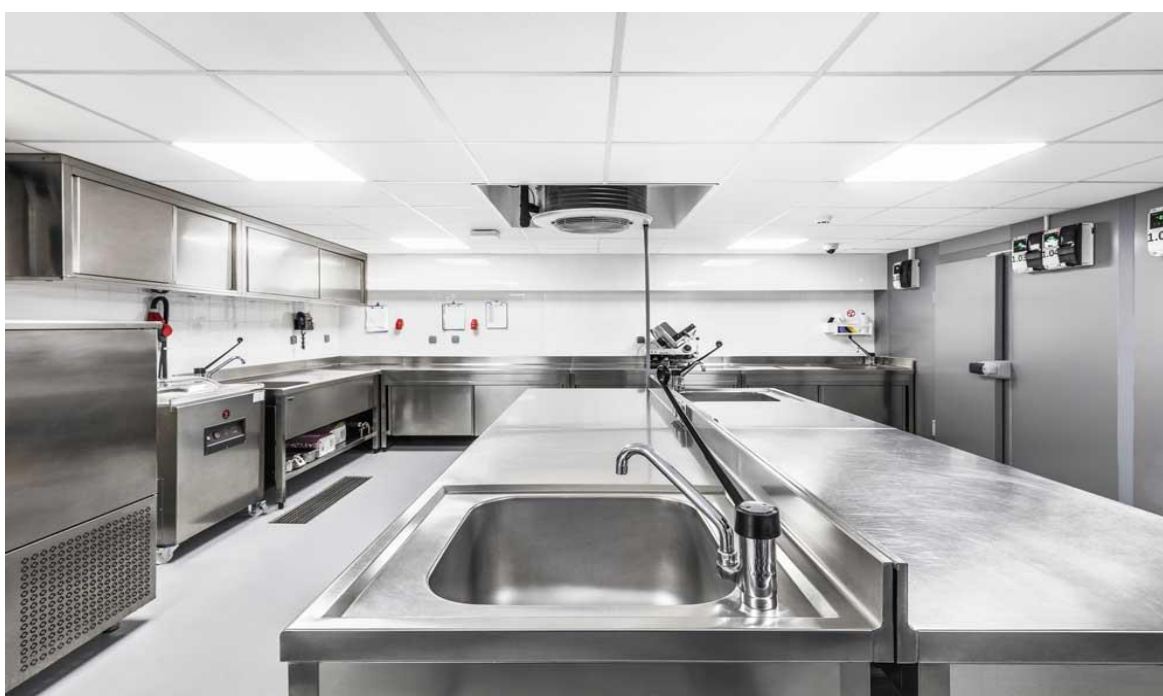




## *HOTELARIA 2021*

**“Não sonhe com o sucesso, trabalhe para alcançá-lo”**

\* Mesas de trabalho \* Lavadouros \* Lava mãos \* Estantes \* Armários \* Hotes



**\*Todos os preços sob consulta**

# COMPONENTES PARA A HOTELARIA

Liquidificadores de cozinha



Cortadora de legumes Trituradores



Raladores para queijo



Picadoras de carne



Cortadora carnes frias



Serra ossos



Captador insetos



Máquina embalar manual



Máquina embalar a vácuo



Máquina de embalar com cortador



Fritadeiras elétricas



Fritadeiras a gás com móvel



Fritadeiras elétricas com móvel



Outros  
modelos  
disponíveis

## GRELHADORES

Grelhador Vitrocerâmico canelado, tipo "Fry top"- Marca Fiamma



Aquecimento ultra-rápido (menos de 5 minutos). Baixo consumo de energia. Vidro cerâmico de alta qualidade e resistência. Extremamente fácil de limpar. Não inclui barreira anti salpicos (opcional).

\*\* Possibilidade de liso.

Grelhador/Tostadeira vitrocerâmico de contacto canelado **CG 6 GG Vitro**



Duplo – **CG 8 GG Vitro**



Grelhador / Tostadeira duplo de contacto misto com tampa canelada – **GR M1**



Com uma tampa apenas, liberta espaço para grelhados na chapa, permitindo o funcionamento simultâneo como grelhador de contacto e fry-top. Placas em ferro fundido com revestimento alimentar. Estrutura e elementos de aquecimento em aço inox. Pés/ pegas projetados de acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor.

Grelhador duplo canelado, tipo "fry-top"



Grelhador duplo liso, tipo "fry-top"



Duplo Misto Estrutura e



Elementos de aquecimento em aço inox. Placas em ferro fundido com revestimento alimentar. Pés/ pegas projetadas de acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor.

## TORRADEIRAS

Tosti S4



Tosti D4



Robustas e fiáveis, projetadas e desenvolvidas para a obtenção de ótimos resultados. Estrutura em aço inoxidável. Com temporizador até 15 minutos e serviço em modo contínuo

## TREMPE



Trempe Invicta 2 Queimadores



4 queimadores



Opções com vários queimadores.

