



Condimax
EQUIPAMENTOS

CATÁLOGO
2022



Starrett®



Características:

Aço alto carbono com acabamento polido.
Dentes retificados e temperados.
Corpo temperado.
Identificadas com gravação a laser no corpo da lâmina.

Vantagens:

Alto índice de durabilidade.
Cortes rápidos, suaves e limpos, com menor desperdício de material.
Cortes precisos com menor esforço.
Garantia de procedência e rastreabilidade.

Aplicações:

Carnes com e sem ossos resfriadas ou congeladas.
Aves, peixes.
Indicada para açougues, indústria alimentícia, frigoríficos e supermercados.



LÂMINAS DE SERRA DE FITA / Meatkutter

Meatkutter™ Premium

Meatkutter™ Premium As lâminas de serra de fita Corta-Carne Premium da Starrett com dentes temperados e retificados proporcionam cortes muito mais rápidos, precisos, desperdiçam menos material e deixam a carne com melhor aparência.

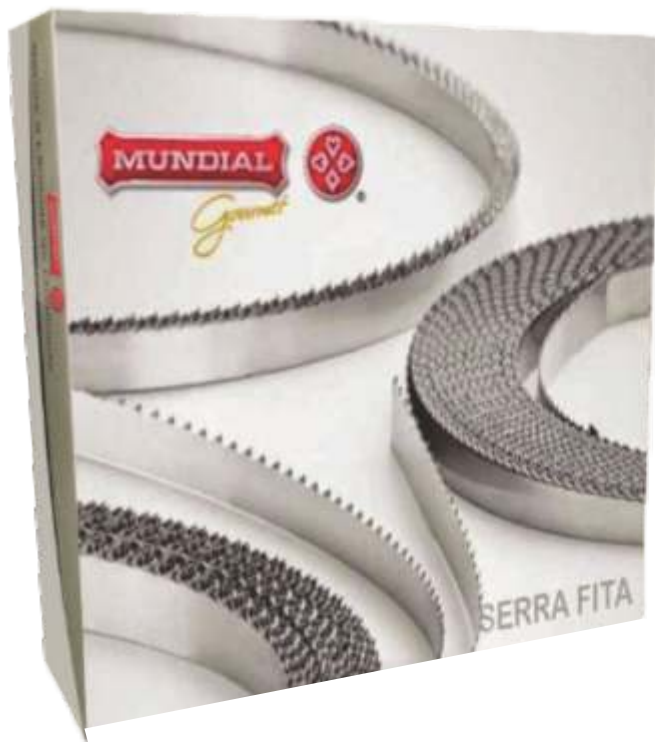
Características Aço alto-carbono com acabamento... [+]



MEDIDAS CONSIDERADAS ORIGINAIS:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	MEDIDA	EMBALAGEM
2220	FOLHA DE SERRA STARRETT	1.69	CAIXA C/ 5
2223	FOLHA DE SERRA STARRETT	1.78	CAIXA C/ 5
2225	FOLHA DE SERRA STARRETT	1.80	CAIXA C/ 5
2233	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.05	CAIXA C/ 5
2234	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.10	CAIXA C/ 5
2236	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.18	CAIXA C/ 5
2237	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.20	CAIXA C/ 5
2240	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.48	CAIXA C/ 5
2243	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.52	CAIXA C/ 5
2246	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.55	CAIXA C/ 5
2251	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.75	CAIXA C/ 5
2253	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.80	CAIXA C/ 5
2254	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.82	CAIXA C/ 5
2259	FOLHA DE SERRA STARRETT	3.10	CAIXA C/ 5
2261	FOLHA DE SERRA STARRETT	3.15	CAIXA C/ 5
2262	FOLHA DE SERRA STARRETT	3.20	CAIXA C/ 5
2263	FOLHA DE SERRA STARRETT	3.25	CAIXA C/ 5

Emendamos todos os tamanhos de serra para corte de carnes



Características:

Aço alto carbono com acabamento polido.
Dentes retificados e temperados.
Corpo temperado.
Identificadas com gravação a laser no corpo da lâmina.

Vantagens:

Alto índice de durabilidade.
Cortes rápidos, suaves e limpos, com menor desperdício de material.
Cortes precisos com menor esforço.
Garantia de procedência e rastreabilidade.

Aplicações:

Carnes com e sem ossos resfriadas ou congeladas.
Aves, peixes.
Indicada para açougues, indústria alimentícia, frigoríficos e supermercados.



LÂMINAS DE SERRA DE FITA

De aço de alto teor de carbono, com acabamento polido e dentes temperados.
Ideal para corte de carnes, com ou sem ossos.



MEDIDAS CONSIDERADAS ORIGINAIS:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	MEDIDA	EMBALAGEM
6063	FOLHA DE SERRA STARRETT	1.69	CAIXA C/ 5
6064	FOLHA DE SERRA STARRETT	1.78	CAIXA C/ 5
6065	FOLHA DE SERRA STARRETT	1.80	CAIXA C/ 5
6066	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.05	CAIXA C/ 5
6054	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.10	CAIXA C/ 5
6055	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.18	CAIXA C/ 5
6056	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.20	CAIXA C/ 5
6067	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.48	CAIXA C/ 5
6057	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.52	CAIXA C/ 5
6058	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.55	CAIXA C/ 5
6068	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.75	CAIXA C/ 5
6059	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.80	CAIXA C/ 5
6060	FOLHA DE SERRA STARRETT	2.82	CAIXA C/ 5
6061	FOLHA DE SERRA STARRETT	3.10	CAIXA C/ 5
6062	FOLHA DE SERRA STARRETT	3.15	CAIXA C/ 5
6069	FOLHA DE SERRA STARRETT	3.20	CAIXA C/ 5
6070	FOLHA DE SERRA STARRETT	3.25	CAIXA C/ 5

Emendamos todos os tamanhos de serra para corte de carnes



Facas Starrett:

Líder mundial no segmento de lâminas de serra de fita para a indústria de alimentos, a Starrett anuncia mais uma novidade: linha de facas e chairas profissionais.

Já reconhecida pela qualidade e precisão dos seus produtos, este lançamento oferece para açougues, frigoríficos, supermercados e profissionais da indústria de alimentos em geral uma nova e excelente opção para o corte de carnes.

Características:

- Lâminas em aço inoxidável
- Cabos ergonômicos e injetados em polipropileno que propicia melhor conforto
- Acabamento polido da lâmina
- Identificação com gravação a laser no corpo da lâmina
- Liga de aço especial, com maior vida útil
- Certificação *NSF>

Vantagens:

- Alto índice de durabilidade.
- Proteção antimicrobiana Sanitized nos cabos (evita proliferação de bactérias).
- Maior segurança.
- Garantia de procedência e rastreabilidade.
- Não mancha e não oxida.
- Ângulo exclusivo de afiação permitindo cortes com mais impacto.
- Com uma rugosidade média até três vezes menor do que outros modelos disponíveis no mercado, os produtos da nova linha de facas profissionais da Starrett proporcionam a facilidade e a suavidade que você procura nos mais diversos tipos de cortes.

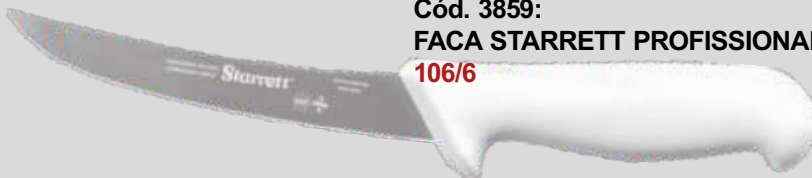
**Cód. 3855:
FACA STARRETT PROFISSIONAL
103/6**



**Cód. 3858:
FACA STARRETT PROFISSIONAL
104/6**



**Cód. 3859:
FACA STARRETT PROFISSIONAL
106/6**



**Cód. 3862:
FACA STARRETT PROFISSIONAL
206/6**



**Cód. 3860:
FACA STARRETT PROFISSIONAL
205/10**



**Cód. 3861:
FACA STARRETT PROFISSIONAL
301/8**



**Cód. 3856:
FACA STARRETT PROFISSIONAL
203/10**



**Cód. 3857:
FACA STARRETT PROFISSIONAL
203/12**



Imagens meramente ilustrativas



FACA MUNDIAL PROFISSIONAL
5515/06
 Cabos: Branco, Preto, Amarelo e Azul



FACA MUNDIAL PROFISSIONAL
5514/06



FACA MUNDIAL PROFISSIONAL
5516/06



FACA MUNDIAL PROFISSIONAL
5519/06



FACA MUNDIAL PROFISSIONAL
5517/10



FACA MUNDIAL PROFISSIONAL
5510/08



FACA MUNDIAL PROFISSIONAL
5520/08



FACA MUNDIAL PROFISSIONAL
5520/10



FACA MUNDIAL PROFISSIONAL
5520/12



FACA MUNDIAL PROFISSIONAL
5527/12



Imagens meramente ilustrativas

Características:

- Haste estriada ou lisa.
- Aço alto carbono
- Recobrimento de cromo duro.
- Imantada (retém o cavaco da faca).
- Possui argola nos cabos.

Vantagens:

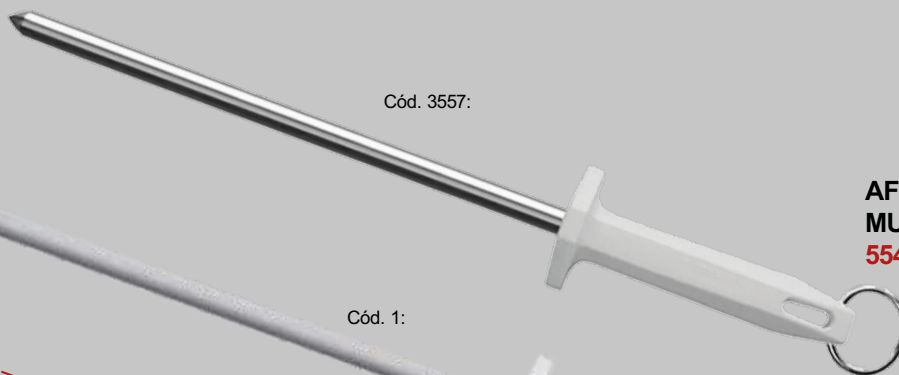
- Facilidade de higienização.
- Alta durabilidade.
- Recupera e assenta o o.
- Maior resistência à oxidação.

Como usar:

- Evite impactos na superfície da chaira para garantir a preservação de ser revestimento.
- Mantenha a chaira em ambientes sem umidade, preferencialmente pendurado pelo cabo.
- Este procedimento não só assegura a eficiência do produto como prolonga a sua vida útil.
- Nunca utilize produtos oxidantes na limpeza da chaira e garanta que ela esteja sempre esterilizada emergindo o produto em água quente a 85°C por no mínimo 5 minutos e máximo de 20 minutos, antes de iniciar o processo de chairamento, conforme decreto nº 1812 de 08/02/1996.
- Sempre enxugue antes de guardar a chaira.

