



www.skymesen.com.br



CATÁLOGO DE PRODUTOS 2018

Skymesen



AÇOUGUES



CORTADORES
DE FRIOS



BARÉS E
RESTAURANTES



SORVETERIAS



PADARIAS



CATÁLOGO GERAL

Máquinas conforme NR12 e INMETRO



UMA HISTÓRIA DE SUPERAÇÃO E INOVAÇÃO.

Há 54 anos a Skymssen vem crescendo ao lado de seus clientes, oferecendo soluções inovadoras para o processamento de alimentos e facilitando a vida das pessoas. Através da união entre design e alta tecnologia, os produtos Skymssen tornaram-se referências de qualidade e eficiência no mercado, atendendo com precisão, os mais variados segmentos do serviço de alimentos.

SUMÁRIO

LINHA AÇOUGUES

Amaciadores de Carnes	5
Fatiadores de Carnes	6
Minisserras-Fita para Ossos	7
Misturadores de Carnes para Salsicharia.....	8
Picadores de Carnes com Proteção Fixa.....	9
Picadores de Carnes com Proteção Fixa com Boca Inox.....	11
Picadores de Carnes com Proteção Móvel.....	12
Picadores de Carnes com Proteção Móvel com Boca Inox.....	14
Serras-Fita para Ossos	16

LINHA CORTADORES DE FRIOS

Cortadores de Frios Semiautomáticos.....	20
Cortadores de Frios Automáticos.....	21

LINHA BARES E RESTAURANTES

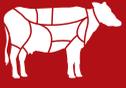
Cutters	24
Descascadores	25
Extratores de Sucos	26
Centrífugas de Sucos	28
Fritadeiras Elétricas Óleo	29
Fritadeiras Elétricas - Água e Óleo	30
Fritadeiras Elétricas Reativadas - Água e Óleo	31
Liquidificadores Alta Rotação.....	33
Liquidificadores Comerciais	37
Processadores de Alimentos	43
Abridoras de Massas	49

LINHA SORVETERIAS

Batedores de Milk Shake	51
-------------------------------	----

LINHA PADARIAS

Batedeiras Planetárias	53
Moinhos de Pães	54
Fornos Turbo Elétricos	55



AÇOUGUES



LINHA
AÇOUGUES

AMACIADORES DE CARNES



AÇOUGUES

INOVADOR SISTEMA FÍSICO DE SEGURANÇA

ROLOS ACOPLADOS À TAMPA DO AMACIADOR: MUITO MAIS SEGURO E DE FÁCIL REMOÇÃO.

▶ **AB**



▶ **ABS**



▶ **ABN-HD-N**



ALTA PRODUÇÃO
500 Kg/h

MOTOR DE 0,5 CV



KIT ESTROGONOFE
KES- ABS 10mm
ACESSÓRIO VENDIDO SEPARADAMENTE



KIT ESTROGONOFE
KES-ABN-HD 10mm, HEAVY DUTY
ACESSÓRIO VENDIDO SEPARADAMENTE

KIT ESTROGONOFE
KES-ABN-HD 12mm, HEAVY DUTY
ACESSÓRIO VENDIDO SEPARADAMENTE



ASSISTA O VÍDEO

▶ **AMACIADOR DE CARNE INOX**

▶ **AMACIADOR DE CARNE INOX**

▶ **AMACIADOR DE CARNE INOX, HEAVY DUTY**

MODELO	AB	ABS	ABN-HD-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,33 CV	0,33 CV	0,5 CV
CONSUMO	0,38 kW.h	0,38 kW.h	0,55 kW.h
ALTURA	435 mm	470 mm	560 mm
LARGURA	225 mm	260 mm	580 mm
PROFUNDIDADE	510 mm	500 mm	250 mm
PESO LÍQUIDO	22,6 kg	25 kg	28,5 kg
PESO BRUTO	24,4 kg	27 kg	36 kg
PRODUÇÃO MÉDIA	Até 400 kg/h	Até 400 kg/h	Até 500 kg/h



AÇOUGUES

FATIADORES DE CARNES

PRECISÃO NO CORTE

O **FATIADOR DE CARNES** da Skymesen além de permitir uma padronização do corte da carne possibilita fatias extremamente finas e perfeitas.

Seu uso auxilia a preparação de pratos como *carpaccio* e *finas fatias de bacon*.



ASSISTA O VÍDEO

► FC-350-N



FATIAS PADRONIZADAS



► FATIADOR DE CARNES INOX, LÂMINA 350mm

MODELO	FC-350-N	HD
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	
FREQUÊNCIA	60 Hz	
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV	
CONSUMO	0,55 kW.h	
ALTURA	525 mm	
LARGURA	765 mm	
PROFUNDIDADE	720 mm	
PESO LÍQUIDO	52 kg	
PESO BRUTO	64 kg	
DIÂMETRO DO DISCO	350 mm	
ESPESSURA MÁXIMA DE CORTE	15 mm	

MINISSERRAS-FITA PARA OSSOS



AÇOUGUES

▶ **ML**



DESIGN INOVADOR

PORTA INFERIOR E SUPERIOR EM PEÇA ÚNICA

CABEÇOTE FUNDIDO EM ALUMÍNIO

▶ **MSL**



DESIGN INOVADOR

PORTA INFERIOR E SUPERIOR EM PEÇA ÚNICA, REMOVÍVEL

ESTRUTURA EM AÇO INOX

▶ MINI SERRA-FITA PARA OSSOS **INOX**, DE MESA, COM EMPURRADOR, REGULADOR DE CORTE COM **LÂMINA 1.740MM**

▶ MINI SERRA-FITA PARA OSSOS **INOX**, DE MESA, COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL, REGULADOR DE CORTE COM **LÂMINA 1.740MM**

MODELO	ML	MSL	HD
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica	
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz	
POTÊNCIA DO MOTOR	0,75 CV	0,33 CV	
CONSUMO	0,55 kW.h	0,24 kW.h	
ALTURA	900 mm	940 mm	
LARGURA	560 mm	620 mm	
PROFUNDIDADE	535 mm	550 mm	
PESO LÍQUIDO	34 kg	31 kg	
PESO BRUTO	45,5 kg	48 kg	
COMPRIMENTO DA LÂMINA	1740 mm	1740 mm	
ALTURA DE CORTE	240 mm	200 mm	
LARGURA DE CORTE	205 mm	200 mm	
ESTRUTURA	Alumínio Fundido	Aço Inox	



AÇOUGUES

MISTURADORES DE CARNES PARA SALSICHARIA

► MMS-50I-N



TANQUE, EIXO E PÁS EM AÇO INOX



TANQUE BASCULANTE QUE
FACILITA A RETIRADA DA CARNE

ESTRUTURA EM AÇO INOX
INCLUSIVE TANQUE, EIXO E PÁS.



► MISTURADOR DE CARNE, COM TAMPA E CAPACIDADE DE 50kg

MODELO	MMS-50I-N	HD
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	
FREQUÊNCIA	60 Hz	
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV	
CONSUMO	0,8 kW.h	
ALTURA	980 mm	
LARGURA	940 mm	
PROFUNDIDADE	420 mm	
PESO LÍQUIDO	81,7 kg	
PESO BRUTO	105 kg	
ROTAÇÃO DO EIXO	50 rpm	
CAPACIDADE DO TANQUE	50 kg	
PRODUÇÃO MÉDIA	Até 600 kg/h	

PICADORES DE CARNES

COM PROTEÇÃO FIXA



AÇOUGUES

▶ **PS-10**

INOVADOR
SISTEMA
FÍSICO DE
SEGURANÇA

▶ **PS-22**

INOVADOR
SISTEMA
FÍSICO DE
SEGURANÇA

CONJUNTO ÚNICO



CARACOL, DISCO E FACÇA

FACILITA A RETIRADA
PARA HIGIENIZAÇÃO COM
MAIOR SEGURANÇA.



ASSISTA O VÍDEO

BOCA COMPLETA 22 INOX
PARA MODELO PS-22
Modelo: BPF221
ACESSÓRIO VENDIDO SEPARADAMENTE



▶ PICADOR DE CARNE
INOX, BOCA 10

▶ PICADOR DE CARNE
INOX, BOCA 22

MODELO	PS-10	PS-22
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV	1 CV
CONSUMO	0,55 kW.h	0,77 kW.h
ALTURA	510 mm	510 mm
LARGURA	320 mm	330 mm
PROFUNDIDADE	650 mm	720 mm
PESO LÍQUIDO	32 kg	41 kg
PESO BRUTO	40 kg	50 kg
PRODUÇÃO MÉDIA	Até 200 kg/h	Até 300 kg/h



AÇOUGUES

PICADORES DE CARNES

COM PROTEÇÃO FIXA



INOVADOR SISTEMA FÍSICO DE SEGURANÇA

► **PSP-98M/PSP-98T**



BOCA COMPLETA 98 INOX
PARA MODELOS PSP-98M / PSP-98T
Modelo: BPS98CPI
ACESSÓRIO VENDIDO SEPARADAMENTE

FACILITA A RETIRADA PARA HIGIENIZAÇÃO COM MAIOR SEGURANÇA.

