

GRUPO REFRIMATE



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Quem somos

A Red Chameleon é uma marca do Grupo Refrimate, que atua há mais de 20 anos no mercado de refrigeração comercial. Foi lançada no ano de 2020, buscando atender o segmento de cozinhas comerciais e indústrias por completo, com equipamentos de qualidade e alto desempenho. A RED Chameleon busca a satisfação e o crescimento dos seus clientes, com um atendimento humanizado e uma grande variedade de produtos que atendem os diferentes tamanhos e necessidades de mercado.

Situado em Venâncio Aires, no Rio Grande do Sul, o Grupo Refrimate conta com uma área de 140.000m², mais de 400 colaboradores e de 200 empregos indiretos. Caracterizada pela inovação, a Red Chameleon trouxe para o mercado de gastronomia a mesma ideologia do grupo, onde a satisfação de seus clientes, colaboradores e parceiros é sempre o objetivo de seus esforços.



GRUPO REFRIMATE

Índice

FRITADOR DE MESA	04	GAVETA AQUECIDA	42
FRITADOR ZONA FRIA	06	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS	44
FRITADEIRAS ELÉTRICAS E A GÁS	08	ILHA DE MONTAGEM LINHA EXPORTAÇÃO	46
CONSERVADOR DE FRITURAS	10	MONTAGEM ILHA DE COCÇÃO ABERTA	48
COZEDOR DE MASSAS	12	MONTAGEM ILHA DE COCÇÃO FECHADA	49
CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA	14	BALCÃO CONGELADO	50
SANDUICHEIRA TOSTADEIRA ELÉTRICA E GÁS	16	BALCÃO REFRIGERADO	51
CHAPA DE FRITURA A GÁS	18	CHAPA DE FRITURA A GÁS EXPORTAÇÃO	52
PANQUEQUEIRAS ELÉTRICAS E GÁS	20	ACESSÓRIOS	54
PRENSAS GOURMET	22	CHAR BROILER A GÁS	56
MINI SANDUICHEIRA ELÉTRICA	24	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS	58
SANDUICHEIRA PADRÃO ELÉTRICA E A GÁS	26	COZEDOR DE MASSAS EXPORTAÇÃO	60
SANDUICHEIRA GRANDE ELÉTRICA E A GÁS	28	BANHO MARIA	62
GRELHADOR ELÉTRICO	30	CONSERVADOR DE FRITURAS EXPORTAÇÃO	64
CHAR BROILER ELÉTRICO	32	MÓDULOS DE OPERAÇÃO	66
TOSTADEIRA ELÉTRICA VERTICAL DE PÃES	34	FORNO RED COMBI GOURMET	68
DISPENSER DE MOLHOS E QUEIJOS	36	FORNO RED COMBI PRO/CLASS	70
PISTA AQUECIDA	38	FORNO CONVECTOR CLASS TOP	74
ESTANTE AQUECIDA	40	FORNO CONVECTOR CLASS	76

Fritador de Mesa

FDMB15



2 x 4,5 litros

FSMB15



4,5 litros



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Os painéis de controle e os reservatórios de óleo são removíveis para facilitar a limpeza e troca de óleo
- Gabinete, reservatório de óleo, painel de controle e resistência em aço inox
- A temperatura é controlada por termostato que garante uma fritura sempre homogênea
- Termostato de segurança
- Lâmpada piloto que indica o funcionamento da resistência
- Cubas modelo Gastronorm

MODELO		POTÊNCIA (W)	RESISTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	ÓLEO (L)	CAPACIDADE CESTO (kg)	DIMENSÃO (mm)		
									*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FSMB15	FRITADOR SIMPLES DE MESA MOD B (150mm)	1600	1 x 1600	13	0,8	127	4,5	1,0	345	275	460
FSMB15	FRITADOR SIMPLES DE MESA MOD B (150mm)	3000	1 x 3000	14	1,5	220	4,5	1,0	345	275	460
FDMB15	FRITADOR DUPLO DE MESA MOD B (150mm)	3200	2 x 1600	2 x 13	1,6	127	2 X 4,5	1,0	345	550	460
FDMB15	FRITADOR DUPLO DE MESA MOD B (150mm)	6000	2 x 3000	2 x 14	3,0	220	2 X 4,5	1,0	345	550	460

* Medida de altura considerado com os pés

Fritador Zona Fria



FZM5000



18 litros

FZP5000



22 litros

FZM8000



18 litros

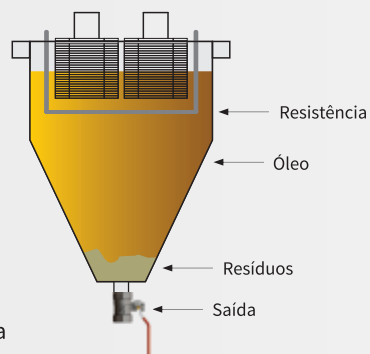
FZP8000



22 litros

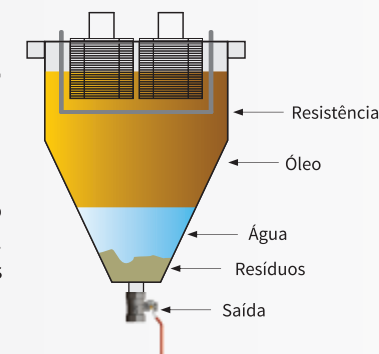
INFORMAÇÃO TÉCNICA - ZONA FRIA ÓLEO

Neste sistema, os resíduos de alimentos se depositam no fundo do tanque, onde a temperatura está baixa, parando com a fritura, pois está distante da fonte de calor. Isto faz com que o gosto dos alimentos não se misture, prolongando a vida útil do óleo sem afetar a qualidade dos produtos fritos. Porém neste sistema não há o isolamento dos resíduos o que pode gerar a transferência de gosto dos alimentos. Maior segurança e menor risco de acidentes.



INFORMAÇÃO TÉCNICA - ZONA FRIA ÁGUA/ÓLEO

Neste sistema, os resíduos de alimentos se depositam no fundo do tanque, mantidos na salmora (mistura de água e sal), onde a temperatura está baixa, parando com a fritura, pois está distante da fonte de calor. Isto faz com que o gosto dos alimentos não se misture, agindo como um filtro natural e prolongando a vida útil do óleo sem afetar a qualidade dos produtos fritos. Não carboniza os resíduos e não degrada o óleo como em outros sistemas.





MODELO	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	ÓLEO (L)	ÁGUA (L)	CAPACIDADE CESTO (kg)	SISTEMA DE COZIMENTO	DIMENSÃO (mm)		
									*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FZM5000 FRITADOR ZONA FRIA DE MESA 5000W	5000	22,7	2,5	220	18	-	1,5	ÓLEO	520	370	485
FZM8000 FRITADOR ZONA FRIA DE MESA 8000W	8000	36,5	4,0	220	18	-	1,5	ÓLEO	520	370	485
FZP5000 FRITADOR ZONA FRIA DE PISO 5000W	5000	22,7	2,5	220	20,5	1,5	1,5	ÁGUA E ÓLEO	970	370	485
FZP5000 FRITADOR ZONA FRIA DE PISO 5000W	5000	22,7	2,5	220	22	-	1,5	ÓLEO	970	370	485
FZP8000 FRITADOR ZONA FRIA DE PISO 8000W	8000	36,5	4,0	220	20,5	1,5	1,5	ÁGUA E ÓLEO	970	370	485
FZP8000 FRITADOR ZONA FRIA DE PISO 8000W	8000	36,5	4,0	220	22	-	1,5	ÓLEO	970	370	485

* Medida de altura considerado com os pés

DESCRIÇÃO TÉCNICA

- O painel de controle e o reservatório de óleo são removíveis para facilitar a limpeza e troca de óleo
- Gabinete, reservatório de óleo, painel de controle e resistência em aço inox
- A temperatura é controlada por termostato que garante uma fritura sempre homogênea
- Termostato de segurança
- Lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências

SISTEMA ZONA FRIA

Neste sistema, os resíduos de alimentos se depositam no fundo do tanque, onde a temperatura está baixa, parando com a fritura, pois está distante da fonte de calor. Isto faz com que o gosto dos alimentos não se misture e agindo como filtro natural, prolongando a vida útil do óleo sem afetar a qualidade dos produtos fritos.

