Skymsen

Se é Skymsen, pode confiar.

CATÁLOGO DE PRODUTOS 2026



Nossa história

1963 • Fundada em 25 de abril de 1963, a Skymsen iniciou suas atividades fabricando bombas de Água e furadeiras de bancada e posteriormente, máquinas de lavar roupas.

1968 • Em 1968 ingressou no mercado de equipamentos para processamento de alimentos, produzindo serras-fitas com aplicação em açougues além de batedeiras de sorvetes.

1970 • Na década de 70 a Skymsen posicionou-se como empresa líder em seu segmento, passando também a ser referência de qualidade na fabricação de moedores de carnes, preparadores de alimentos, liquidificadores industriais e fritadeiras elétricas.

2000 • No início dos anos 2000 novos conceitos de produtos foram adotados pela Empresa para fazer frente a realidade do mercado que na época exigia produtos mais econômicos e versáteis.

2018 • A SKYMSEN possui uma ampla linha de produtos com design moderno e tecnologia própria. Neste contexto é possível destacar produtos inéditos como os liquidificadores comerciais com copo monobloco, sem presença de soldas, os liquidificadores de alta rotação modelos silenciosos, Único do Brasil com baixíssimo índice de ruídos, fornos industriais, com exclusiva tecnologia de eficiência energética, e com as abridoras de massas de pizza, igualando o resultado final a uma massa de pizza aberta manualmente, dentre outros produtos inéditos.

2020 • Hoje, implementamos a indústria 4.0 em nossos processos produtivos e fortalecemos nossas parcerias para distribuição dos produtos Skymsen por toda Europa.

2023 • Celebra seus 60 anos como referência no cenário empresarial brasileiro, investindo constantemente em tecnologia, gestão, profissionalização e marketing. Antecipando tendências e sendo pioneira em diferentes mercados de atuação.

2025 • A Skymsen conquista o selo GPTW (Great Place to Work), em reconhecimento por suas práticas de gestão de recursos humanos.

Evolução da marca Skymsen

Siemsen · Skymsen · Skymsen Metalúrgica Siemsen Ltda · Skymsen

Skymsen®

Uma história de superação e inovação.

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

CATÁLOGO GERAL

Máquinas conforme NR12 e INMETRO

SUMÁRIO

AÇOUGUE

Ensacadeiras de Linguiça 05
Amaciadores de Carnes 07
Fatiadores de Carnes 08
Misturadores de Carnes 09
Moedores de Carnes 10
Moedores de Carnes com Boca Inox 13
Moedores Homogeneizadores de Carnes 14
Serras Fita de Bancada para Carne 16
Serras Fita para Carne 17

CORTADOR DE FRIOS

Cortadores de Frios Semiautomáticos 20
Cortadores de Frios Automáticos 21

BAR E RESTAURANTE

Cutters 26
Descascadores 27
Extratores de Sucos 29
Centrífugas de Sucos 32
Fritadeiras Elétricas Óleo 34
Fritadeiras Elétricas Zona Fria 35
Fritadeiras a Gás Zona Fria 37
Fritadeiras Elétricas Água e Óleo 38
Liquidificadores de Alta Rotação 43
Liquidificadores Comerciais 49
Liquidificadores Comerciais com Tampa Monitorada 53
Liquidificadores Comerciais Basculante 54
Mixers 56
Processadores de Alimentos 57
Raladores 61
Trituradores 62
Abridoras de Massas 63
Bandejas AMP 64
Fornos de Lastro 65
Fornos Micro-ondas comerciais 66

SORVETERIA

Batedores de Milkshake 68

PADARIA

Batedeiras Planetárias 70
Moinhos de Pães 71
Fornos Turbo Elétricos de Convecção 72

LAVADORA

Lavadoura de louças 74



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.

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 EL5

SITE EL7

VÍDEO



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



MODELO	EL5	EL7
Dimensões (AxLxP)	190 x 185 x 705 mm	190 x 185 x 845 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	370 x 365 x 680 mm	370 x 365 x 835 mm
Volume do cilindro	5 L	7 L
Capacidade	4 kg	5,5 kg
Dimensões do cilindro (ØxP)	Ø 139 x 315 mm	Ø 139 x 450 mm
Peso líquido / bruto	9,80 kg / 11,20 kg	12,40 kg / 14,30 kg
Classificação fiscal (NCM)	84385000	84385000
EAN-13	7895707707122	7895707707139

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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 ALTA 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)	480 x 390 x 720 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	14,4 kg / 16,7 kg	18,00 kg / 20,90 kg
Classificação fiscal (NCM)	84385000	84385000
EAN-13	7895707707146	7895707707153

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

AMACIADORES DE CARNES

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

AB

AMACIADOR DE CARNE INOX



ABS-HD

AMACIADOR DE CARNE INOX, HEAVY DUTY



1 ANO DE GARANTIA

SISTEMA DE REMOÇÃO DE ROLOS PATENTEADO

BIFES MACIOS SEM ESFORÇO

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

SITE



- 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

- 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

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 7895707579514	7895707632226 7895707632219

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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 SEMIAUTOMÁTICO, INOX, LÂMINA 350 MM

Segurança
Compulsório INMETRO

CORTES PRECISOS E PERFEITOS

Garantem padronização em cada corte, possbilidade de fatias extremamentes 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 37 mm
- Sistema de afiação prático
- Precisão nos cortes



1 ANO DE GARANTIA

SISTEMA DE AFIAÇÃO PATENTEADO

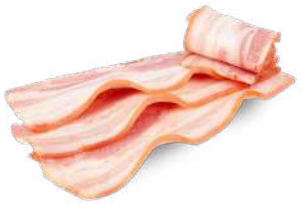
DISCO COM TECNOLOGIA ALEMÃ

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









VÍDEO

SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	FC-350-N HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	550 W
Potência do motor	0,5 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	0-37 mm
Classificação fiscal (NCM)	84385000
EAN-13	7895707479678 7895707479661

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

MMS-50I-N

MISTURADOR DE CARNE, COM TAMPA, 50 KG

Segurança
Compulsório

AUMENTE SUA PRODUTIVIDADE

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

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



SITE



Tanque, pás e eixo fabricadas em aço inox 304



MODELO	MMS-50I-N HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	800 W
Potência do motor	0,5 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 7895707474727

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MOEDORES DE CARNES

Feito para moer carnes resfriadas sem ossos.

PS8

MOEDOR DE CARNE BOCA 8

Segurança Compulsório INMETRO





- Acompanha disco 5mm e 8mm



Modelo PS8 conta com 03 funis diferentes para produção de embutidos

PS10

MOEDOR DE CARNE BOCA 10

Segurança Compulsório INMETRO



- Acompanha disco 5mm

SITE



DISCO 3 mm
DISCO 8 mm
VENDIDO SEPARADAMENTE

EFICIÊNCIA E PRATICIDADE NO PROCESSAMENTO DE CARNES

Os moedores de Carne PS8 e PS10 da Skymsen são ideais para atender desde pequenas produções domésticas até demandas comerciais em restaurantes, sítios e pequenas casas de carne. Projetados para moer diversos tipos de carnes como bovina, suina, frango e peixe.

- Motor de 0,5cv bivolt
- Construído em aço inox
- Fácil higienização
- Modelo PS8 conta com 03 funis diferentes para produção de embutidos
- Sistema de Corte Preciso
- Bocal em ferro fundido estanhado
- Gabinete e bandejas e em aço inox
- Design Compacto e ergonômico

MODELO	PS8	PS10
Tensão elétrica / frequência / fases	127/220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	350 W	500 W
Potência do motor	0,33 HP-CV	0,5 HP-CV
Consumo	0,35 kW·h	0,37 kW·h
Dimensões (AxLxP)	420 x 280 x 470 mm	460 x 310 x 580 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	380 x 340 x 510 mm	420 x 370 x 610 mm
Peso líquido / bruto	15,80 kg / 17,80 kg	22,1 kg / 24,5 kg
Produção aproximada	60 kg/h	100 kg/h
Classificação fiscal (NCM)	84385000	84385000
EAN-13	7895707709096	7895707709102

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

Feitos para moer carnes resfriadas sem ossos.

