



Se é Skymssen, pode confiar.



AÇOUGUE



CORTADOR  
DE FRIOS



BAR E  
RESTAURANTE



SORVETERIA



PADARIA



# CATÁLOGO DE PRODUTOS 2022





## 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 |
| Misturadores de Carnes                              | 07 |
| Picadores de Carnes com Proteção Fixa               | 08 |
| Picadores de Carnes com Proteção Fixa com Boca Inox | 10 |
| Moedores Homogeneizadores de Carnes                 | 11 |
| Serras Fita de Bancada para Carne                   | 12 |
| Serras Fita para Carne                              | 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            | 42 |
| Liquidificadores Comerciais Basculante | 47 |
| Processadores de Alimentos             | 49 |
| Raladores                              | 55 |
| Trituradores                           | 56 |
| Fatiadores                             | 57 |
| Abridoras de Massas                    | 58 |
| Forno de Lastro                        | 60 |

### SORVETERIA

|                        |    |
|------------------------|----|
| Batedores de Milkshake | 62 |
|------------------------|----|

### PADARIA

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Batedeiras Planetárias              | 64 |
| Moinhos de Pães                     | 65 |
| Fornos Turbo Elétricos de Convecção | 66 |
| Fornos de Lastro para Pão Artesanal | 70 |



AÇOGUE

A linha Açogue 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 açogue, 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



SITE

- ✓ 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

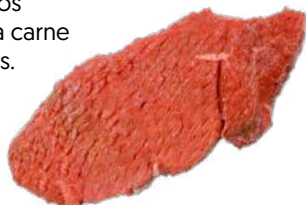
#### KIT ESTROGONOFE:

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



VIDEO



SITE

- ✓ 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<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 380 W                                  | 550 W                                  |
| Potência do motor                    | 0,33 CV                                | 0,5 CV                                 |
| Consumo                              | 0,38 kWh                               | 0,55 kWh                               |
| 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 corte            | 13 mm                                  | 20 mm                                  |
| Largura máxima do corte              | 150 mm                                 | 170 mm                                 |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84385000                               | 84385000                               |
| EAN-13                               | 7895707579569<br>7895707579514         | 7895707632226<br>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

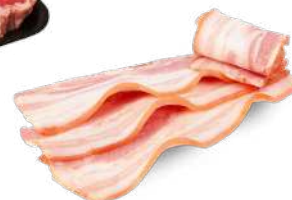
Permite uma padronização do corte da carne e possibilita fatias extremamente finas.

- ✓ 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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

| 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 |                   |
| Diâmetro do disco                    | 350 mm              |                   |
| Espessura de corte                   | 0-15 mm             |                   |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84385000            |                   |
| EAN-13                               | 7895707479678       | 7895707479661     |



## 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<br>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<br>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



## PS-22

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22



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



VÍDEO



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

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Produção aproximada

Classificação fiscal [NCM]

EAN-13

### PS-10

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

550 W

0,5 CV

0,55 kWh

530 x 320 x 690 mm

495 x 415 x 800 mm

34,50 kg / 42,00 kg

200 kg/h

84385000

7895707533943  
7895707526587

### PS-22

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

1.104 W

1,5 CV

0,77 kWh

530 x 325 x 720 mm

515 x 415 x 810 mm

41,00 kg / 48,50 kg  
40,00 kg / 47,50 kg

300 kg/h

84385000

7895707533950  
7895707524620

### HD



## 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**

77 cm

### PSP-98T

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 98



**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<br>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                 | 61,00 kg / 75,50 kg<br>55,50 kg / 70,00 kg |    | 58,00 kg / 72,50 kg<br>55,00 kg / 69,50 kg |    |
| Produção aproximada                  | 450 kg/h                                   |    | 450 kg/h                                   |    |
| Classificação fiscal [NCM]           | 84385000                                   |    | 84385000                                   |    |
| EAN-13                               | 7895707533998                              |    | 7895707534001<br>7895707524828             |    |



# PICADORES DE CARNES COM PROTEÇÃO FIXA COM BOCA INOX

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

## PS-22

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22 INOX



## PSP-98M / PSP-98T

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 98 INOX



\*Disponível apenas no picador 22

☒ Corte simples

☒ Corte duplo, com pré-cortador incluso

### O DIFERENCIAL DO SEU AÇOUQUE

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



**FACA CRUZETA E ANEL ESPAÇADOR PARA CORTE SIMPLES\***

VENDIDO SEPARADAMENTE  
\*Disponível apenas para picador 98



#### DIMENSÕES

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



**DISCO 3 mm**  
**DISCO 8 mm**

VENDIDO SEPARADAMENTE



**PATENTEADO**



**PATENTEADO**



SITE  
PSP-98M



SITE  
PSP-98T

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

| MODELO                               | PS-22                                  | HD | PSP-98M             | HD | PSP-98T                                | HD |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----|---------------------|----|----------------------------------------|----|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |    | 220 V / 60 Hz / 1   |    | 220 V / 60 Hz / 3<br>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<br>7895707618299         |    | 7895707618305       |    | 7895707618329<br>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



Cavele 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<br>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<br>7895707643130         |    |



## SERRAS FITA DE BANCADA PARA CARNE

Serras para cortes de carnes, peixes ou aves, com ou sem ossos.