BENEFÍCIOS

- Maior vida útil do óleo (5 a 15 dias)
- Menor custo de óleo
- Reaproveitamento de parte do óleo, quando é feita a higienização
- Menor volume de óleo para reposição
- Grande versatilidade de cardápio
- Alta capacidade de produção
- Facilidade operacional

Fritadeiras Elétrica e a Gás



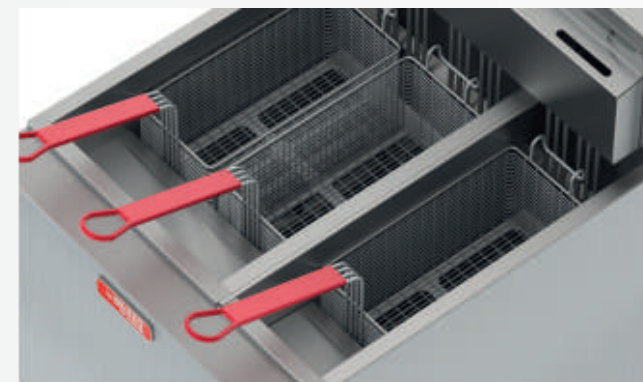
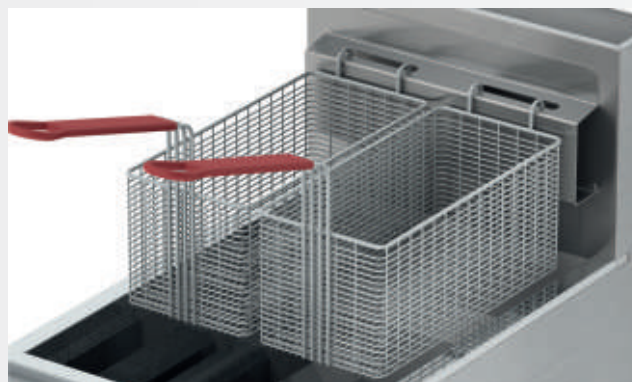
FEG25
FGG25



FEB25
FGB25



FEB38
FGB38



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Controlador digital ou analógico
- Acendimento Automático
- Termostato de segurança
- Monitoramento da falta de gás
- Gabinete em aço inox
- Tanque e difusores em aço inox 304
- Queimadores em ferro fundido
- Cestos com cabo isolado

MODELO	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	ÓLEO (L)	CAPACIDADE CESTO (kg)	DIMENSÃO (mm)		
							*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FEG25-2T FRITADEIRA ELÉTRICA	15000	39,4	10,2	220 TRI	25	2	1150	405	785
FEG25-3T FRITADEIRA ELÉTRICA	15000	24,1	6,23	380 TRI	25	2	1150	405	785
FEB25-2T FRITADEIRA ELÉTRICA BIPARTIDA	15000	39,4	10,2	220 TRI	25	2	1150	405	785
FEB25-3T FRITADEIRA ELÉTRICA BIPARTIDA	15000 (7500+7500)	24,1	6,23	380 TRI	25	2	1150	405	785
FEB38-2T FRITADEIRA ELÉTRICA BIPARTIDA	22500 (15000+7500)	58,3	15,0	220 TRI	38	2	1150	605	785
FEB38-3T FRITADEIRA ELÉTRICA BIPARTIDA	22500 (15000+7500)	29,6	7,65	380 TRI	38	2	1150	605	785

MODELO	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (Kg/h)	QUEIM. (UNID)	TENSÃO (V)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	ÓLEO (L)	CAPACIDADE CESTO (kg)	DIMENSÃO (mm)		
								*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FEG25-G FRITADEIRA A GÁS	90000	1,7	03	220	280mm.CA	25	2	1150	405	785
FGB25-G FRITADEIRA A GÁS BIPARTIDA	110000	2,1	03	220	280mm.CA	25	2	1150	405	785
FGB38-G FRITADEIRA A GÁS BIPARTIDA	130000	2,5	04	220	280mm.CA	38	2	1150	605	785

* Medida de altura considerado com os pés

Conservador de Frituras



COFR1CG



COFR2CP



COFR1CP



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Cubas em aço inox 304
- Cubas Gastronorm
 - * COFR1CP - 1 GN 1/2 x 100mm
 - * COFR2CP - 2 GN'S 1/2 x 100mm
 - * COFR1CG - 1 GN 1/1 x 100mm
- Disponíveis nas tensões 127V ou 220V

MODELO	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
					*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
COFR1CP CONSERVADORA DE FRITURAS 1 CUBA PEQUENA	250	1,96	0,25	127	700	330	380
COFR1CP CONSERVADORA DE FRITURAS 1 CUBA PEQUENA	250	1,15	0,25	220	700	330	380
COFR1CG CONSERVADORA DE FRITURAS 1 CUBA GRANDE	500	3,95	0,50	127	700	330	585
COFR1CG CONSERVADORA DE FRITURAS 1 CUBA GRANDE	500	2,30	0,50	220	700	330	585
COFR2CP CONSERVADORA DE FRITURAS 2 CUBAS PEQUENAS	500	3,95	0,50	127	700	330	585
COFR2CP CONSERVADORA DE FRITURAS 2 CUBAS PEQUENAS	500	2,30	0,50	220	700	330	585

* Medida de altura considerado com os pés

Cozedor de Massas



CMA 5000P

9 litros



CMA 5000

9 litros



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete e cuba de cozimento em aço inox
- Válvula para drenar a água
- Cesto de cozimento em aço inox com capacidade para até quatro porções
- Lâmpada piloto que indica o funcionamento da resistência
- Reservatório de água removível para facilitar a limpeza
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	CAPACIDADE (L)	SISTEMA DE COZIMENTO	DIMENSÃO (mm)		
								*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
CMA5000	COZEDOR DE MASSA	5000	23	2,5	220	9	ÁGUA	445	370	485
CMA5000P	COZEDOR DE MASSA	5000	23	2,5	220	9	ÁGUA	970	370	485

* Medida de altura considerado com os pés

Chapa de Fritura Elétrica

CFE450



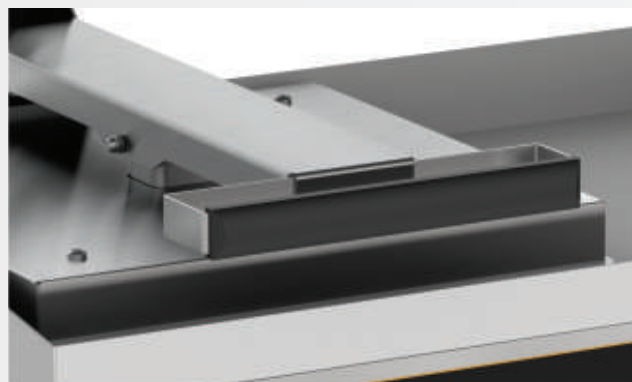
CFE600



CFE800



CFE1000



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Chapa de aquecimento em aço carbono
- Moldura da chapa de aquecimento em aço inox
- Resistência tubular em aço com maior potência e eficiência
- Prensa equipada com resistências e fechamento ajustável
- Gaveta coletora de gordura
- Termostato para regulagem de temperatura
- Lâmpada piloto para indicação de funcionamento das resistências
- Botão liga/desliga para resistência da prensa
- Pés com regulagem de altura

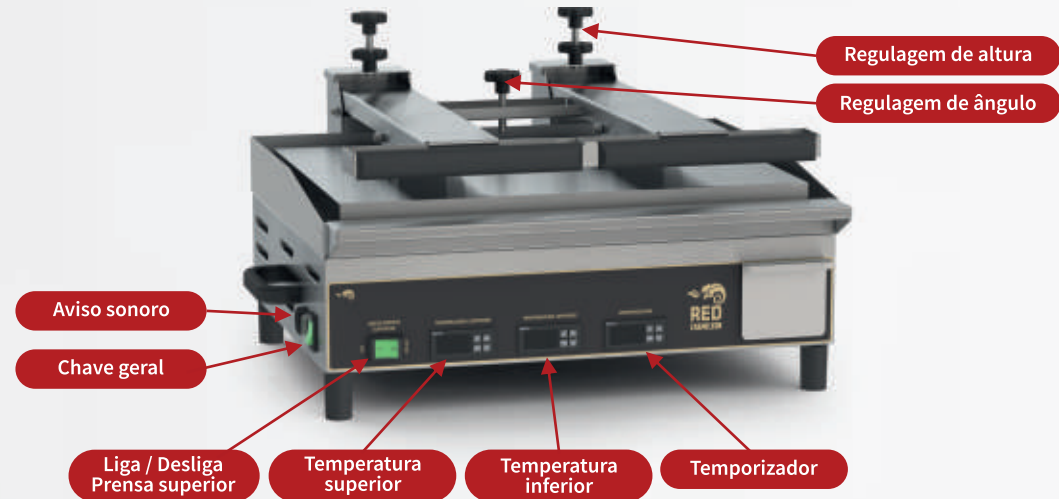
MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)			ÁREA DE TRABALHO (mm)	ESPESSURA DA CHAPA (mm)
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE		
CFE450	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA 450	2800	12,7	1,4	220	245	539	500	450 x 450	6,5
CFE600	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA 600	4200	19,0	1,9	220	245	688	500	600 x 450	8,0
CFE800	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA 800	5600	25,5	2,8	220	245	805	500	800 x 450	9,5
CFE1000	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA 1000	6000	27,5	3,0	220	245	1005	500	1000 x 450	9,5
CFE450	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA 450 COM PRENSA	3700	17	1,85	220	375	539	605	450 x 450	6,5
CFE800	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA 800 COM PRENSA	6500	29,5	3,25	220	375	805	605	800 x 450	9,5
CFE1000	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA 1000 COM PRENSA	6900	31,5	3,45	220	375	1005	605	1000 x 450	9,5

