uso Industrial



CHAPA E CHARBROILER LINHA AMERICANA

GÁS BAIXA PRESSÃO (GLP)
GN (Opcional) /



- CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO;
- DISPONÍVEL NOS MODELOS COM PÉ E NOS MODELOS DE MESA;
- QUEIMADORES COM ACABAMENTO ESMALTADO A FOGO;
- CONTROLE INDIVIDUAL DOS QUEIMADORES;
- FÁCIL ACENDIMENTO ATRAVÉS DE CHAMA PILOTO, AO LADO DE CADA QUEIMADOR;
- POSSUI REGISTRO INDEPENDENTE PARA CHAMA-PILOTO;
- PÉS EM AÇO CARBONO COM REGULAGEM DE ALTURA E ACABAMENTO CROMADO;
- LIMPEZA FÁCIL;
- MANIPULADORES DOS REGISTROS EM ALUMÍNIO INJETADO, RESISTENTE A QUEDAS E AO CALOR;
- CAVALETE OPCIONAL TOTALMENTE FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL 304 COM SAPATAS PLÁSTICAS, PARA EVITAR DESLIZAMENTO;
- OS CHAR BROILERS SÃO IDEAIS PARA GRELHAR CARNES, AVES E PEIXES;
- AS CHAPAS POSSUEM CHAPA EM AÇO LAMINADO A QUENTE COM ESPESSURA DE 8 mm NOS MODELOS CG45, CG60, CG90 E CG120 COM OPCIONAL DE 18 mm. NO MODELO CG150 CHAPA PADRÃO DE 18 mm;



Charbroiler + cavalete
CCG120



Charbroiler a Gás
CCG60



Detalhe do sistema de radiação de calor através de placa defletora em ferro fundido



Chapa Americana a Gás
CG60



Detalhe da espessura da chapa de 18mm, opcional nos modelos CG45, 60, 90, 120 e padrão no modelo CG150.



Chapa Americana a Gás
+ cavalete
Cg150

CHAPA E CHARBROILER LINHA AMERICANA



Detalhe dos registros independentes para cada queimador, para a chama piloto e o acendimento
CHAPA E CHARBROILER



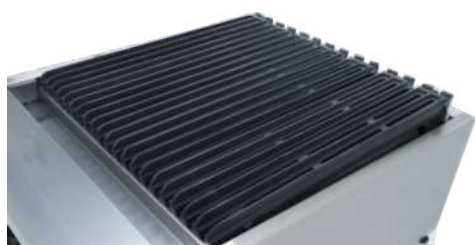
Vista da calha coletora de gordura

CHAPA



Vista da chama-piloto e queimadores

CHAPA



Vista das grelhas e do coletor de gordura
CHARBROILER

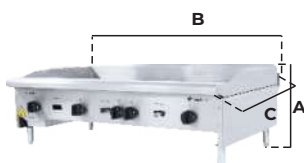


Vista da chama piloto e dos queimadores estaltados

CHARBROILER

TABELA DE MEDIDAS

Modelo	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
CG45	420	460	770
CG60	420	610	800
CG90	420	916	800
CG120	420	1220	800
CG150	420	1527	800



* Altura dos modelos com cavalete (CGP45/60/90/120/150): 955mm

Modelo	Peso chapa 8 mm	Peso chapa 18 mm	Consumo por queimador	Quantidade de queimadores	Consumo do piloto	Consumo máximo	Potência máxima
CG45	50kg	63kg	0,382kg/h	3	0,011kg/h	1,179kg/h	13.440kcal/h
CG60	65kg	80kg	0,557kg/h	2	0,011kg/h	1,136kg/h	12.950kcal/h
CG90	80kg	105kg	0,557kg/h	3	0,011kg/h	1,704kg/h	19.426kcal/h
CG120	95kg	133kg	0,557kg/h	4	0,011kg/h	2,272kg/h	25.901kcal/h
CG150	-	143kg	0,557kg/h	5	0,011kg/h	2,840kg/h	32.376kcal/h

Consumo em GLP

TABELA DE MEDIDAS

Modelo	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
CGG45	390	460	785
CGG60	390	610	785
CGG90	390	916	785
CGG120	390	1220	785



* para os modelos com tampa (CGGT45/60/90/120) adicionar mais 150mm na altura (medida com tampa fechada);

** Altura dos modelos com cavalete (CGGP45/60/90/120): 930mm

Modelo	Peso (kg)	Consumo por queimador (kg/h)	Quantidade de queimadores	Consumo do piloto (kg/h)	Consumo máximo (kg/h)	Potência máxima (kcal/h)	Quantidade de grelhas
CGG45	55	0,382	3	0,011	1,179	13.440	5
CGG60	70	0,382	4	0,011	1,572	17.920	7
CGG90	105	0,382	6	0,011	2,358	26.880	11
CGG120	140	0,382	8	0,011	3,144	35.840	15

Consumo em GLP

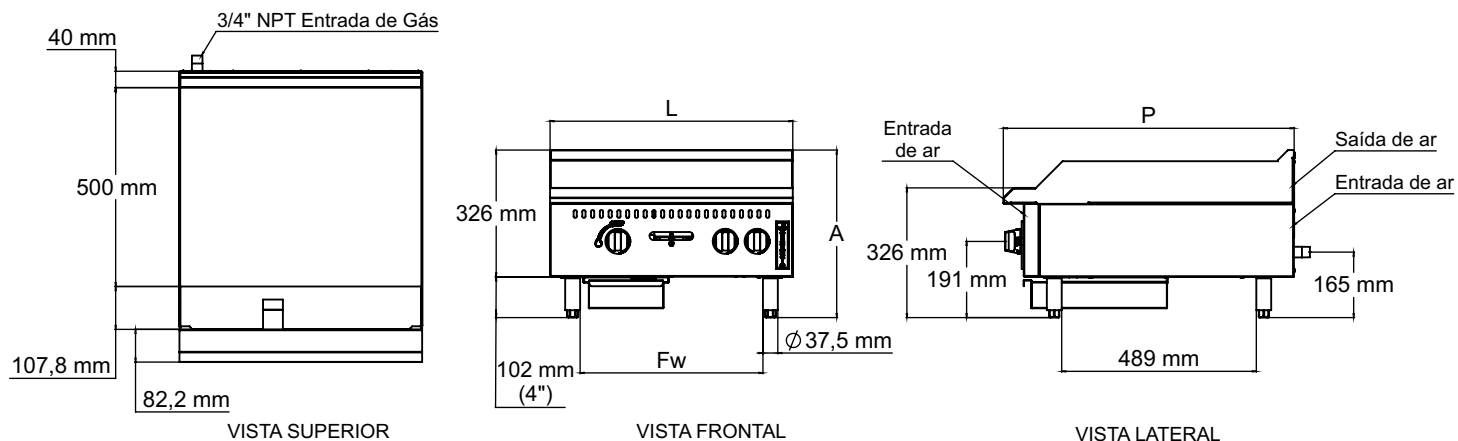
CHAPA MANUAL PRIME



- DISPONÍVEL NAS LARGURAS DE 380 MM, 610 MM, 915 MM, 1.220 MM E 1.525 MM;
- PAINEL E LATERAIS EM AÇO INOXIDÁVEL;
- BORDA ANTI-RESPINGO EM AÇO INOXIDÁVEL 2,0 MM;
- CHAPA FABRICADA EM AÇO CARBONO COM ESPESSURA DE 3/4" (19,05 MM) OU 5/16" (7,94 MM) COM SUPERFÍCIE POLIDA;
- CHAPA SOLDADA ÀS BORDAS, GARANTINDO ESTANQUEIDADE AO CONJUNTO;
- QUEIMADOR ESMALTADO À FOGO COM REGISTRO INDEPENDENTE, GARANTINDO UNIFORMIDADE À SUPERFÍCIE DE TRABALHO E MAIS DURABILIDADE;
- VISUALIZAÇÃO E AJUSTE DOS PILOTOS SÃO FEITOS ATRAVÉS DO PAINEL FRONTAL;
- MANIPULADORES EM ALUMÍNIO INJETADO E PINTADOS EM PRETO, GARANTINDO MAIOR RIGIDEZ E DURABILIDADE;
- POSSUI REGISTRO FRONTAL INDEPENDENTE COM A FUNÇÃO DE IMPEDIR E LIBERAR A PASSAGEM DE GÁS PARA O PILOTO;
- BANDEJA COLETORA CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL DE FÁCIL REMOÇÃO E LIMPEZA;
- PÉS DE 4" (102 MM) AJUSTÁVEIS, EM AÇO CARBONO CROMADO.



CHAPA MANUAL PRIME



MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS E PESO DO PRODUTO					DIMENSÕES E PESO DO PRODUTO EMBALADO			
	Largura (L) (mm)	Profundidade (P) (mm)	Altura (A) (mm)	Fw (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
PCM038G-ME	380	730	428	222,5	49	480	870	490	60
PCM060G-ME	610			455,5	74	710			88
PCM090G-ME	915			760,5	103	1020			124
PCM120G-ME	1220			1065,5	143	1320			160
PCM150G-ME	1525			2x665	163	1630			195

ABASTECIMENTO DE GÁS							
MODELO	QUEIMADORES	POTÊNCIA				CONSUMO MÁXIMO	
		GLP		NATURAL		GLP	NATURAL
		kcal/h	BTU/h	kcal/h	BTU/h	kg/h	m³/h
PCM038G-ME	1	5.928	23.534	5.928	23.534	0,531	0,624
PCM060G-ME	2	11.856	47.068	11.856	47.068	1,062	1,248
PCM090G-ME	3	17.784	70.602	17.784	70.602	1,593	1,872
PCM120G-ME	4	23.712	94.137	23.712	94.137	2,124	2,496
PCM150G-ME	5	29.640	117.671	29.640	117.671	2,655	3,120

CHAPA TERMOSTÁTICA LINHA PRIME



■ DISPONÍVEL NAS LARGURAS DE 18" (457 MM),
24" (610 MM), 36" (915 MM) E 48" (1.220 MM);

■ PAINEL E LATERAIS EM AÇO INOXIDÁVEL;

■ BORDA ANTI-RESPINGO EM AÇO INOXIDÁVEL 2,0 MM;

■ TEMPERATURA CONTROLADA POR VÁLVULA TERMOSTÁTICA, DE 90 °C A 290 °C.

■ QUEIMADOR ESMALTADO À FOGO COM REGISTRO INDEPENDENTE, GARANTINDO UNIFORMIDADE À SUPERFÍCIE DE TRABALHO E MAIS DURABILIDADE;

■ VISUALIZAÇÃO E AJUSTE DOS PILOTOS SÃO FEITOS ATRAVÉS DO PAINEL FRONTAL;

■ MANIPULADORES EM ALUMÍNIO INJETADO E PINTADOS EM PRETO, GARANTINDO MAIOR RIGIDEZ E DURABILIDADE;

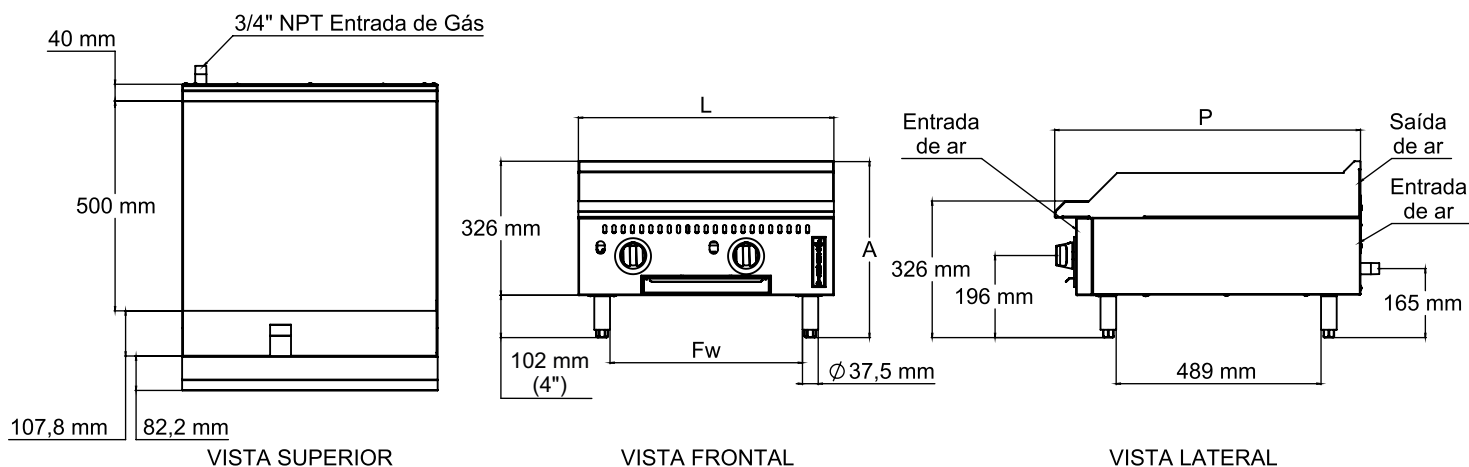
■ POSSUI REGISTRO FRONTAL INDEPENDENTE COM A FUNÇÃO DE IMPEDIR E LIBERAR A PASSAGEM DE GÁS PARA O PILOTO;

■ BANDEJA COLETORA CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL DE FÁCIL REMOÇÃO E LIMPEZA;

■ PÉS DE 4" (102MM) AJUSTÁVEIS.



CHAPA TERMOSTÁTICA PRIME



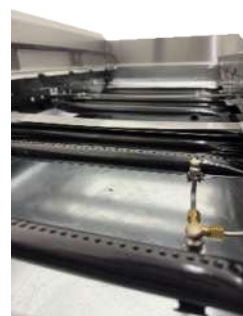
MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS E PESO DO PRODUTO					DIMENSÕES E PESO DO PRODUTO EMBALADO			
	Largura (L) (mm)	Profundidade (P) (mm)	Altura (A) (mm)	Fw (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
PCT038G-ME	380	730	428	222,5	52	480	870	490	62
PCT060G-ME	610			455,5	75	710			89
PCT090G-ME	915			760,5	106	1020			128
PCT120G-ME	1220			1065,5	146	1320			162
PCT150G-ME	1525			2 x 665	167	1630			199

ABASTECIMENTO DE GÁS					
MODELO	QUEIMADORES	POTÊNCIA		CONSUMO MÁXIMO	
		GLP (kcal/h) (BTU/h)	NATURAL (kcal/h) (BTU/h)	GLP (kg/h)	NATURAL (m³/h)
PCT038G-ME	1	5.510 21.875	5.510 21.875	0,494	0,581
PCT060G-ME	2	11.020 43.750	11.020 43.750	0,988	1,162
PCT090G-ME	3	16.530 65.624	16.530 65.624	1,482	1,743
PCT120G-ME	4	22.040 87.499	22.040 87.499	1,976	2,324
PCT150G-ME	5	27.550 109.373	27.550 109.373	2,470	2,905

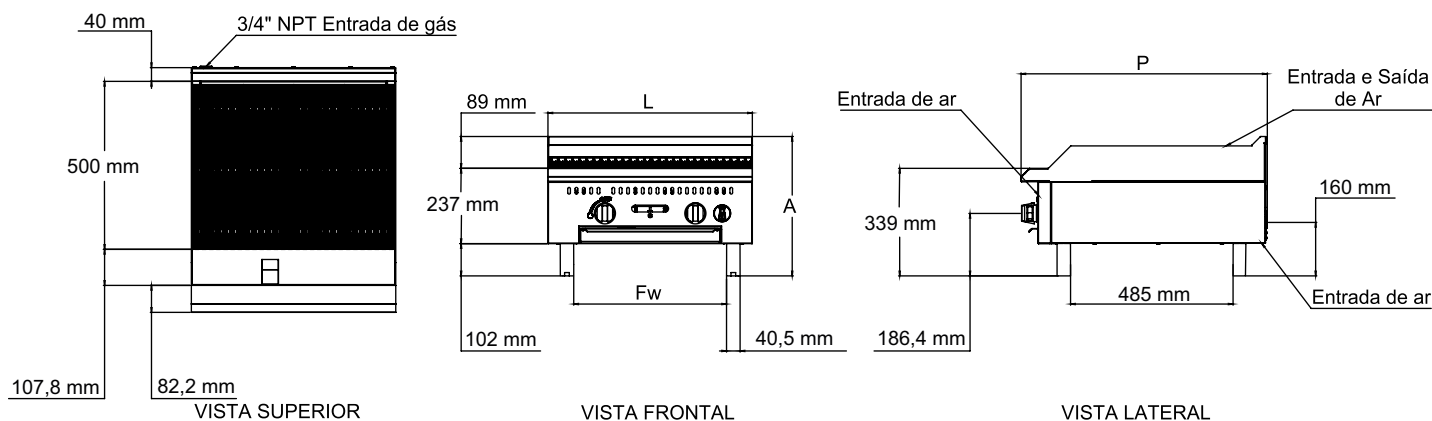
CHAR BROILER LINHA PRIME



- DISPONÍVEL NAS LARGURAS DE 18" (457 MM), 24" (610 MM), 36" (915 MM) E 48" (1.220 MM);
- PAINEL E LATERAIS EM AÇO INOXIDÁVEL;
- BORDA ANTI-RESPINGO EM AÇO INOXIDÁVEL 2,0 MM;
- GRELHAS REMOVÍVEIS OFERECENDO VERSATILIDADE E ÂNGULO DE 15° PARA COCÇÃO;
- CALHA DEFLETORA REMOVÍVEL FABRICADA EM FERRO FUNDIDO, FACILITANDO A LIMPEZA;
- GRELHAS DE FERRO FUNDIDO DE DUPLA FACE, OU SEJA, OS DOIS LADOS DA GRELHA POSSUEM FUNCIONALIDADE PARA ASSAR (UM LADO É PARA ALIMENTOS LEVES E OUTRO PESADOS), GARANTINDO, DESTA FORMA, UM MAIOR CONTROLE DA CHAMA E MAIS UNIFORMIDADE NO ASSADO;
- QUEIMADOR ESMALTADO À FOGO COM REGISTRO INDEPENDENTE, GARANTINDO UNIFORMIDADE À SUPERFÍCIE DE TRABALHO E MAIS DURABILIDADE;
- VISUALIZAÇÃO E AJUSTE DOS PILOTOS SÃO FEITOS ATRAVÉS DO PAINEL FRONTAL;
- MANIPULADORES EM ALUMÍNIO INJETADO E PINTADOS EM PRETO, GARANTINDO MAIOR RIGIDEZ E DURABILIDADE;
- POSSUI REGISTRO FRONTAL INDEPENDENTE COM A FUNÇÃO DE IMPEDIR E LIBERAR A PASSAGEM DE GÁS PARA O PILOTO;
- BANDEJA COLETORA CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL DE FÁCIL REMOÇÃO E LIMPEZA;
- PÉS DE 4" (102MM) AJUSTÁVEIS.



CHARBROILER PRIME



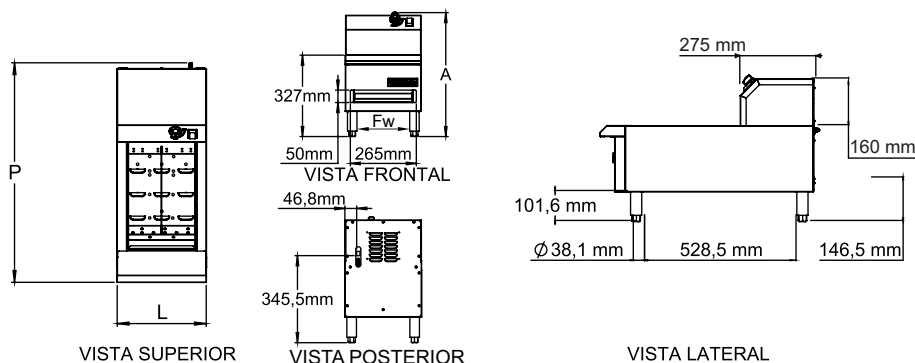
MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS E PESO DO PRODUTO					DIMENSÕES E PESO DO PRODUTO EMBALADO			
	Largura (L) (mm)	Profundidade (P) (mm)	Altura (A) (mm)	Fw (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
PCG045G-ME	457	730	428	302,2	40	530	870	490	60
PCG060G-ME	610			455,5	69	710			83
PCG090G-ME	915			760,5	96	1020			117
PCG120G-ME	1220			1065,5	127	1320			149

ABASTECIMENTO DE GÁS							
MODELO	QUEIMADORES	POTÊNCIA				CONSUMO MÁXIMO	
		GLP		NATURAL		GLP	NATURAL
		kcal/h	BTU/h	kcal/h	BTU/h	kg/h	m³/h
PCG045G-ME	1	8.889	35.289	8.889	35.289	0,802	0,945
PCG060G-ME	2	11.852	47.052	11.852	47.052	1,062	1,248
PCG090G-ME	3	17.778	70.578	17.778	70.578	1,593	1,872
PCG120G-ME	4	23.704	94.105	23.704	94.105	2,124	2,496

CONSERVADOR DE FRITURAS PRIME CAVALETES PRIME



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- DISPONÍVEL EM 12" (305 MM) E 18" (457 MM) DE LARGURA.
- RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE 1000 WATTS COM VENTILADOR DE AR FORÇADO E DUTOS PARA DIRECIONAR O AR QUENTE.
- PAINEL E LATERAIS EM AÇO INOXIDÁVEL.
- DIVISÓRIA EM AÇO INOXIDÁVEL PARA SEPARAÇÃO DE DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS.
- COMPARTIMENTO PARA ALIMENTOS EM AÇO INOXIDÁVEL.
- CHAVE LIGA / DESLIGA COM LUZ INDICADORA.
- BANDEJA COLETORA DE AÇO INOXIDÁVEL FACILMENTE REMOVÍVEL.
- PÉS DE 4" (102 MM) AJUSTÁVEIS, EM AÇO CARBONO CROMADO.



MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS DO PRODUTO					DIMENSÕES DA EMBALAGEM				DIMENSÕES INTERNAS		
	Largura (L) (mm)	Profundidade (P) (mm)	Altura (A) (mm)	Fw (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)
PCF12-ME	305	823	487	212	21	410	870	530	31,5	285	350	95
PCF18-ME	460			367	24	565				390		

DADOS ELÉTRICOS

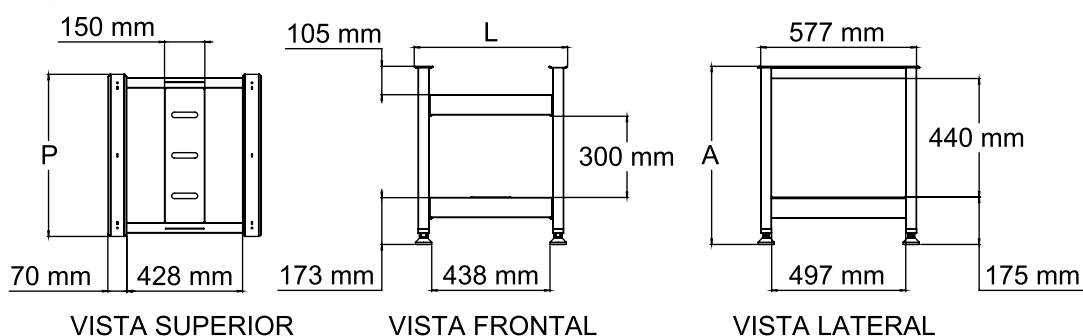
Modelo	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Potência nominal (W)	Corrente elétrica (A)
PCF12E-ME	60	127	2.100	17,5
		220		11
PCF18E-ME	60	127	2.200	19
		220		13

CONSERVADOR DE FRITURAS PRIME CAVALETES PRIME



CAVALETES

Cavalete opcional em aço carbono com acabamento empintura epóxi ou em aço inoxidável. Montagem facilitada, através de encaixe cunha. Projetado para deixar os equipamentos de mesa na altura de 900 mm, ideal para operação.