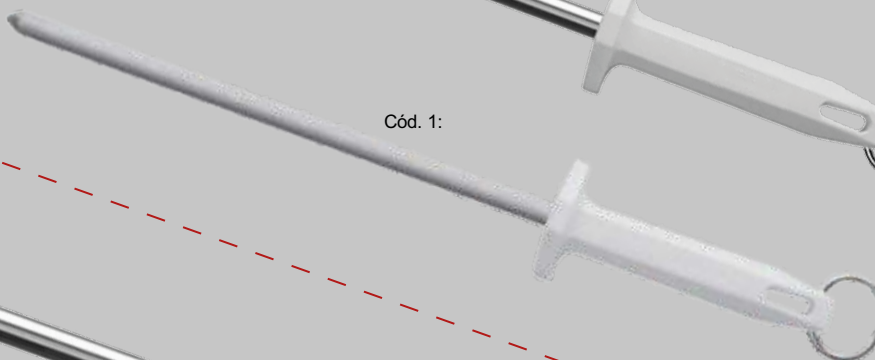


Cód. 3557:



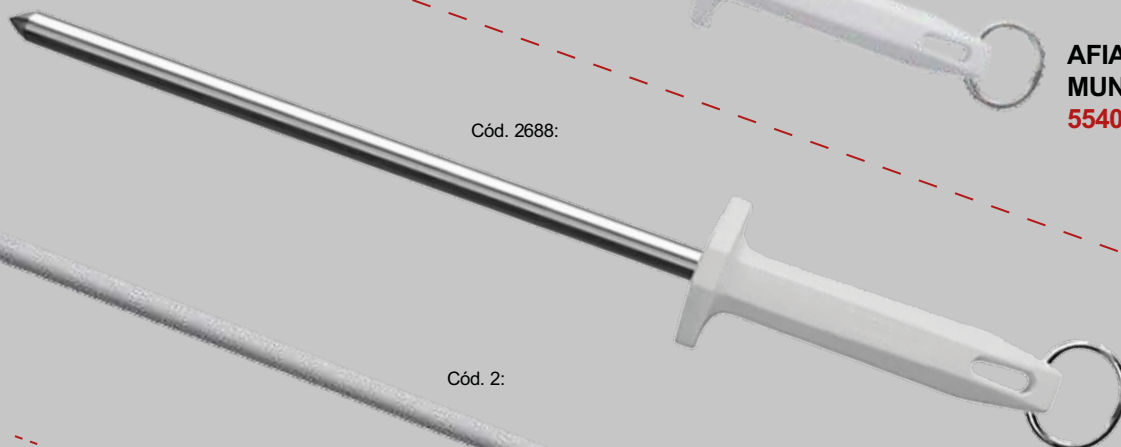
**AFIADOR LISO 10'
MUNDIAL PROFISSIONAL
5540/10L**

Cód. 1:



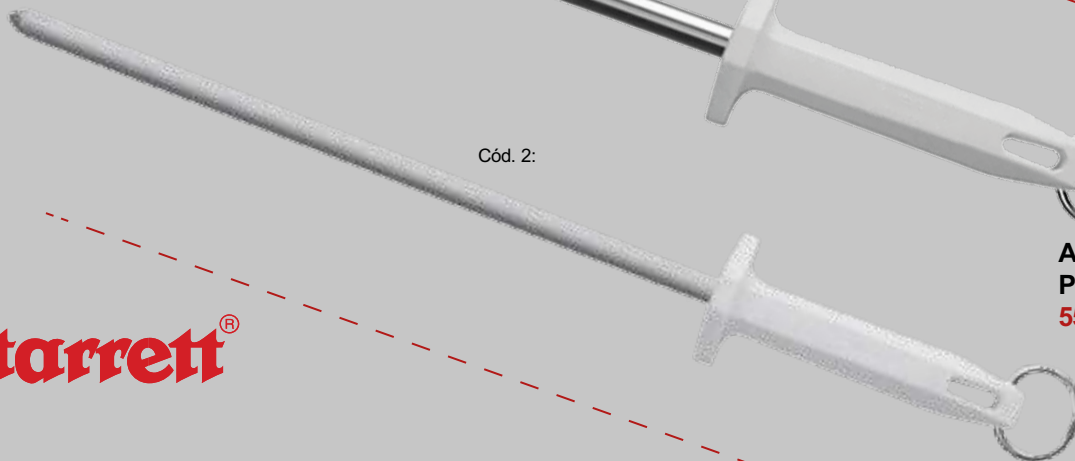
**AFIADOR ESTRIADO 10'
MUNDIAL PROFISSIONAL
5540/10**

Cód. 2688:



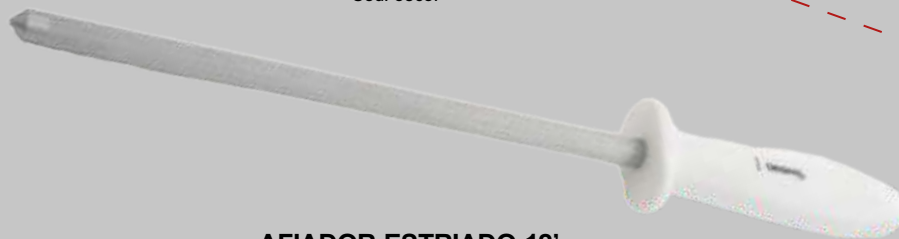
**AFIADOR LISO 12' MUNDIAL
PROFISSIONAL
5540/12L**

Cód. 2:



**AFIADOR ESTRIADO 12'
MUNDIAL PROFISSIONAL
5540/12**

Cód. 3863:



**AFIADOR ESTRIADO 12'
STARRETT PROFISSIONAL
407/12**

Starrett®



Características:
 Material abrasivo.
 Recupera e refaz o ângulo e o o de corte.
 Alto índice de eficiência.
 Aumento da durabilidade.
 Precisão na aação.

Como usar:
 Ao utilizar a pedra de aar pela primeira vez, deixa-a em um recipiente com água fria por aproximadamente 10 minutos. Depois, retire-a e coloque-a sobre um suporte para pedra de aar, evitando que ela se mova no processo de aação. Durante o manuseio, procure sempre usar um pouco de água para garantir a umidade da pedra de aar. Este procedimento ajuda na retirada das limalhas e na diminuição da temperatura, garantindo a comodidade e a segurança dos usuários.

Cód. 4884:



**PEDRA CARBORUNDUM
 130N FINA**
 Dois lados fino

Cód. 134:



**PEDRA CARBORUNDUM
 118 FINA**
 Dois lados fino

Cód. 133:



**PEDRA CARBORUNDUM
 108 DUPLA**
 Um lado fino e outro
 grosso



PEDRA P/AFIAR FACAS 8" - AMARELA
 COD:5226

PEDRA STARRETT BKS1
 Um lado fino e outro
 grosso



Cód. 3876:

Picelli

Cód. 395:



Características:

O Suporte para Pedra de Aar de Alumínio/Polietileno da Picelli é muito prático e resistente e contribui muito para um excelente resultado no processo de ação das suas facas, mantendo a pedra xada ao mesmo.

SUPORE DE PEDRA POLIETILENO

Comporta pedras até 20mmX05mm

Cód. 392:



SUPORE DE PEDRA ALUMÍNIO

Comporta pedras até 20mmX05mm

Cód. 2827:



Características:

Suporte para Freezer, utilizado para pendurar peças (carnes), seu tamanho é regulável de 43,5cm à 63,5cm feito em ferro e sofre processo de estanhamento para maior durabilidade.

SUPORE PARA FREEZER ESTANHADO

Todos os Modelos de Freezers

Picelli

Características:

O suporte de faca e chaira inox Picelli auxilia a organizar o ambiente de trabalho além de deixar mas bonito, agiliza o serviço.

Altura: 42,5cm

Largura: 42,5cm

Profundidade: 10,5cm

Cód. 3952:

SUPORTE INOX FACA/CHAIRA
Comporta 6 facas e 3 chairas



MUNDIAL



Características:

Dimensões da peça: 61cm;
Material: Aço inoxidável, resina termoplástica;
Cor: preto;
Marca: Mundial;
Com ducha e parafuso para xação;
Qualidade e resistência;
Beleza e praticidade;
Ideal para guardar utensílios.

Cód. 2789:



BARRA DE IMÃ 60CM
C/4 FIOS DE IMÃ
9024/24

CONJUNTOS DISCO + CRUZETA AÇO INOX

Cód. 71:



DISCO PIC. 10 5mm+ CRUZETA
Conjunto Inox

Cód. 74:



DISCO PIC. 22 5mm+ CRUZETA
Conjunto Inox

Cód. 697:



DISCO PIC. 98 5mm+ CRUZETA SIMPLES
Conjunto Inox Cruzeta Inox simples

Cód. 3951:



DISCO PIC. 98 RIM + DISCO PIC. 98 5mm + CRUZETA DUPLA CURVA
Conjunto Inox Cruzeta Dupla

CRUZETAS AÇO CARBONO

Cód. 87:



FACA CRUZETA CARBONO
Aço Carbono 10

Cód. 89:



FACA CRUZETA CARBONO
Aço Carbono 22

Cód. 364:



FACA CRUZETA SIMPLES RETA CARBONO
Aço Carbono 98S

Cód. 363:



FACA CRUZETA DUPLA RETA CARBONO
Aço Carbono 98B

CRUZETAS AÇO INOX

Cód. 88:



FACA CRUZETA INOX
Aço Inox 10

Cód. 90:



FACA CRUZETA INOX
Aço Inox 22

Cód. 1255:



FACA CRUZETA SIMPLES RETA INOX
Aço Inox 98S

Cód. 1159:

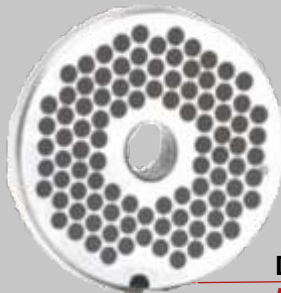


FACA CRUZETA DUPLA RETA INOX
Aço Inox 98B

DISCOS AÇO CARBONO E AÇO INOX



DISCO
4mm



DISCO
5mm



DISCO
6mm



DISCO
8mm



DISCO
10mm



DISCO
12mm



DISCO
Rim



DISCO
4 furos

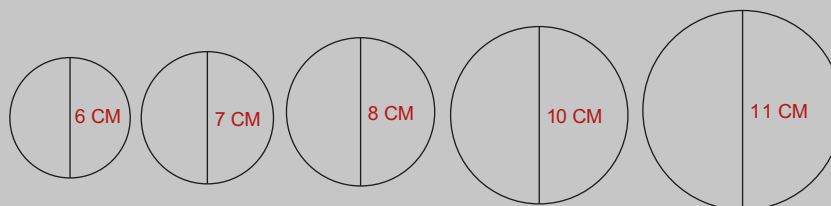


DISCO
5 furos



DISCO
6 furos

TAMANHO APROXIMADO DA CIRCUNFERÊNCIA DO DISCO



BOCA 8

BOCA 10

BOCA 22

BOCA 98

BOCA 106

PEÇAS PARA ASSADORES DE FRANGO

Cód. 1967:



Cód. 1968:

**ROSCA SEM FIM
P/ASSADOR DE FRANGO
EM ALUMÍNIO**

**ENGRENAGEM 30 DENTES
P/ASSADOR DE FRANGO
EM ALUMÍNIO**

Cód. 1969:



Cód. 1970:



**GANCHOS PARA ASSADOR DE FRANGO
SIMPLES E DUPLO**

Cód. 610:



**QUEIMADOR INFRA VERMELHO
ASSADOR DE FRANGO
ESMALTADO DE BAIXA PRESSÃO 2250 KCAL**

ARCOS DE SERRA MANUAL

**ARCO DE SERRA MANUAL 20 POL. LÂMINA 50CM
ACOMPANHA UMA LÂMINA**

Cód. 6:



**ARCO DE SERRA MANUAL 25 POL. LÂMINA 62CM
ACOMPANHA UMA LÂMINA**

Cód. 7:



**ARCO DE SERRA MANUAL 30 POL. LÂMINA 77CM
ACOMPANHA UMA LÂMINA**

Cód. 8:

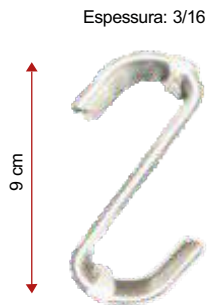


Imagens meramente ilustrativas

GANCHOS ESTANHADO E AÇO INOX

VENDIDO POR DÚZIA

Imagens meramente ilustrativas



Cód. 117:
ESTANHADO S 1C
Cód. 1161:
INOX S 1C



Cód. 116:
ESTANHADO S 1
Cód. 1240:
INOX S 1



Cód. 118:
ESTANHADO S 2
Cód. 2571:
INOX S 2



Cód. 119:
ESTANHADO S 3
Cód. 3456:
INOX S 3



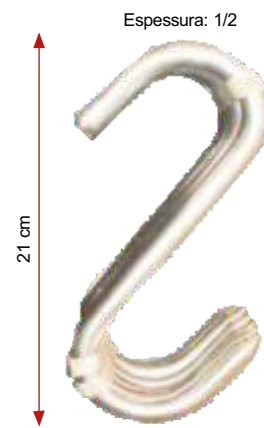
Cód. 120:
ESTANHADO S 4
Cód. 4220:
INOX S 4



Cód. 121:
ESTANHADO S 5
Cód. 2378:
INOX S 5



Cód. 122:
ESTANHADO S 6
Cód. 3658:
INOX S 6



Cód. 123:
ESTANHADO S 7
Cód. 3852:
INOX S 7



GIRATÓRIO PEQUENO ESTANHADO



GIRATÓRIO GRANDE ESTANHADO



DESOSSA ESQUERDO PEQUENO



DESOSSA DIREITO PEQUENO

Cód. 3284:



**FUNIL P/ ENSACADEIRA 8
EM POLIETILENO
EXTRA FINO LONGO**

Cód. 113:



**JOGO DE FUNIL COM 3
P/ ENSACADEIRA 8
EM POLIETILENO**

Cód. 368:



**JOGO DE FUNIL COM
3 P/ PICADOR 10
EM POLIETILENO**

Cód. 369:



**JOGO DE FUNIL COM
3 P/ PICADOR 22
EM POLIETILENO**

Cód. 5999:



**INJETOR DE TEMPERO
EM POLIETILENO**

Cód. 173:



Cód. 172:



Cód. 174:



Cód. 514:



**SOQUETE PARA PICADOR
DE CARNE
EM POLIETILENO**

Cód. 1482:



Cód. 534:



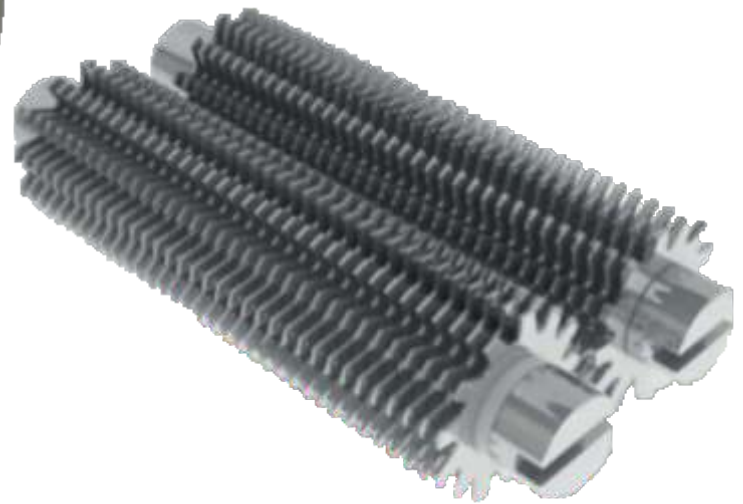
**TACOS P/SERAS FITA
EM POLIETILENO E
CELERON**



CABEÇOTE COMPLETO PARA PICADOR
VÁRIAS MARCAS, BOCAS 10/22/98
HD/CAF/BERMAR/SKIENSEN/ECCEL/BECARO



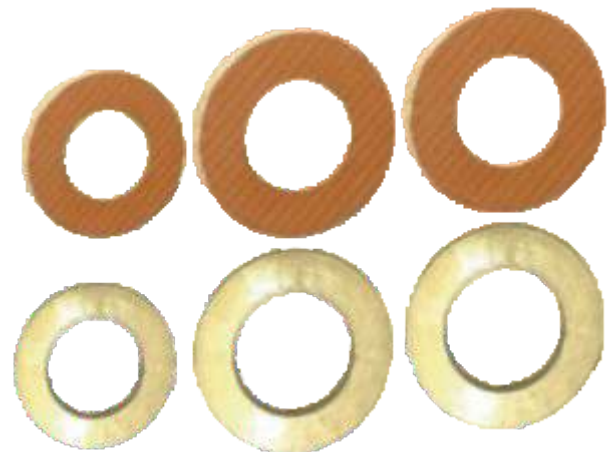
PENTE (JOGO) PARA AMACIADOR DE BIFE
VÁRIAS MARCAS
CAF/BERMAR/SKIENSEN/ECCEL



ROLETE (JOGO) PARA AMACIADOR DE BIFE
VÁRIAS MARCAS
CAF/BERMAR/SKIENSEN/ECCEL



ENGRENAGENS CELERON E FERRO, PINOS E EIXOS
VÁRIAS MARCAS
CAF/BERMAR/SKIENSEN/ECCEL



ARRUELAS PARA PICADOR
CELERON E BRONZE, BOCAS 10/22/98

CONDITRIPAS



Cód. 1340:
TRIPA OVINA SALGADA FIO
LONGO
Três Argolas - 90MTS Calibre 22/24+

Cód. 187:
TRIPA OVINA SALGADA FIO
LONGO
Três Argolas - 90MTS Calibre 18/22+



Cód. 2180:
TRIPA BOVINA SECA
Envoltório seco bovino - 10MTS



Cód. 3092:
TRIPA SUÍNA FIO
MEDIO ORIGINAL FIOS
ACIMA DE 3 A 5 MTS
Salgada - 45 Mts

Cód. 1360:
TRIPA SUÍNA FIO
MEDIO ORIGINAL FIOS
ACIMA DE 1 A 2 MTS
Salgada - 90 Mts



Cód. 2976:
TRIPA SUÍNA FIO
LONGO ORIGINAL
FIOS ACIMA DE 4MTS
Salgada - 45 Mts



Cód. 6326:
TRIPA ARTIFICIAL DE COLÁGENO
Calibre 21 c/36 unidades de 14 MTS



Cód. 4927:
TRIPA ARTIFICIAL DE COLÁGENO
Calibre 22 c/30 unidades de 14 MTS



Cód. 4926:
TRIPA ARTIFICIAL DE COLÁGENO
Calibre 23 c/25 unidades de 14 MTS



Cód. 6052:
TRIPA ARTIFICIAL DE COLÁGENO
Calibre 22 c/25 unidades de 14 MTS



Cód. 5095:
TRIPA ARTIFICIAL P/SALAME AMARRADA
Calibre 45 c/375 unidades de 32CM



Cód. 2003:
TRIPA ARTIFICIAL P/SALAME AMARRADA
Calibre 45 c/25 unidades de 32CM

Cód. 4410: Calibre 40
Cód. 4409: Calibre 45
TRIPA ARTIFICIAL FIBRAN P/ SALAME
Calibre 40 c/ 600 MTS
Calibre 45 c/ 500 MTS

IMPORTANTE:
NÃO MISTURAR COM ÁGUA, MISTURAR
DIRETO NA MASSA E DEIXAR AGIR DE
03:00 A 06:00 HORAS

Condimax
EQUIPAMENTOS
PRODUTO EXCLUSIVO

Cód. 238:
CONDIMENTO CONDIMAX
Tempero completo



IMPORTANTE:
NÃO MISTURAR COM ÁGUA, MISTURAR
DIRETO NA MASSA E DEIXAR AGIR DE
03:00 A 06:00 HORAS

Cód. 490:
CONDIMENTO GLOBAL
Tempero completo



Cód. 5223:
CONDIMENTO HARMONIX-F
Realçador de Sabor



Cód. 5222:
CONDIMENTO AMACIANTE DE CARNE
Amaciante



Cód. 4548:
SAL DE CURA C
Mesma formulação de pó Hungaro



Cód. 66:
PÓ HUNGARO III



Cód. 4549:
EMULSIFICANTE DE GORDURA
Mesma formulação do Krakoline



Cód. 62:
KRAKOLINE T



Cód. 4547:
ANTIOXIDANTE R/S
Mesma formulação do Fixador de cor A80



Cód. 57:
FIXADOR A 80



Cód. 4583:
CONDIMAX SABOR SBR
Mesma formulação do Ajinomoto e do real sabor Elite



Cód. 4550:
EMULSIFICANTE S-806
Mesma formulação da Salamina III

Cód. 4844:
PURO ALHO EM PASTA



1 KG

Cód. 5002:
PREPARO P/FRANGO



1 KG

Condimax
EQUIPAMENTOS

Imagens meramente ilustrativas

Cód. 5218:
CEBOLA DESIDRATADA



1 KG

Cód. 5217:
ALHO DESIDRATADO



1 KG

Cód. 6000:
CHIMICHURRI C/PIMENTA



1 KG

Cód. 2649:
SALSA DESIDRATADA



1 KG



Cód. 69:
CORANTE CARMIN
Produto exclusivo



Cód. 596:
NÓZ MOSCADA
Moída



Cód. 811:
PIMENTA DO REINO
Em grão



Cód. 582:
PIMENTA DO REINO
Moída



Cód. 751:
PIMENTA VERMELHA
Em Flocos



Cód. 488:
PIMENTA VERMELHA
Em Pó



Cód. 128: G
LUVA ANTICORTE 4 FIOS
 Fibra sintética de o de aço
 inoxidável



Cód. 4050: P
Cód. 2829: M
Cód. 4047: G
LUVA DE MALHA DE AÇO INOXIDÁVEL
 100% Aço 5 dedos Punho curto



AÇO INOXIDÁVEL, ALTA RESISTÊNCIA

EUROFLEX[®]



AÇO INOXIDÁVEL, ALTA RESISTÊNCIA



Cód. 2410: M
Cód. 4941: G
LUVA DE MALHA DE AÇO INOXIDÁVEL
 100% Aço 5 dedos Punho longo



TÊNIS WORKS PRETO

Soft Works



N° 34 Cód: 4645
 N° 35 Cód: 4646
 N° 36 Cód: 4647
 N° 37 Cód: 4648
 N° 38 Cód: 4649
 N° 39 Cód: 4650
 N° 40 Cód: 4651
 N° 41 Cód: 4652
 N° 42 Cód: 4653
 N° 43 Cód: 4654
 N° 44 Cód: 4655
 N° 45 Cód: 4656

SAPATO WORKS BRANCO

Soft Works



N° 34 Cód: 4486
 N° 35 Cód: 4487
 N° 36 Cód: 4488
 N° 37 Cód: 4489
 N° 38 Cód: 4490
 N° 39 Cód: 4491
 N° 40 Cód: 4492
 N° 41 Cód: 4493
 N° 42 Cód: 4494
 N° 43 Cód: 4495
 N° 44 Cód: 4496
 N° 45 Cód: 4497

TÊNIS WORKS BRANCO

Soft Works



N° 34 Cód: 4498
 N° 35 Cód: 4499
 N° 36 Cód: 4500
 N° 37 Cód: 4501
 N° 38 Cód: 4502
 N° 39 Cód: 4503
 N° 40 Cód: 4504
 N° 41 Cód: 4505
 N° 42 Cód: 4506
 N° 43 Cód: 4507
 N° 44 Cód: 4508
 N° 45 Cód: 4509

SAPATO WORKS PRETO

Soft Works



N° 34 Cód: 4657
 N° 35 Cód: 4658
 N° 36 Cód: 4659
 N° 37 Cód: 4660
 N° 38 Cód: 4661
 N° 39 Cód: 4662
 N° 40 Cód: 4663
 N° 41 Cód: 4664
 N° 42 Cód: 4665
 N° 43 Cód: 4666
 N° 44 Cód: 4667
 N° 45 Cód: 4668



BOTA CANO LONGO

Vulcabras



N° 37 Cód: 505
 N° 38 Cód: 32
 N° 39 Cód: 33
 N° 40 Cód: 34
 N° 41 Cód: 35
 N° 42 Cód: 36
 N° 43 Cód: 37
 N° 44/45 Cód: 38

BOTA CANO CURTO

Vulcabras



N° 36 Cód: 440
 N° 37 Cód: 1313
 N° 38 Cód: 1314
 N° 39 Cód: 733
 N° 40 Cód: 1315
 N° 41 Cód: 1389
 N° 42 Cód: 1316
 N° 43 Cód: 1372
 N° 44/45 Cód: 2161

LUVA DE LATEX

Caixa c/100 unidades

Cód. 840: M

Cód. 841: G



LUVA DE VINIL

Caixa c/100 unidades

Cód. 2501: M

Cód. 2507: G

LUVA NITRÍLICA PRETA

Caixa c/100 unidades

Cód. 5201: M

Cód. 5202: G





Cód. 370:
LUAVA DESCARTÁVEL MULTI USO
Pacote c/ 100 unidades



Cód. 1971:
MÁSCARA DESCARTÁVEL
Pacote c/ 50 unidades



Cód. 734:
TOUCA DESCARTÁVEL
Pacote c/ 100 unidades



CAMISETA BRANCA

Malha fria

Cód. 2773: P
Cód. 2774: M
Cód. 2775: G
Cód. 2776: GG



JALECO BRANCO

Tecido Oxford

Cód. 126: P
Cód. 786: M
Cód. 787: G
Cód. 1812: GG



CAPA LOMBADORA FRIGORÍFICO

Lona amarela
Impermeabilizada com rezina especial

Cód. 361



CALÇA BRANCA

Tecido Brim

1/2 Elástico
Cód. 407: P / n°38
Cód. 744: M / n°40/42
Cód. 745: G / n°44/46
Cód. 1601: GG / n°48/52
Cód. 2929: XGG / n°54/56