* Medida de altura considerado com os pés e fechada

Sanduicheira Tostadeira Elétrica e Gás

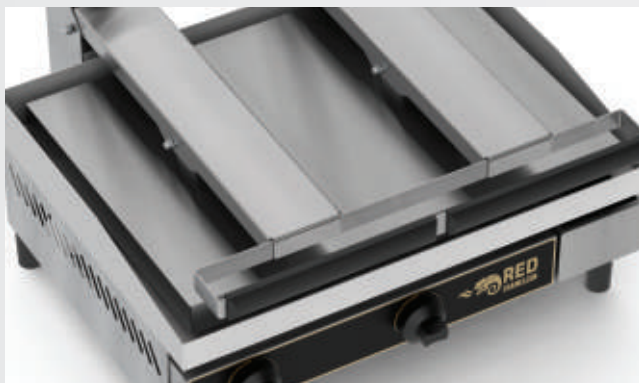


STEL 600



STGL 600





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Chapa de aquecimento em aço carbono
- Moldura da chapa de aquecimento em aço inox
- Gaveta coletora de resíduos
- Prensa com fechamento ajustável de altura e ângulo
- Pés com regulagem de altura

VERSÃO ELÉTRICA

- Controlador digital para base e prensa individual
- Aviso sonoro
- Aquecimento da prensa superior
- Resistência com maior potência e eficiência
- Botão liga/desliga para resistência da prensa
- Chave geral

VERSÃO A GÁS

- Sem aquecimento da prensa superior
- Queimadores com sistema de gaveta móvel, facilitando o acendimento
- Controle individual da chama dos queimadores
- Entrada de gás lateral

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)			ÁREA DE TRABALHO (mm)	ESPESSURA DA CHAPA (mm)
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE		
STEL600	SANDUICHEIRA TOSTADEIRA ELÉTRICA	6000	27,5	3,0	220	375	688	605	600 x 450	8,0

* Medida de altura considerado com os pés e fechada

MODELO		POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	QUEIMADORES (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	DIMENSÃO (mm)			ÁREA DE TRABALHO (mm)	ESPESSURA DA CHAPA (mm)
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE		
STGL600	SANDUICHEIRA TOSTADEIRA A GÁS	19200	480	02	280mm.CA	375	645	605	600 x 450	8,0

* Medida de altura considerado com os pés e fechada

Chapa de Fritura a Gás



CFG600



CFG800



CFG1000



CFG1200



CFG1500



* Todos os modelos possuem opcional de prensa.



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Chapa de aquecimento em aço carbono
- Moldura da chapa de aquecimento em aço inox
- Queimadores com sistema de gaveta móvel, facilitando o acendimento
- Controle individual da chama dos queimadores
- Gaveta coletora de óleo
- Entrada de gás lateral
- Pés com regulagem de altura
- Opcional: prensa

MODELO		POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	QUEIMADORES (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	DIMENSÃO (mm)			ÁREA DE TRABALHO (mm)	ESPESSURA DA CHAPA (mm)
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE		
CFG450	CHAPA DE FRITURA A GÁS 450	11200	280	01	280mm.CA	245	490	500	445 x 450	6,5
CFG600	CHAPA DE FRITURA A GÁS 600	19200	480	02	280mm.CA	245	645	500	600 x 450	8,0
CFG800	CHAPA DE FRITURA A GÁS 800	19200	480	02	280mm.CA	245	845	500	800 x 450	9,5
CFG1000	CHAPA DE FRITURA A GÁS 1000	30800	770	03	280mm.CA	245	1045	500	1000 x 450	9,5
CFG1200	CHAPA DE FRITURA A GÁS 1200	40000	1000	04	280mm.CA	245	1245	580	1200 x 530	9,5
CFG1500	CHAPA DE FRITURA A GÁS 1500	40000	1000	04	280mm.CA	245	1545	580	1500 x 530	9,5

* Medida de altura considerado com os pés

Panquequeiras Elétricas e Gás

PANQUEQUEIRAS ELÉTRICAS

PSE37



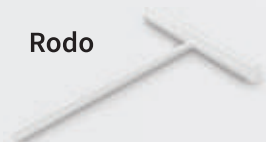
PDE37



Espátula



Rodo



PANQUEQUEIRAS A GÁS

PSG37



PDG37





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Disco em aço carbono ou teflonado diâmetro 37cm
- Pés com regulagem de altura
- Acompanha rodo e espátula

MODELO ELÉTRICO:

- Resistência tubular em aço com maior potência e eficiência
- Termostato para regulagem de temperatura
- Lâmpada piloto para indicação de funcionamento das resistências

MODELO A GÁS:

- Queimadores de ferro fundido
- Regulagem de chama do(s) queimador(es)
- Entrada de gás lateral

MODELO	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
					*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
PSE37 PANQUEQUEIRA SIMPLES ELÉTRICA	1600	13	0,8	127	187	508	481
PSE37 PANQUEQUEIRA SIMPLES ELÉTRICA	1600	7,5	0,8	220	187	508	481
PDE37 PANQUEQUEIRA DUPLA ELÉTRICA	3200	25,5	1,6	127	187	923	481
PDE37 PANQUEQUEIRA DUPLA ELÉTRICA	3200	14,6	1,6	220	187	923	481

* Medida de altura considerado com os pés

MODELO	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	QUEIMADORES (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	DIMENSÃO (mm)		
					*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
PSG37 PANQUEQUEIRA SIMPLES A GÁS	8800	220	01	280mm.CA	200	465	455
PDG37 PANQUEQUEIRA DUPLA A GÁS	17600	440	02	280mm.CA	200	880	455

* Medida de altura considerado com os pés

Prensas Gourmet

MAWQU



Opcional teflonada



WAFFLE

MCRP



Opcional teflonada



CREPE

MCSORV

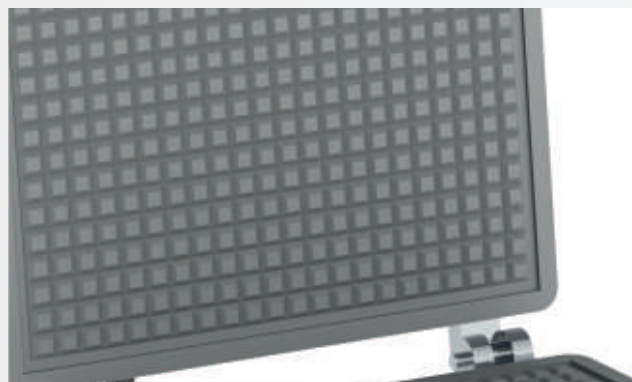


Opcional teflonada



CASQUINHA SORVETE





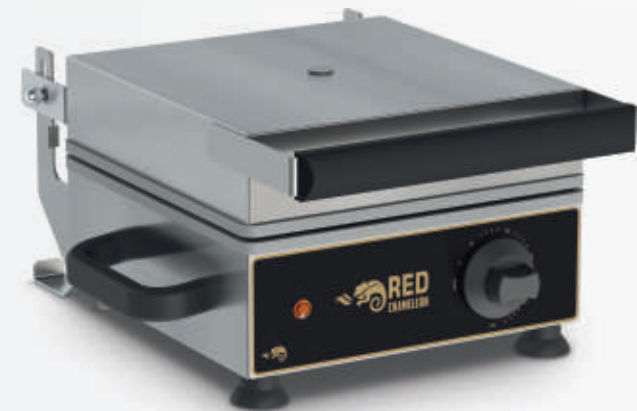
DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Placas em alumínio fundido
- Pressas equipadas com resistências na parte superior e inferior
- Termostato para regulação de temperatura
- Lâmpada piloto para indicação de funcionamento das resistências
- Disponível nas tensões de 127V e 220V
- Canaletas de retenção de excesso de massa
- Alças laterais
- Pés com regulação de altura
- Acompanha modelador para casquinhas e cestas (consulte modelo)

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
MCSORV	MÁQUINA DE CASQUINHA DE SORVETE	1800	14,5	0,9	127	205	350	535
MCSORV	MÁQUINA DE CASQUINHA DE SORVETE	1800	8,5	0,9	220	205	350	535
MAWQU	MÁQUINA DE WAFFLES	1800	14,5	0,9	127	205	350	535
MAWQU	MÁQUINA DE WAFFLES	1800	8,5	0,9	220	205	350	535
MCRP	MÁQUINA DE CREPES	1800	14,5	0,9	127	205	350	535
MCRP	MÁQUINA DE CREPES	1800	8,5	0,9	220	205	350	535

