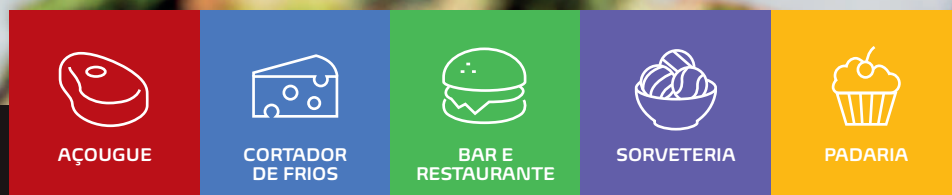




Se é Skymssen, pode confiar.



CATÁLOGO DE PRODUTOS 2021





Nossa história

- 1963** • Fundada no Brasil como fabricante de bombas de água e furadeiras de bancada.
- 1968** • Ingressa no mercado de equipamentos para processamento de alimentos.
- 1970** • Alcança posto de empresa líder do segmento no mercado brasileiro.
- 1987** • Inicia a exportação de seus produtos para todos os continentes.
- 1997** • Passa a ser proprietária de parte da Mata Atlântica preservada no Brasil.
- 2000** • Pesquisa e desenvolve produtos inovadores.
- 2008** • Implementa forte parceria para exportação na América do Norte.
- 2020** • Implementa a indústria 4.0 em seu processo produtivo e inicia forte parceria para distribuição dos seus produtos na Europa.

Evolução da marca Skymssen



Uma história de superação e inovação.

Desde 1963 a Skymssen vem crescendo ao lado de seus clientes, oferecendo soluções inovadoras para o setor de foodservice e facilitando a vida das pessoas. Através da união entre design e alta tecnologia, os produtos Skymssen tornaram-se referência de qualidade, segurança e eficiência no mercado mundial, atendendo os mais variados segmentos do ramo de alimentação.



CATÁLOGO GERAL
Máquinas conforme NR12 e INMETRO

SUMÁRIO

AÇOUGUE

Amaciadores de Carnes	05
Fatiadores de Carnes	06
Minisserras-Fita para Ossos	07
Misturadores de Carnes	08
Picadores de Carnes com Proteção Fixa	09
Picadores de Carnes com Proteção Fixa com Boca Inox	11
Moedores Homogeneizadores de Carnes	12
Serras-Fita para Ossos	13

CORTADOR DE FRIOS

Cortadores de Frios Semiautomáticos	16
Cortadores de Frios Automáticos	17

BAR E RESTAURANTE

Cutters	21
Descascadores	22
Extratores de Sucos	24
Centrífuga de Sucos	26
Fritadeiras Elétricas Óleo	28
Fritadeiras Elétricas Zona Fria	29
Fritadeiras Elétricas Água E Óleo	30
Fritadeiras a Gás Zona Fria	33
Chapas a Gás	34
Char Broilers a Gás	35
Fogões a Gás	36
Liquidificadores de Alta Rotação	37
Liquidificadores Comerciais	44
Liquidificadores Comerciais Basculante	48
Processadores de Alimentos	52
Raladores	58
Trituradores	59
Fatiadores	60
Abridoras de Massas	61
Forno de Lastro	63

SORVETERIA

Batedores de Milkshake	65
------------------------	----

PADARIA

Batedeiras Planetárias	67
Moinhos de Pães	68
Fornos Turbo Elétricos de Convecção	69



AÇOUGUE

A linha Açougue apresenta equipamentos robustos e eficientes que trazem mais durabilidade, versatilidade e máxima segurança para o operador. A linha traz soluções para todas as necessidades de um açougue, tais como, amaciadores e fatiadores de carnes, misturadores e moedores homogeneizadores de carnes, picadores e serras-fita.



AMACIADORES DE CARNES

Rompem as fibras dos bifes tornando a carne mais macia.

AB

AMACIADOR DE CARNE INOX



- Motor 0,33 CV
- Bifes de até 1,3 cm de espessura com 15 cm de largura
- Caixa de engrenagens fabricadas em aço

KES-AB/ABS 10mm
ACESSÓRIO VENDIDO SEPARADAMENTE
KIT ESTROGONOFE:
Utilizado para cortar carne em tiras.



BIFES MACIOS SEM ESFORÇO

Seu sistema de rolos dentados amacia a carne rompendo as fibras.



ABS-HD

AMACIADOR DE CARNE INOX, HEAVY DUTY



- Motor 0,5 CV
- Bifes de até 2 cm de espessura, com 17 cm de largura
- Caixa de engrenagens fabricadas em aço

KES-ABS-HD 10mm, HEAVY DUTY
KES-ABS-HD 12mm, HEAVY DUTY
ACESSÓRIOS VENDIDOS SEPARADAMENTE
KIT ESTROGONOFE:
Utilizado para cortar carne em tiras.



MODELO	AB	ABS-HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	380 W	550 W
Potência do motor	0,33 CV	0,5 CV
Consumo	0,38 kW-h	0,55 kW-h
Dimensões [AxLxP]	435 x 225 x 510 mm	465 x 245 x 530 mm
Dim. da embalagem [AxLxP]	480 x 280 x 530 mm	510 x 340 x 560 mm
Peso líquido / bruto	23,10 kg / 25,00 kg	27,10 kg / 29,50 kg
Produção aproximada	400 kg/h	500 kg/h
Espessura máxima do bife	13 mm	20 mm
Largura máxima do bife	200 mm	200 mm
Classificação fiscal (NCM)	84385000	84385000
EAN-13	7895707579569 7895707579514	7895707632226 7895707632219



FATIADORES DE CARNES

Fatiam diversos tipos de carnes sem ossos, assim como bacon e embutidos.

FC-350-N

FATIADOR DE CARNES INOX, LÂMINA 350 mm



CORTES PRECISOS E PERFEITOS

Permite uma padronização do corte da carne e possibilita fatias extremamente finas.

- ✓ Regulador de espessura
- ✓ Fatias de até 15 mm
- ✓ Indicado para bifes, bacon, carpaccio e embutidos



DISCO COM TECNOLOGIA ALEMÃ

Fabricado na Europa, com materiais de alto padrão, confere maior precisão no corte, mantendo-se afiado por mais tempo.



VÍDEO



SITE



MODELO	FC-350-N	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	550 W	
Potência do motor	0,5 CV	
Consumo	0,55 kW.h	
Dimensões (AxLxP)	525 x 765 x 720 mm	
Dimensões da embalagem (AxLxP)	760 x 850 x 790 mm	
Peso líquido / bruto	52,00 kg / 64,00 kg	
Espessura máxima de corte	15 mm	
Diâmetro do disco	350 mm	
Espessura de corte	0-15 mm	
Classificação fiscal (NCM)	84385000	
EAN-13	7895707479678 7895707479661	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



MINISSERRAS-FITA PARA OSSOS

Serras-fita de bancada, para cortar carnes com ossos, peixes e aves.

ML

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



SITE

- Estrutura em alumínio fundido
- Mesa Fixa

MSL

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



SITE

- Estrutura total inox
- Mesa móvel

DO TAMANHO PERFEITO

Serras compactas e potentes, ideais para açougues, peixarias, churrascarias e sítios.

MOTOFREIO PARA PARADA DE EMERGÊNCIA

- Motor de 0,75 CV
- Alta velocidade de corte: 600 m/min
- Sistema de segurança

MODELO	ML	MSL	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	550 W	552 W	
Potência do motor	0,75 CV	0,75 CV	
Consumo	0,55 kW.h	0,55 kW.h	
Dimensões [AxLxP]	900 x 560 x 535 mm	940 x 620 x 550 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	1.080 x 680 x 635 mm	1.150 x 730 x 650 mm	
Peso líquido / bruto	34,00 kg / 45,50 kg	31,00 kg / 48,00 kg	
Área de corte [AxL]	165 x 140 mm	190 x 180 mm	
Dimensões da mesa [LxP]	450 x 520 mm	550 x 550 mm	
Comprimento da lâmina	1.740 mm	1.740 mm	
Velocidade de corte	600 m/min	400 m/min	
Classificação fiscal [NCM]	84659190	84659190	
EAN-13	7895707576711 7895707582323	7895707525924 7895707534124	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



MISTURADORES DE CARNES

Misturam carnes moídas, picadas, pedaços de aves e temperos.

MMS-50I-N

MISTURADOR DE CARNE, COM TAMPA, 50 KG



AUMENTE SUA PRODUTIVIDADE

Ideal para a preparação de misturas para salsichas, hambúrgueres e carne de aves temperadas.

- ✓ Tanque basculante que facilita a retirada
- ✓ Sensor de segurança na tampa
- ✓ Alça para facilitar o deslocamento



Tanque, pás e eixo fabricadas em aço inox 304



SITE



MODELO	MMS-50I-N	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	800 W	
Potência do motor	0,5 CV	
Consumo	0,8 kW·h	
Dimensões (AxLxP)	980 x 940 x 420 mm	
Dimensões da embalagem (AxLxP)	1.175 x 1.060 x 530 mm	
Peso líquido / bruto	81,70 kg / 107,00 kg	
Produção aproximada	600 kg/h	
Rotação	50 rpm	
Capacidade do tanque	70 L / 50 kg	
Classificação fiscal (NCM)	84385000	
EAN-13	7895707474710 7895707474727	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



PICADORES DE CARNES COM PROTEÇÃO FIXA

Feitos para moer carnes resfriadas sem ossos.

PS-10

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 10



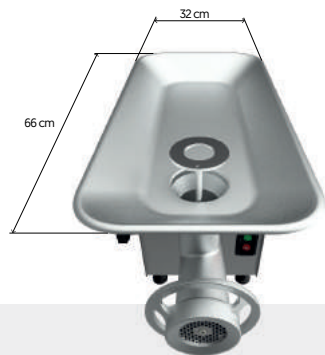
- ✓ Sistema Enterprise #10
- ✓ Potência 0,5 CV



SITE



VIDEO



PS-22

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22



- ✓ Sistema Enterprise #22
- ✓ Potência 1,5 CV



SITE

PARA MOER COM QUALIDADE PROFISSIONAL

Boca de ferro fundido estanhado de corte simples, caixa de engrenagens com rolamentos e grande bandeja de aço inox.

- ✓ Robusto e durável
- ✓ Grande bandeja para alta produtividade
- ✓ Bocal largo, mais fácil de operar
- ✓ Disco de 5 mm incluso
- ✓ Arruela de fibra inclusa



DISCO 3 mm
DISCO 8 mm
VENDIDO SEPARADAMENTE



PATENTEADO



PATENTEADO



BOCA INOX #22:
MAIS HIGIENE E
DURABILIDADE
BPF221

VENDIDO SEPARADAMENTE

MODELO	PS-10	PS-22	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	550 W	1104 W	
Potência do motor	0,5 CV	1,5 CV	
Consumo	0,55 kW·h	0,77 kW·h	
Dimensões [AxLxP]	530 x 320 x 690 mm	510 x 330 x 720 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	495 x 415 x 800 mm	485 x 415 x 810 mm	
Peso líquido / bruto	32,00 kg / 40,00 kg	41,00 kg / 50,00 kg	
Produção aproximada	200 kg/h	300 kg/h	
Classificação fiscal [NCM]	84385000	84385000	
EAN-13	7895707533943 7895707526587	7895707533950 7895707524620	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



PICADORES DE CARNES COM PROTEÇÃO FIXA

Feitos para moer carnes resfriadas sem ossos.

PSP-98M

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 98



50 ANOS DE TRADIÇÃO!

Boca de ferro fundido estanhado com pré-cortador, caixa de engrenagens com rolamentos e bandeja de aço inox.

- ✓ Robusto e durável
- ✓ Potência de 3 CV
- ✓ Grande bandeja para alta produtividade
- ✓ Bocal largo, mais fácil de operar
- ✓ Disco de 5 mm incluso
- ✓ Corte duplo, com pré-cortador incluso
- ✓ Sistema Unger B98
- ✓ Arruela de fibra inclusa



BOCA INOX #98: MAIS HIGIENE E DURABILIDADE BPF98CPI

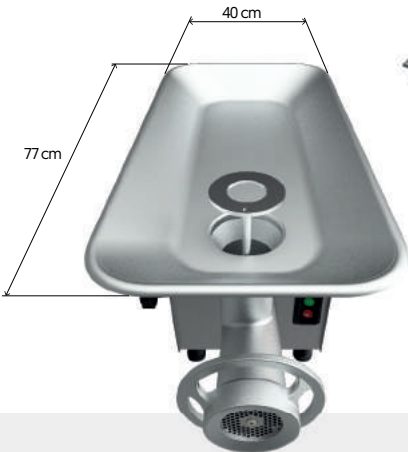
VENDIDO SEPARADAMENTE



PATENTEADO



PATENTEADO



DISCO 3 mm DISCO 8 mm

VENDIDO SEPARADAMENTE



FACA CRUZETA E ANEL ESPAÇADOR PARA CORTE SIMPLES

VENDIDO SEPARADAMENTE



SITE



SITE

MODELO	PSP-98M	HD	PSP-98T	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1		220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	
Potência nominal	2.200 W		1.800 W	
Potência do motor	3 CV		3 CV	
Consumo	2,2 kW-h		1,8 kW-h	
Dimensões (AxLxP)	585 x 400 x 850 mm		585 x 400 x 850 mm	
Dimensões da embalagem (AxLxP)	600 x 515 x 950 mm		600 x 515 x 950 mm	
Peso líquido / bruto	62,10 kg / 77,50 kg		59,10 kg / 74,50 kg	
Produção aproximada	450 kg/h		450 kg/h	
Classificação fiscal (NCM)	84385000		84385000	
EAN-13	7895707533998		7895707534001 7895707524828	



PICADORES DE CARNES COM PROTEÇÃO FIXA COM BOCA INOX

Picadores total inox, fáceis de limpar e mais duráveis, feitos para moer carnes sem ossos.

PS-22

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22 INOX



*Disponível apenas no picador 22



DIMENSÕES
PS-22: 32x66 cm
PSP-98: 40x77 cm



SITE

PSP-98M / PSP-98T

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 98 INOX



✓ Corte duplo, com pré-cortador incluso

O DIFERENCIAL DO SEU AÇOUGUE

Modelos total inox, com caixa de engrenagens com rolamentos e grande bandeja com proteção fixa.