Só Elástico
Cód. 2930: P
Cód. 2328: M
Cód. 2329: G
Cód. 2601: GG
Cód. 4376: XGG

Cód. 2336



AVENTAL DE AÇO
100% Aço Tamanho 45/70cm

Cód. 14



AVENTAL DE NAPA
Branco Tamanho 1,20m

Transparente
alça Silicone
Cód. 565
Transparente
alça de cordão
Cód. 2341



AVENTAL DE SILICONE
Transparente Tamanho 1,20m

Cód. 409



BONÉ BRANCO

Cód. 1215



KEPPE (BIBICO)

Cód. 393



TOUCA BRANCA ÁRABE

Cód. 1959



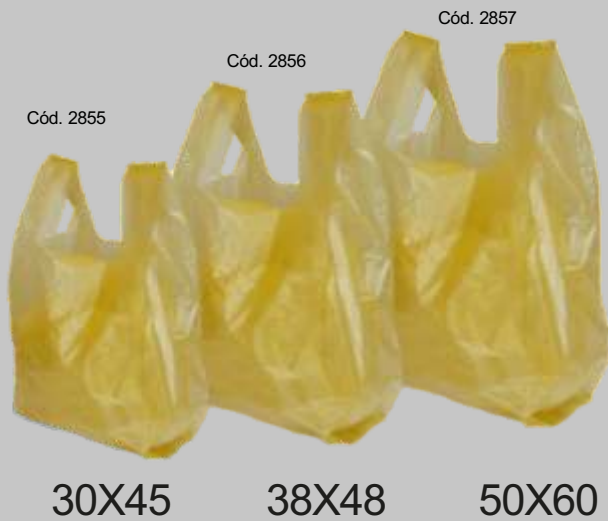
TOUCA TECIDO P/PADARIA

Cód. 1294:

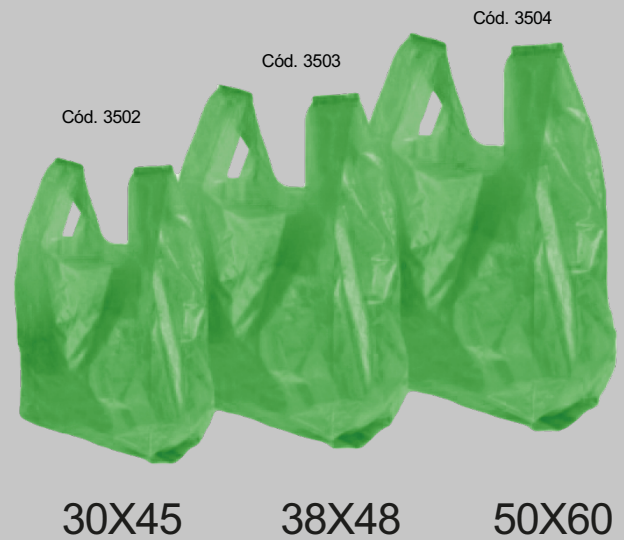


TOUCA TELA P/PADARIA

SACOLA RECICLADA AMARELA

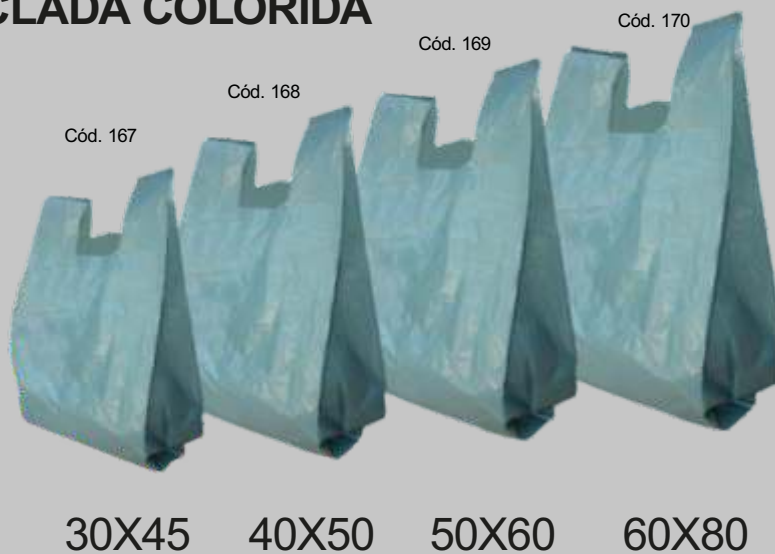


SACOLA RECICLADA VERDE

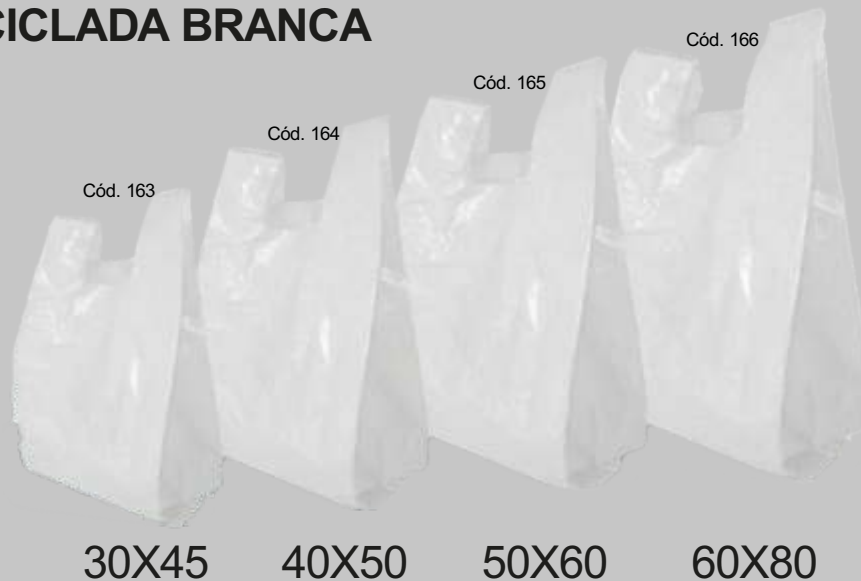


Imagens meramente ilustrativas

SACOLA RECICLADA COLORIDA



SACOLA RECICLADA BRANCA



30X40

PESO APROXIMADO FINA 1,180KG
PESO APROXIMADO GROSSA 2,200KG

FINA Cód. 156
GROSSA Cód. 5016



38X48

PESO APROXIMADO FINA 2,200KG

FINA Cód. 157



GROSSA Cód. 5017

40X50

PESO APROXIMADO GROSSA 2,800KG



50X60

PESO APROXIMADO FINA 4,800KG
PESO APROXIMADO GROSSA 4,500KG

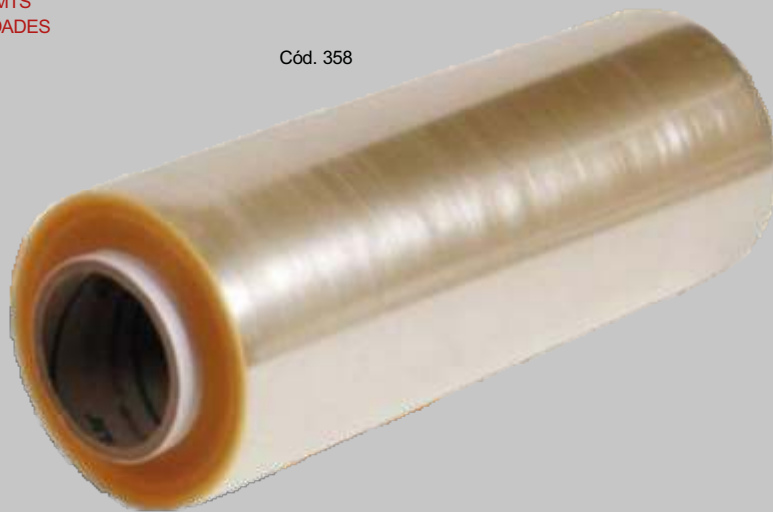
FINA Cód. 162
GROSSA Cód. 3680



BOBINA PLÁSTICA FILME ESTICÁVEL

LARGURA: 40CM
QUANTIDADE 1000 MTS
VENDIDO POR UNIDADES

Cód. 358



LINHA PVC ESTICÁVEL STANDART

É um filme de PVC esticável fabricado com matérias primas rigorosamente selecionadas por ser direcionada ao emble de produtos alimentícios refrigerados. É usado exclusivamente em máquinas manuais.

Imagens meramente ilustrativas

BANDEJA DE ISOPOR

FABRICADO EM POLIETILENO ESPUMADO (EPS)
FARDO COM 400 UNIDADES

DIMENSÕES
Comprimento: 15,4 cm
Largura: 15,4 cm
Altura: 1,8 cm



Cód. 4888



DIMENSÕES
Comprimento: 21 cm
Largura: 14,6 cm
Altura: 1,4 cm



Cód. 380



DIMENSÕES
Comprimento: 23,8 cm
Largura: 18,1 cm
Altura: 2,8 cm



Cód. 6003



BOBINA PLÁSTICA FUNDO ESTRELA

FABRICADO COM MATERIAL VIRGEM
VENDIDO POR UNIDADE



Cód. 1565

30X40



Cód. 1119

35X50



Cód. 1120

40X60

O SUPORTE TEM OPÇÃO
C/ PÉ OU C/ VENTOSA



Pé



Ventosa



Cód. 2578: Com Pé
Cód. 2579: Com Ventosa
**SUPORTE P/ BOBINA FUNDO
ESTRELA**
Vermelho (Setor Açougue)



Cód. 1121: Com Pé
Cód. 2484: Com Ventosa
**SUPORTE P/ BOBINA FUNDO
ESTRELA**
Verde (Setor Hortifrutí)

