



Equipamentos de
grande produção



Descubra!



Acesso à web



Equipamentos de grande produção

Marmitas

Marmitas cilíndricas fixas	093
Marmitas cilíndricas fixas com misturador	095
Marmitas cilíndricas basculantes.....	097
Marmitas retangulares fixas.....	099
Marmitas retangulares fixas gastronorm	101
Marmitas retangulares basculantes automáticas com misturador e monitor plv.....	103

Sartenes basculantes

Frigideiras basculantes simples motorizadas	105
Frigideiras basculantes automáticas sobre prateleiras	107
Cozedores automáticos.....	109

Marmitas cilíndricas fixas



Características gerais

- Marmita com estrutura e recipiente cilíndrico, adequada para ser posicionada em zonas de passagem com dimensões reduzidas, nas quais aparelhos com rebordos e superfícies anguladas possam criar problemas ergonómicos e de movimento, permitindo trabalhar comodamente a partir de ângulos diferentes.
- Cuba com fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura de 20/10 a 40/10, apto inclusive para produtos especialmente ácidos.
- Paredes de aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 40/10. Parede dupla em versões indiretas.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, molas de equilíbrio e asa atérmica.
- Estrutura forte em aço inoxidável AISI 304.
- Revestimentos exteriores AISI 304 acetinado.
- Dispõe de pés reguláveis em aço inoxidável.
- Isolamento térmico garantido pelos painéis de fibra cerâmica de alta densidade.
- Orifício de descarga da cuba com filtro extraível.
- Torneira de descarga frontal com corpo único dotado de pega atérmica isoladora.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para esvaziamento de ar da câmara, para despressurização durante o aquecimento.
- A água é introduzida na cuba através de uma torneira de enchimento com saída orientável.
- Aquecimento:
 - . Gás:
 - Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável.
 - Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
 - Grade de evacuação de fumo.
 - Torneira com válvula de segurança com termopar (versão direta).
 - . Elétrico indireto:
 - Aquecimento através de resistências por imersão blindadas de liga Incoloy com potência regulável através de um variador de energia.
- Termóstato de segurança com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
- Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo e opção de carga de água automática.
- Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.
- . Vapor indireto:
 - Aquecimento a vapor (da rede do utilizador) mediante válvula parcializadora que permite introduzir o vapor de forma gradual na camisa.
 - Equipamentos de aquecimento indireto: controlo da pressão a parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão manual e manómetro.
 - As versões a pressão ou autoclave permitem acelerar os ciclos de cozedura efetuados no dia. Estão equipadas com junta de estanquicidade de silicone alimentar, flanges para fecho hermético e válvula de segurança calibrada a 0,05 bar.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (KW)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS A GÁS					
Gás de aquecimento direto					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	-
Gás de aquecimento direto à pressão					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	-
Gás de aquecimento indireto					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	-
Gás de aquecimento indireto à pressão					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	-
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉTRICAS					
Elétricas de aquecimento indireto					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	-
Elétricas de aquecimento indireto à pressão					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1360x1300x1000	-
MARMITAS CILÍNDRICAS A VAPOR					
Vapor de aquecimento indireto					
MCIV-200	19003080	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300	19001453	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500	19003081	-	500	1395x1300x1000	-
Vapor de aquecimento indireto à pressão					
MCIV-200 A	19001452	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300 A	19003051	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500 A	19001454	-	500	1395x1300x1000	-

Acessórios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestos de 1/2 para marmita de 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 cestos de 1/2 para marmita de 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestos de 1/4 para marmita de 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestos de 1/4 para marmita de 500 L	-
GF-M	19084528	Torneira de descarga com ligação clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula borboleta 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de ar da parede dupla	-
CENA-M	19084531	Controlo eletrónico de carga de água na parede dupla	-
CECA-M	19084532	Controlo eletrónico de carga de água da cuba com display e sonda volumétrica	-

