



Se é Skymssen, pode confiar.



# CATÁLOGO DE PRODUTOS 2025





## Nossa história

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

## Evolução da marca Skymssen



## Uma história de superação e inovação.

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



## CATÁLOGO GERAL

Máquinas conforme NR12 e INMETRO

### AÇOUGUE

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Ensacadeiras de Linguiça                            | 05 |
| Amaciadores de Carnes                               | 07 |
| Fatiadores de Carnes                                | 08 |
| Misturadores de Carnes                              | 09 |
| Picadores de Carnes com Proteção Fixa               | 10 |
| Picadores de Carnes com Proteção Fixa com Boca Inox | 12 |
| Moedores Homogeneizadores de Carnes                 | 13 |
| Serras Fita de Bancada para Carne                   | 15 |
| Serras Fita Carne                                   | 16 |

### CORTADOR DE FRIOS

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Cortadores de Frios Semiautomáticos | 19 |
| Cortadores de Frios Automáticos     | 20 |

### BAR E RESTAURANTE

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Cutters                                          | 25 |
| Descascadores                                    | 26 |
| Extratores de Sucos                              | 28 |
| Centrífuga de Sucos                              | 30 |
| Fritadeiras Elétricas Óleo                       | 32 |
| Fritadeiras Elétricas Zona Fria                  | 33 |
| Fritadeiras Elétricas Água E Óleo                | 34 |
| Fritadeiras a Gás Zona Fria                      | 39 |
| Liquidificadores de Alta Rotação                 | 41 |
| Liquidificadores Comerciais                      | 47 |
| Liquidificadores Comerciais com Tampa Monitorada | 51 |
| Liquidificadores Comerciais Basculante           | 52 |
| Mixers                                           | 54 |
| Processadores de Alimentos                       | 55 |
| Raladores                                        | 59 |
| Trituradores                                     | 60 |
| Abridoras de Massas                              | 61 |
| Bandejas AMP                                     | 62 |
| Fornos de Lastro                                 | 63 |

### SORVETERIA

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

### PADARIA

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Batedeiras Planetárias              | 67 |
| Amassadeiras Espirais               | 68 |
| Moinhos de Pães                     | 69 |
| Fornos Turbo Elétricos de Convecção | 70 |

### LAVADORA

|                    |    |
|--------------------|----|
| Lavadora de louças | 73 |
|--------------------|----|

SUMÁRIO



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, serras fita e ensacadeiras.



## ENSACADEIRAS DE LINGUIÇA

Essenciais para otimizar a produção de linguiças artesanais.

### EL3

ENSACADEIRA DE LINGUIÇA  
HORIZONTAL INOX, 3 LITROS



### EL5

ENSACADEIRA DE LINGUIÇA  
HORIZONTAL INOX, 5 LITROS



### EL7

ENSACADEIRA DE LINGUIÇA  
HORIZONTAL INOX, 7 LITROS



### LINGUIÇAS ARTESANAIS DE ALTA QUALIDADE

As ensacadeiras horizontais são as mais tradicionais do mercado brasileiro e aliam praticidade e durabilidade para fabricação de linguiças de alta qualidade.

- ✓ Construção em aço inox
- ✓ Engrenagens de aço
- ✓ Duas velocidades
- ✓ Cilindro removível
- ✓ Válvula de alívio



SITE  
EL3



SITE  
EL5



SITE  
EL7



VÍDEO



Inclusos 4 funis  
de aço inox de  
16, 22, 32 e 38 mm



| MODELO                         | EL3                | EL5                | EL7                 |
|--------------------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| Dimensões [AxLxP]              | 190 x 185 x 605 mm | 190 x 185 x 705 mm | 190 x 185 x 845 mm  |
| Dimensões da embalagem [AxLxP] | 370 x 365 x 565 mm | 370 x 365 x 680 mm | 370 x 365 x 835 mm  |
| Volume do cilindro             | 3 L                | 5 L                | 7 L                 |
| Capacidade                     | 2,5 kg             | 4 kg               | 5,5 kg              |
| Dimensões do cilindro [ØxP]    | Ø 139 x 200 mm     | Ø 139 x 315 mm     | Ø 139 x 450 mm      |
| Peso líquido / bruto           | 8,00 kg / 9,20 kg  | 9,80 kg / 11,20 kg | 12,40 kg / 14,30 kg |
| Classificação fiscal [NCM]     | 84385000           | 84385000           | 84385000            |
| EAN-13                         | 7895707707115      | 7895707707122      | 7895707707139       |



## ENSACADEIRAS DE LINGUIÇA

Canhão para encher linguiças, essenciais na fabricação de linguiças artesanais.

### EL10V

ENSACADEIRA DE LINGUIÇA VERTICAIS INOX, 10 LITROS

### EL15V

ENSACADEIRA DE LINGUIÇA VERTICAIS INOX, 15 LITROS

#### LINGUIÇAS ARTESANAIS DE ALTÁ QUALIDADE

Utilizadas no mundo inteiro, as ensacadeiras verticais possuem formato compacto e fácil de limpar.

- ✓ Construção de aço inox
- ✓ Engrenagens de aço
- ✓ Duas velocidades
- ✓ Cilindro removível
- ✓ Embolo em polímero de alta resistência
- ✓ Válvula de alívio



**AMBIDESTRO:**  
Permite montagem para destros ou canhotos.



Inclusos 4 funis de aço inox de 16, 22, 32 e 38 mm



Acompanha 2 parafusos inox M10x70 para fixação na bancada



VÍDEO



SITE  
EL10V



SITE  
EL15V

| MODELO                         | EL10V               | EL15V               |
|--------------------------------|---------------------|---------------------|
| Dimensões [AxLxP]              | 640 x 415 x 510 mm  | 775 x 420 x 510 mm  |
| Dimensões da embalagem [AxLxP] | 475 x 380 x 700 mm  | 475 x 385 x 835 mm  |
| Volume do cilindro             | 10 L                | 15 L                |
| Capacidade                     | 8 kg                | 12 kg               |
| Dimensões do cilindro [ØxP]    | Ø 216 x 270 mm      | Ø 216 x 405 mm      |
| Peso líquido / bruto           | 15,80 kg / 18,10 kg | 18,00 kg / 20,90 kg |
| Classificação fiscal (NCM)     | 84385000            | 84385000            |
| EAN-13                         | 7895707707146       | 7895707707153       |



## AMACIADORES DE CARNES

Proporcionam a melhoria da textura das carnes, tornando-as mais macias.

### AB

AMACIADOR DE CARNE INOX



#### BIFES MACIOS SEM ESFORÇO

Seu sistema de rolos dentados amacia a carne de maneira eficaz, rompendo as fibras garantindo bifes macios e suculentos.

- ✓ Motor 0,33 CV
- ✓ Construção em inox
- ✓ Bocal de saída e tampa fabricados em ABS
- ✓ Caixa de engrenagens em aço
- ✓ Tampa com proteção fixa
- ✓ Conjunto de rolos removível
- ✓ Bifes de até 1,3 cm de espessura com 15 cm de largura



SITE



KES-AB/ABS 10mm  
ACESSÓRIO VENDIDO SEPARADAMENTE

#### KIT ESTROGONOFE:

Utilizado para cortar carne em tiras.

### ABS-HD

AMACIADOR DE CARNE INOX, HEAVY DUTY



- ✓ Motor 0,5 CV
- ✓ Construção em inox
- ✓ Caixa de engrenagens em aço
- ✓ Tampa com proteção fixa
- ✓ Conjunto de rolos removível
- ✓ Bifes de até 2 cm de espessura com 17 cm de largura



VÍDEO



SITE



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                             | HD                | ABS-HD                         | 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 HP - CV                   |                   | 0,5 HP - 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 / 25,30 kg            |                   | 27,10 kg / 28,90 kg            |                   |
| Produção aproximada                  | 400 kg/h                       |                   | 500 kg/h                       |                   |
| Espessura máxima do corte            | 13 mm                          |                   | 20 mm                          |                   |
| Largura máxima do corte              | 150 mm                         |                   | 170 mm                         |                   |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84385000                       |                   | 84385000                       |                   |
| EAN-13                               | 7895707579569<br>7895707579514 |                   | 7895707632226<br>7895707632219 |                   |

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## FATIADORES DE CARNES

Fatiam diversos tipos de carnes sem ossos, ideal para bifes, bacon, carpaccio e embutidos. Além de otimizar e padronizar os cortes.

### FC-350-N

FATIADOR DE CARNES INOX, LÂMINA 350 mm



#### CORTES PRECISOS E PERFEITOS

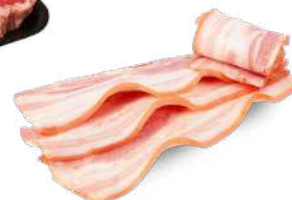
Garantem padronização em cada corte, possibilidade de fatias extremamente finas. Possui mesa facilitando a manipulação de peças maiores com facilidade e eficiência.

- ✓ Construção em aço inox
- ✓ Disco com tecnologia alemã
- ✓ Regulador de fatias
- ✓ Fatias de até 15 mm
- ✓ Sistema de afiação prático
- ✓ Precisão nos cortes



#### 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                               | FC-350-N                               | HD |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |    |
| Potência nominal                     | 550 W                                  |    |
| Potência do motor                    | 0,5 HP - 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<br>7895707479661         |    |



## MISTURADORES DE CARNES

Misturaram carnes moídas, picadas, pedaços de aves e temperos de maneira homogênea.

### MMS-50I-N

MISTURADOR DE CARNE, COM TAMPA, 50 KG



#### AUMENTE SUA PRODUTIVIDADE

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

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



Tanque, pás e eixo fabricadas em aço inox 304



SITE



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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## MOEDORES DE CARNES

Feitos para moer carnes resfriadas sem ossos.

### PS10

MOEDOR DE CARNE BOCA 10



### PS22

MOEDOR DE CARNE BOCA 22



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



SITE



### PARA MOER COM QUALIDADE PROFISSIONAL

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

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



DISCO 3 mm  
DISCO 8 mm

VENDIDO SEPARADAMENTE



PATENTEADO



PATENTEADO

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



VÍDEO



SITE



BOCA INOX #22:  
MAIS HIGIENE E  
DURABILIDADE  
BPF221

VENDIDO SEPARADAMENTE

| MODELO                               | PS10                                   | HD | PS22                                   | HD |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----|----------------------------------------|----|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |    | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |    |
| Potência nominal                     | 550 W                                  |    | 1.104 W                                |    |
| Potência do motor                    | 0,5 HP - CV                            |    | 1,5 HP - CV                            |    |
| Consumo                              | 0,55 kW-h                              |    | 1,1 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 / 50,00 kg                    |    |
| Produção aproximada                  | 200 kg/h                               |    | 300 kg/h                               |    |
| Classificação fiscal [NCM]           | 84385000                               |    | 84385000                               |    |
| EAN-13                               | 7895707533943<br>7895707526587         |    | 7895707533950<br>7895707524620         |    |



## MOEDORES DE CARNES

Feitos para moer carnes resfriadas sem ossos.

### PSP98M

MOEDOR DE CARNE BOCA 98, COM PRÉ CORTADOR



#### TRADIÇÃO E QUALIDADE!

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

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



**BOCA INOX #98:**  
MAIS HIGIENE E  
DURABILIDADE  
BPF98CPI

VENDIDO SEPARADAMENTE



**PATENTEADO**



**PATENTEADO**

77cm

### PSP98T

MOEDOR DE CARNE BOCA 98, COM PRÉ CORTADOR



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

VENDIDO SEPARADAMENTE



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

VENDIDO SEPARADAMENTE



SITE



SITE

| MODELO                               | PSP98M              | HD | PSP98T                                 | HD |
|--------------------------------------|---------------------|----|----------------------------------------|----|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 220 V / 60 Hz / 1   |    | 220 V / 60 Hz / 3<br>380 V / 60 Hz / 3 |    |
| Potência nominal                     | 2.200 W             |    | 1.800 W                                |    |
| Potência do motor                    | 3 HP - CV           |    | 3 HP - 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 520 x 980 mm  |    | 600 x 520 x 980 mm                     |    |
| Peso líquido / bruto                 | 61,00 kg / 75,50 kg |    | 58,00 kg / 72,90 kg                    |    |
| Produção aproximada                  | 450 kg/h            |    | 450 kg/h                               |    |
| Classificação fiscal [NCM]           | 84385000            |    | 84385000                               |    |
| EAN-13                               | 7895707533998       |    | 7895707534001<br>7895707524828         |    |



## MOEDORES DE CARNES

Moedor total inox, facéis de limpar e mais duráveis, feitos para moer carnes sem ossos.

### PS22L

MOEDOR DE CARNE BOCA INOX 22



### PSP98L M / PSP98L T

MOEDOR DE CARNE BOCA INOX 22,  
COM PRÉ CORTADOR



✓ Corte simples



✓ Corte duplo, com pré-cortador incluso

### O DIFERENCIAL DO SEU AÇOUQUE

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

- ✓ 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



\*Disponível apenas no picador 22



DISCO 3 mm  
DISCO 8 mm

VENDIDO SEPARADAMENTE



FACA CRUZETA E ANEL ESPAÇADOR  
PARA CORTE SIMPLES\*

VENDIDO SEPARADAMENTE  
\*Disponível apenas para picador 98



SITE



VÍDEO



SITE  
PSP98L M



SITE  
PSP98L T

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

| MODELO                               | PS22L                                  | HD | PSP98L M            | HD | PSP98L T                               | HD |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----|---------------------|----|----------------------------------------|----|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |    | 220 V / 60 Hz / 1   |    | 220 V / 60 Hz / 3<br>380 V / 60 Hz / 3 |    |
| Potência nominal                     | 1.104 W                                |    | 2.200 W             |    | 1.800 W                                |    |
| Potência do motor                    | 1,5 HP - CV                            |    | 3 HP - CV           |    | 3 HP - CV                              |    |
| Consumo                              | 1,1 kW-h                               |    | 2,2 kW-h            |    | 1,8 kW-h                               |    |
| Dimensões (AxLxP)                    | 530 x 325 x 720 mm                     |    | 585 x 400 x 850 mm  |    | 585 x 400 x 850 mm                     |    |
| Dimensões da embalagem (AxLxP)       | 515 x 415 x 810 mm                     |    | 600 x 520 x 980 mm  |    | 600 x 520 x 980 mm                     |    |
| Peso líquido / bruto                 | 40,00 kg / 49,90 kg                    |    | 55,50 kg / 70,00 kg |    | 55,00 kg / 69,50 kg                    |    |
| Produção aproximada                  | 300 kg/h                               |    | 450 kg/h            |    | 450 kg/h                               |    |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84385000                               |    | 84385000            |    | 84385000                               |    |
| EAN-13                               | 7895707618282<br>7895707618299         |    | 7895707618305       |    | 7895707618329<br>7895707618312         |    |



## HOMOGEINIZADORES

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

### HS-22SC

MOEDOR HOMOGENEIZADOR DE CARNE INOX,  
BOCA 22 INOX, SEM CAVALETE



### HS-22CC

MOEDOR HOMOGENEIZADOR DE CARNE INOX,  
BOCA 22 INOX, COM CAVALETE



### CARNES PERFEITAS EM SEGUNDOS

Com tamanho compacto e grande potência,  
entrega muito mais produtividade.  
Sua operação automática torna o processo  
mais rápido e seguro, e o sistema de  
homogeneização agrega valor ao produto,  
sendo indispensável para venda no auto serviço.



