



AÇOUGUES



CORTADORES
DE FRIOS



BARES E
RESTAURANTES



SORVETERIAS



PADARIAS



CATÁLOGO DE PRODUTOS 2019



Skymesen

Se é Skymesen, pode confiar.



CATÁLOGO GERAL
Máquinas conforme NR12 e INMETRO



Nossa história.

- 1963** • Fundada em 1963 como fabricante de bombas de água e furadeiras de bancada.
- 1968** • Em 1968 ingressou no mercado de equipamentos para processamento de alimentos.
- 1970** • Na década de 70 alcançou o posto de empresa líder do segmento.
- 2000** • No início dos anos 2000 passou a pesquisar e desenvolver novos produtos inovadores.
- 2018** • Em 2018 a marca teve sua imagem modernizada, ditando tendências com produtos ainda mais inovadores, exportando seus produtos para todos os continentes.

Uma nova marca,
um novo posicionamento.

Apresentamos nossa nova marca, totalmente renovada, mas levando a confiança, a credibilidade e a qualidade que você já conhece há 55 anos.

Skymssen

Uma história de superação e inovação.

Há 55 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
Moedores Homogeneizadores de Carnes	12
Serras-Fita para Ossos	13

LINHA CORTADORES DE FRIOS

Cortadores de Frios Semiautomáticos	17
Cortadores de Frios Automáticos	18

LINHA BARES E RESTAURANTES

Cutters	23
Descascadores	24
Extratores de Sucos	26
Centrífuga de Sucos	28
Fritadeiras Elétricas - Óleo	29
Fritadeiras Elétricas - Água e Óleo	31
Fritadeiras Elétricas Reativadas - Água e Óleo	32
Fritadeira a Gás - Óleo	34
Chapas a Gás	35
Char Broilers a Gás	36
Fogões a Gás	37
Liquidificadores Alta Rotação	38
Liquidificadores Comerciais	42
Processadores de Alimentos	50
Abridoras de Massas	56

LINHA SORVETERIAS

Batedores de Milk Shake	58
-------------------------	----

LINHA PADARIAS

Batedeiras Planetárias	60
Moinhos de Pães	62
Fornos Turbo Elétricos	63



AÇOUGUES



AB

AMACIADOR DE CARNE INOX



ABS-HD

AMACIADOR DE CARNE INOX



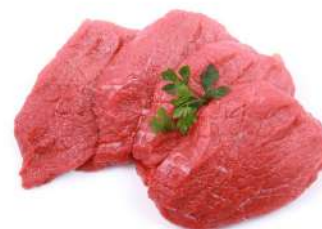
ALTA PRODUÇÃO
500 KG/H

MOTOR DE 0,5CV



INOVADOR SISTEMA DE SEGURANÇA COM BARREIRA FÍSICA

Rolos acoplados à tampa do amaciador: muito mais seguro e de fácil remoção.



KIT ESTROGONOFE
KES-AB/ABS 10mm
ACESSÓRIO VENDIDO SEPARADAMENTE



KIT ESTROGONOFE
KES-ABS-HD 10mm, HEAVY DUTY
KES-ABS-HD 12mm, HEAVY DUTY
ACESSÓRIOS VENDIDOS SEPARADAMENTE

MODELO	AB	ABS-HD
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,33 CV	0,5 CV
CONSUMO	0,38 kW.h	0,55 kW.h
ALTURA	435 mm	465 mm
LARGURA	225 mm	245 mm
PROFUNDIDADE	510 mm	530 mm
PESO LÍQUIDO	22,6 kg	27 kg
PESO BRUTO	24,4 kg	29 kg
PRODUÇÃO APROXIMADA	Até 400 kg/h	Até 500 kg/h



ASSISTA O VÍDEO



FC-350-N

FATIADOR DE DE CARNES INOX, LÂMINA 350MM

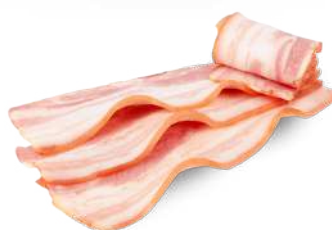


ASSISTA O VÍDEO

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.



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 kWh	
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	



ML

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



DESIGN INOVADOR

PORTA INFERIOR E
SUPERIOR EM PEÇA ÚNICA
FUNDIDA EM ALUMÍNIO

CABEÇOTE FUNDIDO
EM ALUMÍNIO

MSL

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



DESIGN INOVADOR

PORTA INFERIOR
E SUPERIOR EM
PEÇA ÚNICA

ESTRUTURA EM
AÇO INOX

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	0,75 CV
CONSUMO	0,55 kW.h	0,55 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



MISTURADORES DE CARNES PARA SALSICHARIA



MMS-50I-N

MISTURADOR DE CARNE, COM TAMPA E CAPACIDADE DE 50KG

**TANQUE, EIXO
E PÁS EM AÇO
INOX 304**



**TANQUE BASCULANTE
QUE FACILITA A
RETIRADA DA CARNE**



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	107 kg	
ROTAÇÃO DO EIXO	50 rpm	
CAPACIDADE DO TANQUE	50 kg	
PRODUÇÃO APROXIMADA	Até 600 kg/h	



PICADORES DE CARNES COM PROTEÇÃO FIXA



PS-10

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 10



INOVADOR
SISTEMA FÍSICO
DE SEGURANÇA



CONJUNTO
ÚNICO



**CARACOL,
DISCO E FACA**

Facilita a retirada para
higienização com
maior segurança.

PS-22

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22



INOVADOR
SISTEMA FÍSICO
DE SEGURANÇA



ASSISTA O VÍDEO

**BOCA COMPLETA
22 INOX BPF221
PARA MODELO
PS-22**

ACESSÓRIO VENDIDO
SEPARADAMENTE



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 APROXIMADA	Até 200 kg/h	Até 300 kg/h



PICADORES DE CARNES COM PROTEÇÃO FIXA



PSP-98M

PICADOR DE CARNE INOX,
COM PRÉ-CORTADOR BOCA 98



PSP-98T

PICADOR DE CARNE INOX,
COM PRÉ-CORTADOR BOCA 98



CONJUNTO ÚNICO



CARACOL, DISCO, FACA E PRÉ- CORTADOR

Facilita a retirada para
higienização com
maior segurança.

INOVADOR SISTEMA FÍSICO DE SEGURANÇA



BOCA COMPLETA 98 INOX BPF98CPI PARA MODELOS PSP-98M / PSP-98T

ACESSÓRIO VENDIDO
SEPARADAMENTE



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 APROXIMADA	Até 450 kg/h	Até 450 kg/h	Até 450 kg/h



PICADORES DE CARNES
COM PROTEÇÃO FIXA
COM BOCA INOX



PS-22

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22 INOX



BOCA INOX

INOVADOR SISTEMA
FÍSICO DE SEGURANÇA

FACA CRUZETA
AUTOAFIANTE



BOCA INOX

INOVADOR SISTEMA
FÍSICO DE SEGURANÇA

FACA CRUZETA
AUTOAFIANTE

PSP-98M / PSP-98T

PICADOR DE CARNE INOX, COM PRÉ-CORTADOR,
BOCA 98 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 APROXIMADA	Até 300 kg/h	Até 450 kg/h	Até 450 kg/h