Marmitas cilíndricas fixas com misturador



Características gerais

- Cuba com fundo de aço inoxidável AISI 316 espessura de 20/10 a 40/10, apto inclusive para produtos especialmente ácidos.
- Paredes da cuba de cocção em aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Orifício de descarga da cuba com filtro extraível.
- Torneira de descarga frontal de 2" com corpo único dotado de pega atérmica isoladora.
- Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, equipado com cremalheira de aço cromado com pré-carga das molas e pega atérmica.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a depressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- 2 versões:
 - . Versão normal: válvula de segurança de mola calibrada a 0,5 bar.
 - . Versão autoclave: junta de sujeição em silicone alimentar, abraçadeiras para fecho hermético da tampa e válvula de segurança calibrada a 0,05 bar.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 30/10 montada sobre pés de aço reguláveis para o nivelamento.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10.
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Revestimento da cavidade técnica amovível para permitir uma fácil inspeção das partes internas.
- Isolamento térmico garantido pelos painéis de fibra cerâmica de alta densidade.
- Sistema misturador:
 - . Misturador de aço inoxidável AISI 316 com velocidade de rotação regulável entre 7 e 28 g/m com potência até 386 N·m
 - . Possibilidade de investimento do sentido de marcha com seletor eletrónico.
 - . Misturador amovível para facilitar as operações de limpeza e extração do produto.
 - . Misturador equipado com braços radiais de aço inoxidável e palas de Teflon cerâmico.
- Aquecimento:
 - . Elétrico indireto com parede dupla:
 - Aquecimento através de resistências por imersão blindadas de liga Incoloy com potência regulável através de um variador de energia.
- Termorregulação e temporização eletrónica da temperatura e do tempo do processo.
- Termóstato de segurança das resistências com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
- Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo e opção de carga de água automática com sondas.
- Controlo de pressão da parede dupla através de um pressostato de trabalho e uma válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.
- Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.
- . Vapor indireto com parede dupla:
 - Aquecimento através de vapor (da rede do utilizador) com válvula de contrapressão que permite uma introdução gradual do vapor na parede dupla.
 - Controlo da pressão na parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.
 - Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (KW)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉTRICAS COM MISTURADOR					
Elétricas de aquecimento indireto					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1420x1300x1050	-
Elétricas de aquecimento indireto à pressão					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1420x1300x1050	-
MARMITAS CILÍNDRICAS A VAPOR COM MISTURADOR					
Vapor de aquecimento indireto					
MCIV-200 M	19084233	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 M	19084235	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 M	19084237	0,37	500	1420x1300x1050	-
Vapor de aquecimento indireto à pressão					
MCIV-200 A M	19084234	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 A M	19084236	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 A M	19084238	0,37	500	1420x1300x1050	-

Acessórios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
GF-M	19084528	Torneira de descarga com ligação clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula borboleta 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de ar da parede dupla	-
CENA-M	19084531	Controlo eletrónico de carga de água na parede dupla	-
CECA-M	19084532	Controlo eletrónico de carga de água da cuba com display e sonda volumétrica	-

Marmitas cilíndricas basculantes



Características gerais

- Marmita basculante automática com colunas laterais de carga. O basculamento da cuba facilita a transferência dos alimentos sólidos. Constitui o recurso mais simples e imediato para a cocção de elevadas quantidades.
- Cuba de cocção com fundo de aço inoxidável AISI 316 espessura de 20/10 a 40/10 e parede dupla de aço inoxidável AISI304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Tampa aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, molas de equilíbrio, pega atérmica e tampa isolada a pedido.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a depressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- Misturador orientável de bronze cromado com água quente e fria.
- Válvula de segurança de peso calibrada a 0,5 bar.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 30/10 montada num bastidor.
- Revestimentos exteriores AISI 304 finamente acetinado. Isolamento térmico garantido pelos painéis de fibra cerâmica de alta densidade.
- Sistema de viragem automática através de um atuador hidráulico
- Sistema de bloqueio automático do aquecimento na fase de inclinação
- Aquecimento:
 - GÁS:
 - Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável.
 - Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
 - Grade de evacuação de fumo.
 - Torneira com válvula de segurança com termopar (versão direta).
 - Elétrico indireto:
 - Aquecimento através de resistências por imersão blindadas de liga Incoloy com potência regulável através de um variador de energia.
 - Termóstato de segurança com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
 - Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo e opção de carga de água automática.
 - Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRETO:
 - Aquecimento a vapor (da rede do utilizador) mediante válvula parcializadora que permite introduzir o vapor de forma gradual na camisa.
 - Os equipamentos de aquecimento indireto: controlo de pressão da parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão manual e manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (KW)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES GÁS					
Gás de aquecimento direto					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1960x1325x1300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2050x1475x1300	-
Gás de aquecimento indireto					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1960x1325x1300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2050x1475x1300	-
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES ELÉCTRICAS					
Elétricas de aquecimento indireto					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1600x885x1050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1600x885x1050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2050x1370x1300	-
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES A VAPOR					
Vapor de aquecimento indireto					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1600x885x1050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1600x885x1050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2050x1370x1300	-