Modelos	Dimensões externas do produto e peso líquido			
	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso líquido (kg)
PCE030	289	600	657	8,5
PCE038	354	600	657	9,5
PCE045	418	600	657	10
PCE060	574	600	657	10,5
PCE090	832	600	657	12,5
PCE120	1090	600	657	14,5
PCE150	1348	600	657	16,5

• Altura do conjunto do cavalete com os produtos de cocção

Altura do conjunto do cavalete com os produtos de cocção			
Altura do cavalete	Altura dos produtos de cocção para cavalete	Altura total (cavalete + produtos de cocção)	Altura da zona de trabalho
657 mm	341 mm	998 mm	900 mm

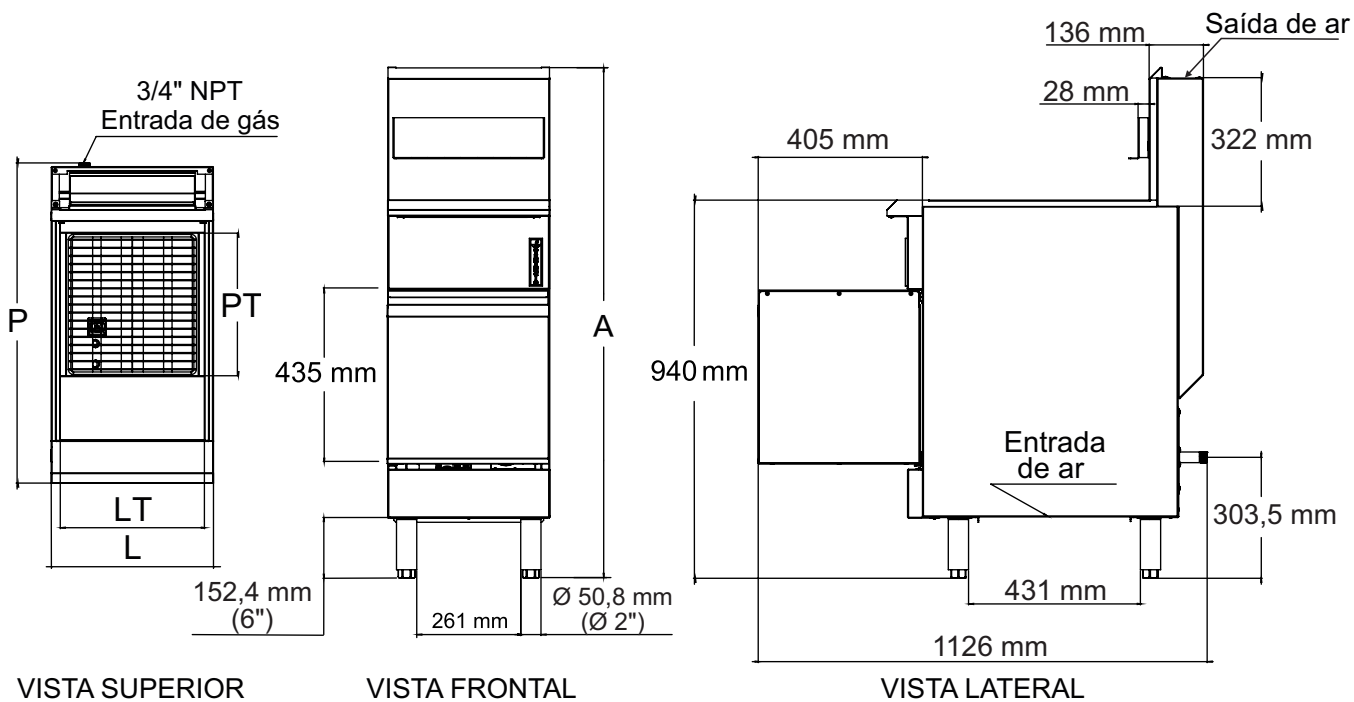
FRITADOR LINHA PRIME



- DISPONÍVEL NOS TAMANHOS DE 16 L, 20 L E 30 L;
- FRENTE, LATERAL, PORTA E CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL;
- SUPERFÍCIE DE FRITURA COM DIMENSIONAL DE 355 MM X 355 MM NOS MODELOS 16 L E 20 L. PARA O MODELO 30 L O DIMENSIONAL É DE 457 MM X 457 MM;
- TERMOSTATO COM CONTROLE DE TEMPERATURA ENTRE 93°C E 205°C;
- SISTEMA DE DESLIGAMENTO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA E CONTROLE DE GÁS;
- SISTEMA DE SEGURANÇA COM INTERRUPTÃO DE ABASTECIMENTO DE GÁS AO ATINGIR A TEMPERATURA DE 232°C;
- CHAMINÉ PRODUZIDA EM AÇO CARBONO, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE AO SISTEMA;
- FÁCIL ACESSO AOS QUEIMADORES;
- VÁLVULA DE DRENAGEM NA ENTRADA DA PORTA, QUE PERMITE O ESVAZIAMENTO DA CUBA RAPIDAMENTE E COM SEGURANÇA;
- ZONA FRIA AO FUNDO DO TANQUE EVITA INFLUÊNCIA DE RESÍDUOS ALIMENTÍCIOS;
- O FUNDO EMBUTIDO FACILITA A DRENAGEM;
- PÉS DE 6" (152,4 MM) AJUSTÁVEIS, EM AÇO CARBONO CROMADO;
- DESLIGAMENTOS MANUAIS DE GÁS SEPARADOS, PARA MANUTENÇÃO FRONTAL;
- QUEIMADORES DE FERRO FUNDIDO DE ALTA RESISTÊNCIA;
- TUBOS CONSTRUÍDOS EM METAL DE GRANDE ESPESSURA;
- DEFLETORES DISPOSTOS ENTRE OS TUBOS RADIANTES, AUMENTANDO A EFICIÊNCIA DO PRODUTO;
- 2 CESTOS NIQUELADOS COM TELAS METÁLICAS, DE AÇO INOXIDÁVEL COM ALÇAS;
- VARETA DE LIMPEZA DA LINHA DE DRENAGEM;
- EXTENSÃO DO TUBO DE DRENAGEM.



FRITADOR PRIME



MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS E PESO DO PRODUTO						DIMENSÕES E PESO DA EMBALAGEM			
	Largura (L) (mm)	Profundidade (P) (mm)	Altura (A) (mm)	Largura do tanque (LT) (mm)	Profundidade do tanque (PT) (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
PFR16G-GB	407	793	1230	356	356	50	575	900	1480	68
PFR20G-GB				356	356	65				83
PFR30G-GB				508	856	460				460

ABASTECIMENTO DE GÁS						
MODELO	QUEIMADORES	CAPACIDADE MÁXIMA DE ÓLEO OU GORDURA VEGETAL (L)	POTÊNCIA		CONSUMO MÁXIMO	
			GLP (kcal/h) (BTU/h)	NATURAL (kcal/h) (BTU/h)	GLP (kg/h)	NATURAL (m³/h)
PFR16G-GB	3	16	22.700 90.000	22.700 90.000	2,0	2,3
PFR20G-GB	4	20	30.260 120.000	30.260 120.000	2,7	3,1
PFR30G-GB	5	30	37.800 150.000	37.800 150.000	3,3	3,9

FRITADOR RESTAURANT



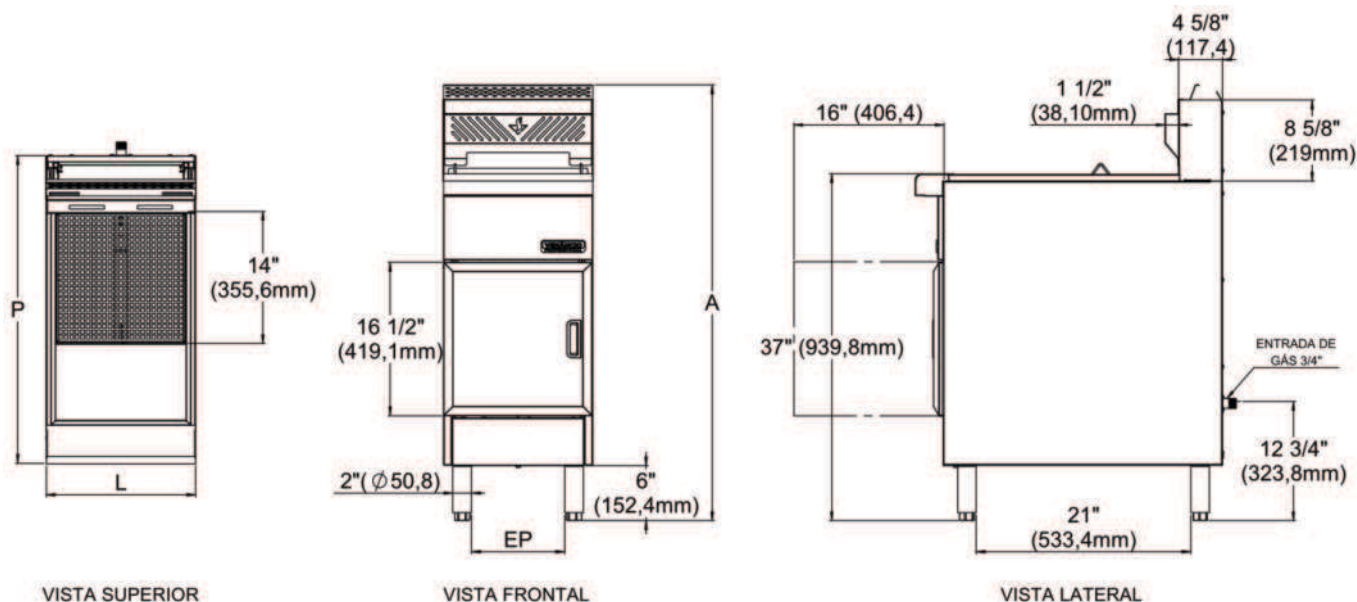
- DISPONÍVEL NOS TAMANHOS DE 40 LB (16 L), 50 LB (20 L) E 75 LB (30 L);
- ESTRUTURA TOTALMENTE SOLDADA, GARANTINDO ESTABILIDADE, RESISTÊNCIA E DURABILIDADE;
- SUPORTE DA ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL;
- FRENTE, LATERAL, PORTA E CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL;
- SUPERFÍCIE DE FRITURA COM DIMENSIONAL DE 355 MM X 355 MM NOS MODELOS 40 LB (16 L) E 50 LB (20 L). PARA O MODELO 75 LB (30 L) O DIMENSIONAL É DE 457 MM X 457 MM;
- TERMOSTATO COM CONTROLE DE TEMPERATURA ENTRE 93 °C E 205 °C;
- SISTEMA DE SEGURANÇA COM INTERRUPTOR DE ABASTECIMENTO DE GÁS AO ATINGIR A TEMPERATURA DE 232 °C;
- SISTEMA DE DESLIGAMENTO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA E CONTROLE DE GÁS;
- ZONA FRIA AO FUNDO DO TANQUE EVITA INFLUÊNCIA DE RESÍDUOS ALIMENTÍCIOS;
- PÉS DE 6" (152 MM) AJUSTÁVEIS EM AÇO CARBONO CROMADO;
- DEFLETORES DISPOSTOS ENTRE OS TUBOS RADIANTES, AUMENTANDO A EFICIÊNCIA DO PRODUTO;
- CHAMINÉ PRODUZIDA EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO ESMALTADO À FOGO, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE AO SISTEMA;
- FÁCIL ACESSO AOS QUEIMADORES;
- VÁLVULA DE DRENAGEM NA ENTRADA DA PORTA, QUE PERMITE O ESVAZIAMENTO DA CUBA RAPIDAMENTE E COM SEGURANÇA;
- O FUNDO EMBUTIDO FACILITA A DRENAGEM;
- VÁLVULA DE SEGURANÇA COM FUNÇÃO DE ESTABILIZAÇÃO AUTOMÁTICA DE TENSÃO.



Queimadores em Ferro Fundido



FRITADOR RESTAURANT



MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS E PESO DO PRODUTO						DIMENSÕES E PESO DA			
	Largura (L) (mm)	Profundidade (P) (mm)	Altura (A) (mm)	Largura do tanque (LT) (mm)	Profundidade do tanque (PT) (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
RFB40	407	838	1181	356	356	65	488	968	1380	85
RFB50				356	356	72				92
RFB75	508			460	460	80	675			103

ABASTECIMENTO DE GÁS							
MODELO	QUEIMADORES	POTÊNCIA				CONSUMO MÁXIMO	
		GLP		NATURAL		GLP	NATURAL
		kcal/h	BTU/h	kcal/h	BTU/h	kg/h	m³/h
RFB40	3	22.700	90.000	22.700	90.000	1,99	2,36
RFB50	4	30.300	120.000	30.300	120.000	2,66	3,16
RFB75	5	37.800	150.000	37.800	150.000	3,32	3,94



**Chapas, Prensas,
Sanduicheiras, Fritadores e
Molheiras**
Equipamentos de Uso Industrial

PRENSAS E SANDUICHEIRAS ALUMÍNIO DEGUSTE LUXO

ELÉTRICAS



- EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- CHAPA EM ALUMÍNIO FUNDIDO;
- AQUECIMENTO UNIFORME DA CHAPA;
- PUNHO DO BRAÇO DA PRENSA EM MATERIAL RESISTENTE AO CALOR;
- DISPONÍVEL NAS TENSÕES DE 127 V OU 220 V (SEM SELETOR DE TENSÃO);
- PRENSAS E SANDUICHEIRAS DISPONÍVEL NOS MODELOS:
 - PE35A e PE45A = 1 Prensa Lisa
 - SCE70A e SCE90A = 1 Prensa Lisa , 1 Chapa Lisa
 - SCE70A2P e SCE90A2P = 2 Prensas Lisas;
- CORPO E PAINEL EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- COLETOR DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL;
- PRENSAS EQUIPADAS COM 2 RESISTÊNCIAS, SENDO UMA NA PARTE SUPERIOR E OUTRA NA INFERIOR;
- SANDUICHEIRA CONJUGADA EQUIPADA COM 3 RESISTÊNCIAS, SENDO 2 INFERIORES E 1 SUPERIOR;
- SANDUICHEIRA CONJUGADA DE 90, EQUIPADA COM 4 RESISTÊNCIAS, SENDO 3 INFERIORES (1 NO LADO PRENSA E NO LADO CHAPA) E 1 SUPERIOR;
- SANDUICHEIRA PRENSA DUPLA EQUIPADA COM 4 RESISTÊNCIAS, SENDO 2 INFERIORES E 2 SUPERIORES;

SCE70A

Sanduicheira Conjugada Elétrica 70
(1 Prensa Lisa, 1 Chapa Lisa)



PE45A

Prensa Elétrica 45
(1 Prensa Lisa)



SCE90A2P

Sanduicheira Conjugada Elétrica 90
(2 Prensas Lisas)



PRENSAS E SANDUICHEIRAS

- TERMOSTATOS DE CONTROLE DE AQUECIMENTO REGULÁVEIS, DE 50° À 300°C, NOS MODELOS ELÉTRICOS (Fig.1);
- REGULADOR DE PRESSÃO NO BRAÇO DA PRENSA (Fig.2);
- PÉS FIXOS EM BORRACHA SUPER RESISTENTE E ANTIDERRAPANTE (Fig. 3);
- CHAPA COM ESCORREGADOR DE RESÍDUOS NA PRÓPRIA PEÇA E COLETOR EM AÇO INOXIDÁVEL ENCAIXADO AO CORPO (Fig. 4);



Fig.2



Fig.1



Fig.3



Fig.4

CARACTERÍSTICAS

	35A	45A	70A	90A
Altura Total (A) (mm)	660	700	660	700
Altura Fechada (B) (mm)	330	330	330	330
Largura Total (C) (mm)	355	440	710	880
Largura Corpo (D) (mm)	335	420	670	840
Profundidade Total (mm)	490	600	490	600
Profundidade Corpo (E) (mm)	310	410	310	410
Profundidade Chapa (F) (mm)	330	420	330	420

MODELOS	Resistência (inferior)	Resistência (superior)	Potência (total)	Consumo (total)	Corrente (127V) (220V)	
PE35A	1 X 1000W	1 X 550W	1.550W	1,550kWh	12,2 A	7,0 A
PE45A						
SCE70A	2 X 1000W	1 X 550W	2.550W	2,550kWh	20,1 A	11,6 A
SCE90A	2 X 1000W	1 X 550W	2.550W	2,550kWh	28,0 A	16,2 A
SCE70A2P	2 X 1000W	2 X 550W	3.100W	3,100kWh	24,4 A	14,1 A
SCE90A2P						

DEGUSTE LUXO CHAPAS A GÁS

Gás Baixa Pressão (GLP)
GN (Opcional)



- CHAPA SUPERIOR EM AÇO CARBONO COM ESPESSURA 6,35 mm, OPCIONAL DE 4,76mm;
- QUEIMADORES BEM DISTRIBUÍDOS COM SISTEMA DE GAVETA POSICIONADO ABAIXO DA CHAPA;
- DISPONÍVEL NOS MODELOS C65, C80, C100, C120 E C140;
- MANUTENÇÃO SIMPLES E BARATA;
- MODELO A GÁS GLP BAIXA PRESSÃO;
- PRENSA ADAPTÁVEL OPCIONAL PARA TODOS OS MODELOS;
- CONTROLE INDIVIDUAL DOS QUEIMADORES;



DEGUSTE LUXO A GÁS C65P

Chapa c/ Prensa Adaptável
Opcional



DEGUSTE LUXO A GÁS C80



DEGUSTE LUXO A GÁS C140



DEGUSTE LUXO A GÁS C100

CHAPAS

- CORPO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- QUEIMADORES EM SISTEMA DE GAVETA COM CONTROLE INDIVIDUAL (FIG. 1);
- PRENSA ADAPTÁVEL (OPCIONAL) (FIG. 2);
- GAVETA COLETORA DE RESÍDUOS (FIG. 3);
- MODELOS A GÁS BAIXA PRESSÃO;
- PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA;



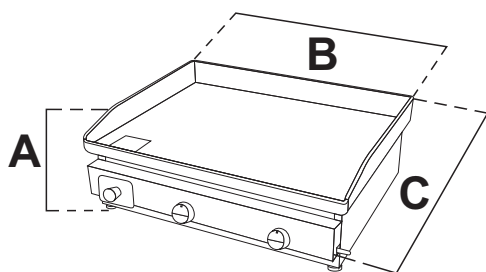
Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Modelo	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Número de Queimadores
C65	235	665	535	2
C80	235	815	535	3
C100	235	1015	535	4
C120	235	1215	535	5
C140	235	1415	535	6
Modelo	Consumo p/ queimador (kg/h)	Consumo máximo p/ produto (kg/h)	Potência (kcal/h)	Peso (kg)
C65	0,265	0,530	6.042	29
C80	0,265	0,795	9.063	36
C100	0,265	1,060	12.084	42
C120	0,265	1,325	15.105	51
C140	0,265	1,590	18.126	58

Medidas da Prensa adaptável (opcional)

Modelos	Altura* (mm)	Largura (mm)	Profund. (mm)
Todos	110	295	455

* Altura com o puxador/
Altura com prensa aberta 700mm

CHAPAS ELÉTRICAS DEGUSTE LUXO



- EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- CHAPA SUPERIOR EM AÇO CARBONO COM ESPESSURA 6,35 mm, OPCIONAL DE 4,76mm;
- CORPO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- RESISTÊNCIAS BEM DISTRIBUÍDAS POSICIONADAS ABAIXO DA CHAPA, PARA UM AQUECIMENTO UNIFORME;
- CONTROLE INDIVIDUAL DAS RESISTÊNCIAS ATRAVÉS DE TERMOSTATO, COM TEMPERATURA DE ATÉ 300°C;
- MANUTENÇÃO SIMPLES E BARATA;
- TAMBÉM DISPONÍVEL NOS MODELOS CE65, CE80, CE100, CE120 E CE140;
- PRENSA ADAPTÁVEL OPCIONAL PARA TODOS OS MODELOS;
- FABRICADAS SOMENTE NA TENSÃO MONOFÁSICO 220 V;



**DEGUSTE LUXO ELÉTRICA
CE120**



**DEGUSTE LUXO ELÉTRICA
CE65**



**DEGUSTE LUXO ELÉTRICA
CE100**

CHAPAS

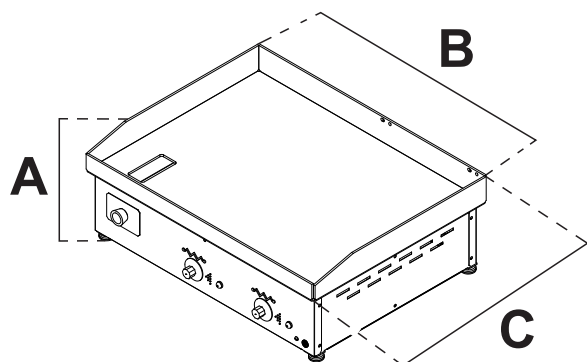
- PRENSA ADAPTÁVEL (OPCIONAL). (FIG. 1);
- GAVETA COLETORA DE RESÍDUOS. (FIG. 2);
- PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA;
- AS CHAPAS SÃO EQUIPADAS COM RESISTÊNCIA DE 1800 W, SENDO QUE A QUANTIDADE IRÁ VARIAR DE ACORDO COM O TAMANHO DAS CHAPAS;



Fig. 1.



Fig. 2



Modelo	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
CE 65	235	665	500
CE 80	235	815	500
CE 100	235	1015	500
CE 120	235	1215	500
CE 140	235	1415	500
Modelo	Número de Resistências	Consumo p/ resistência (kW/h)	Consumo máximo (kW/h)
CE 65	2	1,8	3,6
CE 80	3	1,8	5,4
CE 100	4	1,8	7,2
CE 120	5	1,8	9,0
CE 140	6	1,8	10,8

Medidas da Prensa adaptável (opcional)

Modelos	Altura* (mm)	Largura (mm)	Profund. (mm)
CE65P CE80P CE100P CE120P CE140P	110	295	455

* Altura com o puxador/
Altura com prensa aberta 700mm

SUPER FRITADORES ÁGUA E ÓLEO DEGUSTE



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- OS MODELOS SFAO4, SFAO5 E SFAO6 SAEM DE FÁBRICA COM DOIS CESTOS, PODENDO, OPCIONALMENTE, COLOCAR SOMENTE UM CESTO INTERNO;
- MODELO 127 V OU 220 V (SFAO4 E SFAO5) E SOMENTE 220 V (SFAO6);
- CORPO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- CUBA INTERNA (DEPÓSITO DE ÁGUA E ÓLEO) EM AÇO INOXIDÁVEL 304;
- EQUIPADOS COM RESISTÊNCIA E 3 TERMOSTATOS, SENDO 1 EXTERNO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA DE 80°C À 180°C E 2 INTERNOS, QUE SERVEM DE LIMITADOR DE TEMPERATURA;
- PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA;



SFAO5/SFAO6
Superfritador água e óleo,
gabinete elétrico
SFAO5 - 23 litros
SFAO6 - 29 litros



SFAO4
Super fritador água óleo,
para mesa elétrico 23 litros

FAOAP30 - FRITADOR ÁGUA E ÓLEO GÁS ALTA PRESSÃO



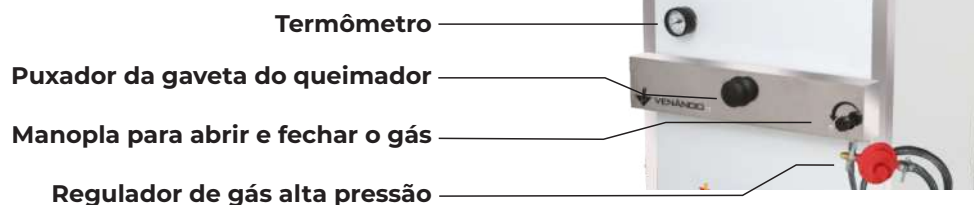
- FRITADOR A GÁS DE ALTA PRESSÃO;
- QUEIMADOR COM SISTEMA DE GAVETA PARA FACILITAR O ACENDIMENTO;
- ACABAMENTO ESMALTADO A FOGO, SENDO INTERNO COM EASY CLEAN (ESMALTE DE FÁCIL LIMPEZA) E EXTERNO ESMALTADO A FOGO, NA COR BRANCA;
- CANTONEIRAS E ESCORREDOR DE ÓLEO EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA;
- ACOMPANHAM 3 CESTOS;
- POSSUI REGULADOR DE GÁS ALTA PRESSÃO, COM VAZÃO MÁXIMA 2kg/h GLP, COM PRESSÃO DE SAÍDA DE 138 kPa (1,38 kg/cm²);

SUPER FRITADORES ÁGUA E ÓLEO DEGUSTE

■ SUPER CAPACIDADE DE FRITURA;

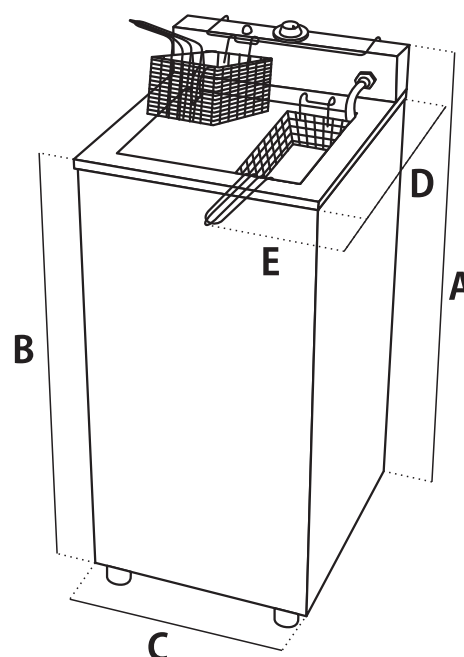
■ BAIXO CONSUMO COM ALTO RENDIMENTO;

DETALHES PARTE FRONTAL FAOAP30 FRITADOR ÁGUA E ÓLEO GÁS ALTA PRESSÃO



Regulador, com mangueira, que será conectado ao botijão ou a central de gás.