► PICADOR DE CARNE **INOX**,
COM PRÉ-CORTADOR
BOCA 98

► PICADOR DE CARNE **INOX**,
COM PRÉ-CORTADOR
BOCA 98

► PICADOR DE CARNE **INOX**,
COM PRÉ-CORTADOR
BOCA 98

MODELO	PSP-98M	PSP-98T	PSP-98T
TENSÃO ELÉTRICA	220 V - Monofásica	220 V - Trifásica	380 V - Trifásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz	60 Hz
MOTOR	3 CV	3 CV	3 CV
CONSUMO	2,2 kW.h	1,8 kW.h	1,8 kW.h
ALTURA	540 mm	540 mm	540 mm
LARGURA	410 mm	410 mm	410 mm
PROFUNDIDADE	830 mm	830 mm	830 mm
PESO LÍQUIDO	62,1 kg	59,1 kg	59,1 kg
PESO BRUTO	77,5 kg	74,5 kg	74,5 kg
PRODUÇÃO MÉDIA	Até 450 kg/h	Até 450 kg/h	Até 450 kg/h

PICADORES DE CARNES

COM PROTEÇÃO FIXA E BOCA INOX



AÇOUGUES

PS-22

BOCA INOX

INOVADOR SISTEMA FÍSICO DE SEGURANÇA

FACA CRUZETA AUTOAFIANTE



PSP-98M / PSP-98T

BOCA INOX

BOCA INOX

INOVADOR SISTEMA FÍSICO DE SEGURANÇA

FACA CRUZETA AUTOAFIANTE



▶ PICADOR DE CARNE COM PROTEÇÃO FIXA E BOCA INOX

▶ PICADOR DE CARNE COM PROTEÇÃO FIXA E BOCA INOX

▶ PICADOR DE CARNE COM PROTEÇÃO FIXA E BOCA INOX

MODELO	PS-22	PSP-98M	PSP-98T
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	220V - Monofásica	220V ou 380V - Trifásica
POTÊNCIA DO MOTOR	1 CV	3 CV	3 CV
CONSUMO	0,77 kW.h	2,2 kW.h	1,8 kW.h
FREQUÊNCIA	60Hz	60Hz	60Hz
ALTURA	510 mm	540 mm	540 mm
LARGURA	330 mm	410 mm	410 mm
PROFUNDIDADE	720 mm	830 mm	830 mm
PESO LÍQUIDO	41 kg	62,1 kg	59,1 kg
PESO BRUTO	50 kg	77,5 kg	74,5 kg
PRODUÇÃO MÉDIA	Até 300 kg/h	Até 450 kg/h	Até 450 kg/h



AÇOUGUES

PICADORES DE CARNES

COM PROTEÇÃO MÓVEL

► PSEE-22-N



FACILITA A RETIRADA
PARA HIGIENIZAÇÃO COM
MAIOR SEGURANÇA.

BOCA COMPLETA 22 INOX
PARA MODELO PSEE-22-N
Modelo: BC221
ACESSÓRIO VENDIDO SEPARADAMENTE



► PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22

MODELO	PSEE-22-N	HD
TENSÃO ELÉTRICA	220 V - Monofásica	
FREQUÊNCIA	60 Hz	
POTÊNCIA DO MOTOR	1 CV	
CONSUMO	0,77 kW.h	
ALTURA	525 mm	
LARGURA	350 mm	
PROFUNDIDADE	780 mm	
PESO LÍQUIDO	42,50 kg	
PESO BRUTO	51 kg	
PRODUÇÃO MÉDIA	Até 300 kg/h	

PICADORES DE CARNES

COM PROTEÇÃO MÓVEL



AÇOUGUES



► PSEE-98MHD-N / PSEE-98THD-N



BOCA COMPLETA 98 INOX
PARA MODELOS PSEE-98MHD-N / PSEE-98THD-N
Modelo: BC98CPI
ACESSÓRIO VENDIDO SEPARADAMENTE

FACILITA A RETIRADA
PARA HIGIENIZAÇÃO COM
MAIOR SEGURANÇA.

► PICADOR DE CARNE **INOX,**
COM PRÉ-CORTADOR
BOCA 98

► PICADOR DE CARNE **INOX,**
COM PRÉ-CORTADOR
BOCA 98

MODELO	PSEE-98MHD-N	PSEE-98THD-N
TENSÃO ELÉTRICA	220 V - Monofásica	220 V ou 380 V - Trifásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	3 CV	3 CV
CONSUMO	2,2 kW.h	1,8 kW.h
ALTURA	565 mm	565 mm
LARGURA	425 mm	425 mm
PROFUNDIDADE	990 mm	990 mm
PESO LÍQUIDO	63 kg	63 kg
PESO BRUTO	83 kg	83 kg
PRODUÇÃO MÉDIA	Até 450 kg/h	Até 450 kg/h



AÇOUGUES

PICADORES DE CARNES

COM PROTEÇÃO MÓVEL COM BOCA INOX

► **PSEE-22-N**
COM BOCA EM AÇO INOX

EQUIPAMENTO
COM BOCA INOX



CONJUNTO ÚNICO



CARACOL, DISCO E FACA

FACILITA A RETIRADA
PARA HIGIENIZAÇÃO COM
MAIOR SEGURANÇA.

► PICADOR DE CARNE
INOX, BOCA 22 INOX

MODELO	PSEE-22-N	HD
TENSÃO ELÉTRICA	220 V - Monofásica	
FREQUÊNCIA	60 Hz	
POTÊNCIA DO MOTOR	1 CV	
CONSUMO	0,77 kW.h	
ALTURA	525 mm	
LARGURA	350 mm	
PROFUNDIDADE	780 mm	
PESO LÍQUIDO	42,5 kg	
PESO BRUTO	51 kg	
PRODUÇÃO MÉDIA	Até 300 kg/h	
MATERIAL BOCA	Inox 304	

PICADORES DE CARNES

COM PROTEÇÃO MÓVEL COM BOCA INOX



AÇOGUES

EQUIPAMENTO
COM BOCA INOX



► PSEE-98MHD-N / PSEE-98THD-N

CONJUNTO ÚNICO



CARACOL, DISCO, FACA E
PRÉ-CORTADOR

FACILITA A RETIRADA
PARA HIGIENIZAÇÃO COM
MAIOR SEGURANÇA

► PICADOR DE CARNE INOX,
COM PRÉ-CORTADOR BOCA
98 INOX, HEAVY DUTY

► PICADOR DE CARNE INOX,
COM PRÉ-CORTADOR BOCA
98 INOX, HEAVY DUTY

MODELO	PSEE-98MHD-N	PSEE-98THD-N
TENSÃO ELÉTRICA	220 V - Monofásica	220 V ou 380 V - Trifásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
MOTOR	3 CV	3 CV
CONSUMO	2,2 kW.h	1,8 kW.h
ALTURA	565 mm	565 mm
LARGURA	425 mm	425 mm
PROFUNDIDADE	990 mm	990 mm
PESO LÍQUIDO	63 kg	63 kg
PESO BRUTO	83 kg	83 kg
PRODUÇÃO MÉDIA	Até 450 kg/h	Até 450 kg/h
MATERIAL BOCA	Inox 304	Inox 304



AÇOUGUES

SERRAS-FITA PARA OSSOS

COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL E REGULADOR DE CORTE

▶ SL-218



MESA MÓVEL
BASCULANTE

PORTA EM PEÇA
ÚNICA REMOVÍVEL

▶ SERRA FITA PARA OSSOS, INOX,
COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL
E REGULADOR DE CORTE, COM
LÂMINA DE 2.180MM

MODELO	SL-218
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	1,5 CV
CONSUMO	1,104 kW.h
ALTURA	1540 mm
LARGURA	630 mm
PROFUNDIDADE	645 mm
PESO LÍQUIDO	56 kg
PESO BRUTO	75 kg
COMPRIMENTO DA LÂMINA	2180 mm
ALTURA DE CORTE	210 mm
LARGURA DE CORTE	280 mm

SERRAS-FITA PARA OSSOS

COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL E REGULADOR DE CORTE



AÇOUGUES

► SFL-282HD

PORTA EM PEÇA ÚNICA REMOVÍVEL

MAIOR VELOCIDADE DE CORTE

VOLANTES SUPERIOR E INFERIOR FIXOS

VOLANTES INOX

HEAVY DUTY ESTRUTURA REFORÇADA



► SFL-315HD

MAIOR ESPAÇO NA MESA DE CORTE

MAIOR VELOCIDADE DE CORTE

VOLANTES SUPERIOR E INFERIOR FIXOS COM ESTRUTURA REFORÇADA

PORTA EM PEÇA ÚNICA REMOVÍVEL

HEAVY DUTY ESTRUTURA REFORÇADA



ASSISTA O VÍDEO

► SERRA-FITA PARA OSSOS INOX, COM LÂMINA 2.820MM, HEAVY DUTY

► SERRA FITA PARA OSSOS, INOX, COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL E REGULADOR DE CORTE, COM LÂMINA DE 3.150MM

MODELO	SFL-282HD	SFL-315HD	SFL-315HD
TENSÃO ELÉTRICA	220 V Monofásica, 220 V ou 380 V Trifásica	220 V Monofásica 220 V ou 380 V Trifásica	220 V ou 380 V Trifásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	1,5 CV	2 CV	3 CV
CONSUMO	1,10 kW.h	1,47 kW.h	2,20 kW.h
ALTURA	1880 mm	1950 mm	1950 mm
LARGURA	900 mm	960 mm	960 mm
PROFUNDIDADE	960 mm	1000 mm	1000 mm
PESO LÍQUIDO	110 kg	120 kg	120 kg
PESO BRUTO	164 kg	174 kg	174 kg
COMPRIMENTO DA LÂMINA	2820 mm	3150 mm	3150 mm
ALTURA DE CORTE	350 mm	380 mm	380 mm
LARGURA DE CORTE	330 mm	380 mm	380 mm
DIMENSÕES DE MESA	800 x 790 mm	850 x 840 mm	850 x 840 mm