BOBINA PLÁSTICA PICOTADA

VENDIDO POR KILO



Cód. 656 20X30

Cód. 657 25X35

Cód. 658 30X40

Cód. 659 35X50

Cód. 676 40X60

SACO PLÁSTICO REEMBALAGEM KANELA

VENDIDO POR CENTO



Cód. 150

50X80

50X80X07 KANELINHA CENTO

SACO PLÁSTICO REEMBALAGEM CRISTAL

VENDIDO POR CENTO



Cód. 149

40X60

40X60X07 Cristal cento



Cód. 152

50X80

50x80x07 Cristal cento

SACO PLÁSTICO VIRGEM

FABRICADO COM MATERIAL VIRGEM POLIETILENO (PE)
VENDIDO POR KILO



Cód. 715

20x30x05

SACO PLÁSTICO



Cód. 637

20x35x05

SACO PLÁSTICO



Cód. 1318

30x40x05

SACO PLÁSTICO



Cód. 3653

40x60x05

SACO PLÁSTICO



Cód. 2310

34x90x10

SACO PLÁSTICO P/ GELO

SACO P/LIXO PRETO GROSSO

FABRICADO COM MATERIAL RECICLADO
VENDIDO POR CENTO



Cód. 2298

58x62x06

SACO P/ LIXO PRETO
CAPACIDADE 30LTS



Cód. 2297

63x80x06

SACO P/ LIXO PRETO
CAPACIDADE 50LTS



Cód. 2296

75x98x10

SACO P/ LIXO PRETO
CAPACIDADE 100LTS



Cód. 2828

115x95x10

SACO P/ LIXO PRETO
CAPACIDADE 200LTS

SACO PLÁSTICO PP PERSONALIZADO

VENDIDO POR CENTO



Cód. 2687: C/100
SACO PLÁSTICO PERS. PP
TORRADA
 18X48X04 c/Foto



Cód. 2660: C/100
SACO PLÁSTICO PERS. PP
BISNAGUINHA
 23X35X04 C/ Foto



Cód. 2658: C/100
SACO PLÁSTICO PERS. PP
BISCOITO DE POLVILHO
 18X48X04 C/ Foto



Cód. 2663: C/100
SACO PLÁST. PERS. PP
FARINHA DE ROSCA
 16X30X04 C/ Foto



Cód. 2685: C/100
SACO PLÁST. PERS. PP
ROSCA DOCE
 32X42X04 C/ Foto



Cód. 2681: C/100
SACO PLÁSTICO PERS. PP
PIZZA
 35X40X04 C/ Foto



Cód. 2665: C/100
SACO PLÁSTICO PERS. PP
PÃO DA CASA
 23X48X04 C/ Foto

SACO PLÁSTICO PP PERSONALIZADO

FABRICADO COM MATERIAL VIRGEM POLIPROPILENO (PP)
VENDIDO POR CENTO



Cód. 2677: C/100
SACO PLÁSTICO PERS. PP
PÃO INTEGRAL
23X45X04 C/ Foto - Verde



Cód. 2667: C/100
SACO PLÁSTICO PERS. PP
PÃO DE FORMA
23X48X04 C/ Foto - Azul



Cód. 2669: C/100
SACO PLÁSTICO PERS. PP
PÃO DE FORMA
23X48X04 C/ Foto - Vermelho



Cód. 2683: C/100
SACO PLÁSTICO PERS. PP
PRODUTO DA CASA
23X48X04 C/ Foto



Cód. 2671: C/100
SACO PLÁSTICO PERS. PP
PÃO HAMBURGUER
23X48X04 C/ Foto



Cód. 2679: C/100
SACO PLÁSTICO PERS. PP
PÃO SOVADO
25X48X04 C/ Foto



Cód. 2675: C/100
SACO PLÁSTICO PERS. PP
PÃO DE LEITE
25X48X04 C/ Foto



Cód. 2673: C/100
SACO PLÁSTICO PERS. PP
PÃO DE HOT DOG
25X48X04 C/ Foto

SACO PAPEL KRAFT MIX



Cód. 6006
SACO PAPEL P/2KG
KRAFT MIX



Cód. 6007
SACO PAPEL P/3KG
KRAFT MIX



Cód. 6008
SACO PAPEL P/5KG
KRAFT MIX



Cód. 6009
SACO PAPEL
P/7,5KG KRAFT MIX

Imagens meramente ilustrativas

SACO PAPEL KRAFT IRANI



Cód. 6010
SACO PAPEL P/2KG
KRAFT IRANI



Cód. 6011
SACO PAPEL P/3KG
KRAFT IRANI



Cód. 6012
SACO PAPEL P/5KG
KRAFT IRANI



Cód. 6013
SACO PAPEL P/7,5KG
KRAFT IRANI



Cód. 6015
SACO TÉRMICO
P/ESPETINHO 12X40
C/100 Unidades



Cód. 6016
SACO TÉRMICO P/FRANGO
ASSADO 60X34
C/100 Unidades

PAPEL ACOPLADO P/ASSADOS

FABRICADO DA APLICAÇÃO DO PAPEL COM PLÁSTICO



Cód. 2035
**PAPEL ACOPLADO
P/COSTELA C/ 5KG**
60X80



Cód. 1421
**PAPEL ACOPLADO
P/FRANGO C/ 5KG**
50X60

PAPEL ACOPLADO P/FRIOS E LANCHES

FABRICADO DA APLICAÇÃO DO PAPEL COM PLÁSTICO



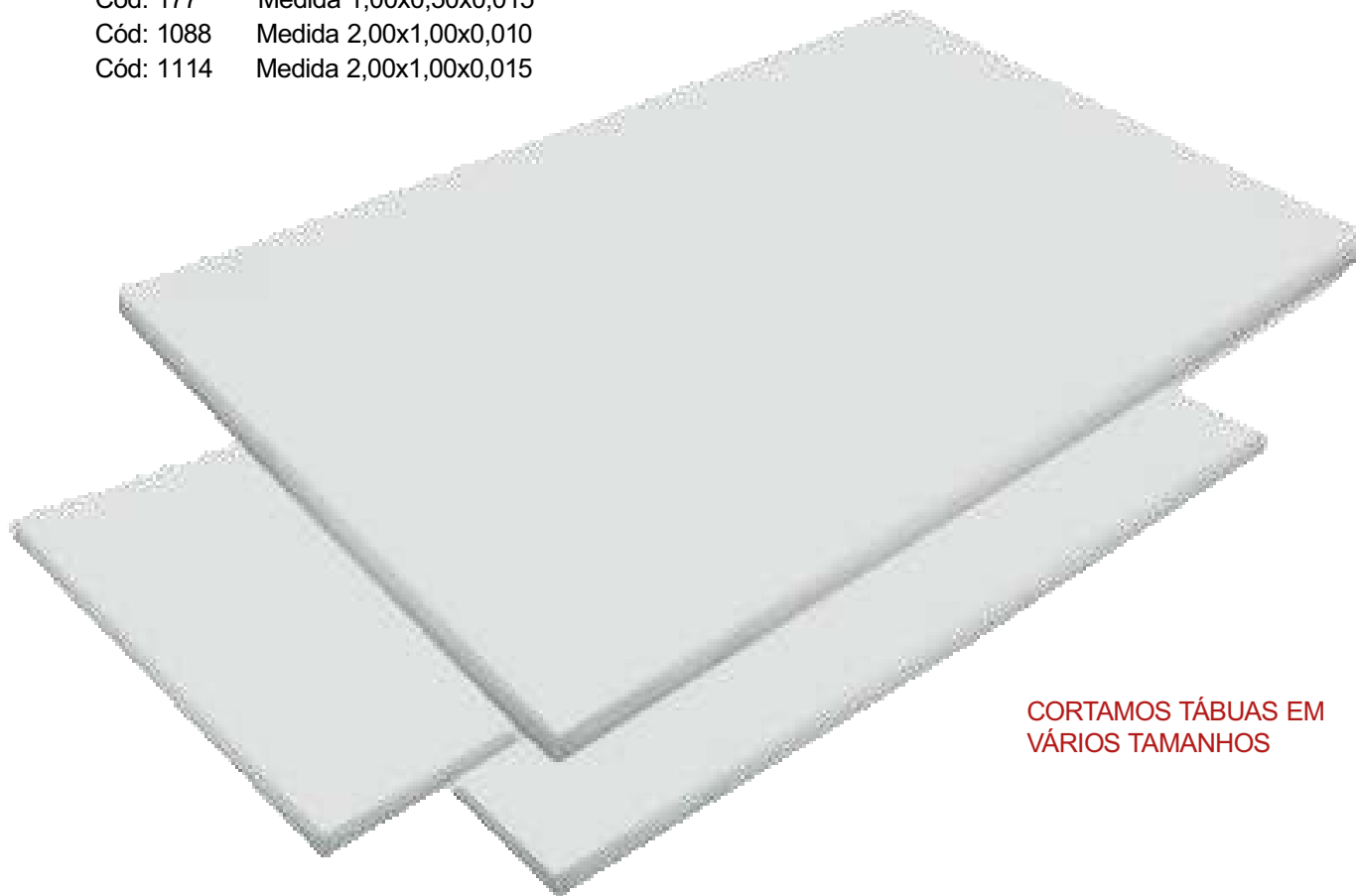
Cód. 2138
PAPEL ACOPLADO P/FRIOS
30X38 Monolúcido C/500un



Cód. 6005
PAPEL P/LANCHE
40X40 C/barreira de Gordura C/400un

TÁBUA DE POLIETILENO ALTA DENSIDADE (PEAD)

Cód: 175	Medida 0,50x0,50x0,010
Cód: 431	Medida 0,50x0,50x0,015
Cód: 176	Medida 1,00x0,50x0,010
Cód: 177	Medida 1,00x0,50x0,015
Cód: 1088	Medida 2,00x1,00x0,010
Cód: 1114	Medida 2,00x1,00x0,015



CORTAMOS TÁBUAS EM
VÁRIOS TAMANHOS

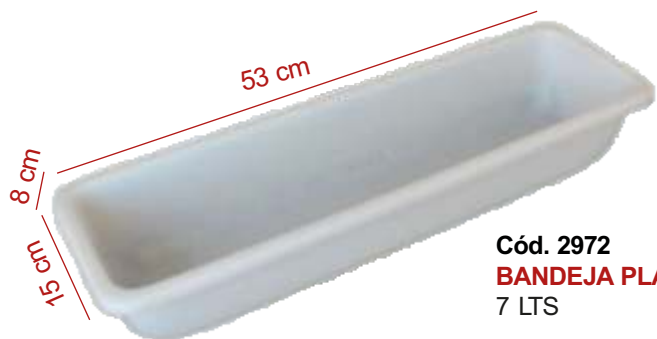
APLICAÇÕES

Placas, mesas e revestimento de mesas para corte de carne e outros alimentos
Cepos para indústria calçadista
Revestimento e fabricação de tanques
Revestimento em geral
Fabricação de equipamentos industriais anticorrosivos
Peças para indústria alimentícia
Produtos para uso doméstico e hospitalar
Fabricação de componentes de máquinas

CARACTERÍSTICAS

Atóxico
Antiaderente
Baixo coeficiente de atrito (menor desgaste de lâmina e melhor deslize)
Excelente resistência química (à maioria dos ácidos, bases, detergentes e óleos)
Excelente resistência mecânica (ao impacto e ao corte)
Isolante químico e térmico
Elevada resistência dielétrica
Termossoldável
Termoestampável

BANDEJA DE POLIETILENO ALTA DENSIDADE (PEAD)



Cód. 2972
BANDEJA PLÁSTICA
7 LTS



Cód. 1430
BANDEJA PLÁSTICA
4 LTS



Cód. 1388
BANDEJA PLÁSTICA
8 LTS



Cód. 1429
BANDEJA PLÁSTICA
8 LTS



Cód. 1431
BANDEJA PLÁSTICA
18 LTS

APLICAÇÕES

Transporte e armazenagem de produtos alimentícios, tanto em ambientes refrigerados, quanto em ambientes naturais

CARACTERÍSTICAS

PEAD - Polietileno de alta densidade

Peso específico: 0,96 g/cm³

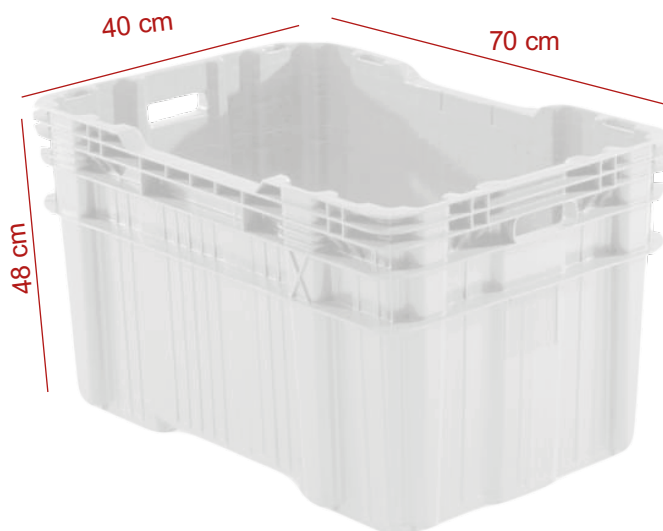
Material inquebrável, resistente a impactos, abrasão e ação do UV.

Utilização: Bandejas transportadoras.