**DISCO 8 mm**  
VENDIDO SEPARADAMENTE



Pedal de acionamento  
em ambos modelos



Tampa transparente para  
visualização interna



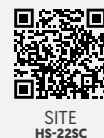
**SUPORTE PARA  
BANDEJA INCLUSO**  
Modelo HS-22CC

- ✓ Construção em aço inox
- ✓ Boca e caracol em inox microfundido
- ✓ Sensor de segurança na tampa
- ✓ Caçamba com capacidade de 16 kg
- ✓ Painel intuitivo

- ✓ Melhora a apresentação do produto
- ✓ Reduz a gordura aparente
- ✓ Deixa o operador livre para outras atividades
- ✓ Operação automática
- ✓ Discos de 3 e 5 mm inclusos



**MOTOR DE 2CV  
CAÇAMBA DE 16 KG**



SITE  
HS-22SC



SITE  
HS-22CC

| MODELO                               | HS-22SC                                                     | HS-22CC                                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 220 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 3<br>380 V / 60 Hz / 3 | 220 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 3<br>380 V / 60 Hz / 3 |
| Potência nominal                     | 1472-246 W                                                  | 1472-246 W                                                  |
| Potência do motor                    | 2 – 0,33 HP-CV                                              | 2 – 0,33 HP-CV                                              |
| Consumo                              | 1,72 KW/h                                                   | 1,72 KW/h                                                   |
| Dimensões [AxLxP]                    | 625 x 480 x 990                                             | 1255 x 480 x 990 mm                                         |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]       | 800 x 585 x 1160 mm                                         | 1460 x 585 x 1160 mm                                        |
| Peso líquido / bruto                 | 96 kg / 121 kg                                              | 115 kg / 146 kg                                             |
| Produção aproximada                  | 600 kg/h                                                    | 600 kg/h                                                    |
| Capacidade da caçamba                | 22 L / 16 kg                                                | 22 L / 16 kg                                                |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84385000                                                    | 84385000                                                    |
| EAN-13                               | 7895707708198<br>7895707708204<br>7895707708211             | 7895707705494<br>7895707707054<br>7895707705470             |



## MOEDORES HOMOGENEIZADORES DE CARNES

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



### HS-98

MOEDOR HOMOGENEIZADOR DE CARNE INOX, BOCA 98 INOX

#### MAIS QUE UM MOEDOR DE CARNE

Com tamanho e construção robusta é ideal para grandes produções. Sua operação automática torna o processo mais rápido e seguro, e o sistema de homogeneização agrega valor ao produto, sendo indispensável para venda no auto serviço.

- ✓ Construção em aço inox
- ✓ Boca e caracol em inox microfundido
- ✓ Sensor de segurança na tampa
- ✓ Caçamba com capacidade de 30 kg
- ✓ Pannel intuitivo
- ✓ Melhora a apresentação do produto
- ✓ Reduz a gordura aparente
- ✓ Deixa o operador livre para outras atividades
- ✓ Operação automática
- ✓ Discos de 3 e 5 mm inclusos



SITE



VÍDEO

#### MOTOR DE 3 CV



Robusto e durável, todo em inox



Cavalete com gaveta para apoiar caixas



Sistema de trava de segurança na tampa



DISCO 8 mm  
VENDIDO SEPARADAMENTE

Opção de acionamento por pedal

| MODELO                               | HS-98                                  | HD |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 220 V / 60 Hz / 3<br>380 V / 60 Hz / 3 |    |
| Potência nominal                     | 2.208-368 W                            |    |
| Potência do motor                    | 3-0,5 HP-CV                            |    |
| Consumo                              | 2,58 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                  | até 900 kg/h                           |    |
| Capacidade da caçamba                | 41 L / 31 kg                           |    |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84385000                               |    |
| EAN-13                               | 7895707641518<br>7895707643130         |    |



## SERRAS FITA DE BANCADA PARA CARNE

Ideais para cortes precisos de carnes, peixes e aves, com ou sem ossos.

### SB

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



### SBL

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



#### COMPACTAS E ROBUSTAS

Ideais para açougues, peixarias, churrascarias e sítios.

#### MOTOFREIO PARA PARADA DE EMERGÊNCIA

#### PORTA COM FECHO MAGNÉTICO

#### MESA FIXA

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



SITE

- ✓ Estrutura de aço carbono pintado



SITE  
SBL



VIDEO  
SBL

- ✓ Estrutura total inox

| MODELO                               | SB                                     | HD | SBL                                    | HD |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----|----------------------------------------|----|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |    | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |    |
| Potência nominal                     | 550 W                                  |    | 550 W                                  |    |
| Potência do motor                    | 0,75 HP-CV                             |    | 0,75 HP-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)           | 84659110                               |    | 84659110                               |    |
| EAN-13                               | 7895707702837<br>7895707702813         |    | 7895707702820<br>7895707702806         |    |

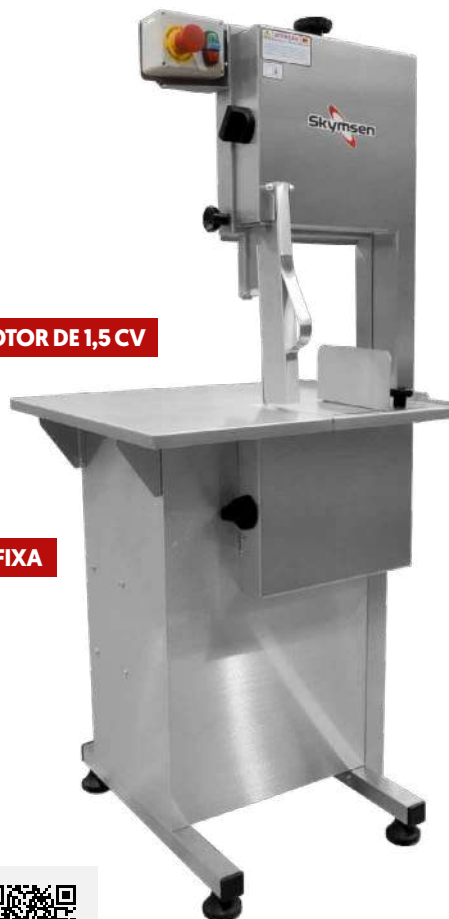


## SERRAS FITA PARA CARNE

Projetada para cortes precisos de carnes com ossos, peixarias etc.

### SL-218

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



**MOTOR DE 1,5 CV**

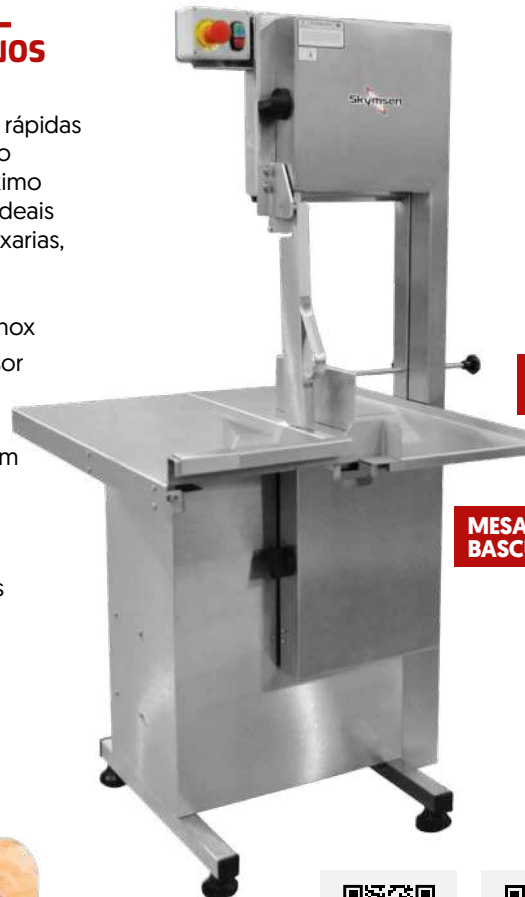
**MESA FIXA**



SITE

### SL-282

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



**MOTOR DE 2 CV**

**MESA MÓVEL BASCULANTE**



VÍDEO



SITE

### HÁ MAIS DE 60 ANOS NO SEU AÇOUGUE

As serras da linha SL são rápidas e potentes, feitas em aço inox para garantir o máximo de qualidade no corte. Ideais para casas de carne, peixarias, frigoríficos, entre outros.

- ☒ Construção em aço inox
- ☒ Porta removível, sensor de segurança
- ☒ Regulador de corte ajuda a espessura com segurança
- ☒ Empurrador lateral e vertical
- ☒ Lâmina com 4 dentes por polegada. Para cortes mais leves e rápidos

### MOTOFREIO PARA PARADA DE EMERGÊNCIA



Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

| MODELO                               | SL-218                                 | SL-282                                 |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 1.104 W                                | 1.472 W                                |
| Potência do motor                    | 1,5 HP-CV                              | 2 HP-CV                                |
| Consumo                              | 1,1 kW-h                               | 1,47 kW-h                              |
| Dimensões (AxLxP)                    | 1.540 x 630 x 645 mm                   | 1.675 x 850 x 870 mm                   |
| Dimensões da embalagem (AxLxP)       | 1.700 x 740 x 750 mm                   | 1.840 x 1.030 x 1.030 mm               |
| Peso líquido / bruto                 | 56,00 kg / 83 kg                       | 75,00 kg / 115,00 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                              | 900 m/min                              |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84659110                               | 84659110                               |
| EAN-13                               | 7895707613560<br>7895707614352         | 7895707644595<br>7895707644601         |



## SERRAS FITA PARA CARNE

Feitas para cortar grandes quantidades de carnes com ossos.

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

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



2 CV

2 CV OU 3 CV



VÍDEO



SITE

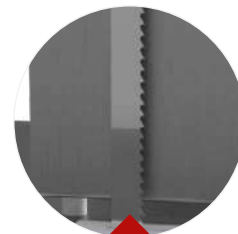


SITE

#### 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 empurrares robustos
- ✓ Ampla mesa e área de corte
- ✓ Pés altos e fáceis de limpar
- ✓ Melhor proteção contra água da categoria
- ✓ Pannel eletrônico externo com proteção IP65
- ✓ Mesa móvel removível para higienização



#### 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.



| MODELO                               | SFL-282HD                                                   | SFL-315HD                                                   |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 220 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 3<br>380 V / 60 Hz / 3 | 220 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 3<br>380 V / 60 Hz / 3 |
| Potência nominal                     | 1.472 W                                                     | 1.472 W                                                     |
| Potência do motor                    | 2 HP-CV                                                     | 2 HP-CV                                                     |
| Consumo                              | 1,47 kW-h                                                   | 1,47 kW-h                                                   |
| Dimensões (AxLxP)                    | 1.900 x 900 x 980 mm                                        | 2.000 x 970 x 1.050 mm                                      |
| Dimensões da embalagem (AxLxP)       | 2.060 x 1.080 x 1.100 mm                                    | 2.100 x 1.090 x 1.170 mm                                    |
| Peso líquido / bruto                 | 129 kg / 178 kg                                             | 141 kg / 206 kg                                             |
| Área de corte (AxL)                  | 350x330 mm                                                  | 380 x 380 mm                                                |
| Dimensões da mesa (LxP)              | 870x810 mm                                                  | 930 x 880 mm                                                |
| Comprimento da lâmina                | 2.820 mm                                                    | 3.150 mm                                                    |
| Velocidade de corte                  | 900 m/min                                                   | 900 m/min                                                   |
| Classificação Fiscal (NCM)           | 84659110                                                    | 84659110                                                    |
| Código EAN13                         | 7895707621381<br>7895707621398<br>7895707621404             | 7895707622159<br>7895707622166<br>7895707622173             |

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## CORTADOR DE FRIOS

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



## FATIADOR DE FRIOS SEMIAUTOMÁTICO

Fatie diversos alimentos como queijos, carnes e embutidos, de maneira rápida e precisa.

### FATIATO 220

FATIADOR DE FRIOS SEMI AUTOMÁTICO



### FATIATO 250

FATIADOR DE FRIOS SEMI AUTOMÁTICO



### FATIATO 300

FATIADOR DE FRIOS SEMI AUTOMÁTICO



## QUALIDADE E PADRONIZAÇÃO

Fatias bonitas, uniformes e consistentes, resultando em uma apresentação mais profissional dos alimentos. Possui um movimento leve e permite que os cortes sejam feitos rapidamente, reduzindo o esforço físico necessário para cortar alimentos.

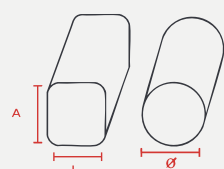
### ALUMÍNIO ANODIZADO

Acabamento superior, com maior resistência à oxidação e facilidade de limpeza.