AÇOUGUES

SERRAS-FITA PARA OSSOS

COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL E REGULADOR DE CORTE

▶ SI-315HD-N

▶ SI-282HD-N



MOTOR DE 3 CV

TODOS OS EQUIPAMENTOS
DESTA PÁGINA POSSUEM:

PORTAS, MESAS E VOLANTES
REMOVÍVEIS SEM NECESSIDADE
DE USO DE FERRAMENTAS

HEAVY DUTY ESTRUTURA REFORÇADA

▶ SERRA-FITA PARA OSSOS
**INOX, COM LÂMINA 2.820MM,
HEAVY DUTY**

▶ SERRA-FITA PARA OSSOS
**INOX, COM LÂMINA 3.150MM,
HEAVY DUTY**

MODELO	SI-282HD-N	SI-315HD-N
TENSÃO ELÉTRICA	220 V Monofásica 220 V ou 380 V Trifásica	220 V ou 380 V Trifásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	2 CV	3 CV
CONSUMO	1,47 kW.h	2,2 kW.h
ALTURA	1880 mm	1900 mm
LARGURA	1020 mm	1120 mm
PROFUNDIDADE	1000 mm	970 mm
PESO LÍQUIDO	114 kg	136 kg
PESO BRUTO	162 kg	190 kg
COMPRIMENTO DA LÂMINA	2820 mm	3150 mm
ALTURA DE CORTE	320 mm	345 mm
LARGURA DE CORTE	330 mm	390 mm



CORTADORES
DE FRIOS



LINHA
CORTADORES DE FRIOS



CORTADORES
DE FRIOS

CORTADORES DE FRIOS

SEMI-AUTOMÁTICOS

▶ CFI-300L-N



▶ CFI-300LHD-N



HEAVY DUTY
ESTRUTURA
REFORÇADA

▶ CORTADOR DE FRIOS INOX, LÂMINA 300MM

▶ CORTADOR DE FRIOS INOX, LÂMINA 300MM, HEAVY DUTY

MODELO	CFI-300L-N	CFI-300LHD-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V Monofásica	220 V Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,33 CV	0,33 CV
CONSUMO	0,4 kW.h	0,4 kW.h
ALTURA	440 mm	640 mm
LARGURA	560 mm	670 mm
PROFUNDIDADE	570 mm	640 mm
PESO LÍQUIDO	27 kg	43,5 kg
PESO BRUTO	31,5 kg	56,5 kg
DIÂMETRO DO DISCO	300 mm	300 mm
ALTURA DE CORTE	160 mm	160 mm
LARGURA DE CORTE	160 mm	320 mm
ESPESSURA MÁXIMA DE CORTE	3 mm	5 mm

CORTADORES DE FRIOS

AUTOMÁTICOS



CORTADORES DE FRIOS

▶ FFA



46 FATIAS
POR MINUTO

FATIADOR
HORIZONTAL

DISCO DENTADO
QUE NÃO NECESSITA
AFIAÇÃO



ASSISTA O VÍDEO

▶ CFIA-300L-N



48 FATIAS
POR MINUTO

INOVADOR
SISTEMA DE
AFIAÇÃO

▶ CA-300L



48 FATIAS
POR MINUTO

INOVADOR
SISTEMA DE
AFIAÇÃO



ASSISTA O VÍDEO



▶ CORTADOR DE FRIOS
AUTOMÁTICO, INOX,
LÂMINA 260MM

▶ CORTADOR DE FRIOS
AUTOMÁTICO, INOX,
LÂMINA 300MM

▶ CORTADOR DE FRIOS
AUTOMÁTICO, INOX,
LÂMINA 300MM

MODELO	FFA	CA-300L	CFIA-300L-N	HD
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica	
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz	60 Hz	
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV	0,33 CV	0,33 CV	
CONSUMO	0,37 kW.h	0,6 kW.h	0,6 kW.h	
ALTURA	790 mm	610 mm	640 mm	
LARGURA	600 mm	640 mm	650 mm	
PROFUNDIDADE	390 mm	700 mm	700 mm	
PESO LÍQUIDO	39 kg	47,2 kg	44,5 kg	
PESO BRUTO	50,5 kg	68,2 kg	57,5 kg	
DIÂMETRO DO DISCO	260 mm	300 mm	300 mm	
ALTURA DE CORTE	180 mm	190 mm	180 mm	
LARGURA DE CORTE	198 mm	210 mm	160 mm	
ESPESSURA MÁXIMA DE CORTE	5 mm	3 mm	5 mm	



CORTADORES
DE FRIOS

CORTADORES DE FRIOS

AUTOMÁTICOS

TODOS EQUIPAMENTOS
DESTA PÁGINA POSSUEM:



CA-300L-HD

2 MOTORES DE
0,5 CV CADA

HEAVY DUTY ESTRUTURA
REFORÇADA

4 VELOCIDADES
30/35/40/45 FATIAS POR MINUTO

INOVADOR SISTEMA
DE SEGURANÇA QUE
FACILITA A REMOÇÃO
DO CARRO MÓVEL
PARA HIGIENIZAÇÃO.

BASE EM ALUMÍNIO
FUNDIDO



DISCO DE CORTE EM AÇO ESPECIAL - ALEMÃO

MATERIAL COM ALTO PADRÃO DE QUALIDADE,
CONFERINDO AO EQUIPAMENTO PRECISÃO NOS
CORTES, DURABILIDADE E MUITA SEGURANÇA NA
HORA DO USO.



ASSISTA O VÍDEO

▶ CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO,
INOX, LÂMINA 300MM, HEAVY DUTY

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO,
INOX, LÂMINA 350MM, HEAVY DUTY

MODELO	CA-300L-HD	CA-350L-HD
TENSÃO ELÉTRICA	220 V - Monofásica	220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	2x 0,5 CV	2x 0,5 CV
CONSUMO	1,2 kW.h	1,2 kW.h
ALTURA	760 mm	775 mm
LARGURA	590 mm	590 mm
PROFUNDIDADE	750 mm	750 mm
PESO LÍQUIDO	77,3 kg	85,8 kg
PESO BRUTO	104 kg	112,5 kg
DIÂMETRO DO DISCO	300 mm	350 mm
ALTURA DE CORTE	190 mm	230 mm
LARGURA DE CORTE	220 mm	265 mm
ESPESSURA MÁXIMA DE CORTE	5 mm	5 mm
FATIAS POR MINUTO	30, 35, 40, 45	30, 35, 40, 45



BARES E
RESTAURANTES



LINHA
BARES E RESTAURANTES



BARES E RESTAURANTES

CUTTERS

POSSIBILIDADES INFINITAS

Use a criatividade. Os CUTTERS da Skymesen permitem uma infinidade de combinações.

Seu uso é essencial para a preparação de patês, molhos, vinagrete, pastas, purês, geleias e condimentos.



LÂMINA CEGA PARA DESFIAR PRATICIDADE E SEGURANÇA

Seu uso é essencial para desfiar frango, carnes e carne seca.

Disponível apenas para o modelo CR-4L.

► CR-4L COM LÂMINA AFIADA



► CR-8L COM LÂMINA AFIADA



ASSISTA O VÍDEO

► CUTTER INOX, 4 LITROS

► CUTTER INOX, 8 LITROS

MODELO	CR-4L	CR-8L
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V Monofásica	127 V ou 220 V Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV	1 CV
CONSUMO	0,8 kW.h	1 kW.h
ALTURA	460 mm	530 mm
LARGURA	265 mm	310 mm
PROFUNDIDADE	290 mm	310 mm
PESO LÍQUIDO	14,3 kg	14,6 kg
PESO BRUTO	15,3 kg	16 kg
VOLUME DO COPO	4 l	8 l

DESCASCADORES



BARES E RESTAURANTES

▶ DB-06



6kg

▶ DB-10



10Kg

▶ DB-25HD-N



25kg

COMPATÍVEL COM CAIXA COLETORA DE RESÍDUO MODELO CC-25HD

HEAVY DUTY ESTRUTURA REFORÇADA

MOTOR DE 1 CV

INOVADOR SISTEMA DE SEGURANÇA DA PORTINHO DE SAÍDA



CAIXA COLETORA PARA MODELO DB-25HD-N
Modelo: CC-25HD
ACESSÓRIO VENDIDO SEPARADAMENTE

▶ DESCASCADOR INOX, CAPACIDADE 6KG

▶ DESCASCADOR INOX, CAPACIDADE 10KG

▶ DESCASCADOR INOX, CAPACIDADE 25KG, HEAVY DUTY

MODELO	DB-06	DB-10	DB-25HD-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V Monofásica	127 V ou 220 V Monofásica	127 V ou 220 V Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,25 CV	0,5 CV	1 CV
CONSUMO	0,3 kW.h	0,52 kW.h	0,82 kW.h
ALTURA	585 mm	720 mm	1135 mm
LARGURA	490 mm	480 mm	650 mm
PROFUNDIDADE	390 mm	670 mm	825 mm
PESO LÍQUIDO	20,7 kg	25 kg	60 kg
PESO BRUTO	22,5 kg	27 kg	92 kg
PRODUÇÃO	Até 120 kg/h	Até 200 kg/h	Até 500 kg/h
CAPACIDADE	6 kg	10 kg	25 kg



BARES E RESTAURANTES

EXTRATORES DE SUCOS

▶ **ES**



▶ **ESL**



▶ **EX**

BIVOLT



▶ **EX SUPER**

MOTOR DE 0,5 CV

BIVOLT



- ▶ EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE PLÁSTICO
- ▶ EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE ALUMÍNIO
- ▶ EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE ALUMÍNIO
- ▶ EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE ALUMÍNIO