DETALHES PARTE TRASEIRA FAOAP30 FRITADOR ÁGUA E ÓLEO GÁS ALTA PRESSÃO



MODELO	Consumo		Consumo Gás	Potência Resistência		Peso Kg
	127V	220V		127V	220V	
SFAO4	2,5 kWh	5 kWh	-	2500W	5000W	9,00
SFAO5	2,5 kWh	5 kWh	-	2500W	5000W	9,740
SFAO6	-	5 kWh	-	-	5000W	10,580
FAOAP30	-	-	* 0,450kg/h	-	-	23,00

* Por se tratar de alta pressão, este consumo é aproximado.

MODELO	Funcionamento	Capacidade		A Altura Total (mm)	B Altura Corpo (mm)	C Largura (mm)	D Profundidade (mm)	E Prof. Total (mm)
		Água	Óleo					
SFAO4	Elétrico	5 litros	18 litros	555	455	375	455	605
SFAO5	Elétrico	5 litros	18 litros	965	850	375	455	615
SFAO6	Elétrico	5 litros	24 litros	965	850	375	455	615
FAOAP30	Gás	6 litros	20 litros	-	900	510	400	602

(solução de 500g de sal grosso dissolvidos em 5 litros de água)

- CUBA PARA ÓLEO ESTAMPADA EM AÇO INOXIDÁVEL, NOS MODELOS GASTRONORM DE 1/2;
- CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL 430;

SUPER FRITADORES ELÉTRICOS

- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;

- MODELOS EM 127 V OU 220 V EQUIPADOS COM RESISTÊNCIA E TERMOSTATO DE 80°C À 180°C, PARA CONTROLE DE TEMPERATURA. ACOMPANHA TAMBÉM UM TERMOSTATO DE SEGURANÇA, QUE SERVE DE LIMITADOR DE TEMPERATURA;



SFE112

Superfritador elétrico óleo 1 cb 1/2.



SFE212

Superfritador elétrico óleo 2 cb 1/2.

SUPER FRITADORES A GÁS

- MODELO A GÁS GLP DE BAIXA PRESSÃO;

- MANIPULADOR COM REGULAGEM DE 3 POSIÇÕES (FIG. 1 NO VERSO);

SFG212

Superfritador gás óleo 2 cb 1/2.



SFG112

Superfritador gás óleo 1 cb 1/2.



SFG111

Superfritador gás óleo 1 cb 1/1.

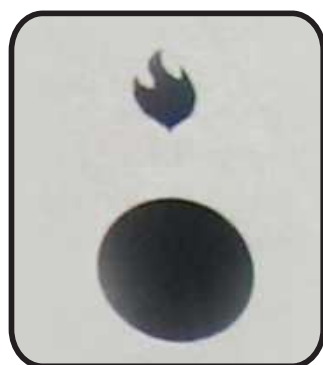


SUPER FRITADORES ÓLEO DEGUSTE

- BAIXO CONSUMO COM ALTO RENDIMENTO NAS FRITURAS;
- ORIFÍCIO FRONTAL NOS MODELOS A GÁS, PARA FACILITAR O ACENDIMENTO (FIG. 2);
- ACOMPANHA UM CESTO POR CUBA;

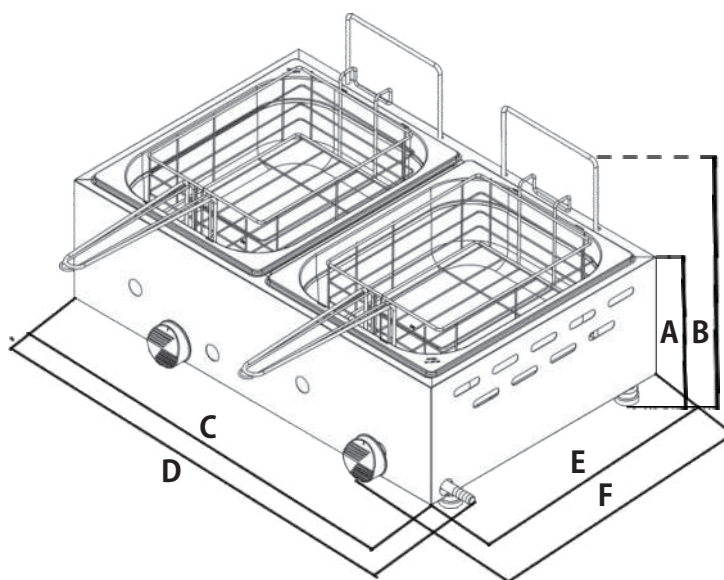


Fig. 1



Acendimento

Fig. 2



Cubas	Medidas (mm)
1/2	265x325x100
1/1*	530x325x100

*modelo SFG111

MODELO	Capacidade Total	Altura (A) (mm)	Altura Total (B) (mm)	Largura (C) (mm)	Largura Total (D) (mm)	Profundidade (E) (mm)	Profundidade Total (F) (mm)
SFG112, 1 CUBA 1/2	4,8 Litros	180	280	295	320	350	380
SFG212, 2 CUBAS 1/2	2 x 4,8 Litros	180	280	565	590	350	380
SFE112, 1 CUBA 1/2	4,8 Litros	145	245	295	295	350	410
SFE212, 2 CUBA 1/2	2 x 4,8 Litros	145	245	565	565	350	410

MODELO	Peso (g)	Consumo (kWh)		Consumo Gás (kg/h)	Potência Gás (kcal/h)	Potência Resistência (W)	
		127V	220V			127V	220V
SFG112, 1 CUBA 1/2	2.550	-	-	0,265	3.021	-	-
SFG212, 2 CUBAS 1/2	4.715	-	-	0,530	6.042	-	-
SFE112, 1 CUBA 1/2	2.400	2,0	-	-	-	2000	-
SFE212, 2 CUBA 1/2	5.270	2 X 2,0	-	-	-	2 x 2000	-

- EQUIPADO COM DUAS RESISTÊNCIAS B E TERMOSTATOS PARA CONTROLE DE TEMPERATURA
- REVESTIMENTO EXTERNO E INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- MODELOS MONOFÁSICOS 220V;
- RETOMADA DE TEMPO MAIS RÁPIDA EM RELAÇÃO AO SFAO;
- TEMPO DE TRABALHO REDUZIDO
- MODELOS DE MESA E GABINETE, SIMPLES OU DUPLOS, COM CESTO GRANDE OU PEQUENOS.



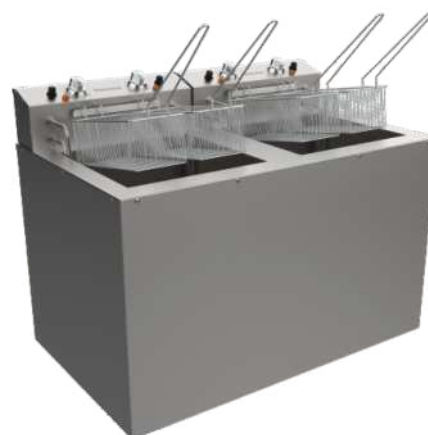
SFAO5DP



SFAO5SP



SFAO4SP



SFAO4DP

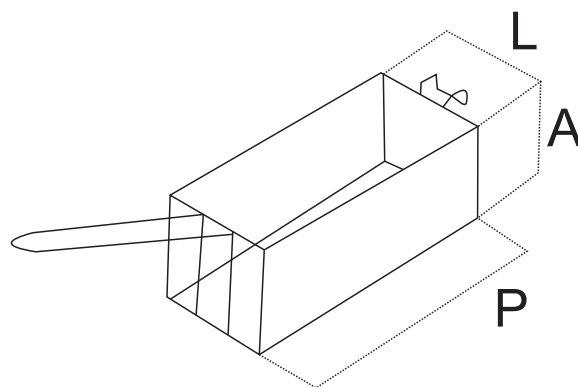
SUPER FRITADOR A&O POWER



MODELO	PRODUTO LÍQUIDO					PRODUTO BRUTO			
	CAPACIDADE (L)	ALTURA (mm)	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	PESO (kg)	ALTURA (mm)	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	PESO (kg)
SFAO4SP	23	500	380	460	10.4	610	432	613	17.175
SFAO5SP	23	946	380	460	12.3	1044	462	643	22.19
SFAO4DP	23	500	760	466	20.8	610	815	613	34.4
SFAO5DP	23	946	760	466	24.6	1044	845	643	44.4

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS				
Modelo	Potência (W)	Frequência (Hz)	Corrente (A) 220 V	
			F	N
SFAO4SP	8000	50-60	37	37
SFAO4DP	2 x 8000	50-60	2 x 37	2 x 37
SFAO5SP	8000	50-60	37	37
SFAO5DP	2 x 8000	50-60	2 x 37	2 x 37

MODELO	Dimensões úteis (mm) Cesto			Carga Máxima por Cestos	
	A	L	P		
Cesto Pequeno	80	100	250	2 litros	Batata Palito 0,400 kg por cesto (aproximadamente)
Cesto Grande	80	255	235	4,8 litros	Batata Palito 0,900 kg por cesto (aproximadamente)



CESTOS (AxLxP)

Pequeno: 90 x 115 x 260 mm

Grande: 90 x 260 x 240 mm

- MANIPULADORES EM ALUMÍNIO;
- REVESTIMENTO EXTERNO E INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- MODELOS MONOFÁSICOS 127V OU 220V;
- POTÊNCIA DE 3.600 W NA TENSÃO DE 220 V E DE 2.200 W NA TENSÃO DE 127 V;
- CESTO NIQUELADO REFORÇADO, COM ACABAMENTO EM PVC;
- PAINEL DE COMANDO ARTICULADO;
- CAPACIDADE 8 LITROS DE ÓLEO NO MODELO VFO15E-ME E 16 LITROS NO MODELO VFO30E-ME.

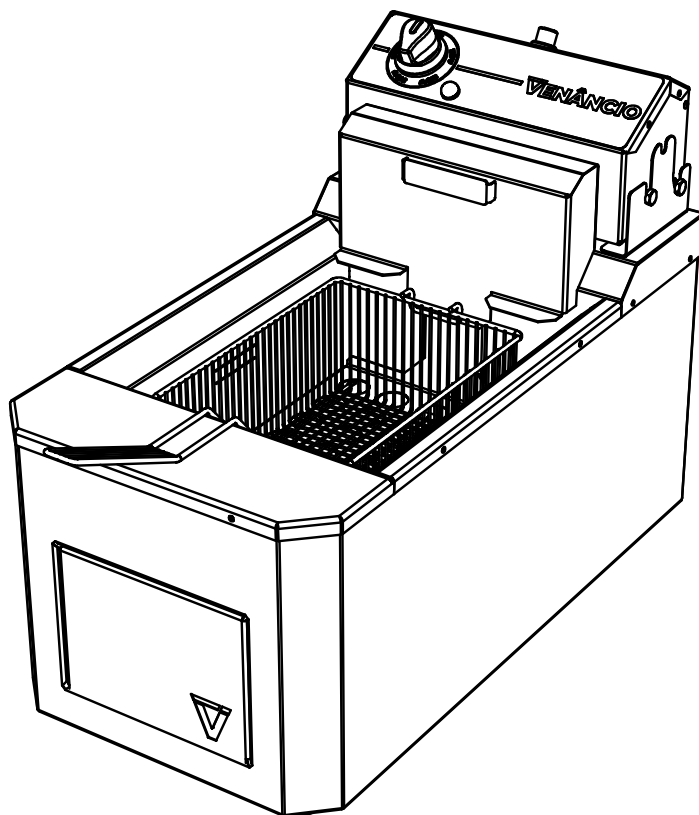


VFO15E-ME




VFO30E-ME

VENÂNCIO FRITADOR ÓLEO



MODELO	PRODUTO LÍQUIDO				PRODUTO BRUTO				
	CAPACIDADE (L)	ALTURA (mm)	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	PESO (kg)	ALTURA (mm)	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	PESO (kg)
VFO15E-ME	8	420	285	540	8	486	326	576	12
VFO30E-ME	16	420	570	540	14	486	612	576	17

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS							
Modelo	Potência (W) 127V	Potência (W) 220V	Frequência (Hz)	Monofásico			
				Corrente (A) 127 V		Corrente (A) 220 V	
				F	N	F	N
VFO15E	2200	3600	50/60	18	18	17	17
VFO30E	2X 2200	2X 3600	50/60	2X 18	2X 18	2X 17	2X 17



Fornos de Lastro, Don Bidone, Bravo e e Turbo

Equipamentos de Uso Industrial

REGRAS E NORMAS GERAIS PARA A CORRETA INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO DOS FORNOS ROMA VENÂNCIO 60, 80, 90 E 110, FORNOS DON BIDONE E FORNOS BRAVO A GÁS **BAIXA PRESSÃO**

- Os botijões ou cilindros (de acordo com a necessidade) devem ser instalados dentro das normas das empresas distribuidoras e também das legislações municipais, estaduais e federais;
- O forno deve ser instalado em ambiente que não possua corrente de ar, a fim de que não interfira no funcionamento do mesmo;
- As válvulas não acompanham os fornos, devido a forma de como será instalado (ver no verso); A instalação deve ser feita de acordo com o modelo do equipamento. Abaixo tabela de consumo por produto. Nota: botijões de gás GLP modelo 13kg com válvula de baixa pressão 2,8kPa;
- Quando o forno for para Gás Natural o dimensionamento da rede de gás natural e instalação de válvula reguladora de gás deve ser feita por uma empresa especializada e autorizada pela companhia de gás natural de sua região;

FORNOS ROMA

Modelos	Consumo GLP (kg/h)			Consumo GN (M ³ /h)		
	1 câmara	1 câmara c/ Infra	2 câmaras	1 câmara	1 câmara c/ Infra	2 câmaras
50	0,382	-	-	-	-	-
60	0,575	-	1,150	0,670	-	1,340
80	0,795	1,035	1,590	0,930	1,204	1,860
90	0,957	1,437	1,914	1,113	1,672	2,226
110	1,403	1,883	2,806	1,632	2,190	3,264

OBS: fornos com infra somente com 1 câmara.

FORNOS BRAVO

Modelos	Consumo GLP (kg/h)	Consumo GN (m ³ /h)
BRF	0,380	0,442

O consumo da tabela é considerando os queimadores na potência máxima.

Os botijões possuem capacidade máxima de fornecimento de gás, sendo de 0,600kg/h no de 13kg e 1,200kg/h no de 45kg

As válvulas reguladoras de pressão (estágio único, de 1º estágio e de 2º estágio) têm seu uso definido de acordo com o consumo do produto (vazão de gás) e pressão de entrada e saída.

Ex.: Forno 110: consumo de 1,403kg/h de gás. Neste caso o ideal será, sendo em regime de uso contínuo, colocar 3 botijões de 13kg interligados a uma válvula de 2kg/h de gás.

- O forno deve ser pré-aquecido, na posição chama máxima, por no mínimo 30 minutos para que a pedra atinja a temperatura necessária para um bom assado, após regule a altura da chama de acordo com a temperatura necessária;
- A disposição da grelha para assar deve ser sempre na parte inferior do forno. As posições superiores devem ser usadas para dourar ou gratinar, dependendo sempre do tipo de alimento e a estrutura do mesmo. Deve-se manter sempre o alimento no centro do forno, para uma melhor circulação do calor;
- O controle de temperatura deve ser feito através do registro de gás, com o auxílio visual do termômetro mecânico, posicionado na lateral do forno.

Instalação de Gás GLP (Engarrafado)

Existem dois tipos:

1º - Quando os botijões estão localizados ao lado do forno utiliza-se a válvula reguladora de gás estágio único (amarela) com pressão de entrada de $7\text{kg}/\text{cm}^2$ e pressão de saída de $2,8\text{kpa}$ (kilopascal) ou 280mmC.A. e a vazão é determinada pelo consumo do forno.

ATENÇÃO: verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este modelo de instalação.

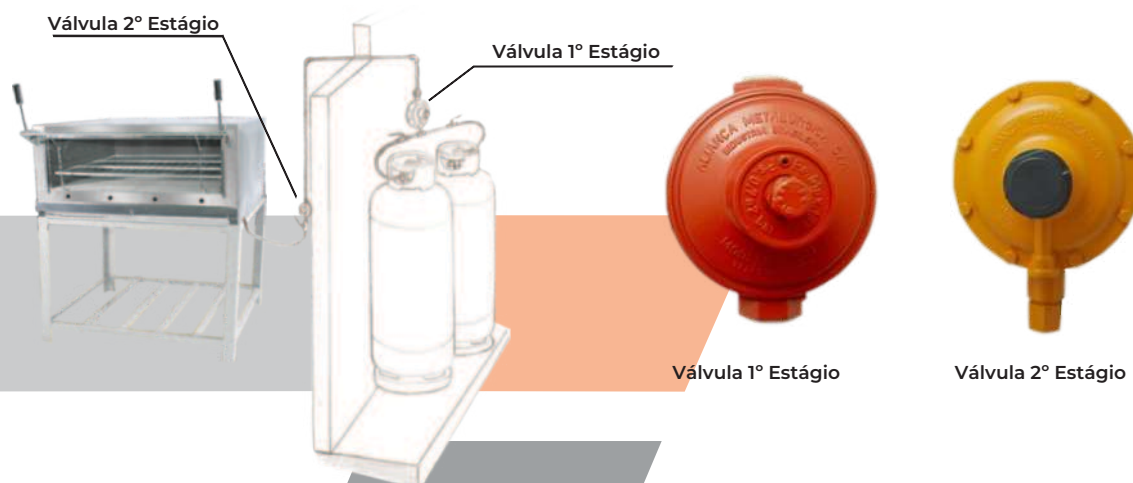
Imagem da Válvula de Estágio Único



*Imagem meramente ilustrativa.

2º - Quando os botijões estão em uma central distante do forno, instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio (vermelha), com entrada de $7\text{kg}/\text{cm}^2$ e pressão de saída $1,2\text{kg}/\text{cm}^2$, colocando, como condutor de gás até o forno, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura), instalando no final, ao lado do forno uma segunda válvula, porém de segundo estágio (laranja) com pressão de entrada de $1,2\text{kg}/\text{cm}^2$ e pressão de saída de $2,8\text{kpa}$ (kilopascal) ou 280mmC.A. **Este modelo de instalação é o mais indicado, verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este tipo de instalação.**

Desenho das válvulas com instalação:



Nunca passe a tubulação ou mangueira de gás por baixo do forno. Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé), nunca deitá-los (horizontal).

Nas instalações acima, foi levado em conta que somente será instalado o forno, pois se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente a tubulação de passagem de gás.

Válvula reguladora de pressão de gás é definida pela vazão de gás (consumo) e pressão de entrada e saída de gás.

FORNO ROMA INOX GÁS

GÁS GLP BAIXA PRESSÃO



- LATERAIS, FRENTE E TETO EXTERNAS EM AÇO INOXIDÁVEL;
- SISTEMA PARA ABERTURA DO VIDRO TIPO GUILHOTINA, COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- QUEIMADORES COM SISTEMA DE GAVETA, EM AÇO TUBULAR, COM REGULADOR DE ENTRADA DE AR PARA UMA CHAMA PERFEITA;
- PEDRA REFRATÁRIA QUE ARMAZENA O CALOR OBTENDO MAIOR UNIFORMIDADE NO ASSADO;
- BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM CHAPA GALVANIZADA SUPER RESISTENTE;
- ACOMPANHA UMA GRELHA REFORÇADA POR CÂMARA;
- CAVALETE REFORÇADO EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- FABRICADO COM UMA OU DUAS CÂMARAS, NOS MODELOS 60, 80, 90, 110;

FIRIDS110
Forno Roma inox duplo superior gás baixa pressão



FIRIDI110
Forno Roma inox duplo inferior gás baixa pressão



FIRI60
Forno Roma inox gás baixa pressão

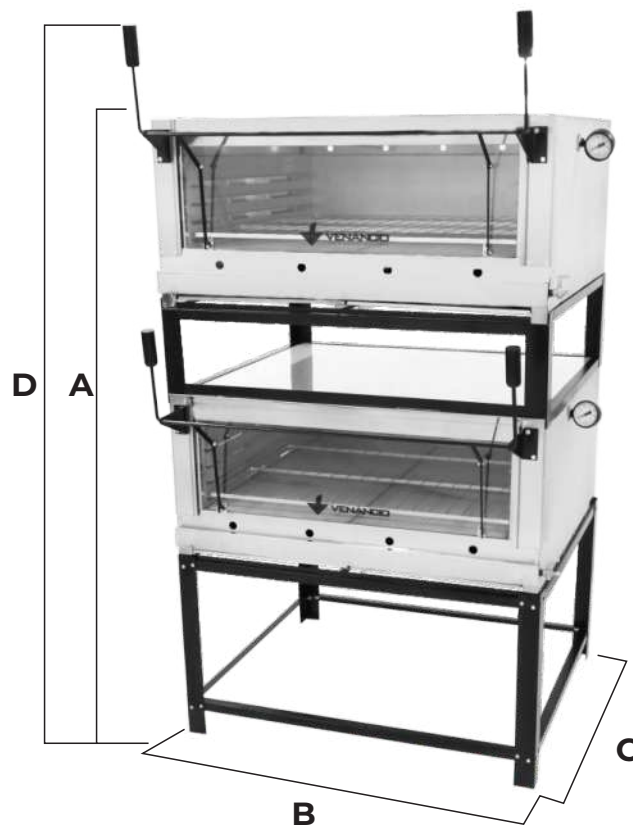
PAINEL ACENDIMENTO INFRAVERMELHO



FIRIV80 - Gratinador
Forno Roma inox gás baixa pressão com queimador infravermelho
Disponível nos modelos 80, 90 e 110

FORNO ROMA INOX GÁS

- REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO GALVANIZADO;
- CÂMARA COM TRÊS TRILHOS DE APOIO PARA REGULAGEM DE ALTURA DAS GRELHAS;
- ISOLAMENTO EM LÃ DE ROCHA;
- ABERTURA TOTAL DO VIDRO;
- FORNOS DUPLOS E SIMPLES;
- TERMÔMETRO NA LATERAL DO FORNO;



MODELO A GÁS - Medidas Externas

MODELO E 1 CÂMARA	MODELO DE 2 CÂMARAS	A Altura (mm)		B Largura (mm)	C Prof. (mm)	D Altura (mm)		CONSUMO GÁS MÁXIMO POR CÂMARA kg/h - GLP	POTÊNCIA CALORÍFICA kcal/h	Nº DE PEDRAS REFRATÁRIAS
		1	2			1	2			
FIRI110	FIRIDI110 / FIRIDS110	1270*	1890	1120	975	1440	2130	1,403*	15.994	4
FIRI90	FIRIDI90 / FIRIDS90	1250*	1850	920	650	1488	2090	0,957*	10.910	2
FIRI80	FIRIDI80 / FIRIDS80	1250*	1850	640	840	1485	2090	0,795*	9.063	2
FIRI60	FIRIDI60 / FIRIDS60	1250*	1850	570	650	1440	2090	0,575	6.555	1

* para os modelos com gratinador acrescentar 80 mm

* para os modelos com gratinador acrescentar 0,240kg/h

MEDIDAS INTERNAS ÚTEIS - MODELO A GÁS

MODELO DA CÂMARA	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Capacidade (litros)
110	293	950	950	265
90	275	800	600	132
80	275	450	800	99
60	275	450	600	74

MEDIDAS INTERNAS ÚTEIS - MODELO COM GRATINADOR

MODELO DA CÂMARA	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Capacidade (litros)
110	333	950	975	308
90	315	790	650	162
80	315	445	840	118

FORNO ROMA INOX ELÉTRICO

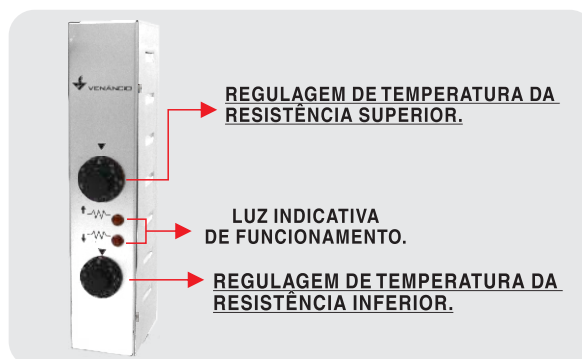


- EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DE ACORDO COM A PORTARIA 267/2021 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- SISTEMA PARA ABERTURA DO VIDRO TIPO GUILHOTINA COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- POSSUI DUAS RESISTÊNCIAS POR CÂMARA, SENDO UMA SUPERIOR E UMA INFERIOR, COM CONTROLE INDIVIDUAL DE TEMPERATURA;
- PAINEL COMPOSTO POR DOIS TERMOSTATOS DE 50°C À 300°C, PARA REGULAGEM DE TEMPERATURA, SENDO UM PARA A RESISTÊNCIA SUPERIOR E OUTRO PARA RESISTÊNCIA INFERIOR;
- LATERAIS, FRENTE E TETO EXTERNAS EM AÇO INOXIDÁVEL;
- REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO GALVANIZADO;
- PEDRA REFRACTÁRIA QUE ARMAZENA O CALOR OBTENDO MAIOR UNIFORMIDADE NO ASSADO;
- CAVALETE REFORÇADO EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- ACOMPANHA UMA GRELHA REFORÇADA POR CÂMARA;
- FABRICADO COM UMA OU DUAS CÂMARAS, NOS MODELOS 60, 80, 90, 110;



FERIDS110

Forno roma inox elétrico duplo superior



FERIDI110

Forno Roma inox elétrico duplo inferior



FERI110

Forno Roma inox elétrico

FORNO ROMA INOX ELÉTRICO

■ FABRICADO SOMENTE NA TENSÃO DE 220 V MONOFÁSICO;

■ ISOLAMENTO EM LÃ DE ROCHA;

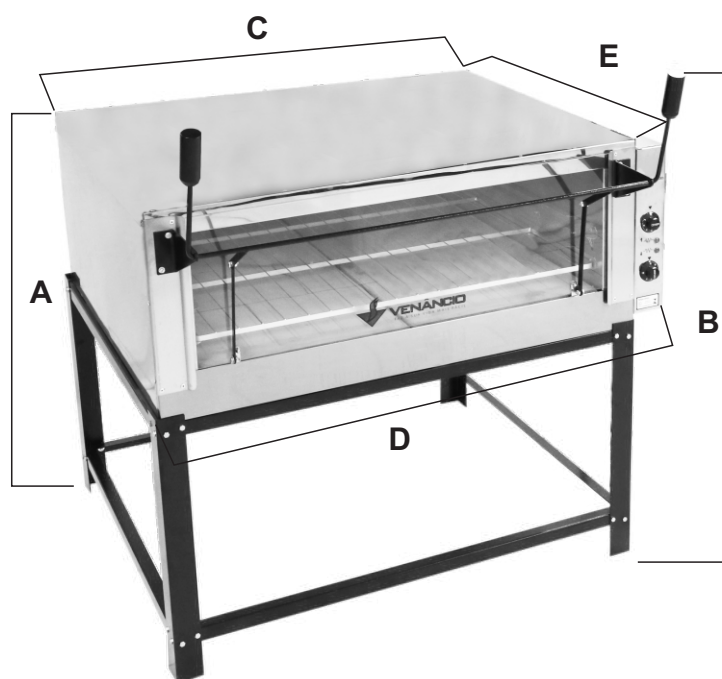
■ CÂMARA COM DOIS TRILHOS DE APOIO PARA REGULAGEM DE ALTURA DA GRELHA;

■ O CABO DE ALIMENTAÇÃO NÃO ACOMPANHA PLUGUE (FLECHA DE 3 PINOS), SENDO QUE DEVE-SE, IMPRETERIVELMENTE, REALIZAR A CONEXÃO DO EQUIPAMENTO DIRETAMENTE A UM DISJUNTOR DE PROTEÇÃO CURVA C CONFORME A TABELA ABAIXO;

Modelo	Tensão (Volts)	Cabo (mm ²)	Disjuntor (Ampéres)
60	220	1,5	16
80		2,5	25
90		4	25
110		4	32

Número de pedras refratárias / Peso Kg.