Fogão a gás, 2 queimadores – bancada



Placa indução bancada



## ESPREDADOR DE CITRINOS ELÉCTRICO – ACID 1



Mantém o sabor do sumo, conservando todas as suas propriedades e simplifica todo o processo de trabalho.

30 min de serviço contínuo (máx.)

Arranque e paragem automática, motor com proteção térmica.

Grau de proteção IP21.

## ESPREDADOR DE CITRINOS AUTOMÁTICO – CITRON 150



Estrutura em aço inoxidável e frontal em acrílico. Superfície lisa, anticorrosiva e de fácil limpeza. Design elegante e compacto. Interruptor resistente à água, cobertura com dispositivo de segurança. Elevada eficiência, separação automática do sumo e dos resíduos. Sistema com engrenagem automática.

## CENTRIFUGADOR PARA SUMOS DE FRUTA E VEGETAIS



Centrifugadora para preparação de sumos de frutas e vegetais com ejeção automática da polpa.

Carroçaria em alumínio polido, motor assíncrono e refrigeração a ar.

Tubo alimentador de grande dimensão, permite a entrada de maçãs inteiras, cenouras e outros vegetais.

Tampa, cuba, retentor da polpa e filtro são facilmente removíveis, não necessitam de Ferramenta.

Sistema de segurança: manípulo de fecho e paragem do motor.

## DISTRIBUIDORES REFRIGERADOS PARA BEBIDAS

### CAPRI 2M



### COLDREAM 3M



Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.

Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.

Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.

Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.

Nota: Imagem com corpo em vermelho, fornecido em azul.

## MÁQUINA DE PIPOCAS

Máquina de pipocas, 1 tabuleiro/2 min.

Refª: ET-POP6A-R



Estrutura em aço pintado.  
Panela e fundo em aço inox.  
Interior com iluminação.  
1 Gaveta de recolha de resíduos.

Máquina pipocas com compartimento aquecido, 1 tabuleiro/2min.

Refª: ET-POP6A-D



2 Gavetas de recolha de resíduos

## CARRO P/MÁQUINA DE PIPOCAS Refª ET-POP6A-R



Estrutura em aço pintado.  
2 Rodas de grande dimensão e 2 rodas direcionáveis com travão.

**Dimensões (LPA):**940x500x825 mm

## CHAFFING DISH



Topo com tampa e pernas em inox.  
Tampa com abertura / fecho suave.  
Pressionando a pega a tampa abre automática, fixando nos 30°. A partir deste ponto é possível posicionar em qualquer ângulo.  
Aquecimento por lamparinas.

**Dimensões (LPA):**660x490x460 mm

## CHAFFING DISH 2



Topo com tampa e pernas em inox.  
Tampa com abertura / fecho suave.  
Pressionando a pega a tampa abre automática, fixando nos 30°C. A partir deste ponto é possível posicionar em qualquer ângulo.  
Aquecimento por lamparinas.

**Dimensões (LPA):**510x540x480 mm

## CHAFFING DISH 3 -



Topo com tampa e pernas em inox.  
Termóstato de controlo de temperatura.  
Container GN1/1 h100 em polietileno.  
Aquecimento por resistência elétrica.

**Dimensões (LPA):**650x380x260 mm

**Potência consumo:**0.9 kW

**Voltagem:**230V/1/50Hz

## BUFFETS

### Buffet com refrigeração estática, 3x GN 1/1 Essence-Green 4 W



Temperatura: +4 / +8 °C

ESSENCE GREEN 3W 1169x650x1326mm

ESSENCE GREEN 4W 1494x650x1326mm

ESSENCE GREEN 6W 2144x650x1326mm

**\*\* CONTAINERS NÃO INCLUÍDOS**

### Modelo Tradition Green – 4 W



Temperatura: +4 / +8 °C

TRADITION GREEN 3W 1169x650x1481mm

TRADITION GREEN 4W 1494x650x1481mm

TRADITION GREEN 6W 2144x650x1481mm

**\*\* CONTAINERS NÃO INCLUÍDOS**

### Topo com aquecimento por infravermelhos



SOV HOT2 – 200W 840x540x437mm

SOV HOT3 – 400W 1169x540x437mm

SOV HOT4 – 600W 1494x540x437mm

SOV HOT5 – 600W 1819x540x437mm

SOV HOT6 – 800W 2144x540x437mm

MONTINOX – suporte em aço inox \*\*

\*\* é recomendado suporte em aço inoxidável para molhos, produtos ácidos e de peixe.

## AQUECEDORES DE ALIMENTOS

Na restauração o serviço e apresentação dos alimentos é de extrema importância, para manter essas características os aquecedores de alimentos são aliados significativos. Práticos e versáteis, as lâmpadas de infravermelhos adequam-se a diversas necessidades e espaços comerciais.

### TR 13WL1350



Aquecedor de alimentos com 3 lâmpadas de infravermelhos. Construção em aço inox. Pala protetora de plexiglás. 3 lâmpadas de infravermelhos com ligação independente mediante interruptor. Placa quente com regulação de temperatura: 30° a 85° C. Potência: 1350 W. Dimensão: 1270x650x800mm.