MODELO	ES	ESL	EX	EX SUPER
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V / 220 V - Monofásica	127 V / 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,25 CV	0,25 CV	0,25 CV	0,5 CV
CONSUMO	0,45 kW.h	0,45 kW.h	0,22 kW.h	0,4 kW.h
ALTURA	300 mm	300 mm	380 mm	380 mm
LARGURA	300 mm	300 mm	250 mm	250 mm
PROFUNDIDADE	200 mm	200 mm	200 mm	200 mm
PESO LÍQUIDO	3,2 kg	3,2 kg	5,4 kg	6 kg
PESO BRUTO	4 kg	4 kg	6,5 kg	7,1 kg
PRODUÇÃO	15 pc/min	15 pc/min	15 pc/min	15 pc/min
ROTAÇÃO	1750 rpm	1750 rpm	1750 rpm	1750 rpm

EXTRATORES DE SUCOS



BARES E
RESTAURANTES

▶ EXB-N



BIVOLT

▶ ESB SUPER-N



MOTOR
DE 0,5 CV

MAIOR
RENDIMENTO

BIVOLT



ASSISTA O VÍDEO

▶ EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE INOX

▶ EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE INOX

MODELO	EXB-N	ESB SUPER-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V / 220 V - Monofásica	127 V / 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,25 CV	0,5 CV
CONSUMO	0,5 kW.h	0,53 kW.h
ALTURA	440 mm	440 mm
LARGURA	360 mm	360 mm
PROFUNDIDADE	270 mm	270 mm
PESO LÍQUIDO	5,4 kg	10,3 kg
PESO BRUTO	6,5 kg	11,4 kg
PRODUÇÃO	15 pc/min	15 pc/min
ROTAÇÃO	1750 rpm	1750 rpm



BARES E
RESTAURANTES

CENTRÍFUGAS DE SUCOS

► **CSE**

OBTÉM SUCOS A
PARTIR DE FRUTAS E
LEGUMES IN NATURA



ASSISTA O VÍDEO



Equipamento em
Aço Inox, com
tampa da câmara
de líquidos em
alumínio fundido



Superpotência
de 0,5 CV



Mais rendimento
e produtividade



Possui pés
antideslizantes e
peças removíveis
que facilitam
a limpeza e
higienização



Copo para suco e
vasilha coletora de
resíduos incluso

► CENTRÍFUGAS DE SUCOS

MODELO	CSE
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV
CONSUMO	0,37 kW.h
ALTURA	600 mm
LARGURA	560 mm
PROFUNDIDADE	300 mm
PESO LÍQUIDO	15,5 kg
PESO BRUTO	17 kg

FRITADEIRAS ELÉTRICAS

ÓLEO



BARES E
RESTAURANTES

► FE-10-N



► FED-20-N



► FRITADEIRA ELÉTRICA INOX,
1 CUBA, 5 LITROS DE ÓLEO

► FRITADEIRA ELÉTRICA INOX,
2 CUBAS, 10 LITROS (2X5) DE ÓLEO

MODELO	FE-10-N		FED-20-N	
TENSÃO ELÉTRICA	127 V - Monofásica	220 V - Monofásica	127 V - Monofásica	220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
POTÊNCIA DA RESISTÊNCIA	2000 W	2500 W	2x2000 W	2x2500 W
CONSUMO	2 kW.h	2,5 kW.h	2x2 kW.h	2x2,5 kW.h
ALTURA	280 mm	280 mm	280 mm	280 mm
LARGURA	300 mm	300 mm	610 mm	610 mm
PROFUNDIDADE	670 mm	670 mm	670 mm	670 mm
PESO LÍQUIDO	4 kg	4 kg	7,8 kg	7,8 kg
PESO BRUTO	5,2 kg	5,2 kg	9,8 kg	9,8 kg



BARES E
RESTAURANTES

FRITADEIRAS ELÉTRICAS

ÁGUA E ÓLEO



► **FC-N**

COM
ESCORREDOR

DISPONÍVEL
COM CESTO
REDONDO

24 LITROS DE
ÓLEO, 14 LITROS
DE ÁGUA E 1 KG
DE SAL GROSSO



► **FC-CB-N**

COM
ESCORREDOR

DISPONÍVEL
COM CESTO
BIPARTIDO

24 LITROS DE
ÓLEO, 14 LITROS
DE ÁGUA E 1 KG
DE SAL GROSSO

► FRITADEIRA ELÉTRICA
ÁGUA E ÓLEO INOX

► FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO
INOX, CESTO BIPARTIDO

MODELO	FC-N	FC-CB-N
TENSÃO ELÉTRICA	220 V - Monofásica	220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	50-60 Hz	50-60 Hz
POTÊNCIA DA RESISTÊNCIA	5000 W	5000 W
CONSUMO	5 kW.h	5 kW.h
ALTURA	1210 mm	1210 mm
LARGURA	500 mm	500 mm
PROFUNDIDADE	770 mm	770 mm
PESO LÍQUIDO	14,8 kg	13,3 kg
PESO BRUTO	18 kg	16,5 kg
CAPACIDADE TANQUE (ÓLEO)	24 L	24 L
CAPACIDADE TANQUE (ÁGUA)	14 L	14 L
CAPACIDADE TANQUE (SAL)	1 kg	1 kg

TODOS EQUIPAMENTOS
DESTA PÁGINA SÃO:



FRITADEIRAS ELÉTRICAS REATIVADAS

ÁGUA E ÓLEO



BARES E
RESTAURANTES

► FCR-N



2 RESISTÊNCIAS

24 LITROS DE
ÓLEO, 14 LITROS
DE ÁGUA E 1 KG
DE SAL GROSSO

► FRP-18



2 RESISTÊNCIAS

2 CESTOS
RETANGULARES

18 LITROS DE
ÓLEO, 5 LITROS
DE ÁGUA E 0,5 KG
DE SAL GROSSO

► FRM-18



2 RESISTÊNCIAS

2 CESTOS
RETANGULARES

18 LITROS DE ÓLEO,
5 LITROS DE ÁGUA
E 0,5 KG DE SAL
GROSSO

► FRITADEIRA ELÉTRICA
ÁGUA E ÓLEO, INOX
DE PISO

► FRITADEIRA ELÉTRICA
ÁGUA E ÓLEO INOX,
DE MESA

► FRITADEIRA ELÉTRICA
ÁGUA E ÓLEO INOX,
DE PISO

MODELO	FCR-N	FRM-18	FRP-18
TENSÃO ELÉTRICA	220 V - Monofásica	220 V - Monofásica	220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
POTÊNCIA DA RESISTÊNCIA	8000 W	8000 W	8000 W
CONSUMO	8 kW.h	8 kW.h	8 kW.h
ALTURA	1200 mm	540 mm	980 mm
LARGURA	500 mm	400 mm	430 mm
PROFUNDIDADE	770 mm	520 mm	575 mm
PESO LÍQUIDO	20 kg	16,5 kg	18,6 kg
PESO BRUTO	23,3 kg	19,8 kg	22,6 kg
CAPACIDADE TANQUE (ÓLEO)	24 L	18 L	18 L
CAPACIDADE TANQUE (ÁGUA)	14 L	5 L	5 L
CAPACIDADE TANQUE (SAL)	1 kg	0,5 kg	0,5 kg



BARES E
RESTAURANTES

FRITADEIRAS ELÉTRICAS REATIVADAS

ÁGUA E ÓLEO

TODOS EQUIPAMENTOS
DESTA PÁGINA SÃO:



► FRP-24



2 RESISTÊNCIAS

24 LITROS DE
ÓLEO, 14 LITROS
DE ÁGUA E 1 KG
DE SAL GROSSO

► FRP-24D



2 CUBAS INDEPENDENTES

8000W POR CUBA

24 LITROS DE ÓLEO
14 LITROS DE ÁGUA E
1 KG DE SAL GROSSO
POR CUBA

► FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA
E ÓLEO INOX, DE PISO

► FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E
ÓLEO INOX, DE PISO DUPLA

MODELO	FRP-24	FRP-24D
TENSÃO ELÉTRICA	220 V - Monofásica	220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	50-60 Hz	50-60 Hz
POTÊNCIA DA RESISTÊNCIA	8000 W	2x8000 W
CONSUMO	8 kW.h	2x8 kW.h
ALTURA	870 mm	870 mm
LARGURA	500 mm	970 mm
PROFUNDIDADE	500 mm	575 mm
PESO LÍQUIDO	20 kg	28,20 kg
PESO BRUTO	23,3 kg	33 kg
CAPACIDADE TANQUE (ÓLEO)	24 L	2x24 L
CAPACIDADE TANQUE (ÁGUA)	14 L	2x14 L
CAPACIDADE TANQUE (SAL)	1 kg	2x1 kg

LIQUIDIFICADORES

ALTA ROTAÇÃO DE 1,5 LITROS



BARES E RESTAURANTES

▶ LT-1,5-N



COPO DE PLÁSTICO

MOTOR DE ALTA ROTAÇÃO

CAPACIDADE DE 1,5 LITROS

▶ LV-1,5-N



COPO DE VIDRO

MOTOR DE ALTA ROTAÇÃO

CAPACIDADE DE 1,5 LITROS

▶ LI-1,5-N



COPO INOX

MOTOR DE ALTA ROTAÇÃO

CAPACIDADE DE 1,5 LITROS

SUCOS E VITAMINAS

Os LIQUIDIFICADORES DE ALTA ROTAÇÃO da Skymesen são perfeitos para sucos e vitaminas.