PS22

MOEDOR DE CARNE BOCA 22

Segurança
Compulsório INMETRO

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

1 ANO DE GARANTIA





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



DISCO 3 mm
DISCO 8 mm
VENDIDO SEPARADAMENTE









- Sistema Enterprise #22
- Potência 1,5 CV

VÍDEO

SITE

MODELO	PS22 HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	1.104 W
Potência do motor	1,5 HP - CV
Consumo	1,1 kW·h
Dimensões (AxLxP)	530 x 325 x 720 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	515 x 415 x 810 mm
Peso líquido / bruto	41,00 kg / 50,70 kg
Produção aproximada	300 kg/h
Classificação fiscal (NCM)	84385000
EAN-13	7895707533950 7895707524620

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

Feitos para moer carnes resfriadas sem ossos.

PSP98 M

MOEDOR DE CARNE BOCA 98,
COM PRÉ CORTADOR

Segurança
Compulsório INMETRO

PSP98 T

MOEDOR DE CARNE BOCA 98,
COM PRÉ CORTADOR

Segurança
Compulsório INMETRO

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

1 ANO DE GARANTIA





BOCA INOX #98: MAIS HIGIENE E DURABILIDADE BPF98CPI
VENDIDO SEPARADAMENTE





DISCO 3 mm
DISCO 8 mm
VENDIDO SEPARADAMENTE



FACA CRUZETA E ANEL ESPAÇADOR PARA CORTE SIMPLES
VENDIDO SEPARADAMENTE







SITE

SITE

MODELO	PSP98 M HD	PSP98 T HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Potência nominal	2.200 W	1.800 W
Potência do motor	3 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)	660 x 500 x 1000 mm	660 x 500 x 1000 mm
Peso líquido / bruto	61,00 kg / 75,50 kg	55,2 0 kg / 72,90 kg
Produção aproximada	450 kg/h	450 kg/h
Classificação fiscal (NCM)	84385000	84385000
EAN-13	7895707533998	7895707534001 7895707524828

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MOEDORES DE CARNES

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

PS22L

MOEDOR DE CARNE BOCA INOX 22

Segurança
Compulsório



Corte simples



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



*Disponível apenas no picador 22

SITE

VÍDEO

1 ANO DE GARANTIA

O DIFERENCIAL DO SEU AÇOUGUE

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



DISCO 3 mm
DISCO 8 mm
VENDIDO SEPARADAMENTE



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

PSP98L M / PSP98L T

MOEDOR DE CARNE BOCA INOX 98, COM PRÉ CORTADOR

Segurança
Compulsório



Corte duplo, com pré-cortador incluso





SITE
PSP98L M

SITE
PSP98L T

MODELO	PS22L HD	PSP98L M HD	PSP98L T HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1	220 V / 60 Hz / 1	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Potência nominal	1.104 W	2.200 W	1.800 W
Potência do motor	1,5 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)	510 x 430 x 850 mm	660 x 500 x 1000 mm	660 x 500 x 1000 mm
Peso líquido / bruto	42,00 kg / 52,50 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	7895707618299	7895707618305	7895707618329 7895707618312

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

Maximiza a produtividade com sistema de corte duplo que elimina a remoagem, entregando resultados superiores em uma única passada.

MS98HD

MOEDOR DE CARNE BOCA INOX 98, ALIMENTAÇÃO AUTOMÁTICA, MOAGEM ÚNICA

Segurança
Compulsório INMETRO

1 ANO DE GARANTIA

CONJUNTO ÚNICO DE SEGURANÇA
PATENTEADO

SEGURANÇA E AUTOMATIZAÇÃO

Sem necessidade de alimentação manual, elimina riscos de acidentes, o operador fica livre para atender no balcão ou realizar outras tarefas. Além disso, reduz a manipulação da carne, prevenindo contaminação e o aumento da temperatura.

- Construção em aço inox
- Tecnologia de moagem única
- Alimentação automática
- Conjunto de corte duplo - Boca 98
- Grande capacidade, permitindo moer até 10 Kg de carne em uma só vez
- Fácil de usar e limpar



PRODUTIVIDADE E VELOCIDADE

O exclusivo sistema de corte duplo elimina a necessidade de fazer a remoagem, produzindo um resultado superior em apenas uma passada, trazendo ganhos significativos na produção.

SITE

1,5X A 4X MAIS RÁPIDO DO QUE OUTROS MOEDORES DE BOCA 98

1 min

10KG DE CARNE EM MENOS DE 1 MINUTO

MODELO	MS98HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Potência nominal	1.600 W
Potência do motor	4 HP-CV
Consumo	1,6 kW·h
Dimensões (AxLxP)	678 x 435 x 785 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	860 x 560 x 900 mm
Peso líquido / bruto	94,00 kg / 124,50 kg
Capacidade da caçamba	12,7 L / 10 kg
Produção aproximada	600 kg/h
Classificação fiscal (NCM)	84385000
EAN-13	7895707710894 7895707710887

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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, COM CAVALETE

Segurança
Compulsório

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
- 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

1 ANO DE GARANTIA

CONJUNTO ÚNICO DE SEGURANÇA
PATENTEADO





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 / 3 380 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 690 x 1.340 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 7895707643130

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

VÍDEO SBL

- Estrutura total inox

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

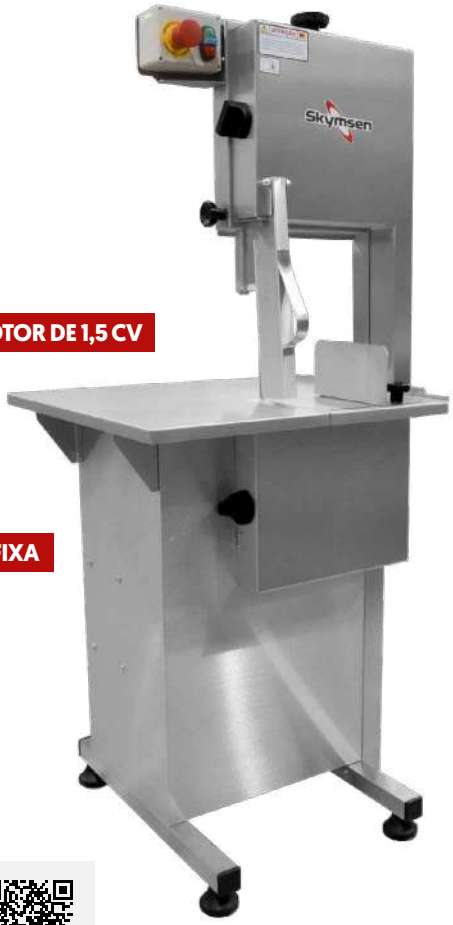
MODELO	SB HD	SBL HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	550 W	550 W
Potência do motor	0,75 HP-CV	0,75 HP-CV
Dimensões (AxLxP)	895 x 550 x 520 mm	895 x 550 x 520 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	1.070 x 625 x 675 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 7895707702813	7895707702820 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



MODELO	SL-218	SL-282
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	1.104 W	1.472 W
Potência do motor	1,5 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 7895707614352	7895707644595 7895707644601

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

Feitas para cortar grandes quantidades de carnes com ossos.