MODELO DA CÂMARA	Nº Pedras Refratárias	Peso kg
110	4	92
90	2	52
80		51
60	1	43



MEDIDAS INTERNAS ÚTEIS - MODELO ELÉTRICO

MODELO DA CÂMARA	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Capacidade (litros)
110	290	950	950	262
90	290	800	620	144
80	290	450	790	103
60	290	450	620	81

MODELO ELÉTRICO - Medidas Externas

MODELO 1 CÂMARA	MODELO 2 CÂMARA	A ALTURA (mm)		B ALTURA COM Manipulo (mm)		C LARGURA (mm)	D LARGURA C/ CAIXA (mm)	E PROF. (mm)	CONSUMO kwh	RESISTÊNCIA 220V
		1	2	1	2					
FERI110	FERIDI110 / FERIDS110	1205	1690	1390	1890	1145	1210	975	6,0	2 de 3000W
FERI90	FERIDI90 / FERIDS90					940	994	650	5,0	2 de 2500W
FERI80	FERIDI80 / FERIDS80					585	640	840	4,0	2 de 2000W
FERI60	FERIDI60 / FERIDS60					600	658	650	3,0	2 de 1500W



- GÁS GLP BAIXA PRESSÃO OU GÁS NATURAL (OPCIONAL);
- CORPO SUPER REFORÇADO EM AÇO CARBONO 1020 COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- ACABAMENTO INTERNO ESMALTADO A FOGO;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;
- DISPONÍVEL NOS MODELOS DE MESA E COM PÉ;
- ACOMPANHA 2 GRELHAS COM LIMITADOR DE SEGURANÇA;
- PORTA COM VISOR DE VIDRO, EQUIPADA COM MOLA PARA FACILITAR A VEDAÇÃO E RETER O CALOR;

Disponível nas cores



Padrão/cinza

Amarelo

Azul

Branco

Preto

Vermelho
Intenso



BRFP

Forno Bravo com pé



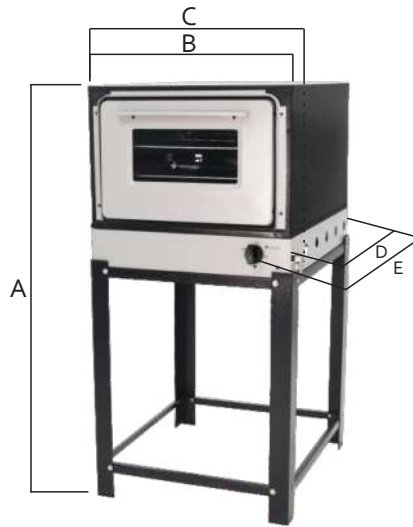
BRF

Forno Bravo de mesa

* AS CORES PODEM SOFRER VARIAÇÕES NO SEU TOM.
IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.

FORNOS INDUSTRIAIS BRAVO MULTICORES

Vista do forno com porta aberta.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Altura A (mm)	Largura câmara B (mm)	Largura total C (mm)	Prof. câmara D (mm)	Prof. total E (mm)	Consumo total (kg/h)	Capacidade (litros)
BRF- externo	555	685	715	790	836	0,380	-
- interno	290	500	-	680	-	-	98
BRFP - externo	555	685	715	790	836	0,380	-
- interno	290	500	-	680	-	-	98
- com pé	1.325	-	-	-	-	-	-

FORNO TURBO DIGITOP A GÁS

BAIXA PRESSÃO (GLP)
(opcional para GN)



- DISPONÍVEL NOS MODELOS PARA 5, 8 OU 10 ESTEIRAS DE 580 X 680 mm (ESTEIRAS OPCIONAIS);
- PORTA DO FORNO CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, POSSUINDO, INTERNAMENTE, VIDRO TEMPERADO DE 5 mm DE FÁCIL REMOÇÃO, FACILITANDO A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO;
- VEDAÇÃO DA PORTA EM BORRACHA DE SILICONE RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, FIXADA SEM UTILIZAÇÃO DE REBITES OU PARAFUSOS, FACILITANDO ASSIM SUA SUBSTITUIÇÃO;
- MAÇANETA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, DE FÁCIL ABERTURA E FECHAMENTO, COM DOIS ESTÁGIOS;
- SUPORTE PARA ESTEIRAS DE FÁCIL REMOÇÃO, SOMENTE POR ENCAIXE, PARA FACILITAR A LIMPEZA E, POSSUINDO AINDA, TRILHO DE SEGURANÇA PARA EVITAR A QUEDA DAS ESTEIRAS;
- ABERTURA DA PORTA EM DOIS ESTÁGIOS, COM SISTEMA DE SEGURANÇA NA DOBRADIÇA INFERIOR;
- SENSORES QUE DESLIGAM A TURBINA AO ABRIR A PORTA;
- POSSUI ALARME SONORO E VISUAL, OU SEJA, ALÉM DO CONTROLADOR APITAR, TAMBÉM A LÂMPADA PISCARÁ, AVISANDO O FINAL DO PROCESSO DE COCCÇÃO;
- SISTEMA DE AQUECIMENTO REALIZADO DE FORMA INDIRETA COM QUEIMADOR NA PARTE INFERIOR DO FORNO QUE AQUECE O PISO E AS LATERAIS, IRRADIANDO, DESTA FORMA, O CALOR PARA A CÂMARA, SENDO QUE A CIRCULAÇÃO INTERNA É REALIZADA DE FORMA HOMOGÊNEA ATRAVÉS DE UMA TURBINA ALETADA;
- PAINEL DE CONTROLE, COMPOSTO POR CONTROLADOR MULTI FUNCIONAL, BOTÃO LIGA/DESLIGA GERAL, BOTÃO LIGA/DESLIGA DA TURBINA, SENDO QUE, AMBOS, POSSUEM ILUMINAÇÃO INTERNA, QUE PERMANECE ACESA ENQUANTO ESTIVEREM ATIVADOS;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;



FTDG10

Forno a gás GLP Baixa
Pressão 10 esteiras



FTDG5

Forno a gás GLP
Baixa Pressão
5 esteiras

- ADIÇÃO DE VAPOR NA CÂMARA COM TEMPO PADRÃO DE 3 SEGUNDOS, COM POSSIBILIDADE DE ALTERAÇÃO;
- COMPATÍVEL COM ESTEIRAS PARA PÃO DOCE E SALGADO NAS MEDIDAS DE 580X680 mm, VENDIDAS SEPARADAMENTE;
- TEMPERATURA MÁXIMA DE 230°C;
- POSSUI SENSORES QUE IDENTIFICAM A PRESENÇA DA CHAMA NO QUEIMADOR QUE, SE POR ALGUM MOTIVO A MESMA SE APAGAR, AVISARÃO O CONTROLADOR, QUE FECHARÁ A ENTRADA DE GÁS, DESLIGANDO O SISTEMA;
- DISPONÍVEL NAS TENSÕES DE 127 V OU 220 V MONOFÁSICO;
- NO MODELO DE 5 ESTEIRAS, CAVALETE DESMONTÁVEL DE FÁCIL MONTAGEM, ATRAVÉS DE ENCAIXES, SEM UTILIZAÇÃO DE PARAFUSOS, CONFECCIONADO EM AÇO CARBONO REFORÇADO, COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA, COM BASE FOSFATIZADA;
- RODÍZIOS SUPER RESISTENTES COM TRAVA, PROPORCIONANDO SEGURANÇA DURANTE O USO;
- OPCIONALMENTE NOS MODELOS: INTERNO, EXTERNO E CAVALETE EM AÇO CARBONO; INTERNO, EXTERNO EM INOX E CAVALETE EM AÇO CARBONO, INTERNO, EXTERNO E CAVALETE EM AÇO INOX;

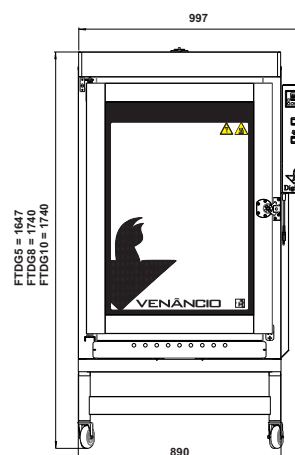
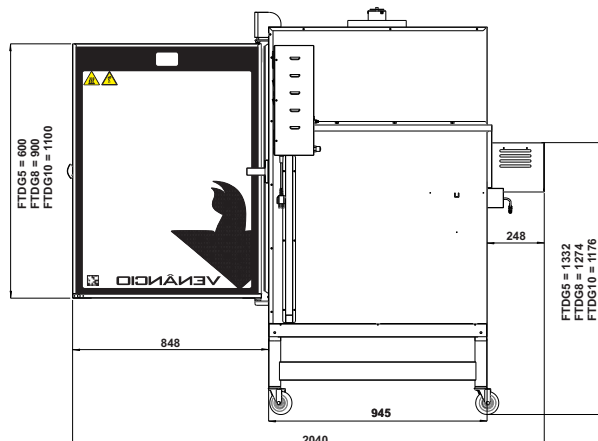
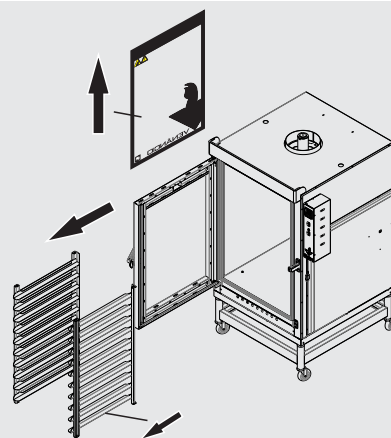
FORNO TURBO DIGITOP A GÁS

CARACTERÍSTICAS



Vidro somente encaixado na porta, de fácil remoção pela parte superior, facilitando a limpeza e a manutenção.

Suportes das esteiras de fácil remoção, pois estão fixadas somente por encaixe.



Modelo	Consumo elétrico Máximo	Consumo Iluminação	Potência Elétrica Máxima	Disjuntor de Proteção	Consumo de gás Máximo (GLP)	Potência Calorífica	Pressão de Gás	Tensões	Motor	Peso
FTDG5	1,02 kW/h (127V) 1,10 kW/h (220V)	0,02 kW/h	998W (127V) 1078W (220V)	10A bipolar curva B (127V) 6A bipolar curva B (220V)	2,28 kg/h*	25.992 kCal/h	2,8 kPa	127V ou 220V (não é bivolt)	1/2 CV monofásico 127/220V 50/60 Hz	FTDG5 150 kg
FTDG8	1,32 kW/h (127V) 1,43 kW/h (220V)		1320W (127V) 1430W (220V)	16A bipolar curva B (127V) 10A bipolar curva B (220V)	2,80 kg/h*	31.920 kCal/h			1,0 CV monofásico 127/220V 50/60 Hz	FTDG8 182 kg
FTDG10										FTDG10 198 kg

*aproximadamente

FORNO TURBO DIGITOP ELÉTRICO

TRIFÁSICO 220V / 380V
MONOFÁSICO 220V



- DISPONÍVEL NOS MODELOS PARA 5, 8 OU 10 ESTEIRAS DE 580 X 680mm (ESTEIRAS OPCIONAIS);
- PORTA DO FORNO CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, POSSUINDO, INTERNAMENTE, VIDRO TEMPERADO DE 5 mm DE FÁCIL REMOÇÃO, FACILITANDO A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO;
- VEDAÇÃO DA PORTA EM BORRACHA DE SILICONE RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, FIXADA SEM UTILIZAÇÃO DE REBITES OU PARAFUSOS, FACILITANDO ASSIM SUA SUBSTITUIÇÃO;
- MAÇANETA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, DE FÁCIL ABERTURA E FECHAMENTO, COM DOIS ESTÁGIOS;
- ABERTURA DA PORTA EM DOIS ESTÁGIOS, COM SISTEMA DE SEGURANÇA NA DOBRADIÇA INFERIOR;
- SENSORES QUE DESLIGAM A TURBINA AO ABRIR A PORTA;
- POSSUI ALARME SONORO E VISUAL, OU SEJA, ALÉM DO CONTROLADOR APITAR, TAMBÉM A LÂMPADA PISCARÁ, AVISANDO O FINAL DO PROCESSO DE COCÇÃO;
- SUPORTE PARA ESTEIRAS DE 580X680 mm DE FÁCIL REMOÇÃO, SOMENTE POR ENCAIXE, PARA FACILITAR A LIMPEZA E, POSSUINDO AINDA, TRILHO DE SEGURANÇA PARA EVITAR A QUEDA DAS ESTEIRAS;
- SISTEMA DE AQUECIMENTO ELÉTRICO COM RESISTÊNCIA INTERNA, LOCALIZADA NA PARTE TRASEIRA, SENDO QUE O CALOR NA CÂMARA É DISSIPADO DE FORMA HOMOGÊNEA, ATRAVÉS DE UMA TURBINA ALETADA;
- PAINEL DE CONTROLE, COMPOSTO POR CONTROLADOR MULTI FUNCIONAL, BOTÃO LIGA/DESLIGA GERAL, BOTÃO LIGA/DESLIGA DA TURBINA, SENDO QUE, AMBOS, POSSUEM ILUMINAÇÃO INTERNA, QUE PERMANECE ACESA ENQUANTO ESTIVEREM ATIVADOS;
- ACABAMENTO EXTERNO DA CÂMARA E DO CAVALETE EM PINTURA PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA NA COR PRETA;
- CÂMARA INTERNA CONFECCIONADA EM AÇO SAE 1020 E ACABAMENTO COM TINTA PARA ALTA TEMPERATURA, OPCIONALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;



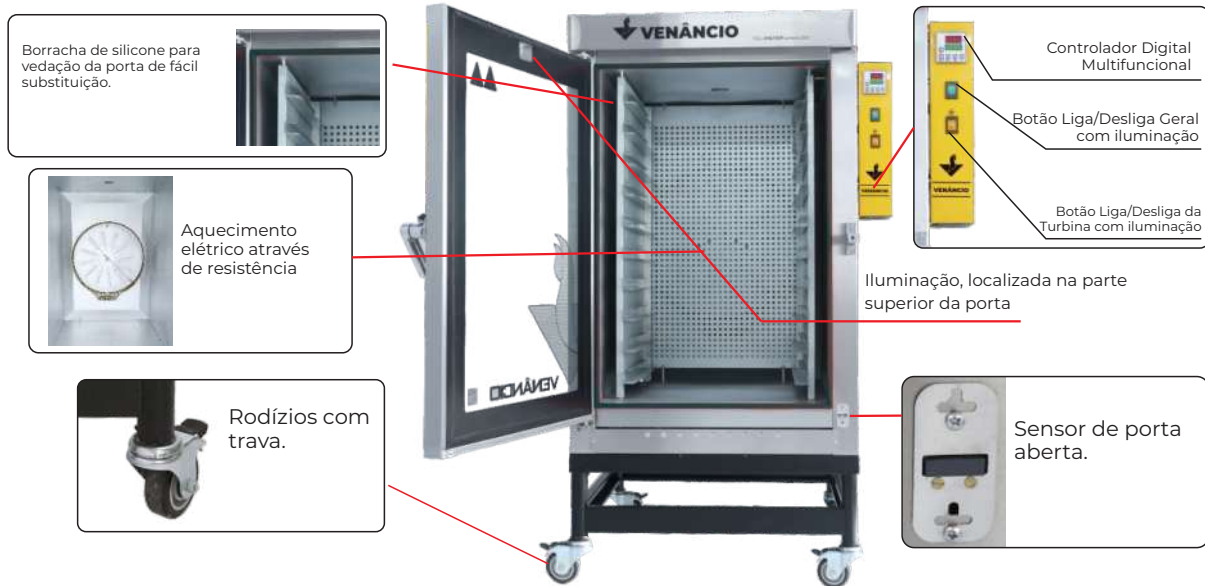
FTDE10
Forno Elétrico
10 esteiras



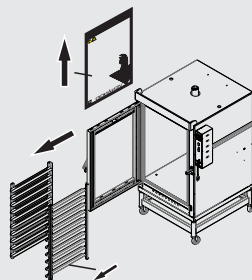
FTDE5
Forno Elétrico
5 esteiras

- ADIÇÃO DE VAPOR NA CÂMARA COM TEMPO PADRÃO DE 3 SEGUNDOS, COM POSSIBILIDADE DE ALTERAÇÃO;
- COMPATÍVEL COM ESTEIRAS PARA PÃO DOCE E SALGADO NAS MEDIDAS DE 580X680 mm, VENDIDAS SEPARADAMENTE;
- TEMPERATURA MÁXIMA DE 230°C;
- NOS MODELOS DE 8 E 10 ESTEIRA, SISTEMA DE CIRCULAÇÃO DE AR QUE ALTERNA O SENTIDO DE ROTAÇÃO DA TURBINA, (3 minutos para cada lado), PROPICIANDO UNIFORMIDADE NA COCÇÃO;
- TENSÃO 220 V OU 380 V TRIFÁSICO, NOS MODELOS MONOFÁSICOS SOMENTE NA TENSÃO 220 V;
- NO MODELO DE 5 ESTEIRAS, CAVALETE DESMONTÁVEL E DE FÁCIL MONTAGEM, ATRAVÉS DE ENCAIXES, SEM UTILIZAÇÃO DE PARAFUSOS, CONFECCIONADO EM AÇO CARBONO REFORÇADO, COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA, COM BASE FOSFATIZADA;
- RODÍZIOS SUPER RESISTENTES E COM TRAVA, PROPORCIONANDO SEGURANÇA DURANTE O USO;

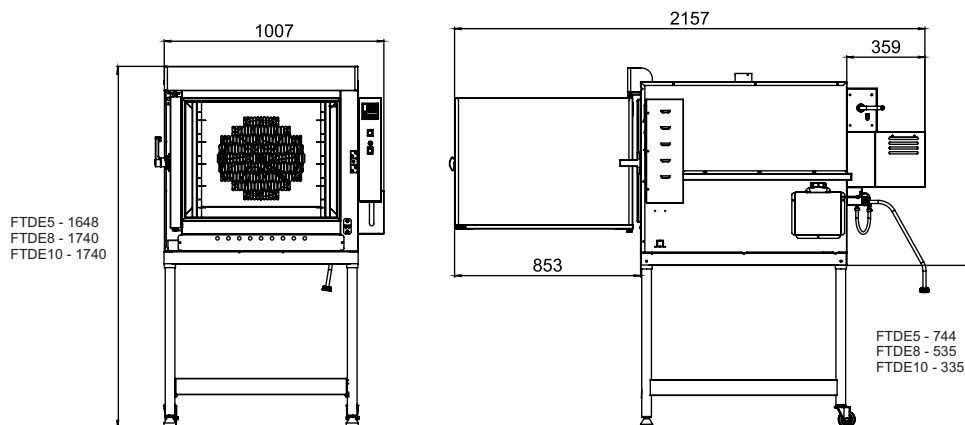
FORNO TURBO DIGITOP ELÉTRICO



Vidro somente encaixado na porta, de fácil remoção pela parte superior, facilitando a limpeza e a manutenção.



Suportes das esteiras de fácil remoção, pois estão fixadas somente por encaixe.



MODELO	Tensão V	Resist. W	Corrente resist. A	Motor cv	Disjuntor de proteção A	Potência Calorífica kcal/h	Consumo Máximo Total kWh
FTDE5 FTDEM5	220 V Monofásico	9500	43,18	1/2	32 Bipolar curva B	8168,53	10,60
	220 V Trifásico		24,96	1/2	50 Bipolar curva B		10,27
	380 V Trifásico		14,45	1/2	20 Bipolar curva B		10,27
FTDE8 FTDEM8	220 V Monofásico	16000	72,73	1	50 Bipolar curva B	133757,52	17,42
	220 V Trifásico		42,04	1,5	100 Bipolar curva B		17,87
	380 V Trifásico		24,34	1,5	32 Bipolar curva B		17,88
FTDE10 FTDEM10	220 V Monofásico	18000	81,82	1	63 Bipolar curva B	15477,21	19,42
	220 V Trifásico		47,294	1,5	100 Bipolar curva B		19,87
	380 V Trifásico		27,381	1,5	32 Bipolar curva B		19,88

FORNO TURBO CICLONE LENHA



- DISPONÍVEL NOS MODELOS PARA 5, 8 OU 10 ESTEIRAS DE 580 X 680 mm VENDIDAS SEPARADAMENTE;
- PORTA SUPER RESISTENTE, TOTALMENTE CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO COM SISTEMA DE REGULAGEM DE PRESSÃO NA MAÇANETA E DOBRADIÇA;
- MAÇANETA DA PORTA CONFECCIONADA EM AÇO SAE 1020/1045, CROMADA E COM PEGADOR EM TERMOPLÁSTICO SUPER RESISTENTE COM ISOLANTE TÉRMICO;
- VEDAÇÃO DA PORTA EM BORRACHA DE SILICONE RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS;
- SISTEMA TURBO COM HÉLICE ESPECIALMENTE PROJETADA, FAZENDO COM QUE O AR CIRCULE UNIFORMEMENTE POR TODO O INTERIOR DO FORNO, ASSANDO COM MAIOR PERFEIÇÃO E SEM NECESSIDADE DE VIRAR AS ESTEIRAS;
- SUPORTE PARA ESTEIRAS 580X680 mm EM AÇO INOXIDÁVEL REFORÇADO;
- PORTA DA FORNALHA E GRELHA EM FERRO FUNDIDO;
- FORNALHA PARA LENHA NO PADRÃO FRONTAL COM OPCIONAL TRASEIRA;
- PAINEL COMPOSTO DE CONTROLADOR DIGITAL MULTIFUNÇÕES COM TERMÔMETRO E TIMER, CHAVES DE CONTROLE GERAL, CHAVE MOTOR E LUZ;
- LATERAIS, PAINEL E COSTAS EM AÇO SAE 1020 REFORÇADO, COM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- CÂMARA INTERNA EM AÇO SAE 1020 REFORÇADO;
- CAVALETE EM AÇO CARBONO SAE 1020, COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA E EQUIPADO COM RODÍZIOS PARA FACILITAR O DESLOCAMENTO;



FCLT8
8 esteiras, fornalha frontal (padrão)

FCLT10
10 esteiras, fornalha frontal (padrão)



5CLT5
10 esteiras, fornalha frontal (padrão)

Fornalha Traseira (opcional)



FORNO TURBO CICLONE LENHA

- MÍNIMA REPOSIÇÃO DE LENHA PARA MANTER O CALOR IDEAL ENTRE UMA FORNADA E OUTRA;
- GAVETA COLETORA DE CINZAS COM PUXADOR;
- REPOSIÇÃO DE LÂMPADAS FACILITADA;
- FÁCIL INSTALAÇÃO;
- MARCO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO NOS MODELOS 8 E 10 ESTEIRAS;
- SISTEMA DE VAPOR CONTROLADO POR VÁLVULA SOLENÓIDE;
- TENSÃO 127 V OU 220 V MONOFÁSICO;
- ÓTIMA RELAÇÃO CUSTO-BENEFÍCIO;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;



Compartimento de limpeza: acima, vista em detalhe do compartimento de limpeza da fuligem, localizado na parte superior do forno. Sua função é facilitar a limpeza das canaletas e maximizar a saída de fumaça.