HS-98

MOEDOR HOMOGENEIZADOR DE CARNE 98



SISTEMA DE TRAVA MECÂNICA
DE SEGURANÇA NA TAMPА

ROBUSTA, TODA EM AÇO
INOX, INCLUSIVE BOCA E PÁS

MOTOR SUPERPOTENTE
DE 3 CV

SISTEMA SEGURO DE
ACIONAMENTO ATRAVÉS
DO PEDAL



MODELO	HS-98	HD
TENSÃO ELÉTRICA	220 V ou 380 V Trifásico	
POTÊNCIA DO MOTOR DO MOEDOR	3 CV	
POTÊNCIA DO MOTOR DO MISTURADOR	3/4 CV	
CONSUMO	2,2 kW.h	
FREQUÊNCIA	60 Hz	
ALTURA	1300 mm	
LARGURA	560 mm	
PROFUNDIDADE	1200 mm	
PESO LÍQUIDO	140 kg	
PESO BRUTO	160 kg	
CAPACIDADE DA CAÇAMBA	Até 41 l / 31 kg	
ROTAÇÃO DO MOEDOR	212 rpm	
ROTAÇÃO DO MISTURADOR	30 rpm	
PRODUÇÃO APROXIMADA	900 kg/h	



SL-218

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



ALTA VELOCIDADE DE CORTE DE 900M/MIN

MESA MÓVEL BASCULANTE

PORTA EM PEÇA ÚNICA REMOVÍVEL



SL-282

SERRA-FITA PARA OSSOS INOX, COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL, REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 2.820 MM

ALTA VELOCIDADE DE CORTE DE 900M/MIN

MESA MÓVEL BASCULANTE

PORTA EM PEÇA ÚNICA REMOVÍVEL



MODELO	SL-218	SL-282
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V	127 V ou 220 V
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	1,5 CV	2 CV
CONSUMO	1,104 kW.h	1,47 kW.h
ALTURA	1540 mm	1675 mm
LARGURA	630 mm	800 mm
PROFUNDIDADE	645 mm	835 mm
PESO LÍQUIDO	56 kg	75 kg
PESO BRUTO	75 kg	102 kg
COMPRIMENTO DA LÂMINA	2180 mm	2820 mm
ALTURA DE CORTE	240 mm	390 mm
LARGURA DE CORTE	210 mm	280 mm



SFL-282HD

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



ALTA VELOCIDADE DE CORTE DE 900M/MIN

PORTA EM PEÇA ÚNICA REMOVÍVEL

MAIOR VELOCIDADE DE CORTE

VOLANTES SUPERIOR E INFERIOR FIXOS

HEAVY DUTY ESTRUTURA REFORÇADA



ASSISTA O VÍDEO

MODELO	SFL-282HD
TENSÃO ELÉTRICA	220 V Monofásica, 220 V ou 380 V Trifásica
FREQUÊNCIA	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	1,5 CV
CONSUMO	1,10 kW.h
ALTURA	1900 mm
LARGURA	900 mm
PROFUNDIDADE	960 mm
PESO LÍQUIDO	110 kg
PESO BRUTO	164 kg
COMPRIMENTO DA LÂMINA	2820 mm
ALTURA DE CORTE	350 mm
LARGURA DE CORTE	330 mm
DIMENSÕES DE MESA	800 x 790 mm



SFL-315HD

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



ALTA VELOCIDADE
CORTE DE 900M/MIN

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



MODELO	SFL-315HD	
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	2,20 kW.h
ALTURA	2000 mm	2000 mm
LARGURA	1000 mm	1000 mm
PROFUNDIDADE	1000 mm	1000 mm
PESO LÍQUIDO	127 kg	127 kg
PESO BRUTO	203 kg	203 kg
COMPRIMENTO DA LÂMINA	3150 mm	3150 mm
ALTURA DE CORTE	380 mm	380 mm
LARGURA DE CORTE	380 mm	380 mm
DIMENSÕES DE MESA	850 x 840 mm	850 x 840 mm



CORTADORES
DE FRIOS



CFI-300L-N

CORTADOR DE FRIOS INOX, LÂMINA 300MM



DISCO DE CORTE FABRICADO NA EUROPA COM TECNOLOGIA ALEMÃ

Material com alto padrão de qualidade, conferindo ao equipamento precisão nos cortes, durabilidade e muita segurança na hora do uso

CONTROLE MANUAL
DA OPERAÇÃO

MAIOR CONFORTO COM
EMPURRADOR DO CARRO
DE LEVE MANUSEIO



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



CORTADORES DE FRIOS AUTOMÁTICOS

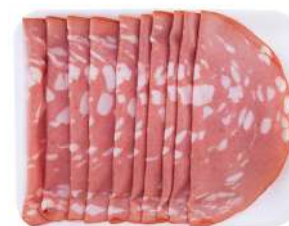


FFA

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO,
INOX, LÂMINA 260MM



46 FATIAS POR MINUTO
FATIADOR HORIZONTAL
DISCO DENTADO
QUE NÃO NECESSITA
AFIAÇÃO



ASSISTA O VÍDEO

MODELO	FFA
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV
CONSUMO	0,37 kW.h
ALTURA	790 mm
LARGURA	600 mm
PROFUNDIDADE	390 mm
PESO LÍQUIDO	39 kg
PESO BRUTO	50,5 kg
DIÂMETRO DO DISCO	260 mm
ALTURA DE CORTE	180 mm
LARGURA DE CORTE	198 mm
ESPESSURA MÁXIMA DE CORTE	5 mm
FATIAS POR MINUTO	46



CA-300L

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO,
INOX, LÂMINA 300MM



DISCO DE CORTE FABRICADO NA EUROPA COM TECNOLOGIA ALEMÃ

Material com alto padrão de qualidade, conferindo ao equipamento precisão nos cortes, durabilidade e muita segurança na hora do uso

48 FATIAS POR MINUTO

INOVADOR SISTEMA DE AFIÇÃO



ASSISTA O VÍDEO

MODELO	CA-300L
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,33 CV
CONSUMO	0,6 kW.h
ALTURA	610 mm
LARGURA	640 mm
PROFUNDIDADE	700 mm
PESO LÍQUIDO	47,2 kg
PESO BRUTO	68,2 kg
DIÂMETRO DO DISCO	300 mm
ALTURA DE CORTE	190 mm
LARGURA DE CORTE	190 mm
ESPESSURA MÁXIMA DE CORTE	3 mm
FATIAS POR MINUTO	48



CA-300L-HD

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



PAINEL



ASSISTA O VÍDEO

DISCO DE CORTE FABRICADO NA EUROPA COM TECNOLOGIA ALEMÃ

Material com alto padrão de qualidade, conferindo ao equipamento precisão nos cortes, durabilidade e muita segurança na hora do uso

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

2 MOTORES DE 0,5 CV CADA

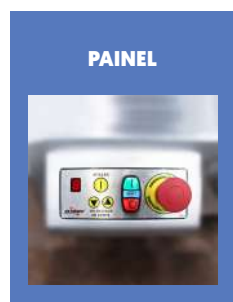


MODELO	CA-300L-HD
TENSÃO ELÉTRICA	220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	2x 0,5 CV
CONSUMO	1,2 kW.h
ALTURA	760 mm
LARGURA	590 mm
PROFUNDIDADE	750 mm
PESO LÍQUIDO	77,3 kg
PESO BRUTO	104 kg
DIÂMETRO DO DISCO	300 mm
ALTURA DE CORTE	160 mm
LARGURA DE CORTE	220 mm
ESPESSURA MÁXIMA DE CORTE	5 mm
FATIAS POR MINUTO	30, 35, 40, 45



CA-350L-HD

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



DISCO DE CORTE FABRICADO NA EUROPA COM TECNOLOGIA ALEMÃ

Material com alto padrão de qualidade, conferindo ao equipamento precisão nos cortes, durabilidade e muita segurança na hora do uso

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

2 MOTORES DE 0,5 CV CADA



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



BARES E
RESTAURANTES



CUTTERS



CR-4L

CUTTER INOX, 4 LITROS



CR-8L

CUTTER INOX, 8 LITROS



ASSISTA O VÍDEO

LÂMINA DESFIADORA PRATICIDADE E SEGURANÇA

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

Disponível apenas para o modelo CR-4L
ACESSÓRIO VENDIDO SEPARADAMENTE.