- ✓ Construção em alumínio anodizado
- ✓ Discos em aço inox
- ✓ Afiador acoplado de 2 posições
- ✓ Carro extremamente leve
- ✓ Empurrador com design que garante a fixação do alimento
- ✓ Fácil higienização

### DIMENSÃO DO CORTE



SITE  
FATIATO 220



SITE  
FATIATO 250



SITE  
FATIATO 300

| MODELO                               | FATIATO 220                            | FATIATO 250                            | FATIATO 300                            |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Frequência                           | 60 Hz                                  | 60 Hz                                  | 60 Hz                                  |
| Potência Motor                       | 0,25 HP-CV                             | 0,33 HP-CV                             | 0,5 HP-CV                              |
| Potência Nominal                     | 280 W                                  | 320 W                                  | 420 W                                  |
| Consumo                              | 0,28 kW.h                              | 0,32 kW.h                              | 0,42 kW.h                              |
| Dimensões [AxLxP]                    | 430 x 380 x 350 mm                     | 480 x 370 x 360 mm                     | 530 x 460 x 460 mm                     |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]       | 390 x 490 x 550 mm                     | 445 x 490 x 560 mm                     | 520 x 570 x 680 mm                     |
| Dimensões de corte [AxL]             | 145 x 145 mm                           | 160 x 160 mm                           | 210 x 210 mm                           |
| Dimensões de corte [Ø]               | 150 mm                                 | 170 mm                                 | 210 mm                                 |
| Peso líquido/bruto                   | 14,10 / 16,70 kg                       | 16,00 / 19,60 kg                       | 25,90 / 30,00 kg                       |
| Diâmetro do disco                    | 220 mm                                 | 250 mm                                 | 300 mm                                 |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84385000                               | 84385000                               | 84385000                               |
| EAN-13                               | 7895707707191<br>7895707707160         | 7895707707207<br>7895707707177         | 7895707707214<br>7895707707184         |



## CORTADORES DE FRIOS AUTOMÁTICOS

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

### FFA

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO INOX, LÂMINA 260 mm



### AUTOMÁTICO ECONÔMICO

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

- ✓ Construção robusta em alumínio e aço inox
- ✓ Disco dentado de 260 mm
- ✓ Espessura ajustável de 0 a 5mm
- ✓ Capacidade de até 46 fatias por minuto
- ✓ Fácil higienização



### 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.

### FATIAS FINAS



VÍDEO



SITE



#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões (AxLxP)

Dimensões da embalagem (AxLxP)

Peso líquido / bruto

Diâmetro do disco

Espessura de corte

Dimensões de corte (AxL)

Fatias por minuto

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### FFA

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

368 W

0,5 HP-CV

0,37 kW-h

790 x 685 x 385 mm

900 x 790 x 480 mm

39,00 kg / 51,10 kg

260 mm

0-5 mm

180 x 198 mm

46

84385000

7895707582507

7895707582002



## CORTADORES DE FRIOS AUTOMÁTICOS

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

### FA-300L

FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO 300 mm



ELÉTRICA ROBUSTA  
(sem eletrônica)



DISCO COM  
TECNOLOGIA  
ALEMÃ

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

### A MELHOR RELAÇÃO CUSTO-BENEFÍCIO

Oferece uma excelente relação custo-benefício, combinando velocidade, consistência, qualidade e segurança. Ideal para padarias, supermercados, restaurantes e cozinhas industriais.

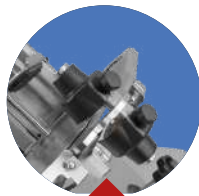
- ✓ Construção em aço inox
- ✓ Disco de 300 mm com tecnologia alemã
- ✓ Espessura ajustável de 0 a 3 mm
- ✓ Proteção do disco removível
- ✓ Produção de até 38 fatias por minuto
- ✓ Empurrador com design que garante a fixação do alimento
- ✓ Alta qualidade no corte
- ✓ Fácil higienização



Ajuste extra fino



Proteção frontal do disco



Afiadores acoplados



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Produção aproximada [fatias/min.]

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### FA-300L

127/220 V / 60 Hz / 1

600 W

0,33 HP-CV

0,6 KW.h

580 x 520 x 590mm

490 x 670 x 680 mm

33,00 kg / 55,00 kg

38

84385000

7895707707405



## CORTADORES DE FRIOS AUTOMÁTICOS

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

### FA-300

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO,  
INOX, LÂMINA 300 mm



☒ Corte automático

### FA-300 DUAL

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO E  
SEMIAUTOMÁTICO INOX, LÂMINA 300 mm



☒ Corte automático e manual (dual)  
☒ Carro removível



**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

### PRECISÃO E UNIFORMIDADE

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

- ☒ Construção em alumínio e aço inox
- ☒ Robusta e durável
- ☒ Espessura ajustável de 0 a 3 mm
- ☒ Capacidade de até 38 fatias por minuto
- ☒ Alta qualidade de corte
- ☒ Proteção do disco removível
- ☒ Disco de 300 mm com tecnologia alemã

### CARRO REMOVÍVEL

Sistema para remoção do carro, que trava a mesa e impede o contato acidental com a lâmina durante a limpeza.



SITE

| MODELO                               | FA-300                                 | HD | FA-300 DUAL                            | HD |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----|----------------------------------------|----|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 220 V / 60 Hz / 1<br>127 V / 60 Hz / 1 |    | 220 V / 60 Hz / 1<br>127 V / 60 Hz / 1 |    |
| Potência nominal                     | 600 W                                  |    | 600 W                                  |    |
| Potência do motor                    | 0,33 HP-CV                             |    | 0,33 HP-CV                             |    |
| Consumo                              | 0,6 kW-h                               |    | 0,6 kW-h                               |    |
| Dimensões [AxLxP]                    | 645 x 610 x 660 mm                     |    | 645 x 610 x 660 mm                     |    |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]       | 830 x 750 x 790 mm                     |    | 830 x 750 x 790 mm                     |    |
| Peso líquido / bruto                 | 38,60 kg / 51,40 kg                    |    | 40,5 kg / 53,3 kg                      |    |
| Diâmetro do disco                    | 300 mm                                 |    | 300 mm                                 |    |
| Espessura de corte                   | 0-3 mm                                 |    | 0-3 mm                                 |    |
| Dimensões de corte [AxL]             | 190 x 180 mm                           |    | 190 x 180 mm                           |    |
| Fatias por minuto                    | 38                                     |    | 38                                     |    |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84385000                               |    | 84385000                               |    |
| EAN-13                               | 7895707681125<br>7895707663541         |    | 7895707666351<br>7895707681132         |    |



## CORTADORES DE FRIOS AUTOMÁTICOS

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

### CA-350L

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.

- ✓ Construção em alumínio e aço inox
- ✓ Estrutura robusta Heavy Duty
- ✓ Espessura ajustável de 0 a 5 mm
- ✓ Disco de 350 mm com tecnologia alemã
- ✓ Capacidade de corte de até 38 fatias por minuto



Sistema seguro de remoção do carro móvel, com travamento de mesa.



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

#### FATIAS FINAS



VÍDEO



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases  
Potência nominal  
Potência do motor  
Consumo  
Dimensões [AxLxP]  
Dimensões da embalagem [AxLxP]  
Peso líquido / bruto  
Diâmetro do disco  
Espessura de corte  
Dimensões de corte (AxL)  
Fatias por minuto  
Classificação fiscal (NCM)  
EAN-13

#### CA-350L

220 V / 60 Hz / 1  
1.200 W  
0,5 HP-CV [2x]  
1,20 kW/h  
760 x 590 x 750 mm  
965 x 680 x 870 mm  
85,80 kg / 112,50 kg  
350 mm  
0-5 mm  
230 x 265 mm  
38  
84385000  
7895707704695

#### HD



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, mixers, 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



### GANHE TEMPO NA SUA COZINHA

O Cutter possui força de sobra para moer carnes e triturar castanhas e diversos tipos de vegetais. Além disso, também prepara patês e purês, pastas, molhos e uma enorme variedade de receitas.

- ✓ Copo em aço inox
- ✓ Tampa em policarbonato transparente
- ✓ Dosador com tampão para adicionar ingredientes
- ✓ Sensor de segurança com desligamento automático
- ✓ Botão de pulsar
- ✓ Motor com frenagem de segurança



Ideal para fazer  
Pasta de amendoim



VIDEO



SITE



Tampa  
transparente



**KIT RASPADOR  
DO COPO**  
VENDIDO SEPARADAMENTE



**LÂMINA DESFIADORA  
DE CARNES**  
VENDIDO SEPARADAMENTE



SITE

| MODELO                               | CR-4L                                  | CR-8L                                  | HD |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|----|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |    |
| Potência nominal                     | 800 W                                  | 1.000 W                                |    |
| Potência do motor                    | 0,5 HP-CV                              | 1 HP-CV                                |    |
| Consumo                              | 0,8 kW-h                               | 1 kW-h                                 |    |
| Velocidade                           | 1600 rpm                               | 1600 rpm                               |    |
| Dimensões [AxLxP]                    | 465 x 265 x 275 mm                     | 525 x 320 x 335 mm                     |    |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]       | 530 x 320 x 320 mm                     | 600 x 360 x 380 mm                     |    |
| Peso líquido / bruto                 | 15,25 kg / 16,40 kg                    | 19,10 kg / 21,00 kg                    |    |
| Volume do bojo                       | 4 L                                    | 8 L                                    |    |
| Classificação fiscal [NCM]           | 84386000                               | 84386000                               |    |
| EAN-13                               | 7895707614529<br>7895707614536         | 7895707622319<br>7895707619494         |    |



## DESCASCADORES

Descascam alimentos utilizando água corrente e disco abrasivo rotativo.

### DB-06

DESCASCADOR INOX, 6 kg



### DA-06

DESCASCADOR INOX DE ALHO, 4 kg



### DC-06

DESCASCADOR INOX DE CEBOLA, 6 kg



### GANHE TEMPO NA SUA COZINHA

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

- ✓ Construção em aço inox
- ✓ Tampa com sensor de segurança
- ✓ Discos abrasivos de alta durabilidade
- ✓ Discos intercambiáveis
- ✓ Fácil remoção dos discos
- ✓ Fácil limpeza

**DESCASQUE 6 KG DE BATATA EM ATÉ 2 MINUTOS**



### TRÊS EM UM

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



VÍDEO DB-06



VÍDEO DA-06



VÍDEO DC-06

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



SITE

| MODELO                               | DB-06                                  | DA-06                                  | DC-06                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 520 W                                  | 520 W                                  | 520 W                                  |
| Potência do motor                    | 0,5 HP-CV                              | 0,5 HP-CV                              | 0,5 HP-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 / 20,50 kg                    | 18,20 kg / 20,50 kg                    | 18,20 kg / 20,30 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<br>7895707572102         | 7895707670358<br>7895707670365         | 7895707672369<br>7895707672376         |

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## DESCASCADORES

Descascam alimentos utilizando água corrente e disco abrasivo rotativo.

### DB-10

DESCASCADOR INOX, 10 kg



### DB-25HD-N

DESCASCADOR INOX, 25 kg, HEAVY DUTY



#### GANHE TEMPO NA SUA COZINHA

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

- ✓ Construção em aço inox
- ✓ Modelo com timer de desligamento automático
- ✓ Tampa com sensor de segurança
- ✓ Discos abrasivos de alta durabilidade
- ✓ Fácil remoção dos discos
- ✓ Fácil limpeza



SITE



SITE



- ✓ 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<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 520 W                                  | 820 W                                  |
| Potência do motor                    | 0,5 HP-CV                              | 1 HP-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)       | 765 x 570 x 640 mm                     | 1.300 x 670 x 950 mm                   |
| Peso líquido / bruto                 | 26,20 kg / 31,30 kg                    | 60,00 kg / 97,00 kg                    |
| Produção aproximada                  | 200 kg/h                               | 500 kg/h                               |
| Capacidade por ciclo                 | 10 kg                                  | 25 kg                                  |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84386000                               | 84386000                               |
| EAN-13                               | 7895707565166<br>7895707565197         | 7895707468788<br>7895707468795         |



## EXTRATORES DE SUCOS

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

### EX

EXTRATOR DE SUCOS INOX



### EX SUPER

EXTRATOR DE SUCOS INOX



Exclusivo Protetor de Respingos

#### A FORÇA QUE VOCÊ PRECISA

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

- ✓ Corpo em aço inox
- ✓ Câmara de alumínio
- ✓ Proteção conta respingos
- ✓ Acompanha copo e peneira
- ✓ 2 castanhas para laranja e limão
- ✓ Bivolt com chave seletora



MOTOR DE 0,25 HP-CV

MOTOR DE 0,5 HP-CV



SITE



VIDEO



SITE

| MODELO                               | EX                    | EX SUPER              |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127/220 V / 60 Hz / 1 | 127/220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 220 W                 | 400 W                 |
| Potência do motor                    | 0,25 HP-CV            | 0,5 HP-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]       | 460 x 260 x 260 mm    | 460 x 260 x 275 mm    |
| Peso líquido / bruto                 | 4,00 kg / 4,90 kg     | 5,50 kg / 6,40 kg     |
| Frutas por minuto                    | 8                     | 8                     |
| Rotação                              | 1.750 rpm             | 1.750 rpm             |
| Classificação fiscal [NCM]           | 84388090              | 84388090              |
| EAN-13                               | 7895707619418         | 7895707619425         |

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## EXTRATORES DE SUCOS

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

### EXB-N

EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE INOX



**MOTOR DE 0,25 CV**

### UM EXTRATOR DE PESO

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

- ✓ Corpo e câmara em aço inox
- ✓ Estrutura robusta
- ✓ Proteção conta respingos
- ✓ Acompanha copo e peneira
- ✓ 2 castanhas para laranja e limão
- ✓ Bivolt com chave seletora

### ESB SUPER-N

EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE INOX



**MOTOR DE 0,5 CV**



SITE



Exclusivo protetor de respingos na câmara do líquido



VÍDEO



SITE

| MODELO                               | EXB-N                 | ESB SUPER-N           |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 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 HP-CV            | 0,5 HP-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)       | 470 x 310 x 310 mm    | 470 x 310 x 310 mm    |
| Peso líquido / bruto                 | 4,6 kg / 5,8 kg       | 7,6 kg / 9,1 kg       |
| Frutas por minuto                    | 8                     | 8                     |
| Rotação                              | 1.750 rpm             | 1.750 rpm             |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84388090              | 84388090              |
| EAN-13                               | 7895707619395         | 7895707619401         |



## CENTRÍFUGA DE SUCOS

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

### CSE

CENTRÍFUGA DE SUCOS



#### SUCOS NATURAIS E SAUDÁVEIS

Extraí com facilidade e rapidez o suco de maçãs, cenouras, beterrabas, pepinos, abacaxis, laranjas, couves, gengibres, e muito mais.