* Medida de altura considerado com os pés

Mini Sanduicheira Elétrica





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Placas em alumínio fundido
- Pressas equipadas com resistências na parte superior e inferior
- Termostato para regulação de temperatura
- Lâmpada piloto para indicação de funcionamento das resistências
- Disponível nas tensões de 127V e 220V
- Canaletas de retenção de excesso de massa
- Alças laterais
- Pés com regulação de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
MSAL	MINI SANDUICHEIRA LISA	1800	14,5	0,9	127	185	350	535
MSAL	MINI SANDUICHEIRA LISA	1800	8,5	0,9	220	185	350	535
MSAE	MINI SANDUICHEIRA ESTRIADA	1800	14,5	0,9	127	185	350	535
MSAE	MINI SANDUICHEIRA ESTRIADA	1800	8,5	0,9	220	185	350	535

* Medida de altura considerado com os pés

Sanduicheira Padrão Elétrica e Gás



SPASL



SPADM



SPASE



SPADM-G

DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Placas em alumínio fundido
- Prensas com fechamento ajustável
- Coletor frontal de resíduos em aço inox
- Proteção contra respingos na parte traseira
- Pés com regulagem de altura

MODELO ELÉTRICO:

- Prensas equipadas com resistências na parte superior e inferior
- Termostato para regulagem de temperatura
- Lâmpada piloto para indicação de funcionamento das resistências
- Disponível nas tensões de 127V e 220V
- Proteção contra respingos na parte traseira

MODELO A GÁS:

- Queimadores em formato "U"
- Aquecimento das placas somente na parte inferior
- Regulagem de chama do(s) queimador(es)

MODELO		POTÊNCIA (W)	CONSUMO (Kw/h)	CORRENTE (A)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
SPASL	SANDUICHEIRA PADRÃO SIMPLES LISA	1600	0,8	12,6	127	360	425	500
SPASL	SANDUICHEIRA PADRÃO SIMPLES LISA	2500	1,30	11,4	220	360	425	500
SPASE	SANDUICHEIRA PADRÃO SIMPLES ESTRIADA	1600	0,8	12,6	127	360	425	500
SPASE	SANDUICHEIRA PADRÃO SIMPLES ESTRIADA	2500	1,3	11,4	220	360	425	500
SPADM	SANDUICHEIRA PADRÃO DUPLA MISTA	3200	1,6	25,2	127	360	425	500
SPADM	SANDUICHEIRA PADRÃO DUPLA MISTA	5000	2,5	22,7	220	360	425	500
SPADE	SANDUICHEIRA PADRÃO DUPLA ESTRIADA	3200	1,6	25,2	127	360	775	500
SPADE	SANDUICHEIRA PADRÃO DUPLA ESTRIADA	5000	2,5	22,7	220	360	775	500
SPADL	SANDUICHEIRA PADRÃO DUPLA LISA	3200	1,6	25,2	127	360	775	500
SPADL	SANDUICHEIRA PADRÃO DUPLA LISA	5000	2,5	22,7	220	360	775	500

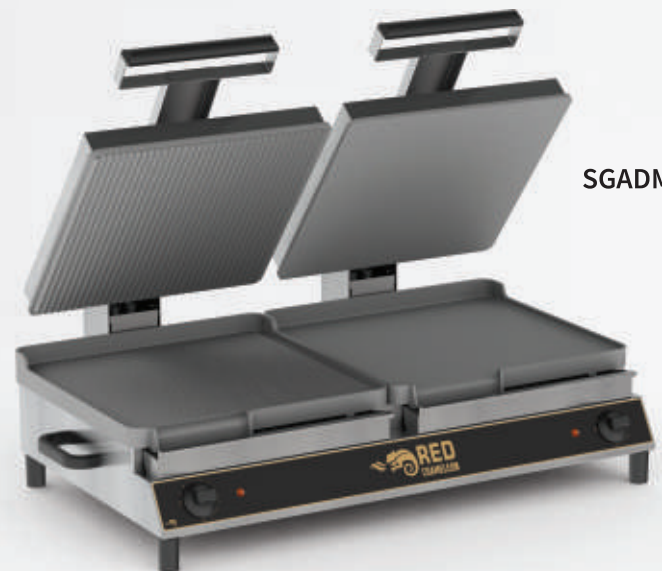
MODELO		POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	QUEIMADORES (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
SPASL-G	SANDUICHEIRA PADRÃO SIMPLES LISA A GÁS	10.000	250	01	280mm.CA	360	390	510
SPASE-G	SANDUICHEIRA PADRÃO SIMPLES ESTRIADA A GÁS	10.000	250	01	280mm.CA	360	390	510
SPADM-G	SANDUICHEIRA PADRÃO DUPLA MISTA A GÁS	21.200	530	02	280mm.CA	360	740	510
SPADE-G	SANDUICHEIRA PADRÃO DUPLA ESTRIADA A GÁS	21.200	530	02	280mm.CA	360	740	510
SPADL-G	SANDUICHEIRA PADRÃO DUPLA LISA A GÁS	21.200	530	02	280mm.CA	360	740	510

* Medida de altura considerado com os pés

Sanduicheira Grande Elétrica e Gás



SGASL



SGADM



SGASE



SGADM-G

DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Placas em alumínio fundido
- Pressas com fechamento ajustável
- Coletor frontal de resíduos em aço inox
- Proteção contra respingos na parte traseira
- Pés com regulagem de altura

MODELO ELÉTRICO:

- Pressas equipadas com resistências na parte superior e inferior
- Termostato para regulagem de temperatura
- Lâmpada piloto para indicação de funcionamento das resistências
- Disponível nas tensões de 127V e 220V
- Proteção contra respingos na parte traseira

MODELO A GÁS:

- Queimadores em formato "U"
- Aquecimento das placas somente na parte inferior
- Regulagem de chama do(s) queimador(es)

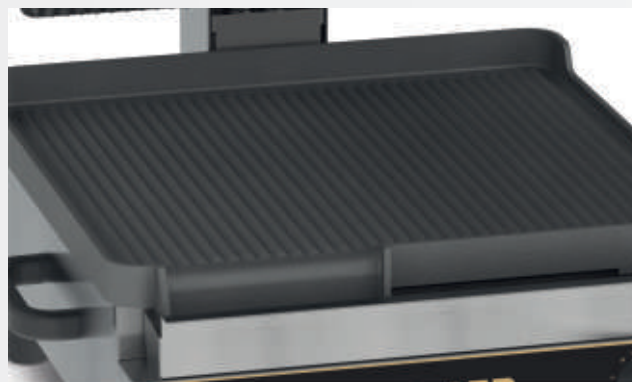
MODELO		POTÊNCIA (W)	CONSUMO (Kw/h)	CORRENTE (A)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
SGASL	SANDUICHEIRA GRANDE SIMPLES LISA	1600	0,8	12	127	380	525	625
SGASL	SANDUICHEIRA GRANDE SIMPLES LISA	3200	1,6	14,5	220	380	525	625
SGASE	SANDUICHEIRA GRANDE SIMPLES ESTRIADA	1600	0,8	12	127	380	525	625
SGASE	SANDUICHEIRA GRANDE SIMPLES ESTRIADA	3200	1,6	14,5	220	380	525	625
SGADM	SANDUICHEIRA GRANDE DUPLA MISTA	6400	3,2	29,1	220	380	970	625
SGADE	SANDUICHEIRA GRANDE DUPLA ESTRIADA	6400	3,2	29,1	220	380	970	625
SGADL	SANDUICHEIRA GRANDE DUPLA LISA	6400	3,2	29,1	220	380	970	625

MODELO		POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	QUEIMADORES (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
SGASL-G	SANDUICHEIRA GRANDE SIMPLES LISA A GÁS	14.000	350	01	280mm.CA	380	490	635
SGASE-G	SANDUICHEIRA GRANDE SIMPLES ESTRIADA A GÁS	14.000	350	01	280mm.CA	380	490	635
SGADM-G	SANDUICHEIRA GRANDE DUPLA MISTA A GÁS	28.000	700	02	280mm.CA	380	935	635
SGADE-G	SANDUICHEIRA GRANDE DUPLA ESTRIADA A GÁS	28.000	700	02	280mm.CA	380	935	635
SGADL-G	SANDUICHEIRA GRANDE DUPLA LISA A GÁS	28.000	700	02	280mm.CA	380	935	635

* Medida de altura considerado com os pés

Grelhador Elétrico





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Placas em ferro fundido estriadas
- Pressas equipadas com resistências na parte superior e inferior
- Fechamento ajustável
- Termostato para regulagem de temperatura
- Lâmpada piloto para indicação de funcionamento das resistências
- Disponível somente na tensão de 220V
- Coletor frontal de resíduos em aço inox
- Proteção contra respingos na parte traseira
- Alças laterais
- Pés com regulagem de altura