CAIXA PLÁSTICA P/ FRIGORÍFICO

FABRICADO COM MATERIAL VIRGEM

Imagens meramente ilustrativas



Cód. 2335
CAIXA PLÁSTICA
90 LTS
Pisani - Branca



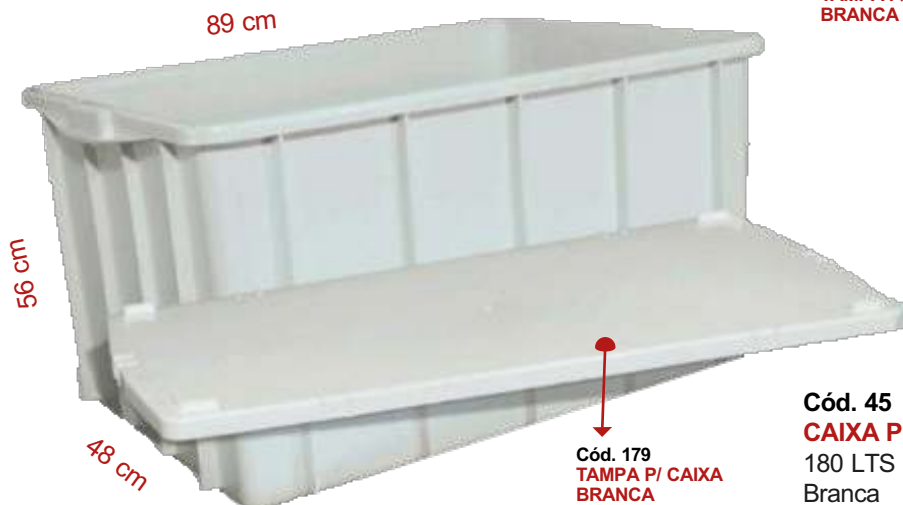
Cód. 1150
TAMPA P/ CAIXA
BRANCA

Cód. 43
CAIXA PLÁSTICA
70 LTS
Branca



Cód. 718
TAMPA P/ CAIXA
BRANCA

Cód. 44
CAIXA PLÁSTICA
130 LTS
Branca



Cód. 179
TAMPA P/ CAIXA
BRANCA

Cód. 45
CAIXA PLÁSTICA
180 LTS
Branca

CAIXA PLÁSTICA FRIGORÍFICO, LEITE E VAZADA



Cód. 1976
CAIXA PLÁSTICA
45 LTS - Vermelha



Cód. 41
CAIXA PLÁSTICA
45 LTS - Branca



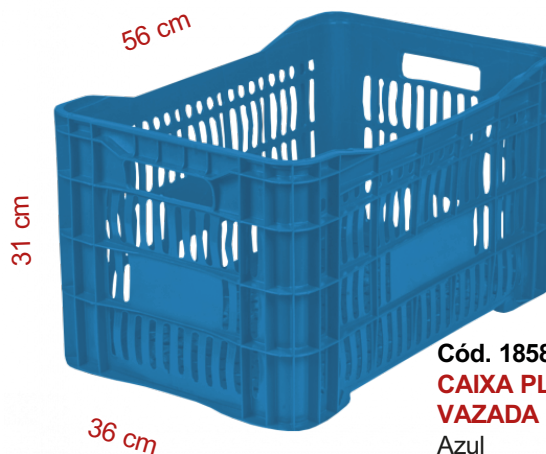
Cód. 2307
CAIXA PLÁSTICA
12 LTS - Para leite branca



Cód. 4995
CAIXA PLÁSTICA VAZADA ENCAIXE
49 LTS - Azul



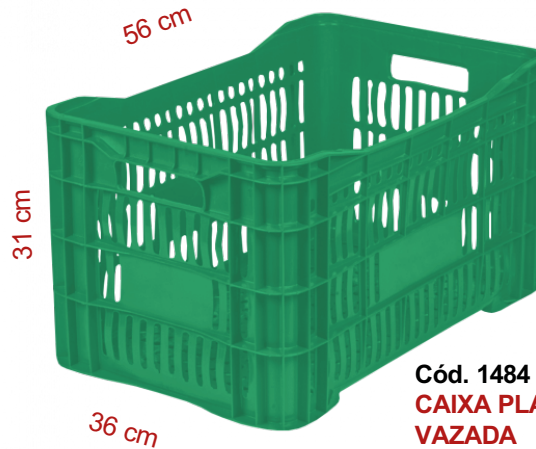
Cód. 1469
CAIXA PLÁSTICA VAZADA
Branca



Cód. 1858
CAIXA PLÁSTICA VAZADA
Azul



Cód. 46
CAIXA PLÁSTICA VAZADA
Vermelha



Cód. 1484
CAIXA PLÁSTICA VAZADA
Verde

CESTAS PLÁSTICAS E ESTRADOS

VENDIDO POR UNIDADE

Imagens meramente ilustrativas



Cód. 4998
CESTA PLÁSTICA
Vermelha



Cód. 4999
CESTA PLÁSTICA
Azul



44 cm

41 cm

28 cm

Cód. 51
CESTA PLÁSTICA
Vermelha

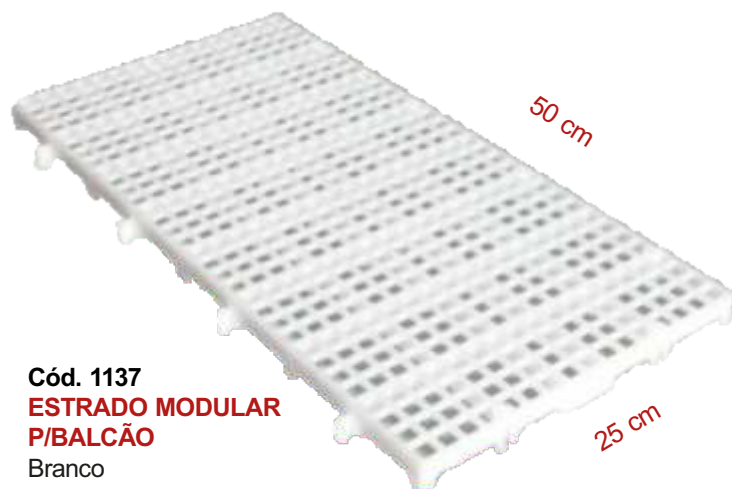


44 cm

19 cm

28 cm

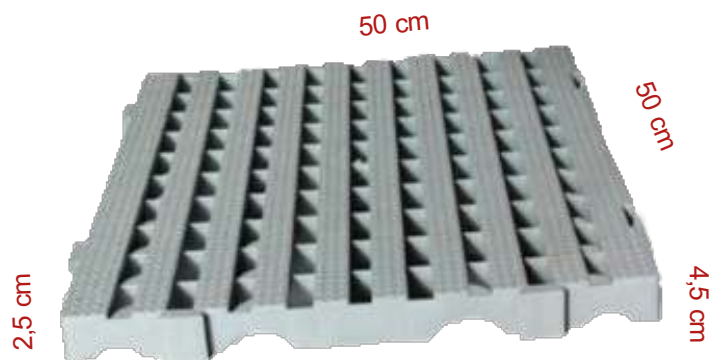
Cód. 2415
CESTA PLÁSTICA
Azul



50 cm

25 cm

Cód. 1137
ESTRADO MODULAR
P/BALCÃO
Branco



50 cm

2,5 cm

50 cm

4,5 cm

Cód. 720
ESTRADO MODULAR
P/CÂMARA FRIA
Cinza

PAINEL INFORMATIVO

ACOMPANHA JOGO DE LETRAS E NÚMEROS

• CASA DE CARNES CRISTO REI •	
• BOVINOS •	
FILE MIGNON	00,00
CONTRA FILE	00,00
ALCATAA	00,00
COXA MOLE	00,00
COXA DURO	00,00
PATINHO	00,00
ACEM	00,00
PICANHA	00,00
CARNE MOIDA	00,00
MUSCULO	00,00
PALETA	00,00
CUPIM	00,00
LAGARTO	00,00
PEITO	00,00
COSTELA	00,00
• SUINOS •	
PERNIL	00,00
LOMBO	00,00
BISTECA	00,00
COSTELA	00,00
TOUCINHO	00,00
LINGUIÇA	00,00
• MIÚDOS •	
FIGADO	00,00
ABADA	00,00
MIDLO	00,00
BUCHO	00,00
RINS	00,00
CORAÇÃO	00,00
LINGUA	00,00
•ACEITAMOS ENCOMENDAS DE CHURASCOS•	

Cód. 132

PAINEL INFORMATIVO 90X77

Acompanha:

1 Jogo com 1020 peças

(letras, números e acessórios)

Comporta 36 itens

•• FRIGOS ••	
MUSSARELA	00,00
PRESUNTO	00,00
LOMBINHO	00,00
SALAME	00,00
MORTADELA	00,00
•• FRANGOS ••	
FRANGO KG.	00,00
SOBRE COXA	00,00
PEITO	00,00
MOELA	00,00
FIGADO	00,00
DORSO	00,00
COXA	00,00
ASA	00,00
FILE	00,00
CORAÇÃO	00,00

Cód. 131

PAINEL INFORMATIVO 45x85

Acompanha:

1 Jogo com 650 peças

(letras, números e acessórios)

Comporta 21 itens

MOLHOS DE CHURRASCO



Cód. 3329
MOLHO DE CHURRASCO
 Sabor Tradicional - 150ml.
 CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 3328
MOLHO DE CHURRASCO
 Sabor Tradicional - 500ml.
 CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 3327
MOLHO DE CHURRASCO
 Sabor Picante - 150ml.
 CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 3326
MOLHO DE CHURRASCO
 Sabor Picante - 500ml.
 CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 3773
MOLHO DE CHURRASCO
 Sabor Defumado - 150ml.
 CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 3757
MOLHO DE CHURRASCO
 Sabor Defumado - 500ml.
 CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 3342
MOLHO DE PIMENTA
 Sabor Caseiro - 150ml.
 CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 3343
MOLHO DE PIMENTA
 Sabor Caseiro - 500ml.
 CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Imagens meramente ilustrativas

MOLHOS DE PIMENTA

"NOSSOS MOLHOS CONTÉM INGREDIENTES NATURAIS: PIMENTA, CEBOLA, ALHO, ETC."



Cód. 3310
MOLHO DE PIMENTA
Sabor Tradicional - 150ml.
CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 3311
MOLHO DE PIMENTA
Sabor Tradicional - 500ml.
CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 3315
MOLHO DE PIMENTA
CALABRESA
Sabor Calabresa - 150ml.
CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 3316
MOLHO DE PIMENTA
CALABRESA
Sabor Calabresa - 500ml.
CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



MOLHOS DE SOJA

"OS MOLHOS DE SOJA SÃO FEITOS A PARTIR DE QUATRO INGREDIENTES: SOJA, TRIGO, SAL E ÁGUA."



Cód. 3317
MOLHO SHOYU
150ml.
CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 3318
MOLHO SHOYU
500ml.
CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 3320
MOLHO INGLÊS
150ml.
CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 3321
MOLHO INGLÊS
500ml.
CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



CREMES DE PIMENTA

“SE A APARÊNCIA EXPLICASSE A ESSÊNCIA...
O SABOR SERIA DESNECESSÁRIO.”

Imagens meramente ilustrativas



Cód. 4942
CASEIRINHO

Creme de pimenta picante - 210ml.

CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 5831
CASEIRINHO

Creme de pimenta verde - 210ml.

CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 5832
CASEIRINHO

Molho de Pimenta Mexicana - 210ml.

CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 5833
CASEIRINHO

Chimichurri Ervas Finas - 210ml.

CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 5834
CASEIRINHO

Suê de Pimenta Malagueta - 210ml.

CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 5835
CASEIRINHO

Pimenta com Gengibre - 210ml.

CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 5836
CASEIRINHO

Chipotle - 210ml.

CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 5837
CASEIRINHO

Sriracha - 210ml.

CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 5838
CASEIRINHO

Patê de Pimenta Biquinho - 210ml.

CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



Cód. 5839
CASEIRINHO

Molho de Pimenta com Alho - 210ml.

CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:



PIMENTAS IN NATURA

Imagens meramente ilustrativas



Cód. 3734
CUMARI VERDE
Sabor Picante - 40g. Drenado



Cód. 3735
CUMARI VERMELHA
Sabor Picante - 40g. Drenado



Cód. 3736
CUMARI AMARELA
Sabor Picante - 40g. Drenado



Cód. 3737
MALAGUETA VERDE
Sabor Picante - 40g. Drenado



Cód. 3738
MALAGUETA VERMELHA
Sabor Picante - 40g. Drenado



Cód. 3739
BODE VERMELHA
Sabor Picante - 40g. Drenado



Cód. 3740
BIQUINHO VERMELHA
Sabor Suave - 40g. Drenado



Cód. 3810
CUMARI VERDE
Sabor Picante - 70g. Drenado



Cód. 3811
CUMARI VERMELHA
Sabor Picante - 70g. Drenado



Cód. 3812
CUMARI AMARELA
Sabor Picante - 60g. Drenado



Cód. 3813
MALAGUETA VERDE
Sabor Picante - 50g. Drenado



Cód. 3814
MALAGUETA VERMELHA
Sabor Picante - 50g. Drenado



Cód. 3815
BODE VERMELHA
Sabor Picante - 60g. Drenado



Cód. 3816
BIQUINHO VERMELHA
Sabor Suave - 50g. Drenado



Cód. 3838
MALAGUETA VERMELHA
Sabor Picante - 150g. Drenado



Cód. 3837
BODE VERMELHA
Sabor Picante - 150g. Drenado



Cód. 3836
BIQUINHO VERMELHA
Sabor Suave - 150g. Drenado



Cód. 3324
MOLHO DE ALHO
 500ml.



