

Skymsen®

Se é Skymsen, pode confiar.

Skymsen DESDE 1963

AÇOUGUE | CORTADOR DE FRIOS | BAR E RESTAURANTE | SORVETERIA | PADARIA

Pense Verde
Somos proprietários de parte da Mata Atlântica preservada.

CATÁLOGO DE PRODUTOS 2022

INDÚSTRIA BRASILEIRA



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 Skymsen

Siemsen — SKYMSEN® — SKYMSEN® METALÚRGICA SIEMSEN LTDA. — Skymsen®

Skymsen®

Uma história de superação e inovação.

Desde 1963 a Skymsen 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 Skymsen tornaram-se referência de qualidade, segurança e eficiência no mercado mundial, atendendo os mais variados segmentos do ramo de alimentação.

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

EQUIPAMENTO EM CONFORMIDADE COM NR12 PORTARIA 197

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 56
Trituradores 57
Fatiadores 58
Abridoras de Massas 59
Fornos de Lastro 61

SORVETERIA

Batedores de Milkshake 63

PADARIA

Batedeiras Planetárias 65
Moinhos de Pães 66
Forno de Lastro para Pão Artesanal 67
Fornos Turbo Elétricos de Convecção 68



AÇOUGUE

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

AMACIADORES DE CARNES

Rompem as fibras dos bifes tornando a carne mais macia.

AB

AMACIADOR DE CARNE INOX





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



VÍDEO

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 / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	380 W	550 W
Potência do motor	0,33 CV	0,5 CV
Consumo	0,38 kW·h	0,55 kW·h
Dimensões (AxLxP)	435 x 225 x 510 mm	465 x 245 x 530 mm
Dimensões 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 7895707579514	7895707632226 7895707632219

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

FC-350-N

FATIADOR DE CARNES INOX, LÂMINA 350 mm

Segurança INMETRO UL BR

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



1 ANO DE GARANTIA

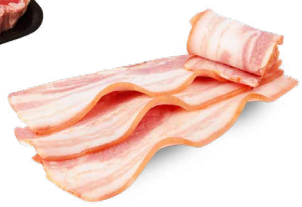
SISTEMA DE AFIAÇÃO PATENTEADO

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

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

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

MMS-50I-N

MISTURADOR DE CARNE, COM TAMPA, 50 KG

Segurança INMETRO UL BR

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



SITE



Tanque, pás e eixo fabricadas em aço inox 304



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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

PICADORES DE CARNES COM PROTEÇÃO FIXA

Feitos para moer carnes resfriadas sem ossos.

PS-10

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 10

Segurança INMETRO BR OCP-0029



1 ANO DE GARANTIA

- Sistema Enterprise #10
- Potência 0,5 CV

SITE





PS-22

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22

Segurança INMETRO BR OCP-0029



- 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



BOCA INOX #22: MAIS HIGIENE E DURABILIDADE BPF22I
VENDIDO SEPARADAMENTE





MODELO	PS-10	PS-22 HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	550 W	1.104 W
Potência do motor	0,5 CV	1,5 CV
Consumo	0,55 kW·h	0,77 kW·h
Dimensões (AxLxP)	530 x 320 x 690 mm	530 x 325 x 720 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	495 x 415 x 800 mm	515 x 415 x 810 mm
Peso líquido / bruto	34,50 kg / 42,00 kg	41,00 kg / 48,5 kg 40,00 kg / 47,50 kg
Produção aproximada	200 kg/h	300 kg/h
Classificação fiscal (NCM)	84385000	84385000
EAN-13	7895707533943 7895707526587	7895707533950 7895707524620

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

PICADORES DE CARNES COM PROTEÇÃO FIXA

Feitos para moer carnes resfriadas sem ossos.

PSP-98M

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 98

PSP-98T

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





DISCO 3 mm
DISCO 8 mm
VENDIDO SEPARADAMENTE



FACA CRUZETA E ANEL ESPAÇADOR PARA CORTE SIMPLES
VENDIDO SEPARADAMENTE







SITE

SITE

MODELO	PSP-98M HD	PSP-98T HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Potência nominal	2.200 W	1.800 W
Potência do motor	3 CV	3 CV
Consumo	2,2 kW·h	1,8 kW·h
Dimensões (AxLxP)	585 x 400 x 850 mm	585 x 400 x 850 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	600 x 515 x 950 mm	600 x 515 x 950 mm
Peso líquido / bruto	61,00 kg / 75,50 kg 55,50 kg / 70,00 kg	58,00 kg / 72,50 kg 55,00 kg / 69,50 kg
Produção aproximada	450 kg/h	450 kg/h
Classificação fiscal (NCM)	84385000	84385000
EAN-13	7895707533998	7895707534001 7895707524828

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

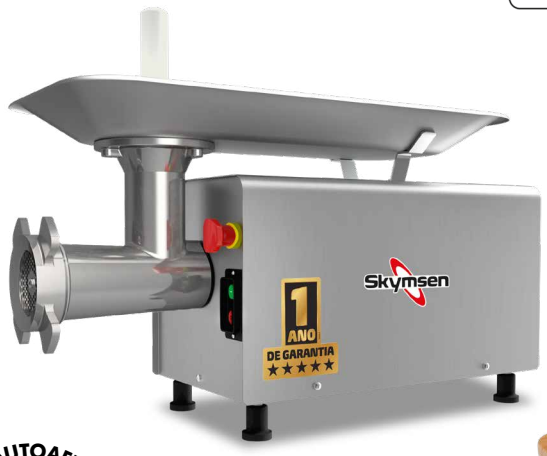
PICADORES DE CARNES COM PROTEÇÃO FIXA COM BOCA INOX