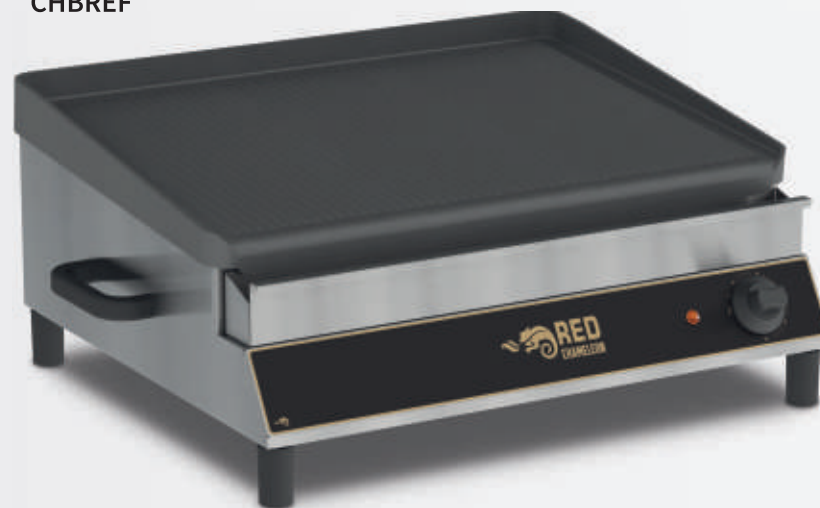
MODELO		POTÊNCIA (W)	PLACA (W)	BASE (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
								*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
GRPFF	GRELHADOR PADRÃO F° F°	3500	1300	2200	15,9	1,75	220	360	425	500
GRGFF	GRELHADOR GRANDE F° F°	3800	1300	2500	17,3	1,90	220	380	525	625

* Medida de altura considerado com os pés

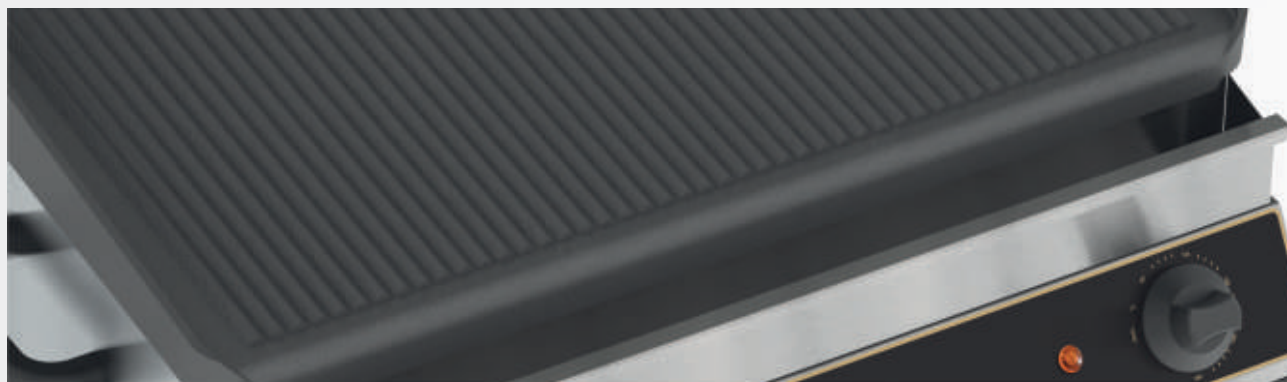
Char Broiler Eléctrico



CHBREF



CHAPA
FERRO FUNDIDO



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Placa em ferro fundido
- Termostato para regulagem de temperatura
- Lâmpada piloto para indicação de funcionamento das resistências
- Disponível somente na tensão de 220V
- Coletor frontal de resíduos em aço inox
- Proteção lateral contra respingos
- Alças laterais
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
CHBREF	CHAR BROILER ELÉTRICO FERRO	4000	18,2	2,0	220	290	650	490

* Medida de altura considerado com os pés

Tostadeira Elétrica Vertical de Pães





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Controlador digital de temperatura
- Controlador digital de tempo
- Regulagem da largura do pão

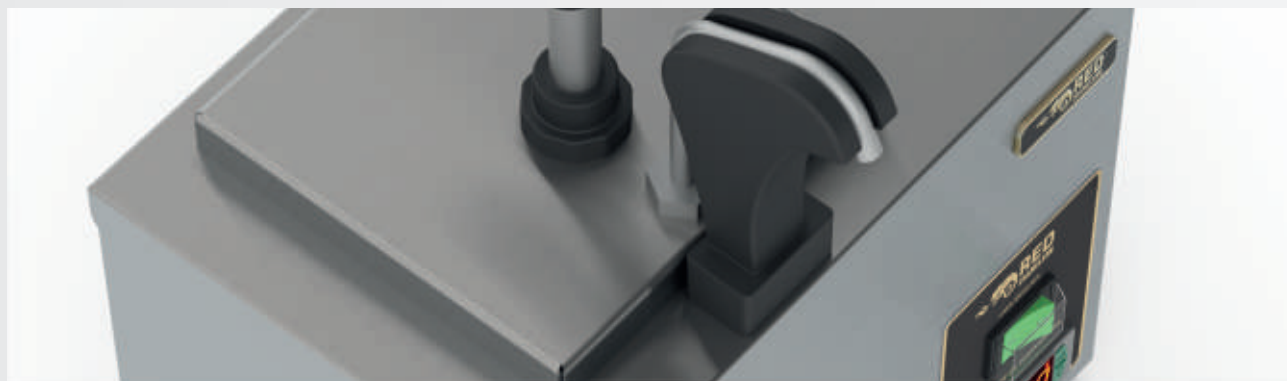
MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (kW/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
TOVER	TOSTADEIRA E. V. DE PÃES	2500	11,36	1,25	220	690	575	490

* Medida de altura considerado com os pés

Dispenser de Molhos e Queijos



DISPQ



DESCRIÇÃO TÉCNICA

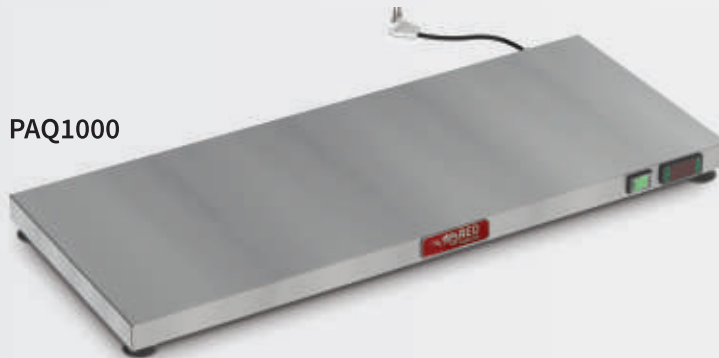
- Gabinete em aço inox
- Cuba em aço inox 304
- Controlador digital de temperatura
- Pés com regulagem de altura

MODELO		CUBAS (UNID)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
							*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
DISPQ-1	DISPENSER DE MOLHOS E QUEIJOS	01	1500	11,80	0,75	127	430	335	250
DISPQ-2	DISPENSER DE MOLHOS E QUEIJOS	01	1500	6,80	0,75	220	430	335	250

* Medida de altura considerado com os pés

Pista Aquecida

PAQ1000



PAQ1500



PAQ2000





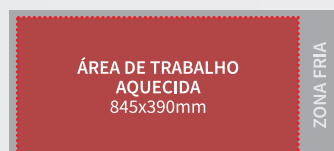
DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Controlador digital de temperatura
- Temperatura de trabalho: 65°C
- Regulagem de temperatura de 50°C a 100°C
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (kW/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)			ÁREA DE TRABALHO (mm)
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	
PAQ1000	PISTA AQUECIDA 1m	800	6,35	0,4	127	61	1000	400	845 x 390
PAQ1000	PISTA AQUECIDA 1m	800	3,65	0,4	220	61	1000	400	845 x 390
PAQ1500	PISTA AQUECIDA 1,5m	1400	11	0,7	127	61	1500	400	1345 x 390
PAQ1500	PISTA AQUECIDA 1,5m	1400	6,35	0,7	220	61	1500	400	1345 x 390
PAQ2000	PISTA AQUECIDA 2m	1900	15	0,85	127	61	2000	400	1845 x 390
PAQ2000	PISTA AQUECIDA 2m	1900	8,65	0,85	220	61	2000	400	1845 x 390