- ✓ Robusto, durável e mais higiênico
- ✓ Grande bandeja para alta produtividade
- ✓ Bocal largo, mais fácil de operar
- ✓ Disco de 5 mm incluso
- ✓ Arruela de fibra inclusa



DISCO 3 mm
DISCO 8 mm

VENDIDO SEPARADAMENTE



FACA CRUZETA E ANEL ESPAÇADOR PARA CORTE SIMPLES*
VENDIDO SEPARADAMENTE
*Disponível apenas para picador 98



PATENTEADO



PATENTEADO



SITE
PSP-98M



SITE
PSP-98T

MODELO	PS-22	HD	PSP-98M	HD	PSP-98T	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1		220 V / 60 Hz / 1		220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	
Potência nominal	1.104 W		2.200 W		1.800 W	
Potência do motor	1,5 CV		3 CV		3 CV	
Consumo	0,77 kW-h		2,2 kW-h		1,8 kW-h	
Dimensões (AxLxP)	530 x 325 x 720 mm		585 x 400 x 850 mm		540 x 410 x 830 mm	
Dimensões da embalagem (AxLxP)	515 x 415 x 810 mm		600 x 515 x 950 mm		600 x 515 x 950 mm	
Peso líquido / bruto	41,00 kg / 50,00 kg		62,10 kg / 77,50 kg		59,10 kg / 74,50 kg	
Produção aproximada	300 kg/h		450 kg/h		450 kg/h	
Classificação fiscal (NCM)	84385000		84385000		84385000	
EAN-13	7895707618282 7895707618299		7895707618305		7895707618329 7895707618312	



MOEDORES HOMOGENEIZADORES DE CARNES

Misturam e moem grandes quantidades de carne, aumentando a produtividade, tornando a carne mais homogênea e reduzindo a gordura aparente.



HS-98

MOEDOR HOMOGENEIZADOR DE CARNE INOX, BOCA 98 INOX

MAIS QUE UM MOEDOR DE CARNE

Perfeito para quem trabalha com embandejamento e balcões de self-service. Agrega qualidade e produtividade.

- ✓ Moe mais rápido
- ✓ Melhora a apresentação do produto
- ✓ Acionamento contínuo ou intermitente
- ✓ Deixa o operador livre para outras tarefas
- ✓ Reduz a gordura aparente

MOTOR DE 3 CV

DISCO DE 3 mm
E 5 mm INCLUSO



Robusto e durável, todo em inox 304



Cavalete com gaveta para apoiar caixas



Sistema de trava de segurança na tampa



SITE



DISCO 8 mm
VENDIDO SEPARADAMENTE



Opção de acionamento por pedal

MODELO	HS-98	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	
Potência nominal	2.208-368 W	
Potência do motor	3-0,5 CV	
Consumo	2,2 kW-h	
Dimensões {AxLxP}	1.300 x 520 x 1.200 mm	
Dimensões da embalagem {AxLxP}	1.500 x 680 x 1.330 mm	
Peso líquido / bruto	183,00 kg / 203,00 kg	
Produção aproximada	900 kg/h	
Capacidade da caçamba	41 L / 31 kg	
Classificação fiscal (NCM)	84385000	
EAN-13	7895707641518 7895707643130	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



SERRAS-FITA PARA OSSOS

Feitas para cortar carnes com ossos.

SL-218

SERRA-FITA PARA OSSOS INOX, COM EMPURRADOR, REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 2.180 mm



MOTOR DE 1,5 CV

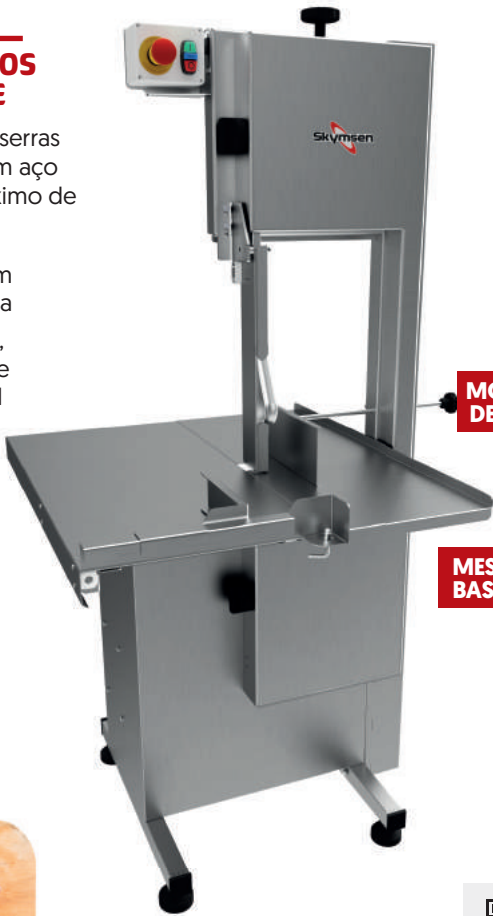
MESA FIXA



SITE

SL-282

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



MOTOR DE 2 CV

MESA MÓVEL BASCULANTE



SITE

A MAIS DE 50 ANOS NO SEU AÇOUGUE

Rápidas e potentes, as serras da linha SL são feitas em aço inox e entregam o máximo de qualidade no corte.

- Porta removível com sensor de segurança
- Regulador de corte, empurrador lateral e empurrador vertical

VELOCIDADE DE CORTE: 900 m/min

MOTOFREIO PARA PARADA DE EMERGÊNCIA



MODELO	SL-218	SL-282
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	1.104 W	1.472 W
Potência do motor	1,5 CV	2 CV
Consumo	1,104 kW-h	1,47 kW-h
Dimensões [AxLxP]	1.540 x 630 x 645 mm	1.675 x 800 x 835 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	1.670 x 840 x 810 mm	1.830 x 1.000 x 1.000 mm
Peso líquido / bruto	56,00 kg / 75,00 kg	75,00 kg / 102,00 kg
Área de corte [AxL]	225 x 190 mm	380 x 230 mm
Dimensões da mesa [LxP]	570 x 600 mm	690 x 800 mm
Comprimento da lâmina	2.180 mm	2.820 mm
Velocidade de corte	900 m/min	800 m/min
Classificação fiscal [NCM]	84659190	84659190
EAN-13	7895707613560 7895707614352	7895707644595 7895707644601

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



SERRAS-FITA PARA OSSOS

Feitas para cortar grandes quantidades de carnes com ossos.

SFL-282HD/ SFL-315HD

SERRA-FITA PARA OSSOS INOX, COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL, REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 2.820 mm, HEAVY DUTY
SERRA-FITA PARA OSSOS INOX, COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL, REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 3.150 HEAVY DUTY



O DIFERENCIAL DO SEU AÇOUGUE

Perfeita para os açougues mais movimentados. Estrutura robusta, ampla mesa de corte e lâmina diferenciada, corta com rapidez, leveza, precisão e segurança.

- ✓ Estrutura reforçada
- ✓ Reguladores e empuradores robustos
- ✓ Ampla mesa e área de corte
- ✓ Pés altos e fáceis de limpar
- ✓ Melhor proteção contra água da categoria
- ✓ Painel eletrônico externo com proteção IP65
- ✓ Mesa móvel removível



DUAS VEZES MAIS RÁPIDA QUE A CONCORRÊNCIA

Velocidade da lâmina de 900 m/min e lâmina com 4 dentes por polegada para mais produção e cortes mais leves e rápidos



Tensionador da lâmina com mola, garante a tensão correta e aumenta a vida útil da lâmina.



VÍDEO



SITE



SITE

MODELO	SFL-282HD	SFL-315HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	220 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Potência nominal	1.472 W	1.472 W
Potência do motor	2 CV	2 CV
Consumo	1,47 kW-h	1,47 kW-h
Dimensões [AxLxP]	1.900 x 900 x 980 mm	2.000 x 970 x 1.050 mm
Dim. da embalagem [AxLxP]	2.060 x 1.080 x 1.100 mm	2.130 x 1.140 x 1.170 mm
Peso líquido / bruto	126 kg / 180 kg	148,5 kg / 224,5 kg
Área de corte [AxL]	350x330 mm	380 x 380 mm
Dimensões da mesa [LxP]	870x810 mm	930 x 880 mm
Comprimento da lâmina	2.820 mm	3.150 mm
Velocidade de corte	900 m/min	900 m/min
Classificação Fiscal (NCM)	84659190	84659190
Código EAN13	7895707621381 7895707621398 7895707621404	7895707622166 7895707608665 7895707608672

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



CORTADOR DE FRIOS

Para o corte de frios, trazemos uma linha completa de cortadores automáticos e semiautomáticos. São equipamentos robustos, eficientes e de fácil higienização, equipados com dispositivos de segurança que garantem o seu uso seguro.



CORTADORES DE FRIOS SEMIAUTOMÁTICOS

Fatiam com precisão queijos e embutidos, com lâmina motorizada e movimentação do carro manual.

CFI-300L-N

CORTADOR DE FRIOS INOX, LÂMINA 300 mm



CONTROLE E CORTES PRECISOS

Qualidade de corte, segurança e praticidade para o dia a dia.

- ✓ Espessura ajustável de 0 a 3 mm
- ✓ Estrutura toda em aço inox
- ✓ Fácil higienização
- ✓ Sistema de afiação fixo

CARRO
EXTREMAMENTE
LEVE

FATIAS FINAS



DISCO COM TECNOLOGIA ALEMÃ

Fabricado na Europa, com materiais de alto padrão, confere maior precisão no corte e mantém-se afiado por mais tempo.



SITE



MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões {AxLxP}

Dimensões da embalagem {AxLxP}

Peso líquido / bruto

Expassura máxima de corte

Diâmetro do disco

Espessura de corte

Dimensões de corte {AxL}

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

CFI-300L-N

127 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

400 W

0,33 CV

0,4 kW-h

440 x 560 x 570 mm

490 x 670 x 680 mm

27,00 kg / 31,50 kg

3 mm

300 mm

0-3 mm

160 x 160 mm

84385000

7895707473003
7895707468009



CORTADORES DE FRIOS AUTOMÁTICOS

Fatiam com precisão queijos e embutidos, com lâmina motorizada e movimentação do carro automática.

FFA

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO INOX, LÂMINA 260 mm



AUTOMÁTICO ECONÔMICO

Carro com sistema automático vertical de corte, o que proporciona praticidade, precisão e segurança na operação.

- ✓ Corta 46 fatias por minuto
- ✓ Espessura ajustável de 0 a 5 mm
- ✓ Estrutura em alumínio e aço inox
- ✓ Robusto e durável

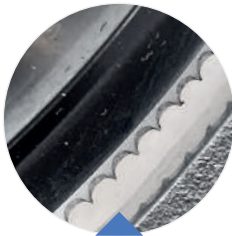
FATIAS FINAS



VÍDEO



SITE



DISCO DENTADO, NÃO NECESSITA AFIAÇÃO

Fabricado em aço especial com tratamento térmico e revestido com cromo duro, confere resistência e durabilidade ao fio de corte.



MODELO	FFA
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	368 W
Potência do motor	0,5 CV
Consumo	0,37 kW-h
Dimensões (AxLxP)	790 x 600 x 390 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	900 x 790 x 480 mm
Peso líquido / bruto	39,00 kg / 50,50 kg
Diâmetro do disco	260 mm
Espessura de corte	0-5 mm
Dimensões de corte (AxL)	180 x 198 mm
Fatias por minuto	46
Classificação fiscal (NCM)	84385000
EAN-13	7895707582507 7895707582002

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



CORTADORES DE FRIOS AUTOMÁTICOS

Fatiam com precisão queijos e embutidos, com lâmina motorizada e movimentação do carro automática.

CA-300L

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO, INOX, LÂMINA 300 mm

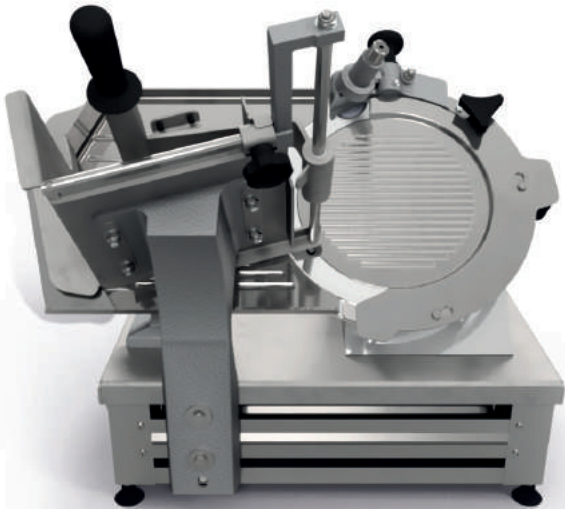


MEÑOS RESÍDUO E MAIS PRODUTIVIDADE

Fabricado com alto padrão, proporcionando fácil higienização e grande durabilidade, diminuindo a quantidade de sobras dos produtos processados.

- ✓ 48 fatias por minuto
- ✓ Espessura ajustável de 0 a 3 mm
- ✓ Estrutura em alumínio e aço inox
- ✓ Robusto e durável

FATIAS FINAS



DISCO COM TECNOLOGIA ALEMÃ

Fabricado na Europa, com materiais de alto padrão, confere maior precisão no corte e mantém-se afiado por mais tempo.



MODELO	CA-300L	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	600 W	
Potência do motor	0,33 CV	
Consumo	0,6 kW-h	
Dimensões (AxLxP)	610 x 640 x 700 mm	
Dimensões da embalagem (AxLxP)	715 x 770 x 830 mm	
Peso líquido / bruto	47,20 kg / 68,20 kg	
Diâmetro do disco	300 mm	
Espessura de corte	0-3 mm	
Dimensões de corte (AxL)	190 x 190 mm	
Fatias por minuto	48	
Classificação fiscal (NCM)	84385000	
EAN-13	7895707534063 7895707515000	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



CORTADORES DE FRIOS AUTOMÁTICOS

Fatiam com precisão queijos e embutidos, com lâmina motorizada e movimentação do carro automática.

CA-300L-HD

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



CA-350L-HD

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



ROBUSTEZ E TECNOLOGIA

Fabricado com alto padrão, proporcionando fácil higienização, grande durabilidade e robustez, diminuindo a quantidade de sobras dos produtos processados.