- ✓ Potente motor de 0,5 CV
- ✓ Câmara fabricada em alumínio fundido
- ✓ Gabinete, câmara de líquido e peneiras fabricadas em aço inox
- ✓ Coletor de resíduos em alumínio com 6 L de capacidade
- ✓ Copo de sucos de 1,5 L



Sucos ricos em nutrientes a partir de frutas in natura



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



VÍDEO



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Rotação

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### CSE

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

368 W

0,5 HP-CV

0,37 kW-h

680 x 480 x 280 mm

610 x 460 x 330 mm

15,50 kg / 19,30 kg

3.500 rpm

84351000

7895707581722  
7895707582347

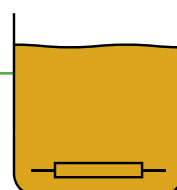
# SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.

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



## #01 Fritadeiras Óleo

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



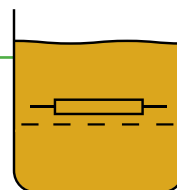
ÓLEO

### Modelos

FE-10-N  
FED-20-N

## #02 Fritadeiras Zona Fria

Possuem uma área com baixa temperatura na parte inferior do tanque para a decantação dos resíduos, pois sua fonte de calor fica posicionada bem acima do fundo do tanque, aquecendo somente a parte superior do óleo. Isso evita a queima do óleo, reduzindo a formação de substâncias prejudiciais à saúde e aumentando a sua vida útil. **Possuem tanques maiores de 15 até 20 litros, e são indicadas para maiores produções, comumente padronizadas como nos fastfoods e hamburguerias.**



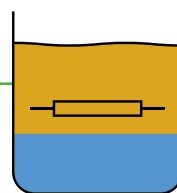
ZONA FRIA

### Modelos

FZM  
FZM8  
FZP  
FZP8  
FG20  
FG28S  
FG25S

## #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. **Indicadas para alta produção de vários tipos de alimentos.**



ÁGUA E ÓLEO

### Modelos

FAM  
FAP  
FAP8  
FC  
FC8  
FRP-24  
FE25  
FE38



# FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÓLEO

Fritura por imersão em óleo.

## FE-10-N

FRITADEIRA ELÉTRICA, 5 LITROS, INOX



## FED-20-N

FRITADEIRA ELÉTRICA, 2 CUBAS DE 5 LITROS, INOX



### FRITURAS SEQUINHAS E CROCANTES

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

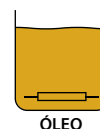
- ✓ Compacta e portátil
- ✓ Tanque e painel com resistências removíveis para limpeza
- ✓ Possui tampa
- ✓ Controle de temperatura por termostato
- ✓ Lâmpada indicadora da resistência ligada
- ✓ Resistência blindada de aço inox
- ✓ Termostato de segurança

POTÊNCIA DE 3.300W



RETOMA A TEMPERATURA RAPIDAMENTE

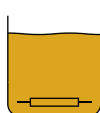
CESTO COM PEGADOR REVESTIDO



SITE



VÍDEO



ÓLEO

### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Capacidade do tanque

Dimensões do cesto [AxLxP]

Carga máxima no cesto

Área de fritura [LxP]

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

### FE-10-N

127 V / 50-60 Hz / 1

2.000 W

2 kW-h

280 x 300 x 670 mm

320 x 315 x 485 mm

4,00 kg / 5,70 kg

5 L

105 x 190 x 220 mm

0,6 kg

240 x 300 mm

84198190

7895707453586

220 V / 50-60 Hz / 1

3.300 W

3,3 kW-h

280 x 300 x 670 mm

320 x 315 x 485 mm

4,00 kg / 5,70 kg

5 L

105 x 190 x 220 mm

0,6 kg

240 x 300 mm

84198190

7895707453593

### FED-20-N

127 V / 50-60 Hz / 1

2.000 W [2x]

2 kW-h [2x]

280 x 610 x 670 mm

320 x 595 x 485 mm

7,80 kg / 9,80 kg

5 L [2x]

105 x 190 x 220 mm

0,6 kg

240 x 300 mm [2x]

84198190

7895707453609

220 V / 50-60 Hz / 1

3.300 W [2x]

3,3 kW-h [2x]

280 x 610 x 670 mm

320 x 595 x 485 mm

7,80 kg / 9,80 kg

5 L [2x]

105 x 190 x 220 mm

0,6 kg

240 x 300 mm [2x]

84198190

7895707453616



## FRITADEIRAS ELÉTRICAS ZONA FRIA

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

### FZM | FZM8

FRITADEIRA ELÉTRICA ZONA FRIA  
15 LITROS, INOX DE MESA



5.000 W



8.000 W

### ALTA PRODUÇÃO EM ESPAÇO REDUZIDO

Com sistema de zona fria e design modular, elas ocupam pouco espaço na cozinha e permitem montar uma célula de fritura com alta produção e economia.

- ✓ Construção em aço inox
- ✓ Design compacto
- ✓ Modelos de mesa e piso
- ✓ Tanque para 15 litros de óleo
- ✓ Controle de temperatura independente
- ✓ Cesto níquelado
- ✓ Marcação de nível do óleo

### FZP | FZP8

FRITADEIRA ELÉTRICA ZONA FRIA  
15 LITROS, INOX DE PISO



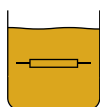
5.000 W



8.000 W



VÍDEO  
FZM



ZONA FRIA



SITE  
FZM



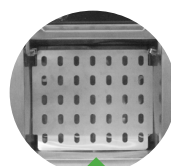
SITE  
FZM8



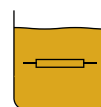
Registro de saída  
de óleo



Cesto com pegador  
revestido



Grade de resíduos  
removível



ZONA FRIA



VÍDEO  
FZP8



SITE  
FZP



SITE  
FZP8

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

| MODELO                               | FZM                  | FZM8                 | FZP                  | FZP8                 |
|--------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 220 V / 50-60 Hz / 1 | 220 V / 50-60 Hz / 1 | 220 V / 50-60 Hz / 1 | 220 V / 50-60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 5.000 W              | 8.000W               | 5.000 W              | 8.000W               |
| Consumo                              | 5 kW.h               | 8 kW.h               | 5 kW.h               | 8 kW.h               |
| Dimensões [AxLxP]                    | 485 x 400 x 590 mm   | 485 x 400 x 590 mm   | 970 x 400 x 590 mm   | 970 x 400 x 590 mm   |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]       | 525 x 450 x 590 mm   | 525 x 450 x 590 mm   | 1.030 x 430 x 540 mm | 1.030 x 430 x 540 mm |
| Peso líquido / bruto                 | 11,30 kg / 13,30 kg  | 12,80 kg / 14,80 kg  | 14,50 kg / 17,20 kg  | 15,80 kg / 19,30 kg  |
| Capacidade do tanque                 | 15 L                 | 15 L                 | 15 L                 | 15 L                 |
| Dimensões do cesto [AxLxP]           | 93 x 117 x 240 mm    | 93 x 117 x 240 mm    | 93 x 117 x 240 mm    | 93 x 117 x 240 mm    |
| Carga máxima no cesto                | 0,6 kg (2x)          | 0,6 kg (2x)          | 0,6 kg (2x)          | 0,6 kg (2x)          |
| Área de fritura [LxP]                | 310 x 270 mm         | 310 x 270 mm         | 310 x 270 mm         | 310 x 270 mm         |
| Classificação fiscal [NCM]           | 84198190             | 84198190             | 84198190             | 84198190             |
| EAN-13                               | 7895707704565        | 7895707704572        | 7895707704596        | 7895707704602        |



## FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO

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

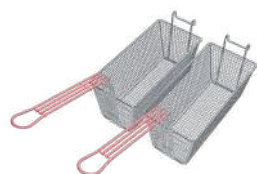
### FE28S

FRITADEIRA ELÉTRICA SPLIT ZONA FRIA 2 x 14 LITROS, INOX, TRIFÁSICA

#### A ÚNICA QUE NÃO MISTURA SABORES

Com dois tanques independentes de 14 litros, permitindo a separação de alimentos e evitando mistura de sabores. Ideal para estabelecimentos com demanda intensa de frituras.

- ✓ Controlador digital com visor de temperatura e aviso sonoro
- ✓ Cestos niquelados robustos e com cabo revestido.
- ✓ Sistema Zona Fria
- ✓ 2 Tanques independentes
- ✓ Tanques de 14 L (2x)
- ✓ Resistência basculável
- ✓ Design robusto
- ✓ Registros de drenagem de 1.1/4"
- ✓ Tubos de drenagem em aço inox
- ✓ Porta com abertura frontal
- ✓ Marcação de nível do óleo



2 cestos  
de 1 kg



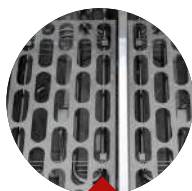
2 tanques  
de 14 L



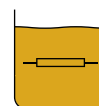
Resistência  
basculável



Sistema de drenagem  
com registro largo



Grades de resíduos



ZONA FRIA



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Tempo de aquecimento

Capacidade do tanque (óleo)

Dimensões do cesto [AxLxP]

Carga máxima no cesto

Área de fritura [LxP]

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### FE28S

220 V / 60 Hz / 3  
380 V / 60 Hz / 3

16.000 W (2x 8.000 W)

16 kW-h

1.055 x 400 x 850 mm

1.240 x 525 x 1.000 mm

40 kg / 56 kg

8 minutos

14 L (2x)

140 x 160 x 335 mm

1 kg (2x)

354 x 365 mm

84198190

7895707708136  
7895707708143



## FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

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

### FAM

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO  
15 LITROS, INOX, DE MESA



5.000 W

### ALTA PRODUÇÃO EM ESPAÇO REDUZIDO

Com sistema de água e óleo e design modular, elas ocupa pouco espaço na cozinha e permitem montar uma célula de fritura com alta produção e economia.

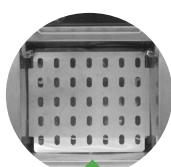
- ✓ Construção em aço inox
- ✓ Design compacto
- ✓ Modelo de mesa e piso
- ✓ Tanque com capacidade de 15 L de óleo, e 3 L de água
- ✓ Controle de temperatura independente
- ✓ Cesto niquelado com revestido
- ✓ Marcação de nível do óleo



Registro de saída de óleo



Cesto com pegador revestido



Grade de resíduos removível

### FAP | FAP8

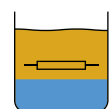
FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO  
15 LITROS, INOX, DE PISO



5.000 W



8.000 W



ÁGUA E ÓLEO



SITE



SITE



SITE

| MODELO                                   | FAM                  | FAP                  | FAP8                 |
|------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases     | 220 V / 50-60 Hz / 1 | 220 V / 50-60 Hz / 1 | 220 V / 50-60 Hz / 1 |
| Potência nominal                         | 5.000 W              | 5.000 W              | 8.000 W              |
| Consumo                                  | 5 kW-h               | 5 kW-h               | 8 kW-h               |
| Dimensões [AxLxP]                        | 485 x 400 x 590 mm   | 970 x 400 x 590 mm   | 970 x 400 x 590 mm   |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]           | 525 x 450 x 590 mm   | 1.030 x 430 x 540 mm | 1.030 x 430 x 540 mm |
| Peso líquido / bruto                     | 11,60 kg / 13,60 kg  | 15,70 kg / 18,40 k   | 16,00 kg / 18,70 kg  |
| Capacidade do tanque [óleo / água / sal] | 15 L / 3 L / 0,5 kg  | 15 L / 3 L / 0,5 kg  | 15 L / 3 L / 0,5 kg  |
| Dimensões do cesto [AxLxP]               | 93 x 117 x 240 mm    | 93 x 117 x 240 mm    | 93 x 117 x 240 mm    |
| Carga máxima no cesto                    | 0,6 kg [2x]          | 0,6 kg [2x]          | 0,6 kg [2x]          |
| Área de fritura [LxP]                    | 310 x 270 mm         | 310 x 270 mm         | 310 x 270 mm         |
| Classificação fiscal [NCM]               | 84198190             | 84198190             | 84198190             |
| EAN-13                                   | 7895707704589        | 7895707704619        | 7895707704626        |



## FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

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

### FC

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, 24 LITROS, INOX



### FC8

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, 24 LITROS, INOX



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.

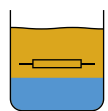
- ✓ 24 litros de óleo, 14 litros de água e 1 kg de sal grosso.
- ✓ Escorredor para apoio do cesto.
- ✓ Cesto redondo de 35 cm.
- ✓ Controle de temperatura por termostato.
- ✓ Lâmpada indicadora da resistência ligada.
- ✓ Resistência blindada de aço inox.
- ✓ Tanque e gabinete em aço inox.
- ✓ Possui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



8.000 W



SITE



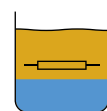
ÁGUA E ÓLEO



Suporte para cesto com escorredor



Cesto Niquelado



ÁGUA E ÓLEO



SITE



| MODELO                                   | FC                   | FC8                  |
|------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| 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)                        | 1.130 x 830 x 710 mm | 1.130 x 830 x 710 mm |
| Dimensões da Embalagem (AxLxP)           | 970 x 530 x 560 mm   | 970 x 530 x 560 mm   |
| Peso líquido / bruto                     | 13,60 kg / 17,70 kg  | 14,40 kg / 19,40 kg  |
| Capacidade do tanque (óleo / água / sal) | 24 L / 14 L / 1 kg   | 24 L / 14 L / 1 kg   |
| Dimensões do cesto (AxLxP)               | 115 x 360 x 360 mm   | 115 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                                   | 7895707704633        | 7895707704640        |



## FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO

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

### FRP-24

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX, DE PISO



#### ATENDE AS MAIORES DEMANDAS

Com ampla área de fritura, alta potência, tanque com sistema de água e óleo. A escolha certa para atender maiores produções.