Detalhe dispositivo de vapor, localizado na parte superior do forno.



Dispositivo de auxílio no controle da temperatura.



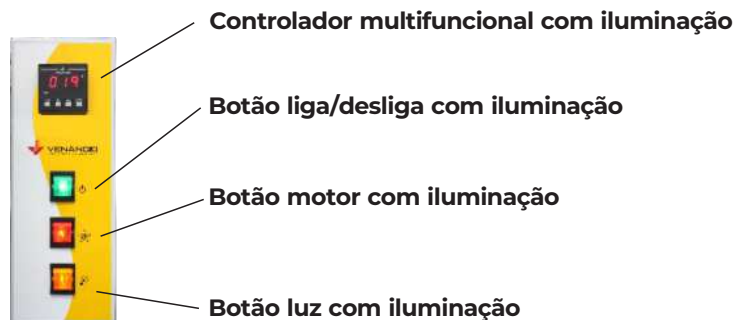
Dispositivo que desliga a turbina quando abre a porta, nos modelos de 8 e 10 esteiras.



Vista interna da câmara com grade de proteção da hélice e suporte para esteiras em aço inoxidável reforçado



Marco e porta em aço inox escovado nas versões 8 e 10 esteiras



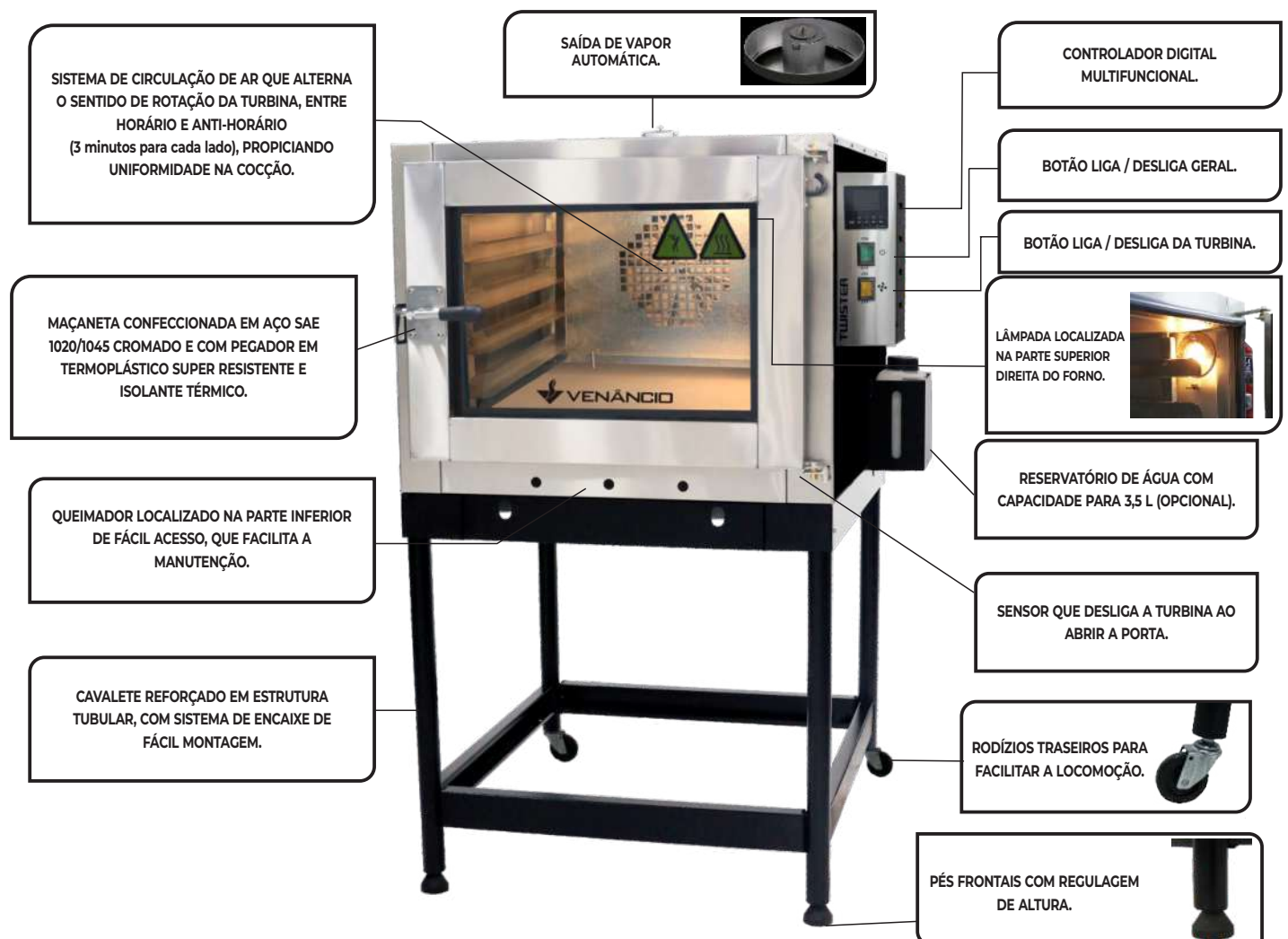
MODELO	Nº Esteiras	ALTURA(mm)	LARGURA(mm)	PROF.(mm)	POTÊNCIA MOTOR (cv)	CONSUMO TOTAL DO MOTOR (kWh)
FCLT5	5	1680	1020	1350	1/2	0,38
FCLT8	8	1920				
FCLT10	10	2120				

FORNO TURBO TWISTER

BAIXA PRESSÃO (GLP)
(opcional para GN)



- PORTA DO FORNO CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, POSSUINDO, INTERNAMENTE, VIDRO TEMPERADO DE FÁCIL REMOÇÃO, FACILITANDO A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO;
- VEDAÇÃO DA PORTA EM BORRACHA DE SILICONE RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, FIXADA SEM UTILIZAÇÃO DE REBITES OU PARAFUSOS, FACILITANDO ASSIM SUA SUBSTITUIÇÃO;
- POSSUI ALARME SONORO E VISUAL, OU SEJA, ALÉM DO CONTROLADOR APITAR, TAMBÉM A LÂMPADA PISCARÁ, AVISANDO O FINAL DO PROCESSO DE COZÇÃO;
- SUPORTE PARA ESTEIRAS DE 580X680 mm DE FÁCIL REMOÇÃO, SOMENTE POR ENCAIXE, PARA FACILITAR A LIMPEZA E, POSSUINDO AINDA, TRILHO DE SEGURANÇA PARA EVITAR A QUEDA DAS ESTEIRAS;
- TEMPERATURA MÁXIMA DE 230°C;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA;
- ADIÇÃO DE VAPOR NA CÂMARA COM TEMPO PADRÃO DE 3 SEGUNDOS, COM POSSIBILIDADE DE ALTERAÇÃO;
- ACABAMENTO EXTERNO DA CÂMARA E DO CAVALETE EM PINTURA PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA NA COR PRETA;
- CÂMARA INTERNA CONFECCIONADA EM AÇO SAE 1020 E ACABAMENTO COM TINTA PARA ALTA TEMPERATURA OU EM AÇO INOXIDÁVEL;
- SUPER SEGURO, POIS POSSUI SENSORES QUE IDENTIFICAM A PRESENÇA DA CHAMA NO QUEIMADOR QUE, SE POR ALGUM MOTIVO A MESMA SE APAGAR, AVISARÃO O CONTROLADOR, QUE FECHARÁ A ENTRADA DE GÁS, DESLIGANDO O SISTEMA;
- COMPATÍVEL COM ESTEIRAS PARA PÃO DOCE E SALGADO NAS MEDIDAS DE 580X680 mm, VENDIDAS SEPARADAMENTE;
- DISPONÍVEL NAS TENSÕES DE 127 V OU 220 V MONOFÁSICO;



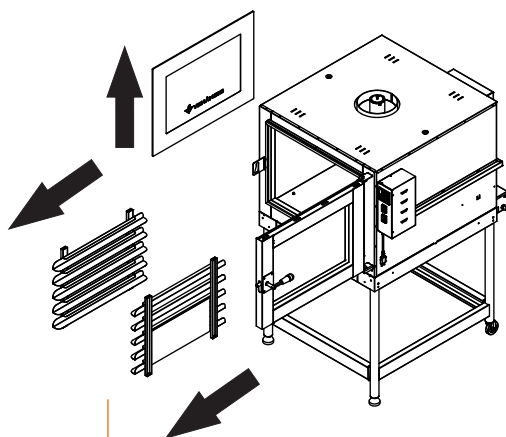
FVT5
Forno Turbo Twister para 5 Esteiras.

FORNO TURBO TWISTER

Vidro somente encaixado na porta, de fácil remoção pela parte superior, facilitando a limpeza e a manutenção.

Controlador multi funcional, com display indicativo de funcionamento que acompanha “modo receitas”, permitindo armazenar a programação dos parâmetros, facilitando e otimizando o tempo, além de padronizar o processo.

Borracha de silicone para vedação da porta de fácil substituição.

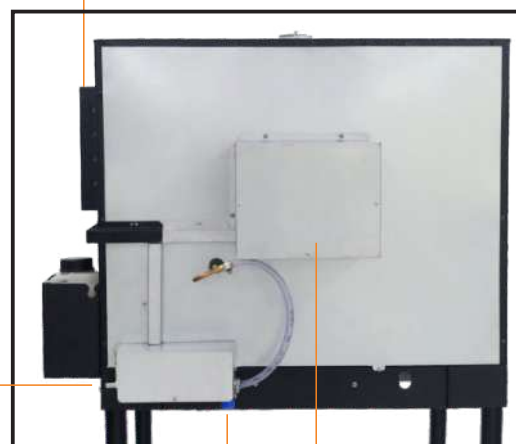


Suportes das esteiras de fácil remoção, pois estão fixadas somente por encaixe.

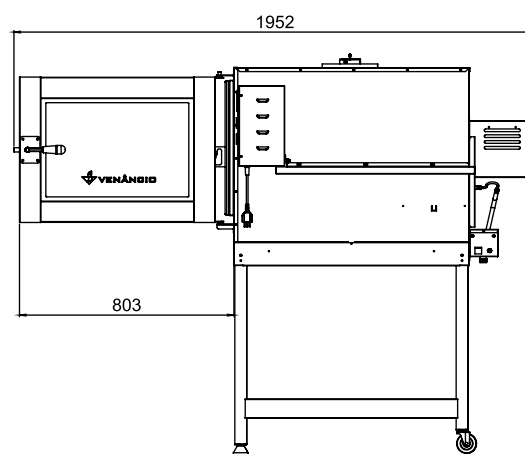
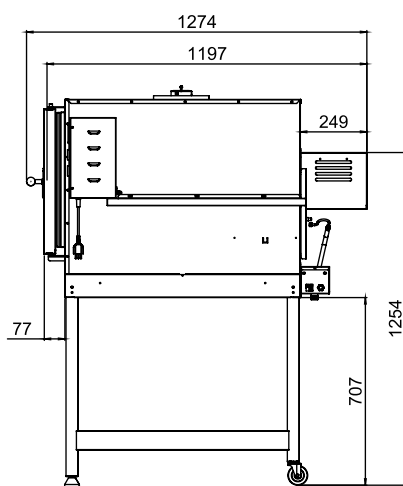
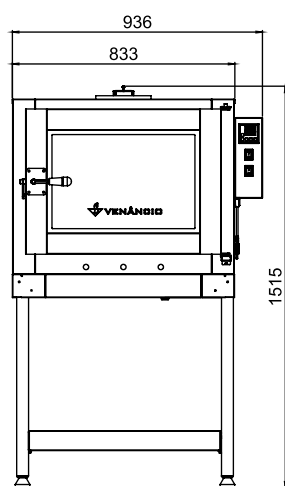


Válvula de entrada de gás.

Solenóide de entrada de água.



Tampa de proteção do motor.



Modelo	Nº de Esteiras	Dimensões (mm) A x LT X P X PT	Dimensões câmara interna (mm) A x L x P	Peso Líquido
FVT5	5 und 580 x 680mm	1515 x 936 x 1274 X 1952	500 x 675 x 850	117 Kg

* Profundidade com porta fechada a partir da maçaneta. (P)

Modelo	Consumo elétrica máximo	Consumo iluminação	Potência elétrica máxima	Disjuntor de proteção	Consumo de gás Máximo (GLP)	Potência Calorífica	Pressão de Gás	Tensão	Motor
FVT5	0,455 kWh (127V) 0,485 kWh (220V)	0,02 kWh	455W (127V) 485W (220V)	10A bipolar curva B (127V) 6A bipolar curva B (220V)	1,935 Kg/h*	22000 kcal/h	2,8 kPa	127V ou 220V (não é bivolt)	1/4 cv monofásico 127/220V 50/60 Hz

* aproximadamente

- DISPONÍVEL NOS TAMANHOS 5, 8 E 10 ESTEIRAS;
- PORTA DO FORNO CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, POSSUINDO, INTERNAMENTE, VIDRO TEMPERADO DE FÁCIL REMOÇÃO, FACILITANDO A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO;
- VEDAÇÃO DA PORTA EM BORRACHA DE SILICONE RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, FIXADA SEM UTILIZAÇÃO DE REBITES OU PARAFUSOS;
- POSSUI ALARME SONORO E VISUAL, OU SEJA, ALÉM DO CONTROLADOR APITAR, TAMBÉM A LÂMPADA PISCARÁ, AVISANDO O FINAL DO PROCESSO DE COCÇÃO;
- 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;
- ADIÇÃO DE VAPOR NA CÂMARA COM TEMPO PADRÃO DE 3 SEGUNDOS, COM POSSIBILIDADE DE ALTERAÇÃO;
- ACABAMENTO EXTERNO DA CÂMARA E DO CAVALETE EM PINTURA PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA NA COR PRETA;
- CÂMARA INTERNA CONFECCIONADA EM AÇO INOX;
- O FORNO ELÉTRICO POSSUI SENSOR QUE MONITORA A TEMPERATURA DO MOTOR, QUE DESLIGA TODO O FORNO AO RECONHECER SUPERAQUECIMENTO DO MOTOR;
- ESTEIRAS PARA PÃO DOCE E SALGADO, OPCIONAIS, NAS MEDIDAS DE 580X680 MM;
- TENSÕES DISPONÍVEIS 220 V MONOFÁSICO, 220 V TRIFÁSICO E 380 V TRIFÁSICO;
- COMPATÍVEL COM ESTEIRAS PARA PÃO DOCE E SALGADO NAS MEDIDAS DE 580X680 mm, VENDIDAS SEPARADAMENTE;
- RODÍZIOS SUPER RESISTENTES E COM TRAVA, PROPORCIONANDO SEGURANÇA DURANTE O USO;



FVT10E
Forno Turbo Twister 10 Esteiras Elétrico

FORNO TURBO TWISTER

Detalhes



Câmara interna em aço inox



Maçaneta reforçada



Controlador em aço inox



Código	MONOFÁSICO		TRIFÁSICO		MOTOR (CV)	FREQUENCIA (Hz)
	TENSÃO (V)	POTÊNCIA ELÉTRICA (W)	TENSÃO (V)2	POTÊNCIA ELÉTRICA (W)2		
FVT10E	220	19000	220/380	19000	1	50/60
FVT5E	220	11500	220/380	11500	1	50/60
FVT8E	220	17000	220/380	17000	1/4	50/60

Código	DIMENSÕES INTERNAS DA CÂMARA				DIMENSÕES DO PRODUTO				
	ALT (mm)2	LARG (mm)3	PROF (mm)4	VOLUME ÚTIL (L)	ALT (mm)3	LARG (mm)4	PROF (mm)5	PORTA ABERTA (mm)	PESO (Kg)
FVT10E	925	588	715	389	1795	940	1285	1970	136,7
FVT5E	475	588	715	200	1725	940	1285	1970	50
FVT8E	745	588	715	313	1795	940	1285	1970	120



Check-Outs

Equipamentos de Uso Industrial

- **FABRICADO NOS MODELOS:**
 - CCK15 = 1500 mm:
CORPO PRETO, COM GRAFITE;
 - CCK2 = 2000 mm:
CORPO PRETO, COM GRAFITE;
- **CORPO TOTALMENTE EM CHAPA DE AÇO CARBONO SAE 1020, COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETOSTÁTICA COM BASE FOSTAFIZADA;**
- **TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL, APOIADO DIRETAMENTE NA ESTRUTURA;**
- **ACOMPANHA KIT AUTOMAÇÃO, COMPOSTO DE SUPORTE PARA MONITOR E PARA LEITOR ÓPTICO;**
- **PARA-CHOQUES ELEVADOS NAS LATERAIS DA MESA, QUE AJUDAM A EVITAR A QUEDA DOS PRODUTOS;**



CCK15
Check-Out Comercial
preto 1,5 metros

CHECK-OUT COMERCIAL

- PRATICIDADE NA MONTAGEM;
- TODOS OS MODELOS POSSUEM ABERTURA NA PARTE TRASEIRA PARA FACILITAR O ACESSO E A ARMAZENAGEM DAS SACOLAS PLÁSTICAS (FIG. 1);
- KIT AUTOMAÇÃO, COMPOSTO DE SUPORTE DO MONITOR E DO LEITOR ÓPTICO (FIG. 2);
- O SUPORTE DO MONITOR POSSUI REGULAGEM PARA A BASE DO MESMO (FIG. 3);
- SAPATAS REGULÁVEIS PARA NIVELAR O PRODUTO DE ACORDO COM O PISO (FIG. 4);
- GAVETA EQUIPADA COM CORREDIÇAS DE METAL E FECHADURA (FIG. 5);
- PARA-CHOQUE DE PROTEÇÃO PARA BATIDAS (FIG. 6);
- PARA-CHOQUE ELEVADO NAS LATERAIS DA MESA (FIG. 7);

FIG. 1



FIG. 2

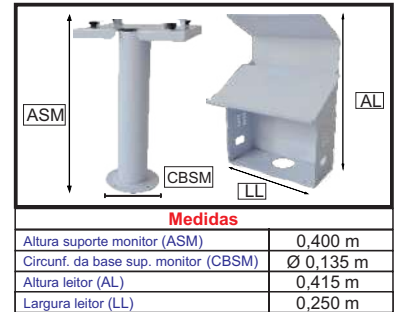


FIG. 3

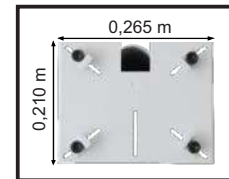


FIG. 4

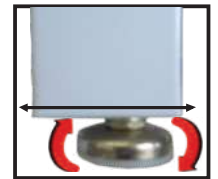


FIG. 5



FIG. 6

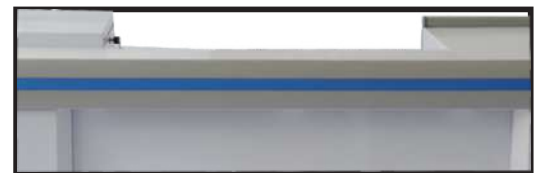
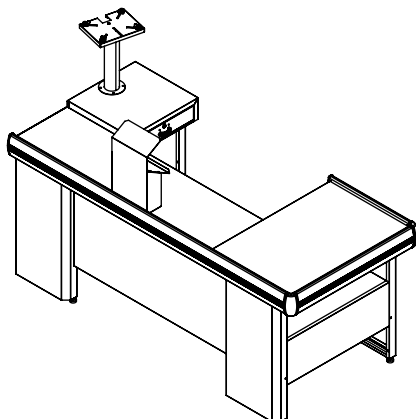
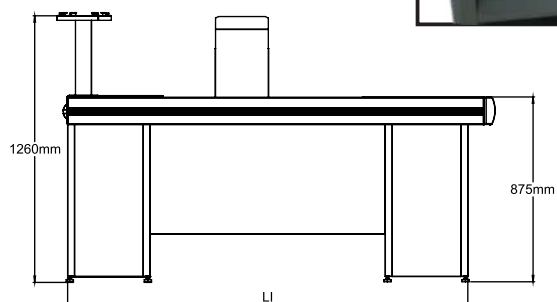
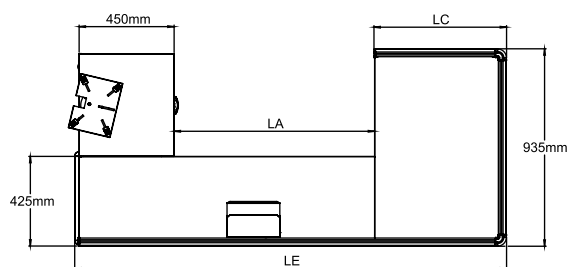
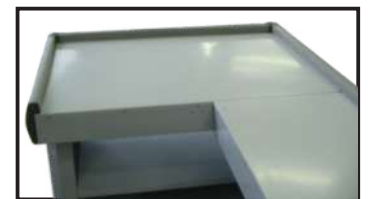


FIG. 7



MODELOS	LARGURA EXTERNA (mm) (LE)	LARGURA INTERNA (mm) (LI)	LARGURA COMPLEMENTO (mm) (LC)	LARGURA ABERTURA (mm) (LA)
CCK15	1540	1500	420	650
CCK2	2040	2000	620	950

- **FABRICADO EM TRÊS MODELOS:**
 - CK15AF= 1540 mm:
CORPO PRETO COM GRAFITE;

 - CK2AF = 2040 mm:
CORPO PRETO COM GRAFITE;
- **CORPO TOTALMENTE EM AÇO CARBONO SAE 1010/1020;**
- **ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;**
- **MESA SUPERIOR EM MADEIRA COM REVESTIMENTO EM AÇO INOXIDÁVEL;**
- **TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL, APOIADO DIRETAMENTE NA ESTRUTURA;**
- **NO MODELO CK2AF, OPCIONAL DE COMPARTIMENTO PARA BALANÇA EM DOIS TAMANHOS: 300x400x120 mm OU 400x400x120 mm;**



CK15AF
Check-out com
kit automação

- KIT AUTOMAÇÃO, COMPOSTO DE SUPORTE DO MONITOR E DO LEITOR ÓPTICO (FIG. 1);
- O SUPORTE DO MONITOR POSSUI REGULAGEM PARA A BASE DO MESMO (FIG. 2);
- SAPATAS REGULÁVEIS PARA NIVELAR O PRODUTO DE ACORDO COM O PISO (FIG. 3);
- GAVETA EQUIPADA COM CORREDIÇAS DE METAL E FECHADURA (FIG. 4);

FIG.1

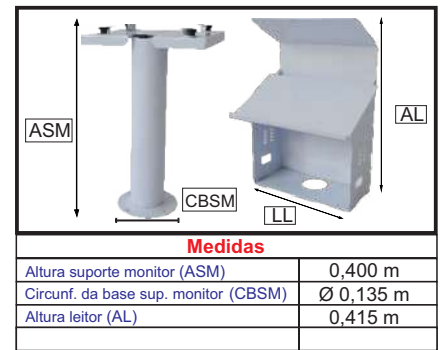


FIG. 2

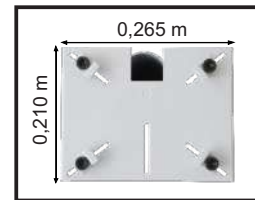


FIG. 3

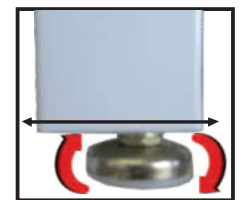
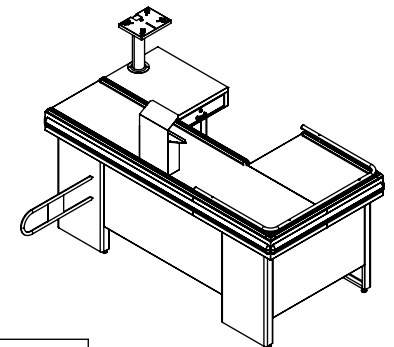
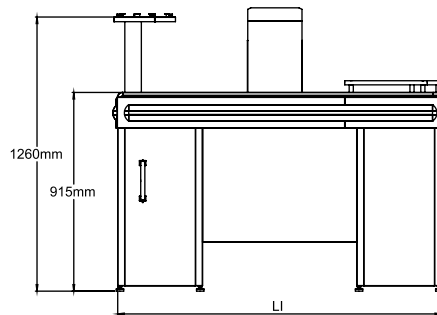
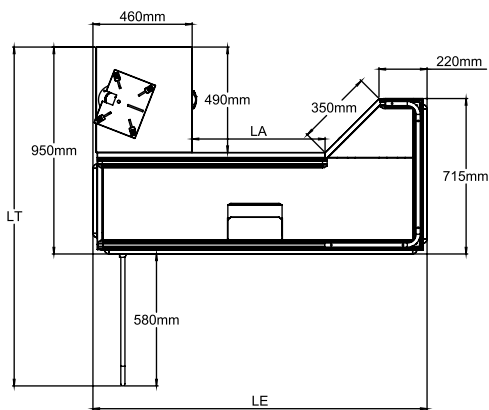