### SB

SERRA FITA DE BANCADA PARA CARNE, COM REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 1.740 mm



### SBL

SERRA FITA DE BANCADA PARA CARNE INOX, COM REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 1.740 mm



#### DO TAMANHO PERFEITO

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

#### MOTOFREIO PARA PARADA DE EMERGÊNCIA

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

#### PORTA COM FECHO MAGNÉTICO



SITE

- ☒ Estrutura de aço carbono pintado



SITE

- ☒ Estrutura total inox

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

| MODELO                               | SB                                     | SBL                                    |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 550 W                                  | 550 W                                  |
| Potência do motor                    | 0,75 CV                                | 0,75 CV                                |
| Dimensões (AxLxP)                    | 895 x 550 x 520 mm                     | 895 x 550 x 520 mm                     |
| Dimensões da embalagem (AxLxP)       | 1.070 x 625 x 675 mm                   | 1.070 x 625 x 675 mm                   |
| Peso líquido / bruto                 | 37,40 kg / 54,60 kg                    | 37,40 kg / 54,60 kg                    |
| Área de corte (AxL)                  | 170 x 170 mm                           | 170 x 170 mm                           |
| Dimensões da mesa (LxP)              | 450 x 500 mm                           | 450 x 500 mm                           |
| Comprimento da lâmina                | 1.740 mm                               | 1.740 mm                               |
| Velocidade de corte                  | 600 m/min                              | 600 m/min                              |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84659190                               | 84659190                               |
| EAN-13                               | 7895707702837<br>7895707702813         | 7895707702820<br>7895707702806         |

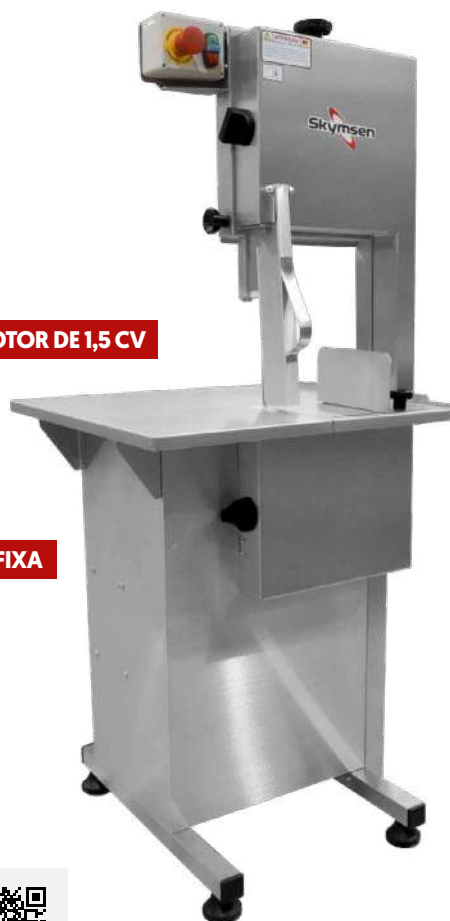


## SERRAS FITA PARA CARNE

Feitas para cortar carnes com ossos.