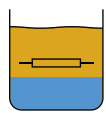
- ✓ 24 litros de óleo, 14 litros de água e 1 kg de sal grosso
- ✓ Cesto redondo de 35 cm
- ✓ Controle de temperatura por termostato
- ✓ Lâmpada indicadora da resistência ligada
- ✓ Resistência blindada de aço inox
- ✓ Tanque e gabinete em aço inox
- ✓ Possui termostato de segurança
- ✓ Marcação de nível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



SITE



VÍDEO



ÁGUA E ÓLEO



Cesto  
Níquelado

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Capacidade do tanque (óleo / água / sal)

Dimensões do cesto [AxLxP]

Carga máxima no cesto

Área de fritura [LxP]

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### FRP-24

220 V / 50-60 Hz / 1

8.000 W

8 kWh

870 x 500 x 500 mm

880 x 550 x 620 mm

20,00 kg / 21,60 kg

24 L / 14 L / 1 kg

105 x 360 x 360 mm

2 kg

378 x 378 mm

84198190

7895707544475



## FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

Potência de sobra para fritar grandes volumes de alimentos, mantendo as frituras sempre sequinhas e crocantes, com economia e segurança.

### FE25

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO,  
25 LITROS, INOX, TRIFÁSICA



### FE38

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO,  
38 LITROS, INOX, TRIFÁSICA



### PARA QUEM ENTENDE DE FRITURA

Alta potência para fritar os alimentos em menos tempo, agilizando preparos e atendendo clientes mais rapidamente.

- ✓ Projeto elétrico trifásico
- ✓ Cestos niquelados robustos e com cabo revestido
- ✓ Porta de abertura frontal
- ✓ Possui termostato de segurança
- ✓ Controlador de temperatura digital
- ✓ Marcação de nível do óleo e da água

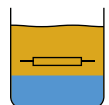


**FRITA 30 kg DE BATATA CONGELADA POR HORA**  
15.000 W - 25 L DE ÓLEO

**FRITA 45KG DE BATATA CONGELADA POR HORA**  
18.000 W - 38 L DE ÓLEO



SITE

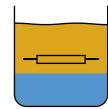


ÁGUA E ÓLEO



Pés

Antiderrapantes



ÁGUA E ÓLEO



SITE

| MODELO                                   | FE25                                   | FE38                                   |
|------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases     | 220 V / 60 Hz / 3<br>380 V / 60 Hz / 3 | 220 V / 60 Hz / 3<br>380 V / 60 Hz / 3 |
| Potência nominal                         | 15.000 W                               | 18.000 W                               |
| Consumo                                  | 15 kW-h                                | 18 kW-h                                |
| Dimensões [AxLxP]                        | 1.055 x 400 x 850 mm                   | 1.055 x 575 x 850 mm                   |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]           | 1.240 x 525 x 1.000 mm                 | 1.240 x 700 x 1.000 mm                 |
| Peso líquido / bruto                     | 36 kg / 52 kg                          | 46 kg / 74 kg                          |
| Capacidade do tanque (óleo / água / sal) | 25 L / 5 L / 0,5 kg                    | 38 L / 6 L / 0,5 kg                    |
| Dimensões do cesto [AxLxP]               | 140 x 160 x 335 mm                     | 140 x 160 x 335 mm                     |
| Carga máxima no cesto                    | 1 Kg                                   | 1 Kg                                   |
| Área de fritura [LxP]                    | 354 x 365 mm                           | 527 x 380 mm                           |
| Classificação fiscal (NCM)               | 84198190                               | 84198190                               |
| EAN-13                                   | 7895707706712<br>7895707706682         | 7895707706699<br>7895707706705         |



## FRITADEIRAS A GÁS ZONA FRIA

Potência de sobra para fritar grandes volumes de alimentos, mantendo as frituras sempre sequinhas e crocantes, com economia e segurança.

### FG20 GLP

FG20 GLP - FRITADEIRA A GÁS ZONA FRIA, 20 LITROS, INOX, MILIVOLT, GLP



### FG20 GN

FRITADEIRA A GÁS ZONA FRIA, 20 LITROS, INOX,



### FG20 CD

FRITADEIRA A GÁS ZONA FRIA, 20 LITROS, INOX, ADOR DIGITAL



### PARA QUEM ENTENDE DE FRITURA

Com capacidade de fritura impecável, as fritadeiras FG20 garantem resultados consistentes e permitem que você atinja a textura perfeita, resultando em alimentos crocantes por fora e macios por dentro.

- ✓ Construção total em aço inox
- ✓ Tanque de 20 L de óleo
- ✓ Potência de 90.000 BTU/h
- ✓ Controle de temperatura automática
- ✓ Termostato de segurança
- ✓ Sistema de segurança que fecha o gás em caso de falta que chama
- ✓ 3 queimadores em ferro fundido
- ✓ Marcação de nível do óleo



#### FG20 GLP / FG20 GN

##### Válvula milivolt

- Termostato analógico até 200°C
- Acendimento com chama piloto
- Dispensa ligação em rede elétrica
- Disponível nas versões GLP ou GN



#### FG20 CD

##### Controlador digital

- Termopar até 200°C
- Acendimento com faísca elétrica
- Plugue elétrico bivolt 127/220 V
- Kit conversão GLP / GN Incluso



SITE  
FG20 GLP



SITE  
FG20 GN



SITE  
FG20 CD



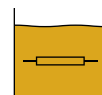
Cestos níquelados  
com cabo revestido



Pés antiderrapantes com  
regulagem de altura



Queimadores em  
ferro fundido



ZONA FRIA

| MODELO                              | FG20 GLP            | FG20 GN             | FG20 CD               |
|-------------------------------------|---------------------|---------------------|-----------------------|
| Tipo de gás                         | GLP                 | GN                  | GLP / GN              |
| Tensão elétrica / frequência / fase | -                   | -                   | 127 / 220V / 60Hz / 1 |
| Potência nominal                    | 90.000 BTU/h        | 90.000 BTU/h        | 90.000 BTU/h          |
| Dimensões [AxLxP]                   | 1055 x 405 x 820 mm | 1055 x 405 x 820 mm | 1055 x 405 x 820 mm   |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]      | 1240 x 525 x 920 mm | 1240 x 525 x 920 mm | 1240 x 525 x 920 mm   |
| Peso líquido / bruto                | 41,00 kg / 56,00 kg | 41,00 kg / 56,00 kg | 43,00 kg / 58,00 kg   |
| Consumo máximo                      | 2,1 kg/h            | 2,5 m³/h            | 2,1 kg/h / 2,5m³/h    |
| Pressão de trabalho                 | 2,8 kPa [285 mmCA]  | 1,3 kPa [132 mmCA]  | 2,8 kPa / 1,3 kPa     |
| Capacidade do tanque                | 20 L                | 20 L                | 20 L                  |
| Dimensões do cesto [AxLxP]          | 140 x 160 x 335 mm  | 140 x 160 x 335 mm  | 140 x 160 x 335 mm    |
| Carga máxima no cesto               | 1 kg [2x]           | 1 kg [2x]           | 1 kg [2x]             |
| Área de fritura [LxP]               | 354 x 354 mm        | 354 x 354 mm        | 354 x 354 mm          |
| Classificação fiscal (NCM)          | 84198190            | 84198190            | 84198190              |
| EAN-13                              | 7895707704350       | 7895707707238       | 7895707704367         |



## FRITADEIRAS A GÁS ZONA FRIA

Potência de sobra para fritar grandes volumes de alimentos, mantendo as frituras sempre sequinhas e crocantes, com economia e segurança.

### FG25S GLP

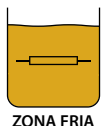
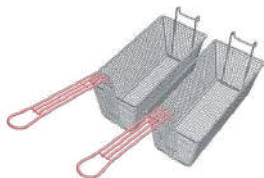
FRITADEIRA A GÁS SPLIT ZONA FRIA 2X12,5 LITROS  
INOX, MILIVOLT, GLP

#### A ÚNICA QUE NÃO MISTURA SABORES

Com dois tanques independentes de 12,5 litros, permitindo a separação de alimentos e evitando mistura de sabores. Ideal para estabelecimentos com demanda intensa de frituras

- ✓ Construção total em aço inox
- ✓ Potência de 120.000 BTU/h
- ✓ 2 tanques independentes
- ✓ Controle de temperatura automático
- ✓ Sistema de segurança que fecha o gás em caso de falta de chama.
- ✓ Termostato de segurança

2 cestos  
de 1 Kg



ZONA FRIA



SITE



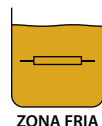
Grades de  
resíduos



Pés antiderrapantes com  
regulagem de altura



Queimadores em  
ferro fundido



ZONA FRIA



SITE

#### FG25S GLP / FG25S GN

##### Válvula milivolt

- Termostato analógico até 200°C
- Acendimento com chama piloto
- Dispensa ligação em rede elétrica
- Disponível nas versões GLP ou GN

2 tanques  
de 12,5 L



#### MODELO

|                                     |                     |
|-------------------------------------|---------------------|
| Tipo de gás                         | GLP                 |
| Tensão elétrica / frequência / fase | -                   |
| Potência nominal                    | 120.000 BTU/h       |
| Dimensões [AxLxP]                   | 1055 x 405 x 820 mm |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]      | 1240 x 525 x 920 mm |
| Peso líquido / bruto                | 47,00 kg / 62,00 kg |
| Consumo máximo                      | 2,8 kg/h            |
| Pressão de trabalho                 | 2,8 kPa [285 mmCA]  |
| Capacidade do tanque                | 12,5 L [por tanque] |
| Dimensões do cesto [AxLxP]          | 140 x 160 x 325 mm  |
| Carga máxima no cesto               | 1 kg [2x]           |
| Área de fritura [LxP]               | 352 x 170 mm        |
| Classificação fiscal [NCM]          | 84198190            |
| EAN-13                              | 7895707708495       |

#### FG25S GLP

|                                     |                     |
|-------------------------------------|---------------------|
| Tipo de gás                         | GLP                 |
| Tensão elétrica / frequência / fase | -                   |
| Potência nominal                    | 120.000 BTU/h       |
| Dimensões [AxLxP]                   | 1055 x 405 x 820 mm |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]      | 1240 x 525 x 920 mm |
| Peso líquido / bruto                | 47,00 kg / 62,00 kg |
| Consumo máximo                      | 2,8 kg/h            |
| Pressão de trabalho                 | 2,8 kPa [285 mmCA]  |
| Capacidade do tanque                | 12,5 L [por tanque] |
| Dimensões do cesto [AxLxP]          | 140 x 160 x 325 mm  |
| Carga máxima no cesto               | 1 kg [2x]           |
| Área de fritura [LxP]               | 352 x 170 mm        |
| Classificação fiscal [NCM]          | 84198190            |
| EAN-13                              | 7895707708495       |

#### FG25S GN

|                                     |                     |
|-------------------------------------|---------------------|
| Tipo de gás                         | GN                  |
| Tensão elétrica / frequência / fase | -                   |
| Potência nominal                    | 120.000 BTU/h       |
| Dimensões [AxLxP]                   | 1055 x 405 x 820 mm |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]      | 1240 x 525 x 920 mm |
| Peso líquido / bruto                | 47,00 kg / 62,00 kg |
| Consumo máximo                      | 3,3 m³/h            |
| Pressão de trabalho                 | 2 kPa [204 mmCA]    |
| Capacidade do tanque                | 12,5 L [por tanque] |
| Dimensões do cesto [AxLxP]          | 140 x 160 x 335 mm  |
| Carga máxima no cesto               | 1 kg [2x]           |
| Área de fritura [LxP]               | 352 x 170 mm        |
| Classificação fiscal [NCM]          | 84198190            |
| EAN-13                              | 7895707708501       |



## 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
- ✓ Botão pulsar



SITE



VÍDEO

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<br>220 V / 50-60 Hz / 1 | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>220 V / 50-60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 350 W                                        | 350 W                                        |
| Potência do motor                    | 900 W                                        | 900 W                                        |
| Consumo                              | 0,35 kW·h                                    | 0,35 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 / 2,20 kg                            | 1,92 kg / 2,35 kg                            |
| Rotação                              | 18.000 rpm                                   | 18.000 rpm                                   |
| Volume máximo do copo                | 1,5 L                                        | 1,5 L                                        |
| Classificação fiscal (NCM)           | 85094010                                     | 85094010                                     |
| EAN-13                               | 7895707474246<br>7895707474253               | 7895707474321<br>7895707474338               |



## LIQUIDIFICADORES DE ALTA ROTAÇÃO DE 1,5 LITROS SILENCIOSOS

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

### BAR1.5

LIQUIDIFICADOR BLENDER COM ABAFADOR DE RUÍDOS, COPO TRITAN, ALTA ROTAÇÃO, COM FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS, 1,5 LITROS



#### PODEROSO E SILENCIOSO

Um liquidificador excepcional, capaz de bater os drinks mais difíceis com rapidez e resultados incríveis. Reduz significativamente o barulho da operação, criando um ambiente mais tranquilo e agradável, ideal para bares, cafeterias e quiosques de shopping.

- ✓ 3 velocidades
- ✓ 3 funções pré-programadas
- ✓ Botão pulsar
- ✓ Copo 1,5 L
- ✓ 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



**CAIXA ABAFADORA DE RUÍDOS**  
INCLUSO E VENDIDO SEPARADAMENTE



**COPO TRITAN**  
INCLUSO E VENDIDO SEPARADAMENTE



**BLENDER COM ABAFADOR DE RUÍDOS**



**COPO EM TRITAN™**

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



VÍDEO



SITE

| MODELO                               | BAR1.5                                           |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>220-240 V / 50-60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 1.050 W<br>1.200 W                               |
| Potência do motor                    | 2.238 W                                          |
| Consumo                              | 1,05 kWh<br>1,2 kWh                              |
| Dimensões (AxLxP)                    | 460 x 255 x 265 mm                               |
| Dimensões da embalagem (AxLxP)       | 590 x 350 x 495 mm                               |
| Peso líquido / bruto                 | 5,90 kg / 6,45 kg                                |
| Rotação                              | 38.000 rpm                                       |
| Volume máximo do copo                | 1,5 L                                            |
| Classificação fiscal (NCM)           | 85094010                                         |
| EAN-13                               | 7895707706408<br>7895707706255                   |



## LIQUIDIFICADORES DE ALTA ROTAÇÃO DE 2,0 LITROS

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

### LI2

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



### TA2

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



#### FEITO PARA DURAR

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

#### O ORIGINAL

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

#### MAIS DE 25 ANOS DE HISTÓRIA

O primeiro liquidificador comercial de alta rotação do mercado brasileiro.