* Medida de altura considerado com os pés

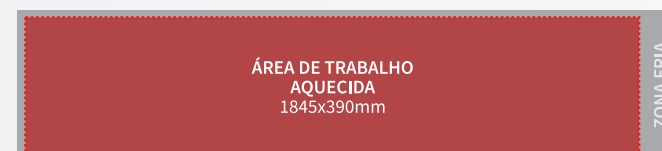
PAQ1000



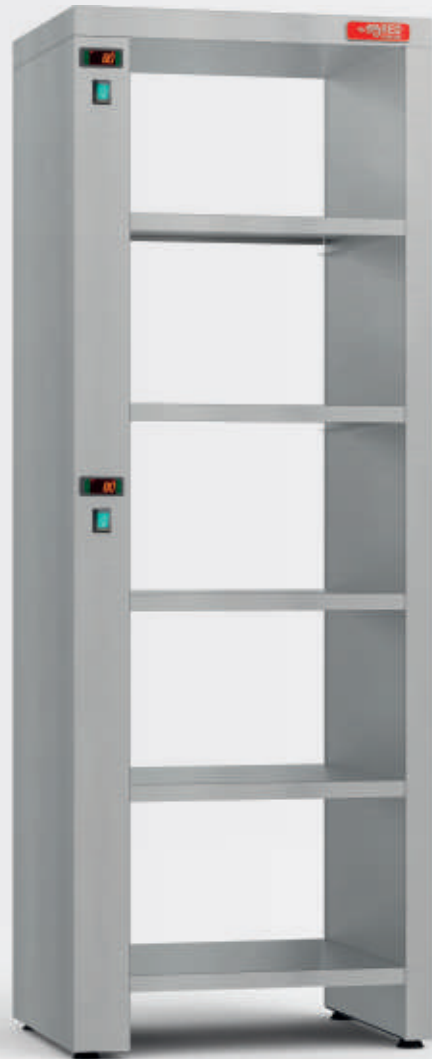
PAQ1500



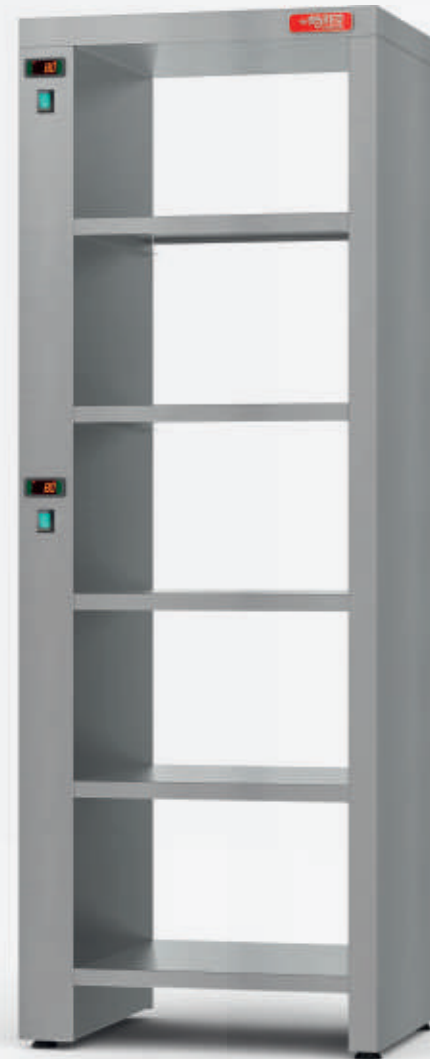
PAQ2000



Estante Aquecida



ESAQ5





DESCRIÇÃO TÉCNICA

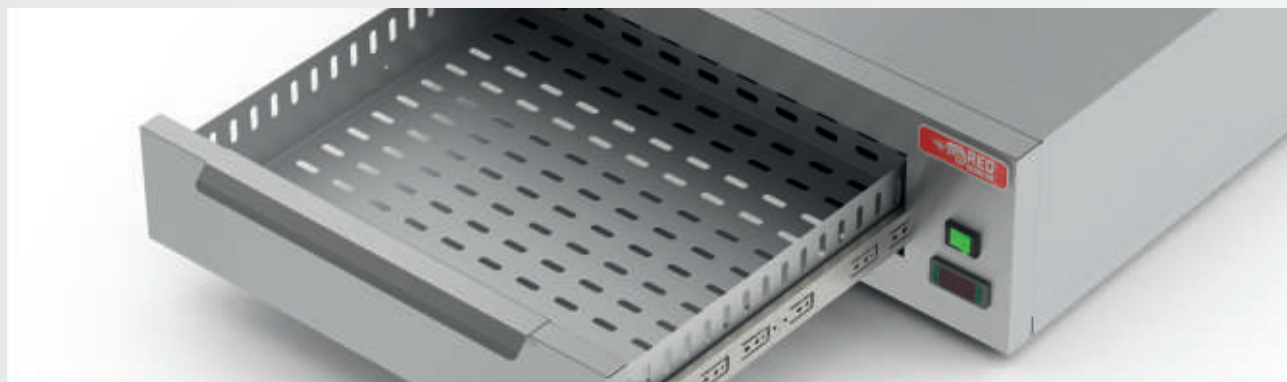
- Gabinete em aço inox
- Controlador digital de temperatura
- Temperatura de trabalho: 65°C
- 5 planos aquecidos
- Regulagem de temperatura de 50°C a 100°C
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (kW/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
ESQ5	ESTANTE AQUECIDA	2000	15,8	2,0	127	1825	675	515
ESQ5	ESTANTE AQUECIDA	2000	9,1	2,0	220	1825	675	515

Gaveta Aquecida



GAVAQ



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Gaveta em aço inox 304
- Controlador digital de temperatura
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
GAVAQ-1	GAVETA AQUECIDA	800	6,30	0,4	127	270	826	690
GAVAQ-2	GAVETA AQUECIDA	800	3,65	0,4	220	270	826	690

* Medida de altura considerado com os pés

Conservador de Proteínas

COPROH2



COPROV2



COPROH4



COPROH6



COPROH8



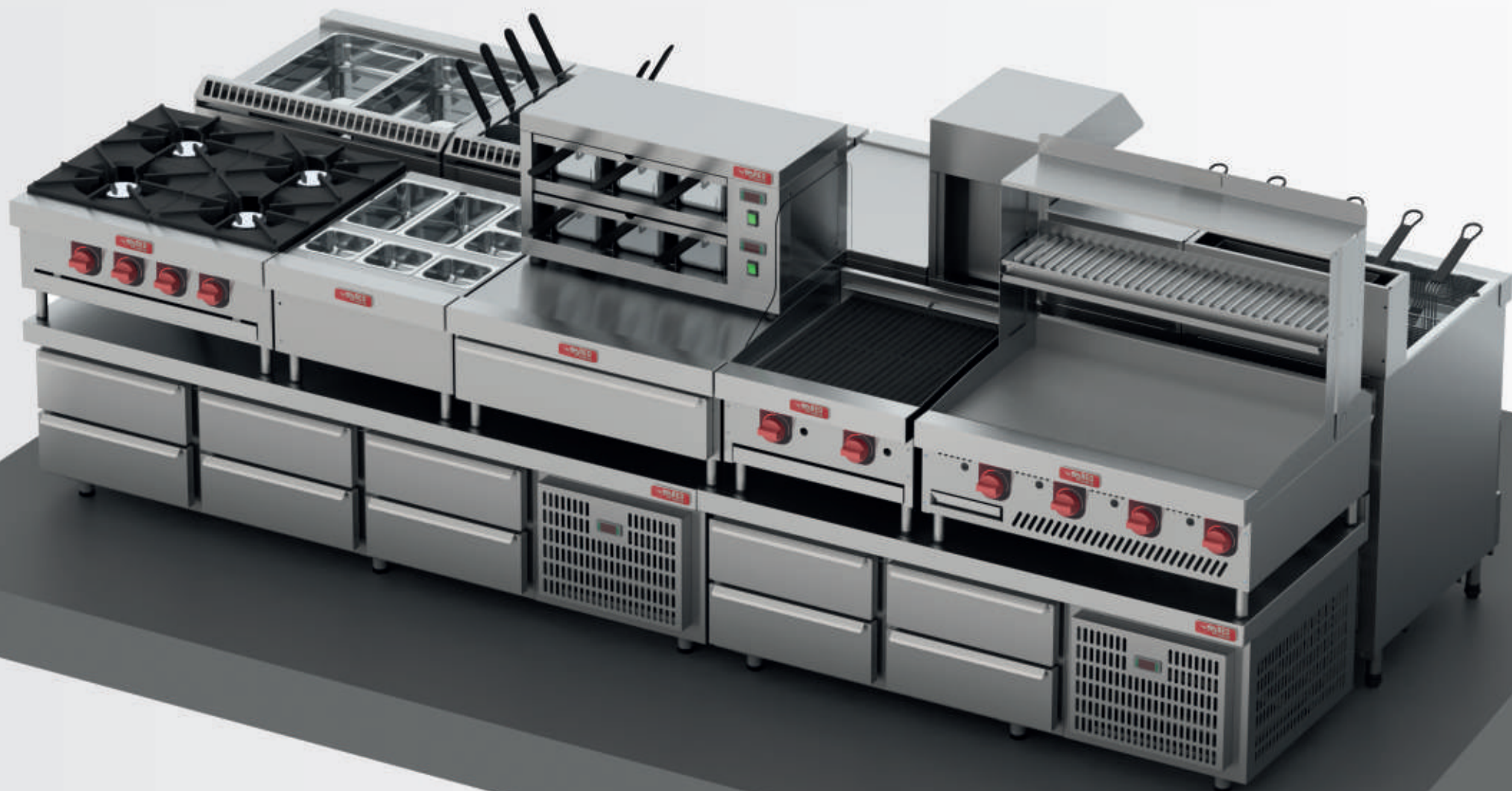


DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Controlador digital
- Temperatura de trabalho: 65°C
- Regulagem de temperatura de 50°C a 100°C
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (kW/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
COPROH2-1	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS HORIZONTAL 2	400	3,15	0,2	127	250	590	370
COPROH2-2	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS HORIZONTAL 2	400	1,81	0,2	220	250	590	370
COPROV2-1	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS VERTICAL 2	400	3,15	0,2	127	420	400	370
COPROV2-2	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS VERTICAL 2	400	1,81	0,2	220	420	400	370
COPROH4-1	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS HORIZONTAL 4	800	6,3	0,4	127	420	590	370
COPROH4-2	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS HORIZONTAL 4	800	3,63	0,4	220	420	590	370
COPROH4-1	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS HORIZONTAL 6	1200	9,45	0,6	127	420	770	370
COPROH4-2	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS HORIZONTAL 6	1200	5,45	0,6	220	420	770	370
COPROH4-1	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS HORIZONTAL 8	1600	12,6	0,8	127	420	955	370
COPROH4-2	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS HORIZONTAL 8	1600	7,3	0,8	220	420	955	370