SFL-282HD/ SFL-315HD

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

1 ANO DE GARANTIA



VÍDEO

SITE

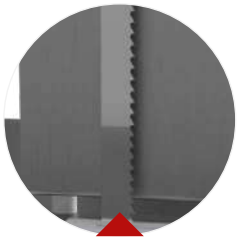
SITE

O DIFERENCIAL DO SEU AÇOUGUE

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

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





DUAS VEZES MAIS RÁPIDA QUE A CONCORRÊNCIA

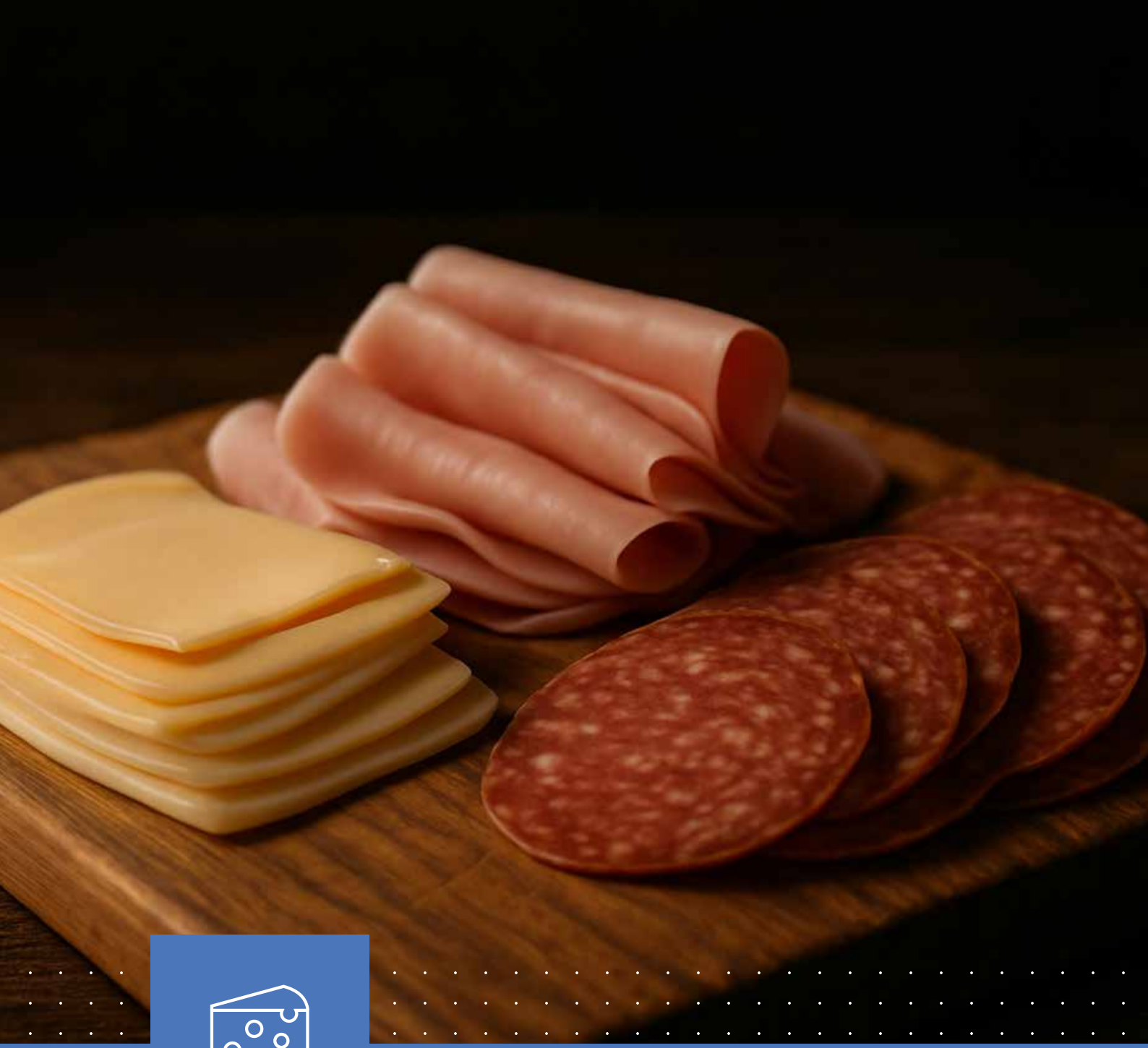
Velocidade da lâmina de 900 m/min e lâmina com 4 dentes por polegada para mais produção e cortes mais leves e rápidos



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 / 1 220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	220 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	220 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Potência nominal	1.472 W	1.472 W	2.200 W
Potência do motor	2 HP-CV	2 HP-CV	3 HP-CV
Consumo	1,47 kW·h	1,47 kW·h	2,20 kW·h
Dimensões (AxLxP)	1.900 x 900 x 980 mm	2.000 x 970 x 1.050 mm	2.000 x 970 x 1.050 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	2.025 x 1.050 x 1.100 mm	2.100 x 1.090 x 1.170 mm	2.100 x 1.090 x 1.170 mm
Peso líquido / bruto	129 kg / 178 kg	141 kg / 206 kg	151 kg / 216 kg
Área de corte (AxL)	350x330 mm	380 x 380 mm	380 x 380 mm
Dimensões da mesa (LxP)	870x810 mm	930 x 880 mm	930 x 880 mm
Comprimento da lâmina	2.820 mm	3.150 mm	3.150 mm
Velocidade de corte	900 m/min	900 m/min	900 m/min
Classificação Fiscal (NCM)	84659110	84659110	84659110
Código EAN13	7895707621381 7895707621398 7895707621404	7895707622159 7895707622166 7895707622173	7895707707955 7895707608665 7895707608672

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



CORTADOR DE FRIOS

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

FATIADOR DE FRIOS SEMIAUTOMÁTICO

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

FATIATO 220
FATIADOR DE FRIOS SEMIAUTOMÁTICO 220mm

FATIATO 250
FATIADOR DE FRIOS SEMIAUTOMÁTICO 250mm

FATIATO 300
FATIADOR DE FRIOS SEMIAUTOMÁTICO 300mm

Segurança — Compulsório — INMETRO

QUALIDADE E PADRONIZAÇÃO

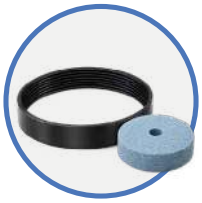
Fatias bonitas, uniformes e consistentes, resultando em uma apresentação mais profissional dos alimentos. Possui um movimento leve e permite que os cortes sejam feitos rapidamente, reduzindo o esforço físico necessário para cortar alimentos.

ALUMÍNIO ANODIZADO

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

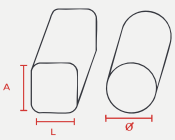


- Construção em alumínio anodizado
- Discos em aço inox
- Afiador acoplado de 2 posições
- Carro extremamente leve
- Empurrador com design que garante a fixação do alimento
- Fácil higienização



Todo Fatiato acompanha uma correia e um disco de afiação extra.

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 / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
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	14,00 / 16,70 kg	16,10 / 19,60 kg	26,10 / 30,00 kg
Diâmetro do disco	220 mm	250 mm	300 mm
Classificação fiscal (NCM)	84385000	84385000	84385000
EAN-13	7895707707191 7895707707160	7895707707207 7895707707177	7895707707214 7895707707184

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

FA-300L

FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO 300 mm

Segurança
Compulsório

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 4 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



DISCO COM TECNOLOGIA ALEMÃ

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

ELÉTRICA ROBUSTA (sem eletrônica)



Ajuste extra fino


Proteção frontal do disco


Afiadores acoplados



SITE

MODELO	FA-300L
Tensão elétrica / frequência / fases	127/220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	550 W
Potência do motor	0 ,33 HP-CV
Consumo	0,6 KW.h
Dimensões (AxLxP)	580 x 545 x 620 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	780 x 645 x 720 mm
Peso líquido / bruto	37,00 kg / 53,00 kg
Produção aproximada (fatias/min.)	38
Classificação fiscal (NCM)	84385000
EAN-13	7895707707405

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

CORTADORES DE FRIOS AUTOMÁTICOS

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

FA-300

Segurança Compulsório

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO, INOX, LÂMINA 300 mm



- Corte automático

FA-300 DUAL

Segurança Compulsório

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO E SEMIAUTOMÁTICO INOX, LÂMINA 300 mm



- Corte automático e manual (dual)
- Carro removível



SITE

DISCO COM TECNOLOGIA ALEMÃ

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

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 a ajustável de 0 a 4 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 acidentalcom a lâmina durante a limpeza.

SITE

MODELO	FA-300 HD	FA-300 DUAL HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1 127 V / 60 Hz / 1	220 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	0-4 mm	0-4 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 7895707663541	7895707666351

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança
Compulsório

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.

SISTEMA DE AFIAÇÃO
PATENTEADO

DISCO COM TECNOLOGIA ALEMÃ

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

FATIAS FINAS



VÍDEO

SITE

MODELO	CA-350L HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	1.200 W
Potência do motor	0,5 HP-CV (2x)
Consumo	1,20 kW·h
Dimensões (AxLxP)	760 x 590 x 750 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	965 x 680 x 870 mm
Peso líquido / bruto	85,80 kg / 112,50 kg
Diâmetro do disco	350 mm
Espessura de corte	0-5 mm
Dimensões de corte (AxL)	230 x 265 mm
Fatias por minuto	38
Classificação fiscal (NCM)	84385000
EAN-13	7895707704695

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



BAR RESTAURANTE

Na linha Bar e Restaurante, apresentamos diversos equipamentos, indispensáveis para o segmento de foodservice, que garantem uma produção eficiente e segura. Além da equipe de profissionais, alguns itens específicos são necessários para montar um bar ou restaurante, tais como: cutters, descascadores de batatas, cebolas e alhos, extratores de sucos, centrífugas de sucos, fritadeiras, 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

Segurança
Compulsório INMETRO

CR-8L

CUTTER INOX, 8 LITROS

Segurança
Compulsório INMETRO



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

VÍDEO



Tampa transparente

SITE



KIT RASPADOR DO COPO



LÂMINA DESFIADORA DE CARNES
VENDIDO SEPARADAMENTE



SITE

MODELO	CR-4L	CR-8L HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	800 W	1.000 W
Potência do motor	0,5 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 385 mm
Peso líquido / bruto	15,25 kg / 16,40 kg	19,00 kg / 21,00 kg
Volume do bojo	4 L	8 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000	84386000
EAN-13	7895707614529 7895707614536	7895707622319 7895707619494

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

DESCASCADORES

Descascam alimentos utilizando água corrente e disco abrasivo rotativo.