Cód. 3323
MOLHO DE ALHO
 150ml.



Cód. 3300
ALHO FRITO
 80g.

MOLHO DE MOSTARDA E PATÊS DE ALHO



Cód. 3337
MOSTARDA
 Sabor Tradicional -
 200g.



Cód. 3285
PATÊ DE ALHO
 Sabor Tradicional -
 200g.



Cód. 3755
PATÊ DE ALHO
 Sabor Ervas Finas -
 200g.



Cód. 3756
PATÊ DE ALHO
 Sabor Cebola e Salsa -
 200g.

FAROFA CASEIRA (POTE)

Imagens meramente ilustrativas



Cód. 3731
FAROFA CASEIRA
 Sabor Tradicional - 400g.



Cód. 3733
FAROFA CASEIRA
 Sabor Picante - 400g.



Cód. 3730
FAROFA CASEIRA
 Sabor Bacon - 400g.



Cód. 3839
FAROFA CASEIRA
 Sabor Costela - 400g.



Cód. 3840
FAROFA CASEIRA
 Sabor Costela Picante - 400g.



Cód. 4018
FAROFA CASEIRA
 Sabor Alho - 400g.



Cód. 4019
FAROFA CASEIRA
 Sabor Galinha Caipira - 400g.



Cód. 3732
FAROFA CASEIRA
 Sabor Pequi - 400g.

“VERDADEIRO SABOR MINEIRO”

FAROFA CASEIRA (SACHET)

Caixa com 12 unidades

“NOSSA VIDA COM

MAIS SABOR”



Cód. 4907
FAROFA CASEIRA
 Sabor Tradicional - 300g.



Cód. 4908
FAROFA CASEIRA
 Sabor Picante - 300g.



Cód. 4909
FAROFA CASEIRA
 Sabor Bacon - 300g.



Cód. 4912
FAROFA CASEIRA
 Sabor Costela - 300g.

DOCE CASEIRO (VIDRO)

“NOSSOS DOCES SÃO PUROS, PORTANTO NÃO CONTÉM AMIDO NA SUA COMPOSIÇÃO”

Imagens meramente ilustrativas



Cód. 3782
DOCE FONDANT DE LEITE
 700g.



Cód. 3783
DOCE C/ LEITE E MORANGO
EM PASTA
 700g.



Cód. 3784
DOCE C/ LEITE E MARACUJÁ
EM PASTA
 700g.



Cód. 3785
DOCE C/ LEITE E CHOCOLATE
EM PASTA
 700g.



Cód. 3786
DOCE C/ LEITE E AMEIXA
EM PASTA
 700g.



Cód. 3787
DOCE C/ LEITE E COCO EM
PASTA
 700g.



Cód. 3788
DOCE DE ABÓBORA C/
COCO EM PASTA
 700g.



Cód. 3789
DOCE DE BANANA EM PASTA
 700g.

DOCE CASEIRO (POTE)

“NOSSOS DOCES SÃO PUROS, PORTANTO NÃO CONTÉM AMIDO NA SUA COMPOSIÇÃO”

Imagens meramente ilustrativas



Cód. 3995
DOCE FONDANT DE LEITE
300g.



Cód. 3996
DOCE C/ LEITE E MORANGO
EM PASTA
300g.



Cód. 3997
DOCE C/ LEITE E MARACUJÁ
EM PASTA
300g.



Cód. 3998
DOCE C/ LEITE E CHOCOLATE
EM PASTA
300g.



Cód. 3999
DOCE C/ LEITE E AMEIXA
EM PASTA
300g.



Cód. 4000
DOCE C/ LEITE E COCO EM
PASTA
300g.



Cód. 4002
DOCE DE BANANA EM PASTA
300g.

DESINFETANTE



Cód. 6196
DETERGENTE
Neutro - 5Lts.



Cód. 6197
DESENGORDURANTE
Alto poder de remoção de
gordura - 5Lts



Cód. 6198

ODORIZANTE Cód. 6246
Lavanda 2 e 5Lts.

Imagens meramente ilustrativas



Cód. 6199
SABONETE LÍQUIDO CREMOSO
Facilite 5Lts.



Cód. 6200
ÁLCOOL EM GEL
5Lts.



Cód. 6201

Cód. 6247

LIMPA VIDROS
Removedor de Manchas 2 e 5Lts.

LIMPEZA PESADA



Cód. 6190
DESENGORDURANTE
 Limpeza de superfícies
 Engorduradas - 5 Lts



Cód. 6192
DETERGENTE CAMPESTRE
 Facilite - 5 Lts



Cód. 6191
DESINCRUSTANTE
 Lavagem de utensílios
 Frigoríficos - 5Lts



Cód. 3517
MASTER BLOND
 Desengordurante/Desincrustante
 - 5 Lts



Cód. 3518
MASTER QUATER
 Sanitizador de facas - 5 Lts

DESINFETANTES E BACTERICÍDAS

Cód. 6193



Cód. 6245

DESINFETANTE
 Lavanda - 2 e 5Lts.

Cód. 6194



Cód. 6244

DESINFETANTE
 Floral - 2 e 5Lts.

Cód. 6195



ÁGUA SANITÁRIA
 Alvejante, Desinfetante e
 Bactericida - 5Lts

MATA MOSCA BICO FINO

“MOSQUICIDA DE EFEITO
INSTANTÂNEO E FULMINANTE”



Cód. 428:

CAIXA FECHADA
COM 12 UNIDADES



Descrição:

O Mosquicida BICO FINO é um produto elaborado com a máxima qualidade para combater as moscas. Devido ao seu alto grau de diluição, o BICO FINO não é nocivo a animais de sangue quente, como o homem por exemplo, podendo ser aplicado ao couro cabeludo, para matar piolhos, tanto de adultos como de crianças, sem oferecer nenhum perigo à saúde. Além de ser um excelente matador de moscas, mata ainda: mosquito pernillongo, borrachudo, mosquito da dengue (*Aedes Aegypti*), baratas, pulgas, formigas caseiras, piolhos, carrapatos, etc. O Bico Fino é utilizado e aprovado por: restaurantes, churrascarias, pizzarias, docerias, sorveterias, bares, lanchonetes, açougues, padarias, peixarias, cozinhas, laticínios, frigoríficos, indústrias alimentícias, fazendas, haras, avicultura, suinocultura, hotéis, hospitais, residências, etc...

Modo de usar:

Basta diluir o produto em uma porção de 1/10 ou seja 100ml do produto em 1 litro de água ou 1 litro em 10 litros de água e pulverizar um sereno sobre o local.

Após diluído deve ser pulverizado nas áreas onde há maior proliferação de moscas. Ele combate as moscas nas três fases dos ciclos – ovos, larvas e adultas. Seu modo de usar é fácil e rápido. Basta diluir o produto em uma porção de 1/10 ou seja 100ml do produto em 1 litro de água ou 1 litro em 10 litros de água e pulverizar um sereno sobre o local. Não é necessário pulverizar todo o ambiente, basta aplicar nas superfícies onde houver presença de insetos.



COD. 5678:

MESA PARCIAL INOX BRAESI
1,60x0,60x0,87 S/ESPELHO
TAMPO INOX / PÉ PINTADO



COD. 6038:

MESA TOTAL INOX IMECA
1,90x0,70x0,90 S/ESPELHO
TAMPO E PÉS INOX

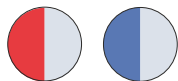


COD. 6037:

MESA TOTAL INOX IMECA
1,90x0,70x0,90 COM ESPELHO
TAMPO E PÉS INOX



OPÇÃO DE CORES:



COD. 4712:

**CHECK-OUT VENÂNCIO METAL 1,50MTS
C/KIT AUTOMAÇÃO REF CCK1,5
LADO ESQUERDO**

COD. 4485:

**CHECK-OUT VENÂNCIO METAL 1,50MTS
C/KIT AUTOMAÇÃO REF CCK1,5
LADO DIREITO**



COD. 4713

**CHECK-OUT VENÂNCIO METAL 2,00 MTS C/ KIT
AUTOMAÇÃO REF CCK2
LADO ESQUERDO**

COD. 4524

**CHECK-OUT VENÂNCIO METAL 2,00 MTS C/ KIT
AUTOMAÇÃO REF CCK2
LADO DIREITO**



COD. 6640:

**CHECK-OUT SA 2,00MTS C/KIT AUTOMAÇÃO
BRANCO/CINZA
MONTAGEM DOS DOIS LADOS**



**CADEIRA PARA CHECK-OUT
COD. 5560 - VERMELHA
COD. 1921 - AZUL**

LINHA 30/40

BRINDE PORTA ETIQUETA NA
COR AZUL OU VERMELHO



COD. 2201:
GÔNDOLA PAREDE CONTINUAÇÃO
BANDEJAS: 0,30CM
BASE: 0,40CM
ALTURA: 1,70CM



COD. 2200:
GÔNDOLA PAREDE INÍCIO
BANDEJAS: 0,30CM
BASE: 0,40CM
ALTURA: 1,70CM



COD. 2533:
GÔNDOLA CENTRO
CONTINUAÇÃO
BANDEJAS: 0,30CM
BASE: 0,40CM
ALTURA: 1,70CM



COD. 2532:
GÔNDOLA CENTRO
INÍCIO
BANDEJAS: 0,30CM
BASE: 0,40CM
ALTURA: 1,70CM



COD. 1559:
PONTA DE GÔNDOLA S/PODIUM
BANDEJAS: 0,30CM
BASE: 0,40CM
ALTURA: 1,70CM



LINHA IRON

**BRINDE PORTA ETIQUETA NA
COR AZUL OU VERMELHO**



COD. 5047:
GÔNDOLA PAREDE
CONTINUAÇÃO
BANDEJAS: 0,30CM
BASE: 0,40CM
ALTURA: 1,70CM



COD. 5046:
GÔNDOLA PAREDE
INÍCIO
BANDEJAS: 0,30CM
BASE: 0,40CM
ALTURA: 1,70CM



COD. 5045:
GÔNDOLA CENTRO
CONTINUAÇÃO
BANDEJAS: 0,30CM
BASE: 0,40CM
ALTURA: 1,70CM



COD. 5044:
GÔNDOLA CENTRO
INÍCIO
BANDEJAS: 0,30CM
BASE: 0,40CM
ALTURA: 1,70CM



COD. 2534:
PONTA DE
GÔNDOLA C/
PODIUM
BANDEJAS: 0,30CM
BASE: 0,40CM
ALTURA: 1,70CM



COD. 2510:
RACK FARINÁCEO
CONTINUAÇÃO
2 BANDEJAS: 0,60CM
BASE: 0,60CM
ALTURA: 1,96CM



COD. 2509:
RACK FARINÁCEO
INÍCIO
2 BANDEJAS: 0,60CM
BASE: 0,60CM
ALTURA: 1,96CM



COD. 1528:
RACK BEBIDAS
CONTINUAÇÃO
4 BANDEJAS: 0,60CM
BASE: 0,60CM
ALTURA: 1,96CM



COD. 1527:
RACK BEBIDAS
INÍCIO
4 BANDEJAS: 0,60CM
BASE: 0,60CM
ALTURA: 1,96CM



COD. 6575:
LONGARINA P/ MINI PORTA
PALLET P/500KG O PAR
C/ 3 TRANSVERSINA
COMPRIMENTO 1,80M

COD. 6576:
LONGARINA P/ MINI PORTA
PALLET P/500KG O PAR
C/ 3 TRANSVERSINA
COMPRIMENTO 1,80M



COD.5057:
COMPENSADO MDF P/ MINI PORTA PALLET
ALTURA 0,15MM
LARGURA 0,60M
COMPRIMENTO 1,80M



COD. 6573:
LATERAL (COLU-
NA) MINI PORTA
PALLET
ALTURA 2,00M
LARGURA 0,60M

COD. 6574:
LATERAL (COLU-
NA) MINI PORTA
PALLET
ALTURA 2,00M
LARGURA 0,80M



COD.5532:
COMPENSADO MDF P/ MINI PORTA PALLET
ALTURA 0,015M
LARGURA 0,80M
COMPRIMENTO 1,80M





O PRODUTO É PERSONALIZADO DE ACORDO COM AS CARACTERÍSTICAS DE ESPAÇO OU CLIENTE (ALTURA, CAPACIDADE DE CARGA, ETC), ORÇAMENTO PERSONALIZADO SOB MEDIDA.