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

PS-22

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22 INOX

Segurança INMETRO UL BR OCP-0023



FACA AUTOAFIANTE



*Disponível apenas no picador 22

- Corte simples



PSP-98M / PSP-98T

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 98 INOX

Segurança INMETRO UL BR OCP-0023



- Corte duplo, com pré-cortador incluso

1 ANO DE GARANTIA ★★★★★

O DIFERENCIAL DO SEU AÇOUGUE

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

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



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

SITE



DISCO 3 mm
DISCO 8 mm
VENDIDO SEPARADAMENTE



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





SITE
PSP-98M

SITE
PSP-98T

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

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

CONJUNTO ÚNICO DE SEGURANÇA PATENTEADO

1 ANO DE GARANTIA

MOTOR DE 3 CV

DISCO DE 3 mm E 5 mm INCLUSO





Robusto e durável, todo em inox 304



Cavalete com gaveta para apoiar caixas



Sistema de trava de segurança na tampa



SITE



DISCO 8 mm
VENDIDO SEPARADAMENTE

Opção de acionamento por pedal

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

SERRAS FITA 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 HD

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, churrascarias 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 HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	550 W	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 7895707702813	7895707702820 7895707702806

SERRAS FITA PARA CARNE

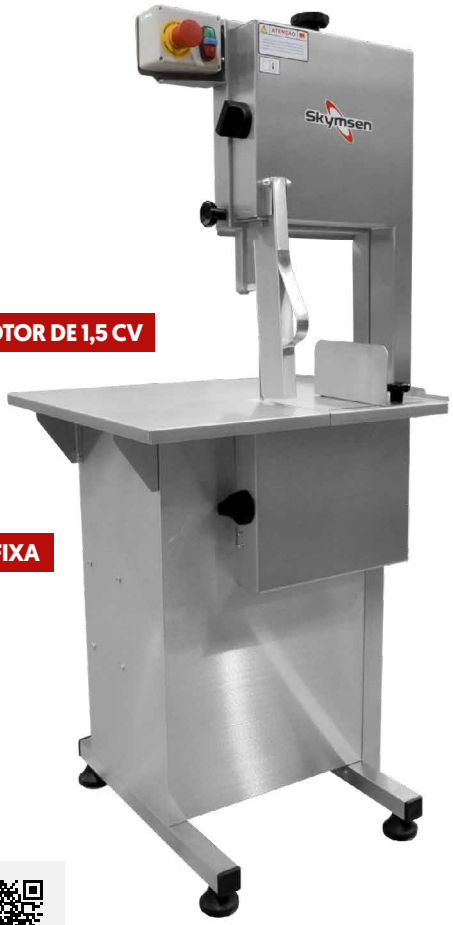
Feitas para cortar carnes com ossos.

SL-218

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

SL-282

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



MOTOR DE 1,5 CV

MESA FIXA

SITE

A MAIS DE 50 ANOS NO SEU AÇOUGUE

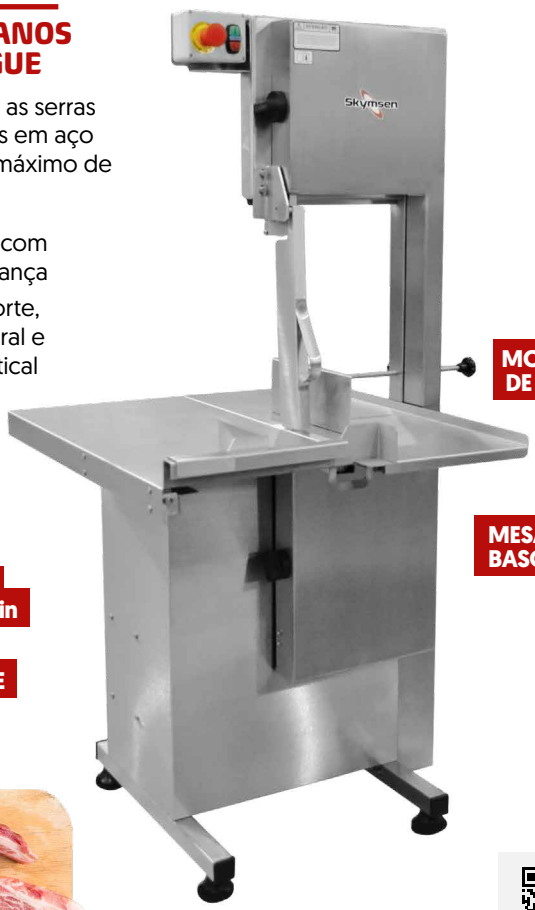
Rápidas e potentes, as serras da linha SL são feitas em aço inox e entregam o máximo de qualidade no corte.

- ☑ 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





MOTOR DE 2 CV

MESA MÓVEL BASCULANTE

SITE

MODELO	SL-218	SL-282
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	1.104 W	1.472 W
Potência do motor	1,5 CV	2 CV
Consumo	1,104 kW·h	1,47 kW·h
Dimensões (AxLxP)	1.540 x 630 x 645 mm	1.675 x 800 x 835 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	1.670 x 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 7895707614352	7895707644595 7895707644601

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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