- ✓ Estrutura Reforçada Heavy Duty
- ✓ 2 motores independentes de 0,5 CV cada
- ✓ Corta até 45 fatias por minuto
- ✓ Espessura ajustável de 0 a 5 mm
- ✓ Base em alumínio escovado e mesas em aço inox

FATIAS FINAS



DISCO COM
TECNOLOGIA
ALEMÃ

Fabricado na Europa, com materiais de alto padrão, confere maior precisão no corte e mantém-se afiado por mais tempo.



SITE



4 velocidades de corte



Sistema seguro de remoção do carro móvel, com travamento de mesa, impedindo o contato com a lâmina de corte.



SITE

MODELO	CA-300L-HD	CA-350L-HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1	220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	1.200 W	1.200 W
Potência do motor	0,5 CV [2x]	0,5 CV [2x]
Consumo	1,2 kW-h	1,20 kW-h
Dimensões [AxLxP]	760 x 590 x 750 mm	760 x 590 x 750 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	965 x 680 x 870 mm	965 x 680 x 870 mm
Peso líquido / bruto	77,30 kg / 104,00 kg	85,80 kg / 112,50 kg
Diâmetro do disco	300 mm	350 mm
Espessura de corte	0-5 mm	0-5 mm
Dimensões de corte [AxL]	160 x 220 mm	230 x 265 mm
Fatias por minuto	30/35/40/45	30/35/40/45
Classificação fiscal [NCM]	84385000	84385000
EAN-13	7895707534117	7895707556706

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



BAR RESTAURANTE

Na linha Bar e Restaurante, apresentamos diversos equipamentos, indispensáveis para o segmento de foodservice, que garantem uma produção eficiente e segura. Além da equipe de profissionais, alguns itens específicos são necessários para montar um bar ou restaurante, tais como: cutters, descascadores de batatas, cebolas e alhos, extratores de sucos, centrífugas de sucos, fritadeiras, chapas, fogões, liquidificadores profissionais, processadores de alimentos, raladores, abridoras de massa de pizza, fornos de lastro e muito mais.



CUTTERS

Também chamados de processador, preparador ou triturador de alimentos. Picam rapidamente os ingredientes, preparam patês, molhos, carnes, vinagretes, pastas, purês e condimentos.

CR-4L

CUTTER INOX, 4 LITROS



CR-8L

CUTTER INOX, 8 LITROS



INFINITAS
POSSIBILIDADES

Robusto e eficiente, é um dos ajudantes mais versáteis que você pode ter na sua cozinha comercial.

- ✓ Feito em aço inox
- ✓ Tampa transparente para visualizar o preparo
- ✓ Dosador na tampa
- ✓ Sensor de segurança
- ✓ Função Pulsar

IDEAL PARA PASTA
DE AMENDOIM



VÍDEO



SITE



LÂMINA DESFIADORA,
USADA PARA DESFIAR
FRANGOS E CARNES
VERMELHAS.

VENDIDO SEPARADAMENTE



SITE

MODELO	CR-4L	CR-8L	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	800 W	1.000 W	
Potência do motor	0,5 CV	1 CV	
Consumo	0,8 kW-h	1 kW-h	
Dimensões [AxLxP]	460 x 265 x 290 mm	530 x 310 x 310 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	510 x 325 x 315 mm	610 x 360 x 380 mm	
Peso líquido / bruto	14,30 kg / 15,30 kg	17,30 kg / 19,00 kg	
Volume do bojo	4 L	8 L	
Classificação fiscal [NCM]	84386000	84386000	
EAN-13	7895707614529 7895707614536	7895707622319 7895707619494	



DESCASCADORES

Descascam alimentos utilizando água corrente e disco abrasivo rotativo.

DB-06

DESCASCADOR INOX, 6 kg



DA-06

DESCASCADOR INOX DE ALHO, 4 kg



DC-06

DESCASCADOR INOX DE CEBOLA, 6 kg



GANHE TEMPO NA SUA COZINHA

Otimiza o preparo descascando com rapidez uma grande variedade de alimentos.

- ✓ Discos abrasivos de alta durabilidade
- ✓ Tampa com sensor de segurança
- ✓ Fácil remoção dos discos
- ✓ Fácil higienização e limpeza

DESCASQUE 6 KG DE BATATA EM ATÉ 2 MINUTOS



TRÊS EM UM

Descasque alhos ou batatas e tubérculos ou cebolas com a simples troca de um disco. Equipamento disponível nas 3 versões e discos vendidos separadamente.



DISCOS ABRASIVOS:
- BATATAS E TUBÉRCULOS
- ALHOS
- CEBOLAS
VENDIDO SEPARADAMENTE



VÍDEO DB-06



SITE DA-06



SITE DC-06

MODELO	DB-06	DA-06	DC-06
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	520 W	520 W	520 W
Potência do motor	0,5 CV	0,5 CV	0,5 CV
Consumo	0,52 kW-h	0,52 kW-h	0,52 kW-h
Dimensões [AxLxP]	585 x 400 x 390 mm	585 x 400 x 390 mm	585 x 400 x 390 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	650 x 410 x 410 mm	650 x 410 x 410 mm	650 x 410 x 410 mm
Peso líquido / bruto	18,20 kg / 20,00 kg	18,20 kg / 20,00 kg	18,20 kg / 20,00 kg
Produção aproximada	120 kg/h	70 kg/h	120 kg/h
Capacidade por ciclo	6 kg	4 kg	6 kg
Classificação fiscal [NCM]	84386000	84386000	84386000
EAN-13	7895707572058 7895707572102	7895707670358 7895707670365	7895707672369 7895707672376

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



DESCASCADORES

Descascam alimentos utilizando água corrente e disco abrasivo rotativo.

DB-10

DESCASCADOR INOX, 10 kg



DB-25HD-N

DESCASCADOR INOX, 25 kg, HEAVY DUTY



GANHE TEMPO NA SUA COZINHA

Otimiza o preparo descascando com rapidez batatas, beterrabas, cenouras, mandioca e tuberculos em geral.

- Exclusivo bocal de saída rápida e segura
- Discos abrasivos de alta durabilidade
- Tampa com sensor de segurança
- Fácil remoção dos discos
- Fácil higienização e limpeza



SITE



SITE



- Estrutura reforçada Heavy Duty
- Timer para desligamento automático

CAIXA COLETORA DE RESÍDUOS: SEPARE OS RESÍDUOS SÓLIDOS DA ÁGUA.

Para o modelo DB-25HD-N Vendido separadamente

MODELO	DB-10	DB-25HD-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	520 W	820 W
Potência do motor	0,5 CV	1 CV
Consumo	0,52 kW-h	0,82 kW-h
Dimensões (AxLxP)	720 x 480 x 670 mm	1.135 x 650 x 825 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	770 x 530 x 640 mm	1.300 x 790 x 960 mm
Peso líquido / bruto	25,00 kg / 27,00 kg	60,00 kg / 94,00 kg
Produção aproximada	200 kg/h	500 kg/h
Capacidade por ciclo	10 kg	25 kg
Classificação fiscal (NCM)	84386000	84386000
EAN-13	7895707565166 7895707565197	7895707468788 7895707468795

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



EXTRATORES DE SUCOS

Também chamados de espremedores de frutas e extraem o suco de frutas cítricas como laranja, limão e grapefruit.

EX

EXTRATOR DE SUCOS INOX



EX SUPER

EXTRATOR DE SUCOS INOX



MOTOR DE 0,25 CV



MOTOR DE 0,5 CV

A FORÇA QUE VOCÊ PRECISA

Um equipamento durável, potente e silencioso para o dia a dia do seu negócio.

- ✓ Câmara em alumínio
- ✓ Corpo em aço inox
- ✓ 2 castanhas, para laranja e limão
- ✓ Acompanha copo e peneira
- ✓ Bivolt



SITE



Exclusivo Protetor de Respingos



SITE

MODELO	EX	EX SUPER
Tensão elétrica / frequência / fases	127/220 V / 60 Hz / 1	127/220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	220 W	400 W
Potência do motor	0,25 CV	0,5 CV
Consumo	0,22 kW-h	0,4 kW-h
Dimensões [AxLxP]	425 x 245 x 210 mm	425 x 245 x 210 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	495 x 290 x 260 mm	495 x 290 x 260 mm
Peso líquido / bruto	4,00 kg / 4,50 kg	5,50 kg / 6,00 kg
Frutas por minuto	8	8
Rotação	1.750 rpm	1.750 rpm
Classificação fiscal [NCM]	84388090	84388090
EAN-13	7895707619418	7895707619425

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



EXTRATORES DE SUCOS

Também chamados de espremedores de frutas, extraem o suco de frutas cítricas como laranja, limão e grapefruit.

EXB-N

EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE INOX



ESB SUPER-N

EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE INOX



UM EXTRATOR DE PESO

Um equipamento durável, potente e silencioso para o dia a dia do seu negócio.

- ✓ Câmara e corpo em aço inox
- ✓ Estrutura robusta e durável
- ✓ 2 castanhas, para laranja e limão
- ✓ Acompanha copo e peneira
- ✓ Bivolt



VÍDEO



SITE

MOTOR DE 0,25 CV



Exclusivo protetor de respingos na câmara do líquido

MOTOR DE 0,5 CV



SITE

MODELO	EXB-N	HD	ESB SUPER-N	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127/220 V / 60 Hz / 1		127/220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	500 W		530 W	
Potência do motor	0,25 CV		0,5 CV	
Consumo	0,5 kW·h		0,53 kW·h	
Dimensões (AxLxP)	440 x 360 x 270 mm		440 x 360 x 270 mm	
Dimensões da embalagem (AxLxP)	400 x 440 x 320 mm		420 x 440 x 320 mm	
Peso líquido / bruto	4,70 kg / 5,40 kg		10,30 kg / 11,40 kg	
Frutas por minuto	8		8	
Rotação	1.750 rpm		1.750 rpm	
Classificação fiscal (NCM)	84388090		84388090	
EAN-13	7895707619395		7895707619401	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



CENTRÍFUGA DE SUCOS

Prepare sucos ultrafrescos, a partir de frutas, legumes e vegetais, sem triturar as sementes.

CSE

CENTRÍFUGA DE SUCOS



SUCOS NATURAIS E SAUDÁVEIS

Extrai com facilidade e rapidez o suco de maçãs, cenouras, beterraba, pepino, abacaxi, laranja, couve, gengibre, e muito mais.

- ✓ Potente motor de 0,5 CV
- ✓ Bocal extra largo
- ✓ Robusta câmara fabricada em alumínio fundido
- ✓ Gabinete, câmara de líquido e peneira fabricada com aço inox
- ✓ Coletor de resíduos de alumínio.



Sucos ricos em nutrientes a partir de frutas in natura



As sobras da polpa podem ser reutilizadas em pães, geléias, bolos, e outros



VÍDEO



SITE

MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões (AxLxP)

Dimensões da embalagem (AxLxP)

Peso líquido / bruto

Rotação

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

CSE

127 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

368 W

0,5 CV

0,37 kW-h

670 x 560 x 300 mm

610 x 460 x 330 mm

15,50 kg / 17,00 kg

3.500 rpm

84351000

7895707581722
7895707582347

SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.

A SKYMSSEN, COM BASE NOS TRÊS SISTEMAS DE FRITURA, DESENVOLVEU AS LINHAS DE: FRITADEIRAS ÓLEO, FRITADEIRAS ZONA FRIA E FRITADEIRAS ÁGUA E ÓLEO.



#01 Fritadeiras Óleo

Sua fonte de calor fica sempre no fundo do tanque, aquecendo o óleo por inteiro, por isso, **possuem tanques menores de 5 litros e são indicadas para pequenas porções.**



ÓLEO

Modelos

FE-10-N
FED-20-N

#02 Fritadeiras Zona Fria

Possuem uma área com baixa temperatura na parte inferior do tanque para a decantação dos resíduos, pois sua fonte de calor fica posicionada bem acima do fundo do tanque, aquecendo somente a parte superior do óleo. Isso evita a queima do óleo, reduzindo a formação de substâncias prejudiciais à saúde e aumentando a sua vida útil. **Possuem tanques maiores de 18 até 20 litros, e são indicadas para maiores produções, comumente padronizadas como nos fastfoods e hamburguerias.**



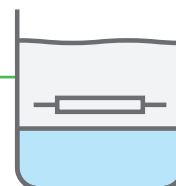
ZONA FRIA

Modelos

FCZ-N
FCZR-N
FG20 GLP
FG20 GN

#03 Fritadeiras Água e Óleo

É similar a uma fritadeira de zona fria, sendo que na parte inferior do tanque é adicionada uma solução de salmoura (água e sal grosso). O óleo fica na parte superior e somente ele é aquecido. Dessa forma, os resíduos da fritura decantam na salmoura, evitando a queima, minimizando a transferência de sabor e fazendo com que o óleo dure por mais tempo. **São as maiores da linha, possuem tanques de 18 até 24 litros de óleo e são indicadas para maiores produções de vários tipos de alimentos.**



ÁGUA E ÓLEO

Modelos

FC-N
FCR-N
FRM-18
FRP-18
FRP-24
FRP-24D

FRITADEIRAS REATIVADAS

Para fritar alimentos congelados em maiores quantidades, existem as fritadeiras reativadas, que possuem 2 resistências (5 kW + 3 kW) e turbinam a retomada da temperatura, deixando as frituras mais sequinhas e crocantes, com maior produtividade. Tanto as fritadeiras zona fria, quanto as água e óleo podem ter sistema de duas resistências (reativada).



FRITADEIRA REATIVADA



FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÓLEO

Fritura por imersão em óleo.

FE-10-N

FRITADEIRA ELÉTRICA, 5 LITROS, INOX



FED-20-N

FRITADEIRA ELÉTRICA, 2 CUBAS DE 5 LITROS, INOX



FRITURAS SEQUINHAS E CROCANTES

Com baixo volume de óleo, entrega excelentes resultados e menor consumo de energia. É perfeita para cozinhas, bares, lanchonetes e food-trucks.