### SL-218

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



**MOTOR DE 1,5 CV**

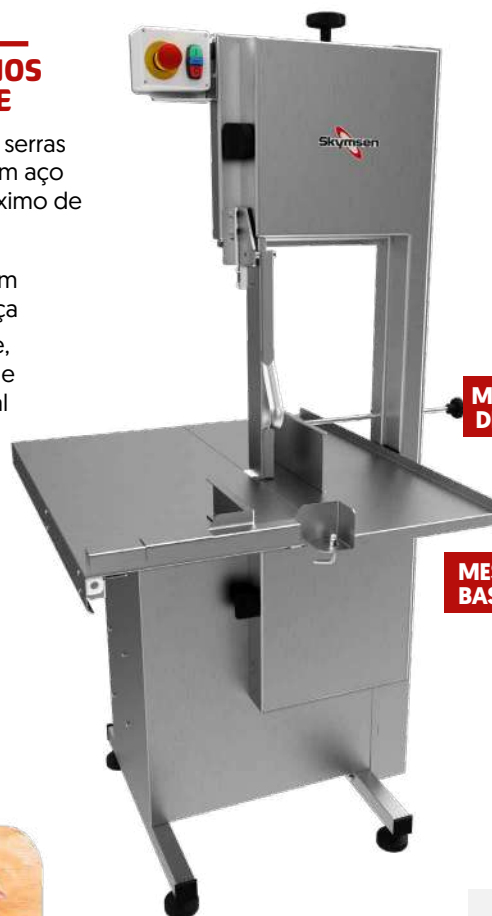
**MESA FIXA**



SITE

### SL-282

SERRA FITA PARA CARNE 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<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 1.104 W                                | 1.472 W                                |
| Potência do motor                    | 1,5 CV                                 | 2 CV                                   |
| Consumo                              | 1,104 kWh                              | 1,47 kWh                               |
| Dimensões [AxLxP]                    | 1.540 x 630 x 645 mm                   | 1.675 x 800 x 835 mm                   |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]       | 1.670 x 850 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]                  | 230 x 190 mm                           | 380 x 230 mm                           |
| Dimensões da mesa [LxP]              | 570 x 600 mm                           | 695 x 805 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<br>7895707614352         | 7895707644595<br>7895707644601         |



## SERRAS FITA PARA CARNE

Feitas para cortar grandes quantidades de carnes com ossos.

### SFL-282HD/ SFL-315HD

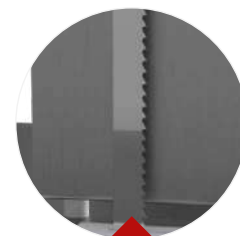
SERRA FITA PARA CARNE INOX, COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL, REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 2.820 mm, HEAVY DUTY  
SERRA FITA PARA CARNE INOX, COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL, REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 3.150 mm, HEAVY DUTY



#### 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 empurrares robustos
- ✓ Ampla mesa e área de corte
- ✓ Pés altos e fáceis de limpar
- ✓ Melhor proteção contra água da categoria
- ✓ Pannel 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