Acessórios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
GF-M	19084528	Torneira de descarga com ligação clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula borboleta 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de ar da parede dupla	-
CENA-M	19084531	Controlo eletrónico de carga de água na parede dupla	-
CECA-M	19084532	Controlo eletrónico de carga de água da cuba com display e sonda volumétrica	-
FBM-150	19084533	Filtro boquilha de descarga para marmita 100-150 L	-
FBM-200	19084534	Filtro boquilha de descarga para marmita 200 L	-
FBM-300	19084535	Filtro boquilha de descarga para marmita 300 L	-
FBM-500	19084536	Filtro boquilha de descarga para marmita 500 L	-

Marmitas retangulares fixas



Características gerais

- Marmita com forma retangular com cuba cilíndrica. Pode ser montada individualmente ou em bateria. Graças à sua solidez e funcionalidade, é adequada para uso prolongado e continuado.
- Cubo de cocção com fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura de 20/10 a 40/10 e paredes de aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Orifício de descarga da cuba com filtro extraível.
- Torneira de descarga frontal com corpo único dotado de pega atérmica isoladora.
- Tampa de aço inox AISI 304 com espessura 15/10, equipada com cremalheira de aço cromado com pré-carga das molas e pega atérmica.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a depressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- 2 versões:
 - . Versão normal: válvula de segurança da mola e de peso (segundo a capacidade da máquina) calibrada a 0,5 bar.
 - . Versão autoclave: junta de sujeição em silicone alimentar, abraçadeiras para fecho hermético da tampa. Válvula de segurança calibrada a 0,05 bar
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 30/10 montada sobre pés de aço reguláveis para nivelção.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10.
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Aquecimento:
 - GÁS:
 - Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável.
 - Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
 - Grade de evacuação de fumo.
 - Torneira com válvula de segurança com termopar (versão direta).
 - . Eléctrico indirecto:
 - Aquecimento através de resistências por imersão blindadas de liga Incoloy com potência regulável através de um variador de energia.
 - Termóstato de segurança com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
 - Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo e opção de carga de água automática.
 - Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:
 - Aquecimento a vapor (da rede do utilizador) mediante válvula parcializadora que permite introduzir o vapor de forma gradual na camisa.
 - Equipamentos de aquecimento indirecto: controlo da pressão a parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão manual e manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (KW)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)	€
MARMITAS RETANGULARES GÁS					
Gás de aquecimento direto					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	-
Gás de aquecimento direto à pressão					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	-
Gás de aquecimento indireto					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	-
Gás de aquecimento indireto à pressão					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	-
MARMITAS RETANGULARES ELÉTRICAS					
Elétricas de aquecimento indireto					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	-
Elétricas de aquecimento indireto à pressão					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	-
MARMITAS RETANGULARES A VAPOR					
Vapor de aquecimento indireto					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	-
Vapor de aquecimento indireto à pressão					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1300x1400x1000	-