DB-06

DESCASCADOR INOX DE BATATAS, 6 kg

Segurança — Compulsório — INMETRO

DA-06

DESCASCADOR INOX DE ALHO, 4 kg

Segurança — Compulsório — INMETRO

DC-06

DESCASCADOR INOX DE CEBOLA, 6 kg

Segurança — Compulsório — INMETRO

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 / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	520 W	520 W	520 W
Potência do motor	0,5 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)	600 x 400 x 390 mm	600 x 400 x 390 mm	600 x 400 x 390 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	650 x 415 x 415 mm	650 x 415 x 415 mm	650 x 415 x 415 mm
Peso líquido / bruto	18,50 kg / 20,50 kg	18,20 kg / 20,30 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 7895707572102	7895707670358 7895707670365	7895707672369 7895707672376

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

DESCASCADORES

Descascam alimentos utilizando água corrente e disco abrasivo rotativo.

DB-10

DESCASCADOR INOX, 10 kg

Segurança
Compulsório

DB-25HD-N

DESCASCADOR INOX, 25 kg, HEAVY DUTY

Segurança
Compulsório





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

BOCA DE SAÍDA RÁPIDA E SEGURA



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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	DB-10	DB-25HD-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	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)	770 x 570 x 640 mm	1.300 x 670 x 950 mm
Peso líquido / bruto	26,40 kg / 31,30 kg	62,30 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 7895707565197	7895707468795

EXTRATORES DE SUCOS

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

ES

EXTRATOR DE SUCOS INOX

Segurança — Compulsório — INMETRO

ESL

EXTRATOR DE SUCOS INOX

Segurança — Compulsório — INMETRO



CÂMERA DE POLIPROPILENO

MOTOR DE 0,25 HP-CV

COMPACTO E POTENTE

Um equipamento portátil, e com a força e durabilidade dos espremedores Skymsen que você já conhece.

- Gabinete em aço inox
- Acompanha copo e peneira
- 2 castanhas para laranja e Limão
- Bivolt com chave seletora
- Proteção contra respingos



CÂMARA DE AÇO INOX

MOTOR DE 0,25 HP-CV

SITE



Exclusivo Protetor de Respingos



Chave Seletora







SITE

MODELO	ES	ESL
Tensão elétrica / frequência / fases	127/220 V / 60 Hz / 1	127/220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	220 W	220 W
Potência do motor	0,25 HP-CV	0,25 HP-CV
Consumo	0,22 kW·h	0,22 kW·h
Dimensões (AxLxP)	315 x 305 x 175 mm	315 x 305 x 175 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	415 x 245 x 245 mm	415 x 245 x 245 mm
Peso líquido / bruto	3,75 kg / 4,25 kg	3,85 kg / 4,35 kg
Frutas por minuto	8	8
Rotação	1.750 rpm	1.750 rpm
Classificação fiscal (NCM)	84388090	84388090
EAN-13	7895707710221	7895707710245

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

EXTRATORES DE SUCOS

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

EX

EXTRATOR DE SUCOS INOX

Segurança — Compulsório — INMETRO

EX SUPER

EXTRATOR DE SUCOS INOX

Segurança — Compulsório — INMETRO



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 contra 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

VÍDEO







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 265 x 265 mm	460 x 265 x 265 mm
Peso líquido / bruto	4,20 kg / 4,90 kg	5,60 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

Segurança
Compulsório INMETRO

ESB SUPER-N

EXTRATOR DE SUCOS INOX,
CÂMARA DE INOX

Segurança
Compulsório INMETRO



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 contra respingos
- Acompanha copo e peneira
- 2 castanhas para laranja e limão
- Bivolt com chave seletora



MOTOR DE 0,25 CV

MOTOR DE 0,5 CV

SITE



Exclusivo protetor de respingos na câmara do líquido



VÍDEO

SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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 315 x 315 mm	470 x 315 x 315 mm
Peso líquido / bruto	4,6 kg / 5,8 kg	7,8 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

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

CSE

CENTRÍFUGA DE SUCOS

Segurança
Compulsório

SUCOS NATURAIS E SAUDÁVEIS

Extrai 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	CSE
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	368 W
Potência do motor	0,5 HP-CV
Consumo	0,37 kW·h
Dimensões (AxLxP)	680 x 480 x 280 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	610 x 460 x 330 mm
Peso líquido / bruto	17,10 kg / 19,30 kg
Rotação	3.500 rpm
Classificação fiscal (NCM)	84351000
EAN-13	7895707581722 7895707582347

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.

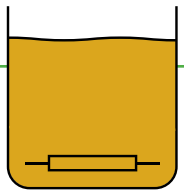


A SKYMSEN, COM BASE NOS TRÊS SISTEMAS DE FRITURA, DESENVOLVEU AS LINHAS DE: FRITADEIRAS ÓLEO, FRITADEIRAS ZONA FRIA E FRITADEIRAS ÁGUA E ÓLEO.

#01

Fritadeiras Óleo

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



ÓLEO

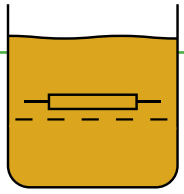
Modelos

FE-10-N
FED-20-N

#02

Fritadeiras Zona Fria

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



ZONA FRIA

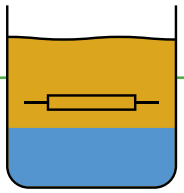
Modelos

FZM
FZM8
FZP
FZP8
FE28S
FG20
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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÓLEO

Fritura por imersão em óleo.

FE-10-N

FRITADEIRA ELÉTRICA, 5 LITROS, INOX

Segurança
Compulsório INMETRO





SITE

VÍDEO

ÓLEO

FED-20-N

FRITADEIRA ELÉTRICA,
2 CUBAS DE 5 LITROS, INOX

Segurança
Compulsório INMETRO





ÓLEO

SITE

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

MODELO	FE-10-N		FED-20-N	
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	2.000 W	3.300 W	2.000 W (2x)	3.300 W (2x)
Consumo	2 kW·h	3,3 kW·h	2 kW·h (2x)	3,3 kW·h (2x)
Dimensões (AxLxP)	280 x 300 x 670 mm	280 x 300 x 670 mm	280 x 610 x 670 mm	280 x 610 x 670 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	320 x 320 x 485 mm	320 x 320 x 485 mm	320 x 595 x 485 mm	320 x 600 x 490 mm
Peso líquido / bruto	4,20 kg / 5,70 kg	4,20 kg / 5,70 kg	8,70 kg / 10,40 kg	8,70 kg / 10,40 kg
Capacidade do tanque	5 L	5 L	5 L (2x)	5 L (2x)
Dimensões do cesto (AxLxP)	105 x 190 x 220 mm	105 x 190 x 220 mm	105 x 190 x 220 mm	105 x 190 x 220 mm
Carga máxima no cesto	0,6 kg	0,6 kg	0,6 kg	0,6 kg
Área de fritura (LxP)	240 x 300 mm	240 x 300 mm	240 x 300 mm (2x)	240 x 300 mm (2x)
Classificação fiscal (NCM)	84198190	84198190	84198190	84198190
EAN-13	7895707453586	7895707453593	7895707453609	7895707453616

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança
Compulsório INMETRO



5.000 W



8.000 W

FZP | FZP8

FRITADEIRA ELÉTRICA ZONA FRIA
15 LITROS, INOX DE PISO

Segurança
Compulsório INMETRO



5.000 W



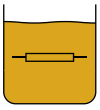
8.000 W

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 niquelado
- Marcação de nível do óleo

VÍDEO FZM



ZONA FRIA

SITE FZM

SITE FZM8



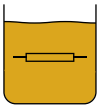
Registro de saída de óleo



Cesto com pegador revestido



Grade de resíduos removível



ZONA FRIA

VÍDEO FZP8

SITE FZP

SITE FZP8

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	11,20 kg / 13,30 kg	12,10 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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

FRITADEIRA ELÉTRICA ZONA FRIA

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

FE28S

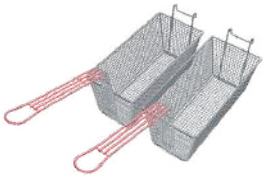
FRITADEIRA ELÉTRICA SPLIT ZONA FRIA 2 x14 LITROS, INOX, TRIFÁSICA

A UNICA 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.