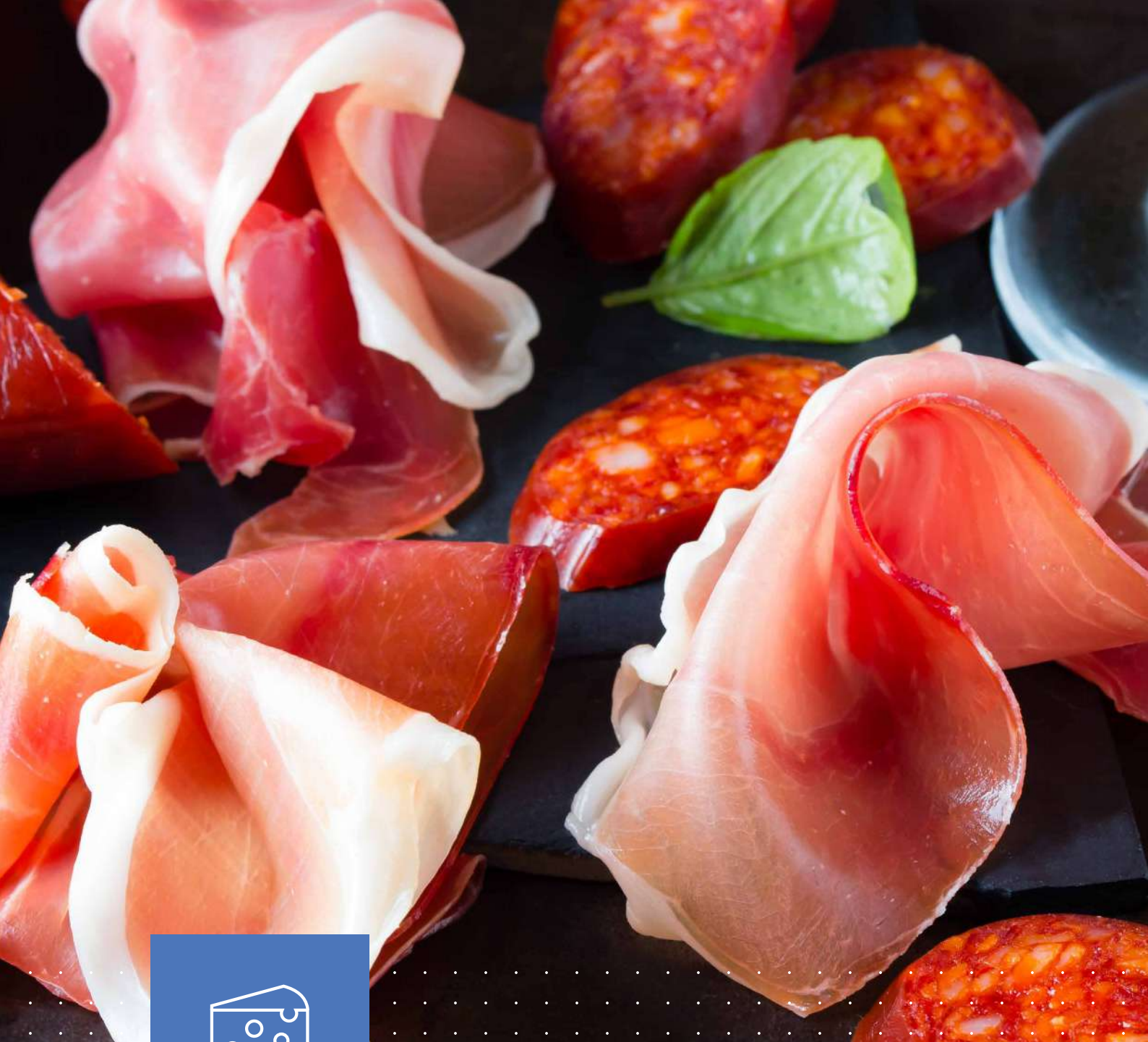
SITE



SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

| MODELO                               | SFL-282HD                                                   | SFL-315HD                                                   |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 220 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 3<br>380 V / 60 Hz / 3 | 220 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 3<br>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                                             | 127 kg / 203 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<br>7895707621398<br>7895707621404             | 7895707622166<br>7895707608665<br>7895707608672             |



## 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

Espessura máxima de corte

Diâmetro do disco

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 kWh

440 x 560 x 570 mm

490 x 670 x 680 mm

27,00 kg / 31,50 kg

3 mm

300 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

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Diâmetro do disco

Espessura de corte

Dimensões de corte [AxL]

Fatias por minuto

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

### FFA

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

368 W

0,5 CV

0,37 kW-h

790 x 600 x 390 mm

900 x 790 x 480 mm

39,00 kg / 50,50 kg

260 mm

0-5 mm

180 x 198 mm

46

84385000

7895707582507

7895707582002



## 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



#### MENOS 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.



VÍDEO



SITE

| MODELO                               | CA-300L                                | HD |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>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]       | 710 x 760 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<br>7895707515000         |    |



## 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

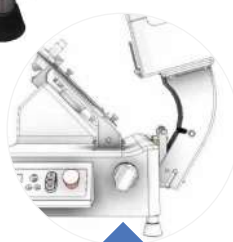


#### DISCO COM TECNOLOGIA ALEMÃ

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



4 velocidades de corte



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



SITE



VÍDEO



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        |



## 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<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |    |
| Potência nominal                     | 800 W                                  | 1.000 W                                |    |
| Potência do motor                    | 0,5 CV                                 | 1 CV                                   |    |
| Consumo                              | 0,8 kWh                                | 1 kWh                                  |    |
| 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<br>7895707614536         | 7895707622319<br>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



VIDEO  
DB-06



SITE  
DA-06



SITE  
DC-06

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Produção aproximada

Capacidade por ciclo

Classificação fiscal [NCM]

EAN-13

#### DB-06

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

520 W

0,5 CV

0,52 kW-h

585 x 400 x 390 mm

650 x 410 x 410 mm

18,20 kg / 20,00 kg

120 kg/h

6 kg

84386000

7895707572058  
7895707572102

#### DA-06

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

520 W

0,5 CV

0,52 kW-h

585 x 400 x 390 mm

650 x 410 x 410 mm

18,20 kg / 20,00 kg

70 kg/h

4 kg

84386000

7895707670358  
7895707670365

#### DC-06

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

520 W

0,5 CV

0,52 kW-h

585 x 400 x 390 mm

650 x 410 x 410 mm

18,20 kg / 20,00 kg

120 kg/h

6 kg

84386000

7895707672369  
7895707672376



## 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 tubérculos 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<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>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                     | 1.290 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<br>7895707565197         | 7895707468788<br>7895707468795         |



## 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



Exclusivo Protetor de Respingos

#### 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



MOTOR DE 0,25 CV

MOTOR DE 0,5 CV



SITE



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Frutas por minuto

Rotação

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### EX

127/220 V / 60 Hz / 1

220 W

0,25 CV

0,22 kW-h

425 x 245 x 210 mm

495 x 290 x 260 mm

4,00 kg / 4,50 kg

8

1.750 rpm

84388090

7895707619418

#### EX SUPER

127/220 V / 60 Hz / 1

400 W

0,5 CV

0,4 kW-h

425 x 245 x 210 mm

495 x 290 x 260 mm

5,50 kg / 6,00 kg

8

1.750 rpm

84388090

7895707619425



## 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



**MOTOR DE 0,25 CV**

### 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

### ESB SUPER-N

EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE INOX



**MOTOR DE 0,5 CV**



SITE



Exclusivo protetor de respingos na câmara do líquido



VÍDEO



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

Extraí 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

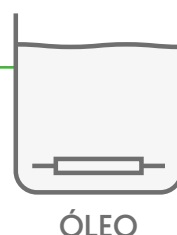
# SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.