Acessórios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestos de 1/2 para marmita de 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 cestos de 1/2 para marmita de 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestos de 1/4 para marmita de 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestos de 1/4 para marmita de 500 L	-
GF-M	19084528	Torneira de descarga com ligação clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula borboleta 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de ar da parede dupla	-
CENA-M	19084531	Controlo eletrónico de carga de água na parede dupla	-
CECA-M	19084532	Controlo eletrónico de carga de água da cuba com display e sonda volumétrica	-

Marmitas retangulares fixas gastronorm



Características gerais

- Marmita com forma retangular com cuba retangular gastronorm. Pode ser montada individualmente ou em bateria. Graças à sua solidez e funcionalidade, é adequada para uso prolongado e continuado.
- Cuba de cocção com fundo de aço inoxidável brilhante AISI 316 com espessura de 25/10 e paredes de aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Torneira de descarga frontal com corpo único dotado de pega atérmica isoladora.
- Tampa aço inoxidável AISI 304 com espessura de 15/10, molas de equilíbrio, pega atérmica e com possibilidade de tampa isolada a pedido.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a despressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- Misturador orientável de bronze cromado com água quente e fria.
- Válvula de segurança de peso calibrada a 0,5 bar.
- Com estrutura forte de aço inoxidável.
- Equipada com pés de apoio em aço inoxidável regulável em altura e filtro de esvaziamento manual da camisa.
- Revestimento exterior AISI 304. Finamente acetinado. Isolamento térmico garantido pelos painéis de fibra cerâmica de alta densidade.
- Aquecimento:
 - GÁS:
 - Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável.
 - Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
 - Grade de evacuação de fumo.
 - Torneira com válvula de segurança com termopar (versão direta).
 - Elétrico indireto:
 - Aquecimento através de resistências por imersão blindadas de liga Incoloy com potência regulável através de um variador de energia.
 - Termóstato de segurança com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
 - Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo e opção de carga de água automática.
 - Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRETO:
 - Aquecimento a vapor (da rede do utilizador) mediante válvula parcializadora que permite introduzir o vapor de forma gradual na camisa.
 - Equipamentos de aquecimento indireto: controlo da pressão a parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão manual e manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (KW)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)	€
MARMITAS RETANGULARES GN DE GÁS					
Gás de aquecimento direto					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	-
Gás de aquecimento indireto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	-
MARMITAS RETANGULARES GN ELÉTRICAS					
Elétricas de aquecimento indireto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	-
MARMITAS RETANGULARES GN A VAPOR					
Vapor de aquecimento indireto					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2000x900x850	-

Acessórios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
GF-M	19084528	Torneira de descarga com ligação clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula borboleta 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de ar da parede dupla	-
CENA-M	19084531	Controlo eletrónico de carga de água na parede dupla	-
CECA-M	19084532	Controlo eletrónico de carga de água da cuba com display e sonda volumétrica	-

Marmitas retangulares basculantes automáticas com misturador e monitor PLC



Características gerais

- Fundo do recipiente em aço inoxidável AISI 316 lúcido, apto para produtos particularmente ácidos, com espessura de 20/10 a 40/10.
- Paredes da cuba de cocção em aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 25/10.
- Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304.
- Orifício de descarga da cuba com filtro extraível (opcional).
- Torneira de descarga frontal de corpo único equipada com pega atérmica isoladora (opcional).
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, equipado com cremalheira de aço com pré-carga das molas e pega atérmica.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a depressurização da parede dupla durante a fase de aquecimento.
- Misturador orientável de bronze cromado com água quente e fria.
- Válvula de segurança de mola calibrada a 0,5 bar.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 40/10 sobre pés de aço reguláveis para nivelção e flange para fixação no solo.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Misturador amovível de aço inoxidável AISI 316 com velocidade de rotação regulável entre 7 e 28 g/m com potência até 386 N.m.
- Possibilidade de investimento do sentido de marcha com seletor eletrónico.
- Braços radiais de aço inoxidável e palas de raspagem de teflon cerâmico.
- Monitor PLC:
 - . Permite gerir e personalizar até 100 programas de cocção modificáveis inclusive durante a elaboração.
 - . Equipado com ecrã tátil e controlos manuais para acionamento e carga de água, inclinação e movimento do misturador.
 - . Equipado com sinais acústicos e de mensagens de aviso (amarelas) para as operações corretas ou alarmes (vermelhos) em caso de mau funcionamento.
 - . Todos os parâmetros são personalizáveis, visualizáveis e modificáveis mesmo durante a cocção (nome, espera/carga de água, tempos, temperaturas, sondas, velocidade de mistura, tempo, etc.)
- Aquecimento:
 - . Gás de aquecimento indireto:
 - Ligação através de um piezoelétrico manual e chama piloto.
 - Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
 - Grelha de descarga de fumos.
 - Set de boquilhas para vários tipos de gás.
 - . Elétrico de aquecimento indireto:
 - Aquecimento através de bateria de resistências elétricas.
 - Termóstato de segurança resistente com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
 - Controlo da temperatura (50°C – 120°C).
 - . Vapor de aquecimento indireto:
 - Aquecimento através de vapor (da rede do utilizador) com válvula de contrapressão que permite uma introdução gradual do vapor na parede dupla.
 - . Controlo da pressão na parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (KW)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)	€
Gás de aquecimento indireto					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	-
Elétricas de aquecimento indireto					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	-
Vapor de aquecimento indireto					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1976x1835x1140	-