ASSISTA O VÍDEO

▶ LIQUIDIFICADOR INOX, COPO PLÁSTICO, ALTA ROTAÇÃO, 1,5 LITROS

▶ LIQUIDIFICADOR INOX, COPO VIDRO, ALTA ROTAÇÃO, 1,5 LITROS

▶ LIQUIDIFICADOR INOX, COPO INOX, ALTA ROTAÇÃO, 1,5 LITROS

MODELO	LT-1,5-N	LV-1,5-N	LI-1,5-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	800 W	800 W	800 W
CONSUMO	0,8 kW.h	0,8 kW.h	0,8 kW.h
ALTURA	390 mm	400 mm	405 mm
LARGURA	190 mm	205 mm	210 mm
PROFUNDIDADE	190 mm	190 mm	190 mm
PESO LÍQUIDO	2 kg	3,10 kg	2,10 kg
PESO BRUTO	2,5 kg	3,60 kg	2,60 kg
ROTAÇÃO	18000 rpm	18000 rpm	18000 rpm



BARES E RESTAURANTES

LIQUIDIFICADORES

PROFISSIONAL ALTA ROTAÇÃO DE 1,5 LITROS - SILENCIOSO

TODOS EQUIPAMENTOS DESTA PÁGINA POSSUEM:



ATENÇÃO!

PRODUTO INDISPENSÁVEL EM AMBIENTES QUE EXIJAM NÍVEIS CONFORTÁVEIS DE RUÍDOS.

INDICADO PARA O PROCESSAMENTO DE SUCOS A BASE DE POLPAS CONGELADAS.

EM CASO DE RECEITAS ESPECIAIS COMO SUCO VERDE À BASE DE FOLHAS, RECOMENDA-SE COAR O SUCO APÓS O USO NO LIQUIDIFICADOR.



▶ LTS-1,5-N



COPO DE PLÁSTICO

USO CONTÍNUO DO MOTOR

DESIGN ELEGANTE

CAPACIDADE DE 1,5 LITROS

▶ LVS-1,5-N



COPO DE VIDRO

USO CONTÍNUO DO MOTOR

DESIGN ELEGANTE

CAPACIDADE DE 1,5 LITROS

▶ LIS-1,5-N



COPO INOX

USO CONTÍNUO DO MOTOR

DESIGN ELEGANTE

CAPACIDADE DE 1,5 LITROS



ASSISTA O VÍDEO

▶ LIQUIDIFICADOR PROFISSIONAL INOX, COPO PLÁSTICO, ALTA ROTAÇÃO, 1,5 LITROS - SILENCIOSO

▶ LIQUIDIFICADOR SILENCIOSO INOX, COPO VIDRO, ALTA ROTAÇÃO, 1,5 LITROS - SILENCIOSO

▶ LIQUIDIFICADOR PROFISSIONAL INOX, COPO INOX, ALTA ROTAÇÃO, 1,5 LITROS - SILENCIOSO

MODELO	LTS-1,5-N	LVS-1,5-N	LIS-1,5-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV	0,5 CV	0,5 CV
CONSUMO	0,15 kW.h	0,15 kW.h	0,15 kW.h
ALTURA	415 mm	430 mm	400 mm
LARGURA	200 mm	205 mm	205 mm
PROFUNDIDADE	210 mm	210 mm	210 mm
PESO LÍQUIDO	3,2 kg	4,6 kg	3,6 kg
PESO BRUTO	3,9 kg	5,10 kg	4,10 kg

LIQUIDIFICADORES

ALTA ROTAÇÃO DE 2,0 LITROS



BARES E RESTAURANTES

LI-2,0-N



COPO INOX

MOTOR DE ALTA ROTAÇÃO

CAPACIDADE DE 2 LITROS

TA-02-N



COPO INOX

MOTOR DE ALTA ROTAÇÃO

CAPACIDADE DE 2 LITROS

O MAIS TRADICIONAL LIQUIDIFICADOR DE ALTA ROTAÇÃO, COM MAIS DE 15 ANOS DE MERCADO

LT-2,0 SUPER-N



COPO DE POLICARBONATO DE ALTA RESISTÊNCIA

MOTOR POTENTE DE 1000W

COM VARIADOR DE VELOCIDADE

ALTA ROTAÇÃO DE ATÉ 25000 RPM

CAPACIDADE DE 2 LITROS



ASSISTA O VÍDEO

LIQUIDIFICADOR INOX, COPO INOX, ALTA ROTAÇÃO, 2 LITROS

LIQUIDIFICADOR INOX, COPO INOX, ALTA ROTAÇÃO, 2 LITROS

LIQUIDIFICADOR, COPO POLICARBONATO, ALTA ROTAÇÃO, COM VARIADOR DE VELOCIDADE, 2 LITROS

MODELO	LI-2,0-N	TA-02-N	LT-2,0 SUPER-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	800 W	900 W	1500 W
CONSUMO	0,35 kW.h	0,4 kW.h	0,5 kW.h
ALTURA	420 mm	450 mm	510 mm
LARGURA	200 mm	215 mm	205 mm
PROFUNDIDADE	190 mm	205 mm	250 mm
PESO LÍQUIDO	2,3 kg	2,8 kg	4,45 kg
PESO BRUTO	2,8 kg	3,2 kg	5,75 kg
ROTAÇÃO	18000 rpm	22000 rpm	25000 rpm



BARES E RESTAURANTES

LIQUIDIFICADORES

ALTA ROTAÇÃO DE 4,0 LITROS

TODOS EQUIPAMENTOS DESTA PÁGINA POSSUEM:



▶ TA-04MB-N



22.000 RPM

MOTOR POTENTE DE 1200W

CAPACIDADE DE 4 LITROS

▶ LIQUIDIFICADOR INOX, COPO MONOBLOCO INOX, ALTA ROTAÇÃO

MODELO	TA-04MB-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	50-60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	1200 W
CONSUMO	0,59 kW.h
ALTURA	700 mm
LARGURA	270 mm
PROFUNDIDADE	240 mm
PESO LÍQUIDO	5,3 kg
PESO BRUTO	6,4 kg
ROTAÇÃO	22000 rpm
CAPACIDADE DO COPO	4 L

TODOS EQUIPAMENTOS
DESTA PÁGINA POSSUEM:



LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS



BARES E
RESTAURANTES



▸ **LC3**



▸ **LC4**



▸ **LC6**



TODOS OS
EQUIPAMENTOS DESTA
PÁGINA POSSUEM:

PERFEITA VEDAÇÃO
DA TAMPA

SISTEMA ROBUSTO
DE ACOPLAMENTO
POR ENCAIXE

▸ LIQUIDIFICADOR
COMERCIAL **INOX, COPO
MONOBLOCO INOX**

▸ LIQUIDIFICADOR
COMERCIAL **INOX, COPO
MONOBLOCO INOX**

▸ LIQUIDIFICADOR
COMERCIAL **INOX, COPO
MONOBLOCO INOX**

MODELO	LC3	LC4	LC6
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV	0,5 CV	0,5 CV
CONSUMO	0,50 kW.h	0,50 kW.h	0,50 kW.h
ALTURA	660 mm	660 mm	720 mm
LARGURA	240 mm	290 mm	310 mm
PROFUNDIDADE	255 mm	280 mm	300 mm
PESO LÍQUIDO	4,5 kg	5 kg	5,2 kg
PESO BRUTO	5,4 kg	5,9 kg	6,1 kg
ROTAÇÃO	4500 rpm	4500 rpm	4500 rpm
CAPACIDADE DO COPO	3 L	4 L	6 L



BARES E RESTAURANTES

LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

TODOS EQUIPAMENTOS
DESTA PÁGINA POSSUEM:



ASSISTA O VÍDEO



▶ LS-03MB-N



BAIXA
ROTAÇÃO

▶ LS-04MB-N



BAIXA
ROTAÇÃO

▶ LS-06MB-N



BAIXA
ROTAÇÃO

TODOS OS EQUIPAMENTOS DESTA PÁGINA POSSUEM:

PERFEITA VEDAÇÃO DA TAMPA

SISTEMA ROBUSTO DE ACOPLAMENTO POR ENCAIXE

▶ LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

▶ LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

▶ LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

MODELO	LS-03MB-N	LS-04MB-N	LS-06MB-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV	0,5 CV	0,5 CV
CONSUMO	0,67 kW.h	0,67 kW.h	0,67 kW.h
ALTURA	660 mm	660 mm	720 mm
LARGURA	240 mm	290 mm	310 mm
PROFUNDIDADE	255 mm	280 mm	300 mm
PESO LÍQUIDO	9,6 kg	10 kg	10,2 kg
PESO BRUTO	10,6 kg	11 kg	11,3 kg
ROTAÇÃO	3500 rpm	3500 rpm	3500 rpm
CAPACIDADE DO COPO	3,6 L	4 L	6 L

TODOS EQUIPAMENTOS
DESTA PÁGINA POSSUEM:



LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS



BARES E
RESTAURANTES

▶ LS-08MB-N



BAIXA ROTAÇÃO

▶ LS-10MB-N



BAIXA ROTAÇÃO

TODOS OS
EQUIPAMENTOS
DESTA PÁGINA
POSSUEM:

PERFEITA VEDAÇÃO
DA TAMPA

SISTEMA
ROBUSTO DE
ACOPLAMENTO
POR ENCAIXE



ASSISTA O VÍDEO

▶ LIQUIDIFICADOR
COMERCIAL INOX, COPO
MONOBLOCO INOX

▶ LIQUIDIFICADOR
COMERCIAL INOX, COPO
MONOBLOCO INOX

MODELO	LS-08MB-N	LS-10MB-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV	0,5 CV
CONSUMO	0,67 kW.h	0,67 kW.h
ALTURA	750 mm	780 mm
LARGURA	330 mm	340 mm
PROFUNDIDADE	320 mm	330 mm
PESO LÍQUIDO	10,6 kg	10,8 kg
PESO BRUTO	11,7 kg	12 kg
ROTAÇÃO	3500 rpm	3500 rpm
CAPACIDADE DO COPO	8 L	10 L



BARES E RESTAURANTES

LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS COM TAMPA MONITORADA

TODOS EQUIPAMENTOS
DESTA PÁGINA POSSUEM:



TODOS OS EQUIPAMENTOS DESTA PÁGINA NÃO POSSUEM ANTEPARO.