VÍDEO



SITE

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

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

Vendido separadamente.



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

**COPO COMPLETO INOX TA2**  
Incluso e vendido separadamente.



VÍDEO



SITE

| MODELO                               | LI2                                          | TA2                                          |
|--------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>220 V / 50-60 Hz / 1 | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>220 V / 50-60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 350 W                                        | 400 W                                        |
| Potência do motor                    | 900 W                                        | 1.000 W                                      |
| Consumo                              | 0,35 kW·h                                    | 0,4 kW·h                                     |
| Dimensões [AxLxP]                    | 420 x 200 x 190 mm                           | 450 x 215 x 205 mm                           |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]       | 490 x 195 x 195 mm                           | 490 x 195 x 195 mm                           |
| Peso líquido / bruto                 | 2,17 kg / 2,50 kg                            | 2,50 kg / 2,90 kg                            |
| Rotação                              | 18.000 rpm                                   | 22.000 rpm                                   |
| Volume máximo do copo                | 2 L                                          | 2 L                                          |
| Classificação fiscal [NCM]           | 85094010                                     | 85094010                                     |
| EAN-13                               | 7895707474420<br>7895707474437               | 7895707474970<br>7895707474987               |



## LIQUIDIFICADOR DE ALTA ROTAÇÃO DE 2,0 LITROS

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

### BM2

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



### 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
- ✓ Botão pulsar

### ALIMENTOS LÍQUIDOS OU SECOS

### RECEITAS QUENTES OU GELADAS



SITE



VÍDEO



MAXI BLENDER

- ✓ Variador de Velocidade

### COPO COMPLETO SEM EMPURRADOR:

Incluso e vendido separadamente.

### BS2

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



### COPO EM TRITAN™

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



VÍDEO



SITE



SUPREME BLENDER

- ✓ 3 funções pré-programadas
- ✓ 3 velocidades

| MODELO                               | BM2                                              | BS2                                              |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>220-240 V / 50-60 Hz / 1 | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>220-240 V / 50-60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 1.050 W<br>1.200 W                               | 1.050 W<br>1.200 W                               |
| Potência do motor                    | 2.238 W                                          | 2.238 W                                          |
| Consumo                              | 1,05 kW-h<br>1,2 kW-h                            | 1,5 kW-h<br>1,2 kW-h                             |
| Dimensões (AxLxP)                    | 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                               |
| Peso líquido / bruto                 | 4,05 kg / 4,80 kg                                | 4,08 kg / 4,80 kg                                |
| Rotação                              | 38.000 rpm                                       | 38.000 rpm                                       |
| Volume máximo do copo                | 2 L                                              | 2 L                                              |
| Classificação fiscal (NCM)           | 85094010                                         | 85094010                                         |
| EAN-13                               | 7895707653351<br>7895707649286                   | 7895707653368<br>7895707649309                   |



## LIQUIDIFICADORES DE ALTA ROTAÇÃO DE 4,0 LITROS

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

### TA4

LIQUIDIFICADOR INOX, ALTA ROTAÇÃO, COPO MONOBLOCO INOX



#### 4 LITROS E ALTA ROTAÇÃO

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

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



#### COPO COMPLETO INOX TA4

Incluso e vendido separadamente.

COPO MONOBLOCO



PATENTEADO

ANTEPARO DO COPO



PATENTEADO



VÍDEO



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Rotação

Volume máximo do copo

Classificação fiscal [NCM]

EAN-13

#### TA4

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

590 W

1.200 W

0,59 kWh

700 x 270 x 240 mm

455 x 310 x 545 mm

4,6 kg / 6,4 kg

22.000 rpm

4 L

84386000

7895707474956  
7895707474963

# POR QUE ESCOLHER UM LIQUIDIFICADOR COM COPO MONOBLOCO?

## O QUE É UM COPO MONOBLOCO?

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

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

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



## SISTEMAS DE SEGURANÇA

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

### ANTEPARO DO COPO

Proteção física desenvolvida e patenteada pela 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.

### L2

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### L3

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### L4

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



COPO MONOBLOCO



ANEPARO DO COPO



SITE - L2



SITE - L3



SITE - L4

### 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.

Para maiores informações de preparos, consulte o manual de instruções.

- ✓ Rotação de 3.500 rpm
- ✓ Disponível nos modelos de 2 a 10 litros
- ✓ Copos intercambiáveis
- ✓ Tampa de borracha atóxica com dosador
- ✓ Eixo e acoplamento metálicos
- ✓ Motor bivolt a indução

| MODELO                               | L2                    | L3                    | L4                    |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 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 HP-CV             | 0,5 HP-CV             | 0,5 HP-CV             |
| Consumo                              | 0,67 kW-h             | 0,67 kW-h             | 0,67 kW-h             |
| Dimensões (AxLxP)                    | 640 x 240 x 270 mm    | 660 x 240 x 255 mm    | 660 x 290 x 280 mm    |
| Dimensões da embalagem (AxLxP)       | 380 x 290 x 470 mm    | 400 x 290 x 525 mm    | 400 x 290 x 525 mm    |
| Peso líquido / bruto                 | 9,10 kg / 10,20 kg    | 9,30 kg / 10,55 kg    | 9,65 kg / 11,00 kg    |
| Rotação                              | 3.500 rpm             | 3.500 rpm             | 3.500 rpm             |
| Volume máximo do copo                | 2 L                   | 3,6 L                 | 4 L                   |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84388090              | 84386000              | 84386000              |
| EAN-13                               | 7895707709782         | 7895707109799         | 7895707709805         |



## LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

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

### L6

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### L8

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### L10

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



COPO MONOBLOCO



ANTEPARO DO COPO



SITE - L6



SITE - L8



SITE - L10

### 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.

Para maiores informações de preparos, consulte o manual de instruções.

- ✓ Rotação de 3.500 rpm
- ✓ Disponível nos modelos de 2 a 10 litros
- ✓ Copos intercambiáveis
- ✓ Tampa de borracha atóxica com dosador
- ✓ Eixo e acoplamento metálicos
- ✓ Motor bivolt a indução



| MODELO                               | L6                    | L8                    | L10                   |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 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 HP-CV             | 0,5 HP-CV             | 0,5 HP-CV             |
| Consumo                              | 0,67 kW-h             | 0,67 kW-h             | 0,67 kW-h             |
| Dimensões [AxLxP]                    | 720 x 310 x 300 mm    | 750 x 330 x 320 mm    | 780 x 340 x 330 mm    |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]       | 455 x 310 x 545 mm    | 495 x 320 x 560 mm    | 520 x 335 x 570 mm    |
| Peso líquido / bruto                 | 9,85 kg / 11,45 kg    | 10,10 kg / 11,85 kg   | 10,15 kg / 12,10 kg   |
| Rotação                              | 3.500 rpm             | 3.500 rpm             | 3.500 rpm             |
| Volume máximo do copo                | 6 L                   | 8 L                   | 10 L                  |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84386000              | 84386000              | 84386000              |
| EAN-13                               | 7895707709812         | 7895707709829         | 7895707709836         |



## 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.

### LS2

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### LS3

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### LS4

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



COPO MONOBLOCO



ANTEPARO DO COPO



IDEAL PARA  
PASTA DE AÇAÍ



### 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.

Para maiores informações de preparos, consulte o manual de instruções.

- ✓ Rotação de 3.500 rpm
- ✓ Disponível nos modelos de 2 a 10 litros
- ✓ Copos intercambiáveis
- ✓ Tampa de borracha atóxica com dosador
- ✓ Eixo e acoplamento metálicos



SITE - LS2



VÍDEO - LS2



SITE - LS3



SITE - LS4



| MODELO                               | LS2                   | LS3                   | LS4                   |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 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 HP-CV             | 0,5 HP-CV             | 0,5 HP-CV             |
| Consumo                              | 0,67 kW·h             | 0,67 kW·h             | 0,67 kW·h             |
| Dimensões [AxLxP]                    | 640 x 240 x 270 mm    | 660 x 240 x 255 mm    | 660 x 290 x 280 mm    |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]       | 380 x 290 x 470 mm    | 400 x 290 x 525 mm    | 400 x 290 x 525 mm    |
| Peso líquido / bruto                 | 9,10 kg / 10,20 kg    | 9,30 kg / 10,55 kg    | 9,65 kg / 11,00 kg    |
| Rotação                              | 3.500 rpm             | 3.500 rpm             | 3.500 rpm             |
| Volume máximo do copo                | 2 L                   | 3,6 L                 | 4 L                   |
| Classificação fiscal [NCM]           | 84388090              | 84386000              | 84386000              |
| EAN-13                               | 7895707705746         | 7895707551299         | 7895707479807         |



## 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.

### LS6

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### LS8

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### LS10

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



COPO MONOBLOCO



ANTEPARO DO COPO



VÍDEO - LS6



SITE - LS6

### 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.

Para maiores informações de preparos, consulte o manual de instruções.

### IDEAL PARA PASTA DE AÇAÍ

- ✓ Rotação de 3.500 rpm
- ✓ Disponível nos modelos de 2 a 10 litros
- ✓ Copos intercambiáveis
- ✓ Tampa de borracha atóxica com dosador
- ✓ Eixo e acoplamento metálicos



VÍDEO - LS10



SITE - LS8



SITE - LS10

| MODELO                               | LS6                   | LS8                   | LS10                  |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 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 HP-CV             | 0,5 HP-CV             | 0,5 HP-CV             |
| Consumo                              | 0,67 kW-h             | 0,67 kW-h             | 0,67 kW-h             |
| Dimensões [AxLxP]                    | 720 x 310 x 300 mm    | 750 x 330 x 320 mm    | 780 x 340 x 330 mm    |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]       | 455 x 310 x 545 mm    | 495 x 320 x 560 mm    | 520 x 335 x 570 mm    |
| Peso líquido / bruto                 | 9,85kg / 11,45 kg     | 10,10 kg / 11,85 kg   | 10,15 kg / 12,10 kg   |
| Rotação                              | 3.500 rpm             | 3.500 rpm             | 3.500 rpm             |
| Volume máximo do copo                | 6 L                   | 8 L                   | 10 L                  |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84386000              | 84386000              | 84386000              |
| EAN-13                               | 7895707479821         | 7895707479845         | 7895707479869         |



## LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS COM TAMPA MONITORADA

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

### 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



COPO MONOBLOCO

PATENTEADO

TAMPA MONITORADA



SITE



SITE



SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

| MODELO                               | LS4-HD                                 | LS8-HD                                 | LS10-HD                                |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 665 W                                  | 665 W                                  | 665 W                                  |
| Potência do motor                    | 0,5 HP-CV                              | 0,5 HP-CV                              | 0,5 HP-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                 | 10,00 kg / 11,50 kg                    | 11,00 kg / 12,10 kg                    | 11,41 kg / 12,60 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<br>7895707560277         | 7895707560031<br>7895707560284         | 7895707560024<br>7895707560291         |



## LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS BASCULANTES

Liquidificadores de baixa rotação e 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



#### PARA BOLOS E SORVETES

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

Para maiores informações de preparos, consulte o manual de instruções.

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



SISTEMA DE DESPEJO BASCULANTE



SITE



### LB25

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL, BASCULANTE,  
COPO MONOBLOCO INOX



COPO MONOBLOCO



ANTEPARO DO COPO



SITE

| MODELO                               | LB15                                   | LB25                                   |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 1.550 W                                | 1.550 W                                |
| Potência do motor                    | 1,5 HP-CV                              | 1,5 HP-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 / 28,50 kg                    | 24,50 kg / 28,90 kg                    |
| Rotação                              | 3.500 rpm                              | 3.500 rpm                              |
| Volume máximo do copo                | 19 L                                   | 25 L                                   |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84386000                               | 84386000                               |
| EAN-13                               | 7895707534193<br>7895707534186         | 7895707534155<br>7895707526716         |



## LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS BASCULANTES COM CAVALETE DE INOX E TAMPA MONITORADA.

Liquidificadores de baixa rotação e 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



#### TECNOLOGIA A SEU FAVOR

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

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

Para maiores informações de preparos, consulte o manual de instruções.

### LAR25-HD

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



COPO MONOBLOCO

PATENTEADO

TAMPA MONITORADA



SITE

SISTEMA DE DESPEJO BASCULANTE



SITE

| MODELO                               | LAR15-HD                               | LAR25-HD                               |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 1.300 W                                | 1.300 W                                |
| Potência do motor                    | 1,5 HP-CV                              | 1,5 HP-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]       | 1.180 x 535 x 645 mm                   | 1.250 x 545 x 655 mm                   |
| Peso líquido / bruto                 | 27,20 kg / 39,20 kg                    | 25,10 kg / 38,60 kg                    |
| Rotação                              | 3.500 rpm                              | 3.500 rpm                              |
| Volume máximo do copo                | 19 L                                   | 25 L                                   |
| Classificação fiscal [NCM]           | 84386000                               | 84386000                               |
| EAN-13                               | 7895707552418<br>7895707552425         | 7895707560789<br>7895707560796         |



## MIXERS

Triture, bata e emulsione alimentos quentes ou frios em grandes quantidades.

### MX-200



MIXER, HASTE  
REMOVIVEL 220 MM INOX

### MX-300



MIXER, HASTE  
REMOVIVEL 290 MM INOX

### MX-400



MIXER, HASTE  
REMOVIVEL 430 MM INOX

### MX-500



MIXER, HASTE  
REMOVIVEL 500 MM INOX

### PREPAROS PROFISSIONAIS

É capaz de processar uma ampla variedade de alimentos, incluindo frutas, legumes, verduras, carnes, grãos e nozes. É especialmente eficiente no preparo de sopas, molhos, cremes, purês, mousses, maioneses e outras receitas que requerem uma mistura homogênea e rápida.