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.**

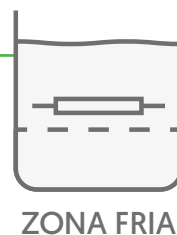


### Modelos

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.**



### 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.**

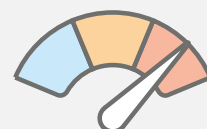


### Modelos

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 + 3kW) 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]       | 320 x 315 x 485 mm   | 320 x 315 x 485 mm   | 320 x 595 x 485 mm   | 320 x 595 x 485 mm   |
| Peso líquido / bruto                 | 4,00 kg / 5,10 kg    | 4,00 kg / 5,10 kg    | 7,80 kg / 9,80 kg    | 7,80 kg / 9,80 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 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        |



## FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

Fritura por imersão de óleo com zona fria de água e sal para separação dos resíduos e 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

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Capacidade do tanque (óleo / água / sal)

Dimensões do cesto [AxLxP]

Carga máxima no cesto

Área de fritura [LxP]

Classificação fiscal [NCM]

EAN-13

#### FRM-18

220 V / 50-60 Hz / 1

8.000 W

8 kW-h

540 x 400 x 520 mm

610 x 470 x 610 mm

16,50 kg / 19,80 kg

18 L / 5 L / 0,5 kg

92 x 110 x 270 mm

0,6 kg [2x]

300 x 300 mm

84198190

7895707543102

#### FRP-18

220 V / 50-60 Hz / 1

8.000 W

8 kW-h

980 x 430 x 575 mm

1.060 x 460 x 610 mm

19,00 kg / 23,00 kg

18 L / 5 L / 0,5 kg

92 x 110 x 270 mm

0,6 kg [2x]

300 x 300 mm

84198190

7895707574847



## 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        |



## 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

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Capacidade do tanque (óleo / água / sal)

Dimensões do cesto [AxLxP]

Carga máxima no cesto

Área de fritura [LxP]

Classificação fiscal [NCM]

EAN-13

#### FRP-24

220 V / 50-60 Hz / 1

8.000 W

8 kW-h

870 x 500 x 500 mm

880 x 550 x 620 mm

20,00 kg / 23,30 kg

24 L / 14 L / 1 kg

105 x 360 x 360 mm

2 kg

378 x 378 mm

84198190

7895707544475

#### FRP-24D

220 V / 50-60 Hz / 1

8.000 W [2x]

8 kW-h [2x]

870 x 970 x 575 mm

890 x 1.010 x 620 mm

28,20 kg / 33,00 kg

24 L / 14 L / 1 kg [2x]

105 x 360 x 360 mm [2x]

2 kg [2x]

378 x 378 mm [2x]

84198190

7895707574878

#### HD



## 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             |    |



## CHAPAS A GÁS

Chapas bifeteiras de alta performance para fritura por contato.

### CG24

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.

### CG36

CHAPA A GÁS COM GRATINADOR INOX



#### 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             |    |



## CHAR BROILERS A GÁS

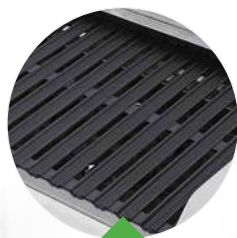
Preparam carnes assadas e grelhados em geral, com controle, alta potência e economia.

### 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             |    |



## 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



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

Vendido separadamente.



VÍDEO



SITE



SITE

| MODELO                               | LT1.5                                        | LI1.5                                        |
|--------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>220 V / 50-60 Hz / 1 | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>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<br>7895707474253               | 7895707474321<br>7895707474338               |



## 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



#### FEITO PARA DURAR

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



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.

### TA2

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



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

**COPO COMPLETO INOX TA2**  
Vendido separadamente.

| MODELO                               | LI2                                          | TA2                                          |
|--------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>220 V / 50-60 Hz / 1 | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>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<br>7895707474437               | 7895707474970<br>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 ultra resistente, livre de Bisfenol A, não libera gosto nem cheiro e pode ser utilizado com alimentos quentes ou bebidas geladas.



SITE

| 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.

### TA4

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



ANTEPARO DO COPO



SITE

#### 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

#### TA4

127 V / 50-60 Hz / 1  
220 V / 50-60 Hz / 1

590 W

1.200 W

0,59 kW·h

700 x 270 x 240 mm

470 x 525 x 305 mm

5,30 kg / 6,40 kg

22.000 rpm

4 L

84386000

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** Skymssen.

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.

**Semsoldas** 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 Skymssen, 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



PATENTEADO

ANTEPARO DO COPO



PATENTEADO



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<br>220 V / 50-60 Hz / 1 | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>220 V / 50-60 Hz / 1 | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>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<br>7895707565487               | 7895707565500<br>7895707565524               | 7895707565548<br>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



SITE

| MODELO                               | LC8                                          | LC10                                         |
|--------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>220 V / 50-60 Hz / 1 | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>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]                    | 750 x 330 x 320 mm                           | 780 x 340 x 330 mm                           |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]       | 520 x 530 x 320 mm                           | 550 x 345 x 545 mm                           |
| Peso líquido / bruto                 | 5,30 kg / 6,50 kg                            | 5,50 kg / 6,80 kg                            |
| Rotação                              | 4.500 rpm                                    | 4.500 rpm                                    |
| Volume máximo do copo                | 8 L                                          | 10 L                                         |
| Classificação fiscal [NCM]           | 84386000                                     | 84386000                                     |
| EAN-13                               | 7895707565845<br>7895707565869               | 7895707565883<br>7895707565906               |

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## 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.