- ✓ Compacta e portátil
- ✓ Tanque e painel com resistências removíveis para limpeza
- ✓ Possui tampa
- ✓ Controle de temperatura por termostato e termostato de segurança
- ✓ Lâmpada indicadora da resistência
- ✓ Resistência blindada de aço inox



VÍDEO



ÓLEO

RETOMA A TEMPERATURA RAPIDAMENTE

CESTO COM PEGADOR REVESTIDO



ÓLEO



SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	FE-10-N		FED-20-N	
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	2.000 W	2.500 W	2.000 W [2x]	2.500 W [2x]
Consumo	2 kW-h	2 kW-h	2 kW-h [2x]	2,5 kW-h [2x]
Dimensões [AxLxP]	280 x 300 x 670 mm	280 x 300 x 670 mm	280 x 610 x 670 mm	280 x 610 x 670 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	390 x 360 x 550 mm	390 x 360 x 550 mm	390 x 650 x 550 mm	390 x 650 x 550 mm
Peso líquido / bruto	4,00 kg / 5,60 kg	4,00 kg / 5,60 kg	7,80 kg / 10,10 kg	7,80 kg / 10,10 kg
Capacidade do tanque	5 L	5 L	5 L [2x]	5 L [2x]
Dimensões do cesto [AxLxP]	105 x 190 x 220 mm	105 x 190 x 220 mm	105 x 190 x 220 mm	105 x 190 x 220 mm
Carga máxima no cesto	0,6 kg	0,6 kg	0,6 kg	0,6 kg
Área de fritura [LxP]	240 x 300 mm	240 x 300 mm	240 x 300 mm [2x]	240 x 300 mm [2x]
Classificação fiscal [NCM]	84198190	84198190	84198190	84198190
EAN-13	7895707453586	7895707453593	7895707453609	7895707453616



FRITADEIRAS ELÉTRICAS ZONA FRIA

Fritura por imersão com zona fria de óleo e salmoura para maior rendimento e durabilidade do óleo.

FCZ-N

FRITADEIRA ELÉTRICA ZONA FRIA, 18 LITROS, INOX



FCZR-N

FRITADEIRA ELÉTRICA ZONA FRIA, 18 LITROS, INOX, REATIVADA



RESISTÊNCIA DE 5.000 W

ECONOMIZE ÓLEO

Com ampla área de fritura, cesto de grande dimensão, e tanque com sistema de zona fria, proporcionando qualidade e economia para o seu negócio.

- ✓ 18 litros de óleo vegetal ou gordura hidrogenada
- ✓ Escorredor para apoio do cesto
- ✓ Cesto redondo de 35 cm
- ✓ Controle de temperatura por termostato e termostato de segurança
- ✓ Lâmpada indicadora da resistência
- ✓ Resistência blindada de aço inox
- ✓ Tanque e gabinete em aço inox



SITE



ZONA FRIA



FRITADEIRA REATIVADA



ZONA FRIA



SITE

MODELO	FCZ-N	FCZR-N
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	5.000 W	8.000 W
Consumo	5 kW-h	8 kW-h
Dimensões [AxLxP]	1.210 x 830 x 710 mm	1.210 x 830 x 710 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	1.050 x 530 x 550 mm	1.050 x 530 x 550 mm
Peso líquido / bruto	14,80 kg / 18,00 kg	20,00 kg / 23,30 kg
Capacidade do tanque	18 L	18 L
Dimensões do cesto [AxLxP]	105 x 360 x 360 mm	105 x 360 x 360 mm
Carga máxima no cesto	2 kg	2 kg
Área de fritura [LxP]	378 x 378 mm	378 x 378 mm
Classificação fiscal [NCM]	84198190	84198190
EAN-13	7895707626317	7895707636101

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

Fritura por imersão com zona fria de óleo e salmoura para maior rendimento e durabilidade do óleo.

FRM-18

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, 18 LITROS, INOX, DE MESA, REATIVADA



FRP-18

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, 18 LITROS, INOX, DE PISO, REATIVADA



POTENTE E COMPACTA

Perfeita para fastfoods, lanchonetes, e processos padronizados. Com cestos retangulares para até 1,2 kg, possui sistema reativado e água e óleo, para fritar mais rápido e economizar óleo.

- ✓ 18 litros de óleo, 5 litros de água e 0,5 kg de sal grosso
- ✓ Cesto com pegador revestido
- ✓ Painel com resistências removíveis para limpeza
- ✓ Controle de temperatura por termostato e termostato de segurança
- ✓ Lâmpada indicadora da resistência
- ✓ Resistências blindadas de aço inox
- ✓ Tanque e gabinete em aço inox



SITE



ÁGUA E ÓLEO



FRITADEIRA REATIVADA



FRITADEIRA REATIVADA



ÁGUA E ÓLEO



SITE

MODELO	FRM-18	FRP-18
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	8.000 W	8.000 W
Consumo	8 kW-h	8 kW-h
Dimensões [AxLxP]	540 x 400 x 520 mm	980 x 430 x 575 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	610 x 470 x 610 mm	1.060 x 460 x 610 mm
Peso líquido / bruto	16,50 kg / 19,80 kg	19,00 kg / 23,00 kg
Capacidade do tanque (óleo / água / sal)	18 L / 5 L / 0,5 kg	18 L / 5 L / 0,5 kg
Dimensões do cesto [AxLxP]	92 x 110 x 270 mm	92 x 110 x 270 mm
Carga máxima no cesto	0,6 kg [2x]	0,6 kg [2x]
Área de fritura [LxP]	300 x 300 mm	300 x 300 mm
Classificação fiscal [NCM]	84198190	84198190
EAN-13	7895707543102	7895707574847

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

Fritura por imersão com zona fria de óleo e salmoura para maior rendimento e durabilidade do óleo.

FC-N

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX



RESISTÊNCIA DE 5.000 W

A FRITADEIRA MAIS TRADICIONAL DO BRASIL

Com ampla área de fritura, cesto de grande dimensão e tanque com sistema de zona fria de óleo e salmoura (água e sal), é a escolha certa para a maioria dos estabelecimentos.

- ✓ 24 litros de óleo, 14 litros de água e 1 kg de sal grosso
- ✓ Escorredor para apoio do cesto
- ✓ Cesto redondo de 35 cm
- ✓ Controle de temperatura por termostato e termostato de segurança
- ✓ Lâmpada indicadora da resistência
- ✓ Resistência blindada de aço inox
- ✓ Tanque e gabinete em aço inox

FCR-N

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, 24 LITROS, INOX, REATIVADA



SITE



ÁGUA E ÓLEO



FRITADEIRA REATIVADA



ÁGUA E ÓLEO



SITE

MODELO	FC-N	FCR-N
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	5.000 W	8.000 W
Consumo	5 kW-h	8 kW-h
Dimensões [AxLxP]	1.210 x 830 x 710 mm	1.210 x 830 x 710 mm
Dimensões da Embalagem [AxLxP]	1.050 x 530 x 550 mm	1.050 x 530 x 550 mm
Peso líquido / bruto	14,80 kg / 18,00 kg	20,00 kg / 23,30 kg
Capacidade do tanque (óleo / água / sal)	24 L / 14 L / 1 kg	24 L / 14 L / 1 kg
Dimensões do cesto [AxLxP]	105 x 360 x 360 mm	105 x 360 x 360 mm
Carga máxima no cesto	2 kg	2 kg
Área de fritura [LxP]	378 x 378 mm	378 x 378 mm
Classificação fiscal [NCM]	84198190	84198190
EAN-13	7895707474703	7895707566255

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

Fritura por imersão com zona fria de óleo e salmoura para maior rendimento e durabilidade do óleo.

FRP-24

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX, DE PISO



FRP-24D

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



ATENDE AS MAIORES DEMANDAS

Com ampla área de fritura, alta potência, tanque com sistema de água e óleo. Disponível na versão de 2 cubas, é a escolha certa para atender maiores produções.

- ✓ 24 litros de óleo, 14 litros de água e 1 kg de sal grosso
- ✓ 1 ou 2 cubas independentes
- ✓ Cesto redondo de 35 cm
- ✓ Controle de temperatura por termostato e termostato de segurança
- ✓ Lâmpada indicadora da resistência
- ✓ Resistência blindada de aço inox
- ✓ Tanque e gabinete em aço inox



SITE



ÁGUA E ÓLEO



FRITADEIRA REATIVADA



FRITADEIRA REATIVADA



ÁGUA E ÓLEO



SITE

MODELO	FRP-24	FRP-24D	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1	
Potência nominal	8.000 W	8.000 W [2x]	
Consumo	8 kW-h	8 kW-h [2x]	
Dimensões [AxLxP]	870 x 500 x 500 mm	870 x 970 x 575 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	880 x 550 x 620 mm	890 x 1.010 x 620 mm	
Peso líquido / bruto	20,00 kg / 23,30 kg	28,20 kg / 33,00 kg	
Capacidade do tanque (óleo / água / sal)	24 L / 14 L / 1 kg	24 L / 14 L / 1 kg [2x]	
Dimensões do cesto [AxLxP]	105 x 360 x 360 mm	105 x 360 x 360 mm [2x]	
Carga máxima no cesto	2 kg	2 kg [2x]	
Área de fritura [LxP]	378 x 378 mm	378 x 378 mm [2x]	
Classificação fiscal [NCM]	84198190	84198190	
EAN-13	7895707544475	7895707574878	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



FRITADEIRAS A GÁS ZONA FRIA

Fritura por imersão com zona fria de óleo e controle de temperatura, para alta produtividade.

FG20 GLP / FG20 GN

FRITADEIRA A GÁS ZONA FRIA, 20 LITROS, INOX, GLP
FRITADEIRA A GÁS ZONA FRIA, 20 LITROS, INOX, GN

A MAIS POTENTE DA LINHA

Toda em aço inox, seus 90.000 BTUs equivalem a uma fritadeira elétrica de 26.000 W, ou seja, potência de sobra para fritar congelados, carnes, empanados e frituras tradicionais com alta produtividade.

- ✓ 20 litros de óleo vegetal ou gordura hidrogenada
- ✓ Disponível para gás GLP [botijão] ou GN
- ✓ Cestos grandes com pegador revestido
- ✓ Controle de temperatura por termostato e termostato de segurança
- ✓ Válvula de gás milivolt
- ✓ Sistema de segurança que impede vazamento de gás
- ✓ Tubo de drenagem longo, com prolongador

FRITA 30 KG DE BATATA CONGELADA POR HORA

DISPENSA LIGAÇÃO EM REDE ELÉTRICA



CESTO RETANGULAR: CESTO NIQUELADO DE ALTA RESISTÊNCIA.

Incluso e disponível para reposição.



ZONA FRIA



VÍDEO



SITE

MODELO	FG20 GLP	HD	FG20 GN	HD
Tipo de gás	GLP		GN	
Potência nominal	90.000 BTU/h		90.000 BTU/h	
Dimensões [AxLxP]	1.130 x 400 x 770 mm		1.130 x 400 x 770 mm	
Dimensões da Embalagem [AxLxP]	1.230 x 500 x 870 mm		1.230 x 500 x 870 mm	
Peso líquido / bruto	40,00 kg / 55,00 kg		40,00 kg / 55,00 kg	
Consumo máximo	2,1 kg/h		2,5 kg/h	
Pressão de trabalho	0,361 psi [0,025 kgf/cm²]		0,180 psi [0,013 kgf/cm²]	
Capacidade do tanque	20 L		20 L	
Dimensões do cesto [AxLxP]	140 x 160 x 320 mm		140 x 160 x 320 mm	
Carga máxima no cesto	1 kg [2x]		1 kg [2x]	
Área de fritura [LxP]	354 x 354 mm		354 x 354 mm	
Classificação fiscal [NCM]	84198190		84198190	
EAN-13	7895707637368		7895707654792	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



CHAPAS A GÁS

Chapas bifeteiras de alta performance para fritura por contato.

CG24

CHAPA A GÁS COM GRATINADOR INOX



CG36

CHAPA A GÁS COM GRATINADOR INOX



CHAPA DE AÇO CARBONO COM 19 MM DE ESPESSURA

Retém e distribui melhor o calor, fritando mais rápido em toda a superfície.

UMA CHAPA A ALTURA DO SEU CHAPEIRO

Pensada para hamburguerias gourmet e para os chefs de cozinha mais exigentes, entrega resultados incríveis devida a sua alta potência e robustez.

- ✓ Toda feita em aço inox
- ✓ Estrutura robusta e durável
- ✓ Chama piloto para acendimento rápido
- ✓ Gaveta coletora de gordura
- ✓ Exclusivo gratinador com grelha e bandeja de resíduos
- ✓ Acompanha kit de conversão para Gás Natural



SITE



CAVALETE INOX: PARA CHAPA, FOGÃO OU CHAR-BROILER. C24 / C36

Vendido separadamente.



SITE

MODELO	CG24	HD	CG36	HD
Tipo de gás	GLP ou GN		GLP ou GN	
Potência nominal	54.000 BTU/h		81.000 BTU/h	
Dimensões [AxLxP]	310 x 590 x 810 mm		310 x 880 x 810 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	580 x 660 x 920 mm		410 x 980 x 910 mm	
Peso líquido / bruto	60,00 kg / 75,00 kg		80,00 kg / 95,00 kg	
Consumo máximo [GLP]	1,73 kg/h		2,59 kg/h	
Consumo máximo [GN]	2,16 m³/h		3,24 m³/h	
Pressão de trabalho [GLP]	0,361 psi (0,025 kgf/cm²)		0,361 psi (0,025 kgf/cm²)	
Pressão de trabalho [GN]	0,180 psi (0,013 kgf/cm²)		0,180 psi (0,013 kgf/cm²)	
Área útil [LxP]	586 x 560 mm		876 x 560 mm	
Classificação fiscal [NCM]	84198190		84198190	
EAN-13	7895707637320		7895707637337	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



CHAR BROILERS A GÁS

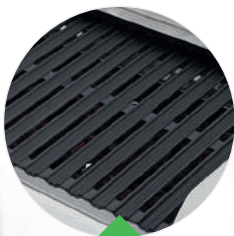
Preparam carnes assadas e grelhados em geral, com controle, alta potência e economia.

CBG24

CHAR BROILER A GÁS INOX

CBG36

CHAR BROILER A GÁS INOX



EXCLUSIVA GRELHA DUPLA FUNÇÃO

Com um lado
para grelhados
tradicionais e
o outro para
alimentos
delicados.



A EVOLUÇÃO DA CHURRASQUEIRA

O Char Broiler é perfeito para assar carnes de todos os tipos, deixando aquela marquinha de grelhado inconfundível, com economia e sem a fumaça e as cinzas do carvão.