- Comando analógico de temperatura.
- 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



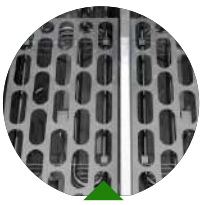
2 tanques de 14 L



Resistência basculável

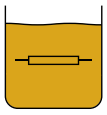


Sistema de drenagem com registro largo



Grades de resíduos





ZONA FRIA

SITE

MODELO	FE28S
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Potência nominal	16.000 W (2x 8.000 W)
Consumo	16 kW·h
Dimensões (AxLxP)	1.055 x 400 x 850 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	1.240 x 525 x 1.000 mm
Peso líquido / bruto	40 kg / 56 kg
Tempo de aquecimento	8 minutos
Capacidade do tanque (óleo)	14 L (2x)
Dimensões do cesto (AxLxP)	140 x 160 x 335 mm
Carga máxima no cesto	1 kg (2x)
Área de fritura (LxP)	354 x 365 mm
Classificação fiscal (NCM)	84198190

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança — Compulsório — INMETRO



5.000 W

FAP | FAP8

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

Segurança — Compulsório — INMETRO



5.000 W



8.000 W

ALTA PRODUÇÃO EM ESPAÇO REDUZIDO

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

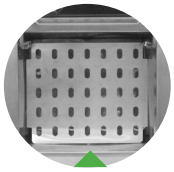
- Construção em aço inox
- Design compacto
- Modelo de mesa e piso
- Tanque com capacidade de 15 L de óleo, e 3 L de água
- Controle de temperatura independente
- Cesto niquelado com revestido
- Marcação de nível do óleo



Registro de saída de óleo



Cesto com pegador revestido



Grade de resíduos removível



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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança Compulsório



5.000 W

FC8

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, 24 LITROS, INOX

Segurança Compulsório



8.000 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



SITE



ÁGUA E ÓLEO

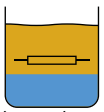


Suporte para cesto com escorredor



Cesto Níquelado





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	14,90 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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança
Compulsório

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	FRP-24
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	8.000 W
Consumo	8 kW·h
Dimensões (AxLxP)	870 x 500 x 500 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	885 x 530 x 620 mm
Peso líquido / bruto	20,00 kg / 21,60 kg
Capacidade do tanque (óleo / água / sal)	24 L / 14 L / 1 kg
Dimensões do cesto (AxLxP)	105 x 360 x 360 mm
Carga máxima no cesto	2 kg
Área de fritura (LxP)	378 x 378 mm
Classificação fiscal (NCM)	84198190
EAN-13	7895707544475

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança
Compulsório

FE38

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

Segurança
Compulsório



PARA QUEM ENTENDE DE FRITURA

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

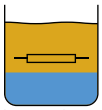
- Projeto elétrico trifásico
- Cestos niquelados robustos e com cabo revestido
- Porta de abertura frontal
- Possui termostato de segurança
- Marcação de nível do óleo e da água



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



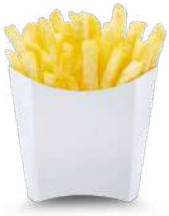
ÁGUA E ÓLEO



Pés Antiderrapantes



Tubo Drenagem





ÁGUA E ÓLEO

SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	FE25	FE38
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	220 V / 60 Hz / 3 380 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 7895707706682	7895707706699 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

Segurança Compulsório

FG20 GN

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

Segurança Compulsório

FG20 CD

FRITADEIRA A GÁS ZONA FRIA, 20 LITROS, INOX, CONTROLADOR DIGITAL GLP/GN

Segurança Compulsório

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



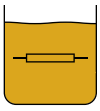
Cestos níquelados com cabo revestido



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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

FG25S GN

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

A UNICA 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



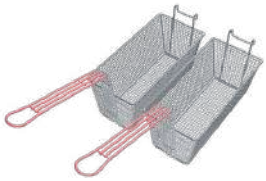


FG25S GLP / FG25S GN

Válvula milivolt

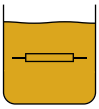
- Termostato analógico até 200°C
- Acendimento com chama piloto
- Dispensa ligação em rede elétrica
- Disponível nas versões GLP ou GN

2 cestos de 1 Kg

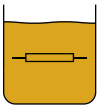




2 tanques de 12,5 L



ZONA FRIA



ZONA FRIA

SITE





Grades de resíduos



Pés antiderrapantes com regulagem de altura



Queimadores em ferro fundido

SITE

MODELO	FG25S GLP	FG25S GN
Tipo de gás	GLP	GN
Tensão elétrica / frequência / fase	-	-
Potência nominal	120.000 BTU/h	120.000 BTU/h
Dimensões (AxLxP)	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
Peso líquido / bruto	47,00 kg / 62,00 kg	47,00 kg / 62,00 kg
Consumo máximo	2,8 kg/h	3,3 m³/h
Pressão de trabalho	2,8 kPa (286 mmCA)	2 kPa (204 mmCA)
Capacidade do tanque	12,5 L (por tanque)	12,5 L (por tanque)
Dimensões do cesto (AxLxP)	140 x 160 x 325 mm	140 x 160 x 325 mm
Carga máxima no cesto	1 kg (2x)	1 kg (2x)
Área de fritura (LxP)	352 x 170 mm (2x)	352 x 170 mm (2x)
Classificação fiscal (NCM)	84198190	84198190
EAN-13	7895707708495	7895707708501

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança — Compulsório — INMETRO

LI1.5

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

Segurança — Compulsório — INMETRO



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 / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	350 W	350 W
Potência do motor	900 W	900 W
Consumo	0,35 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	1,95 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 7895707474253	7895707474321 7895707474338

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança
Intertek OCP 009 Compulsório INMETRO

PODEROSO E SILENCIOSO

Um liquidificador excepcional, capaz de bater os drinques 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



BPA FREE

COPO EM TRITAN™

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



CAIXA ABAFADORA DE RUÍDOS
INCLUSO E VENDIDO SEPARADAMENTE



COPO TRITAN
INCLUSO E VENDIDO SEPARADAMENTE

BLENDER COM ABAFADOR DE RUÍDOS





VÍDEO

SITE

MODELO	BAR1.5
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220-240 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	1.050 W 1.200 W
Potência do motor	2.238 W
Consumo	1,05 kW·h 1,2 kW·h
Dimensões (AxLxP)	460 x 255 x 265 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	470 x 275 x 295 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 7895707706255

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

LIQUIDIFICADORES DE ALTA ROTAÇÃO DE 2,0 LITROS

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

LI2

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

Segurança — Compulsório — INMETRO

FEITO PARA DURAR

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





VÍDEO

SITE



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

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

TA2

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

Segurança — Compulsório — INMETRO

O ORIGINAL

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





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

COPO COMPLETO INOX TA2
Incluso e vendido separadamente.

MAIS DE 25 ANOS DE HISTÓRIA

O primeiro liquidificador comercial de alta rotação do mercado brasileiro.





VÍDEO

SITE

MODELO	LI2	TA2
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	350 W	400 W
Potência do motor	900 W	1.000 W
Consumo	0,35 kW·h	0,4 kW·h
Dimensões (AxLxP)	420 x 200 x 190 mm	450 x 215 x 205 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	490 x 195 x 195 mm	490 x 195 x 195 mm
Peso líquido / bruto	2,05 kg / 2,50 kg	2,55 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 7895707474437	7895707474970 7895707474987

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

LIQUIDIFICADOR DE ALTA ROTAÇÃO DE 2,0 LITROS

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

BM2

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

Segurança — Compulsório

BS2

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

Segurança — Compulsório

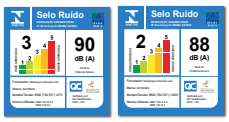
O LIQUIDIFICADOR MAIS FORTE E VERSÁTIL DO MERCADO

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.