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.



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



DB-06

DESCASCADOR INOX, CAPACIDADE 6KG



DB-10

DESCASCADOR INOX, CAPACIDADE 10KG



6KG



10KG



MODELO	DB-06	DB-10
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	0,52 kW.h	0,52 kW.h
ALTURA	585 mm	720 mm
LARGURA	490 mm	480 mm
PROFUNDIDADE	390 mm	670 mm
PESO LÍQUIDO	20,7 kg	25 kg
PESO BRUTO	22,5 kg	27 kg
PRODUÇÃO APROXIMADA	Até 120 kg/h	Até 200 kg/h
CAPACIDADE	6 kg	10 kg



DB-25HD-N

DESCASCADOR INOX, CAPACIDADE 25KG, HEAVY DUTY



COMPATÍVEL COM CAIXA COLETORA DE RESÍDUO MODELO CC-25HD

HEAVY DUTY ESTRUTURA REFORÇADA

MOTOR DE 1 CV

INOVADOR SISTEMA DE SEGURANÇA DA PORTINHOLA DE SAÍDA



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



MODELO	DB-25HD-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	1 CV
CONSUMO	0,82 kW.h
ALTURA	1135 mm
LARGURA	650 mm
PROFUNDIDADE	825 mm
PESO LÍQUIDO	60 kg
PESO BRUTO	94 kg
PRODUÇÃO APROXIMADA	Até 500 kg/h
CAPACIDADE	25 kg



EXTRATORES DE SUCOS



EX

EXTRATOR DE SUCOS



EX SUPER

EXTRATOR DE SUCOS



BIVOLT



BIVOLT

MOTOR DE
0,5 CV



MODELO	EX	EX SUPER
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	0,22 kW.h	0,4 kW.h
ALTURA	380 mm	380 mm
LARGURA	250 mm	250 mm
PROFUNDIDADE	200 mm	200 mm
PESO LÍQUIDO	5,4 kg	6 kg
PESO BRUTO	6,5 kg	7,1 kg
PRODUÇÃO APROXIMADA	15 pç/min	15 pç/min
ROTAÇÃO	1750 rpm	1750 rpm

**EXB-N**

EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE INOX

**ESB SUPER-N**

EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE INOX

MOTOR DE
0,5 CV
ALTO RENDIMENTO

ASSISTA O VÍDEO

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 APROXIMADA	15 pç/min	15 pç/min
ROTAÇÃO	1750 rpm	1750 rpm

**CSE**

CENTRÍFUGA DE SUCOS



ASSISTA O VÍDEO



OBTÉM SUCOS A PARTIR DE FRUTAS E LEGUMES IN NATURA

MOTOR DE **0,5 CV**

Tampa em alumínio fundido. Câmara e peneira totalmente em aço inox.



Copo para suco e vasilha coletora de resíduos incluso

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
ROTAÇÃO	3500 rpm



FE-10-N

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



FED-20-N

FRITADEIRA ELÉTRICA, 2 CUBAS
11,0 (2 X 5,5) LITROS DE ÓLEO, INOX



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
CAP. TANQUE (ÓLEO)	5,5 l	2x5,5 l	5,5 l	2x5,5 l



FRITADEIRAS ELÉTRICAS ZONA FRIA - ÓLEO



FCZ-N

FRITADEIRA ELÉTRICA ZONA FRIA - ÓLEO



FCZR-N

FRITADEIRA ELÉTRICA
REATIVADA ZONA
FRIA - ÓLEO



INDICADO PARA USO
DE ÓLEO VEGETAL E
TAMBÉM GORDURA
HIDROGENADA

MAIOR APROVEITAMENTO
DO ÓLEO, COM ZONA
FRIA PARA EVITAR A
QUEIMA DOS RESÍDUOS



REATIVADA
PARA RÁPIDA
RETOMADA DE
TEMPERATURA



MODELO	FCZ-N	FCZR-N
TENSÃO ELÉTRICA	220 V	220 V
FREQUÊNCIA	50-60 Hz	50-60 Hz
POT. DA RESISTÊNCIA	5000 W	8000 W
CONSUMO	5 kW.h	8 kW.h
ALTURA	1210 mm	1200 mm
LARGURA	500 mm	500 mm
PROFUNDIDADE	770 mm	770 mm
PESO LÍQUIDO	14,8 kg	20 kg
PESO BRUTO	18 kg	23,3 kg
CAP. TANQUE (ÓLEO)	18 l	18 l



FRITADEIRAS ELÉTRICAS - ÁGUA E ÓLEO



FC-N

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO INOX



COM ESCORREDOR

DISPONÍVEL COM
CESTO REDONDO

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

MAIOR APROVEITAMENTO
DO ÓLEO, COM ÁGUA PARA
EVITAR A QUEIMA DOS
RESÍDUOS E MINIMIZAR A
TRANSFERÊNCIA DE SABOR.



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



FRITADEIRAS ELÉTRICAS REATIVADAS - ÁGUA E ÓLEO



FCR-N



FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX, DE PISO

FRM-18



FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX, DE MESA

FRP-18



FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX, DE PISO



2 RESISTÊNCIAS

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

REATIVADA PARA RÁPIDA
RETOMADA DE TEMPERATURA



2 RESISTÊNCIAS

2 CESTOS RETANGULARES

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

REATIVADA PARA RÁPIDA
RETOMADA DE TEMPERATURA



2 RESISTÊNCIAS

2 CESTOS RETANGULARES

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

REATIVADA PARA RÁPIDA
RETOMADA DE TEMPERATURA



MAIOR APROVEITAMENTO DO ÓLEO, COM ÁGUA PARA EVITAR A QUEIMA DOS RESÍDUOS E MINIMIZAR A TRANSFERÊNCIA DE SABOR.

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



FRITADEIRAS ELÉTRICAS REATIVADAS - ÁGUA E ÓLEO



FRP-24

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX, DE PISO



2 RESISTÊNCIAS

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

REATIVADA PARA RÁPIDA
RETOMADA DE TEMPERATURA

FRP-24D

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX, DE PISO, DUPLA

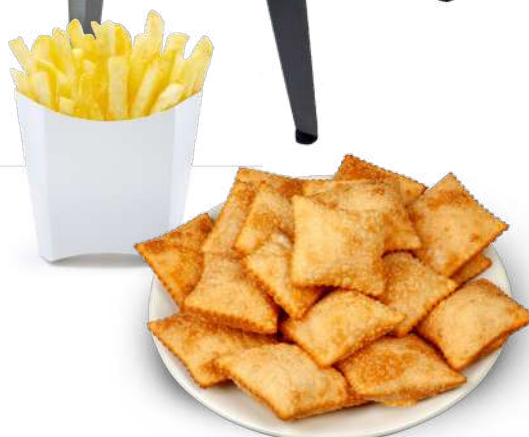


2 CUBAS
INDEPENDENTES

8000W POR CUBA

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

REATIVADA PARA RÁPIDA
RETOMADA DE TEMPERATURA



MAIOR APROVEITAMENTO DO ÓLEO, COM ÁGUA PARA EVITAR A QUEIMA DOS RESÍDUOS E MINIMIZAR A TRANSFERÊNCIA DE SABOR.