- ✓ Todo feito em aço inox
- ✓ Grelhas em ferro fundido
- ✓ Chama piloto para acendimento rápido
- ✓ Bandeja coletora de gordura
- ✓ Desmontável para limpeza
- ✓ Não precisa de pedra vulcânica
- ✓ Acompanha kit de conversão para Gás Natural



VÍDEO



CAVALETE INOX: PARA CHAPA, FOGÃO OU CHAR-BROILER. C24 / C36

Vendido separadamente.



SITE

MODELO	CBG24	HD	CBG36	HD
Tipo de gás	GLP ou GN		GLP ou GN	
Potência nominal	54.000 BTU/h		81.000 BTU/h	
Dimensões [AxLxP]	310 x 590 x 810 mm		310 x 880 x 810 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	510 x 680 x 930 mm		410 x 980 x 910 mm	
Peso líquido / bruto	60,00 kg / 75,00 kg		77,00 kg / 92,00 kg	
Consumo máximo [GLP]	1,73 kg/h		2,59 kg/h	
Consumo máximo [GN]	2,16 m³/h		3,24 m³/h	
Pressão de trabalho [GLP]	0,361 psi [0,025 kgf/cm²]		0,361 psi [0,025 kgf/cm²]	
Pressão de trabalho [GN]	0,180 psi [0,013 kgf/cm²]		0,180 psi [0,013 kgf/cm²]	
Área útil [LxP]	580 x 540 mm		870 x 540 mm	
Classificação fiscal [NCM]	84198190		84198190	
EAN-13	7895707637306		7895707637313	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



FOGÕES A GÁS

Fogões de alta performance para cozinhas profissionais.

FOG24

FOGÃO DE BANCADA COM 4 QUEIMADORES INOX

FOG36

FOGÃO DE BANCADA COM 6 QUEIMADORES INOX



**GRADES
NIVELADAS QUE
SUPPORTAM ATÉ
300 KG**

Facilitam
arrastar painéis
pesados.



VOCÊ NUNCA TEVE UM FOGÃO DESSES

Perfeito para cozinhas comerciais, atende os chefs mais exigentes. Disponível nos modelos com 4 e 6 bocas, seus queimadores produzem 30.000 BTUs cada, entregando uma enorme potência calorífica, com baixo consumo de gás.

- ✓ Todo feito em aço inox
- ✓ Grades em ferro fundido
- ✓ Queimadores superpotentes em ferro fundido
- ✓ Grelhas de ferro fundido 30x30 cm
- ✓ Chama piloto para acendimento rápido
- ✓ Bandeja coletora de resíduos
- ✓ Desmontável para limpeza
- ✓ Acompanha kit de conversão para Gás Natural



VÍDEO



**CAVALETE INOX:
PARA CHAPA, FOGÃO
OU CHAR-BROILER.
C24 / C36**

Vendido separadamente.



SITE

MODELO	FOG24	HD	FOG36	HD
Tipo de gás	GLP ou GN		GLP ou GN	
Potência nominal	120.000 BTU/h		180.000 BTU/h	
Dimensões [AxLxP]	310 x 590 x 810 mm		310 x 900 x 810 mm	
Dimensões da Embalagem [AxLxP]	500 x 670 x 900 mm		410 x 1.000 x 910 mm	
Peso líquido / bruto	58,00 kg / 73,00 kg		82,00 kg / 97,00 kg	
Consumo máximo [GLP]	1,44 kg/h		2,16 kg/h	
Consumo máximo [GN]	1,80 m³/h		2,70 m³/h	
Pressão de trabalho [GLP]	0,361 psi [0,025 kgf/cm²]		0,361 psi [0,025 kgf/cm²]	
Pressão de trabalho [GN]	0,180 psi [0,013 kgf/cm²]		0,180 psi [0,013 kgf/cm²]	
Número de bocas	4		6	
Dimensões da grelha	300 x 300 mm		300 x 300 mm	
Classificação fiscal (NCM)	84198190		84198190	
EAN-13	7895707637344		7895707637351	



LIQUIDIFICADORES DE ALTA ROTAÇÃO DE 1,5 LITROS

Preparam sucos, drinks, vitaminas e shakes, trituram e liquefazem com rapidez polpas congeladas e bebidas com gelo.

LT1.5

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



LI1.5

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



FEITO PARA DURAR

Construído para atender a demanda dos bares, restaurantes e lanchonetes mais movimentados, que precisam de um produto resistente.

- ✓ Copo de aço inox ou polipropileno
- ✓ Potência de 900 W
- ✓ Rotação de 18.000 rpm
- ✓ Eixo e acoplamento metálicos
- ✓ Copo desmontável para limpeza



SITE



SITE



SITE

COPO COMPLETO PLÁSTICO LT1.5
COPO COMPLETO INOX LI1.5
COPO COMPLETO INOX LI2

Vendido separadamente.

MODELO	LT1.5	LI1.5
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	350 W	350 W
Potência do motor	900 W	900 W
Consumo	0,9 kW-h	0,9 kW-h
Dimensões (AxLxP)	390 x 190 x 190 mm	405 x 210 x 190 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	445 x 195 x 195 mm	445 x 195 x 195 mm
Peso líquido / bruto	1,90 kg / 2,25 kg	1,92 kg / 2,27 kg
Rotação	18.000 rpm	18.000 rpm
Volume máximo do copo	1,5 L	1,5 L
Classificação fiscal (NCM)	85094010	85094010
EAN-13	7895707474246 7895707474253	7895707474321 7895707474338



LIQUIDIFICADORES DE ALTA ROTAÇÃO DE 1,5 LITROS - SILENCIOSO

Com sistema exclusivo de redução de ruído, preparam sucos, drinks, vitaminas e shakes, trituram e liquefazem com rapidez polpas congeladas e bebidas com gelo.

LTS-1,5-N

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



LIS-1,5-N

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



HOST 2015
SMART
LABEL

SILENCIOSO DE VERDADE

Possui motor com tecnologia exclusiva de baixa emissão de ruídos. Ideal para quiosque de shopping e frente de bar.

- ✓ Copo de aço inox ou polipropileno
- ✓ Eixo e acoplamento metálicos
- ✓ Copo desmontável para limpeza
- ✓ Potência de 0,5 CV

O único liquidificador silencioso que não precisa de uma proteção acústica externa.



VÍDEO



SITE



SITE

MODELO	LTS-1,5-N	LIS-1,5-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	150 W	150 W
Potência do motor	0,5 CV	0,5 CV
Consumo	0,15 kW-h	0,15 kW-h
Dimensões (AxLxP)	440 x 190 x 210 mm	440 x 200 x 210 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	290 x 225 x 350 mm	290 x 225 x 350 mm
Peso líquido / bruto	3,10 kg / 3,80 kg	3,30 kg / 4,10 kg
Volume máximo do copo	1,5 L	1,5 L
Classificação fiscal (NCM)	85094010	85094010
EAN-13	7895707474369 7895707474376	7895707474406 7895707474413



LIQUIDIFICADORES DE ALTA ROTAÇÃO DE 2,0 LITROS

Preparam sucos, drinks, vitaminas e shakes, trituram e liquefazem com rapidez polpas congeladas e bebidas com gelo.

LI2

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



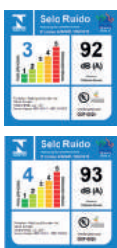
TA2

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



FEITO PARA DURAR

Construído para atender a demanda dos bares, restaurantes e lanchonetes mais movimentados, que precisam de um produto resistente.



VÍDEO



SITE



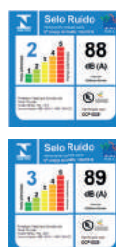
O ORIGINAL

O liquidificador mais tradicional do mercado, possui copo de inox de 2 litros, com eixo e acoplamento metálicos, sendo mais rápido, potente e durável.



MAIS DE 25 ANOS DE HISTÓRIA

O primeiro liquidificador comercial de alta rotação do mercado brasileiro.



VÍDEO



SITE

- ✓ Potência de 900 W
- ✓ Rotação de 18.000 rpm
- ✓ Copo desmontável para limpeza

COPO COMPLETO PLÁSTICO LT1.5
COPO COMPLETO INOX LI1.5
COPO COMPLETO INOX LI2

Vendido separadamente.

- ✓ Potência de 1000 W
- ✓ Rotação de 22.000 rpm

COPO COMPLETO INOX TA2
Vendido separadamente.

MODELO	LI2,0	TA2
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	350 W	400 W
Potência do motor	900 W	1.000 W
Consumo	0,35 kW-h	0,4 kW-h
Dimensões (AxLxP)	420 x 200 x 190 mm	450 x 215 x 205 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	490 x 195 x 195 mm	490 x 195 x 195 mm
Peso líquido / bruto	2,17 kg / 2,52 kg	2,50 kg / 2,84 kg
Rotação	18.000 rpm	22.000 rpm
Volume máximo do copo	2 L	2 L
Classificação fiscal (NCM)	85094010	85094010
EAN-13	7895707474420 7895707474437	7895707474970 7895707474987



LIQUIDIFICADOR DE ALTA ROTAÇÃO DE 2,0 LITROS

Preparam sucos, drinks, vitaminas e shakes, trituram e liquefazem com rapidez polpas congeladas e bebidas com gelo.

BM2

LIQUIDIFICADOR MAXI BLENDER, COPO TRITAN, ALTA ROTAÇÃO, COM VARIADOR DE VELOCIDADE, 2,0 LITROS



BS2

LIQUIDIFICADOR SUPREME BLENDER, COPO TRITAN, ALTA ROTAÇÃO, COM FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS, 2,0 LITROS



O LIQUIDIFICADOR MAIS FORTE E VERSÁTIL DO MERCADO

Quebre gelo em segundos. Crie sucos, smoothies e sorvetes. Moa grãos de café e castanhas. Prepare sopas, cremes e papinhas.

- ✓ Motor de 3 CV de potência
- ✓ Rotação de 38.000 rpm
- ✓ Exclusiva lâmina de 6 pontas
- ✓ Rolamentos blindados de aço inox
- ✓ Eixo e acoplamento metálicos

ALIMENTOS LÍQUIDOS OU SECOS

RECEITAS QUENTES OU GELADAS



SITE



- ✓ Variador de Velocidade

COPO COMPLETO SEM EMPURRADOR:

Incluso e vendido separadamente.



- ✓ 3 funções pré-programadas



COPO EM TRITAN™

Material inovador que une as melhores características do vidro e do plástico. É ultrarresistente, livre de Bisfenol A, não libera gosto nem cheiro e pode ser utilizado com alimentos quentes ou bebidas geladas.



SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	BM2 - MAXI BLENDER		BS2 - SUPREME BLENDER	
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1	220-240 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1	220-240 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	1.050 W	1.200 W	1.050 W	1.200 W
Potência do motor	2.238 W	2.238 W	2.238 W	2.238 W
Consumo	1,05 kW-h	1,2 kW-h	1,2 kW-h	1,2 kW-h
Dimensões [AxLxP]	505 x 205 x 230 mm	505 x 205 x 230 mm	505 x 205 x 230 mm	505 x 205 x 230 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	285 x 245 x 345 mm	285 x 245 x 345 mm	285 x 245 x 345 mm	285 x 245 x 345 mm
Peso líquido / bruto	4,15 kg / 5,15 kg	4,15 kg / 5,15 kg	4,28 kg / 5,25 kg	4,28 kg / 5,25 kg
Rotação	38.000 rpm	38.000 rpm	38.000 rpm	38.000 rpm
Volume máximo do copo	2 L	2 L	2 L	2 L
Classificação fiscal [NCM]	85094010	85094010	85094010	85094010
EAN-13	7895707653351	7895707649286	7895707653368	7895707649309



LIQUIDIFICADORES DE ALTA ROTAÇÃO DE 4,0 LITROS

Preparam sucos, drinks, vitaminas e shakes, trituram e liquefazem com rapidez polpas congeladas e bebidas com gelo.

TA-04MB-N

LIQUIDIFICADOR INOX, ALTA ROTAÇÃO, COPO MONOBLOCO INOX



4 LITROS E ALTA ROTAÇÃO

Perfeito para cantinas, hotéis, restaurantes e buffets. Produz grandes quantidades de sucos, molhos e temperos em pouco tempo. Entrega um resultado fino e homogêneo.

- ✓ Potência de 1.200 W
- ✓ Rotação de 22.000 rpm
- ✓ Tampa de borracha atóxica
- ✓ Eixo e acoplamento metálicos



COPO COMPLETO INOX TA4

Incluso e vendido separadamente.

COPO MONOBLOCO



PATENTEADO

ANTEPARO DO COPO



PATENTEADO



SITE

MODELO	TA-04MB-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	590 W
Potência do motor	1.200 W
Consumo	0,59 kW-h
Dimensões {AxLxP}	700 x 270 x 240 mm
Dimensões da embalagem {AxLxP}	470 x 525 x 305 mm
Peso líquido / bruto	5,30 kg / 6,40 kg
Rotação	22.000 rpm
Volume máximo do copo	4 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000
EAN-13	7895707474956 7895707474963

POR QUE ESCOLHER UM LIQUIDIFICADOR COM COPO MONOBLOCO?

O QUE É UM COPO MONOBLOCO?

Produzidos com tecnologia **exclusiva** de repuxo, a partir de uma peça única de **aço inox**, o copo monobloco é mais uma inovação **patenteada** SkymSEN.

Criado para garantir uma combinação perfeita entre sua geometria e o movimento das lâminas, o **formato em "V"**, permite a formação de um grande **vórtice** que direciona o alimento para as lâminas, independente do volume, triturando de forma **homogênea**, garantindo o melhor resultado em **menores tempos** de preparo.

Sem soldas e sem frestas, possui cantos arredondados e por isso é de fácil **limpeza e higienização**, evitando o acúmulo de resíduos, uma das principais causas do **mau cheiro** e da proliferação de **microrganismos**.

Os copos monoblocos estão presentes em toda a linha de liquidificadores comerciais de 3 a 25 litros, e de alta rotação de 4 litros. Todos acompanham tampa de **borracha atóxica** com **dosador** que garante boa vedação e praticidade.



SISTEMAS DE SEGURANÇA

Pensando tanto no desempenho quanto na segurança dos usuários, todos os nossos liquidificadores acima de 3 litros possuem obrigatoriamente um dos sistemas de segurança abaixo:

ANTEPARO DO COPO

Proteção física desenvolvida e patenteada pela SkymSEN, para impedir o acesso acidental à lâmina de corte.