▶ LS-04MB-HD



BAIXA ROTAÇÃO

TAMPA MONITORADA COM SENSOR.

▶ LS-08MB-HD



BAIXA ROTAÇÃO

TAMPA MONITORADA COM SENSOR.

▶ LS-10MB-HD



BAIXA ROTAÇÃO

TAMPA MONITORADA COM SENSOR.

▶ LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX, HEAVY DUTY

▶ LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX, HEAVY DUTY

▶ LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX, HEAVY DUTY

MODELO	LS-04MB-HD	LS-08MB-HD	LS-10MB-HD
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV	0,5 CV	0,5 CV
CONSUMO	0,67 kW.h	0,67 kW.h	0,67 kW.h
ALTURA	660 mm	750 mm	780 mm
LARGURA	290 mm	330 mm	340 mm
PROFUNDIDADE	280 mm	320 mm	330 mm
PESO LÍQUIDO	10,5 kg	11,1 kg	11,3 kg
PESO BRUTO	11,5 kg	12,2 kg	12,5 kg
ROTAÇÃO	3500 rpm	3500 rpm	3500 rpm
CAPACIDADE DO COPO	4 L	8 L	10 L

TODOS EQUIPAMENTOS
DESTA PÁGINA POSSUEM:



LIQUIDIFICADORES

COMERCIAIS BASCULANTE



BARES E
RESTAURANTES

▶ LB-15MB



BAIXA ROTAÇÃO

CAPACIDADE
DE 15 LITROS

CAVALETE
PINTADO

▶ LB-25MB



BAIXA ROTAÇÃO

CAPACIDADE
DE 25 LITROS

CAVALETE
PINTADO

TODOS OS
EQUIPAMENTOS
DESTA PÁGINA
POSSUEM:

PERFEITA VEDAÇÃO
DA TAMPA

▶ LIQUIDIFICADOR COMERCIAL,
BASCULANTE, COPO
MONOBLOCO INOX

▶ LIQUIDIFICADOR COMERCIAL,
BASCULANTE, CAVALETE, COPO
MONOBLOCO INOX

MODELO	LB-15MB	LB-25MB
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	1,5 CV	1,5 CV
CONSUMO	1,55 kW.h	1,55 kW.h
ALTURA	1080 mm	1175 mm
LARGURA	350 mm	400 mm
PROFUNDIDADE	525 mm	525 mm
PESO LÍQUIDO	21 kg	22 kg
PESO BRUTO	23 kg	24 kg
ROTAÇÃO	3500 rpm	3500 rpm
CAVALETE	PINTADO	PINTADO
CAPACIDADE DO COPO	15 L	25 L



BARES E RESTAURANTES

LIQUIDIFICADORES

COMERCIAIS BASCULANTES COM CAVALETE INOX E TAMPA MONITORADA

TODOS EQUIPAMENTOS DESTA PÁGINA POSSUEM:



TODOS OS EQUIPAMENTOS DESTA PÁGINA NÃO POSSUEM ANTEPARO.



▶ LAR-15LMB-HD



BAIXA ROTAÇÃO

CAPACIDADE DE 15 LITROS

TAMPA MONITORADA COM SENSOR.

CAVALETE AÇO INOX

▶ LAR-25LMB-HD



BAIXA ROTAÇÃO

CAPACIDADE DE 25 LITROS

TAMPA MONITORADA COM SENSOR.

CAVALETE AÇO INOX

TODOS OS EQUIPAMENTOS DESTA PÁGINA NÃO POSSUEM ANTEPARO

▶ LIQUIDIFICADOR COMERCIAL, BASCULANTE, CAVALETE E COPO MONOBLOCO INOX, HEAVY DUTY

▶ LIQUIDIFICADOR COMERCIAL, BASCULANTE, CAVALETE E COPO MONOBLOCO INOX, HEAVY DUTY

	LAR-15LMB-HD	LAR-25LMB-HD
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	1,5 CV	1,5 CV
CONSUMO	1,3 kW.h	1,3 kW.h
ALTURA	1080 mm	1175 mm
LARGURA	350 mm	400 mm
PROFUNDIDADE	525 mm	525 mm
PESO LÍQUIDO	24,5 kg	25,5 kg
PESO BRUTO	36,5 kg	39 kg
ROTAÇÃO	3500 rpm	3500 rpm
CAVALETE	Aço Inox	Aço Inox
CAPACIDADE DO COPO	15 L	25 L

PROCESSADORES DE ALIMENTOS



BARES E RESTAURANTES

▶ PA-7

**MOTOR POTENTE
0,5CV**

DESIGN
INOVADOR

ALTA
PRODUÇÃO

**BOCAL DE
ALIMENTAÇÃO
EXTRA LARGO**

MOVIMENTO
ÚNICO DE
ALIMENTAÇÃO



DISCOS QUE ACOMPANHAM
O EQUIPAMENTO

PA-7

Z3
DESFIADOR
3 mm



Z5
DESFIADOR
5 mm



Z8
DESFIADOR
8 mm



E1
FATIADOR
1 mm



E3
FATIADOR
3 mm



V
RALADOR



CONFIRA A LINHA DE DISCOS
OPCIONAIS PARA PROCESSADORES
NAS PÁGINAS 47 E 48

▶ PROCESSADOR DE ALIMENTOS,
COM 6 DISCOS DIÂMETRO 203MM



ASSISTA O VÍDEO

MODELO	PA-7
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV
CONSUMO	0,6 kW.h
ALTURA	520 mm
LARGURA	290 mm
PROFUNDIDADE	520 mm
PESO LÍQUIDO	23,5 kg
PESO BRUTO	25,6 kg
DIÂMETRO DO DISCO	203 mm
DIMENSÃO DO BOCAL REDONDO	48 mm
DIMENSÃO DO BOCAL OBLONGO	188x160 mm
PRODUÇÃO	até 350 kg/h



BARES E RESTAURANTES

PROCESSADORES DE ALIMENTOS



▶ PAIE-S-N

PERMITE 28 TIPOS DE CORTES

ESTRUTURA EM INOX

DISCOS VENDIDOS SEPARADAMENTE

CÂMARA DOS DISCOS EM ALUMÍNIO



ASSISTA O VÍDEO

CONFIRA A LINHA DE DISCOS DISPONÍVEIS PARA ESTE PROCESSADOR NAS PÁGINAS 47 E 48

▶ PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX, PARA DISCOS DIÂMETRO 203MM

MODELO	PAIE-S-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,33 CV
CONSUMO	0,6 kW.h
ALTURA	640 mm
LARGURA	310 mm
PROFUNDIDADE	570 mm
PESO LÍQUIDO	21 kg
PESO BRUTO	31 kg
PRODUÇÃO	até 350 kg/h
DIÂMETRO DO DISCO	203 mm
ABERTURA DO BOCAL OBLONGO	73x147 mm
DIÂMETRO DO BOCAL REDONDO	54 mm

PROCESSADORES DE ALIMENTOS



BARES E RESTAURANTES



CÂMARA DOS DISCOS EM ALUMÍNIO

DISCOS VENDIDOS SEPARADAMENTE

▶ **PAIE-N**

MOTOR DE 0,5 CV

PERMITE 28 TIPOS DE CORTES

BASE EM INOX



ASSISTA O VÍDEO



CONFIRA A LINHA DE DISCOS DISPONÍVEIS PARA ESTE PROCESSADOR NAS PÁGINAS 47 E 48

▶ PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX, PARA DISCOS DIÂMETRO 203MM

MODELO	PAIE-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV
CONSUMO	1,1 kW.h
ALTURA	580 mm
LARGURA	280 mm
PROFUNDIDADE	630 mm
PESO LÍQUIDO	25 kg
PESO BRUTO	28 kg
PRODUÇÃO	até 400 kg/h
DIÂMETRO DO DISCO	203 mm
ABERTURA DO BOCAL OBLONGO	71x146mm
DIÂMETRO DO BOCAL REDONDO	49 mm



BARES E RESTAURANTES

DISCOS PARA PROCESSADORES

PA-7, PAIE-S-N, PAIE-N

TABELA DE APLICAÇÃO

● PA-7 ● PAIE-S-N ● PAIE-N

Confira abaixo os discos disponíveis para os processadores. Fique atento, alguns discos não são intercambiáveis entre os diferentes modelos de processadores

DISCO FATIADOR



E1

1 mm



E3

3 mm



E5

5 mm



E10

10 mm



E10-S

10 mm



DISCO FATIADOR DENTADO



EH3

3 mm



EH7

7 mm



EH7-S

7 mm



GRADE CUBO



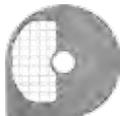
GC8

8 mm



GC12

12 mm



GC16

16 mm



GC8-S

8 mm



GC12-S

12 mm



GC16-S

16 mm



GRADE PALITO



GP

10 mm



GP-S

10 mm



DISCOS PARA PROCESSADORES

PA-7, PAIE-S-N, PAIE-N



BARES E RESTAURANTES

TABELA DE APLICAÇÃO

● PA-7 ● PAIE-S-N ● PAIE-N

Confira abaixo os discos disponíveis para os processadores. Fique atento, alguns discos não são intercambiáveis entre os diferentes modelos de processadores

DISCO DESFIADOR QUADRADO (JULIENE)



H2,5
2,5 mm



H3
3 mm



H7
7 mm



DISCO RALADOR



V



DISCO FATIADOR ONDULADOR



W2
2 mm



W3
3 mm



W4
4 mm



DISCO DESFIADOR



Z3
3 mm



Z5
5 mm



Z8
8 mm





BARES E RESTAURANTES

PROCESSADORES DE ALIMENTOS



▶ **PA-14-N**

DISCO COM DIÂMETRO DE 429 MM

GRANDES DIMENSÕES DAS BOCAS DE ALIMENTAÇÃO E DE SAÍDA

MOTOR DE 1 CV

VASILHA COLETORA DE 10 LITROS MONITORADA.