Linha Exportação





Montagem Ilha de Cocção Aberta



Linha Cocção Modular

Fogões, Chapas e Char Broilers de alta performance, qualidade, durabilidade, resistência e desempenho. *Design moderno e funcional!! Flexibilidade de modulação!*

MODELO	DESCRIÇÃO
BAFI04	BANCADA ABERTA FOGÃO INDUSTRIAL 04 BOCAS
BAFI06	BANCADA ABERTA FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS

MODELO	DESCRIÇÃO
BACB1	BANCADA ABERTA CHAR BROILER 1Q
BACB2	BANCADA ABERTA CHAR BROILER 2Q
BACB3	BANCADA ABERTA CHAR BROILER 3Q
BACB4	BANCADA ABERTA CHAR BROILER 4Q

MODELO	DESCRIÇÃO
BACE455	BANCADA ABERTA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 455
BACE610	BANCADA ABERTA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 610
BACE915	BANCADA ABERTA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 915
BACE1220	BANCADA ABERTA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 1220
BACE1525	BANCADA ABERTA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 1525

Montagem Ilha de Cocção Fechada



MODELO	DESCRIÇÃO
BFFI04	BANCADA FECHADA FOGÃO INDUSTRIAL 04 BOCAS
BFFI06	BANCADA FECHADA FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS

MODELO	DESCRIÇÃO
BFCB1	BANCADA FECHADA CHAR BROILER 1Q
BFCB2	BANCADA FECHADA CHAR BROILER 2Q
BFCB3	BANCADA FECHADA CHAR BROILER 3Q
BFCB4	BANCADA FECHADA CHAR BROILER 4Q

MODELO	DESCRIÇÃO
BFCE455	BANCADA FECHADA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 455
BFCE610	BANCADA FECHADA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 610
BFCE915	BANCADA FECHADA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 915
BFCE1220	BANCADA FECHADA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 1220
BFCE1525	BANCADA FECHADA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 1525

Os equipamentos e bancadas são adquiridos separadamente. Imagem meramente ilustrativa.

Balcão Congelado



MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (kW/h)	TENSÃO (V)	GAVETAS	DIMENSÃO (mm)		
							*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
BCG15-2	BALCÃO CONGELADO COM GAVETAS	270	1,4	0,20	220	2	610	1550	705
BCG20-2	BALCÃO CONGELADO COM GAVETAS	270	1,4	0,20	220	3	610	2050	705

Balcão Refrigerado



MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (kW/h)	TENSÃO (V)	PORTAS	DIMENSÃO (mm)		
							*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
BRG15	BALCÃO REFRIGERADO COM GAVETAS	200	0,9	0,20	220	4	610	1550	705
BRG20	BALCÃO REFRIGERADO COM GAVETAS	200	0,9	0,20	220	6	610	2050	705

Chapa de Fritura a Gás Exportação



CHEXP455



CHEXP915



CHEXP610



CHEXP1220



CHEXP1525



BANCADA DE OPERAÇÃO ABERTA OU FECHADA



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Chapa de aquecimento em aço carbono 12mm, 19mm e 25 mm (somente por encomenda)
- Moldura da chapa de aquecimento em aço inox
- Queimadores esmaltados
- Controle individual da chama dos queimadores
- Proteção térmica
- Gaveta coletora de óleo
- Isolamento em lã de rocha nas laterais e, em parte, atrás do equipamento
- Entrada de gás traseiro
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	QUEIMADORES (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	DIMENSÃO (mm)			ÁREA DE TRABALHO (mm)
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	
CHEXP455	CHAPA DE FRITURA A GÁS EXPORTAÇÃO 455	29000	725	02	280mm.CA	350	460	775	455 x 485
CHEXP610	CHAPA DE FRITURA A GÁS EXPORTAÇÃO 610	42000	1050	03	280mm.CA	350	615	775	610 x 485
CHEXP915	CHAPA DE FRITURA A GÁS EXPORTAÇÃO 915	56000	1400	04	280mm.CA	350	920	775	915 x 485
CHEXP1220	CHAPA DE FRITURA A GÁS EXPORTAÇÃO 1220	70000	1750	05	280mm.CA	350	1225	775	1220 x 485
CHEXP1525	CHAPA DE FRITURA A GÁS EXPORTAÇÃO 1525	84000	2100	06	280mm.CA	350	1530	775	1525 x 485

* Medida de altura considerado com os pés

SUPHA915



MNTG



PRSM



DESCRIÇÃO TÉCNICA

SUPORTE PARA HAMBÚRGUER

- Gabinete em aço inox
- Gaveta coletora de óleo removível
- Grelha removível

MANTEGUEIRA

- Gabinete em aço inox
- Cuba em aço inox

PRENSA SMASH

- Fabricada em aço inox

MODELO		DIMENSÃO (mm)		
		*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
SUPHA455	SUPORTE PARA HAMBÚRGUER 455	589	465	213
SUPHA610	SUPORTE PARA HAMBÚRGUER 610	589	620	213
SUPHA915	SUPORTE PARA HAMBÚRGUER 915	589	925	213
SUPHA1220	SUPORTE PARA HAMBÚRGUER 1220	589	1230	213
SUPHA1525	SUPORTE PARA HAMBÚRGUER 1525	589	1535	213
MNTG	MANTEGUEIRA	102	180	192
PRSM	PRENSA SMASH	100	133	150

Char Broiler a Gás

CHBR01



CHBR02



Opcional com tampa



CHBR03



CHBR04



BANCADA DE OPERAÇÃO ABERTA OU FECHADA



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Grelhas em ferro fundido
- Queimadores esmaltados com controle individual de chama
- Sistema de radiação de calor através de defletor
- Gaveta coletora de gordura
- Acompanha uma chapa lisa de ferro fundido
- Isolamento em lã de rocha
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	QUEIMADORES (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	DIMENSÃO (mm)			ÁREA DE TRABALHO (mm)
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	
CHBR01	CHAR BROILER A GÁS 1Q	10.600	265	01	280mm.CA	350	310	775	240 x 515
CHBR02	CHAR BROILER A GÁS 2Q	21.200	530	02	280mm.CA	350	550	775	480 x 515
CHBR03	CHAR BROILER A GÁS 3Q	31.800	795	03	280mm.CA	350	790	775	720 x 515
CHBR04	CHAR BROILER A GÁS 4Q	42.400	1060	04	280mm.CA	350	1030	775	960 x 515

* Medida de altura considerado com os pés

Fogão Industrial a Gás

FIND06



FFIND06FOR



FIND04





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Queimadores e grelhas em ferro fundido
- Controle individual da chama dos queimadores
- Gaveta coletora de resíduos
- Entrada de gás traseiro
- Pés com regulagem de altura
- Grelhas exclusivas

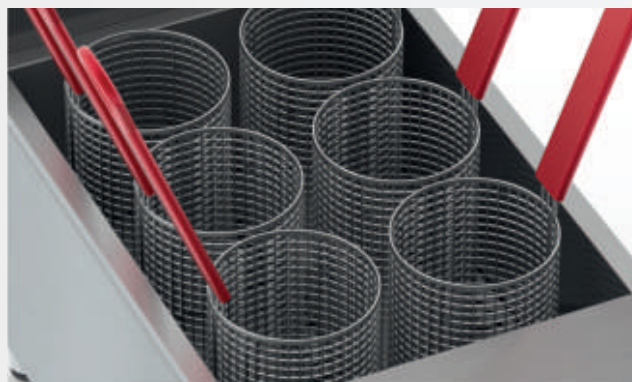
MODELO		POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (Kg/h)	QUEIMADORES (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	FORNO (UNID)	DIMENSÃO (mm)		
							*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FIND04	FOGÃO INDUSTRIAL 4Q	72.000	1,8	04	280mm.CA	-	385	800	770
FFIND04	FOGÃO INDUSTRIAL 4Q COM FORNO	90.000	2,25	04	280mm.CA	01	930	800	770
FIND06	FOGÃO INDUSTRIAL 6Q	87.000	2,18	06	280mm.CA	-	385	1195	770
FFIND06	FOGÃO INDUSTRIAL 6Q COM FORNO	105.000	2,63	06	280mm.CA	01	930	1195	770