TAMPA MONITORADA

Sistema de monitoramento com sensor magnético, que desliga o motor automaticamente ao abrir a tampa. Possibilita acesso facilitado para limpeza e higienização.



VANTAGENS



Resultado mais homogêneo



Preparos mais rápidos



Processa grandes ou pequenas quantidades



Não acumula resíduos



Fácil de higienizar



Não impregna cheiro nem gosto



Permite preparos quentes e gelados



Tampa com vedação e dosador



LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

Também chamados de liquidificadores de baixa rotação, entregam maior torque e resistência para os preparos mais pesados, como cremes, sopas e sorvetes.

LC3

LIQUIDIFICADOR
COMERCIAL INOX, COPO
MONOBLOCO INOX



LC4

LIQUIDIFICADOR
COMERCIAL INOX, COPO
MONOBLOCO INOX



LC6

LIQUIDIFICADOR
COMERCIAL INOX, COPO
MONOBLOCO INOX



COPO MONOBLOCO



ANTEPARO DO COPO



SITE - LC3



SITE - LC4



SITE - LC6

MELHOR CUSTO BENEFÍCIO

Ideal para molhos, maioneses, pastas, sopas e cremes. Possui inovador motor de baixo consumo de energia e alto torque para preparos consistentes.

- ✓ Rotação de 4.500 rpm
- ✓ Disponível nos modelos de 3 a 10 litros
- ✓ Copos intercambiáveis
- ✓ Tampa de borracha atóxica com dosador



MODELO	LC3	LC4	LC6
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	500 W	500 W	500 W
Potência do motor	0,5 CV	0,5 CV	0,5 CV
Consumo	0,5 kW-h	0,5 kW-h	0,5 kW-h
Dimensões (AxLxP)	660 x 240 x 255 mm	660 x 290 x 280 mm	720 x 310 x 300 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	425 x 525 x 300 mm	425 x 525 x 300 mm	470 x 525 x 300 mm
Peso líquido / bruto	4,50 kg / 5,40 kg	5,00 kg / 5,90 kg	5,25 kg / 6,15 kg
Rotação	4.500 rpm	4.500 rpm	4.500 rpm
Volume máximo do copo	3,6 L	4 L	6 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000	84386000	84386000
EAN-13	7895707565463 7895707565487	7895707565500 7895707565524	7895707565548 7895707565821



LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

Também chamados de liquidificadores de baixa rotação, entregam maior torque e resistência para os preparos mais pesados, como cremes, sopas e sorvetes.

LC8

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



MELHOR CUSTO BENEFÍCIO

Ideal para molhos, maioneses, pastas, sopas e cremes. Possui inovador motor de baixo consumo de energia e alto torque para preparos consistentes.

- ✓ Rotação de 4.500 rpm
- ✓ Disponível nos modelos de 3 a 10 litros
- ✓ Copos intercambiáveis
- ✓ Tampa de borracha atóxica com dosador



SITE



LC10

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



COPO MONOBLOCO



ANTEPARO DO COPO



SITE

MODELO	LC8	LC10
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	500 W	500 W
Potência do motor	0,5 CV	0,5 CV
Consumo	0,5 kW-h	0,5 kW-h
Dimensões (AxLxP)	720 x 310 x 300 mm	780 x 340 x 330 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	470 x 525 x 300 mm	550 x 345 x 545 mm
Peso líquido / bruto	5,25 kg / 6,15 kg	5,50 kg / 6,80 kg
Rotação	4.500 rpm	4.500 rpm
Volume máximo do copo	6 L	10 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000	84386000
EAN-13	7895707565548 7895707565821	7895707565883 7895707565906



LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

Também chamados de liquidificadores de baixa rotação, entregam maior torque e resistência para os preparos mais pesados, como cremes, sopas, bolos e sorvetes.

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



MELHOR DESEMPENHO

Ideal para bolos, sopas, sorvetes e pastas. Seu tradicional motor de indução, entrega robustez, durabilidade e o alto torque, necessários para os preparos mais pesados.

- ✓ Rotação de 3.500 rpm
- ✓ Disponível nos modelos de 3 a 10 litros
- ✓ Copos intercambiáveis
- ✓ Tampa de borracha atóxica com dosador
- ✓ Eixo e acoplamento metálicos

IDEAL PARA PASTA DE AÇAÍ



COPO MONOBLOCO



ANTEPARO DO COPO



SITE



SITE



SITE



VÍDEO

MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões (AxLxP)

Dimensões da embalagem (AxLxP)

Peso líquido / bruto

Rotação

Volume máximo do copo

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

LS-03MB-N

127 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

665 W

0,5 CV

0,67 kW-h

660 x 240 x 255 mm

425 x 300 x 525 mm

9,60 kg / 10,60 kg

3.500 rpm

3,6 L

84386000

7895707551312
7895707551299

LS-04MB-N

127 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

665 W

0,5 CV

0,67 kW-h

660 x 290 x 280 mm

420 x 510 x 300 mm

9,30 kg / 10,30 kg

3.500 rpm

4 L

84386000

7895707479791
7895707479791

LS-06MB-N

127 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

665 W

0,5 CV

0,67 kW-h

720 x 310 x 300 mm

460 x 520 x 300 mm

9,50 kg / 10,50 kg

3.500 rpm

6 L

84386000

7895707479814
7895707479821



LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

Também chamados de liquidificadores de baixa rotação, entregam maior torque e resistência para os preparos mais pesados, como cremes, sopas, bolos e sorvetes.

LS-08MB-N

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



MELHOR DESEMPENHO

Ideal para bolos, sopas, sorvetes e pastas. Seu tradicional motor de indução entrega robustez, durabilidade e o alto torque necessários para os preparos mais pesados.

- ✓ Rotação de 3.500 rpm
- ✓ Disponível nos modelos de 3 a 10 litros
- ✓ Copos intercambiáveis
- ✓ Tampa de borracha atóxica com dosador
- ✓ Eixo e acoplamento metálicos

IDEAL PARA PASTA DE AÇAÍ



SITE



LS-10MB-N

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



COPO MONOBLOCO



ANTEPARO DO COPO



VÍDEO



SITE



Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	LS-08MB-N	LS-10MB-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	665 W	665 W
Potência do motor	0,5 CV	0,5 CV
Consumo	0,67 kW-h	0,67 kW-h
Dimensões (AxLxP)	750 x 330 x 320 mm	780 x 340 x 330 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	520 x 530 x 320 mm	550 x 545 x 345 mm
Peso líquido / bruto	9,60 kg / 10,80 kg	10,80 kg / 12,00 kg
Rotação	3.500 rpm	3.500 rpm
Volume máximo do copo	8 L	10 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000	84386000
EAN-13	7895707479838 7895707479845	7895707479852 7895707479869



LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS COM TAMPA MONITORADA

Também chamados de liquidificadores de baixa rotação, entregam maior torque e resistência para os preparos mais pesados, como cremes, bolos e sorvetes, com sensor de segurança.

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



TECNOLOGIA A SEU FAVOR

A tradicional linha de liquidificadores LS, em sua versão com tampa monitorada por sensor magnético. Trazendo mais facilidade nos preparos e na limpeza, sem abrir mão da segurança.

- ✓ Rotação de 3.500 rpm
- ✓ Disponível nos modelos de 4, 8 e 10 litros
- ✓ Tampa de borracha atóxica com dosador
- ✓ Eixo e acoplamento metálicos



SITE



SITE



SITE

COPO MONOBLOCO

PATENTEADO

TAMPA MONITORADA

MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões (AxLxP)

Dimensões da embalagem (AxLxP)

Peso líquido / bruto

Rotação

Volume máximo do copo

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

LS-04MB-HD

127 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

665 W

0,5 CV

0,67 kW-h

660 x 290 x 280 mm

705 x 340 x 330 mm

10,50 kg / 11,50 kg

3.500 rpm

4 L

84386000

7895707560048
7895707560277

LS-08MB-HD

127 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

665 W

0,5 CV

0,67 kW-h

750 x 330 x 320 mm

795 x 370 x 350 mm

11,10 kg / 12,20 kg

3.500 rpm

8 L

84386000

7895707560031
7895707560284

LS-10MB-HD

127 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

665 W

0,5 CV

0,67 kW-h

780 x 340 x 330 mm

825 x 380 x 360 mm

11,30 kg / 12,50 kg

3.500 rpm

10 L

84386000

7895707560024
7895707560291



LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS BASCULANTES

Liquidificadores de baixa rotação de grande capacidade, ideais para os preparos mais pesados, como bolos e sorvetes, com movimento basculante do copo para facilitar a operação.

LB15

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL, BASCULANTE, COPO MONOBLOCO INOX



SITE

PARA BOLOS E SORVETES

Com maior potência e sistema de vedação reforçado, realiza os preparos mais pesados e em grandes quantidades.



SISTEMA DE DESPEJO BASCULANTE

LB25

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL, BASCULANTE, COPO MONOBLOCO INOX



COPO MONOBLOCO

PATENTEADO

ANTEPARO DO COPO

PATENTEADO



SITE

- ✓ Motor de 1,5 CV de potência
- ✓ Rotação de 3.500 rpm
- ✓ Disponível nos modelos de 15 e 25 litros
- ✓ Tampa de borracha atóxica com dosador
- ✓ Cavalete de aço e design diferenciado
- ✓ Sistema de vedação dupla
- ✓ Eixo com rolamentos

MODELO	LB15	LB25
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	1.550 W	1.550 W
Potência do motor	1,5 CV	1,5 CV
Consumo	1,55 kW-h	1,55 kW-h
Dimensões [AxLxP]	1.120 x 365 x 525 mm	1.175 x 390 x 525 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	1.130 x 400 x 560 mm	1.190 x 420 x 560 mm
Peso líquido / bruto	21,00 kg / 23,00 kg	22,40 kg / 24,00 kg
Rotação	3.500 rpm	3.500 rpm
Volume máximo do copo	15 L	25 L
Classificação fiscal [NCM]	84386000	84386000
EAN-13	7895707534193 7895707534186	7895707534155 7895707526716



LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS BASCULANTES
COM CAVALETE DE INOX E TAMPA MONITORADA.

Liquidificadores de baixa rotação de grande capacidade, ideais para os preparos mais pesados, como bolos e sorvetes, com movimento basculante do copo para facilitar a operação, com sensor de segurança.

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



TECNOLOGIA
A SEU FAVOR

Esta versão com tampa monitorada por sensor magnético, traz também sistema de vedação reforçado e cavalete todo em aço inox, para atender diferentes tipos de aplicações com primazia.

- ✓ Motor de 1,5 CV de potência
- ✓ Rotação de 3.500 rpm
- ✓ Disponível nos modelos de 19 e 25 litros
- ✓ Sistema de vedação dupla
- ✓ Eixo com rolamentos
- ✓ Tampa de borracha atóxica com dosador
- ✓ Cavalete reforçado de aço inox



SITE



SISTEMA
DE DESPEJO
BASCULANTE



COPO MONOBLOCO



PATENTEADO

TAMPA MONITORADA



SITE

MODELO	LAR-15LMB-HD	LAR-25LMB-HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	1.300 W	1.300 W
Potência do motor	1,5 CV	1,5 CV
Consumo	1,3 kW-h	1,3 kW-h
Dimensões [AxLxP]	1.080 x 350 x 525 mm	1.175 x 400 x 525 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	1.140 x 545 x 655 mm	1.250 x 545 x 655 mm
Peso líquido / bruto	24,50 kg / 36,50 kg	25,50 kg / 39,00 kg
Rotação	3.500 rpm	3.500 rpm
Volume máximo do copo	15 L	25 L
Classificação fiscal [NCM]	84386000	84386000
EAN-13	7895707552418 7895707552425	7895707560789 7895707560796

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



PROCESSADORES DE ALIMENTOS

Realizam diversos tipos de cortes de legumes, verduras e alimentos em geral auxiliando o preparo e porcionamento.

PA-7

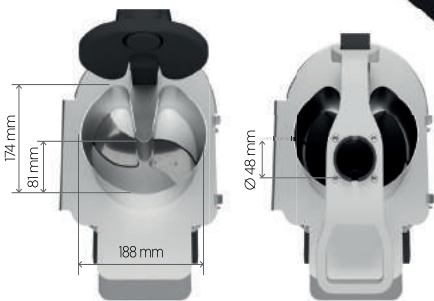
PROCESSADOR DE ALIMENTOS, COM 7 DISCOS DIÂMETRO 203 mm



MAIS PRODUTIVIDADE PARA O SEU NEGÓCIO

Diversos discos de corte para fatiar, ralar e fazer palitos em uma variedade de alimentos. Realize os preparos e os porcionamentos de forma muito mais rápida e eficiente

- Motor de 0,5 CV
- Bocal extra largo
- Movimento único de alimentação
- Estrutura em inox e alumínio



VÍDEO



SITE

DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO.

- E1 Fatiador 1 mm
- E3 Fatiador 3 mm
- V Ralador fino
- Z3 Ralador 3 mm
- Z5 Ralador 5 mm
- Z8 Ralador 8 mm
- H7 Julienne 7x7 mm

7 DISCOS INCLUSOS E VENDIDOS SEPARADAMENTE.
CONFIRA A LINHA DE DISCOS OPCIONAIS PARA PROCESSADORES NAS PÁGINAS 55 E 56

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	PA-7
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	600 W
Potência do motor	0,5 CV
Consumo	0,6 kW-h
Dimensões [AxLxP]	520 x 290 x 520 mm
Dimensões da Embalagem [AxLxP]	590 x 400 x 570 mm
Peso líquido / bruto	25,10 kg / 28,60 kg
Produção aproximada	250 kg/h
Rotação	438 rpm
Diâmetro do disco	203 mm
Classificação fiscal (NCM)	84386000
EAN-13	7895707582804 7895707575257



PROCESSADORES DE ALIMENTOS

Realizam diversos tipos de cortes de legumes, verduras e alimentos em geral, auxiliando o preparo e porcionamento.

PAIE-S-N

PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX, PARA DISCOS DIÂMETRO 203 mm



CORTE CUBOS E PALITOS

Além de todos os cortes tradicionais como fatiar e ralar, este processador conta com um sistema exclusivo de corte combinado, possibilitando cortes de cubos e palitos

- ✓ Motor 0,33 CV
- ✓ Estrutura em inox e alumínio

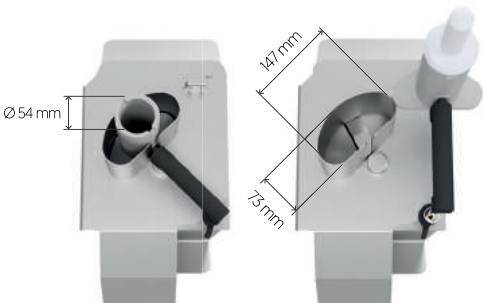
*Não acompanha discos.