### LS3

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### LS4

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### LS6

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



PATENTEADO

ANTEPARO DO COPO



PATENTEADO



SITE



SITE



SITE



VIDEO

| MODELO                               | LS3                   | LS4                   | LS6                   |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127/220 V / 60 Hz / 1 | 127/220 V / 60 Hz / 1 | 127/220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 665 W                 | 665 W                 | 665 W                 |
| Potência do motor                    | 0,5 CV                | 0,5 CV                | 0,5 CV                |
| Consumo                              | 0,67 kW-h             | 0,67 kW-h             | 0,67 kW-h             |
| 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 300 x 525 mm    | 420 x 510 x 300 mm    | 460 x 520 x 300 mm    |
| Peso líquido / bruto                 | 9,60 kg / 10,60 kg    | 9,30 kg / 10,30 kg    | 9,50 kg / 10,50 kg    |
| Rotação                              | 3.500 rpm             | 3.500 rpm             | 3.500 rpm             |
| Volume máximo do copo                | 3,6 L                 | 4 L                   | 6 L                   |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84386000              | 84386000              | 84386000              |
| EAN-13                               | 7895707551299         | 7895707479807         | 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.

### LS8

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

### LS10

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



COPO MONOBLOCO



ANTEPARO DO COPO



VÍDEO



SITE



| MODELO                               | LS8                     | LS10                    |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 / 220 V / 60 Hz / 1 | 127 / 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                               | 7895707479845           | 7895707479869           |

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## 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.

### LS4-HD

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX, HEAVY DUTY



### LS8-HD

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX, HEAVY DUTY



### LS10-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



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

#### LS4-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

10,40 kg / 11,90 kg

3.500 rpm

4 L

84386000

7895707560048  
7895707560277

#### LS8-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

#### LS10-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



ANTEPARO DO COPO



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<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>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                 | 22,00 kg / 24,50 kg                    | 24,50 kg / 27,00 kg                    |
| Rotação                              | 3.500 rpm                              | 3.500 rpm                              |
| Volume máximo do copo                | 19 L                                   | 25 L                                   |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84386000                               | 84386000                               |
| EAN-13                               | 7895707534193<br>7895707534186         | 7895707534155<br>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.

### LAR15-HD

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



### LAR25-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



SITE

COPO MONOBLOCO



TAMPA MONITORADA



| MODELO                               | LAR15-HD                               | LAR25-HD                               |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>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<br>7895707552425         | 7895707560789<br>7895707560796         |



## PROCESSADORES DE ALIMENTOS

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

### PA-7

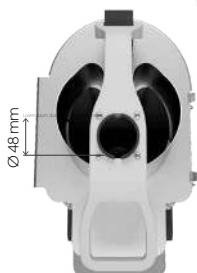
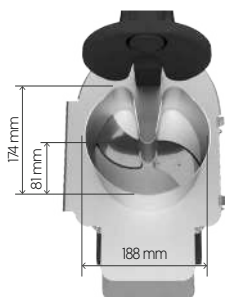
PROCESSADOR DE ALIMENTOS, COM 7 DISCOS DIÂMETRO 203 mm



#### 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 extr a largo
- ✓ Movimento único de alimentação
- ✓ Estrutura em inox e alumínio



VÍDEO



SITE

#### DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO.



7 DISCOS INCLUSOS E VENDIDOS SEPARADAMENTE.

CONFIRA A LINHA DE DISCOS OPCIONAIS PARA PROCESSADORES NAS PÁGINAS 53 E 54

| MODELO                               | PA-7                                   |
|--------------------------------------|----------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 600 W                                  |
| Potência do motor                    | 0,5 CV                                 |
| Consumo                              | 0,6 kWh                                |
| 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<br>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

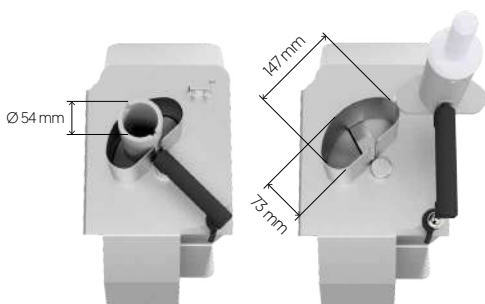
\*Não acompanha discos.



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.