Acessórios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
GF-M	19084528	Torneira de descarga com ligação clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Válvula borboleta 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de ar da parede dupla	-
CENA-M	19084531	Controlo eletrónico de carga de água na parede dupla	-
CECA-M	19084532	Controlo eletrónico de carga de água da cuba com display e sonda volumétrica	-
FBM-150	19084533	Filtro boquilha de descarga para marmita 100-150 L	-
FBM-200	19084534	Filtro boquilha de descarga para marmita 200 L	-
FBM-300	19084535	Filtro boquilha de descarga para marmita 300 L	-
FBM-500	19084536	Filtro boquilha de descarga para marmita 500 L	-

Frigideiras basculantes simples motorizadas



Características gerais

- Paredes da cuba de cocção em aço inoxidável AISI 304.
- Fundo de aço inoxidável AISI 304 com espessura de 10 mm. Opção: fundo de 12 mm composto (9 mm ferro + 3 mm aço).
- Cubas de cocção com acabamento antiaderente e micro-esferas de cerâmica.
- Introdução de água na cuba através de uma torneira de um orifício.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura de 10/10, equipado com cremalheira de aço cromado com pré-carga de molas e pega de aço inoxidável.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 20/10 montada sobre pés de aço reguláveis para nivelção.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10.
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10.
- Inclinação automática motorizada. Inclui um sistema basculante manual em caso de falha.
- Bloqueio automático em caso de avaria do sistema.
- Aquecimento:
 - GÁS DIRETO:
 - Ligação piezoelétrica manual e chama piloto.
 - Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
 - Grelha de descarga de fumos.
 - Set de boquilhas para vários tipos de gás.
 - Termóstato de segurança.
 - Torneira com válvula de segurança com termopar.
 - Regulação da temperatura de 100°C a 300°C
 - ELÉTRICO DIRETO:
 - Aquecimento através de bateria de resistências elétricas.
 - Termostato de segurança das resistências com bloqueio do aquecimento por sobre-temperatura.
 - Controlo da temperatura (50°C – 260°C).
 - Tensão de alimentação standard 400V 3N 50/60Hz.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (KW)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)	€
Gás de aquecimento direto					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1600X900X850	-
Elétricas de aquecimento direto					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1600X900X850	-

Opções

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
*	Fundo de 12 mm composto (9 mm ferro + 3 mm aço) para frigideiras de 150 L	-
*	Fundo de 12 mm composto (9 mm ferro + 3 mm aço) para frigideiras de 200 L	-

(*) Consultar a versão.