- ✓ Motores de alto desempenho
- ✓ Haste removível em aço inox
- ✓ Design ergonômico
- ✓ Lâminas em aço inox
- ✓ Cabo elétrico longo e resistente
- ✓ Acompanha suporte de parede
- ✓ Velocidade única de 9.000 rpm



### TRAVA DE SEGURANÇA

Só pode ser ligados com as duas mãos, evitando o acionamento acidental.

### ACIONAMENTO CONTÍNUO

Os modelos MX-400 e MX-500 contam com um botão de acionamento contínuo, que elimina a necessidade de manter pressionado o botão ligar.



**SUPORE DE PANEIS QUICK  
FIX PARA OS MODELOS  
MX-400 E MX-500**  
VENDIDO SEPARADAMENTE



VÍDEO  
MX-200



SITE  
MX-200



SITE  
MX-300



SITE  
MX-400



SITE  
MX-500

| MODELO                               | MX-200                                 | MX-300                                 | MX-400                                 | MX-500                                 |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 250 W                                  | 250 W                                  | 350 W                                  | 550 W                                  |
| Potência do motor                    | 250 W                                  | 250 W                                  | 350 W                                  | 550 W                                  |
| Consumo                              | 0,25 kW.h                              | 0,25 kW.h                              | 0,35 kW.h                              | 0,55 kW.h                              |
| Dimensões [AxLxP]                    | 505 x 130 x 95 mm                      | 560 x 130 x 95 mm                      | 740 x 160 x 120 mm                     | 815 x 160 x 120 mm                     |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]       | 113 x 140 x 640 mm                     | 113 x 140 x 640 mm                     | 137 x 147 x 935 mm                     | 137 x 147 x 935 mm                     |
| Peso líquido / bruto                 | 2,10 kg / 2,70 kg                      | 2,20 kg / 2,80 kg                      | 3,80 kg / 4,50 kg                      | 4,40 kg / 5,10 kg                      |
| Rotação                              | 9.000 rpm                              | 9.000 rpm                              | 9.000 rpm                              | 9.000 rpm                              |
| Volume máximo do recipiente          | 10 L                                   | 15 L                                   | 60 L                                   | 70 L                                   |
| Comprimento da haste                 | 220 mm                                 | 290 mm                                 | 430 mm                                 | 500 mm                                 |
| Classificação fiscal [NCM]           | 84388090                               | 84388090                               | 84388090                               | 84388090                               |
| EAN-13                               | 7895707707078<br>7895707705357         | 7895707707085<br>7895707705364         | 7895707707092<br>7895707705371         | 7895707707108<br>7895707705395         |



## PROCESSADORES DE ALIMENTOS

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

### PA7 PRO

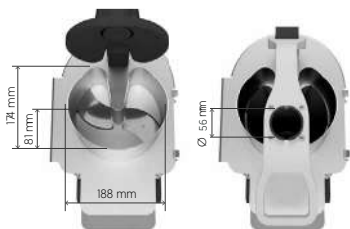
PROCESSADOR DE ALIMENTOS, INOX, COM 7 DISCOS DIÂMETRO 203 mm



#### 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 do mercado, e mais, agora também realiza cortes do cubos e palitos (julienne)

- ✓ Construção em aço inox
- ✓ Câmara injetada
- ✓ Tampa removível
- ✓ Bocal extra largo
- ✓ Bocal com empurrador cilíndrico
- ✓ Movimento único de alimentação
- ✓ Sensor de segurança na tampa
- ✓ Bivolt com chave seletora



**TAMBÉM  
DISPONÍVEL  
NA OPÇÃO  
SEM DISCOS**

#### ACOMPANHA 7 DISCOS COM SUPORTE



VÍDEO



SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

| MODELO                               | PA7 PRO               |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127/220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 600 W                 |
| Potência do motor                    | 0,5 HP-CV             |
| Consumo                              | 0,6 kW-h              |
| Dimensões [AxLxP]                    | 590 x 325 x 520 mm    |
| Dimensões da Embalagem [AxLxP]       | 640 x 400 x 620 mm    |
| Peso líquido / bruto                 | 22,50 kg / 26,50 kg   |
| Produção aproximada                  | 250 kg/h              |
| Rotação                              | 440 rpm               |
| Diâmetro do disco                    | 203 mm                |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84386000              |
| EAN-13                               | 7895707702608         |



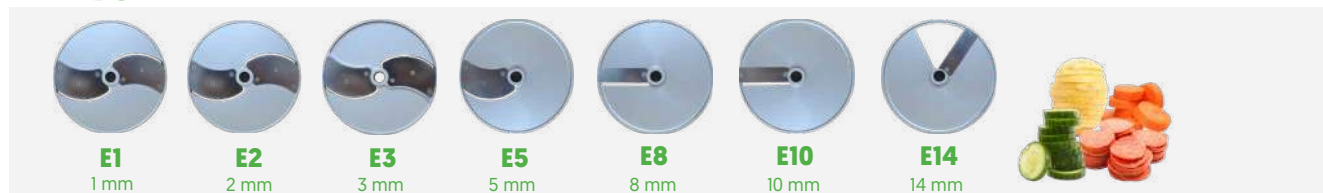
## PROCESSADORES DE ALIMENTOS

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

### DISCOS E GRADES DISPONÍVEIS PARA O PA7 PRO



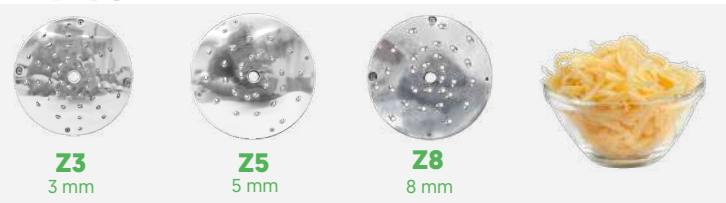
#### FATIADOR



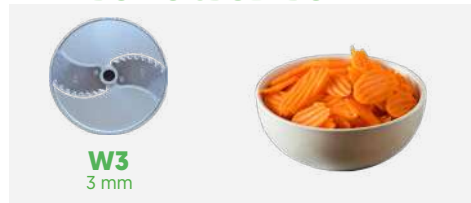
#### RALADOR FINO



#### RALADOR



#### FATIADOR ONDULADO



#### JULIENNE



#### GRADE CUBO



Vendidos separadamente



| TABELA DE COMBINAÇÕES | GRADE CUBO                                           |                                             |                           |                           |  |
|-----------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|--|
|                       |                                                      |                                             |                           |                           |  |
| <b>DISCO FATIADOR</b> | 8 x 8 mm                                             | 10 x 10 mm                                  | 14 x 14 mm                | 20 x 20 mm                |  |
|                       | 5 mm<br>MIXADO<br>5 x 8 x 8 mm                       | 5 x 10 x 10 mm                              | 5 x 14 x 14 mm            | 5 x 20 x 20 mm            |  |
|                       | 8 mm<br>FOLHA FINA<br>8 x 8 x 8 mm                   | 8 x 10 x 10 mm                              | 8 x 14 x 14 mm            | 8 x 20 x 20 mm            |  |
|                       | 10 mm<br>Não utilizar fatiador maior do que a grade. | MIXADO<br>10 x 10 x 10 mm                   | 10 x 14 x 14 mm           | 10 x 20 x 20 mm           |  |
|                       | 14 mm<br>Não utilizar fatiador maior do que a grade. | Não utilizar fatiador maior do que a grade. | GRANDE<br>14 x 14 x 14 mm | FRUTAS<br>14 x 20 x 20 mm |  |

Vendidos separadamente.



#### ATENÇÃO:

As grades só realizam cortes quando combinadas com um disco fatiador. Verifique os cortes recomendados e outras combinações possíveis na tabela a seguir.



## PROCESSADORES DE ALIMENTOS

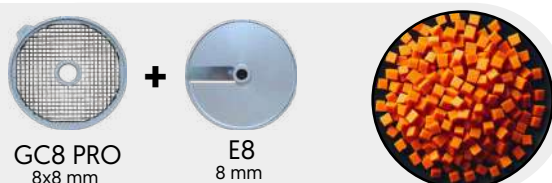
Realizam diversos tipos de cortes de legumes, verduras e alimentos em geral, auxiliando no preparo e porcionamento.

### KIT DE DISCOS E GRADES PARA O PA7 PRO

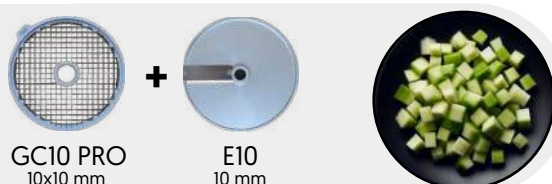
#### KC5V - KIT CUBO VINAGRETE - 8x8x5 mm



#### KC8 - KIT CUBO PEQUENO - 8 mm



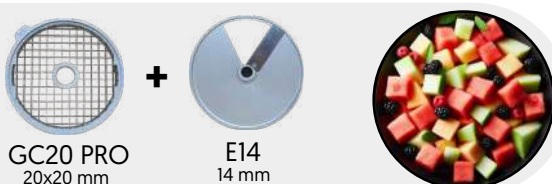
#### KC10 - KIT CUBO MÉDIO - 10 mm



#### KC14 - KIT CUBO GRANDE - 14 mm



#### KC20F - KIT CUBO FRUTAS - 20x20x14 mm



#### DISCOS RECOMENDADOS PARA O SEU NEGÓCIO

##### PIZZARIA



##### HAMBURGUERIA



##### RESTAURANTES



##### PROCESSAMENTO DE LEGUMES





## PROCESSADORES DE ALIMENTOS

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

### PA-14-N

PROCESSADOR DE ALIMENTOS, COM 6 DISCOS DIÂMETRO 429 mm



#### O MAIOR DA FAMÍLIA

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

- ✓ Motor de 1 CV
- ✓ Bocal diâmetro de 160 mm
- ✓ Balde de inox de 16,5 litros
- ✓ Balde com sensor magnético para segurança



VÍDEO



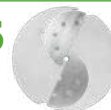
SITE



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



## RALADORES

Velocidade e produtividade para ralar queijos, coco e legumes.

### RQC

RALADOR DE QUEIJO E COCO, COM 3 DISCOS



#### DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

##### RALADOR FINO

Ideal para queijos duros e chocolate resfriado



##### RALADOR 4mm

Ideal para legumes



##### RALADOR 8mm

Ideal para queijo muçarela, legumes, coco e chocolates.



**NOVO BOCAL EXTRA LARGO 120 mm**



#### PRODUTIVIDADE, SEM ESFORÇO

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

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



SITE



VÍDEO

| MODELO                               | RQC                                    |
|--------------------------------------|----------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 368 W                                  |
| Potência do motor                    | 0,5 HP-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                 | 15,7 kg / 17,8 kg                      |
| Produção aproximada                  | 85 kg/h                                |
| Rotação                              | 1.750 rpm                              |
| Diâmetro do disco                    | 138 mm                                 |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84386000                               |
| EAN-13                               | 7895707673779<br>7895707662278         |



## TRITURADORES

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

### TG

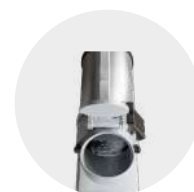
TRITURADOR DE GELO



### 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



**NOVO BOCAL  
EXTRA LARGO  
120 mm**

DISCO QUE ACOMPANHA  
O EQUIPAMENTO

#### DISCO TRITURADOR

Ideal para gelo  
e polpas de frutas  
congeladas



SITE



VIDEO



| MODELO                               | TG                                     |
|--------------------------------------|----------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 368 W                                  |
| Potência do motor                    | 0,5 HP-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                 | 15,5 kg / 17,8 kg                      |
| Produção aproximada                  | 50 kg/h                                |
| Rotação                              | 1.750 rpm                              |
| Diâmetro do disco                    | 138 mm                                 |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84388090                               |
| EAN-13                               | 7895707684799<br>7895707684805         |



## 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



#### REVOLUCIONANDO A MANEIRA DE ABRIR PIZZAS

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

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

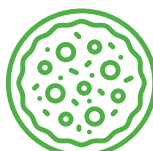
**ABRE A PIZZA EM ATÉ 10 SEGUNDOS**



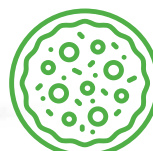
VÍDEO



SITE



Até Ø 40 cm



Até Ø 50 cm



SITE

### AMP-500

ABRIDORA DE MASSA DE PIZZA



VENCEDOR DO PRÊMIO  
HOST 2017  
**SMART LABEL**



**\* PATENTE REQUERIDA \***



| MODELO                               | AMP-400                                | AMP-500                                |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 400 W                                  | 400 W                                  |
| Potência do motor                    | 0,5 HP-CV                              | 0,5 HP-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<br>7895707480643         | 7895707613805<br>7895707613812         |



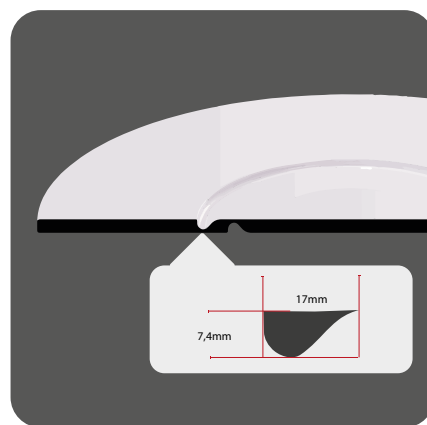
## BANDEJAS AMP

### MODELOS DE BANDEJAS COM BORDA FALSA

|          |                            |  |
|----------|----------------------------|--|
| INCLUSO  | <b>4BL</b><br>AMP-400      |  |
| INCLUSO  | <b>4BB25/35</b><br>AMP-400 |  |
| INCLUSO  | <b>4BB30/40</b><br>AMP-400 |  |
| INCLUSO  | <b>5BLB40</b><br>AMP-500   |  |
| INCLUSO  | <b>5BB30/45</b><br>AMP-500 |  |
| INCLUSO  | <b>5BB35/50</b><br>AMP-500 |  |
| OPCIONAL | <b>5BLB37</b><br>AMP-500   |  |
| OPCIONAL | <b>5BB20/25</b><br>AMP-500 |  |

## BANDEJAS COM BORDA FALSA

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



| MÁQUINA | LADO A      | LADO B      | MODELO   |
|---------|-------------|-------------|----------|
| AMP-400 | LISA        | LISA        | 4BL      |
|         | BORDA 25 cm | BORDA 35 cm | 4BB25/35 |
|         | BORDA 30 cm | BORDA 40 cm | 4BB30/40 |
| AMP-500 | LISA        | BORDA 40 cm | 5BLB40   |
|         | BORDA 30 cm | BORDA 45 cm | 5BB30/45 |
|         | BORDA 35 cm | BORDA 50 cm | 5BB35/50 |
|         | LISA        | BORDA 37 cm | 5BLB37   |
|         | BORDA 20 cm | BORDA 25 cm | 5BB20/25 |

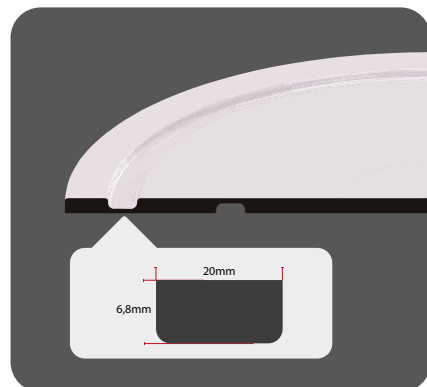
\*Vendida separadamente.