SUPREME BLENDER

- 3 funções pré-programadas
- 3 velocidades

VÍDEO

SITE

BPA FREE

COPO EM TRITAN™

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



Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	BM2	BS2
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220-240 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220-240 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	1.050 W 1.200 W	1.050 W 1.200 W
Potência do motor	2.238 W	2.238 W
Consumo	1,05 kW·h 1,2 kW·h	1,5 kW·h 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)	84388090	84388090
EAN-13	7895707653351 7895707649286	7895707653368 7895707649309

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

TA4

LIQUIDIFICADOR INOX, ALTA ROTAÇÃO, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança
Compulsório

4 LITROS E ALTA ROTAÇÃO

O maior alta rotação da nossa linha, perfeito para cozinhas industriais, escolas, hospitais e restaurantes. Produz rapidamente grandes quantidades de sucos com polpa congelada e até molhos e outras preparações líquidas. Entregando 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.

VÍDEO

SITE

MODELO	TA4
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	590 W
Potência do motor	1.200 W
Consumo	0,59 kW·h
Dimensões (AxLxP)	700 x 270 x 240 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	455 x 310 x 545 mm
Peso líquido / bruto	4,7 kg / 6,4 kg
Rotação	22.000 rpm
Volume máximo do copo	4 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000
EAN-13	7895707474956 7895707474963

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

POR QUE ESCOLHER UM LIQUIDIFICADOR COM COPO MONOBLOCO?



O QUE É UM COPO MONOBLOCO?

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

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

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

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

SISTEMAS DE SEGURANÇA

PATENTEADO

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



PATENTEADO

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

Segurança — Compulsório — INMETRO

L3

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança — Compulsório — INMETRO

L4

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança — Compulsório — INMETRO



COPO MONOBLOCO



PATENTEADO

ANTEPARO DO COPO



PATENTEADO

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 mmm	400 x 290 x 525 mmm
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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

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

L6

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança — Compulsório — INMETRO

L8

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança — Compulsório — INMETRO

L10

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança — Compulsório — INMETRO







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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

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

LS2

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança Compulsório INMETRO

LS3

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança Compulsório INMETRO

LS4

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança Compulsório INMETRO

COPO MONOBLOCO



PATENTEADO

ANTEPARO DO COPO



PATENTEADO

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 mmm	400 x 290 x 525 mmm
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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

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

LS6

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança Compulsório INMETRO

LS8

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança Compulsório INMETRO

LS10

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

Segurança Compulsório INMETRO







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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança Compulsório

LS8-HD

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX, HEAVY DUTY

Segurança Compulsório

LS10-HD

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX, HEAVY DUTY

Segurança Compulsório

TECNOLOGIA A SEU FAVOR

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

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









SITE

SITE

SITE

MODELO	LS4-HD	LS8-HD	LS10-HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	665 W	665 W	665 W
Potência do motor	0,5 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 7895707560277	7895707560031 7895707560284	7895707560024 7895707560291

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

LB25

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







SITE







SITE

MODELO	LB15	LB25
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	1.550 W	1.550 W
Potência do motor	1,5 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	24,80 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 7895707534186	7895707534155 7895707526716

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

Segurança — Compulsório — INMETRO

LAR25-HD

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

Segurança — Compulsório — INMETRO

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.







SITE



SISTEMA DE DESPEJO BASCULANTE





SITE

MODELO	LAR15-HD	LAR25-HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	1.300 W	1.300 W
Potência do motor	1,5 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 7895707552425	7895707560789 7895707560796

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MIXERS

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

MX-200 Segurança Compulsório
MIXER, HASTE REMOVIVEL 220 MM INOX

MX-300 Segurança Compulsório
MIXER, HASTE REMOVIVEL 290 MM INOX

MX-400 Segurança Compulsório
MIXER, HASTE REMOVIVEL 430 MM INOX

MX-500 Segurança Compulsório
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.



SUPORTE DE PANELAS 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 / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 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 7895707705357	7895707707085 7895707705364	7895707707092 7895707705371	7895707707108 7895707705395

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

PA7 PRO

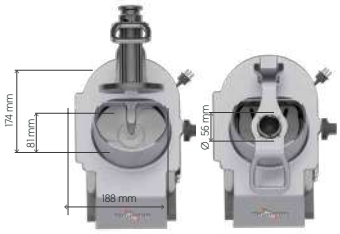
PROCESSADOR DE ALIMENTOS, INOX, COM 7 DISCOS DIÂMETRO 203 mm

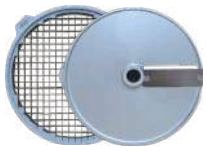
Segurança
Compulsório INMETRO

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





CORTE CUBO
Vendidos separadamente



ACOMPANHA 7 DISCOS COM SUPORTE

FATIADORES



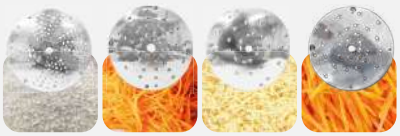
E1 1 mm
E3 3 mm

PALITO (JULIENNE)



H7 7 x 7 mm

RALADORES



V Fino
Z3 3 mm
Z5 5 mm
Z8 8 mm



TAMBÉM DISPONÍVEL NA OPÇÃO SEM DISCOS

VÍDEO

SITE

MODELO	PA7 PRO - COM DISCOS	PA7 PRO - SEM DISCOS
Tensão elétrica / frequência / fases	127/220 V / 60 Hz / 1	127/220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	600 W	600 W
Potência do motor	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV
Consumo	0,6 kW·h	0,6 kW·h
Dimensões (AxLxP)	605 x 335 x 510 mm	605 x 335 x 510 mm
Dimensões da Embalagem (AxLxP)	640 x 400 x 620 mm	640 x 400 x 620 mm
Peso líquido / bruto	28,80 kg / 32,50 kg	23,60 kg / 27,50 kg
Produção aproximada	250 kg/h	250 kg/h
Rotação	440 rpm	440 rpm
Diâmetro do disco	203 mm	203 mm
Classificação fiscal (NCM)	84386000	84386000
EAN-13	7895707702608	7895707702608

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

DISCOS E GRADES DISPONÍVEIS PARA O PA7 PRO

Segurança
Compulsório INMETRO

FATIADOR



E1 1 mm | **E2** 2 mm | **E3** 3 mm | **E5** 5 mm | **E8** 8 mm | **E10** 10 mm | **E14** 14 mm

RALADOR FINO



V

RALADOR



Z3 3 mm | **Z5** 5 mm | **Z8** 8 mm

FATIADOR ONDULADO



W3 3 mm

JULIENNE



H1,5 1,5 x 1,5 mm | **H3** 3 x 3 mm | **H7** 7 x 7 mm | **H10** 10 x 10 mm

Vendidos separadamente

GRADE CUBO



GC8 PRO 8 x 8 mm | **GC10 PRO** 10 x 10 mm | **GC14 PRO** 14 x 14 mm | **GC20 PRO** 20 x 20 mm



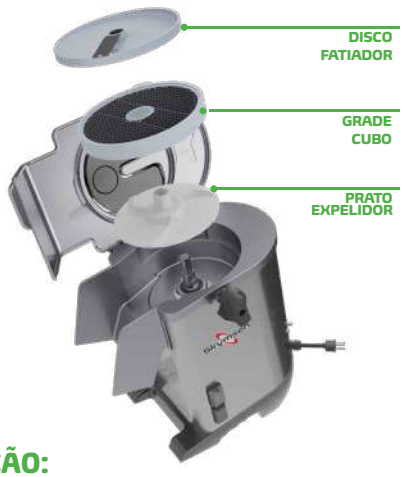
GRADES GC8 PRO, GC10 PRO E GC14 PRO ACOMPANHAM LIMPADOR



TODOS OS DISCOS ACOMPANHAM SUPORTE

TABELA DE COMBINAÇÕES	GRADE CUBO	GC8 PRO	GC10 PRO	GC14 PRO	GC20 PRO
DISCO FATIADOR		8 x 8 mm	10 x 10 mm	14 x 14 mm	20 x 20 mm
E5	5 mm	VINAGRETTE 5 x 8 x 8 mm	5 x 10 x 10 mm	5 x 14 x 14 mm	5 x 20 x 20 mm
E8	8 mm	PEQUENO 8 x 8 x 8 mm	8 x 10 x 10 mm	8 x 14 x 14 mm	8 x 20 x 20 mm
E10	10 mm	Não utilizar fatiador maior do que a grade.	MÉDIO 10 x 10 x 10 mm	10 x 14 x 14 mm	10 x 20 x 20 mm
E14	14 mm	Não utilizar fatiador maior do que a grade.	Não utilizar fatiador maior do que a grade.	GRANDE 14 x 14 x 14 mm	FRUTAS 14 x 20 x 20 mm

Vendidos separadamente.