#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Produção aproximada

Rotação

Diâmetro do disco

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### PAIE-S-N

#### HD

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

600 W

0,33 CV

0,6 kWh

640 x 310 x 570 mm

690 x 410 x 665 mm

21,00 kg / 31,00 kg

250 kg/h

431 rpm

203 mm

84386000

7895707467804  
7895707468108



## 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

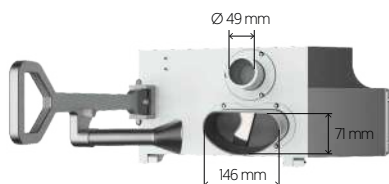
\*Não acompanha discos.



VÍDEO



SITE



#### CORTES COMBINADOS PAIE-N



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

Discos vendidos separadamente.

| MODELO                               | PAIE-N                                 | HD |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |    |
| 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<br>7895707465558         |    |



## 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

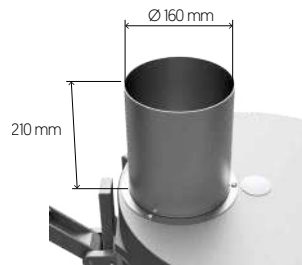
PROCESSADOR DE ALIMENTOS, COM 6 DISCOS DIÂMETRO 429 mm



#### 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

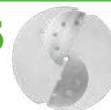


SITE

#### 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<br>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                  | 400 kg/h                               |    |
| Rotação                              | 510 rpm                                |    |
| Diâmetro do disco                    | 429 mm                                 |    |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84386000                               |    |
| EAN-13                               | 7895707471016<br>7895707471009         |    |



## RALADORES

Velocidade e produtividade para ralar queijos, coco e legumes.

### RQC

RALADOR DE QUEIJO E COCO, COM 3 DISCOS



#### DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

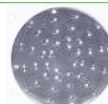
##### RALADOR FINO

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<br>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                              | 1.750 rpm                              |
| Diâmetro do disco                    | 138 mm                                 |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84386000                               |
| EAN-13                               | 7895707673779<br>7895707662278         |



## 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<br>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                              | 1.750 rpm                              |
| Diâmetro do disco                    | 138 mm                                 |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84388090                               |
| EAN-13                               | 7895707684799<br>7895707684805         |



## 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<br>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<br>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 pizzaria.

- ✓ 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.

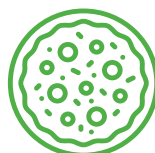
**ABRE A PIZZA EM ATÉ 10 SEGUNDOS**



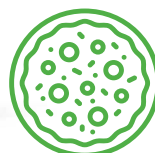
VÍDEO



SITE



Até Ø 40 cm



Até Ø 50 cm



SITE

### AMP-500

ABRIDORA DE MASSA DE PIZZA



VENCEDOR DO PRÊMIO

HOST 2017  
**SMART LABEL**



**\* PATENTE REQUERIDA \***



| MODELO                               | AMP-400 HD                             | AMP-500 HD                             |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 400 W                                  | 400 W                                  |
| Potência do motor                    | 0,5 CV                                 | 0,5 CV                                 |
| Consumo                              | 0,4 kWh                                | 0,4 kWh                                |
| Dimensões [AxLxP]                    | 760 x 705 x 590 mm                     | 835 x 780 x 650 mm                     |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]       | 950 x 800 x 710 mm                     | 1.010 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<br>7895707480643         | 7895707613805<br>7895707613812         |



## BANDEJAS AMP

### MODELOS DE BANDEJAS

|          |                            |  |
|----------|----------------------------|--|
| INCLUSO  | <b>4BL</b><br>AMP-400      |  |
| INCLUSO  | <b>4BB25/35</b><br>AMP-400 |  |
| INCLUSO  | <b>4BB30/40</b><br>AMP-400 |  |
| OPCIONAL | <b>5BLB37</b><br>AMP-500   |  |
| INCLUSO  | <b>5BLB40</b><br>AMP-500   |  |
| INCLUSO  | <b>5BB30/45</b><br>AMP-500 |  |
| INCLUSO  | <b>5BB35/50</b><br>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 | <b>4BBN25/35</b><br>AMP-400 |  |
| OPCIONAL | <b>4BBN30/40</b><br>AMP-400 |  |
| OPCIONAL | <b>5BLBN40</b><br>AMP-500   |  |
| OPCIONAL | <b>5BBN30/45</b><br>AMP-500 |  |
| OPCIONAL | <b>5BBN35/50</b><br>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.