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



FG20 GLP / FG20 GN

FRITADEIRA A GÁS INOX

DISPONÍVEL EM VERSÕES
PARA GLP OU GN

TANQUE COM CAPACIDADE
PARA 19,5 LITROS DE ÓLEO

SISTEMA DE INTERRUÇÃO DO GÁS
CASO A CHAMA PILOTO SE APAGUE

CESTOS NIQUELADOS COM
CAPACIDADE DE 1,5 KG CADA

DOIS TERMOSTATOS,
UM DE TEMPERATURA E
OUTRO DE SEGURANÇA



RÁPIDA RETOMADA
DA TEMPERATURA

NÃO NECESSITA DE
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

MAIOR APROVEITAMENTO
DO ÓLEO, COM ZONA
FRIA PARA EVITAR A
QUEIMA DOS RESÍDUOS

CERCA DE
25%
+ECONÔMICA

MODELO	FG20 GLP	HD	FGV20 GN	HD
TIPOS DE GÁS	GLP		GN	
CAPACIDADE	19,5 L		19,5 L	
NÚMERO DE QUEIMADORES	3		3	
POTÊNCIA POR QUEIMADOR	30000 BTU/h		34000 BTU/h	
POTÊNCIA TOTAL	90000 BTU/h		102000 BTU/h	
PRESSÃO DE TRABALHO	0,361 psi 0,025 kgf/cm ²		0,180 psi 0,013 kgf/cm ²	
CONSUMO POR QUEIMADOR	0,52 kg/h		0,66 kg/h	
CONSUMO TOTAL	1,57 kg/h		1,99 kg/h	
ALTURA	1130 mm		1130 mm	
LARGURA	400 mm		400 mm	
PROFUNDIDADE	770 mm		770 mm	
PESO LÍQUIDO	40 kg		40 kg	
PESO BRUTO	55 kg		55 kg	





CG24

CHAPA A GÁS COM GRATINADOR INOX



CHAPA EM AÇO CARBONO A36,
COM ESPESSURA 3/4" (19,05MM)

ESTRUTURA EM AÇO INOX

COM QUEIMADORES EM
FORMATO DE "U" EM AÇO INOX

RETÉM MAIS CALOR PARA UM MELHOR RESULTADO

PODE SER UTILIZADO COM GÁS GLP OU
GÁS GN (KIT DE CONVERSÃO INCLUSO
COM O EQUIPAMENTO)

CG36

CHAPA A GÁS COM GRATINADOR INOX



GRATINADOR EXCLUSIVO

PARA GRATINAR,
DOURAR, GRELHAR
E TOSTAR OS
ALIMENTOS



MODELO		CG24	HD	CG36	HD
TIPOS DE GÁS		GLP ou GN		GLP ou GN	
NÚMERO DE QUEIMADORES		2		3	
POTÊNCIA POR QUEIMADOR	GLP	27000 BTU/h		27000 BTU/h	
	GN	30600 BTU/h		30600 BTU/h	
POTÊNCIA TOTAL	GLP	54000 BTU/h		81000 BTU/h	
	GN	61200 BTU/h		91800 BTU/h	
PRESSÃO DE TRABALHO	GLP	0,361 psi 0,025 kgf/cm ²		0,361 psi 0,025 kgf/cm ²	
	GN	0,180 psi 0,013 kgf/cm ²		0,180 psi 0,013 kgf/cm ²	
CONSUMO POR QUEIMADOR	GLP	0,86 kg/h		0,86 kg/h	
	GN	1,08 m ³ /h		1,08 m ³ /h	
CONSUMO TOTAL	GLP	1,73 kg/h		2,59 kg/h	
	GN	2,16 m ³ /h		3,24 m ³ /h	
ALTURA		310 mm		310 mm	
LARGURA		590 mm		880 mm	
PROFUNDIDADE		810 mm		810 mm	
PESO LÍQUIDO		60 kg		80 kg	
PESO BRUTO		75 kg		95 kg	



CHAR BROILERS A GÁS



CBG 24

CHAR BROILER A GÁS INOX



ESTRUTURA EM AÇO INOX

GRADES DE FERRO FUNDIDO

QUEIMADORES EM FORMATO "U" EM AÇO INOX

FÁCIL LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

GRADE REVERSÍVEL PARA CARNES DELICADAS

NÃO EMITE MUITA FUMAÇA

PODE SER UTILIZADO COM GÁS GLP
OU GÁS GN (KIT DE CONVERSÃO
INCLUSO COM O EQUIPAMENTO)

CBG36

CHAR BROILER A GÁS INOX



MODELO		CBG 24	HD	CBG36	HD
TIPOS DE GÁS		GLP ou GN		GLP ou GN	
NÚMERO DE QUEIMADORES		2		3	
POTÊNCIA POR QUEIMADOR	GLP	27000 BTU/h		27000 BTU/h	
	GN	30600 BTU/h		30600 BTU/h	
POTÊNCIA TOTAL	GLP	54000 BTU/h		81000 BTU/h	
	GN	61200 BTU/h		91800 BTU/h	
PRESSÃO DE TRABALHO	GLP	0,361 psi 0,025 kgf/cm ²		0,361 psi 0,025 kgf/cm ²	
	GN	0,180 psi 0,013 kgf/cm ²		0,180 psi 0,013 kgf/cm ²	
CONSUMO POR QUEIMADOR	GLP	0,86 kg/h		0,86 kg/h	
	GN	1,08 m ³ /h		1,08 m ³ /h	
CONSUMO TOTAL	GLP	1,73 kg/h		2,59 kg/h	
	GN	2,16 m ³ /h		3,24 m ³ /h	
ALTURA		310 mm		310 mm	
LARGURA		590 mm		880 mm	
PROFUNDIDADE		810 mm		810 mm	
PESO LÍQUIDO		60 kg		77 kg	
PESO BRUTO		75 kg		92 kg	



FOG24

FOGÃO DE BANCADA COM 4 QUEIMADORES INOX



QUEIMADORES DE FERRO FUNDIDO EM FORMATO OCTAGONAL

GRADES DE FERRO FUNDIDO

ESTRUTURA EM AÇO INOX

BANDEJAS ABAIXO DOS QUEIMADORES EM AÇO INOX

PARA PANELAS COM ATÉ 30CM DE DIÂMETRO

ESTRUTURA QUE SUPORTA ATÉ 300KG

PODE SER UTILIZADO COM GÁS GLP OU GÁS GN [KIT DE CONVERSÃO INCLUSO COM O EQUIPAMENTO]

FOG36

FOGÃO DE BANCADA COM 6 QUEIMADORES INOX



MODELO		FOG24	HD	FOG36	HD
TIPOS DE GÁS		GLP ou GN		GLP ou GN	
NÚMERO DE QUEIMADORES		4		6	
POTÊNCIA POR QUEIMADOR	GLP	30000 BTU/h		30000 BTU/h	
	GN	34000 BTU/h		34000 BTU/h	
POTÊNCIA TOTAL	GLP	12000 BTU/h		81000 BTU/h	
	GN	136000 BTU/h		204000 BTU/h	
PRESSÃO DE TRABALHO	GLP	0,361 psi 0,025 kgf/cm ²		0,361 psi 0,025 kgf/cm ²	
	GN	0,180 psi 0,013 kgf/cm ²		0,180 psi 0,013 kgf/cm ²	
CONSUMO POR QUEIMADOR	GLP	0,36 kg/h		0,36 kg/h	
	GN	0,45 m ³ /h		0,45 m ³ /h	
CONSUMO TOTAL	GLP	1,44 kg/h		2,16 kg/h	
	GN	1,80 m ³ /h		2,70 m ³ /h	
ALTURA		310 mm		310 mm	
LARGURA		590 mm		900 mm	
PROFUNDIDADE		810 mm		810 mm	
PESO LÍQUIDO		58 kg		82 kg	
PESO BRUTO		73 kg		97 kg	