Frigideiras basculantes automáticas sobre prateleiras



Características gerais

- Fundo e paredes da cuba de cocção de aço inoxidável AISI 304:
 - Modelos SBGA e SBEA: fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura de 10 mm. Opção: 12 mm de composto (9 mm ferro + 3 mm aço).
 - Modelos SBGAX e SBEAX: fundo de aço inoxidável AISI 316 com espessura de 15 mm. Opção: 15 mm de composto (12 mm ferro + 3 mm aço).
 - Cuba de cocção com acabamento antiaderente e micro-esferas de cerâmica.
 - Introdução de água na cuba através de uma torneira de um orifício.
 - Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura de 10/10, equipado com cremalheira de aço cromado com pré-carga de molas e pega de aço inoxidável.
 - Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de até 40/10 montada sobre pés de aço reguláveis para nivelção.
 - Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10.
 - Estante acetinada de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
 - Inclinação automática com acionamento hidráulico no eixo dianteiro
 - Bloqueio automático em caso de avaria do sistema.
 - Sistema de aquecimento:
 - GÁS DIRETO:
 - Ligação piezoelétrica manual ou elétrico e chama piloto (versões SBGAX e SBEAX).
 - Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
 - Grelha de descarga de fumos.
 - Set de boquilhas para vários tipos de gás.
 - Termostato de segurança.
 - Torneira com válvula de segurança com termopar.
 - Regulação da temperatura de 100°C a 250°C.
- ELÉTRICO DIRETO:
- Aquecimento através de bateria de resistências elétricas.
 - Termostato de segurança das resistências com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível do produto insuficiente.
 - Controlo da temperatura (100°C – 250°C).
 - Tensão de alimentação standard 400V 3N 50/60Hz.

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (KW)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)	€
Gás de aquecimento direto					
SBGA-130	19085077	33,04	130	1600x905x930	-
SBGA-150	19085078	33,04	150	1600x905x930	-
SBGA-165	19085079	44,04	165	2000x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	210	2000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1420x1840x1350	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1420x1840x1350	-
Elétricas de aquecimento direto					
SBEA-130	19085084	15,4	130	1600x905x930	-
SBEA-150	19085085	15,4	150	1600x905x930	-
SBEA-165	19085086	20,4	165	2000x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	210	2000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1420x1840x1350	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1420x1840x1350	-

Acessórios

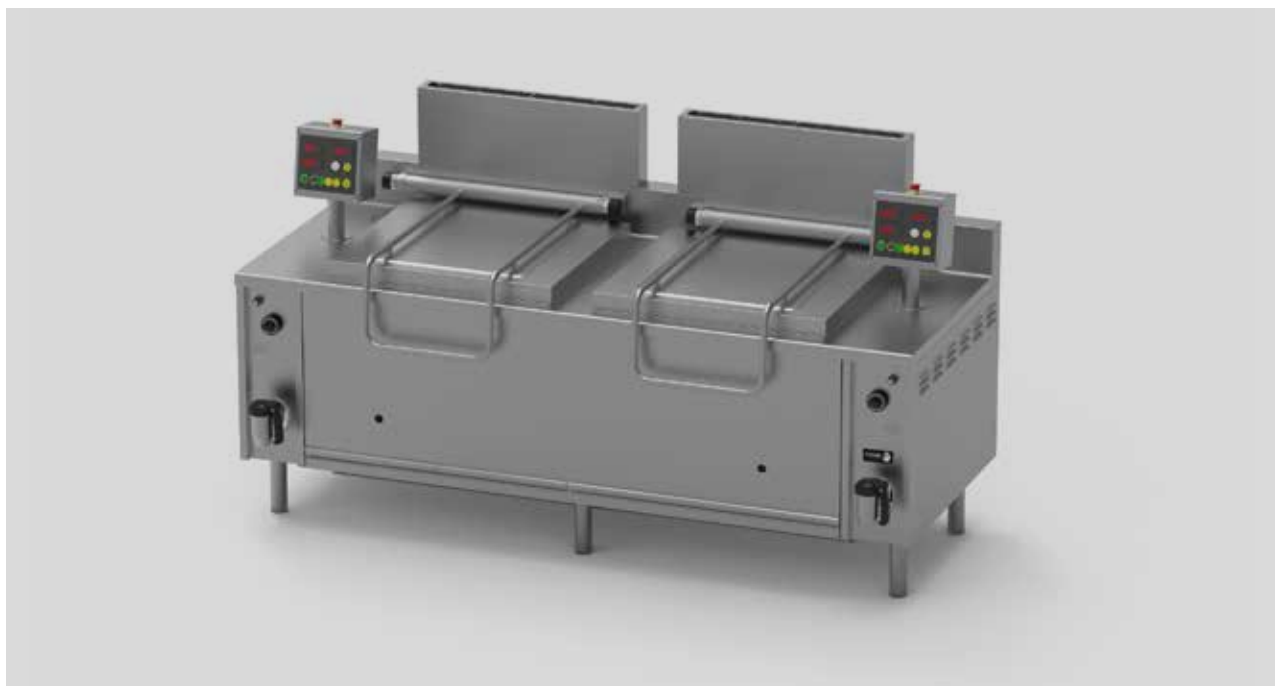
MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
TD-M	19084539	Tubo flexível com chuveiro	-