### I1WL400

Aquecedor de alimentos com 1 lâmpada de infravermelhos.



Superfície: Vidro cerâmico – 1 zona de aquecimento

DIM: W380 x D555 x H560mm

Temperatura: 30°C-85°C

Potência: 400W

**Opção: com 2 zonas de aquecimento, 2 lâmpadas**

DIM: W740 x D555 x H570mm



Lâmpada de infravermelhos

## VITRINAS REFRIGERADAS VRM4 OR VRM6



### Reguláveis

- Iluminação Led
- Cor Standard Preto; Outras Cores sob Pedido
- Termostato Digital
- Potência Frigorífica: 1.5A
- Descongelação Automática
- Possibilidade de Retirar o Vidro Frontal
- Cuba Embutida c/ Esgoto; Profundidade Cuba: 40mm
- Capa de Vidro Vitrificado Resistente a Golpes, Ácidos e Detergentes

## PANELA PARA SOPA – TRADICIONAL – 10Lt

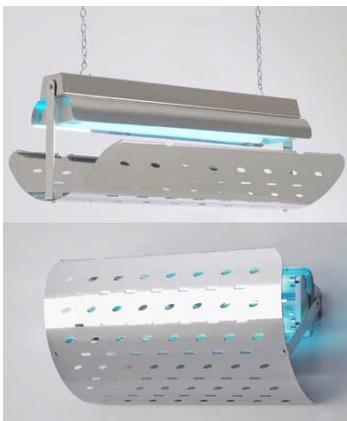


Aquecimento em banho-maria.  
Tampa e cuba em aço inoxidável.  
Termóstato e lâmpada de controlo.

### Características técnicas:

DIM – LPH: Ø 330x360 mm  
Capacidade: 10Lt  
Peso: 4,75 kg  
Potência: 0.4 kW  
Voltagem: 230V/1/50Hz

## CAPATADOR DE INSECTOS EM AÇO INOX – MODELO CI 16.3



Estrutura totalmente em aço inoxidável.  
Equipado com placa adesiva elimina os insetos de forma discreta e extremamente económica.  
Possui uma grande área de cobertura e é versátil: pode ser aplicado na parede ou suspenso no teto.  
Manutenção: substituição da placa adesiva.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Voltagem:	230V/1/50Hz
Dimensões (LPH):	490x312x200 mm
Cobertura:	100 - 120 m2
Potência:	30 W
Voltagem:	230V/1/50Hz
Dimensões do papel:	450x370 mm
Peso:	3.3 kg

## GRELHADORES A GÁS PARA RODÍZIO (RBG)



Concebidos especialmente para grelhar carnes de rodízio à brasileira. Robustos, atraentes e silenciosos.

Construídos basicamente em aço inoxidável.

Sistema de rotação dos espetos simples e silencioso.

Entrada de água automática nos tabuleiros aparadores da gordura.

Pouca manutenção.

**Queima eficiente.** Equipados com queimadores de calor radiante que permitem a obtenção de melhores grelhados com o menor consumo de gás.

**Motorização** – com um único motoreductor trifásico. A pedido, fornecemos em monofásico.



## GRELHADORES A CARVÃO VEGETAL ROTATIVOS (CCVR)



## LAVADOUROS – Preços sob consulta, conforme o pretendido

Tampo c/1 cuba + escurredouro



Tampo c/2 cuba + escurredouro



Tampo c/1 cuba



Tampo c/2 cubas

Construção em aço inoxidável.  
Tampo estampado.  
Tampos com 50 mm de espessura e boleado.  
Saída de esgoto 1 ½".  
Profundidade de 600 e 700 mm.  
Insonorização da parte inferior da cuba.  
Alçado com 100 mm de altura.  
Com cuba de grande capacidade no modelo de profundidade de 700mm

Lavadouro com saia – opção 1 ou 2 cubas



Com portas de correr



Com espaço p/máquina lavar louça



Torneira de lavadouro



Torneira



Duche com torneira



Duche com torneira e bica



## Lava mãos



400x400x450mm

Lava mãos de joelho simples

Lava mãos de joelho misturador

## Lava mãos de pé



400x400x935mm

Lava mãos de joelho simples

Lava mãos de joelho misturador

Fiáveis e robustos.

Construção em aço inoxidável.

Cuba estampada numa peça só.

Comando de joelho ou de pé.

Alçado traseiro de 85 mm de altura.

Torneira simples ou misturadora.

## ESTANTERIA MODULAR



## Bancada solo



## Carros de serviço e distribuição



8 Níveis 635x710x905mm

16 Níveis 635x710x1520mm

Construção em aço inoxidável.

Batentes exteriores.

2 Rodas com travão e 2 sem travão.

Rodas com 100 mm diâmetro.

Para outras dimensões contactar a nossa empresa.