DISCOS QUE ACOMPANHAM		PA-14-N
FATIADOR 1,5 mm		✓
FATIADOR 3 mm		✓
RALADOR		✓
DESFIADOR 3 mm		✓
DESFIADOR 5 mm		✓
DESFIADOR 8 mm		✓

▶ PROCESSADOR DE ALIMENTOS, COM 6 DISCOS DIÂMETRO 429MM

MODELO	PA-14-N	HD
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	
FREQUÊNCIA	60 Hz	
POTÊNCIA DO MOTOR	1 CV	
CONSUMO	1,05 kW.h	
ALTURA	775 mm	
LARGURA	710 mm	
PROFUNDIDADE	520 mm	
PESO LÍQUIDO	71,5 kg	
PESO BRUTO	99 kg	
PRODUÇÃO	até 400 kg/h	
ROTAÇÃO DO DISCO	510 rpm	
DIÂMETRO DO DISCO	429 mm	
DIÂMETRO DO BOCAL	161 mm	

ABRIDORAS DE MASSAS



BARES E RESTAURANTES

VENCEDOR DO PRÊMIO

HOST 2017
SMART LABEL

▶ AMP-400

▶ AMP-500



- PADRONIZAÇÃO DO DISCO DE PIZZA
- FÁCIL LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- PRESERVA O SABOR DA MASSA
- EVITA DESPÉRDICIO DE MASSA E TEMPO



ASSISTA O VÍDEO



Até **40cm**



Até **50cm**

▶ ABRIDORA DE MASSA DE PIZZA

▶ ABRIDORA DE MASSA DE PIZZA

MODELO	AMP-400 HD	AMP-500 HD
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV	0,5 CV
CONSUMO	0,37 kW.h	0,37 kW.h
ALTURA	785 mm	810 mm
LARGURA	680 mm	780 mm
PROFUNDIDADE	550 mm	650 mm
PESO LÍQUIDO	65,4 kg	87 kg
PESO BRUTO	86,6 kg	124 kg
BANDEJA 1	Lado Liso Ø 40 cm x Lado Borda Ø 40 cm	Lado Liso Ø 50 cm x Lado Borda Ø 50 cm
BANDEJA 2	Lado Liso Ø 40 cm x Lado Borda Ø 35 cm	Lado Liso Ø 50 cm x Lado Borda Ø 45 cm
BANDEJA 3	Lado Liso Ø 40 cm x Lado Borda Ø 30 cm	Lado Liso Ø 50 cm x Lado Borda Ø 40 cm
BANDEJA 4	Lado Liso Ø 40 cm x Lado Borda Ø 25 cm	Lado Liso Ø 50 cm x Lado Borda Ø 35 cm
BANDEJA 5	-	Lado Liso Ø 50 cm x Lado Borda Ø 30 cm



SORVETERIAS



LINHA
SORVETERIAS

BATEDORES DE MILK SHAKE



SORVETERIAS

▶ BMS-N



COPO INOX
 BASE REFORÇADA
 GARANTINDO A
 ESTABILIDADE
 DURANTE O
 PROCESSO
 DESIGN
 DIFERENCIADO

▶ BMS-3-N



3 MOTORES
 INDEPENDENTES
 COPO AÇO INOX
 BASE REFORÇADA
 GARANTINDO A
 ESTABILIDADE
 DURANTE O
 PROCESSO
 DESIGN
 DIFERENCIADO



▶ BATEDOR DE MILK SHAKE,
 COPO INOX, 1 HASTE

▶ BATEDOR DE MILK SHAKE,
 COPO INOX, 3 HASTES

MODELO	BMS-N	BMS-3-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	50-60 Hz	50-60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	500 W	3x500 W
CONSUMO	0,2 kW.h	3x0,2 kW.h
ALTURA	480 mm	490 mm
LARGURA	200 mm	470 mm
PROFUNDIDADE	180 mm	260 mm
PESO LÍQUIDO	4,5 kg	12,3 kg
PESO BRUTO	4,9 kg	13,6 kg
ROTAÇÃO	15000 rpm	15000 rpm



PADARIAS



LINHA
PADARIAS

BATEDEIRAS PLANETÁRIAS



PADARIAS

► BPS-05-N

VARIADOR DE VELOCIDADE CONTÍNUO

DESIGN VINTAGE

BOJO EM AÇO INOX COM CAPACIDADE DE 5 LITROS

BASE E CABEÇOTE EM ALUMÍNIO FUNDIDO

ACOMPANHAM 3 BATEDORES: GANCHO, RAQUETE E GLOBO



► BPS-12E-N

DESIGN INOVADOR

BOJO EM AÇO INOX COM CAPACIDADE DE 12 LITROS

3 VELOCIDADES

ACOMPANHAM 3 BATEDORES: GANCHO, RAQUETE E GLOBO



ASSISTA O VÍDEO

► BATEDEIRA PLANETÁRIA, 5 LITROS

► BATEDEIRA PLANETÁRIA, ELETRÔNICA, 12 LITROS

MODELO	BPS-05-N	BPS-12E-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	50-60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	500 W	1,25 CV
CONSUMO	0,25 kW.h	0,34 kW.h
ALTURA	420 mm	800 mm
LARGURA	240 mm	380 mm
PROFUNDIDADE	380 mm	470 mm
PESO LÍQUIDO	12,1 kg	28 kg
PESO BRUTO	12,8 kg	40 kg
CAPACIDADE DO BOJO	5 L	12 L



PADARIAS

MOINHOS DE PÃES

COPO REMOVÍVEL



► MPAL

COPO
REMOVÍVEL

BOCA DE
ALIMENTAÇÃO COM
ENTRADA LATERAL

DESIGN
DIFERENCIADO

INOVADOR SISTEMA
DE SEGURANÇA QUE
PERMITE A RETIRADA
DO COPO SEM EXPOR
O USUÁRIO A RISCOS.



► MOINHO DE PÃO INOX

MODELO	MPAL	HD
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	
FREQUÊNCIA	60 Hz	
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV	
CONSUMO	0,6 kW.h	
ALTURA	760 mm	
LARGURA	310 mm	
PROFUNDIDADE	315 mm	
PESO LÍQUIDO	13,5 kg	
PESO BRUTO	15 kg	
PRODUÇÃO	Aprox. 30 kg/h	

FORNOS TURBO ELÉTRICOS

DE CONVECÇÃO COM 4 ASSADEIRAS 35 x 35CM



PADARIAS

EM BREVE

► **BABY VP / BABY SV**



ASSAMENTO
HOMOGÊNEO

48 PÃES EM
15 MINUTOS

OPÇÕES COM
OU SEM VAPOR

20 A 70% MAIS
ECONÔMICO QUE OS
ATUAIS FORNOS DO
MERCADO

PAINEL DE FÁCIL
OPERAÇÃO



► FORNOS TURBO
ELÉTRICOS DE
CONVECÇÃO COM 4
ASSADEIRAS 35X35 cm

► FORNOS TURBO
ELÉTRICOS DE
CONVECÇÃO COM 4
ASSADEIRAS 35X35 cm

MODELO	BABY VP	BABY SV
POTÊNCIA	4,5 kW	4,5 kW
CONSUMO	4,5 kW.h	4,5 kW.h
TENSÃO	220 V - Monofásico	220 V - Monofásico
CORRENTE	21 A	21 A
FREQUÊNCIA	50 Hz / 60 Hz	50 Hz / 60 Hz
DISJUNTOR TRIFÁSICO	25 A	25 A
MOTOR	1,4 CV	1,4 CV
PRESSÃO ENTRADA D'ÁGUA	2MCA até 6MCA	2MCA até 6MCA
PESO	56 kg	56 kg
INSTALAÇÃO (FIO)	4mm ² / 220 vac / 1 - Trifásico	4mm ² / 220 vac / 1 - Trifásico



PADARIAS

FORNOS TURBO ELÉTRICOS

DE CONVECÇÃO PARA 4 ASSADEIRAS 40 x 60CM

► DISCOVERY 4 / DISCOVERY 4C / DISCOVERY 4E

EM BREVE

ASSAMENTO
HOMOGÊNEO

ATÉ 100 PÃES
POR FORNADA

20 A 70% MAIS
ECONÔMICO QUE
OS ATUAIS FORNOS
DO MERCADO

OPÇÕES COM
CAVALETE OU
COM ESTUFA

PAINEL DE FÁCIL
OPERAÇÃO



FÁCIL LOCOMOÇÃO

► FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVECÇÃO PARA 4 ASSADEIRAS 40X60 cm

► FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVECÇÃO PARA 4 ASSADEIRAS 40X60 cm, COM CAVALETE

► FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVECÇÃO PARA 4 ASSADEIRAS 40X60 cm, COM ESTUFA

MODELO	DISCOVERY 4	DISCOVERY 4C	DISCOVERY 4E
	SEM ESTUFA	COM ESTUFA	SEM ESTUFA
POTÊNCIA NOMINAL	7 kW	7 kW	8 kW
CONSUMO	7 kW.h	7 kW.h	8 kW.h
TENSÃO	220 / 380 V / 3 - Trifásico	220 / 380 V / 3 - Trifásico	220 / 380 V / 3 - Trifásico
CORRENTE	220V - 18,3A / 380V - 10,6A	220V - 18,3A / 380V - 10,6A	220V - 21A/380V - 12A
FREQUÊNCIA	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
DISJUNTOR TRIFÁSICO	220V 40A	220V 40A	380V 20A
MOTOR	0,5 CV	0,5 CV	0,5 CV
PRESSÃO ENTRADA D'ÁGUA	2 MCA ATÉ 6 MCA	2 MCA ATÉ 6 MCA	2 MCA ATÉ 6 MCA
PESO	110 KG	110 KG	160 KG
INSTALAÇÃO (FIO)	4MM2 220 VAC / 2,5MM2 380 VAC / 3 - Trifásico	4MM2 220 VAC / 2,5MM2 380 VAC / 3 - Trifásico	4MM2 220 VAC / 2,5MM2 380 VAC / 3 Ø - Trifásico

CAPACIDADE DE CARGA POR FORNADA

04 ASSADEIRAS 40X60 cm 4 CANAL	64 PÃES DE 50 g
04 ASSADEIRAS 40X60 cm 5 CANAL	80 PÃES DE 50 g
04 ASSADEIRAS 40X60 cm 5 CANAL	100 PÃES DE 25 g

FORNOS TURBO ELÉTRICOS



PADARIAS

EM BREVE

► **CONFIRA OS ACESSÓRIOS
DISPONÍVEIS PARA OS
FORNOS DISCOVERY 4:**





PADARIAS

FORNOS TURBO ELÉTRICOS

DE CONVECÇÃO PARA 10 ASSADEIRAS 60 x 70CM

EM BREVE

► **DISCOVERY 10**



ASSAMENTO
HOMOGÊNEO

ATÉ 420 PÃES
POR FORNADA

20 A 70% MAIS
ECONÔMICO QUE
OS ATUAIS FORNOS
DO MERCADO

PAINEL DE FÁCIL
OPERAÇÃO

FÁCIL LOCOMOÇÃO

► FORNOS TURBO
ELÉTRICOS DE
CONVECÇÃO PARA 10
ASSADEIRAS 60 X 70 cm

MODELO	DISCOVERY 10
POTÊNCIA	24,9 kW
CONSUMO	24,9 kW.h
TENSÃO	220 V / 380 V
CORRENTE	220v-65A / 380v-37,8A
FREQUÊNCIA	60 Hz
DISJUNTOR TRIFÁSICO	220V 70A / 380V 40A
MOTOR	0,75 CV
PRESSÃO ENTRADA D'ÁGUA	2MCA até 6MCA
PESO	250kg
INSTALAÇÃO (FIO)	6mm ² /380VAC/ 3 - Trifásico
	10mm ² /220VAC/ 3 - Trifásico

CAPACIDADE DE CARGA POR FORNADA

10 ASSADEIRAS 58 X 68 OU 60 X 70 cm 5 CANAL	300 PÃES DE 50 g
10 ASSADEIRAS 58 X 68 OU 60 X 70 cm 6 CANAL	360 PÃES DE 50 g
10 ASSADEIRAS 58 X 68 OU 60 X 70 cm 7 CANAL	420 PÃES DE 50 g

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

A **SKYMSSEN** possui uma rede com mais de 600 Assistências Técnicas Autorizadas - ATA, devidamente capacitadas e com cobertura em todo Brasil.



+ de 600 Assistências Técnicas Autorizadas - ATA em todo território nacional.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA

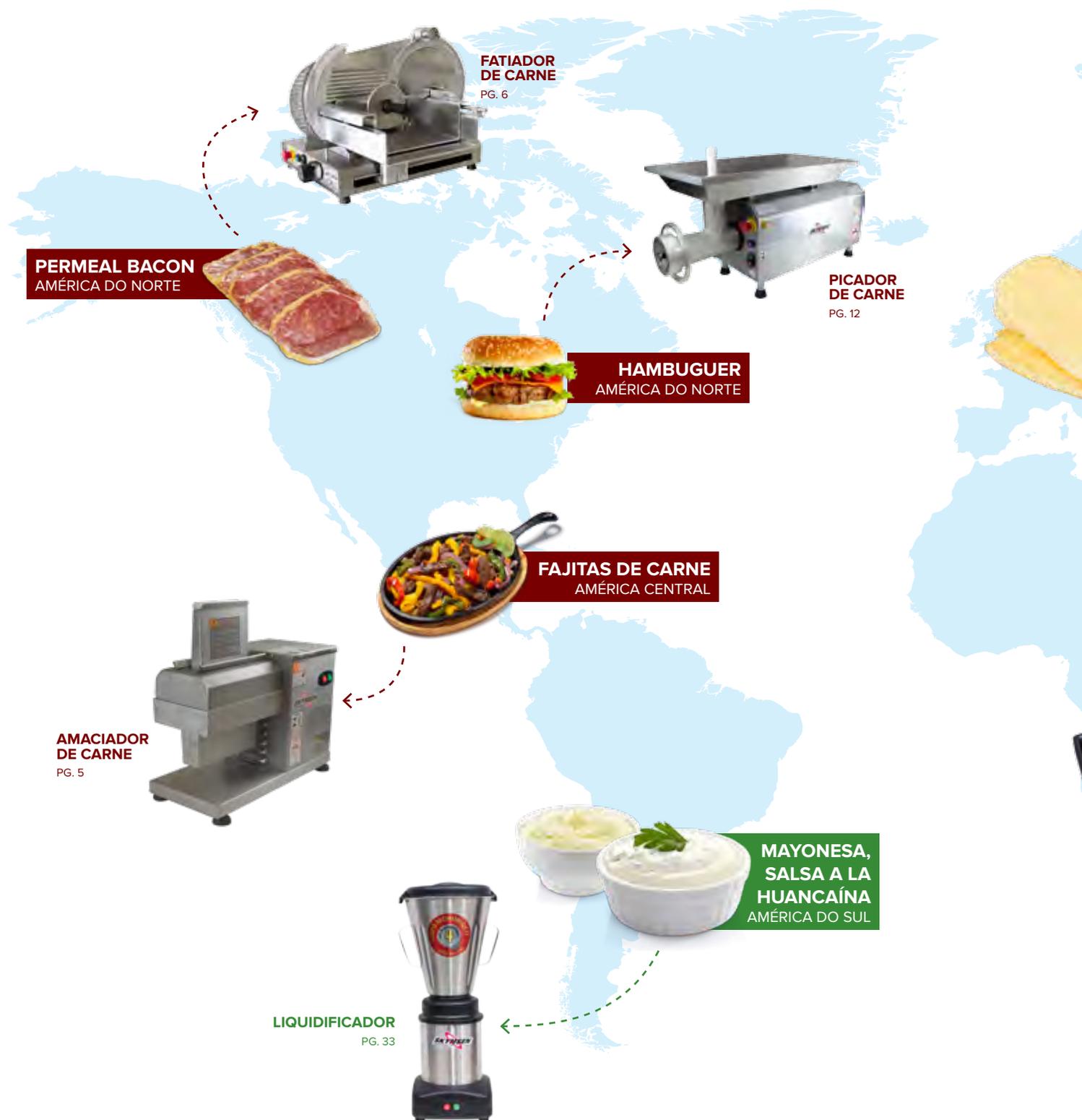


PARA LOCALIZAR A AUTORIZADA MAIS PRÓXIMA DE VOCÊ, ACESSA: www.skymssen.com.br



SKYMSSEN PARA O MUNDO.

A SKYMSSEN está presente em mais de 40 países pelo mundo, levando design e tecnologia através de soluções inovadoras para o setor alimentício.





**CORTADOR
DE FRIOS**
PG. 20



QUEIJO
EUROPA



HUMMUS
ORIENTE MÉDIO



CUTTERS
PG. 24



ALLOCO
ÁFRICA



**FRITADEIRA
ELÉTRICA**
PG. 29



**AUSTRALIAN
COLESLAW SALAD**
OCEANIA



**PROCESSADOR
DE ALIMENTO**
PG. 43





**ACESSE NOSSAS
REDES SOCIAIS E
FIQUE POR DENTRO
DAS NOVIDADES.**

 /skymssen

 /metalurgicasiemsen

 @skymssen

 @skymssen



Acesse o QR Code
e conheça mais os
PRODUTOS SKYMSSEN.

METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Fone: +55 47 3211 6000
Rod. Ivo Silveira, nº 9525 • km 12 • Bairro Bateas
88355-202 • Brusque • Santa Catarina • Brasil
www.skymssen.com.br • comercial@siemsen.com.br



RAFFCOM
48106.8-13 - AGOSTO/2017