LIQUIDIFICADORES DE ALTA ROTAÇÃO DE 1,5 LITROS



LT-1,5-N

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



COPO DE PLÁSTICO

MOTOR DE ALTA ROTAÇÃO

CAPACIDADE DE 1,5 LITROS

FUNDO DO COPO REMOVÍVEL

LI-1,5-N

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



COPO DE INOX

MOTOR DE ALTA ROTAÇÃO

CAPACIDADE DE 1,5 LITROS

FUNDO DO COPO REMOVÍVEL



ASSISTA O VÍDEO



SUCOS E VITAMINAS

Próprios para o preparo de sucos e vitaminas a base de frutas naturais ou polpas congeladas.

MODELO	LT-1,5-N	LI-1,5-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	800 W	800 W
CONSUMO	0,35 kWh	0,35 kWh
ALTURA	390 mm	405 mm
LARGURA	190 mm	210 mm
PROFUNDIDADE	190 mm	190 mm
PESO LÍQUIDO	2 kg	2,10 kg
PESO BRUTO	2,5 kg	2,60 kg
ROTAÇÃO	18000 rpm	18000 rpm



LIQUIDIFICADORES DE ALTA
ROTAÇÃO DE 2,0 LITROS



LI-2,0-N

LIQUIDIFICADOR INOX, COPO INOX,
ALTA ROTAÇÃO, 2 LITROS



TA-02-N

LIQUIDIFICADOR INOX, COPO INOX,
ALTA ROTAÇÃO, 2 LITROS



COPO INOX

MOTOR DE ALTA
ROTAÇÃO

CAPACIDADE
DE 2 LITROS

FUNDO DO COPO
REMOVÍVEL



COPO INOX

MOTOR DE ALTA
ROTAÇÃO

CAPACIDADE
DE 2 LITROS

O MAIS
TRADICIONAL
LIQUIDIFICADOR DE
ALTA ROTAÇÃO, COM
MAIS DE 20 ANOS DE
MERCADO



ASSISTA O VÍDEO



ASSISTA O VÍDEO

MODELO	LI-2,0-N	TA-02-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	800 W	900 W
CONSUMO	0,35 kW.h	0,4 kW.h
ALTURA	420 mm	450 mm
LARGURA	200 mm	215 mm
PROFUNDIDADE	190 mm	205 mm
PESO LÍQUIDO	2,3 kg	2,8 kg
PESO BRUTO	2,8 kg	3,2 kg
ROTAÇÃO	18000 rpm	22000 rpm



LIQUIDIFICADORES DE ALTA
ROTAÇÃO DE 2,0 LITROS



LT-2,0 PRO



LIQUIDIFICADOR INOX, COPO POLICARBONATO,
ALTA ROTAÇÃO, 2,0 LITROS



ROTAÇÃO DE 25000 RPM

COPO DE POLICARBONATO DE ALTA RESISTÊNCIA

MOTOR SUPERPOTENTE DE 1500W

CAPACIDADE DE 2 LITROS

LT-2,0 SUPER-N



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

COPO DE
POLICARBONATO
DE ALTA RESISTÊNCIA

MOTOR POTENTE
DE 1500 W



COM VARIADOR DE VELOCIDADE

ALTA ROTAÇÃO DE ATÉ 25000 RPM

CAPACIDADE DE 2 LITROS



ASSISTA O VÍDEO

MODELO	LT-2,0 PRO	LT-2,0 SUPER-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	1500 W	1500 W
CONSUMO	0,5 kWh	0,5 kWh
ALTURA	550 mm	510 mm
LARGURA	230 mm	205 mm
PROFUNDIDADE	230mm	250 mm
PESO LÍQUIDO	3,4 kg	4,45 kg
PESO BRUTO	4,7 kg	5,75 kg
ROTAÇÃO	25000 rpm	25000 rpm
CAPACIDADE DO COPO	2 L	2 L



LIQUIDIFICADORES DE ALTA
ROTAÇÃO DE 4,0 LITROS



TA-04MB-N

LIQUIDIFICADOR INOX, COPO MONOBLOCO INOX,
ALTA ROTAÇÃO



22.000 RPM

MOTOR POTENTE DE
1200W

CAPACIDADE DE
4 LITROS



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



LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS



LC3

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



LC4

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



LC6

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



PERFEITA VEDAÇÃO DA TAMPA
SISTEMA ROBUSTO DE ACOPLAMENTO POR ENCAIXE
IDEAL PARA MOLHOS, MAIONESES, PASTAS, CREMES, SOPAS E PASTAS DE AÇAI

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	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 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	3,6 L	4 L	6 L



LC8

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL
INOX, COPO MONOBLOCO INOX



LC10

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL
INOX, COPO MONOBLOCO INOX



PERFEITA VEDAÇÃO DA TAMPA

SISTEMA ROBUSTO DE ACOPLAMENTO POR ENCAIXE

IDEAL PARA MOLHOS, MAIONESES, PASTAS,
CREMES, SOPAS E PASTAS DE AÇAI

MODELO	LC8	LC10
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	50-60 Hz	50-60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV	0,5 CV
CONSUMO	0,50 kW.h	0,50 kW.h
ALTURA	750 mm	780 mm
LARGURA	330 mm	340 mm
PROFUNDIDADE	320 mm	330 mm
PESO LÍQUIDO	5,3 kg	5,5 kg
PESO BRUTO	6,5 kg	6,8 kg
ROTAÇÃO	4500 rpm	4500 rpm
CAPACIDADE DO COPO	8 L	10 L



LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS



LS-03MB-N

LIQUIDIFICADOR
COMERCIAL INOX, COPO
MONOBLOCO INOX



LS-04MB-N

LIQUIDIFICADOR
COMERCIAL INOX, COPO
MONOBLOCO INOX



LS-06MB-N

LIQUIDIFICADOR
COMERCIAL INOX, COPO
MONOBLOCO INOX



BAIXA
ROTAÇÃO

PERFEITA VEDAÇÃO
DA TAMPA

SISTEMA ROBUSTO DE
ACOPLAMENTO POR ENCAIXE

IDEAL PARA MOLHOS, MAIONESES, PASTAS,
CREMES, SOPAS E PASTAS DE AÇÁI

ACOPLAMENTO DE AÇO
DE ALTA RESISTÊNCIA



ASSISTA O VÍDEO

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	9,3 kg	9,5 kg
PESO BRUTO	10,6 kg	10,3 kg	10,5 kg
ROTAÇÃO	3500 rpm	3500 rpm	3500 rpm
CAPACIDADE DO COPO	3,6 L	4 L	6 L



LS-08MB-N

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX,
COPO MONOBLOCO INOX



LS-10MB-N

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX,
COPO MONOBLOCO INOX



ASSISTA O VÍDEO

BAIXA
ROTAÇÃO

PERFEITA VEDAÇÃO
DA TAMPA

SISTEMA ROBUSTO DE
ACOPLAMENTO POR ENCAIXE

IDEAL PARA MOLHOS, MAIONESES, PASTAS,
CREMES, SOPAS E PASTAS DE AÇAÍ

ACOPLAMENTO DE AÇO
DE ALTA RESISTÊNCIA



ASSISTA O VÍDEO

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	9.60 kg	10,8 kg
PESO BRUTO	10.80 kg	12 kg
ROTAÇÃO	3500 rpm	3500 rpm
CAPACIDADE DO COPO	8 L	10 L



LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS COM TAMPA MONITORADA



LS-04MB-HD

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL
INOX, COPO MONOBLOCO
INOX, HEAVY DUTY



LS-08MB-HD

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL
INOX, COPO MONOBLOCO
INOX, HEAVY DUTY



LS-10MB-HD

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL
INOX, COPO MONOBLOCO
INOX, HEAVY DUTY



ACOPLAMENTO DE AÇO DE
ALTA RESISTÊNCIA

BAIXA
ROTAÇÃO

TAMPA MONITORADA COM SENSOR
SEM ANTEPARO NO COPO



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



LB-15MB

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL, BASCULANTE,
COPO MONOBLOCO INOX



LB-25MB

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL, BASCULANTE,
COPO MONOBLOCO INOX



CAPACIDADE
DE 15 LITROS



CAPACIDADE
DE 25 LITROS



MOVIMENTO
BASCULANTE



PERFEITA VEDAÇÃO DA TAMPA BAIXA ROTAÇÃO CAVALETE PINTADO ACOPLAMENTO DE AÇO DE ALTA RESISTÊNCIA

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	390 mm
PROFUNDIDADE	525 mm	525 mm
PESO LÍQUIDO	21 kg	22,4 kg
PESO BRUTO	23 kg	24 kg
ROTAÇÃO	3500 rpm	3500 rpm
CAVALETE	PINTADO	PINTADO
CAPACIDADE DO COPO	15 L	25 L



LIQUIDIFICADORES
COMERCIAIS BASCULANTES
COM MANCAL REMOVÍVEL



LAR-25MB

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL, BASCULANTE,
COPO MONOBLOCO INOX



DESENVOLVIDO ESPECIALMENTE
PARA ESTABELECIMENTOS QUE
PRODUZEM RECEITAS DE BOLOS

MANCAL COM
ESTRUTURA REFORÇADA

BAIXA ROTAÇÃO

PERFEITA VEDAÇÃO
DA TAMPA

CAPACIDADE
DE 25 LITROS

CAVALETE PINTADO

ACOPLAMENTO DE AÇO
DE ALTA RESISTÊNCIA

MOVIMENTO
BASCULANTE



MODELO	LAR-25MB
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V – Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	1,5 CV
CONSUMO	1,55 kW.h
ALTURA	1175 mm
LARGURA	390 mm
PROFUNDIDADE	525 mm
PESO LÍQUIDO	22,4 kg
PESO BRUTO	24 kg
ROTAÇÃO	3500 rpm
CAPACIDADE DO COPO	25 L



LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS BASCULANTES COM MANCAL REMOVÍVEL



LAR-15LMB-HD

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



LAR-25LMB-HD

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



Capacidade de 15 litros

Capacidade de 25 litros

MOVIMENTO BASCULANTE



CAVALETE AÇO INOX

ACOPLAMENTO DE AÇO DE ALTA RESISTÊNCIA

BAIXA ROTAÇÃO

TAMPA MONITORADA COM SENSOR SEM ANTEPARO NO COPO



	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



PA-7

PROCESSADOR DE ALIMENTOS,
COM 7 DISCOS DIÂMETRO 203MM



MOTOR POTENTE 0,5CV

DESIGN INOVADOR

ALTA PRODUÇÃO

BOCAL DE ALIMENTAÇÃO
EXTRA LARGO

MOVIMENTO ÚNICO
DE ALIMENTAÇÃO

ESTRUTURA EM INOX E
ALUMÍNIO FUNDIDO



NOVIDADE
IDEAL PARA
BATATA PALITO

Discos que acompanham o equipamento		PA-7
Z3 DESMIADOR 3 mm		✓
Z5 DESMIADOR 5 mm		✓
Z8 DESMIADOR 8 mm		✓
E1 FATIADOR 1 mm		✓
E3 FATIADOR 3 mm		✓
V RALADOR		✓
H7 DESMIADOR QUADRADO (JULIENE) 7 mm		✓

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 APROXIMADA	até 250 kg/h



ASSISTA O VÍDEO

Confira a linha de discos opcionais para processadores nas páginas 52 e 53



PAIE-S-N

PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX, PARA DISCOS DIÂMETRO 203MM



PERMITE 28 TIPOS DE CORTES

ESTRUTURA EM INOX

DISCOS VENDIDOS SEPARADAMENTE

ESTRUTURA EM INOX E ALUMÍNIO FUNDIDO



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



ASSISTA O VÍDEO

Confira a linha de discos opcionais para processadores nas páginas 52 e 53



PAIE-N

PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX, PARA DISCOS DIÂMETRO 203MM



DISCOS VENDIDOS SEPARADAMENTE

MOTOR DE 0,5 CV

PERMITE 28 TIPOS DE CORTES

ESTRUTURA EM INOX E ALUMÍNIO FUNDIDO



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



ASSISTA O VÍDEO

Confira a linha de discos opcionais para processadores nas páginas 53 e 54



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



E1,5
1,5 mm



E3
3 mm



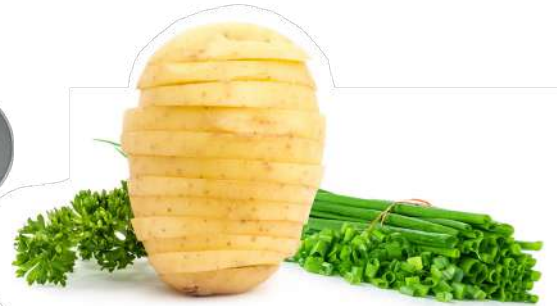
E5
5 mm



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





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





PA-14-N

PROCESSADOR DE ALIMENTOS,
COM 6 DISCOS DIÂMETRO 429MM



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

ESTRUTURA EM INOX E
ALUMÍNIO FUNDIDO

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

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	
ROTAÇÃO DO DISCO	510 rpm	
DIÂMETRO DO DISCO	429 mm	
DIÂMETRO DO BOCAL	161 mm	
PRODUÇÃO APROXIMADA	até 400 kg/h	



ABRIDORAS DE MASSAS

VENCEDOR DO PRÊMIO

HOST 2017
SMART
LABEL

AMP-400

ABRIDORA DE MASSA DE PIZZA



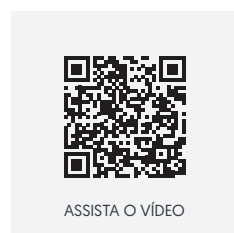
AMP-500

ABRIDORA DE MASSA DE PIZZA



- FÁCIL OPERAÇÃO
- PADRONIZA A ESPESSURA DA PIZZA
- MANTÉM O AR DENTRO DA MASSA
- ÚNICA QUE FAZ BORDA FALSA E NÃO MATA A BORDA
- EVITA DESPERDÍCIO DE MASSA E TEMPO
- FÁCIL LIMPEZA E MANUTENÇÃO