VÍDEO

SITE

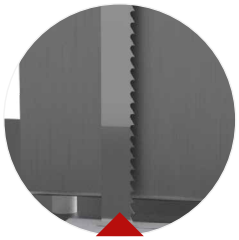
SITE

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





DUAS VEZES MAIS RÁPIDA QUE A CONCORRÊNCIA

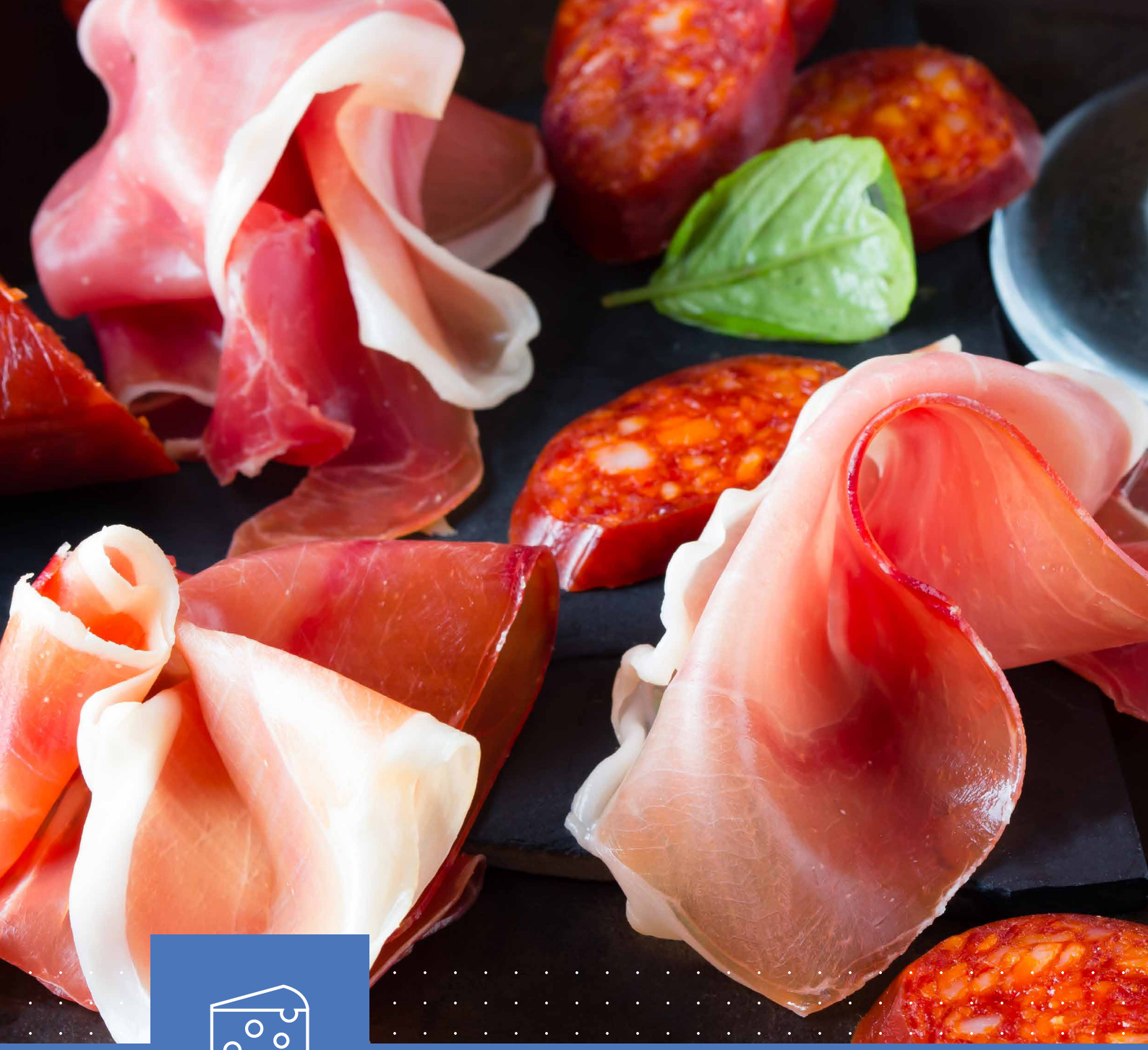
Velocidade da lâmina de 900 m/min e lâmina com 4 dentes por polegada para mais produção e cortes mais leves e rápidos



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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	SFL-282HD	SFL-315HD	
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	220 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Potência nominal	1.472 W	1.472 W	2.207 W
Potência do motor	2 CV	2 CV	3 CV
Consumo	1,47 kW·h	1,47 kW·h	2,20 kW·h
Dimensões (AxLxP)	1.900 x 900 x 980 mm	2.000 x 970 x 1.050 mm	2.000 x 970 x 1.050 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	2.060 x 1.080 x 1.100 mm	2.130 x 1.140 x 1.170 mm	2.130 x 1.140 x 1.170 mm
Peso líquido / bruto	126 kg / 180 kg	127 kg / 203 kg	127 kg / 203 kg
Área de corte (AxL)	350x330 mm	380 x 380 mm	380 x 380 mm
Dimensões da mesa (LxP)	870x810 mm	930 x 880 mm	930 x 880 mm
Comprimento da lâmina	2.820 mm	3.150 mm	3.150 mm
Velocidade de corte	900 m/min	900 m/min	900 m/min
Classificação Fiscal (NCM)	84659190	84659190	84659190
Código EAN13	7895707621381 7895707621398 7895707621404	7895707622166 7895707608665 7895707608672	7895707622159 7895707622173



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.

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

CFI-300L-N

CORTADOR DE FRIOS INOX, LÂMINA 300 mm

Segurança INMETRO UL BR

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	CFI-300L-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	400 W
Potência do motor	0,33 CV
Consumo	0,4 kW·h
Dimensões (AxLxP)	440 x 560 x 570 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	490 x 670 x 680 mm
Peso líquido / bruto	27,00 kg / 31,50 kg
Expessura máxima de corte	3 mm
Diâmetro do disco	300 mm
Dimensões de corte (AxL)	160 x 160 mm
Classificação fiscal (NCM)	84385000
EAN-13	7895707473003 7895707468009

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

FFA

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO INOX, LÂMINA 260 mm

Segurança INMETRO UL BR

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





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.

VÍDEO

SITE



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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

CORTADORES DE FRIOS AUTOMÁTICOS

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

CA-300L

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO, INOX, LÂMINA 300 mm

Segurança INMETRO UL BR

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



SISTEMA DE AFIAÇÃO PATENTEADO

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 / 1 220 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 7895707515000

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

CORTADORES DE FRIOS AUTOMÁTICOS

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

CA-300L-HD

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

CA-350L-HD

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

ROBUSTEZ E TECNOLOGIA

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

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

FATIAS FINAS



SISTEMA DE AFIAÇÃO PATENTEADO

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.

VÍDEO

SITE

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 mbalagem (AxLxP)	965 x 680 x 870 mm	965 x 680 x 870 mm
Peso líquido / bruto	77,30 kg / 104,00 kg	85,80 kg / 112,50 kg
Diâmetro do disco	300 mm	350 mm
Espessura de corte	0-5 mm	0-5 mm
Dimensões de corte (AxL)	160 x 220 mm	230 x 265 mm
Fatias por minuto	30/35/40/45	30/35/40/45
Classificação fiscal (NCM)	84385000	84385000
EAN-13	7895707534117	7895707556706

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



BAR RESTAURANTE

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

CUTTERS

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

CR-4L

CUTTER INOX, 4 LITROS



CR-8L

CUTTER INOX, 8 LITROS



INFINITAS POSSIBILIDADES

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

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

IDEAL PARA PASTA DE AMENDOIM



VÍDEO



LÂMINA DESFIADORA, USADA PARA DESFIAR FRANGOS E CARNES VERMELHAS.