## 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.

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

### CONTROLE INDEPENDENTE DE TEMPERATURA

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



SITE



Acompanha escova para limpeza da pedra de lastro



SITE

| MODELO                                | FLP-400D            | FLP-400A            |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------|
| 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  |
| Volume Interno                        | 25,5 L              | 25,5 L              |
| Temperatura                           | 0-400 °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<br>220 V / 50-60 Hz / 1 | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>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<br>7895707440739               | 7895707451995<br>7895707452008               |



PADARIA

A linha Padaria apresenta uma gama de soluções para panificação e confeitarias de todos os portes. São batedeiras 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

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Volume do bojo

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### BPS-05-N

127-220 V / 50-60 Hz / 1

250 W

500 W

0,25 kW-h

420 x 240 x 380 mm

470 x 290 x 440 mm

12,50 kg / 13,30 kg

5 L

84381000

7895707474895 (Branca)  
7895707640634 (Vermelha)  
7895707643680 (Preta)  
7895707643697 (Laranja)  
7895707643703 (Rosa)  
7895707643710 (Azul)



## 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<br>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<br>7895707534247         |    |



## 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



#### COCCÃO 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  |    |
| Dimensões Internas [AxLxP]           | 350 x 355 x 375 mm  |    | 350 x 355 x 375 mm  |    |
| volume Interno                       | 46,8 L              |    | 46,8 L              |    |
| 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       |    |



## 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

### 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

### CAVALETE



SITE

### 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<br>380 V / 60 Hz / 3 | 220 V / 60 Hz / 3<br>380 V / 60 Hz / 3 | 220 V / 60 Hz / 3<br>380 V / 60 Hz / 3 |
| Potência nominal                     | 7.000 W                                | 7.000 W                                | 8.000 W                                |
| 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<br>7895707585041         | 7895707590588<br>7895707590595         | 7895707590496<br>7895707590601         |



## 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

EF-8

ALR-60x40

AOR-60x40

MG-16

CFE

#### DESCRIÇÃO

Estufa para Pães para 8 Assadeiras

\*Assadeira Lisa de Alumínio, com Revestimento de Silicone, 40 x 60 cm

\*Assadeira Ondulada de Alumínio, perfurada, com Revestimento de Silicone, 40 x 60 cm

\*Magazine Aberto para 16 Assadeiras

\*Coifa com Exaustor



SITE



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



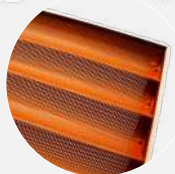
COIFA

MAGAZINE



ASSADEIRA LISA REVESTIDA

ASSADEIRA ONDULADA REVESTIDA



ESTUFA

Com controle de temperatura e umidade (temperatura máxima de 80 °C).





## FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVECÇÃO

Assamento rápido e uniforme para padarias.

### DISCOVERY 10

FORNO TURBO ELÉTRICO PARA 10 ASSADEIRAS



#### POTÊNCIA, QUALIDADE E ECONOMIA

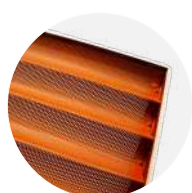
A solução para sua padaria, trazendo alta produção, conforto e economia de energia.

ATÉ 300  
PÃES POR  
FORNADA

- ✓ Pannel 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, 60x70 cm**  
VENDIDO SEPARADAMENTE



**ASSADEIRA ONDULADA DE ALUMÍNIO, PERFURADA, COM REVESTIMENTO DE SILICONE, 60x70 cm**  
VENDIDO SEPARADAMENTE



**1 ANO DE GARANTIA**  
★★★★★



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<br>380 V / 60 Hz / 3 |    |
| Potência nominal                     | 20.000 W                               |    |
| 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<br>7895707590526         |    |



## FORNO DE LASTRO PARA PÃO ARTESANAL

Construído a partir do tradicional princípio dos fornos a lenha.

### FLPA-400D

FORNO DE LASTRO PARA PÃO, DIGITAL



#### SEMPRE NO PONTO

Total controle da temperatura do teto e do lastro, permitindo a cocção uniforme e adaptável a diferentes produtos. Sua iluminação interna e a porta com janela de vidro duplo temperado, permitem monitorar de perto o processo.



- ✓ Temporizador com alarme sonoro para maior conveniência
- ✓ Painel de controle Digital
- ✓ Temperatura máxima 350 °C
- ✓ Lastro refratário de cordierita
- ✓ Sistema de injeção de vapor com acionamento por botão
- ✓ Empilhável em até 2 unidades
- ✓ Câmara de cocção toda em aço inox 304

#### MUITO FÁCIL DE USAR

Painel de controle digital simples e intuitivo, com controle de temperatura independente e temporizador para desligamento automático e times de aviso.



Acompanha escova para limpeza da pedra de lastro



Acompanha bandeja para geração de vapor de aço inoxidável



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Dimensões Internas [AxLxP]

Volume Interno

Peso líquido / bruto

Temperatura

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### FLPA-400D

220 V / 60 Hz / 1

3,300 W

1,7 kW.h

410 x 700 x 710 mm

475 x 785 x 780 mm

245 x 420 x 400 mm

41,5 L

38,00 kg / 41,00 kg

0-450 °C

85141010

7895707701847

## ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

A SKYMSEN 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](http://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](http://www.skymssen.com)**



Acesse o QR Code e conheça  
mais os Produtos Skymssen



48106-8 JAN/EIRO/2022