### MODELOS DE BANDEJAS COM BORDA ESTILO NAPOLITANA

|          |                             |  |
|----------|-----------------------------|--|
| OPCIONAL | <b>4BBN25/35</b><br>AMP-400 |  |
| OPCIONAL | <b>4BBN30/40</b><br>AMP-400 |  |
| OPCIONAL | <b>5BLBN40</b><br>AMP-500   |  |
| OPCIONAL | <b>5BBN30/45</b><br>AMP-500 |  |
| OPCIONAL | <b>5BBN35/50</b><br>AMP-500 |  |

## BANDEJAS COM BORDA ESTILO NAPOLITANA

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



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

\*Vendida separadamente.

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## FORNOS DE LASTRO

Fornos de alta capacidade de cocção desenvolvidos especialmente para pizzarias.

### FLP-400A

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA, ANALÓGICO



### FLP-400D

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA, DIGITAL



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

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

### COMPACTO E PORTÁTIL COM QUALIDADE PROFISSIONAL

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

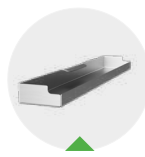


SITE

- ✓ Perfeito para pizzarias, padarias e eventos
- ✓ Atinge altas temperaturas
- ✓ Controle independente da temperatura do teto e do lastro
- ✓ Lastro refratário de cordierita
- ✓ Isolamento térmico eficiente
- ✓ Empilhável em até 3 unidades

### CONTROLE INDEPENDENTE DE TEMPERATURA

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



Acompanha gaveta de resíduos



Acompanha escova para limpeza da pedra de lastro



VÍDEO



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)            | 85141900            | 85141900            |
| EAN-13                                | 7895707661790       | 7895707666832       |



SORVETERIA

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



## BATEDORES DE MILKSHAKE

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

### BMS-P

BATEDOR DE MILKSHAKE,  
COPO INOX, 1 HASTE



### BMS-N

BATEDOR DE MILKSHAKE,  
COPO INOX, 1 HASTE



### BMS-3-N

BATEDOR DE MILKSHAKE,  
COPO INOX, 3 HASTES



#### MODELO DE PAREDE

### 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



#### BATE DIRETO NO COPO

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



#### 3 MOTORES INDEPENDENTES



VÍDEO



VÍDEO



SITE



SITE



SITE

| MODELO                               | BMS-P                                        | BMS-N                                        | BMS-3-N                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>220 V / 50-60 Hz / 1 | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>220 V / 50-60 Hz / 1 | 127 V / 50-60 Hz / 1<br>220 V / 50-60 Hz / 1 |
| Potência nominal                     | 200 W                                        | 200 W                                        | 200 W [3x]                                   |
| Potência do motor                    | 500 W                                        | 500 W                                        | 500 W [3x]                                   |
| Consumo                              | 0,2 kW-h                                     | 0,2 kW-h                                     | 0,2 kW-h [3x]                                |
| Dimensões [AxLxP]                    | 470 x 210 x 150 mm                           | 470 x 210 x 150 mm                           | 470 x 460 x 260 mm                           |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]       | 525 x 240 x 235 mm                           | 525 x 240 x 235 mm                           | 535 x 525 x 320 mm                           |
| Peso líquido / bruto                 | 3,80 kg / 4,70 kg                            | 3,80 kg / 4,70 kg                            | 9,30 kg / 11,00 kg                           |
| Rotação                              | 15.000 rpm                                   | 15.000 rpm                                   | 15.000 rpm                                   |
| Volume máximo do copo                | 0,8 L                                        | 0,8 L                                        | 0,8 L [3x]                                   |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84342090                                     | 84342090                                     | 84342090                                     |
| EAN-13                               | 7895707709584<br>7895707709591               | 7895707449527<br>7895707440739               | 7895707451995<br>7895707452008               |



PADARIA

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



## BATEDEIRAS PLANETÁRIAS

Batem massas leves, coberturas, chantili e afins

### BPS-05-N

BATEDEIRA PLANETÁRIA BRANCA, 5 LITROS



#### UMA BATEDEIRA PROFISSIONAL

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

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



**BIVOLT AUTOMÁTICO**  
**OPERAÇÃO SILENCIOSA**

#### VELOCIDADE PERFEITA

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



Acompanha  
3 batedores



VÍDEO



SITE



#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Volume do bojo

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### BPS-05-N

127-220 V / 50-60 Hz / 1

250 W

500 W

0,25 kW-h

420 x 240 x 380 mm

480 x 290 x 440 mm

12,50 kg / 13,30 kg

5 L

84381000

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



## AMASSADEIRAS ESPIRAIS

Ideal para produção de massas de pães e pizzas de alta qualidade, como as de fermentação natural e alta hidratação.

### AME5

AMASSADEIRA ESPIRAL 5 kg



### BATA MASSAS DE QUALIDADE

Robusta, eficiente e fácil de usar, com motor potente, 4 velocidades e componentes em aço inoxidável, a Amassadeira Espiral 5 kg Skymesen.

### CONSTRUÇÃO ROBUSTA

Estrutura reforçada em aço carbono com pintura epóxi branca, com polias e engrenagens de metal para maior durabilidade.

- ✓ Estrutura reforçada em aço carbono
- ✓ Tampa em policarbonato transparente com dosador
- ✓ Sensor de segurança na tampa
- ✓ Espiral microfundida em aço inox
- ✓ Cuba giratória fabricada em aço inox
- ✓ 4 velocidades para misturar e bater diferentes massas



Espiral em  
aço inox



Tampa em policarbonato  
transparente



Cuba estampada



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões (AxLxP)

Dimensões da embalagem (AxLxP)

Volume do bojo

Capacidade (massa pronta)

Capacidade máxima de farinha

Peso líquido / bruto

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### AME5

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

368 W

0,5 HP-CV

0,37 KW/h

515 x 325 x 570 mm

715 x 480 x 700 mm

9 L

5 Kg

3 kg

40,50 kg / 58,50 kg

84381000

7895707707443  
7895707707436



## MOINHOS DE PÃES

Transformam pão torrado em farinha de rosca.

### MPAL

MOINHO DE PÃO INOX

#### FÁCIL, RÁPIDO E SEGURO

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

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



SITE



#### ÚNICO COM COPO REMOVÍVEL PARA LIMPEZA

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



VÍDEO

| MODELO                               | MPAL                                   | HD |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----|
| Tensão elétrica / frequência / fases | 127 V / 60 Hz / 1<br>220 V / 60 Hz / 1 |    |
| Potência nominal                     | 600 W                                  |    |
| Potência do motor                    | 0,5 HP-CV                              |    |
| Consumo                              | 0,6 kWh                                |    |
| Dimensões (AxLxP)                    | 760 x 310 x 315 mm                     |    |
| Dimensões da embalagem (AxLxP)       | 850 x 350 x 350 mm                     |    |
| Peso líquido / bruto                 | 17,00 kg / 19,30 kg                    |    |
| Classificação fiscal (NCM)           | 84381000                               |    |
| EAN-13                               | 7895707522107<br>7895707534247         |    |



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

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

## MAXICONV SV

FORNO TURBO ELÉTRICO COMPACTO, SEM VAPOR COM 4 ASSADEIRAS



## MAXICONV VP

FORNO TURBO ELÉTRICO COMPACTO, COM VAPOR COM 4 ASSADEIRAS



### MINI POR FORA, MAXI POR DENTRO

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

- ✓ Painel digital com temporizador sonoro
- ✓ Todo em aço inox
- ✓ Botão para desligamento da turbina
- ✓ Empilhável em até 2 unidades
- ✓ Versões com e sem vapor
- ✓ Borracha de vedação encaixada (sem cola)



### COCCÃO UNIFORME

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



SITE



Rack removível para limpeza



Acompanha 4 assadeiras de alumínio perfuradas 35 x 35 cm



VIDEO



SITE

| MODELO                               | MAXICONV SV         | MAXICONV VP         |
|--------------------------------------|---------------------|---------------------|
| 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]                    | 435 x 590 x 700 mm  | 435 x 590 x 700 mm  |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]       | 505 x 680 x 790 mm  | 505 x 680 x 790 mm  |
| Dimensões Internas [AxLxP]           | 350 x 355 x 375 mm  | 350 x 355 x 375 mm  |
| Volume Interno                       | 46,8 L              | 46,8 L              |
| Peso líquido / bruto                 | 29,00 kg / 33,80 kg | 28,70 kg / 33,50 kg |
| Temperatura                          | 0-210 °C            | 0-210 °C            |
| Pães por ciclo [50g]                 | 48                  | 48                  |
| Altura entre assadeiras              | 75 mm               | 75 mm               |
| Classificação fiscal [NCM]           | 85141900            | 85141900            |
| EAN-13                               | 7895707663985       | 7895707661806       |



## FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVECÇÃO

Assamento rápido e uniforme para padarias.

### DISCOVERY 10

FORNO TURBO ELÉTRICO PARA 10 ASSADEIRAS



#### POTÊNCIA, QUALIDADE E ECONOMIA

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

#### ATÉ 300 PÃES POR FORNADA

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



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



SITE



#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Temperatura

Pães por ciclo [50g]

Altura entre assadeiras

Quantidade de assadeiras

Tamanho das assadeiras

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### DISCOVERY 10

220 V / 60 Hz / 3

380 V / 60 Hz / 3

20.000 W

9,4 kW-h

1.900 x 1.070 x 1.490 mm

2.030 x 1.310 x 1.730 mm

250,00 kg / 280,00 kg

230 °C

300

110 mm

10

60 x 70 cm

85141900

7895707585034

7895707590526

#### HD



LAVADORA

Apresentamos nossa linha de Lavadoras de Louças, com equipamentos robustos e duráveis que trazem economia, segurança e sustentabilidade para a sua operação. Desenvolvidas para os estabelecimentos comerciais do setor de foodservice, como restaurantes, bares, lanchonetes, padarias, hotéis e empresas de catering.



## LAVADORAS DE LOUÇAS

Desenvolvida para lavar e secar grandes quantidades de pratos, copos, talheres e utensílios de cozinha de forma rápida e eficiente.

### PROLAV 505

LAVADORA DE LOUÇAS DE ABERTURA FRONTAL, PARA RACKS DE 50 CM



#### ECONÔMICA, HIGIÊNICA E SUSTENTÁVEL

A eficiência da sua cozinha começa com uma lavadora de louças. A PROLAV-505 lava até 18 pratos em apenas 1 minuto, eliminando horas de trabalho manual e utilizando 85% menos água do que a lavagem convencional.

- ✓ Modelo de abertura frontal
- ✓ Motobombas enxágue e lavagem independentes
- ✓ Painel de comando intuitivo
- ✓ Aviso sonoro e visor de temperatura
- ✓ Construção em aço inox
- ✓ Instalação inclusa
- ✓ 3 ciclos de lavagem de 60, 90 e 180 s
- ✓ Gavetas de 50x50 cm (18 pratos)
- ✓ Até 60 gavetas por hora
- ✓ Até 1.080 pratos por hora



#### BENEFÍCIOS:

Lave até 18 pratos em apenas 1 minuto usando só 2,7 litros de água, enquanto a lavagem convencional gasta de 15 a 20 litros.

A menor manipulação de louças reduz o danos como quebras e desgastes.

Lavagem e enxágue a quente garantem a higienização completa e eliminação de bactérias.

A secagem por evaporação elimina a necessidade de panos de pratos.



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Tamanho do rack

Capacidade do rack (pratos de 30 cm)

Tempo de ciclo (lavagem e enxágue)

Produção máxima (pratos/hora)

Dimensões internas [AxLxP]

Temperatura de lavagem

Temperatura de enxágue

Potência da motobomba de lavagem

Potência da motobomba de enxágue

Consumo de água (por ciclo)

Potência das resistências

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### PROLAV 505

HD

220 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 3

380 V / 60 Hz / 3

6.200 W

6,2 kW-h

845 x 590 x 600 mm

1.060 x 730 x 820 mm

60,00 kg / 67,00 kg

50 x 50 cm

18

60 s / 90 s / 180 s

1.080

325 x 500 x 500 mm

55-65° C

80-90° C

0,6 kW

0,25 kW

2,7 L

5.600 W

84221900

7895707703186

7895707707009

7895707707016

# ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

A SKYMSSEN possui uma rede com cerca de 800  
Assistências Técnicas Autorizadas - ATA, devidamente  
capacitadas e com cobertura em todo Brasil.



Se é Skymssen, pode confiar.

Para localizar a Autorizada  
mais próxima de você, acesse:  
[www.skymssen.com](http://www.skymssen.com)



**Se é Skymssen, pode confiar.**

**Metalúrgica Skymssen Ltda.**

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

**[www.skymssen.com](http://www.skymssen.com)**



Acesse o QR Code e conheça  
mais os Produtos Skymssen



48106.8 AGO 5TO / 2024