VENDIDO SEPARADAMENTE



SITE

SITE

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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.



VÍDEO DB-06

SITE DA-06

SITE DC-06

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



Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

DESCASCADORES

Descascam alimentos utilizando água corrente e disco abrasivo rotativo.

DB-10

DESCASCADOR INOX, 10 kg

Segurança INMETRO BR OCP-0029





SITE

DB-25HD-N

DESCASCADOR INOX, 25 kg, HEAVY DUTY

Segurança INMETRO BR OCP-0029



SITE

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



- Estrutura reforçada Heavy Duty
- Timer para desligamento automático

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

Para o modelo DB-25HD-N
Vendido separadamente

MODELO	DB-10	DB-25HD-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	520 W	820 W
Potência do motor	0,5 CV	1 CV
Consumo	0,52 kW·h	0,82 kW·h
Dimensões (AxLxP)	720 x 480 x 670 mm	1.135 x 650 x 825 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	770 x 530 x 640 mm	1.290 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 7895707565197	7895707468788 7895707468795

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

EXTRATORES DE SUCOS

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

EX

EXTRATOR DE SUCOS INOX

Segurança INMETRO BR



Exclusivo Protetor de Respingos

MOTOR DE 0,25 CV

EX SUPER

EXTRATOR DE SUCOS INOX

Segurança INMETRO BR

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 0,5 CV

SITE







SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

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

Segurança INMETRO BR OCP-0029

ESB SUPER-N

EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE INOX

Segurança INMETRO BR OCP-0029



UM EXTRATOR DE PESO

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

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



MOTOR DE 0,25 CV

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.

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

CSE

CENTRÍFUGA DE SUCOS

Segurança INMETRO UL BR

SUCOS NATURAIS E SAUDÁVEIS

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

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





Sucos ricos em nutrientes a partir de frutas in natura



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



VÍDEO

SITE

MODELO	CSE
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	368 W
Potência do motor	0,5 CV
Consumo	0,37 kW·h
Dimensões (AxLxP)	670 x 560 x 300 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	610 x 460 x 330 mm
Peso líquido / bruto	15,50 kg / 17,00 kg
Rotação	3.500 rpm
Classificação fiscal (NCM)	84351000
EAN-13	7895707581722 7895707582347

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

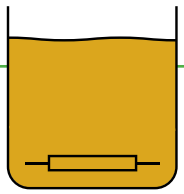
SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.



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

#01 Fritadeiras Óleo

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



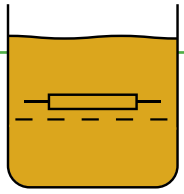
ÓLEO

Modelos

FE-10-N
FED-20-N

#02 Fritadeiras Zona Fria

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



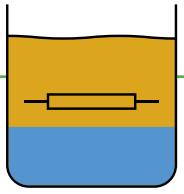
ZONA FRIA

Modelos

FCZ-N
FCZR-N
FG20 GLP
FG20

#03 Fritadeiras Água e Óleo

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



ÁGUA E ÓLEO

Modelos

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

FRITADEIRAS REATIVADAS

Para fritar alimentos congelados em maiores quantidades, existem as fritadeiras reativadas, que possuem 2 resistências (5 kW + 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

Segurança INMETRO BR OCP-0029

FED-20-N

FRITADEIRA ELÉTRICA, 2 CUBAS DE 5 LITROS, INOX

Segurança INMETRO BR OCP-0029







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



RETOMA A TEMPERATURA RAPIDAMENTE

CESTO COM PEGADOR REVESTIDO

VÍDEO

ÓLEO

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

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

FC-N

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX

FCR-N

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



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



SITE

ÁGUA E ÓLEO



FRITADEIRA REATIVADA

ÁGUA E ÓLEO

SITE

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

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

FRP-24

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX, DE PISO

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

FRP-24D

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

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

ATENDE AS MAIORES DEMANDAS

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

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



SITE

ÁGUA E ÓLEO

FRITADEIRA REATIVADA

FRITADEIRA REATIVADA

ÁGUA E ÓLEO

SITE

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

FG20 GLP / FG20 GN

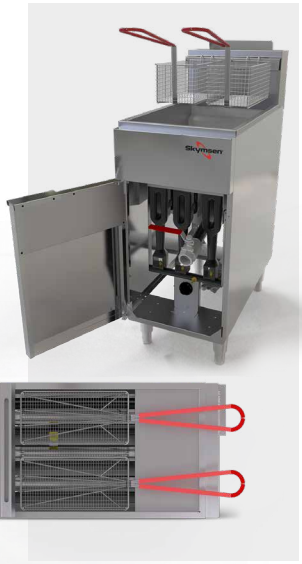
FRITADEIRA A GÁS ZONA FRIA, 20 LITROS, INOX, GLP
FRITADEIRA A GÁS ZONA FRIA, 20 LITROS, INOX, GN

A MAIS POTENTE DA LINHA

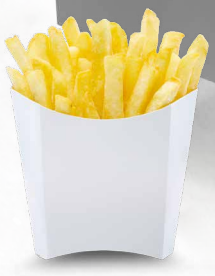
Toda em aço inox, seus 90.000 BTUs equivalem a uma fritadeira elétrica de 26.000 W, ou seja, potência de sobra para fritar congelados, carnes, empanados e frituras tradicionais com alta produtividade.

- 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 largo, com prolongador





CESTO RETANGULAR: CESTO NIQUELADO DE ALTA RESISTÊNCIA.
Incluso e disponível para reposição.



FRITA 30 KG DE BATATA CONGELADA POR HORA

DISPENSA LIGAÇÃO EM REDE ELÉTRICA

ZONA FRIA

VÍDEO

SITE

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

CHAPAS A GÁS

Chapas bifeteiras de alta performance para fritura por contato.

CG24

CHAPA A GÁS COM GRATINADOR INOX

CG36

CHAPA A GÁS COM GRATINADOR INOX





CHAPA DE AÇO CARBONO COM 19 MM DE ESPESSURA

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



UMA CHAPA A ALTURA DO SEU CHAPEIRO

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

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

SITE



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

Vendido separadamente.

SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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.

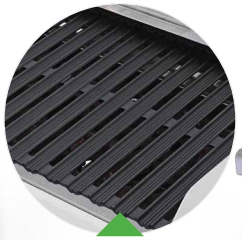
CBG24

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

FOGÕES A GÁS

Fogões de alta performance para cozinhas profissionais.

FOG24

FOGÃO DE BANCADA COM 4 QUEIMADORES INOX



FOG36

FOGÃO DE BANCADA COM 6 QUEIMADORES INOX





GRADES NIVELADAS QUE SUPORTAM ATÉ 300 KG

Facilitam arrastar panelas pesadas.



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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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





VÍDEO

SITE

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

SITE

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

TA2

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

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

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.

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.





- Potência de 1000 W
- Rotação de 22.000 rpm

COPO COMPLETO INOX TA2
Incluso e vendido separadamente.

MAIS DE 25 ANOS DE HISTÓRIA

O primeiro liquidificador comercial de alta rotação do mercado brasileiro.





VÍDEO

SITE

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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



3 funções pré-programadas

COPO COMPLETO SEM EMPURRADOR:
Incluso e vendido separadamente.

BPA FREE

COPO EM TRITAN™

Material inovador que une as melhores caracteríticas 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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança INMETRO UL BR

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 MONOBLOCO
PATENTEADO

ANTEPARO DO COPO
PATENTEADO

COPO COMPLETO INOX TA4
Incluso e vendido separadamente.

SITE

MODELO	TA4
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	590 W
Potência do motor	1.200 W
Consumo	0,59 kW·h
Dimensões (AxLxP)	700 x 270 x 240 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	470 x 525 x 305 mm
Peso líquido / bruto	5,30 kg / 6,40 kg
Rotação	22.000 rpm
Volume máximo do copo	4 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000
EAN-13	7895707474956 7895707474963

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

POR QUE ESCOLHER UM LIQUIDIFICADOR COM COPO MONOBLOCO?



O QUE É UM COPO MONOBLOCO?

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

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

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

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

SISTEMAS DE SEGURANÇA

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

ANTEPARO DO COPO



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

TAMPA MONITORADA



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

VANTAGENS



Resultado mais homogêneo

Preparos mais rápidos

Processa grandes ou pequenas quantidades

Não acumula resíduos

Fácil de higienizar

Não impregna cheiro nem gosto

Permite preparos quentes e gelados

Tampa com vedação e dosador

LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

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

LC3

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

LC4

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

LC6

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX











SITE - LC3

SITE - LC4

SITE - LC6

MELHOR CUSTO BENEFÍCIO

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

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



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

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 e sorvetes.

LC8

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança INMETRO UL BR

LC10

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança INMETRO UL BR

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

SITE

MODELO	LC8	LC10
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	500 W	500 W
Potência do motor	0,5 CV	0,5 CV
Consumo	0,5 kW·h	0,5 kW·h
Dimensões (AxLxP)	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 7895707565869	7895707565883 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









SITE

SITE

SITE

VÍDEO

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	9,20 kg / 10,25 kg	9,85 kg / 10,70 kg	10,00 kg / 11,10 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

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.

LS8

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança INMETRO UL BR

LS10

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança INMETRO UL BR

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

VÍDEO

SITE

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	10,25 kg / 11,40 kg	10,35 kg / 11,70 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

MODELO	LS4-HD	LS8-HD	LS10-HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 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 290 x 280 mm	750 x 330 x 320 mm	780 x 340 x 330 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	705 x 340 x 330 mm	795 x 370 x 350 mm	825 x 380 x 360 mm
Peso líquido / bruto	10,40 kg / 11,90 kg	11,10 kg / 12,20 kg	11,30 kg / 12,50 kg
Rotação	3.500 rpm	3.500 rpm	3.500 rpm
Volume máximo do copo	4 L	8 L	10 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000	84386000	84386000
EAN-13	7895707560048 7895707560277	7895707560031 7895707560284	7895707560024 7895707560291

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

LB25

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.



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

MODELO	LB15	LB25
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	1.550 W	1.550 W
Potência do motor	1,5 CV	1,5 CV
Consumo	1,55 kW·h	1,55 kW·h
Dimensões (AxLxP)	1.120 x 365 x 525 mm	1.175 x 390 x 525 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	1.130 x 400 x 560 mm	1.190 x 420 x 560 mm
Peso líquido / bruto	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 7895707534186	7895707534155 7895707526716

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança INMETRO BR OCP-0029

LAR25-HD

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

Segurança INMETRO BR OCP-0029

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 15 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

MODELO	LAR15-HD	LAR25-HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	1.300 W	1.300 W
Potência do motor	1,5 CV	1,5 CV
Consumo	1,3 kW·h	1,3 kW·h
Dimensões (AxLxP)	1.080 x 350 x 525 mm	1.175 x 400 x 525 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	1.140 x 545 x 655 mm	1.250 x 545 x 655 mm
Peso líquido / bruto	24,50 kg / 36,50 kg	25,50 kg / 39,00 kg
Rotação	3.500 rpm	3.500 rpm
Volume máximo do copo	15 L	25 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000	84386000
EAN-13	7895707552418 7895707552425	7895707560789 7895707560796

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

PA-7

PROCESSADOR DE ALIMENTOS, INOX, COM 7 DISCOS DIÂMETRO 203 mm

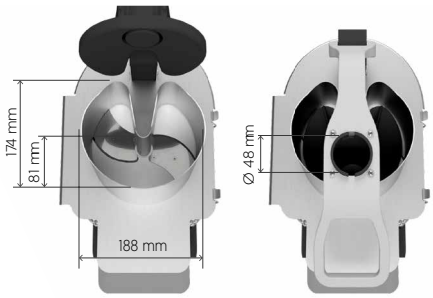
Segurança INMETRO UL BR

MAIS PRODUTIVIDADE PARA O SEU NEGÓCIO

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

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





VÍDEO

SITE

DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO.