FIG. 4

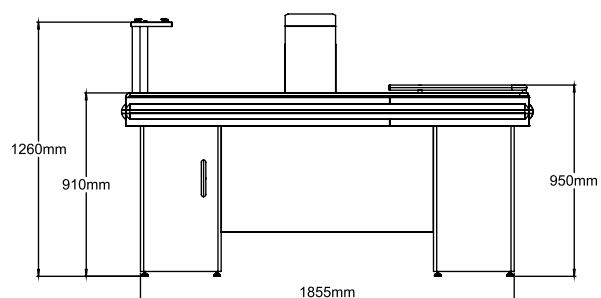
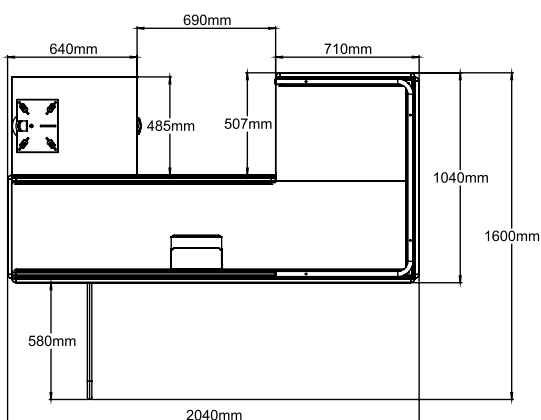


Medidas - modelo CK15AF



MODELOS	LARGURA EXTERNA (mm) (LE)	LARGURA TOTAL (mm) (LT)	LARGURA ABERTURA (mm) (LA)	LARGURA INTERNA (mm) (LI)
CK15AF	1540	1530	610	1490

Medidas - modelos CK2AF



Máquinas para Panificação

Equipamentos de Uso Industrial



AMASSADEIRA ESPIRAL



DE ACORDO COM A NORMA DE SEGURANÇA NR12

- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- POSSUI GRADE COM PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA, QUE IMPEDE O ACESSO À ÁREA DO GARFO 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;
- INTERFACE DE SEGURANÇA QUE EFETUA O MONITORAMENTO DA INTEGRIDADE DOS BOTÕES DE EMERGÊNCIA E PROTEÇÕES MÓVEIS;
- TAMPA SUPERIOR FABRICADA EM ABS, TERMICAMENTE CONFORMADA;
- CORPO EM AÇO CARBONO SAE 1010/1020, COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- MODELOS TRIFÁSICOS (VAES25NR E VAES40NR) COM MOTOR DE VELOCIDADE DALLANDER, NA OPÇÃO 380 V (sem seletor de tensão);
- MODELO MONOFÁSICO COM MOTOR DE 1 VELOCIDADE (VAEMS40NR) SOMENTE NA OPÇÃO DE 220 V;
- MODELO MONOFÁSICO DE DUAS VELOCIDADES (VAEMS25-2NR E VAEMS40-2NR) SOMENTE NA OPÇÃO DE 220 V, EQUIPADO COM INVERSOR DE FREQUÊNCIA QUE POSSIBILITA TROCAR AS VELOCIDADES SEM NECESSIDADE DE UTILIZAR O MOTOR DALLANDER;
- IDEAIS PARA MASSAS PESADAS, COMO PÃO FRANCÊS, MASSA DOCE, MASSA DE PIZZA, ETC;



GRADE COM PROTEÇÃO MÓVEL EM AÇO TREFILADO REVESTIDO COM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA, COM DESIGN INOVADOR E DE MAIOR ROBUSTEZ, PROMOVENDO UMA MAIOR CONFIABILIDADE E SEGURANÇA DURANTE O MANUSEIO DO EQUIPAMENTO

GRADE COM PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA COM PARADA IMEDIATA

TACHO COM PROTEÇÃO

SELETOR DE VELOCIDADE PARA MÁQUINAS TRIFÁSICAS E MONOFÁSICAS DE DUAS VELOCIDADES.

BOTÕES DE EMERGÊNCIA

BOTÃO LIGA / DESLIGA E RESET

CHAVE GERAL COM BLOQUEIO



Modelos	Referências - Sistema
VAES25NR / VAES40NR (trifásica)	VAE25 / VAE40 (trifásica)
VAEMS40NR (monofásica de 1 velocidade)	VAEM40 (monofásica de 1 velocidade)
VAEMS25-2NR / VAEMS40-2NR (monofásicas de 2 velocidades)	VAEM25 / VAEM40 (monofásicas de 2 velocidades)

Capacidade para até 25 kg e 40 kg de massa pronta

AMASSADEIRA ESPIRAL

- SISTEMA DE FUNCIONAMENTO COM CORRENTE DENTADA;
- EFEITO ROTATIVO DO TACHO ATRAVÉS DE SISTEMA DE CORRENTE NA PARTE INFERIOR;
- TACHO EM AÇO INOXIDÁVEL ESTAMPADO COM BASE DE FIXAÇÃO EM FERRO FUNDIDO NODULAR;
- O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER INSTALADO EM DISJUNTOR DE PROTEÇÃO: VAESM25-2NR - 16 A / VAES25NR - 6 A; VAESM40-2NR - 16 A / VAES40NR - 16 A;

As espirais de 25 kg possuem produção mínima de 12 kg de massa pronta, ou seja utiliza 5 kg de farinha, já a capacidade máxima de massa pronta é 25 kg, utilizando 16 kg de farinha.
As espirais de 40 kg possuem produção mínima de 12 kg de massa pronta, ou seja utiliza 7,5 kg de farinha, já a capacidade máxima de massa pronta é de 40 kg, utilizando 25 kg de farinha.

As capacidades máximas e mínimas podem variar de acordo com o tipo de massa produzida.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS MODELOS TRIFÁSICOS

VAES25NR

- Motor trifásico com 2 velocidades
- Fiação: cabo de alimentação sem flecha
- Correia: A29 (3 unidades)
- Corrente: ASA 40
- Polia do Motor: 75-A
- Polia Central: 180A

VAES40NR

- Motor trifásico com 2 velocidades
- Fiação: cabo de alimentação sem flecha
- Correia: A29 (3 unidades)
- Corrente: ASA 40
- Polia do Motor: 75-A
- Polia Central: 180A

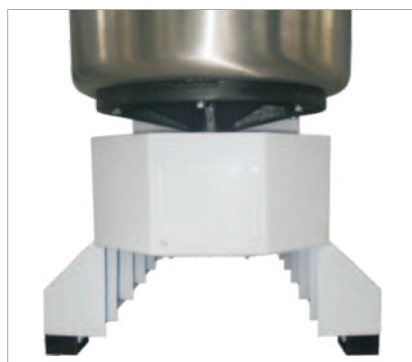
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS MODELOS MONOFÁSICOS DE 2 VELOCIDADES

VAEMS 25-2NR

- Fiação: cabo de alimentação sem flecha
- Correia: A29 (2 unidades)
- Corrente: ASA 40
- Polia do Motor: Ø75A2
- Polia da Central: 180A2
- Motor Trifásico 3cv

VAEMS 40-2NR

- Fiação: cabo de alimentação sem flecha
- Corrente: ASA 40
- Polia do Motor: Ø60A3
- Polia Central: 180A3
- Motor Trifásico 3cv



Túnel para facilitar a limpeza



Garfo Misturador e Guia de Massas em ferro fundido nodular

DADOS TÉCNICOS - Modelo trifásico 220 V e 380 V

Produto	Medidas Externas			Peso Bruto (kg)	Peso Líquido (kg)	Consumo - Trif 220 V (kWh)		Consumo - Trif 380 V (kWh)		Potência (CV)		RPM TRIFÁSICO 220 V/380 V	
	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)			1ª Veloc.	2ª Veloc.	1ª Veloc.	2ª Veloc.	1ª Veloc.	2ª Veloc.	1ª Veloc.	2ª Veloc.
VAES25NR	920	510	930	158	133	1,6	2,25	1,6	2,25	1,6	2,5	116	233
VAES40NR	990	580	1140	207	177	2,4	3,65	2,4	3,65	2,5	4,0	117	234

DADOS TÉCNICOS - Modelo monofásico 220 V

Produto	Medidas Externas			Peso Bruto (kg)	Peso Líquido (kg)	Consumo (kWh)	Potência (CV)
	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)				
VAEMS25-2NR	920	510	930	153	133	2,59	3
VAEMS40NR	990	580	1140	189	154	2,92	3
VAEMS40-2NR	990	580	1140	189	154	2,59	3

MODELOS	RPM MONOFÁSICO 220 V	
	1ª Veloc.	2ª Veloc.
VAEMS25-2NR	116	233
VAEMS40NR	184	-
VAEMS40-2NR	93	188

AMASSADEIRA RÁPIDA



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- POSSUI TAMPA DE PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA, QUE IMPEDE O ACESSO À ÁREA DO BATEDOR E QUE, AO SER ABERTA, EFETUA A PARADA IMEDIATA;
- TAMPA DE PROTEÇÃO MÓVEL EM AÇO INOXIDÁVEL 430 COM PRESILHA DE FECHAMENTO SEGURO E ORIFÍCIO CENTRAL PARA FACILITAR A SAÍDA DE GASES E A COLOCAÇÃO DE COMPONENTES LÍQUIDOS;
- CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL 304 COM BATEDOR EM FERRO FUNDIDO NODULAR ESTANHADO;
- IDEAIS PARA MASSAS PESADAS, OU SEJA, PARA PIZZA, PÃO FRANCÊS, MACARRÃO, MASSA DOCE, PÃO DE QUEIJO, ETC;
- NAS AMASSADEIRAS RÁPIDAS, DEVE-SE, PRIMEIRAMENTE, COLOCAR OS INGREDIENTES SÓLIDOS (FARINHA), E APÓS, COM A TAMPA FECHADA, ADICIONAR O LÍQUIDO (LEITE, ÁGUA, ETC);
- ESTRUTURA EM CHAPA REFORÇADA SAE 1010/1020 COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- MESA EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- PÉS DE BORRACHA COM REGULAGEM DE ALTURA;
- MODELOS DE 7 kg e 15 kg SOMENTE MONOFÁSICO COM OPÇÃO DE 127 V OU 220 V (SEM SELETOR DE TENSÃO);
- MODELO DE 25 kg MONOFÁSICO SOMENTE NA TENSÃO DE 220 V;
- MODELO DE 25 kg TRIFÁSICO OPCIONAL DE 220 V OU 380 V (SEM SELETOR DE TENSÃO);
- SISTEMA PARA ESTICAR AS CORREIAS;
- A PRODUÇÃO LEVA EM TORNO DE 8 MINUTOS;
- O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER INSTALADO EM DISJUNTOR DE PROTEÇÃO: ARSV7NR 127 V - 20 A, 220 V - 10 A / ARSV15NR 127 V - 20 A, 220 V - 16 A ARSV25NR 220 V - 20 A / ARSVT25NR 220 V - 16 A, 380 V - 10 A;



Modelos	Referências - Sistema
ARSV7NR Capacidade para até 7 kg de massa pronta	ARV7 Capacidade para até 7 kg de massa pronta
ARSV15NR Capacidade para até 15 kg de massa pronta	ARV15 Capacidade para até 15 kg de massa pronta
ARSV25NR Capacidade para até 25 kg de massa pronta	ARV25 Capacidade para até 25 kg de massa pronta
ARSVT25NR Capacidade para até 25 kg de massa pronta	ARV25 Capacidade para até 25 kg de massa pronta

AMASSADEIRA RÁPIDA

ARSV7NR

- Motor: 1 CV monofásico
- Consumo tensão 220V - 1,15 kWh
- Consumo tensão 127V - 1,17 kWh
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia: A42 (2 unidades)
- Polia do Motor: 55A2
- Polia da Hélice: 305A2
- RPM - 306
- Disjuntor: 127 V - 20 A / 220 V - 10 A

ARSV15NR

- Motor: 2 CV monofásico
- Fiação: cabo de alimentação sem flecha
- Correia: A46 (2 unidades)
- Polia do Motor: 55A2
- Polia da Hélice: 305A2
- RPM - 305
- Disjuntor: 127 V - 20 A / 220 V - 16 A

ARSV25NR

- Motor: 3 CV monofásico - 4 pólos
- Fiação: cabo de alimentação sem flecha
- Correia: A57 (3 unidades)
- Polia do Motor: 50A3
- Polia da Hélice: A3
- RPM - 213
- Disjuntor: 220 V - 20 A

ARSVT25NR

- Motor: 3 CV Trifásico - 4 pólos
- Fiação: cabo de alimentação sem flecha
- Correia: A57 (3 unidades)
- Polia do Motor: A3-50
- Polia da Hélice: 400
- RPM - 213
- Disjuntor: 220 V - 16 A / 380 V - 10 A

Detalhes



Tampa em aço inoxidável 430 com presilha de fechamento seguro e orifício central para facilitar a saída de gases e a colocação dos componentes líquidos.



Ganchos internos fixados na parede do tacho para facilitar a preparação e mistura das massas. Dois batedores resistentes para a mistura.

Vista superior e interna da cuba.

Detalhe do sistema para esticar as correias



Tampa na lateral, para acessar o sistema



Visualização Interna

ARSV7NR Capacidade máxima de massa pronta 7 kg

Massa Granulada:

Quantidade máxima de farinha 7 kg;

Massa Homogênea:

Quantidade máxima de farinha 5 kg;

Capacidade mínima de massa pronta 2 kg;

ARSV15NR Capacidade máxima de massa pronta 15 kg

Massa Granulada:

Quantidade máxima de farinha 10 kg;

Massa Homogênea:

Quantidade máxima de farinha 7,5 kg;

Capacidade mínima de massa pronta 5 kg;

ARSV25NR Capacidade máxima de massa pronta 25 kg

Massa Granulada:

Quantidade máxima de farinha 18 kg;

Massa Homogênea:

Quantidade máxima de farinha 12,5 kg;

Capacidade mínima de massa pronta 7,5 kg;

ARSVT25NR Capacidade máxima de massa pronta 25 kg

Massa Granulada:

Quantidade máxima de farinha 18 kg;

Massa Homogênea:

Quantidade máxima de farinha 12,5 kg;

Capacidade mínima de massa pronta 7,5 kg;

As capacidades máximas e mínimas podem variar de acordo com o tipo de massa produzida.

DADOS TÉCNICOS

Produto	Medidas Externas					Consumo (kWh)			
	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Peso Bruto (kg)	Peso Líquido (kg)	Monofásico		Trifásico	
						127 V	220 V	220 V	380 V
ARSV7NR	552	563	434	55,3	46	1,16	1,00	-	-
ARSV15NR	657	696	476	75	63,5	2,00	2,00	-	-
ARV25NR	791	813	526	100,4	87,4	-	2,92	-	-
ARSVT25NR	791	813	526	99	86	-	-	2,58	2,58

AMASSADEIRA SEMI-RÁPIDA BASCULANTE



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- POSSUI TAMPA DE PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA, QUE IMPEDE O ACESSO À ÁREA DOS BATEDORES E QUE AO SER ABERTA, EFETUA A PARADA IMEDIATA;
- TACHO EM AÇO INOXIDÁVEL 304 JATEADO;
- EXCLUSIVO SISTEMA DE BRAÇO BASCULADOR, QUE AUXILIA O OPERADOR NA RETIRADA DA MASSA DO TACHO;
- BATEDORES EM FERRO FUNDIDO NODULAR (ESTANHADO);
- ESTRUTURA EM CHAPA REFORÇADA SAE 1010/1020 COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- GABINETE FECHADO PARA EVITAR CONTATO COM PARTES MÓVEIS (POLIA, CORREIA, MOTOR, ETC.);
- MOTOR MONOFÁSICO COM OPÇÃO DE TENSÃO DE 127 V OU 220 V (NÃO POSSUI SELETOR DE TENSÃO);
- IDEAL PARA USO EM CONFEITARIA (BOLO, PÃO DE LÓ, ETC) E PARA PRODUÇÃO DE MASSAS ÚMIDAS (PÃO DE MILHO, PÃO DE QUEIJO, ETC) E MASSAS GRANULADAS (COBERTURA DE CUCA, MASSA DE CUCA, ETC) E, TAMBÉM, PODE SER UTILIZADA PARA MISTURAR RECHEIOS, COMO POR EXEMPLO, O DA COXINHA;



TAMPA DE PROTEÇÃO MÓVEL EM CHAPA DE AÇO INOX 430 COM DESIGN INOVADOR E DE MAIOR ROBUSTEZ, PROMOVEDO UMA MAIOR CONFIABILIDADE E SEGURANÇA DURANTE O MANUSEIO DO EQUIPAMENTO

TAMPA DE PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA COM PARADA IMEDIATA

BRAÇO BASCULADOR

BOTÃO LIGA / DESLIGA

GABINETE TOTALMENTE FECHADO



CHAVE GERAL COM BLOQUEIO
Na parte de trás da máquina

Modelos Referências - Sistema

ASRBSV7NR

Capacidade para até 7 kg de massa pronta

ASRBV7

Capacidade para até 7 kg de massa pronta

ASRBSV25NR

Capacidade para até 25 kg de massa pronta

ASRBV25

Capacidade para até 25 kg de massa pronta

VENÂNCIO

AMASSADEIRA SEMI-RÁPIDA BASCULANTE

- NAS AMASSADEIRAS SEMI-RÁPIDAS, DEVE-SE, PRIMEIRAMENTE, COLOCAR OS INGREDIENTES SÓLIDOS (FARINHA), E APÓS, COM A TAMPA FECHADA, ADICIONAR O LÍQUIDO (LEITE, ÁGUA, ETC);
- FÁCIL INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO;
- PARA TODAS AS MASSAS COM LIGA OU GRANULADAS (PIZZAS, MACARRÃO, CUCAS, PASTÉIS, ETC.);
- PÉS DE BORRACHA;
- O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER INSTALADO EM DISJUNTOR DE PROTEÇÃO: ASRBSV7NR 127 V - 10 A, 220 A - 4 A / ASRBSV25NR 127 V - 16 A / 220 V - 6 A;

ASRBSV7NR

Capacidade máxima de massa pronta 7 kg;
Quantidade máxima de farinha 5 kg;
Capacidade mínima de massa pronta 2 kg;

ASRBSV25NR

Capacidade máxima de massa pronta 25 kg;
Quantidade máxima de farinha 16 kg;
Capacidade mínima de massa pronta 12 kg;

ASRBSV7NR

- Motor: 1/4 CV monofásico
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia: 3L430
- Polia do Motor: 4021
- Polia dos Batedores: plana Ø 300
- RPM - 55 pá frontal
- RPM - 45 pá traseira
- Disjuntor: 127 V - 10 A / 220 V - 4 A

ASRBSV25NR

- Motor: 1/2 CV monofásico
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia: 3L450 (2 un)
- Polia do Motor: 55Z2
- Polia dos Batedores: plana Ø300
- RPM - 88 pá frontal
- RPM - 72 pá traseira
- Disjuntor: 127 V - 16 A / 220 V - 6 A

Detalhes



Tacho em aço inoxidável 304 jateado



Batedores em ferro fundido nodular (estanhado)



Tacho móvel para basculas

DADOS TÉCNICOS

Medidas Externas

Produto	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Consumo (kWh)	Peso Bruto (kg)	Peso Líquido (kg)
ASRBSV7NR	705	610	400	0,35	56	41
ASRBSV25NR	790	725	630	0,62	82,4	55

BATEDEIRA PLANETÁRIA



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- POSSUI PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA, EM AÇO INOXIDÁVEL, QUE IMPEDE O ACESSO À ÁREA DOS BATEDORES E QUE, AO SER ABERTA, EFETUA A PARADA IMEDIATA;
- SISTEMA DE VARIAÇÃO DE VELOCIDADE POR MEIO DE POLIA VARIADORA;
- ESTRUTURA EM AÇO SAE 1020;
- MOTOR MONOFÁSICO DE TENSÃO 220V;
- PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- TACHO ESTAMPADO EM AÇO INOXIDÁVEL 304;
- BATEDORES EM ALUMÍNIO ESPECIAIS PARA CADA FUNÇÃO (GARFO, RAQUETE E GLOBO);
- SEIS VELOCIDADES (SEMPRE DEVE-SE TROCAR AS MARCHAS COM A MÁQUINA EM MOVIMENTO);



Batedor GARFO

Para massas semi-pesadas:
-pão de queijo, cucas, etc.
(velocidades 1 e 2)



Batedor RAQUETE

Para massas leves:
-cremes, bolos, etc.
(velocidades 3 e 4)



Batedor GLOBO

Para coberturas:
-clara em neve, glacê, etc.
(velocidades 5 e 6)

PROTEÇÃO MÓVEL EM CHAPA DE AÇO INOX 430 COM DESIGN INOVADOR E DE MAIOR ROBUSTEZ, PROMOVENDO UMA MAIOR CONFIABILIDADE E SEGURANÇA DURANTE O MANUSEIO DO EQUIPAMENTO



VBQ05
Batedeira Planetária
com tacho de 5 litros

BOTÃO
LIGA / DESLIGA

BATEDEIRA PLANETÁRIA

SISTEMA DE SEGURANÇA:
ao levantar a grade de proteção
a batedeira é desligada
automaticamente para evitar acidentes.



VBP05

- Capacidade: 5 litros
- Motor: 1/4 CV
- Chave liga/desliga: 6 A
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Tomada: 10 A
- Correia Transmissão:
 - A27 - 1 und
 - 3L320 - 2 und
- Polias: Ø155 - 1 und
- Ø195 - 1 und
- Ø42 dupla (2Z) - 1 und
- Engrenagens:
 - Z12 - 1 und - planetário
 - Z43 - 1 und - planetário
- Polia Variadora: Potax

DADOS TÉCNICOS

Produto	Medidas Externas			Peso Bruto (kg)	Peso Líquido (kg)	Consumo (kWh)
	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)			
VBP05	520	340	580	45,2	42,7	0,35

Velocidade dos Batedores

Velocidade	RPM
1ª	96
2ª	125
3ª	154
4ª	183
5ª	214
6ª	249

BATEDEIRA PLANETÁRIA



DE ACORDO COM A NORMA DE SEGURANÇA NR12

- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- 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 TENSÃO DE 220V;



SENSOR MAGNÉTICO QUE SOMENTE HABILITARÁ O FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA COM O MESMO NA POSIÇÃO DE TRABALHO.