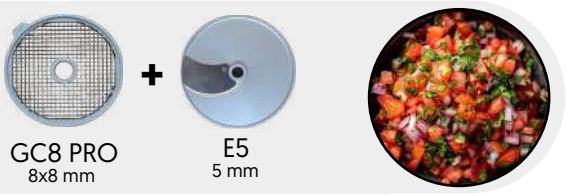
ATENÇÃO:
As grades só realizam cortes quando combinadas com um disco fatiador. Verifique os cortes recomendados e outras combinações possíveis na tabela a seguir.

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

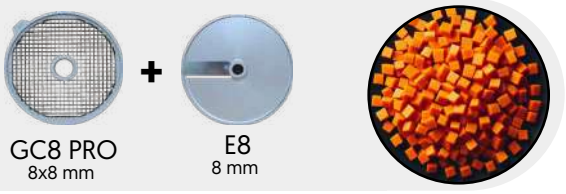
Realizam diversos tipos de cortes de legumes, verduras e alimentos em geral, auxiliando no preparo e porcionamento.

KIT DE DISCOS E GRADES PARA O PA7 PRO

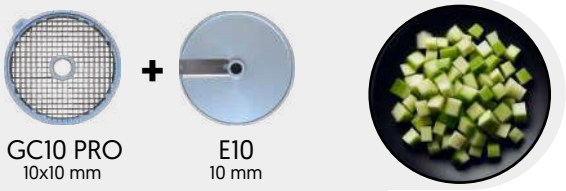
KC5V - KIT CUBO VINAGRETE - 8x8x5 mm



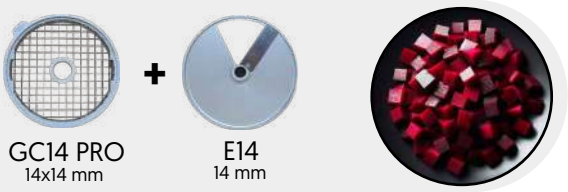
KC8 - KIT CUBO PEQUENO - 8 mm



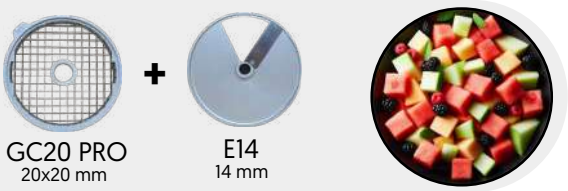
KC10 - KIT CUBO MÉDIO - 10 mm



KC14 - KIT CUBO GRANDE - 14 mm



KC20F - KIT CUBO FRUTAS - 20x20x14 mm



DISCOS RECOMENDADOS PARA O SEU NEGÓCIO

PIZZARIA



HAMBURGUERIA



RESTAURANTES



PROCESSAMENTO DE LEGUMES





Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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

PA-14-N

PROCESSADOR DE ALIMENTOS, COM 6 DISCOS DIÂMETRO 429 mm

Segurança
Compulsório

O MAIOR DA FAMÍLIA

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

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



SITE

DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

141-E1
FATIADOR
1,5 mm

141-E7
FATIADOR
3 mm

141-V
RALADOR F

141-Z7
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	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	7895707471009

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

Velocidade e produtividade para ralar queijos, coco e legumes.

RQC

RALADOR DE QUEIJO E COCO, COM 3 DISCOS

Segurança
Compulsório





NOVO BOCAL EXTRA LARGO 120 mm



DISCOS QUE ACOMPAN O EQUIPAMENTO



RALADOR FINO
Ideal para queijos duros e chocolate resfriado



RALADOR 4mm
Ideal para legumes



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

SITE

PRODUTIVIDADE, SEM ESFORÇO

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

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

VÍDEO

MODELO	RQC
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	368 W
Potência do motor	0,5 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 7895707662278

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

ABRIDORAS DE MASSAS

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

AMP-400

ABRIDORA DE MASSA DE PIZZA

Segurança — Compulsório — INMETRO

AMP-500

ABRIDORA DE MASSA DE PIZZA

Segurança — Compulsório — INMETRO

REVOLUCIONANDO A MANEIRA DE ABRIR PIZZAS

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

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

ABRE A PIZZA EM ATÉ 10 SEGUNDOS

VENCEDOR DO PRÊMIO HOST 2017 SMART LABEL

ABERTURA POR ROLOS CÔNICOS

PATENTE REQUERIDA





VÍDEO

SITE

Até Ø 40 cm



Até Ø 50 cm

SITE

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

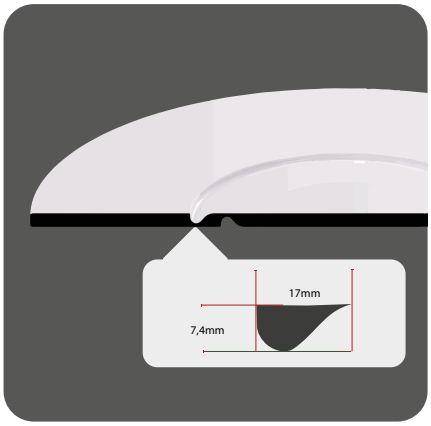
MODELOS DE BANDEJAS COM BORDA FALSA

- INCLUSO — **4BL** AMP-400
- INCLUSO — **4BB25/35** AMP-400
- INCLUSO — **4BB30/40** AMP-400
- INCLUSO — **5BLB40** AMP-500
- INCLUSO — **5BB30/45** AMP-500
- INCLUSO — **5BB35/50** AMP-500
- OPCIONAL — **5BLB37** AMP-500
- OPCIONAL — **5BB20/25** 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.

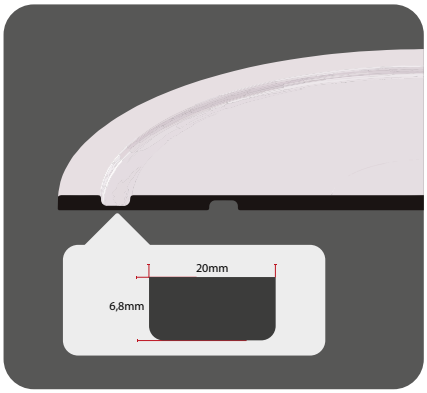
MODELOS DE BANDEJAS COM BORDA ESTILO NAPOLITANA

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

BANDEJAS COM BORDA ESTILO NAPOLITANA

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





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

*Vendida separadamente.

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

FORNOS DE LASTRO

Fornos de alta capacidade de cocção desenvolvidos especialmente para pizzarias.

FLP-400A

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA, ANALÓGICO

Segurança Compulsório INMETRO

FLP-400D

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA, DIGITAL

Segurança Compulsório INMETRO



- Painel de controle Analógico
- Temperatura máxima 400 °C

- Painel de controle Digital
- Temperatura máxima 450 °C

COMPACTO E PORTÁTIL COM QUALIDADE PROFISSIONAL

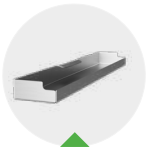
Possuem pedra de lastro refratário, que retém a temperatura e mantém as características da pizza feita no forno a lenha, com muito mais controle, conforto e economia.

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

FORNOS MICRO-ONDAS COMERCIAIS

Aliam potência, durabilidade e aquecimento uniforme sem prato giratório, preservando textura e nutrientes dos alimentos. Com tecnologia avançada e interior em inox, oferecem fácil limpeza e agilidade para o seu negócio.