E1 Fatiador 1 mm

E3 Fatiador 3 mm

V Ralador fino

Z3 Ralador 3 mm

Z5 Ralador 5 mm

Z8 Ralador 8 mm

H7 Julienne 7x7 mm

7 DISCOS INCLUSOS E VENDIDOS SEPARADAMENTE.

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

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

PA7 PRO

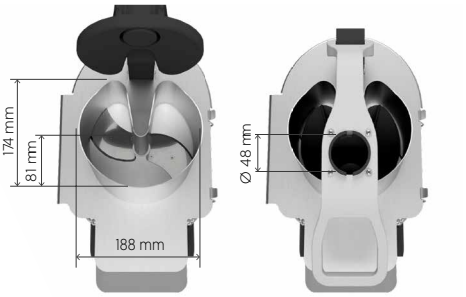
PROCESSADOR DE ALIMENTOS, INOX, COM 7 DISCOS DIÂMETRO 203 mm

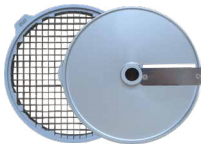
Segurança INMETRO UL BR

O MELHOR QUE A SUA COZINHA MERECE

Cortes precisos e sem esforço, alta produtividade e uma grande variedade de cortes e tamanhos, tornam o PA7 PRO o melhor custo benefício de mercado, e mais, agora também realiza cortes de cubos e palitos (julienne)

- Tampa removível
- Bocal extra largo
- Bocal com empurrador cilíndrico
- Movimento único de alimentação
- Tampa com sensor de segurança
- Bivolt com chave seletora

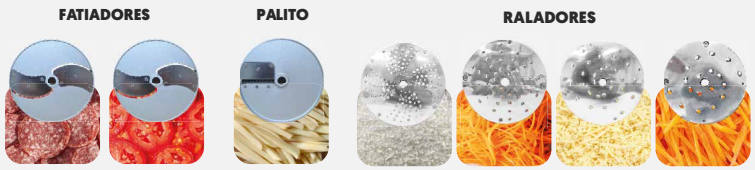




CORTE CUBO
GRADE CUBO + DISCO FATIADOR



7 DISCOS INCLUSOS



20 DISCOS E GRADES VENDIDOS SEPARADAMENTE

CONFIRA O CATÁLOGO DE DISCOS E GRADES PARA CONHECER TODA A LINHA

CATÁLOGO DE DISCOS E GRADES

SITE

MODELO	PA7 PRO
Tensão elétrica / frequência / fases	127/220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	600 W
Potência do motor	0,5 CV
Consumo	0,6 kW·h
Dimensões (AxLxP)	595 x 325 x 485 mm
Dimensões da Embalagem (AxLxP)	610 x 370 x 595 mm
Peso líquido / bruto	23,00 kg / 28,00 kg
Produção aproximada	250 kg/h
Rotação	380 rpm
Diâmetro do disco	203 mm
Classificação fiscal (NCM)	84386000
EAN-13	7895707702608

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança INMETRO UL BR

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

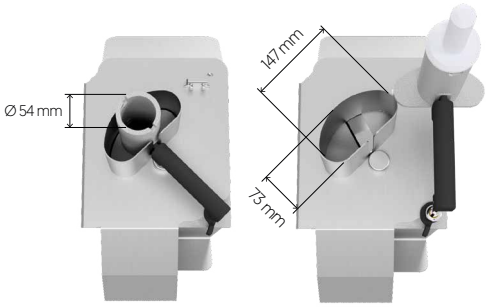
- Motor 0,33 CV
- Estrutura em inox e alumínio

*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	PAIE-S-N HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	600 W
Potência do motor	0,33 CV
Consumo	0,6 kW·h
Dimensões (AxLxP)	640 x 310 x 570 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	690 x 410 x 665 mm
Peso líquido / bruto	21,00 kg / 31,00 kg
Produção aproximada	250 kg/h
Rotação	431 rpm
Diâmetro do disco	203 mm
Classificação fiscal (NCM)	84386000
EAN-13	7895707467804 7895707468108

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança INMETRO UL BR

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.

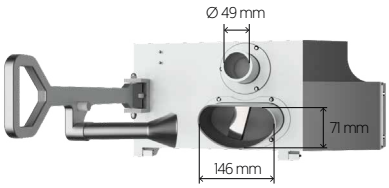
- Motor de 0,5 CV
- Estrutura robusta em alumínio fundido e aço inox
- Movimento único de alimentação

*Não acompanha discos.

VÍDEO

SITE









CORTES COMBINADOS PAIE-N

E10 10 m	+	GC8 8 mm	= CUBO 10x8x8 mm
E10 10 m	+	GC12 12 mm	= CUBO 10x12x12 mm
E10 10 m	+	GC16 16 mm	= CUBO 10x16x16 mm
E10 10 m	+	GP10 10 mm	= PALITO 10x10 mm

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 / 1 220 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 7895707465558

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

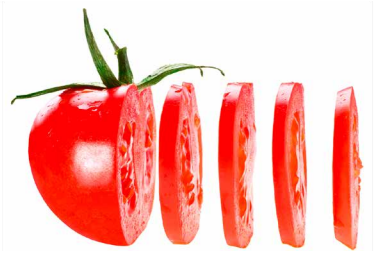
Fatias de alimentos mais delicados como tomate, couve e calabresa.



EH3
3 mm
▲ ● ■

EH7
7 mm
▲ ■

EH7-S
7 mm
●





DISCO FATIADOR ONDULADO

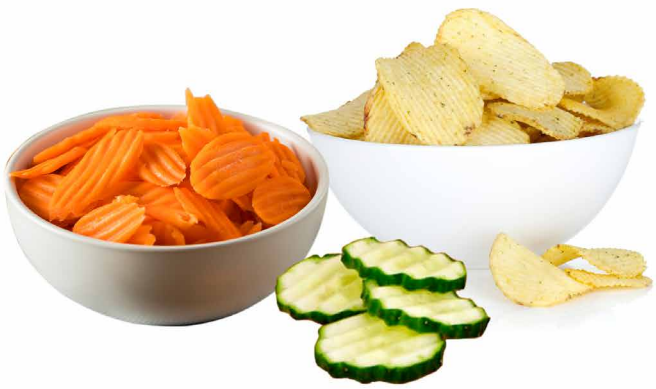
Perfeito para saladas, chips e nacks.