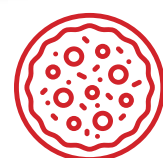
200
PIZZAS POR HORA*



ASSISTA O VÍDEO



Até 40 cm



Até 50 cm

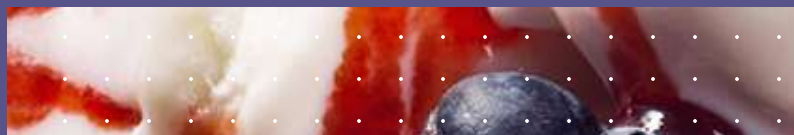
MODELO	AMP-400 HD	AMP-500 HD
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	0,5 CV	0,5 CV
CONSUMO	0,40 kW.h	0,40 kW.h
ALTURA	760 mm	835 mm
LARGURA	630 mm	730 mm
PROFUNDIDADE	590 mm	650 mm
PESO LÍQUIDO	68,3 kg	100 kg
PESO BRUTO	89,5 kg	132 kg
BANDEJA 1	Dois lados lisos Ø 40 cm	Lado Liso Ø 50 cm x Lado Borda Ø 40 cm
BANDEJA 2	Lado Borda Ø 40 cm x Lado Borda Ø 30 cm	Lado Borda Ø 45 cm x Lado Borda Ø 30 cm
BANDEJA 3	Lado Borda Ø 35 cm x Lado Borda Ø 25 cm	Lado Borda Ø 50 cm x Lado Borda Ø 35 cm
PRODUÇÃO APROXIMADA[*]	200 pizzas por hora	180 pizzas por hora



SORVETERIAS



BATEDORES DE MILK-SHAKE



BMS-N

BATEDOR DE MILK SHAKE,
COPO INOX, 1 HASTE



BMS-3-N

BATEDOR DE MILK SHAKE,
COPO INOX, 3 HASTES



FOTOS MERAMENTE ILUSTRATIVAS



COPO INOX

BASE REFORÇADA
GARANTINDO A
ESTABILIDADE DURANTE
O PROCESSO

DESIGN DIFERENCIADO

COPO INOX

3 MOTORES
INDEPENDENTES

BASE REFORÇADA
GARANTINDO A
ESTABILIDADE
DURANTE O
PROCESSO

DESIGN
DIFERENCIADO



ASSISTA O VÍDEO



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	470 mm	470 mm
LARGURA	210 mm	460 mm
PROFUNDIDADE	150 mm	260 mm
PESO LÍQUIDO	3,8 kg	9,3 kg
PESO BRUTO	4,2 kg	10,3 kg
ROTAÇÃO	15000 rpm	15000 rpm



PADARIAS



BATEDEIRAS PLANETÁRIAS



BPS-05-N

BATEDEIRA PLANETÁRIA, 5 LITROS

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

ENGRENAGENS DE METAL



CORES DISPONÍVEIS:



ASSISTA O VÍDEO

MODELO	BPS-05-N
TENSÃO ELÉTRICA	127 V ou 220 V - Monofásica
FREQUÊNCIA	50-60 Hz
POTÊNCIA DO MOTOR	500 W
CONSUMO	0,25 kWh
ALTURA	420 mm
LARGURA	240 mm
PROFUNDIDADE	380 mm
PESO LÍQUIDO	12.50 kg
PESO BRUTO	13.30 kg
CAPACIDADE DO BOJO	5 L



BPS-05

BATEDEIRAS PLANETÁRIAS, 5 LITROS



PRETA

AZUL

VERMELHO

ROSA

LARANJA

BRANCA



MPAL

MOINHO DE PÃO INOX

BOCA DE ALIMENTAÇÃO
COM ENTRADA LATERAL

DESIGN DIFERENCIADO

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



COPO
REMOVÍVEL



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	



BABY VP / BABY SV

FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVECÇÃO
COM 4 ASSADEIRAS 35X35 CM



ASSAMENTO
HOMOGÊNEO

48 PÃES EM 15 MINUTOS

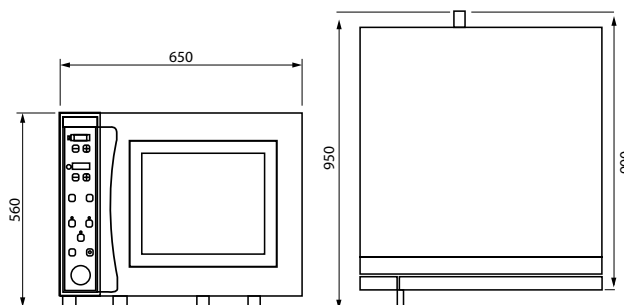
OPÇÕES COM
OU SEM VAPOR

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

PAINEL DE FÁCIL OPERAÇÃO



VISTA FRONTAL / VISTA SUPERIOR



MODELO	BABY VP	BABY SV
POTÊNCIA	4,5 kW	4,5 kW
CONSUMO	0,75 kWh	0,75 kWh
TENSÃO	220 V - Monofásico	220 V - Monofásico
ALTURA	560 mm	560 mm
LARGURA	650 mm	650 mm
PROFUNDIDADE	950 mm	950 mm
PESO LÍQUIDO	56 kg	56 kg
PESO BRUTO	70 kg	70 kg
CORRENTE	21 A	21 A
FREQUÊNCIA	60 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
INSTALAÇÃO (FIO)	4mm ² / 220 vac	4mm ² / 220 vac



FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVECÇÃO PARA 4 ASSADEIRAS 40X60CM



DISCOVERY 4

FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVECÇÃO PARA 4 ASSADEIRAS 40X60 CM



DISCOVERY 4C

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

		ENERGIA ELÉTRICA E SEGURANÇA Forno Elétrico Comercial		220 volts
Metalúrgica Siemens Ltda. SKYMSSEN DISCOVERY 4				
Energia elétrica de cocção 1,44 kWh	Energia elétrica para o aquecimento 0,76 kWh	Número de pães por ciclo 100		
		Segurança Registro N° 000 090/Año		
<small>Instruções de instalação e recomendações de uso, leia o Manual do aparelho Consumo calculado com base num ciclo de cocção de 18 min</small>				
2012/XYZ				



ATÉ 100 PÃES POR FORNADA

COCÇÃO HOMOGÊNEA

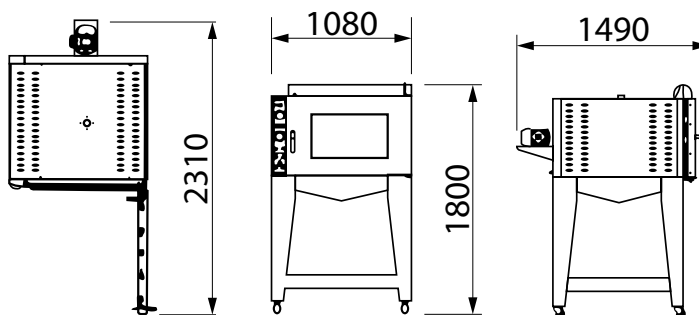
OPÇÕES COM CAVALETE OU COM ESTUFA

PAINEL DE FÁCIL OPERAÇÃO

FÁCIL LOCOMOÇÃO



VISTA SUPERIOR / VISTA FRONTAL / VISTA LATERAL



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

MODELO	DISCOVERY 4	DISCOVERY 4C	DISCOVERY 4E
	SEM ESTUFA	COM CAVALETE	COM ESTUFA
POTÊNCIA NOMINAL	7 kW	7 kW	7 kW + 1 kW (estufa)
CONSUMO	1,44 kWh	1,44 kWh	1,44 kWh + 0,3 kWh (estufa)
TENSÃO	220 V / 380 V / 3 - Trifásico	220 V / 380 V / 3 - Trifásico	220 V / 380 V / 3 - Trifásico
CORRENTE	220V - 18,3A 380V - 10,6A	220V - 18,3A 380V - 10,6A	220V - 21A 380V - 12A
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz	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