MW1000

FORNO MICRO-ONDAS COMERCIAL 1.000 W

Segurança Compulsório



HEATRON 1000 W

MW1800D

FORNO MICRO-ONDAS COMERCIAL 1.800 W, DUPLO MAGNETRON

Segurança Compulsório



HEATRON 1800 W
DUPLO MAGNETRON

POTÊNCIA PROFISSIONAL, RESULTADO SUPERIOR

Ideal para frente de loja e balcões de atendimento, une tecnologia e profissionalismo. Pode ser empilhado em duas unidades ou embutido no mobiliário. Ideal para descongelar, reaquecer ou cozinhar alimentos crus, resfriados ou congelados.

- Diferentes níveis de potência e estágios de preparação
- Construção em inox, sem prato giratório
- Melhor distribuição do calor e uniformidade nos preparos
- Programe até 100 receitas
- Porta leve e robusta
- Painel intuitivo
- Design compacto e elegante
- Acompanha pendrive com sistema para personalização e ajuste de receitas

MODO MULTIPORÇÕES

FUNÇÃO X2 — A função X2 permite o preparo de duas porções ao mesmo tempo, sem pausas, otimizando o ritmo da cozinha e garantindo padronização no serviço.

FUNÇÃO X3 — No modelo Heatron 1800 W também está disponível a função X3, para o preparo de três porções simultâneas.

MODELO	MW1000	MW1800D
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1	220 V / 60 Hz / 1
Potência de entrada	1550 W	3.000 W
Potência de saída	1000 W	1800 W
Magnetrons	1	2
Nivel de potência	5	11
Receitas programáveis	100	100
Estágios de cozimento (tempo e potência)	3	3
Volume interno	25 L	17 L
Tamanho para GN (policarbonato)	GN 1/2 100 mm	GN 1/2 100 mm
Dimensão interna (AxLxP)	200 x 327 x 346 mm	175 x 330 x 310 mm
Dimensões	311 x 511 x 432 mm	340 x 420 x 563 mm
Dimensões de embalagem (AxLxP)	380 x 581 x 478 mm	416 x 640 x 507 mm
Peso líquido / bruto	14,70 kg / 17 kg	30 kg / 33,40 kg
Classificação fiscal (NCM)	85142020	85142020
EAN-13	7895707704657 7895707704664	7895707704671 7895707704688

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



SORVETERIA

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

BATEDORES DE MILKSHAKE

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

BMS-P

BATEDOR DE MILKSHAKE, COPO INOX, 1 HASTE

Segurança — Compulsório — INMETRO

BMS-N

BATEDOR DE MILKSHAKE, COPO INOX, 1 HASTE

Segurança — Compulsório — INMETRO

BMS-3-N

BATEDOR DE MILKSHAKE, COPO INOX, 3 HASTES

Segurança — Compulsório — INMETRO



MODELO DE PAREDE





3 MOTORES INDEPENDENTES

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.



VÍDEO

VÍDEO

SITE

SITE

SITE

MODELO	BMS-P	BMS-N	BMS-3-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220 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	525 x 520 x 320 mm
Peso líquido / bruto	3,80 kg / 4,70 kg	4,10 kg / 4,70 kg	9,50 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 7895707709591	7895707449527 7895707440739	7895707451995 7895707452008

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



PADARIA

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

BATEDEIRAS PLANETÁRIAS

Feita para quem precisa de desempenho de verdade, a nova BPS5 PRO entrega mais força tecnologia e precisão, para atingir os melhores resultados em menos tempo.
É ideal para padarias, confeitarias e cozinhas industriais em geral.

BPS5 PRO

BATEDEIRA PLANETARIA PRETA, 11 VELOCIDADES, 5 LITROS

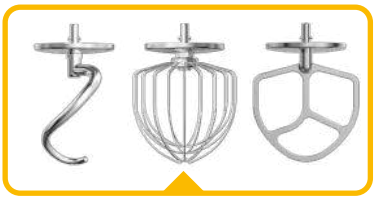
Segurança
Compulsório INMETRO



POTÊNCIA E DESEMPENHO ALÉM DO PROFISSIONAL.

Muito mais potência e tecnologia para bater com facilidade até as massas mais pesadas. Robustez e estabilidade de operação, aliados a um exclusivo sistema de 4 estágios de redução com engrenagens metálicas.

- Bojo de aço inox, com alças revestidas e ergonômicas
- Pés com ventosa de sucção
- Painel touch com visor digital
- Estrutura em Alumínio Injetado
- Disponível em 3 cores



Acompanha 3 batedores gancho espiral, raquete e globo todos em aço inox e com novos formatos garantindo desempenho superior.

11 VELOCIDADES

Ampla variação para fazer misturas lentas e delicadas ou emulsificações rápidas e eficientes mais consistência, melhores resultados e operação silenciosa.

MODELO	BPS5 PRO	BPS5 PRO
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1	220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	800 W	800 W
Tamanho do bojo	5 L	5 L
Dimensões (AxLxP)	375 x 460 x 315 mm	375 x 460 x 315 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	520 x 540 x 380 mm	520 x 540 x 380 mm
Peso líquido / bruto	13,50 kg / 16,40 kg	13,50 kg / 16,40 kg
Classificação fiscal (NCM)	84381000	84381000
EAN-13	7895707710054 7895707710269 7895707710412	7895707710214 7895707710276 7895707710351

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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







ÚNICO COM COPO REMOVÍVEL PARA LIMPEZA

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

SITE

VÍDEO

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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

Assamento rápido e uniforme para padarias.

DISCOVERY 10

FORNO TURBO ELÉTRICO PARA 10 ASSADEIRAS

Segurança
Compulsório

1 ANO DE GARANTIA

POTÊNCIA, QUALIDADE E ECONOMIA

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

ATÉ 300 PÃES POR FORNADA

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





EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

SITE

MODELO	DISCOVERY 10 HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Potência nominal	20.000 W
Consumo	9,4 kW·h
Dimensões (AxLxP)	1.900 x 1.070 x 1.590 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	2.030 x 1.310 x 1.830 mm
Peso líquido / bruto	326,00 kg / 425,00 kg
Temperatura	230 °C
Pães por ciclo (50g)	360
Altura entre assadeiras	110 mm
Quantidade de assadeiras	10
Tamanho das assadeiras	60 x 70 cm ou 60 x 80 cm
Classificação fiscal (NCM)	85141900
EAN-13	7895707585034 7895707590526

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



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.

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

Segurança Compulsório

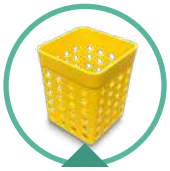
ECONÔMICA, HIGIÊNICA E SUSTENTÁVEL

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
- 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 18 pratos por minuto



1 ANO DE GARANTIA



Acompanha
1 Cesto para talheres



Acompanha
1 Bandeja para louça



Acompanha
1 Bandeja para pratos



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 enxague a quente garantem a higienização completa e eliminação de bactérias.
A secagem por evaporação elimina a necessidade de panos de pratos.

* Instalação inclusa (Até 50Km ida e volta)

SITE

MODELO	PROLAV 505 HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Potência nominal	6.200 W
Consumo	6,2 kW·h
Dimensões (AxLxP)	845 x 590 x 600 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	1.020 x 750 x 650 mm
Peso líquido / bruto	60,00 kg / 71,00 kg
Tamanho do rack	50 x 50 cm
Capacidade do rack (pratos de 30 cm)	18
Tempo de ciclo (lavagem e enxague)	60 s / 90 s / 180 s
Produção máxima (pratos/minuto)	18
Dimensões internas (AxLxP)	325 x 500 x 500 mm
Temperatura de lavagem	55-65° C
Temperatura de enxágue	80-90° C
Potência da motobomba de lavagem	0,6 kW
Potência da motobomba de enxágue	0,25 kW
Consumo de água (por ciclo)	2,7 L
Potência das resistências	5.600 W
Classificação fiscal (NCM)	84221900
EAN-13	7895707703186 7895707707009 7895707707016

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

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



ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA - ATA

Skymsen

Se é Skymsen, pode confiar.

Para localizar a Autorizada mais próxima de você, acesse:

www.skymsen.com

NOTAS:

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

Skymsen®

Se é Skymsen, pode confiar.

Metalúrgica Skymsen Ltda.

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

www.skymsen.com

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

48106.8 MARÇO / 2026

Acesse o QR Code e conheça mais os Produtos Skymsen

INDÚSTRIA BRASILEIRA

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

EQUIPAMENTO EM CONFORMIDADE COM NR12

Pense Verde
Somos proprietários de parte da Mata Atlântica preservada.