W2
2 mm
▲ ● ■

W3
3 mm
▲ ● ■

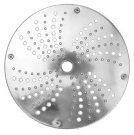
W4
4 mm
▲ ● ■



Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

DISCO RALADOR FINO

Para queijos duros, coco e chocolate resfriado.



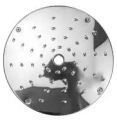
V



DISCO DESFIADOR

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

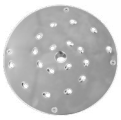




Z3
3 mm



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



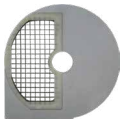
H7
7 mm



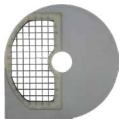
GRADE CUBO

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

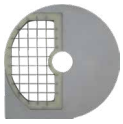




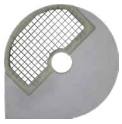
GC8
8 mm



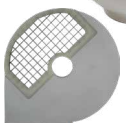
GC12
12 mm



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



Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança INMETRO UL BR

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 16,5 litros
- Balde com sensor magnético para segurança





SITE

DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

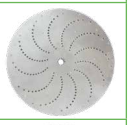
141-E1,5
FATIADOR
1,5 mm



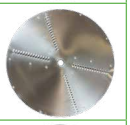
141-E3
FATIADOR
3 mm



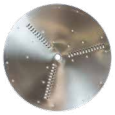
141-V
RALADOR FINO



141-Z3
RALADOR
3 mm



141-Z5
RALADOR
5 mm



141-Z8
RALADOR
8 mm



6 DISCOS INCLUSOS E VENDIDOS SEPARADAMENTE.

MODELO	PA-14-N HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	1.047 W
Potência do motor	1 CV
Consumo	1,05 kW·h
Dimensões (AxLxP)	775 x 710 x 520 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	960 x 695 x 825 mm
Peso líquido / bruto	71,50 kg / 99,00 kg
Produção aproximada	400 kg/h
Rotação	510 rpm
Diâmetro do disco	429 mm
Classificação fiscal (NCM)	84386000
EAN-13	7895707471016 7895707471009

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

Velocidade e produtividade para ralar queijos, coco e legumes.

RQC

RALADOR DE QUEIJO E COCO, COM 3 DISCOS

Segurança INMETRO BR OCP-023

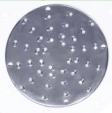


DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

RALADOR FINO
Ideal para queijos duros e chocolate resfriado



RALADOR 4mm
Ideal para legumes



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



SITE

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

MODELO	RQC
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	368 W
Potência do motor	0,5 CV
Consumo	0,37 kW·h
Dimensões (AxLxP)	420 x 200 x 570 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	470 x 290 x 600 mm
Peso líquido / bruto	15,50 kg / 17,00 kg
Produção aproximada	85 kg/h
Rotação	1.750 rpm
Diâmetro do disco	138 mm
Classificação fiscal (NCM)	84386000
EAN-13	7895707673779 7895707662278

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

TG

TRITURADOR DE GELO

Segurança INMETRO UL BR



DISCO QUE ACOMPANHA O EQUIPAMENTO

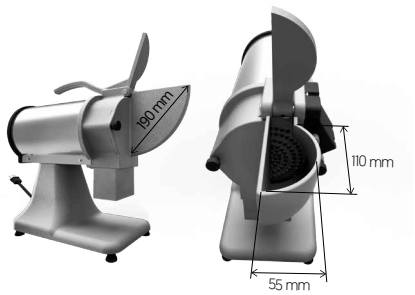
DISCO TRITURADOR
Ideal para gelo e polpas de frutas congeladas



RASPADINHAS DE GELO E POLPA

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

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





VÍDEO

MODELO	TG
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	368 W
Potência do motor	0,5 CV
Consumo	0,37 kW·h
Dimensões (AxLxP)	420 x 200 x 570 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	470 x 290 x 600 mm
Peso líquido / bruto	15,50 kg / 17,00 kg
Produção aproximada	50 kg/h
Rotação	1.750 rpm
Diâmetro do disco	138 mm
Classificação fiscal (NCM)	84388090
EAN-13	7895707684799 7895707684805

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

FBC

FATIADOR DE BANANA CHIPS

Segurança INMETRO UL BR

PADRONIZAÇÃO E VELOCIDADE

Fatie bananas, pepinos e cenouras com precisão e agilidade, para saladas, sunomonos, 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

DISCO QUE ACOMPANHA O EQUIPAMENTO

DISCO FATIADOR
Ideal para desidratar ou para fritar



VÍDEO

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

ABRIDORAS DE MASSAS

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

AMP-400

ABRIDORA DE MASSA DE PIZZA

Segurança INMETRO UL BR

AMP-500

ABRIDORA DE MASSA DE PIZZA

Segurança INMETRO UL BR

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

VENCEDOR DO PRÊMIO HOST 2017 SMART LABEL

ABERTURA POR ROLOS CÔNICOS

PATENTE REQUERIDA





VÍDEO

SITE

Até Ø 40 cm



Até Ø 50 cm

SITE

MODELO	AMP-400 HD	AMP-500 HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	400 W	400 W
Potência do motor	0,5 CV	0,5 CV
Consumo	0,4 kW·h	0,4 kW·h
Dimensões (AxLxP)	760 x 705 x 590 mm	835 x 780 x 650 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	950 x 800 x 710 mm	1.010 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 7895707480643	7895707613805 7895707613812

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELOS DE BANDEJAS

- INCLUSO — **4BL** AMP-400
- INCLUSO — **4BB25/35** AMP-400
- INCLUSO — **4BB30/40** AMP-400
- OPCIONAL — **5BLB37** AMP-500
- INCLUSO — **5BLB40** AMP-500
- INCLUSO — **5BB30/45** AMP-500
- INCLUSO — **5BB35/50** AMP-500



BANDEJAS COM BORDA FALSA

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

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

*Vendida separadamente.