PROTEÇÃO MÓVEL EM CHAPA DE AÇO INOX 430 COM DESIGN INOVADOR E DE MAIOR ROBUSTEZ, PROMOVENDO UMA MAIOR CONFIABILIDADE E SEGURANÇA DURANTE O MANUSEIO DO EQUIPAMENTO



Modelos Referências - Sistema

VBPS12NR **VBP12**
Batedeira Planetária Batedeira Planetária
com tacho de 12 litros com tacho de 12 litros

VBPS18NR **VBP18**
Batedeira Planetária Batedeira Planetária
com tacho de 18 litros com tacho de 18 litros

BATEDEIRA PLANETÁRIA

■ 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;

VBPS12NR

- Capacidade: 12 litros
- Motor: 1/4 CV
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia Transmissão:
 - A34 - 1und
 - 3L340 - 2und
- Polias: Ø215 - 1 und
- Ø195 - 1 und
- Ø42 dupla (2Z) - 1 und
- Engrenagens:
 - Z17 - 1 und - planetário
 - Z58 - 1 und - planetário
- Polia Variadora: Potax

VBPS18NR

- Capacidade: 18 litros
- Motor: 1/2 CV
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia Transmissão:
 - A27 - 1und
 - A37 - 2und
- Corrente: ASA 50 TC1 - 1und
- Polias: Ø115 A1 - 1 und
- Ø250 A2 - 1 und
- Ø60 A2 - 1 und
- Engrenagens:
 - Z12 ASA 50 TC1 - 1 und
 - Z44 ASA 50 TC1 - 1 und
 - Z17 - 1 und - planetário
 - Z58 - 1 und - planetário
- Polia Variadora: Potax



Batedor GARFO

Para massas semi-pesadas:
- pão de queijo, cucas, etc.
(velocidades 1 e 2)



Batedor RAQUETE

Para massas leves:
- cremes, bolos, etc.
(velocidades 3 e 4)



Batedor GLOBO

Para coberturas:
- clara em neve, glacê, etc.
(velocidades 5 e 6)

DADOS TÉCNICOS

Medidas Externas

Produto	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Peso Bruto (kg)	Peso Líquido (kg)	Consumo (kWh)
VBPS12NR	750	340	650	47	38	0,35
VBPS18NR	945	400	825	91	74	0,62
VBPS18PNR	1240	400	825	132	115	

Velocidade dos Batedores

Velocidade	RPM	
	VBPS12	VBPS18
1ª	62	49
2ª	82	53
3ª	103	68
4ª	125	83
5ª	149	98
6ª	172	115

CILINDRO LAMINADOR



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- POSSUI PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA, QUE IMPEDE O ACESSO AOS ROLOS PELA PARTE INTERNA (ENTRADA DA MASSA) E QUE AO SER ABERTA EFETUARA A PARADA IMEDIATA DOS ROLOS;
- MANIPULADOR PARA REGULAGEM DOS ROLOS;
- ROLOS AMASSADORES COM COBERTURA EM CROMO DURO;
- MOTOR MONOFÁSICO 220 V;
- OS MODELOS EM AÇO INOXIDÁVEL POSSUEM CHAPA DE COBERTURA DOS ROLOS DE PROTEÇÃO EM AÇO 430 ESCOVADO;
- SISTEMAS DE RASPADORES AUTO-REGULÁVEIS;
- ESTRUTURA EM CHAPA SAE 1010/1020 REFORÇADA E COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- EQUIPADO COM FREIOS DE PARADA IMEDIATA QUE DESLIGAM O EQUIPAMENTO EM ATÉ 2 SEGUNDOS APÓS ACIONADO O BOTÃO LIGA/DESLIGA OU ABERTA A GRADE DE PROTEÇÃO;



PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA COM PARADA IMEDIATA, EM CHAPA DE AÇO CARBONO COM DESIGN INOVADOR E DE MAIOR ROBUSTEZ, PROMOVENDO UMA MAIOR CONFIABILIDADE E SEGURANÇA DURANTE O MANUSEIO DO EQUIPAMENTO.



Modelos Referências - Sistema

CLPSV39NR	CL39
Cilindro com Cavalete 390 mm	Cilindro com Cavalete 390 mm
CLMSV39NR	CL39
Cilindro de mesa 390 mm	Cilindro de mesa 390 mm

CILINDRO LAMINADOR

- CILINDRO DE MESA OU COM CAVALETE PARA LAMINAR MASSAS DE PASTÉIS E SIMILARES;
- FABRICADO EM AÇO SAE 1010/1020 COM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- OS MODELOS EM INOXIDÁVEL (CLMISV39NR E CLIPSV39NR) POSSUEM BANDEJA FRONTAL E TRASEIRA EM AÇO 430 ESCOVADO;
- CILINDROS PROFISSIONAIS COM ALTA CAPACIDADE DE PRODUÇÃO;
- MODERNO E SEGURO SISTEMA DE ABERTURA DE CILINDROS COM SINALIZADOR VISUAL;
- CAPACIDADE MÁXIMA DE 7 KG DE MASSA POR PASSADA;

CLMSV39NR / CLMISV39NR CLPSV39NR / CLIPSV39NR

- Capacidade para até 7 kg de massa
- 2 Rolos de 75 mm X 390 mm
- Motor monofásico de 1 CV
- Abertura dos Rolos: 0-20
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia plana: A 33
- Polia do Motor: 55 A2
- Polia da Central: 250 A2
- RPM - 105



Detalhe manípulo modelo 390 mm

DADOS TÉCNICOS

Produto	Medidas Externas			Consumo (kWh) 220 V	Peso Bruto (kg)	Peso Líquido (kg)
	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)			
CLMSV39NR / CLMISV39NR	630	760	760	1,11	86	66
CLPSV39NR / CLIPSV39NR	1300	760	760	1,11	88	78

DE ACORDO COM A NORMA DE SEGURANÇA NR12

- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- POSSUI PROTEÇÃO MÓVEL INTER TRAVADA QUE IMPEDE O ACESSO AOS ROLOS PELA PARTE FRONTAL E QUE, AO SER ABERTA EFETUARÁ A PARADA IMEDIATA DOS ROLOS;
- O INTERTRAVAMENTO FUNCIONA ATRAVÉS DE DUAS CHAVES ELETROMECÂNICAS COM ACIONAMENTO INDIVIDUAL, ATUANDO SIMULTANEAMENTE NA PROTEÇÃO MÓVEL, A FIM DE EVITAR FALHAS E BURLA;
- INTERFACE DE SEGURANÇA QUE EFETUA O MONITORAMENTO DA INTEGRIDADE DOS BOTÕES DE EMERGÊNCIA E PROTEÇÕES MÓVEIS;
- GABINETE FECHADO PARA EVITAR CONTATO COM PARTES MÓVEIS (POLIA, CORREIA, MOTOR, ETC.);
- NOS MODELOS EM AÇO INOXIDÁVEL, BANDEJA FRONTAL E TRASEIRA EM AÇO 430;
- OS MODELOS EM INOX POSSUEM CHAPA FIXA DE COBERTURA DOS ROLOS DE PROTEÇÃO EM AÇO 430 ESCOVADO;
- MANIPULADOR PARA REGULAGEM DOS ROLOS;
- ÁREA ÚTIL DOS ROLOS DE 50 cm (500 mm);
- MOTOR MONOFÁSICO COM OPÇÃO DE TENSÃO DE 220 V, OU TRIFÁSICO 220 V OU 380 V (NÃO POSSUI SELETOR DE TENSÃO);
- ESTRUTURA EM CHAPA SAE 1010/1020 REFORÇADA E COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- SISTEMAS DE RASPADORES AUTO-REGULÁVEIS;



Modelos Referências - Sistema

CLSV50NR CL50

Monofásico pintado, somente em 220 V

CLISV50NR CL50

Monofásico com as bandejas em inox (opcional) somente em 220 V

Modelos Referências - Sistema

CLSVT50NR CL50

Trifásico pintado, em 220 V ou 380 V

CLISVT50NR CL50

Trifásico com as bandejas em inox em (opcional) 220 V ou 380 V

CILINDRO SOVADOR

CLSV50NR / CLSVT50NR CLISV50NR / CLISVT50NR

- CILINDRO ESPECIAL PARA SOVAR MASSAS DE PÃES E SIMILARES;
- ROLOS AMASSADORES COM COBERTURA EM CROMO-DURO;
- MODERNO E SEGURO SISTEMA DE ABERTURA DE CILINDROS COM SINALIZADOR VISUAL;
- DUPLO SISTEMA DE CORREIA DE TRANSMISSÃO;
- DUPLO BOTÃO DE PARADA INSTANTÂNEA DE EMERGÊNCIA (FREIO MOTOR);
- O ROLO DE PROTEÇÃO NA VERSÃO INOX É REVESTIDO EM CROMO DURO E NA VERSÃO PINTADO O ROLO É COM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA;
- CAIXA PARA DEPOSITAR FARINHA;
- CABO DE ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA COM DISPOSITIVO DE RETENÇÃO PARA EVITAR DANOS AO MESMO;
- O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER INSTALADO EM DISJUNTOR DE PROTEÇÃO: CLSV50NR 220 V - 10 A / CLSVT50NR 220 V - 16 A CLSV50NR 380 V - 10 A;
- INDICATIVO DE ABERTURA DOS ROLOS (FIG. 1);
- MANIPULADOR DE ABERTURA DOS ROLOS CONFECCIONADO EM AÇO SAE 1020, CROMADO (FIG. 2);
- FÁCIL LIMPEZA;
- CAPACIDADE MÁXIMA DE 15 KG DE MASSA POR PASSADA;

CLSV50NR / CLSVT50NR CLISV50NR / CLISVT50NR

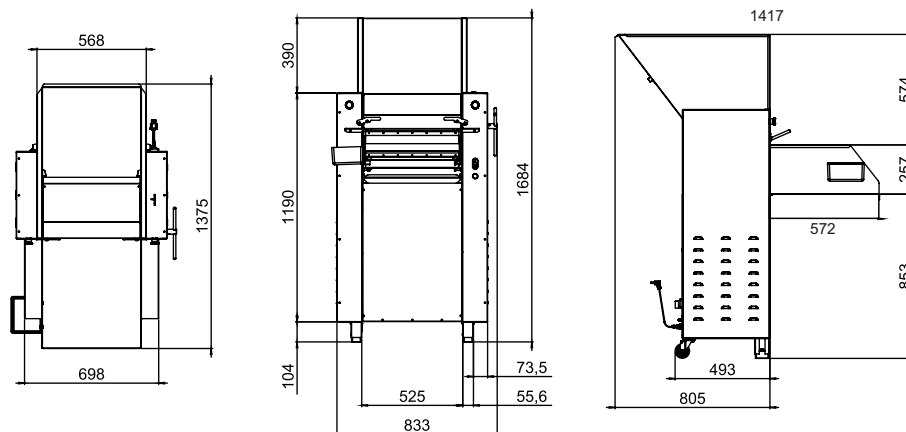
- Capacidade para até 15 kg de massa
- 2 Rolos de 100mm X 500mm
- 2 Motores de 1,5 CV cada
- Monofásico somente 220 V
- Trifásico 220 V ou 380 V, sem seletor de voltagem
- Abertura dos Rolos: 0-25
- Fiação Monofásica: cabo de alimentação sem flecha
- Fiação Trifásica: cabo de alimentação sem flecha
- Correia plana: A43, A44, A46, A49
- Polia do Motor: (A2) 90 mm
- Polia da Central: A 305 dupla
- RPM - 135



Fig. 1



Fig. 2



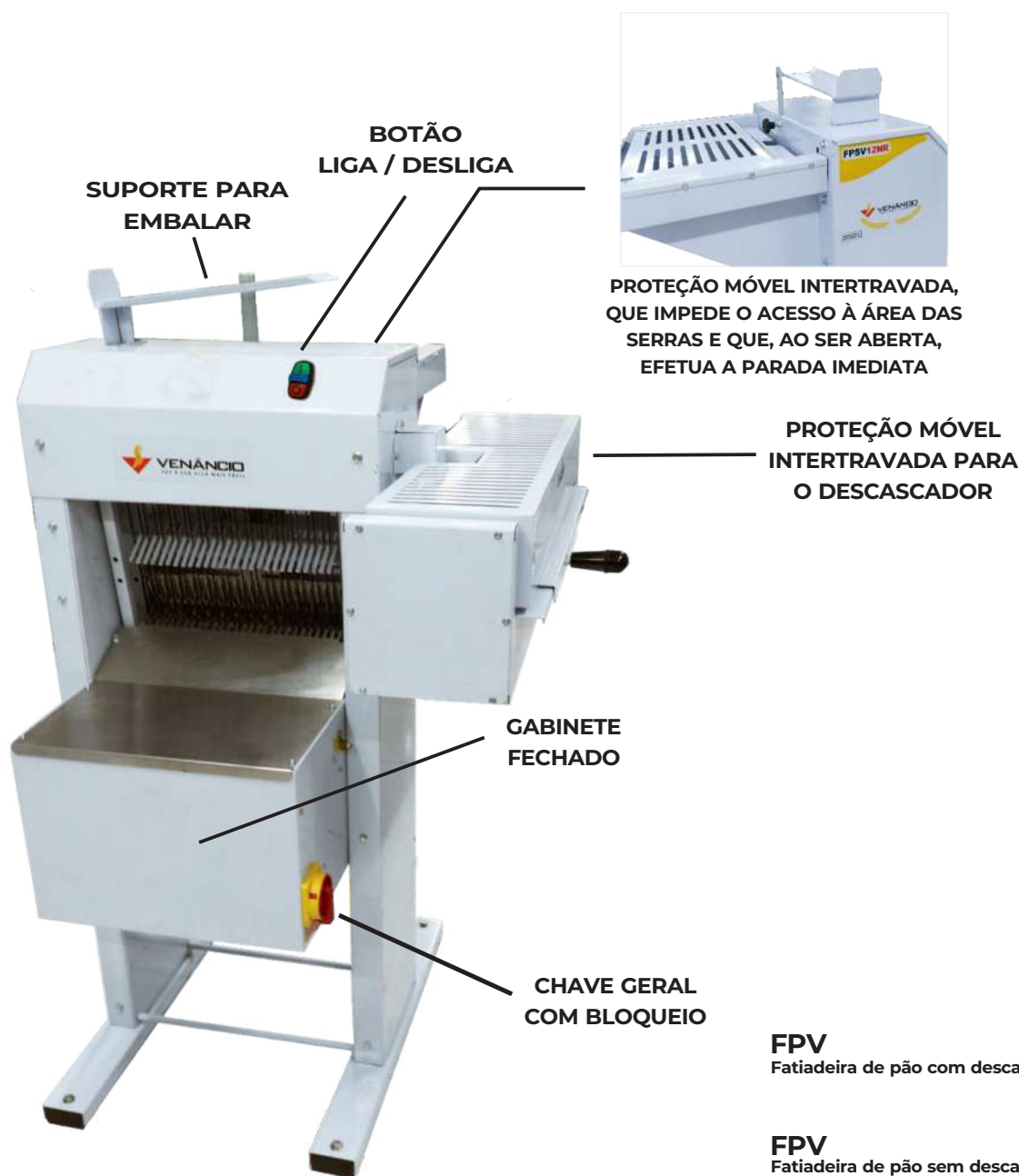
DADOS TÉCNICOS

MODELO	TENSÃO (V)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)
CLSV50NR CLISV50NR	220	833	1417	1684	182
CLSVT50NR CLISVT50NR	220/380				179,5

Produto	Consumo kWh	
	Mon. 220 V	Trif. 220 V 380 V
CLSV50NR / CLISV50NR	3,0	-
CLSVT50NR / CLISVT50NR	-	2,84
		2,84

DE ACORDO COM A NORMA DE SEGURANÇA NR12

- POSSUI PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA, QUE IMPEDE O ACESSO À ÁREA DAS SERRAS E QUE, AO SER ABERTA, EFETUA A PARADA IMEDIATA;
- INTERFACE DE SEGURANÇA QUE EFETUA MONITORAMENTO DA INTEGRIDADE DOS BOTÕES DE EMERGÊNCIA E PROTEÇÕES MÓVEIS, EQUIPADO COM PAINEL DE LED'S INDICATIVOS DOS COMPONENTES DE SEGURANÇA;
- O INTERTRAVAMENTO FUNCIONA ATRAVÉS DE DUAS CHAVES ELETROMECÂNICAS COM ACIONAMENTO INDIVIDUAL, ATUANDO SIMULTANEAMENTE NA PROTEÇÃO MÓVEL, A FIM DE EVITAR FALHAS E BURLA;
- ESTRUTURA EM AÇO SAE 1020, COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- EFETUA CORTES DE PÃES COM 12 mm DE ESPESSURA;
- DISPOSITIVO OPCIONAL PARA DESCASCAR PÃES COM PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA;
- MOTOR MONOFÁSICO DE 1/4 CV 220 V;



FATIADORA

- CABO DE ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA COM DISPOSITIVO DE RETENÇÃO PARA EVITAR DANOS AO MESMO;
- POSSUI DOIS CONJUNTOS DE 14 LÂMINAS DE CORTE E MAIS UMA DESCASCADORA (OPCIONAL) CONFECCIONADAS EM AÇO CARBONO 1095 SUPER-RESISTENTE (FIG. 1);
- OS PÃES APENAS DEVERÃO SER FATIADOS QUANDO ESTIVEREM EM TEMPERATURA AMBIENTE;
- SUPORTE PARA FACILITAR NA HORA DE EMBALAR OS PÃES;
- MESAS REVESTIDAS EM AÇO INOXIDÁVEL;
- GAVETA INFERIOR QUE RECOLHE AS MIGALHAS DO CORTE;
- CORTA PÃES EM FATIAS APROXIMADAS DE 12 mm DE ESPESSURA;
- LIMITE DE ALTURA DO PÃO: 180 mm X 350 mm;
- ACOMPANHA CABO COM FLECHA;

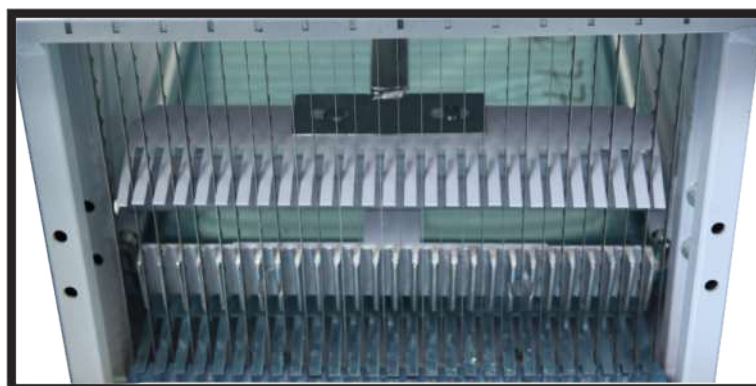


Fig. 1

Medidas Externas

Produto	Altura Total (mm)	Altura Gab. (mm)	Largura Total (mm)	Profundidade (mm)	Peso Bruto (kg)	Peso Líquido (kg)	Consumo (kWh)
FPV	1350	725	520	880	91	69	0,35
FPV	1350	725	880	880			

Medidas do Descascador (opcional)

Profund. Útil (mm)	Profund. Total (mm)	Largura Útil (mm)	Largura Total (mm)	Altura (mm)
750	840	170	240	210

DE ACORDO COM A NORMA DE SEGURANÇA NR12

- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- POSSUI PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA, QUE IMPEDE O ACESSO À ÁREA DOS ROLOS E DOS DEMAIS COMPONENTES DE MOVIMENTAÇÃO DOS FELTROS E QUE, AO SER ABERTA, EFETUA A PARADA IMEDIATA;
- INTERFACE DE SEGURANÇA QUE EFETUA O MONITORAMENTO DA INTEGRIDADE DOS BOTÕES DE EMERGÊNCIA E PROTEÇÕES MÓVEIS;
- O INTERTRAVAMENTO FUNCIONA ATRAVÉS DE DUAS CHAVES ELETROMECÂNICAS COM ACIONAMENTO INDIVIDUAL, ATUANDO SIMULTANEAMENTE NA PROTEÇÃO MÓVEL, A FIM DE EVITAR FALHAS E BURLA;
- ROLOS DIANTEIROS BANHADOS EM CROMO DURO E O RESTANTE ZINCADOS;
- GABINETE FECHADO PARA EVITAR CONTATO COM PARTE MÓVEIS (POLIA, CORREIA, MOTOR, ETC.);
- MOTOR MONOFÁSICO COM OPÇÃO DE TENSÃO DE 127 V OU 220 V (NÃO POSSUI SELETOR DE TENSÃO);



PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA COM PARADA IMEDIATA, EM CHAPA DE AÇO CARBONO COM DESIGN INOVADOR E DE MAIOR ROBUSTEZ, PROMOVENDO UMA MAIOR CONFIABILIDADE E SEGURANÇA DURANTE O MANUSEIO DO EQUIPAMENTO

PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA COM PARADA IMEDIATA

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

CHAVE GERAL COM BLOQUEIO

GABINETE FECHADO



BOTÃO LIGA / DESLIGA

Modelos Referências - Sistema

MSV23NR **MV23**

Modeladora de pão de mesa com rolo de 23 cm Modeladora de pão de mesa com rolo de 23 cm

MSV35NR **MV35**

Modeladora de pão de mesa com rolo de 35 cm Modeladora de pão de mesa com rolo de 35 cm

MODELADORA DE MESA

- **ESTRUTURA EM CHAPA REFORÇADA SAE 1010/1020 COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;**
- **MANCAIS INJETADOS;**
- **ROLAMENTOS TIPO ZZ (blindados em ambos os lados)**
- **TODOS MODELOS POSSUEM JOGO COM 3 FELTROS CONFECCIONADOS COM 90% DE PURA LÃ;**
- **AS MODELADORAS DE MESA DEVERÃO TER AS CORREIAS ESTICADAS PERIODICAMENTE;**

MSV23NR

- Área útil de 23 cm
- Motor: 1/4 CV monofásico
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia: 3L390
- Polia do Motor: 60 ZI
- Polia de alumínio: 250 ZI
- 1 Jogo com 3 feltros
- RPM - 23 rolo frontal

MSV35NR

- Área útil de 35 cm
- Motor: 1/4 CV monofásico
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia: 3L390
- Polia do Motor: 60 ZI
- Polia de alumínio: 250 ZI
- 1 Jogo com 3 feltros
- RPM - 23 rolo frontal

Detalhes



Graduação da regulação do eixo



Proteção móvel intertravada com parada imediata



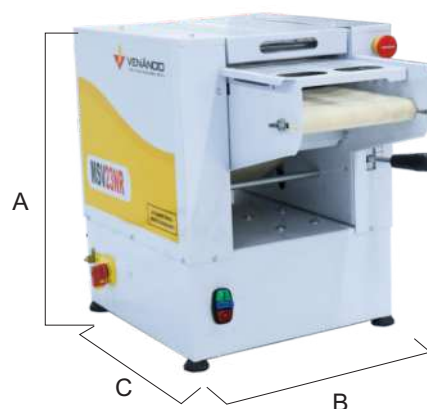
Fechamento da bandeja traseira

CAPACIDADE MÁXIMA DE MASSA POR MÁQUINA

MSV23NR
300 g

MSV35NR
500 g

DADOS TÉCNICOS



Medidas Externas

Produto	Altura (A) (mm)	Largura (B) (mm)	Prof. (C) (mm)	Consumo (kWh)	Peso Bruto (kg)	Peso Líquido (kg)
MSV23NR	530	435	680	0,35	52,8	49
MSV35NR	530	520	680	0,35	65	57

MODELADORA COM GABINETE



DE ACORDO COM A NORMA DE SEGURANÇA NR12

- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- POSSUI PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA, QUE IMPEDE O ACESSO À ÁREA DOS ROLOS E DOS DEMAIS COMPONENTES DE MOVIMENTAÇÃO DOS FELTROS E QUE, AO 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;
- INTERFACE DE SEGURANÇA QUE EFETUA O MONITORAMENTO DA INTEGRIDADE DOS BOTÕES DE EMERGÊNCIA E PROTEÇÕES MÓVEIS;
- GABINETE FECHADO PARA EVITAR CONTATO COM PARTES MÓVEIS (POLIA, CORREIA, MOTOR, ETC.), EQUIPADO COM 2 RODÍZIOS FRONTAIS COM TRAVAMENTO E 2 TRASEIROS GIRATÓRIOS;
- MOTOR MONOFÁSICO COM OPÇÃO DE TENSÃO DE 127 V OU 220 V (NÃO POSSUI SELETOR DE VOLTAGEM);
- ROLOS DIANTEIROS BANHADOS EM CROMO DURO E O RESTANTE ZINCADOS;



PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA COM PARADA IMEDIATA, EM CHAPA DE AÇO CARBONO COM DESIGN INOVADOR E DE MAIOR ROBUSTEZ, PROMOVENDO UMA MAIOR CONFIABILIDADE E SEGURANÇA DURANTE O MANUSEIO DO EQUIPAMENTO



Modelos Referências - Sistema
MPSV35NR MV35
Modeladora de pão Modeladora de pão
com pé e rolo de 35 cm com pé e rolo de 35 cm

MODELADORA

- ESTRUTURA EM CHAPA REFORÇADA SAE 1010/1020 COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- MANCAIS INJETADOS;
- ROLAMENTOS TIPO ZZ (blindados em ambos os lados)
- TODOS MODELOS POSSUEM JOGO COM 3 FELTROS CONFECCIONADOS COM 90% DE PURA LÃ;
- AS MODELADORAS DE GABINETE NÃO NECESSITAM ESTICAR AS CORREIAS, POIS POSSUEM MECANISMO QUE AS MANTÊM ESTICADAS;

MPSV35NR

- Área útil de 35 cm
- Motor: 1/4 CV monofásico
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia: 3L460
- Polia do Motor: 60 Z1
- Polia de alumínio: 250 Z1
- RPM - 25 rolo frontal

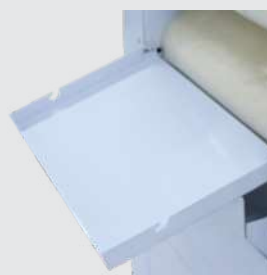
Detalhes



Graduação da
regulagem do eixo



Proteção móvel intertravada
com parada imediata



Fechamento da
bandeja traseira

CAPACIDADE MÁXIMA DE MASSA POR MÁQUINA

MPSV35NR
500 g



DADOS TÉCNICOS

Medidas Externas

Produto	Altura (A) (mm)	Largura (B) (mm)	Prof. (C) (mm)	Consumo (kWh)	Peso Bruto (kg)	Peso Líquido (kg)
MPSV35NR	1150	520	680	0,35	101	76