VÍDEO



SITE



CORTES COMBINADOS PAIE-S-N

E10-S

10 mm

+

GC8-S

8 mm

=

CUBO

10x8x8 mm

E10-S

10 mm

+

GC12-S

12 mm

=

CUBO

10x12x12 mm

E10-S

10 mm

+

GC16-S

16 mm

=

CUBO

10x16x16 mm

E10-S

10 mm

+

GP10-S

10 mm

=

PALITO

10x10 mm

TODAS AS 22 OPÇÕES DE CORTE ESTÃO DISPONÍVEIS NAS PÁGINAS 55 E 56

Discos vendidos separadamente.



PROCESSADORES DE ALIMENTOS

Realizam diversos tipos de cortes de legumes, verduras e alimentos em geral, auxiliando no pré-preparo e porcionamento.

PAIE-N

PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX, PARA DISCOS DIÂMETRO 203 mm



CORTE CUBOS E PALITOS

Além de todos os cortes tradicionais como fatiar e ralar, este processador conta com um sistema exclusivo de corte combinado, possibilitando cortes de cubos e palitos.

- ✓ Motor de 0,5 CV
- ✓ Estrutura robusta em alumínio fundido
- ✓ Movimento único de alimentação

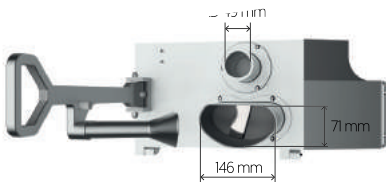
*Não acompanha discos.



VÍDEO



SITE



CORTES COMBINADOS PAIE-N

E10
10 mm

GC8
8 mm

= **CUBO**
10x8x8 mm

E10
10 mm

GC12
12 mm

= **CUBO**
10x12x12 mm

E10
10 mm

GC16
16 mm

= **CUBO**
10x16x16 mm

E10
10 mm

GP10
10 mm

= **PALITO**
10x10 mm

TODAS AS 22 OPÇÕES DE CORTE ESTÃO DISPONÍVEIS NAS PÁGINAS 55 E 56

Discos vendidos separadamente.

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	PAIE-N	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	600 W	
Potência nominal	1 100 W	
Potência do motor	0,5 CV	
Consumo	1,1 kW-h	
Dimensões {AxLxP}	580 x 280 x 630 mm	
Dimensões da embalagem {AxLxP}	595 x 330 x 710 mm	
Peso líquido / bruto	25,00 kg / 28,00 kg	
Produção aproximada	250 kg/h	
Rotação	466 rpm	
Diâmetro do disco	203 mm	
Classificação fiscal (NCM)	84386000	
EAN-13	7895707467781 7895707465558	



DISCOS PARA PROCESSADORES

TABELA DE APLICAÇÃO

▲ PA-7 ● PAIE-S-N ■ PAIE-N

Confira abaixo os discos disponíveis para os processadores. Fique atento aos discos compatíveis com o seu modelo de processador.



DISCO FATIADOR

Fatias de diversas espessuras para cenoura, batata, aipim, pepino, tomate, calabresa, banana, laranja, cebola, repolho, couve e muito mais.



E1

1 mm



E1,5

1,5 mm



E3

3 mm



E5

5 mm



E10

10 mm



E10-S

10 mm



DISCO FATIADOR DENTADO

Fatias de alimentos mais delicados como tomate, couve e calabresa.



EH3

3 mm



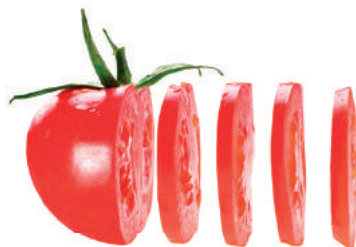
EH7

7 mm



EH7-S

7 mm



DISCO FATIADOR ONDULADO

Perfeito para saladas, chips e nacks.



W2

2 mm



W3

3 mm



W4

4 mm





DISCOS PARA PROCESSADORES

DISCO RALADOR FINO

Para queijos duros, coco e chocolate resfriado.

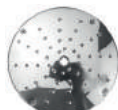


V



DISCO RALADOR

Ralado médio e grosso para queijos, presuntos e legumes em geral.



Z3

3 mm



Z5

5 mm



Z8

8 mm



DISCO JULIENNE

Corte em palitos curvos de perfil quadrado, para legumes, saladas, refogados, sopas e batata frita.



H2,5
2,5 mm



H3
3 mm



H7
7 mm

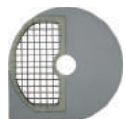


GRADE CUBO

Corte de cubos para frutas e legumes como cenoura, batata, abóbora, chuchu, mamão, melão e outros.



GC8
8 mm



GC12
12 mm



GC16
16 mm



GC8-S
8 mm



GC12-S
12 mm



GC16-S
16 mm



Combinado com disco E-10

Combinado com disco E-10S

GRADE PALITO

Corte de batata frita tradicional em palitos.



GP
10 mm



GP-S
10 mm



Combinado
com disco E-10

Combinado
com disco E-10S



PROCESSADORES DE ALIMENTOS

Realizam diversos tipos de cortes de legumes, verduras e alimentos em geral, auxiliando no preparo e porcionamento.

PA-14-N

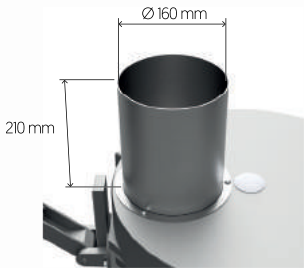
PROCESSADOR DE ALIMENTOS, COM 6 DISCOS DIÂMETRO 429 mm



O MAIOR DA FAMÍLIA

Processando até 400 kg de alimento por hora, possui o maior bocal de alimentação da categoria e estrutura robusta. Ideal para centros de processamento de queijos e fornecedores de alimentos preparados.

- ✓ Motor de 1 CV
- ✓ Bocal diâmetro de 160 mm
- ✓ Balde de inox de 10 litros
- ✓ Balde com sensor magnético para segurança



SITE

DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

141-E1,5
FATIADOR
1,5 mm



141-E3
FATIADOR
3 mm



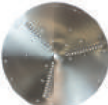
141-V
RALADOR FINO



141-Z3
RALADOR
3 mm



141-Z5
RALADOR
5 mm



141-Z8
RALADOR
8 mm



6 DISCOS INCLUSOS E VENDIDOS SEPARADAMENTE.

MODELO	PA-14-N	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	1.047 W	
Potência do motor	1 CV	
Consumo	1,05 kW-h	
Dimensões {AxLxP}	775 x 710 x 520 mm	
Dimensões da embalagem {AxLxP}	960 x 695 x 825 mm	
Peso líquido / bruto	71,50 kg / 99,00 kg	
Produção aproximada	250 kg/h	
Rotação	510 rpm	
Diâmetro do disco	429 mm	
Classificação fiscal (NCM)	84386000	
EAN-13	7895707471016 7895707471009	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



RALADORES

Velocidade e produtividade para ralar queijos, coco e legumes.

RQC

RALADOR DE QUEIJO E COCO, COM 3 DISCOS

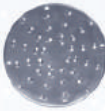


DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

RALADOR FINO
Ideal para queijos duros e chocolate resfriado



RALADOR 4mm
Ideal para legumes



RALADOR 8mm
Ideal para queijo mozzarella, chocolate e coco.



PRODUTIVIDADE, SEM ESFORÇO

Processe em poucos segundos alimentos, como queijos, embutidos, legumes, coco e chocolates.

- ✓ Motor de 0,5 CV com acionamento direto
- ✓ Produz mais em menos tempo
- ✓ Operação fácil e segura
- ✓ Troca fácil dos discos
- ✓ Feito em alumínio fundido e aço inox



SITE

MODELO	RQC
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	368 W
Potência do motor	0,5 CV
Consumo	0,37 kW.h
Dimensões {AxLxP}	420 x 200 x 570 mm
Dimensões da embalagem {AxLxP}	470 x 290 x 600 mm
Peso líquido / bruto	15,50 kg / 17,00 kg
Produção aproximada	85 kg/h
Rotação	1750 rpm
Diâmetro do disco	138 mm
Classificação fiscal (NCM)	84386000
EAN-13	7895707673779 7895707662278

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



TRITURADORES

Trituram gelo e polpas de frutas congeladas para balcões expositores de sobremesas, sorvetes e drinks.

TG

TRITURADOR DE GELO



DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

DISCO TRITURADOR

Ideal para gelo e polpas de frutas congeladas



RASPADINHAS DE GELO E POLPA

Crie drinks supergelados, raspadinhas e conserve alimentos em balcões expositores para peixes e frutos do mar.

- ✓ Motor de 0,5 CV com acionamento direto
- ✓ Produz mais em menos tempo
- ✓ Operação fácil e segura
- ✓ Feito em alumínio fundido e aço inox



VÍDEO



MODELO	TG
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	368 W
Potência do motor	0,5 CV
Consumo	0,37 kW.h
Dimensões {AxLxP}	420 x 200 x 570 mm
Dimensões da embalagem {AxLxP}	470 x 290 x 600 mm
Peso líquido / bruto	15,50 kg / 17,00 kg
Produção aproximada	50 kg/h
Rotação	1750 rpm
Diâmetro do disco	138 mm
Classificação fiscal (NCM)	84388090
EAN-13	7895707684799 7895707684805

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



FATIADORES

Fatias na espessura ideal para chips e snacks fritos ou desidratados.

FBC

FATIADOR DE BANANA CHIPS



PADRONIZAÇÃO E VELOCIDADE

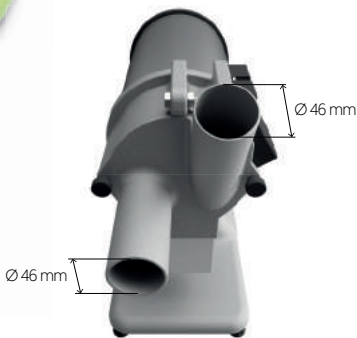
Fatie bananas, pepinos e cenouras com precisão e agilidade, para saladas, sunomons, desidratar ou fritar.

- ✓ Fatias redondas ou diagonais
- ✓ Motor de 0,5 CV com acionamento direto
- ✓ Produz mais em menos tempo
- ✓ Operação fácil e segura
- ✓ Feito em alumínio fundido e aço inox



DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

DISCO FATIADOR
Ideal para desidratar ou para fritar



VÍDEO

MODELO	FBC
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	368 W
Potência do motor	0,5 CV
Consumo	0,37 kW.h
Dimensões {AxLxP}	400 x 200 x 435 mm
Dimensões da embalagem {AxLxP}	470 x 290 x 600 mm
Peso líquido / bruto	14,50 kg / 16,00 kg
Produção aproximada	85 kg/h
Rotação	1.750 rpm
Diâmetro do disco	138 mm
Classificação fiscal (NCM)	84386000
EAN-13	7895707684812 7895707684829

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



ABRIDORAS DE MASSAS

ideal para abrir massas de pizza, esfirra, pão sírio e afins. Diversos diâmetros e espessuras.

AMP-400

ABRIDORA DE MASSA DE PIZZA



REVOLUCIONANDO A MANEIRA DE ABRIR PIZZAS

O único sistema de abertura, que mantém o ar dentro da massa, sem matar a borda podendo fazer também a borda falsa. Maior produtividade e praticidade para sua pizzeria.

- ✓ Fácil operação
- ✓ Otimiza a produção
- ✓ Padroniza a espessura da pizza
- ✓ Mantém o ar dentro da massa
- ✓ Acompanha 3 bandejas para abertura de bordas falsas em diversos diâmetros.

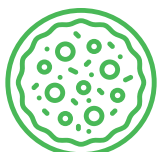
ABRE A PIZZA EM ATÉ 10 SEGUNDOS



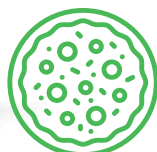
VÍDEO



SITE



Até Ø 40 cm



Até Ø 50 cm



SITE

AMP-500

ABRIDORA DE MASSA DE PIZZA



VENCEDOR DO PRÊMIO
HOST 2017
SMART
LABEL



MODELO	AMP-400	HD	AMP-500	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1		127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	400 W		400 W	
Potência do motor	0,5 CV		0,5 CV	
Consumo	0,4 kW-h		0,4 kW-h	
Dimensões (AxLxP)	760 x 705 x 590 mm		835 x 780 x 650 mm	
Dimensões da embalagem (AxLxP)	950 x 800 x 710 mm		1.020 x 880 x 800 mm	
Peso líquido / bruto	68,30 kg / 89,50 kg		100,00 kg / 132,00 kg	
Tamanho máximo de abertura	40 cm		51 cm	
Classificação fiscal (NCM)	84381000		84381000	
EAN-13	7895707480636 7895707480643		7895707613805 7895707613812	



BANDEJAS AMP

MODELOS DE BANDEJAS

INCLUSO

4BL
AMP-400



INCLUSO

4BB25/35
AMP-400



INCLUSO

4BB30/40
AMP-400



OPCIONAL

5BLB37
AMP-500



INCLUSO

5BLB40
AMP-500



INCLUSO

5BB30/45
AMP-500



INCLUSO

5BB35/50
AMP-500



BANDEJAS COM BORDA FALSA

As bandejas com borda falsa, ajudam a deixar a borda da pizza mais alta, com a aparência tradicional, impedindo que o recheio da pizza vaze durante o assamento.

MÁQUINA	LADO A	LADO B	MODELO
AMP-400	LISA	LISA	4BL
	BORDA 25 cm	BORDA 35 cm	4BB25/35
	BORDA 30 cm	BORDA 40 cm	4BB30/40
AMP-500	LISA	BORDA 37 cm	5BLB37*
	LISA	BORDA 40 cm	5BLB40
	BORDA 30 cm	BORDA 45 cm	5BB30/45
	BORDA 35 cm	BORDA 50 cm	5BB35/50

*Vendida separadamente.