MODELOS DE BANDEJAS

- OPCIONAL — **4BBN25/35** AMP-400
- OPCIONAL — **4BBN30/40** AMP-400
- OPCIONAL — **5BLBN40** AMP-500
- OPCIONAL — **5BBN30/45** AMP-500
- OPCIONAL — **5BBN35/50** AMP-500



BANDEJAS COM BORDA ESTILO NAPOLITANA

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

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

*Vendida separadamente.

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

FORNOS DE LASTRO

Fornos de alta capacidade de cocção desenvolvidos especialmente para pizzarias.

FLP-400A

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA, ANALÓGICO

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

FLP-400D

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA, DIGITAL

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029



- Painel de controle Analógico
- Temperatura máxima 400 °C
- Painel de controle Digital
- Temperatura máxima 450 °C

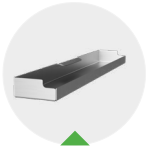
CONTROLE INDEPENDENTE DE TEMPERATURA

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

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



Acompanha gaveta de resíduos



Acompanha escova para limpeza da pedra de lastro

SITE

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	0-450 °C	0-400 °C
Tempo médio de assamento (massa crua)	2-3 min	2-3 min
Tamanho máximo da pizza	Ø40 cm	Ø40 cm
Classificação fiscal (NCM)	85141010	85141010
EAN-13	7895707661790	7895707666832

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



SORVETERIA

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

BATEDORES DE MILKSHAKE

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

BMS-N

BATEDOR DE MILKSHAKE, COPO INOX, 1 HASTE

BMS-3-N

BATEDOR DE MILKSHAKE, COPO INOX, 3 HASTES





BATE DIRETO NO COPO

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



EXPANDA AS POSSIBILIDADES

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

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

3 MOTORES INDEPENDENTES

VÍDEO

SITE



SITE

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



PADARIA

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

Batem massas de bolos, coberturas, chantili e afins

BPS-05-N

BATEDEIRA PLANETÁRIA BRANCA, 5 LITROS

Segurança INMETRO UL BR

UMA BATEDEIRA PROFISSIONAL

Com design tradicional, construção robusta e alta durabilidade, a batedeira Skymsen 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

REVESTIMENTO ANTIMICROBIANO

*Disponível apenas para as cores branca e vermelha.

VELOCIDADE PERFEITA

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

VÍDEO

SITE

Vermelha Preta Laranja Rosa Azul



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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

Transformam pão torrado em farinha de rosca.

MPAL

MOINHO DE PÃO INOX

Segurança



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 copo
- Feito em aço inox e alumínio fundido
- Sistema de proteção para as mãos





ÚNICO COM COPO REMOVÍVEL PARA LIMPEZA

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

SITE

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

Construído a partir do tradicional princípio dos fornos a lenha.

FLPA-400D

FORNO DE LASTRO PARA PÃO, DIGITAL

Segurança INMETRO UL BR

VALOR AGREGADO PARA SUA PANIFICAÇÃO

Feito para satisfazer os profissionais mais exigentes. Entrega excelentes resultados e cozimento profissional para diferentes tipos de massa.



- Temporizador com alarme sonoro para maior conveniência
- Painel de controle Digital
- Temperatura máxima 450 °C
- Pedra de lastro refratário de cordierita
- Bandeja para geração de vapor manual
- 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 gaveta de resíduos



Acompanha bandeja para geração de vapor de aço inoxidável

SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	FLPA-400D
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	3.300 W
Consumo	1,7 kW·h
Dimensões (AxLxP)	410 x 700 x 710 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	475 x 785 x 780 mm
Dimensões Internas (AxLxP)	245 x 420 x 400 mm
Volume Interno	41,5 L
Peso líquido / bruto	38,00 kg / 41,00 kg
Temperatura	0-450 °C
Classificação fiscal (NCM)	85141010
EAN-13	7895707701847

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

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

MAXICONV VP

FORNO TURBO ELÉTRICO COMPACTO, COM VAPOR COM 4 ASSADEIRAS

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

1 ANO DE GARANTIA ★★★★★

MINI POR FORA, MAXI POR DENTRO

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

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



COCÇÃO UNIFORME

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

SITE



Rack removível para limpeza





Acompanha 4 assadeiras de alumínio perfuradas 35 x 35 cm

SITE

MODELO	MAXICONV SV HD	MAXICONV VP HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1	220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	3.000 W	3.000 W
Consumo	0,75 kW·h	0,75 kW·h
Dimensões (AxLxP)	440 x 600 x 710 mm	440 x 600 x 710 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	505 x 680 x 790 mm	505 x 680 x 790 mm
Dimenções 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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Assamento rápido e uniforme para padarias.

DISCOVERY 4

FORNO TURBO ELÉTRICO PARA 4 ASSADEIRAS

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029



1 ANO DE GARANTIA

SITE

DISCOVERY 4C

FORNO TURBO ELÉTRICO PARA 4 ASSADEIRAS, COM CAVALETE

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029



CAVALETE



SITE

POTÊNCIA, QUALIDADE E ECONOMIA

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

ATÉ 100 PÃES POR FORNADA

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



EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Assamento rápido e uniforme para padarias.

DISCOVERY 4E

FORNO TURBO ELÉTRICO PARA 4 ASSADEIRAS, COM ESTUFA

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

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

*Vendidos separadamente

SITE



EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

1 ANO DE GARANTIA ★★★★★



Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

Assamento rápido e uniforme para padarias.

DISCOVERY 10

FORNO TURBO ELÉTRICO PARA 10 ASSADEIRAS

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

POTÊNCIA, QUALIDADE E ECONOMIA

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

ATÉ 300 PÃES POR FORNADA

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



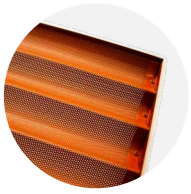
1 ANO DE GARANTIA

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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



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

SITE

MODELO	DISCOVERY 10 HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 3 380 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 7895707590526

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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.skymsen.com

Skymsen®

Se é Skymsen, pode confiar.

Skymsen®

Se é Skymsen, pode confiar.

Metalúrgica Skymsen Ltda.

Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC

www.skymsen.com

48106.8 MAIO/2022

Acesse o QR Code e conheça mais os Produtos Skymsen

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

EQUIPAMENTO EM CONFORMIDADE COM NR12 PORTARIA 197