FORNOS TURBO ELÉTRICOS
DE CONVECÇÃO PARA 4
ASSADEIRAS 40X60CM



DISCOVERY 4E

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

**Acessórios
disponíveis
para os fornos
Discovery 4:**



COIFA, MAGAZINES E ESTUFA

	ENERGIA ELÉTRICA E SEGURANÇA Forno Elétrico Comercial	380 volts
	Metalúrgica Siemens Ltda. SKYMSEN DISCOVERY 4	
Energia elétrica de cocção 1,42 kWh	Energia elétrica para o aquecimento 0,76 kWh	Número de pães por ciclo 100
		Segurança Registro N° 000 000/Ano
<small>Instruções de instalação e recomendações de uso, leia o Manual do aparelho. Consumo calculado com base num ciclo de cocção de 18 min.</small>		
<small>2012/XYZ</small>		





FORNOS TURBO ELÉTRICOS
DE CONVECÇÃO PARA 10
ASSADEIRAS 60 X 70CM



DISCOVERY 10

FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVECÇÃO
PARA 10 ASSADEIRAS 60 X 70 CM



ATÉ 300 PÃES POR FORNADA

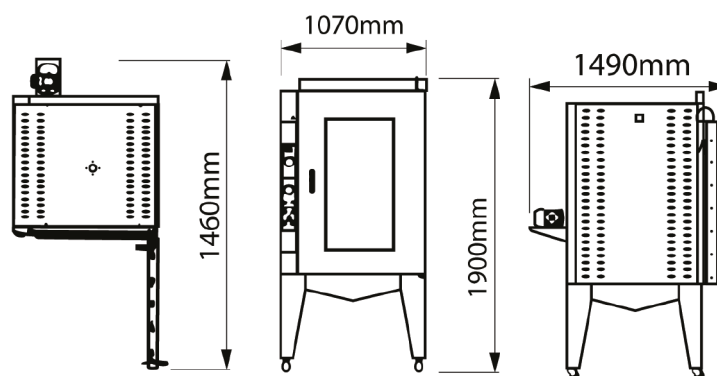
COCÇÃO HOMOGÊNEA

PAINEL DE FÁCIL OPERAÇÃO

FÁCIL MOVIMENTAÇÃO



MODELO	DISCOVERY 10
POTÊNCIA	20 kW
CONSUMO	9,4 kW.h
TENSÃO	220 V / 380 V
CORRENTE	220v-48,8A / 380V-28,2A
FREQUÊNCIA	60 Hz
DISJUNTOR TRIFÁSICO	220V 70A / 380V 30A / 48,8 / 18,2
MOTOR	0,75 CV
PRESSÃO ENTRADA D'ÁGUA	2MCA até 6MCA
PESO	250kg
INSTALAÇÃO (FIO)	6mm ² /380VAC/ 3 - Trifásico
	16mm 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

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

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



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



PARA LOCALIZAR A Autorizada mais próxima de você, acesse: www.skymssen.com



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.

PERMEAL BACON
AMÉRICA DO NORTE



FATIADOR DE CARNE
PG. 6



PICADOR DE CARNE
PG. 11



HAMBUGUER
AMÉRICA DO NORTE



FAJITAS DE CARNE
AMÉRICA CENTRAL



AMACIADOR DE CARNE
PG. 5



**MAYONESA,
SALSA A LA
HUANCAÍNA**
AMÉRICA DO SUL



LIQUIDIFICADOR
PG. 44





CORTADOR DE FRIOS
PG. 20



QUEIJO
EUROPA



HUMMUS
ORIENTE MÉDIO



CUTTERS
PG. 23



ALLOCO
ÁFRICA



FRITADEIRA ELÉTRICA
PG. 33

AUSTRALIAN COLESLAW SALAD
OCEANIA



PROCESSADOR DE ALIMENTO
PG. 50



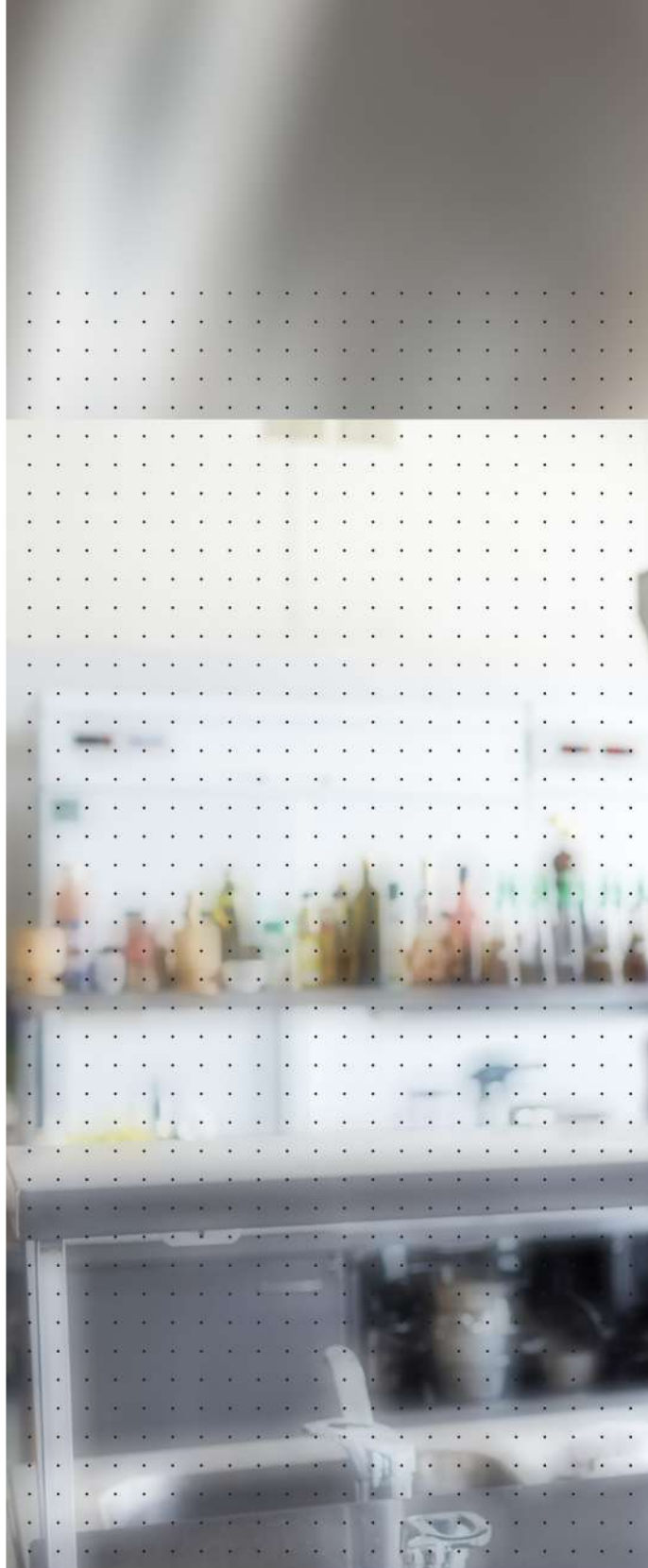
Se é Skymesen, pode confiar.

METALÚRGICA SKYMESEN LTDA.

Rodovia Ivo Silveira, 9525 - Bateas
88355-202, Brusque, Santa Catarina
www.skymesen.com - comercial@skymesen.com
Fone: +55 47 3211 6000



Acesse o QR Code
e conheça mais os
Produtos Skymesen



Siga 
www.skymesen.com