MODELOS DE BANDEJAS

OPCIONAL

4BBN25/35
AMP-400



OPCIONAL

4BBN30/40
AMP-400



OPCIONAL

5BLBN40
AMP-500



OPCIONAL

5BBN30/45
AMP-500



OPCIONAL

5BBN35/50
AMP-500



BANDEJAS COM BORDA ESTILO NAPOLITANA

As bandejas para borda estilo napolitana trazem as características da famosa pizza de Nápoles, com bordas mais altas e mais largas.

MÁQUINA	LADO A	LADO B	MODELO
AMP-400	NAPOLITANA 25 cm	NAPOLITANA 35 cm	4BBN25/35*
	NAPOLITANA 30 cm	NAPOLITANA 40 cm	4BBN30/40*
AMP-500	LISA	NAPOLITANA 40 cm	5BLBN40*
	NAPOLITANA 30 cm	NAPOLITANA 45 cm	5BBN30/45*
	NAPOLITANA 35 cm	NAPOLITANA 50 cm	5BBN35/50*

*Vendida separadamente.

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



FORNOS DE LASTRO

Fornos de alta capacidade de cocção desenvolvidos especialmente para pizzarias.

FLP-400A

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA, ANALÓGICO



FLP-400D

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA, DIGITAL



- ✓ Pannel de controle Analógico
- ✓ Temperatura máxima 400 °C

- ✓ Pannel de controle Digital
- ✓ Temperatura máxima 450 °C

COMPACTO E PORTÁTIL COM QUALIDADE PROFISSIONAL

Possuem pedra de lastro refratário, que retém a temperatura e mantém as características da pizza feita no forno a lenha, com muito mais controle, conforto e economia.



SITE

- ✓ Lastro refratário de cordierita
- ✓ Econômico e sustentável
- ✓ Empilhável em até 3 unidades
- ✓ Atinge altas temperaturas
- ✓ Perfeito para pizzarias, padarias e eventos



Acompanha escova para limpeza da pedra de lastro

CONTROLE INDEPENDENTE DE TEMPERATURA

O controle das resistências da pedra e do gratinador permite ajustar o forno à sua receita de pizza.



SITE

MODELO	FLP-400D	HD	FLP-400A	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1		220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	3.300 W		3.300 W	
Consumo	1,7 kW-h		1,7 kW-h	
Dimensões [AxLxP]	310 x 700 x 710 mm		310 x 700 x 710 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	375 x 785 x 780 mm		375 x 785 x 780 mm	
Peso líquido / bruto	38,00 kg / 41,00 kg		38,00 kg / 41,00 kg	
Dimensões internas [AxLxP]	150 x 420 x 400 mm		150 x 420 x 400 mm	
Temperatura	0-450 °C		0-400 °C	
Tempo médio de assamento (massa crua)	2-3 min		2-3 min	
Tamanho máximo da pizza	Ø40 cm		Ø40 cm	
Classificação fiscal (NCM)	85141010		85141010	
EAN-13	7895707661790		7895707666832	



SORVETERIA

Na linha Sorveteria, apresentamos Batedores de Milkshake. Compactos e de simples manuseio, oferecem muito mais praticidade no dia a dia dos estabelecimentos, preparando rapidamente Milkshakes muito mais cremosos.



BATEDORES DE MILKSHAKE

Emulsionam sorvete e leite para o preparo de shakes e bebidas geladas.

BMS-N

BATEDOR DE MILKSHAKE, COPO INOX, 1 HASTE



BMS-3-N

BATEDOR DE MILKSHAKE, COPO INOX, 3 HASTES



BATE DIRETO NO COPO

Podem ser usados os mais diversos tipos de copos, batendo diretamente no copo que será servido.

EXPANDA AS POSSIBILIDADES

Possui hélice especial desenvolvida para preparar milkshakes e cafés gelados com agilidade, deixando as bebidas mais cremosas.

- ✓ Design diferenciado
- ✓ Exclusivo copo em aço inox
- ✓ Alta potência



3 MOTORES INDEPENDENTES



VÍDEO



SITE



SITE

MODELO	BMS-N	BMS-3-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	200 W	200 W [3x]
Potência do motor	500 W	500 W [3x]
Consumo	0,2 kW-h	0,2 kW-h [3x]
Dimensões (AxLxP)	470 x 210 x 150 mm	470 x 460 x 260 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	510 x 240 x 225 mm	535 x 525 x 320 mm
Peso líquido / bruto	3,80 kg / 4,20 kg	9,30 kg / 10,30 kg
Rotação	15.000 rpm	15.000 rpm
Volume máximo do copo	0,8 L	0,8 L [3x]
Classificação fiscal (NCM)	84342090	84342090
EAN-13	7895707449527 7895707440739	7895707451995 7895707452008

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



PADARIA

A linha Padaria apresenta uma gama de soluções para panificação e confeitarias de todos os portes. São bateadeiras planetárias de diversas cores, moinhos de pão, fornos turbo elétricos de convecção e acessórios, que trazem mais praticidade, eficiência e sabor.



BATEDEIRAS PLANETÁRIAS

Batem massas de bolos, coberturas, chantili e afins

BPS-05-N

BATEDEIRA PLANETÁRIA BRANCA, 5 LITROS



UMA BATEDEIRA PROFISSIONAL

Com design tradicional, construção robusta e alta durabilidade, a batedeira Skymssen é a preferida das confeitarias e restaurantes.

- ✓ Estrutura em alumínio fundido
- ✓ Engrenagens metálicas de maior durabilidade
- ✓ Variador de velocidade com ajuste fino
- ✓ Bojo inox de 5 litros com alça
- ✓ Disponível em 6 cores

SILENCIOSA



Acompanha 3 batedores



*Disponível apenas para as cores branca e vermelha.

VELOCIDADE PERFEITA

Velocidade máxima ideal para bater cremes como chantilly, glacê e marshmallow.



VÍDEO



SITE



MODELO	BPS-05-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127-220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	250 W
Potência do motor	500 W
Consumo	0,25 kW-h
Dimensões {AxLxP}	420 x 240 x 380 mm
Dimensões da embalagem {AxLxP}	470 x 290 x 440 mm
Peso líquido / bruto	12,50 kg / 13,30 kg
Volume do bojo	5 L
Classificação fiscal (NCM)	84381000
EAN-13	7895707474895 (Branca) 7895707640634 (Vermelha) 7895707643680 (Preta) 7895707643697 (Laranja) 7895707643703 (Rosa) 7895707643710 (Azul)

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



MOINHOS DE PÃES

Transformam pão torrado em farinha de rosca.

MPAL

MOINHO DE PÃO INOX

FÁCIL, RÁPIDO E SEGURO

Perfeito para padarias e supermercados, tritura rapidamente e é a opção mais segura do mercado.

- ✓ Lâmina de trituração de 6 pontas
- ✓ Alça para facilitar a retirada do capo
- ✓ Feito em aço inox e alumínio fundido
- ✓ Sistema de proteção para as mãos



SITE



ÚNICO COM COPO REMOVÍVEL PARA LIMPEZA

Sistema exclusivo que permite a fácil remoção do copo para limpeza completa.

MODELO	MPAL	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	600 W	
Potência do motor	0,5 CV	
Consumo	0,6 kW-h	
Dimensões {AxLxP}	760 x 310 x 315 mm	
Dimensões da embalagem {AxLxP}	850 x 350 x 350 mm	
Peso líquido / bruto	13,50 kg / 15,00 kg	
Classificação fiscal {NCM}	84381000	
EAN-13	7895707522107 7895707534247	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVECÇÃO COM 4 ASSADEIRAS 35 x 35 cm

Assamento rápido e uniforme para padarias, confeitarias e lojas de conveniência.

MAXICONV SV

FORNO TURBO ELÉTRICO COMPACTO, SEM VAPOR COM 4 ASSADEIRAS



MAXICONV VP

FORNO TURBO ELÉTRICO COMPACTO, COM VAPOR COM 4 ASSADEIRAS



MINI POR FORA, MAXI POR DENTRO

Possibilita cocção rápida e homogênea, graças ao seu sistema de turbina que distribui o calor por igual, por todo o forno. É perfeito para pães, esfirras, calzones, bolinhos de carne, bolos, croissants, macarons e muito mais.

- ✓ Painel digital com temporizador sonoro
- ✓ Todo em aço inox
- ✓ Botão para desligamento da turbina
- ✓ Empilhável em até 2 unidades
- ✓ Versões com e sem vapor



COCÇÃO UNIFORME

Seu revestimento de fibra cerâmica e sua porta de vidro duplo temperado, garantem um isolamento de alta performance, que entrega melhor cocção e economia de energia.



SITE



Rack removível para limpeza



Acompanha 4 assadeiras de alumínio perfuradas 35 x 35 cm



SITE

MODELO	MAXICONV SV	HD	MAXICONV VP	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1		220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	3.000 W		3.000 W	
Consumo	0,75 kW-h		0,75 kW-h	
Dimensões (AxLxP)	440 x 600 x 710 mm		440 x 600 x 710 mm	
Dimensões da embalagem (AxLxP)	505 x 680 x 790 mm		505 x 680 x 790 mm	
Peso líquido / bruto	29,00 kg / 32,00 kg		29,00 kg / 32,00 kg	
Temperatura	0-210 °C		0-210 °C	
Pães por ciclo (50g)	48		48	
Altura entre assadeiras	75 mm		75 mm	
Classificação fiscal (NCM)	85141010		85141010	
EAN-13	7895707663985		7895707661806	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVECÇÃO PARA 4 ASSADEIRAS 40 x 60 cm

Assamento rápido e uniforme para padarias.

DISCOVERY 4

FORNO TURBO ELÉTRICO PARA 4 ASSADEIRAS



DISCOVERY 4C

FORNO TURBO ELÉTRICO PARA 4 ASSADEIRAS,
COM CAVALETE



SITE



CAVALETE



SITE

POTÊNCIA, QUALIDADE E ECONOMIA

Possibilita cocção rápida e homogênea, graças ao seu sistema de turbina que distribui o calor por igual, por todo o forno. É perfeito para pães, esfirras, calzones, bolinhos de carne, bolos, croissants, macarons e muito mais.

ATÉ 100 PÃES POR FORNADA

- ✓ Painel de fácil operação
- ✓ Todo em aço inox
- ✓ Cocção uniforme
- ✓ Botão para desligamento da turbina
- ✓ Rodízios para fácil locomoção



EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Elevado nível de economia de energia devido a seu excelente isolamento térmico e exclusivo sistema de controle de temperatura.

MODELO	DISCOVERY 4	HD	DISCOVERY 4C	HD	DISCOVERY 4E	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3		220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3		220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	
Potência nominal	7.000 W		7.000 W		8.000 W	
Potência do motor	0,5 CV		0,5 CV		0,5 CV	
Consumo	1,44 kW-h		1,44 kW-h		1,44 kW-h + 0,3 kW-h	
Dimensões (AxLxP)	750 x 1.030 x 980 mm		1.650 x 1.030 x 980 mm		1.700 x 1.030 x 980 mm	
Dimensões da embalagem (AxLxP)	990 x 1.390 x 1.390 mm		1.910 x 1.390 x 1.390 mm		1.910 x 1.390 x 1.390 mm	
Peso líquido / bruto	110,00 kg / 150,00 kg		130,00 kg / 238,00 kg		160,00 kg / 268,00 kg	
Temperatura	230 °C		230 °C		230 °C	
Pães por ciclo [50g]	100		100		100	
Altura entre assadeiras	90 mm		90 mm		90 mm	
Classificação fiscal (NCM)	85141010		85141010		85141010	
EAN-13	7895707590571 7895707585041		7895707590588 7895707590595		7895707590496 7895707590601	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVECÇÃO PARA 4 ASSADEIRAS 40 x 60 cm

Assamento rápido e uniforme para padarias.

DISCOVERY 4E

FORNO TURBO ELÉTRICO PARA 4 ASSADEIRAS, COM ESTUFA



ACESSÓRIOS	DESCRIÇÃO
ALR-60x40	*Assadeira Lisa de Alumínio, com Revestimento de Silicone, 40 x 60 cm
AOR-60x40	*Assadeira Ondulada de Alumínio, perfurada, com Revestimento de Silicone, 40 x 60 cm
EF-8	Estufa para Pães para 8 Assadeiras
MG-16	Magazine Aberto para 16 Assadeiras
CFE	Coifa com Exaustor

*Vendidos separadamente



SITE



Elevado nível de economia de energia devido a seu excelente isolamento térmico e exclusivo sistema de controle de temperatura.



Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVECÇÃO

Assamento rápido e uniforme para padarias.

DISCOVERY 10

Forno Turbo Elétrico para 10 Assadeiras



POTÊNCIA, QUALIDADE E ECONOMIA

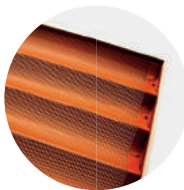
A solução para sua padaria, trazendo alta produção, conforto e economia de energia.

Até 300 Pães por Fornada

- ✓ Painel de fácil operação
- ✓ Todo em aço inox
- ✓ Cocção uniforme
- ✓ Botão para desligamento da turbina
- ✓ Rodízios para fácil locomoção



Assadeira lisa de alumínio, com revestimento de silicone, 58x68 cm
vendido separadamente



Assadeira ondulada de alumínio, com revestimento de silicone, 58x68 cm
vendido separadamente



Elevado nível de economia de energia devido a seu excelente isolamento térmico e exclusivo sistema de controle de temperatura.



SITE

MODELO	DISCOVERY 10	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	
Potência nominal	20.000 W	
Potência do motor	0,75 CV	
Consumo	9,4 kW-h	
Dimensões [AxLxP]	1.900 x 1.070 x 1.490 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	2.030 x 1.310 x 1.730 mm	
Peso líquido / bruto	250,00 kg / 280,00 kg	
Temperatura	230 °C	
Pães por ciclo [50g]	300	
Altura entre assadeiras	110 mm	
Classificação fiscal [NCM]	85141010	
EAN-13	7895707585034 7895707590526	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

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



Para localizar a Autorizada mais próxima de você, acesse:

www.skymesen.com



Se é Skymssen, pode confiar.





Se é Skymssen, pode confiar.

Metalúrgica Skymssen Ltda.

Rodovia Ivo Silveira 9525

Volta Grande

88355-202 Brusque/SC

www.skymssen.com



Acesse o QR Code e conheça
mais os Produtos Skymssen



48106.8 JULHO/2021