Opções

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
*	Fundo de 12 mm composto (9 mm ferro + 3 mm aço) para frigideiras de 130 e 150 L	-
*	Fundo de 12 mm composto (9 mm ferro + 3 mm aço) para frigideiras de 165, 200 e 210 L	-
*	Fundo de 15 mm composto (12 mm ferro + 3 mm aço) para frigideiras de 300 e 400 L	-

(*) Consultar a versão.

Cozedores automáticos



Características gerais

- Cuba totalmente em aço inoxidável AISI 316 acetinado.
- Cestos de aço inoxidável AISI 316 acetinado.
- Escoadouro e torneira para saída e descarga.
- Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, equipado com cremalheira de aço com pré-carga das molas e pega atérmica.
- Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla.
- Válvula manual para escape de ar para a despressurização da parede dupla que se produz na fase de aquecimento.
- Misturador orientável de bronze cromado com água quente e fria.
- Válvula de segurança de peso calibrada a 0,5 bar.
- Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 20/10 sobre pés de aço reguláveis de 150mm a 180mm.
- Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura de 10/10.
- Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10.
- Equipada com controlos digitais com 3 displays de 4 algarismos que permitem configurar os valores de temperatura de 20°C a 110°C.
- Possibilidade de configurar o tempo de cocção entendido como tempo de imersão do cesto com intervalo mínimo de 1 segundo.
- Indicador acústico luminoso para aviso de final de ciclo de cocção.
- Bloqueio da cocção com reintegração de água temporizado no final da cocção.
- Elevação do cesto automático no final da cocção.
- Possibilidade de regulação da posição da cesta: primeiro gotejamento e descarga ou descarga direta frontal.
- Aquecimento:
 - . Gás de aquecimento direto:
 - Ligação através de um piezoelétrico manual e chama piloto.
 - Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
- Grelha de descarga de fumos.
- Set de boquilhas para vários tipos de gás.
- Torneira com válvula de segurança com termopar.
- Termostato de segurança contra sobretemperatura e falta de água.
- . Elétrico de aquecimento direto:
 - Aquecimento através de bateria de resistências elétricas.
 - Termostato de segurança resistente com bloqueio de aquecimento para sobretemperatura ou nível de água insuficiente.
 - Controlo da temperatura (50°C – 120°C).
 - Tensão de alimentação standard 400V-3N-50Hz.
- . Vapor de aquecimento indireto com parede dupla:
 - Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304.
 - Aquecimento através de vapor (da rede do utilizador) com eletroválvula de contrapressão que permite uma introdução gradual do vapor na parede dupla.
 - Controlo da pressão na parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.

Hoteleria e Restauração | Equipamentos de grande produção

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (KW)	CUBAS		DIMENSÕES (mm)	€
			QUANTIDADE	CAPACIDADE (L)		
Gás de aquecimento direto						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1250x1000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2500x1000x925	-
Elétricas de aquecimento direto						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1250x1000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2500x1000x925	-
Vapor de aquecimento indireto						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1250x1000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2500x1000x925	-