MODELADORA COM GABINETE



DE ACORDO COM A NORMA DE SEGURANÇA NR12

- POSSUI PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA, QUE IMPEDE O ACESSO À ÁREA DOS ROLOS E DOS DEMAIS COMPONENTES DE MOVIMENTAÇÃO DOS FELTROS E QUE, AO 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;
- INTERFACE DE SEGURANÇA QUE EFETUA O MONITORAMENTO DA INTEGRIDADE DOS BOTÕES DE EMERGÊNCIA E PROTEÇÕES MÓVEIS;
- MOTOR MONOFÁSICO COM OPÇÃO DE TENSÃO DE 127 V OU 220 V (NÃO POSSUI SELETOR DE VOLTAGEM);
- ROLOS DIANTEIROS BANHADOS EM CROMO DURO E O RESTANTE ZINCADOS;
- GABINETE FECHADO PARA EVITAR CONTATO COM PARTES MÓVEIS (POLIA, CORREIA, MOTOR, ETC.), EQUIPADO COM 2 RODÍZIOS FRONTAIS COM TRAVAMENTO E 2 TRASEIROS GIRATÓRIOS;



PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA COM PARADA IMEDIATA, EM CHAPA DE AÇO CARBONO COM DESIGN INOVADOR E DE MAIOR ROBUSTEZ, PROMOVENDO UMA MAIOR CONFIABILIDADE E SEGURANÇA DURANTE O MANUSEIO DO EQUIPAMENTO



Modelo Referências - Sistema

MPSV50NR MV50

Modeladora de pão com pé e rolo de 50 cm Modeladora de pão com pé e rolo de 50 cm

MODELADORA

- ESTRUTURA EM CHAPA REFORÇADA SAE 1010/1020 COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- MANCAIS INJETADOS;
- ROLAMENTOS TIPO ZZ (blindados em ambos os lados)
- TODOS MODELOS POSSUEM JOGO COM 3 FELTROS CONFECCIONADOS COM 90% DE PURA LÃ;
- AS MODELADORAS DE GABINETE NÃO NECESSITAM ESTICAR AS CORREIAS, POIS POSSUEM MECANISMO QUE AS MANTÊM ESTICADAS;

MPSV50NR

- Área útil de 50 cm
- Motor: 1/4 CV monofásico
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia: 3L460
- Polia do Motor: 60 Z1
- Polia de alumínio: 250 Z1
- RPM - 25 rolo frontal

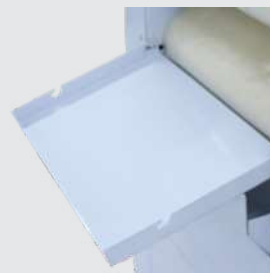
Detalhes



Graduação da regulagem do eixo



Proteção móvel intertravada com parada imediata



Fechamento da bandeja traseira

CAPACIDADE MÁXIMA DE MASSA POR MÁQUINA

MPSV50NR

1000 g

DADOS TÉCNICOS

Medidas Externas

Produto	Altura (A) (mm)	Largura (B) (mm)	Prof.(C) (mm)	Consumo (kWh)	Peso Bruto (kg)	Peso Líquido (kg)
MPSV50NR	1150 mm	670	680	0,35	109	84



MISTURADORA



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- POSSUI PORTA DE PROTEÇÃO MÓVEL INTERTRAVADA, QUE IMPEDE O ACESSO À ÁREA DO BATEDOR E QUE, AO SER ABERTA, EFETUA A PARADA IMEDIATA;
- IDEAIS PARA O PREPARO DE MASSAS COZIDAS EM GERAL, COMO RISÓLES E POLENTA;
- TACHO EM ALUMÍNIO FUNDIDO;
- SISTEMA DE TRAVAMENTO DO TACHO, DUPLO SUPER-RESISTENTE;
- MOTOR MONOFÁSICO COM OPÇÃO DE VOLTAGEM DE 127 V OU 220 V (NÃO POSSUI SELETOR DE VOLTAGEM);
- ESTRUTURA TUBULAR DE 1.1/4 " DE DIÂMETRO AÇO SAE 1010/1020 COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA, GRADE DE PROTEÇÃO EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- QUEIMADOR ALTA PRESSÃO DE FERRO FUNDIDO SIMPLES DE 120 mm PARA MODELOS MTV15NR E MTV22NR, QUEIMADOR DUPLO DE 180 mm PARA MODELO MTV40NR;
- MANÍPULO PARA BASCULAR O TACHO;



VISTA INTERNA DO EQUIPAMENTO

Modelos	Referências - Sistema
MTV15NR Misturadora com tacho de até 15 litros	MTV15 Misturadora com tacho de até 15 litros
MTV22NR Misturadora com tacho de até 22 litros	MTV22 Misturadora com tacho de até 22 litros
MTV40NR Misturadora com tacho de até 40 litros	MTV40 Misturadora com tacho de até 40 litros

MISTURADORA

- FÁCIL INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO;
- PALHETAS RASPADORAS PLÁSTICAS COM REGULAGEM DE ALTURA;
- PÁS EM AÇO SAE1020 COM COBERTURA DE ESTANHO;
- COBERTURA EM AÇO SAE 1020;
- QUANDO INICIAR O AQUECIMENTO (ACENDER O QUEIMADOR), DEVE-SE IMEDIATAMENTE LIGAR O MOTOR, OU SEJA, ISTO É OBRIGATÓRIO, PARA NÃO COLOCAR EM RISCO TODO O SISTEMA ELÉTRICO;

MTV15NR

- Capacidade: até 15 litros
- Motor: 1/4 CV
- Fiação: Cabo injet. 10A
- Tomada: 10A - 3 pinos
- Correia: 3L260
- Polia do Motor: 40 Z1
- Polia de alumínio: 115 Z1
- RPM - 22

MTV22NR

- Capacidade: até 22 litros
- Motor: 1/4 CV
- Fiação: Cabo injet. 10A
- Tomada: 10A - 3 pinos
- Correia: 3L260
- Polia do Motor: 40 Z1
- Polia de alumínio: 115 Z1
- RPM - 22

MTV40NR

- Capacidade: até 40 litros
- Motor: 1/2 CV
- Fiação: Cabo injet. 10A
- Tomada: 10A - 3 pinos
- Correia: 3L260
- Polia do Motor: 40 Z2
- Polia de alumínio: 115 Z2
- RPM - 22

DADOS TÉCNICOS

Produto	Medidas Externas		
	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)
MTV15NR	1100	590	710
MTV22NR	1100	590	710
MTV40NR	1100	760	710

Produto	Consumo (kWh)	* Consumo gás (kg/h)
MTV15NR	0,35	0,45
MTV22NR		0,45
MTV40NR	0,62	0,80

* Por se tratar de queimador de alta pressão o consumo informado é aproximado.

DE ACORDO COM A NORMA DE SEGURANÇA NR12

- TRITURA PÃES TORRADOS, PARA FABRICAÇÃO DE FARINHA DE ROSCA;
- ESTRUTURA EM AÇO SAE 1010/1020 COM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- MOTOR DE ½ CV MONOFÁSICO BIVOLT 127 V/220 V COM SELETOR DE TENSÃO;
- HÉLICE DE CORTE COM PERFIL DE AÇO TREFILADO SOLDADO;
- PRODUZ ATÉ 80 kg DE FARINHA POR HORA;
- PROTEÇÃO FIXA, QUE IMPEDE O ACESSO A ZONA DE RISCO, OU SEJA, A HÉLICE DE CORTE;
- TELA PENEIRADORA EM AÇO GALVANIZADO COM ORIFÍCIOS DE 2 mm;



VMPS80
Moinho de pão

MOINHO DE PÃO

- PROTEÇÃO FIXA COM ABERTURA MÍNIMA QUE IMPEDE O ACESSO À ZONA DE RISCO (FIG.1);
- POSSUI DUAS PROTEÇÕES (DEFLETORES), QUE IMPOSSIBILITAM O ACESSO ÀS PARTES MOVEIS (HÉLICE), ALÉM DE PROTEÇÃO FIXA QUE IMPEDE O ACESSO AO MOTOR, FICANDO, DESTA FORMA, EM CONFORMIDADE COM A NR12 (FIG.2);
- PÉS EM BORRACHA ANTI-DESLIZANTE (FIG.3);
- TELA PENEIRADORA EM AÇO GALVANIZADO COM ORIFÍCIOS DE 2 mm (FIG.4);
- PARA UMA PERFEITA MOAGEM, É NECESSÁRIO QUE O PÃO ESTEJA CORTADO AO MEIO NO SENTIDO HORIZONTAL E TORRADO;

Fig.1

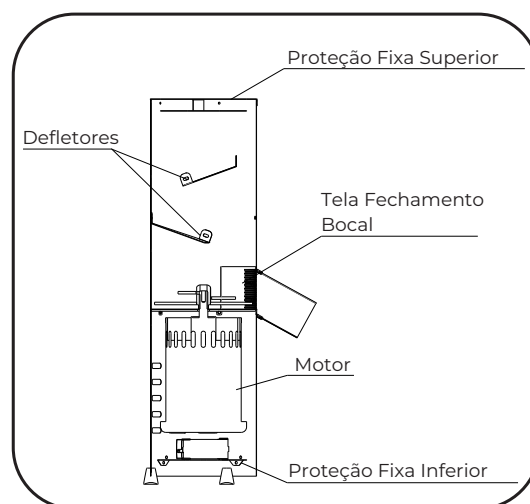


Fig.2

Vista interna



Fig.3

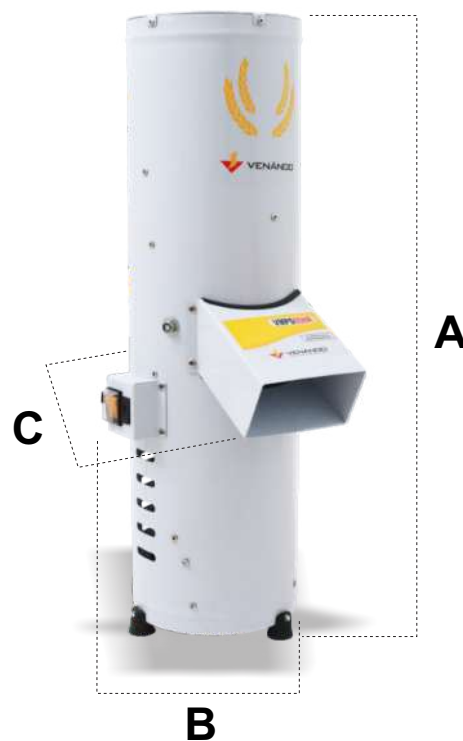


Fig.4

- PARAFUSOS PARA FIXAÇÃO DA TELA INTERNA COM PORCA AUTOTRAVANTE (FIG.5)



Fig.5



DADOS TÉCNICOS

Medidas Externas

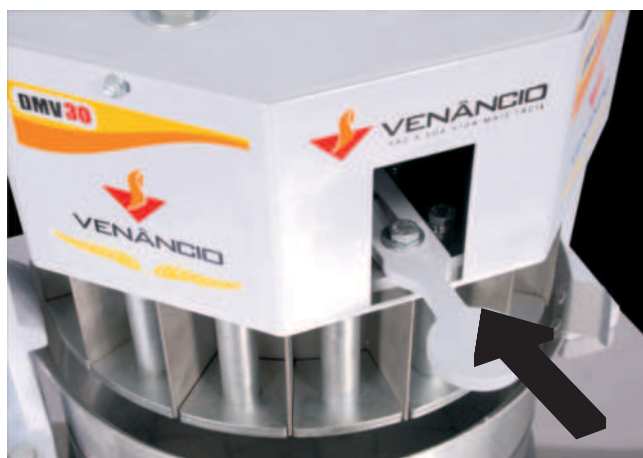
(A) ALTURA (mm)	(B) LARGURA (mm)	(C) PROF. (mm)	PESO (kg)	Consumo (kWh)		Potência: Motor monofásico (CV)	RPM
				127 V	220 V		
720	220	310	19,3	0,79	0,66	1/2	1.650

- DIVIDE MASSAS EM UNIDADES PARA UM PÃO CADA;
- EFETUA 30 DIVISÕES IGUAIS EM CADA OPERAÇÃO;
- MESA, PEDESTAL E CARENAGEM EM AÇO CARBONO SAE 1020;
- NAVALHA DE CORTE EM AÇO INOXIDÁVEL;
- MESA REVESTIDA EM AÇO INOXIÁVEL;
- ESTRUTURA, EIXO DENTADO E ENGRENAGEM DA ALAVANCA EM FERRO FUNDIDO;
- PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA;
- PEDESTAL OPCIONAL;
- MÁQUINA COM CORTE REDONDO DA MASSA, QUE FACILITA A OPERAÇÃO;
- BANDEJA EM ALUMÍNIO REPUXADO;



DMV30
Divisora de massas

Divisora de Massa



■ TRAVA DA NAVALHA ATIVA (SOMENTE PRENSA A MASSA);



■ TRAVA DA NAVALHA LIBERADA PARA O CORTE;

- PRODUÇÃO: 30 PEDAÇOS POR OPERAÇÃO;
- DIMENSÕES: 610 x 385 x 820 mm;
- DIMENSÕES COM PEDESTAL: 840 x 385 x 605 mm;
- PESO LÍQUIDO: 37 kg;
- PESO BRUTO: 50 kg;



Refrigeração

Equipamentos de Uso Industrial



RECIPIENTE REFRIGERADO DOSADOR DE ÁGUA



- CONTROLE DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE TERMOSTATO E MOSTRADOR DIGITAL;
- FABRICADO NOS MODELOS, RAI10 (PARA ATÉ 100 LITROS) E RAI20 (PARA ATÉ 200 LITROS);
- ACABAMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- OS MODELOS POSSUEM RESERVATÓRIOS PARA ÁGUA EM POLIETILENO ROTOMOLDADO, TOTALMENTE ATÓXICO;
- ÁGUA COM TEMPERATURA ATÉ 23°C, É REFRIGERADA PARA FAIXA DE 2°C A 7°C EM TEMPO MÍNIMO;
- ISOLAMENTO EM POLIURETANO EXPANDIDO;
- IDEAIS PARA UTILIZAÇÃO EM PADARIAS;
- ACOMPANHA MANGUEIRA COM ESGUICHO;

A APLICAÇÃO DE ÁGUA GELADA É IMPRESCINDÍVEL PARA EVITAR O SUPER AQUECIMENTO DA MASSA NA HORA DA MISTURA, NAS AMASSADEIRAS.



RAI 10
Capacidade para até 100 litros.

RAI 20
Capacidade para até 200 litros.



RECIPIENTE REFRIGERADO DOSADOR ÁGUA

- TENSÃO 220 V;
- INSTALAÇÃO FÁCIL COM MANUTENÇÃO SIMPLES E BARATA;
- SERPENTINA COM TUBO DE COBRE, COM REVESTIMENTO EM PINTURA PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA, NA COR BRANCA;
- FILTRO PARA ÁGUA (OPCIONAL);
- POR SE TRATAR DE RECIPIENTE REFRIGERADO DE ACUMULAÇÃO E DE PASSAGEM, AS CAPACIDADES DE 100 E 200 LITROS SERVEM APENAS COMO REFERÊNCIA;



Detalhe do esguicho de água.



Detalhe do uso do Dosador/Resfriador.



Modelos	Altura mm	Largura mm	Prof. mm	Consumo kWh/mês 220V	Motor cv
RAI 10	1100	500	680	5,70	1/6
RAI 20	1100	805	580	13,20	1/4

BEBEDOURO REFRIGERADO PARA ÁGUA



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 102/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO UL DO BRASIL;
- FABRICADO EM TRÊS MODELOS, PARA ATÉ 25 LITROS, PARA ATÉ 50 LITROS E PARA ATÉ 100 LITROS;
- IDEAIS PARA AMBIENTES COM GRANDE CIRCULAÇÃO DE PESSOAS;
- FÁCIL INSTALAÇÃO;
- RESERVATÓRIO DE ÁGUA EM POLIETILENO LINEAR DE BAIXA DENSIDADE ATÓXICO;
- PADRÃO DE TORNEIRAS É EXCLUSIVAMENTE DE JARDIM;
- CONFECCIONADOS NO PADRÃO DE UMA TORNEIRA PARA ÁGUA GELADA E UMA PARA ÁGUA NATURAL, SENDO QUE, OPCIONALMENTE, PODE-SE PRODUZIR COM AMBAS AS TORNEIRAS PARA ÁGUA GELADA;
- ÁGUA COM TEMPERATURA ATÉ 23°C, É RESFRIADA PARA FAIXA DE 7°C EM TEMPO MÍNIMO;
- ACABAMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL;
- PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA PARA NIVELAR, DE ACORDO COM O PISO;
- MONOFÁSICO DISPONÍVEL NAS TENSÕES DE 127 V OU 220 V;
- PIA DE ESCOAMENTO EM AÇO INOXIDÁVEL;



Capacidade para
até 100 litros.



Capacidade para
até 25 litros.



Capacidade para
até 50 litros.

BEBEDOURO REFRIGERADO PARA ÁGUA

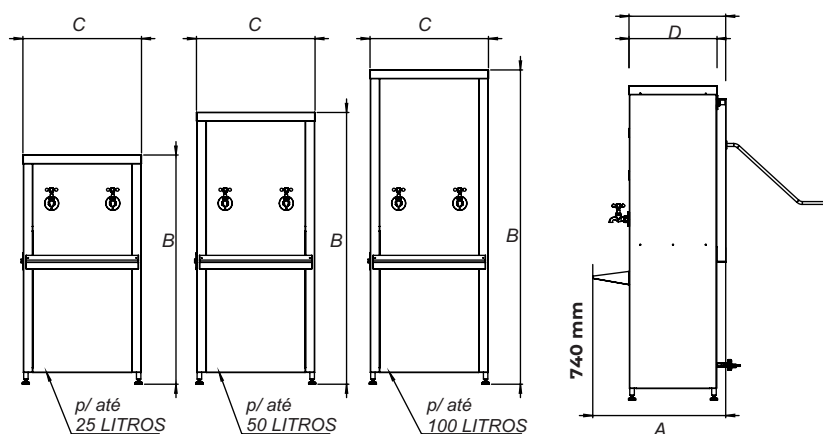
- IRÁ INSTALADA, DENTRO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA, UMA SERPENTINA POR MODELO, CONFECCIONADA EM TUBO DE COBRE, COM REVESTIMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA, NA COR BRANCA (FIG. 1);
- ISOLAMENTO EM POLIESTIRENO EXPANDIDO (EPS);
- MANUTENÇÃO SIMPLES E BARATA;
- POR SE TRATAR DE BEBEDOURO REFRIGERADO DE ACUMULAÇÃO E DE PASSAGEM, AS CAPACIDADES DE 25, 50 E 100 LITROS SERVEM APENAS COMO REFERÊNCIA;
- GÁS REFRIGERANTE R 134a;



(Fig. 1)
Vista do reservatório para água com a serpentina e a bóia.



A distância entre a torneira e a pia, de 245 mm, permite encher garrafas, sem maiores dificuldades.



Especificações Técnicas

MODELO	Prof. c/ Pia (A)	ALTURA (B)	LARGURA DA BASE (C)	PROF. DA BASE (D)	Capacidade de Refrigeração		Potência	Tensão	Consumo
					127V	220V			
p/ até 25 LITROS	596mm	1027mm	531mm	394mm	2 l/h	2 l/h	1/8 hp	127 / 220	380/320 W/h
p/ até 50 LITROS	596mm	1218mm	531mm	394mm	5 l/h	5 l/h	1/10 hp	127 / 220	315/315 W/h
p/ até 100 LITROS	596mm	1408mm	531mm	394mm	10 l/h	10 l/h	1/12 hp	127 / 220	180/235 W/h

Medidas em milímetros

BEBEDOURO REFRIGERADO PARA ÁGUA



- MODELOS 25 E 50 COM DUAS TORNEIRAS, MODELOS 100 COM TRÊS E MODELOS DE 200 LITROS COM 4 TORNEIRAS;
- REVESTIMENTO INTERNO DO TANQUE EM POLIPROPILENO;
- REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE GÁS REFRIGERANTE R-134A;
- ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO INJETADO;
- MODELOS PADRÕES COM TODAS AS TORNEIRAS GELADAS, OPCIONALMENTE COM UMA TORNEIRA NATURAL;
- PIA EM AÇO INOX 430, COM DRENO;
- SERPENTINA INTERNA EM AÇO INOX 304;
- ACOMPANHA FILTRO 5" E MANGUEIRA;
- TERMOSTATO COM 7 NÍVEIS DE REGULAGEM;
- PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA;
- IDEAIS PARA AMBIENTES COM GRANDE CIRCULAÇÃO DE PESSOAS;
- FÁCIL INSTALAÇÃO;
- REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX 430 BRILHOSO;
- DISPONÍVEL NAS TENSÕES 127V OU 220V MONOFÁSICO.



BEBEDOURO REFRIGERADO PARA ÁGUA



MODELO	SISTEMA	POTÊNCIA (HP)	CORRENTE (A)	CARGA DE FLUIDO REFRIGERANTE (KG)
BI25L 220 V	COMPRESSOR	1/12	1,2	0,085
BI25L 127 V			1,8	
BI50L 220 V	COMPRESSOR	1/10	1,4	0,100
BI50L 127 V			2,1	
BI100L 220 V	COMPRESSOR	1/6	2,1	0,170
BI100L127 V			3,7	
BI200L 220 V	COMPRESSOR	1/6	2,1	0,170
BI200L 127 V			3,7	

DESCRIÇÃO	DIMENSÕES PRODUTO (mm)			DIMENSÕES EMBALAGEM (mm)			PESO LÍQUIDO (kg)	PESO BRUTO (kg)
	ALTURA	COMPR.	PROF.	ALTURA	COMPR.	PROF.		
BI25L - RECIPIENTE REFRIG INOX 25L	1305	360	515	1435	510	440	27	38
BI50L - RECIPIENTE REFRIG INOX 50L	1625	360	515	1750	510	440	32	45
BI100L - RECIPIENTE REFRIG INOX 100L	1305	615	735	1435	750	660	39	53,5
BI200L - RECIPIENTE REFRIG INOX 200L	1695	615	735	1820	750	660	48	64

- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 148/2022 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO PCN DO BRASIL;
- 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 TENSÕES 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 POR RESERVATÓRIO (MODELO RV116) E 32 LITROS, SENDO 16 LITROS POR CADA RESERVATÓRIO (MODELO RV216);
- 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;
- RESERVATÓRIO EM ACRÍLICO;



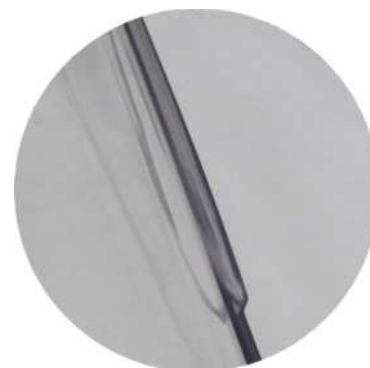
RV216
Refresqueira Inox
2 Reservatórios de 16 litros



RV116
Refresqueira Inox
1 Reservatório de 16 litros

REFRESQUEIRA

- MARCAÇÃO DE NÍVEL MÁXIMO E MÍNIMO DE LÍQUIDO NO PRÓPRIO REPOSITÓRIO;
- COMPONENTES PLÁSTICOS ATÓXICOS;
- BICO DE SAÍDA DE LÍQUIDOS EM SILICONE;
- ACIONADOR DAS TORNEIRAS EM ABS DE FÁCIL MANUSEIO E HIGIENIZAÇÃO, QUE FUNCIONA ATRAVÉS DE UMA MOLLA EM AÇO INOXIDÁVEL;
- BOTÕES DE ACIONAMENTO NO PAINEL COM INDICADORES DE LIGADO/DESLIGADO;
- DEVE-SE COLOCAR OS LÍQUIDOS JÁ REFRIGERADOS, POIS ESTES PRODUTOS SERVEM PARA MANTER E NÃO PARA REFRIGERAR;



Detalhe dos travamentos laterais de segurança na tampa.



Produto	Dimensões (mm)			Tensão (V)	Capacidade (l)	Rotação da pá (RPM)	Compressor Potência (HP)	Corrente Total (A)	Consumo Total (kWh)
	A	B	C						
RV 116	685	210	490	127	16	40	1/10	1,70	0,21
				220				0,90	0,19
RV 216		410		127	2 X 16		1/6	2,27	0,24
				220				1,16	0,24



VENÂNCIO

INDÚSTRIA BRASILEIRA

atendimento@venanciometal.com.br

www.venanciometal.com.br

Rua Wilma Helena Kunz, 2469

Fone (51) 3793-4300

Venâncio Aires - RS - Brasil





VENÂNCIO

INDÚSTRIA BRASILEIRA

atendimento@venanciometal.com.br

www.venanciometal.com.br

Rua Wilma Helena Kunz, 2469

Fone (51) 3793-4300

Venâncio Aires - RS - Brasil