* Medida de altura considerado com os pés

Cozedor de Massa Exportação



CMAEXP



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Cubas em aço inox 304
- Cesto de cozimento em aço inox em tela
- Controlador digital de temperatura
- Pés com regulagem de altura
- Válvula de drenagem

MODELO		CUBAS (UNID)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO Kw/h	TENSÃO (V)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÃO (mm)		
								*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
CMAEXP-2	COZEDOR DE MASSAS EXPORT.	01	6000	27,30	3	220	15	390	355	760

MODELO		CUBAS (UNID)	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (Kg/h)	QUEIM. (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	PRESSÃO DE TRABALHO (GN)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÃO (mm)		
									*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
CMAEXP-G	COZEDOR DE MASSAS EXPORT.	01	15000	375	01	280mm.CA	200mm.CA	15	390	355	760

* Medida de altura considerado com os pés

Banho Maria



BMSEXP
BMDEXP





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Cubas em aço inox 304
- Controlador digital de temperatura
- Pés com regulagem de altura
- Válvula de drenagem

MODELO		CUBAS (UNID)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	CAPACIDADE (L)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
								*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
BMSEXP-2	BANHO MARIA SIMPLES EXPORTAÇÃO	01	6000	27,30	3	10	220	390	390	760
BMDEXP-2	BANHO MARIA DUPLO EXPORTAÇÃO	02	6000	27,30	3	22	220	390	797	760

MODELO		CUBAS (UNID)	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (Kg/h)	QUEIM. (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	PRESSÃO DE TRABALHO (GN)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÃO (mm)		
									*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
BMSEXP-G	BANHO MARIA SIMPLES EXPORT.	01	15000	375	01	280mm.CA	200mm.CA	10	390	390	760
BMDEXP-G	BANHO MARIA DUPLO EXPORT.	02	30000	750	02	280mm.CA	200mm.CA	22	390	797	760

* Medida de altura considerado com os pés

Conservador de Frituras Exportação



COFR1EXP-2



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Cubas em aço inox 304
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
COFR1EXP-2	CONSERVADOR DE FRITURAS	500	3,95	0,50	220	865	355	760

* Medida de altura considerado com os pés



MCOEXP
MÓDULO CONDIMENTADOR



MNGEXP02
MNGEXP03
MÓDULO NEUTRO



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Cuba em aço inox 304
- Pés com regulagem de altura

MODELO		DIMENSÃO (mm)		
		*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
MCOEXP02	MÓDULO CONDIMENTADOR	360	550	775
MNGEXP02	MÓDULO NEUTRO COM GAVETA	360	550	775
MNGEXP03	MÓDULO NEUTRO COM GAVETA	360	795	775

* Medida de altura considerado com os pés

Forno Red Combi Gourmet



FRCE412





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete externo em aço inox escovado 430
- Gabinete interno em aço inox brilhoso 304
- Porta em vidro duplo temperado espelhado
- Iluminação interna com proteção de vidro temperado resistente a altas temperaturas
- Isolamento térmico da câmara de cocção em fibra cerâmica de alta densidade
- Suporte das GN's em arame que possibilita a remoção para higienização
- Dispenser para água limpa com bandeja coletora de resíduos
- Painel Touch com funções seco, combinado, vapor, gratinador, receitas e vapor manual
- Serve aproximadamente 100 refeições/turno

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	GN'S (UNID)	TENSÃO (V)	FREQUÊNCIA (Hz)	DIMENSÃO (mm)		
							ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FRCE412	FORNO RED COMBI GOURMET 4 GN'S ELÉTRICO	3950	18	04 1/2 x65 08 1/2 x30	220	50-60	515	570	510

Forno Red Combi PRO



FRCE411P





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete externo em aço inox escovado 430
- Gabinete interno em aço inox brilhoso 304
- Porta em vidro duplo temperado
- Iluminação interna com proteção de vidro temperado resistente a altas temperaturas
- Isolamento térmico da câmara de cocção em fibra cerâmica de alta densidade
- Suporte das GN's em aço inox que possibilita a remoção para higienização
- Conexão com rede hidráulica e com rede de esgoto
- Painel Touch com funções seco, combinado, vapor, limpeza, receitas e vapor manual
- Sensor de núcleo para cocções especiais
- Serve até 200 refeições/turno
- 2 modos de limpeza (padrão e avançada)
- Sistema de resfriamento de saída de esgoto
- Esguicho externo para auxiliar na limpeza e abastecimento de água nas GN's

Obs.: Não acompanha GN's (vendidas separadamente)

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	GN'S (UNID)	TENSÃO (V)	FREQUÊNCIA (Hz)	DIMENSÃO (mm)		
							ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FRCE411P	FORNO RED COMBI PRO	3950	18	04 1/1 x65 08 1/1 x30 08 1/2 x65 16 1/2 x30	220	50-60	515	630	715

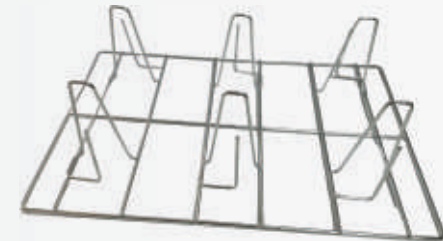
Acessórios Fornos Combinados



Bandeja com 8 cavidades p/ ovos 1/1



Cuba Inox GN perforada
1/2 e 1/1



GN Frango inteiro
1/2 x 1/1



Cuba GN Esmantada
1/2 e 1/1



GN Batata Frita
1/2 e 1/1



Grelha 1/2 e 1/1



Cuba GN 1/2 e 1/1



Cuba GN 1/2 e 1/1



Cavalete Forno Combinado PRO

MODELO	DIMENSÃO (mm)		
	LARGURA	COMPRIMENTO	PROFUNDIDADE
CUBA GN INOX 1/2 PERFURADA	265	325	30
CUBA GN INOX 1/2 x 30	265	325	30
CUBA GN INOX 1/2 x 65	265	325	65
GN 1/2 GRELHADOS	265	325	-
GN 1/2 BATATA FRITA	265	325	-
GN 1/2 FRANGO INTEIRO	265	325	-
GN 1/2 GRELHA FRCE4	265	325	-
CUBA GN INOX 1/1 x 30	530	325	20/30
CUBA GN ESMALTADA 1/1	530	325	20/30
GRELHA 1/1	530	325	-
GRELHA PARA ASSAR FRANGOS C/ 6 TORRES	530	325	-
BANDEJA COM 8 CAVIDADES P/ OVOS	530	325	-
CESTO ARAMADO BATATA FRITA GN 1/1	530	325	-
CUBA GN INOX 1/1 x 65	530	325	65
CAVALETE FORNO COMBINADO PRO	635	890	635

Forno Convector Class Top

FCVRP4



FCVRPL4



LASTRO
REFRATÁRIO



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete externo em aço inox escovado 430
- Gabinete interno em aço inox brilhoso 430
- Porta em vidro duplo temperado reto
- 4 Assadeiras perfuradas em alumínio com dimensão de 35x35cm
- Iluminação interna com proteção de vidro temperado
- Isolamento térmico da câmara de cocção em fibra cerâmica de alta densidade
- Sistema de ar forçado é interrompido quando a porta for aberta
- Pannel touch com ajuste de temperatura e tempo, funções vapor manual, gratinador, receitas e higienização
- Tomada para 20A
- Sistema para injeção de vapor para assados especiais
- Lajes refratárias para assados especiais como pães, pizzas, entre outros (somente no modelo de LASTRO)
- Temperatura de trabalho: 230°C

MODELO	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	ASSADEIRAS (UNID)	TENSÃO (V)	FREQUÊNCIA (Hz)	DIMENSÃO (mm)		
						ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FCVRP4 FORNO CONVECTOR VIDRO RETO PRETO	3610	16,4	04	220	50-60	415	665	600
FCVRPL4 FORNO CONVECTOR VIDRO RETO LASTRO PRETO	3610	16,4	04	220	50-60	415	665	600

Forno Convectore Class



FCCP



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete externo em aço pintado
- Gabinete interno em aço inox brilhoso 430
- Porta em vidro simples temperado
- 4 Assadeiras perfuradas em alumínio com dimensão de 35x35 cm
- Isolamento térmico em lã de rocha
- Pannel com ajuste analógico de temperatura e tempo
- Temperatura de trabalho: 230°C
- Tomada para 10A
- Cor disponível: preto

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	ASSADEIRAS (UNID)	TENSÃO (V)	FREQUÊNCIA (Hz)	DIMENSÃO (mm)		
							ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FCCP	FORNO CONVECTOR CLASS PRETO	2110	9,4	04	220	50-60	415	665	560

GRUPO REFRIMATE



Acesso Imperatriz Dona Leopoldina, 4950
CEP: 95800-000 | Venâncio Aires - RS | Fone: (51) 3738-1818
E-mail: vendas@redchameleon.com.br
www.redchameleon.com.br

Edição 2024