COD. 5726:

**LONGARINA P/ PORTA PALLET
P/1250KG
COMPRIMENTO 2,30M**



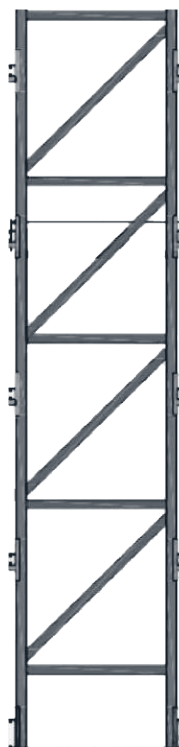
COD. 5400:

**LONGARINA P/ PORTA PALLET
P/2000KG
COMPRIMENTO 2,30M**



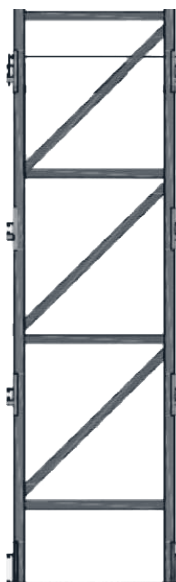
COD. 6403:

**LATERAL (COLUNA)
PORTA PALLET
ALTURA 4,00M
LARGURA 1,00M**



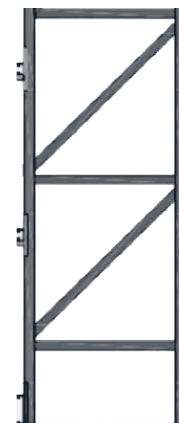
COD. 6402:

**LATERAL (COLUNA)
PORTA PALLET
ALTURA 3,00M
LARGURA 1,00M**



COD. 6401:

**LATERAL (COLUNA)
PORTA PALLET
ALTURA 2,00M
LARGURA 1,00M**





ALTURA: 90 CM
LARGURA: 80CM
COMPRIMENTO: 150CM
PINTURA: ELETROSTÁTICA
RODAS: COM ROLAMENTOS
PNEUS: 4 LONAS REFORÇADOS

**CAPACIDADE
800KG**

COD. 4723:

**CARRO PLATAFORMA
RODAR
P800**



ALTURA: 90 CM
LARGURA: 60CM
COMPRIMENTO: 100CM
PINTURA: ELETROSTÁTICA
RODAS: MACIÇAS

**CAPACIDADE
300KG**

COD. 4722:

**CARRO PLATAFORMA
RODAR
P300**

ALTURA: 48 CM
LARGURA: 59CM
COMPRIMENTO: 91CM
MATERIAL: POLIETILENO

COD. 1780:

**CUBA PLÁSTICA
P/CARRO TRANSCUBA
180 LTS**



ALTURA: 97 CM
LARGURA: 65CM
COMPRIMENTO: 118CM
PINTURA: GALVANIZADO
RODAS: MACIÇAS

COD. 1781:

**ESTRUTURA TRANSCUBA
ALTO S/CUBA
RODAR
GALVANIZADO**



**COD. 1045:
CARRINHO P/SUPERMERCADO NOVO
AMAPÁ
S/ PORTA BEBÊ 130LTS**

**COD. 728:
CARRINHO P/SUPERMERCADO NOVO
AMAPÁ
S/ PORTA BEBÊ 90LTS**



COD. 6940:

**CARRINHO P/SUPERMERCADO NOVO
AMAPÁ
S/ PORTA BEBÊ DUPLO 90LTS**



ALTURA: 130 CM
LARGURA: 55CM
COMPRIMENTO: 25CM
PINTURA: ELETROSTÁTICA
PNEUS: RODAS PNEUMÁTICAS
"2,50X4 LONAS CARGO SPEED
3/4!"
ROL. ESFERA AJAX

**CAPACIDADE
200KG**

COD. 4717:

**CARRINHO INDUSTRIAL
RODAR
R200**



ALTURA: 135 CM
LARGURA: 60CM
COMPRIMENTO: 30CM
PINTURA: ELETROSTÁTICA
RODAS: COM ROLAMENTOS
PNEUS: RODAS PNEUMÁTICAS
"3,50X8 4 LONAS CARGO 1"
ROL. ESFERA AJAX

**CAPACIDADE
300KG**

COD. 4718:

**CARRINHO INDUSTRIAL
RODAR
R300**



ALTURA: 145 CM
LARGURA: 70CM
COMPRIMENTO: 40CM
PINTURA: ELETROSTÁTICA
RODAS: COM ROLAMENTOS
PNEUS: RODAS PNEUMÁTICAS
"3,50X8 4 LONAS CARGO 1"
ROL. ESFERA AJAX

**CAPACIDADE
400KG**

COD. 4719:

**CARRINHO INDUSTRIAL
RODAR
R400**



ALTURA: 135 CM
LARGURA: 60CM
COMPRIMENTO: 30CM
PINTURA: ELETROSTÁTICA
RODAS: COM ROLAMENTOS
PNEUS: RODAS PNEUMÁTICAS
"3,50X8 4 LONAS CARGO 1"
ROL. ROLETE AJAX

**CAPACIDADE
300KG**

COD. 4720:

**CARRINHO P/BEBIDA
RODAR
B300**



ALTURA: 140 CM
LARGURA: 60CM
PINTURA: ELETROSTÁTICA
RODAS: COM ROLAMENTOS
PNEUS: RODAS PNEUMÁTICAS
"3,50X8 4 LONAS CARGO 1"
ROL. ROLETE AJAX

**CAPACIDADE ATÉ
3 BOTIJÕES**

COD. 4721:

**CARRINHO P/BOTIJÕES
RODAR
G300**



ACOMPANHA 10 CAIXAS

COD. 5485:

**FRUTEIRA CENTRAL POLAR
VASCAC130**

ACOMPANHA 12 CAIXAS

COD. 5486:

**FRUTEIRA LATERAL POLAR
C/ESPELHO 12 CAIXAS
VASCA190**



ACOMPANHA 8 CAIXAS

COD. 5487:

**FRUTEIRA LATERAL POLAR
C/ESPELHO 8 CAIXAS
VASCA130**





COD. 4883
EXPOSITOR AÇOUGUE NEW EXTRA
3,00MTS VIDRO CURVO GANCHEIRA
DUPLA S/ DEPÓSITO COM BANDEJA
INOX
EANE3000

- SERPENTINA SUPERIOR**
- PLACA FRIA INFERIOR**
- TERMOSTATO MECÂNICO**
- ILUMINAÇÃO LED**



COD. 4882
EXPOSITOR AÇOUGUE NEW EXTRA
2,00MTS VIDRO CURVO GANCHEIRA
DUPLA S/ DEPÓSITO COM BANDEJA
INOX
EANE2000

- Sistema de refrigeração estática
- Gabinete interno e externo em aço inox 430 brilhoso
- Gancheira dupla em aço inox ou dois níveis de prateleiras
- Vidro duplo frontal, curvo, com aquecimento por resistência
- Vidros traseiros (portas) 4mm, planos, temperados
- Bandejas em aço inox 430 brilhoso
- Pés com regulagem de altura ou rodízios
- Sem depósito refrigerado

* Vidros sujeitos à condensação conforme variação da umidade relativa do ar.

EXPOSITOR DE AÇOUGUE NEW EXTRA							
Modelo	Dimensões (mm)			Frequência (Hz)	Tensão (V)	Consumo (kWh)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura				
EANE2000	2000	1100	1405	50 ou 60	127 ou 220	0,66	3 a 10
EANE3000	3000	1100	1405	50 ou 60	127 ou 220	0,80	3 a 10

* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



COD. 6203
EXPOSITOR AÇOUGUE NEW STANDARD
2,00MTS TOTAL INOX C/ GANCHEIRA
DUPLA E BANDEJA INOX
EANSTD2000



COD. 6204
EXPOSITOR AÇOUGUE NEW STANDARD
3,00MTS TOTAL INOX C/ GANCHEIRA
DUPLA E BANDEJA INOX
EANSTD3000

- SERPENTINA SUPERIOR**
- PLACA FRIA INFERIOR**
- TERMOSTATO MECÂNICO**
- ILUMINAÇÃO LED**

Imagens meramente ilustrativas

- Sistema de refrigeração estática
- Gabinete interno e externo em aço INOX (430 brilhoso)
- Saia inferior em aço galvanizado
- Gancheira dupla
- Sem depósito refrigerado
- Pés reguláveis

* Vidros sujeitos à condensação conforme variação da umidade relativa do ar.

EXPOSITOR DE AÇOUGUE NEW STANDARD							
Modelo	Dimensões (mm)			Frequência (Hz)	Tensão (V)	Consumo (kWh)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura				
EANSTD2000	2000	670	1300	50 ou 60	127 ou 220	0,37	3 a 10
EANSTD3000	3000	670	1300	50 ou 60	127 ou 220	0,50	3 a 10

* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



COD. 5461
EXPOSITOR DE AÇOUGUE 2,00MTS
COM BANDEJA INOX S/ DEPÓSITO
PECCP - 200



Cores:



COD. 5519
EXPOSITOR DE AÇOUGUE 3,00MTS
COM BANDEJA INOX S/ DEPÓSITO
PECCP - 3000

- Estrutura: Tendal duplo em aço inox com ganchos
- Portas traseiras: Corrediças em vidro
- Faixa Inferior: Aço inox escovado
- Vidro frontal: Semi Curvo temperado, sujeito a condensação
- Laterais: Rotomoldada com poliuretano Injetado (Proteção U.V)
- Pés: Reguláveis em alumínio



Cores:



Ficha Técnica	PECCP 200	PECCP 300
Fronte (mm)	2100	2990
Lateral (mm)	847	847
Altura (mm)	1530	1530
Volume (L)	836	1236
Tensão (V)	127/220	127/220
Consumo (kw) dia	4,2	8
Peso (kg)	188	282
Bandejas	xx	xx

**MINI CAMARA VANGUARD CONGELADOS
4000LTS P/1900KG INOX C/GANCHEIRA****COD: 3048****MINI CAMARA VANGUARD CONGELADOS
4000LTS P/1900KG INOX C/PRATELEIRA****COD: 3411****MINI CAMARA VANGUARD RESFRIADOS
4000LTS INOX C/GANCHEIRA****COD: 3410****MINI CAMARA VANGUARD RESFRIADOS
4000LTS INOX C/PRATELEIRA****COD: 3184**

Aplicação: Resfriados, Extra Frio e Congelados

Temperatura de trabalho:

Resfriados: 0°C a 7°C

Extra Frio: -2°C a 5°C

Congelados: -15°C a -18°C

Refrigeração: Ar forçado

Controlador digital de temperatura

Gabinete externo em aço inox ou aço galvanizado pintado

Revestimento interno em aço galvanizado (fundo em aço inox)

Isolamento térmico em poliuretano injetado

Gancheira interna (Extra Frio e Resfriados)

Pés em termoplástico com regulagem de altura

Opcionais:

Prateleiras em aramado com regulagem de altura

REFRIMATE



COD. 2437:

**MINI CÂMARA DE CARNES 800KG
FRILUX
RF-056**



COD. 2729:

**MINI CÂMARA DE CARNES 1000KG
FRILUX
RF-058**



ESPECIFICAÇÕES GERAIS

-Gabinete interno em aço galvanizado. Gabinete externo (frente e laterais) em aço inox brilhoso. Base, costas e teto externos em aço galvanizado. Isolamento térmico em poliuretano injetado, densidade média 40kg/m³. Espessura do painel de isolamento de 35mm.

-Portas em aço inox com isolamento térmico em poliuretano injetado, densidade média 40kg/m³. Sistema de abertura pivotante com dobradiças plásticas injetadas, com fechamento manual. Puxador em tubo de alumínio, com suportes exclusivos em PVC injetado pretos.

-Pés reguláveis injetados em termoplástico;

Opcionais:

-Sistema de armazenamento com gancheras superiores e inferiores em aço galvanizado, sem regulagem de altura.

Modelo	Frente (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Consumo(kwh)	Tensão (V)
RF-056	2000	900	2200	300 (Mês)	220
RF-058	2450	900	2250	564 (Mês)	220

Obs.: Sujeito a condensação nas portas conforme variação da umidade relativa do ar.

**COD: 3179****EIV2000VR****EXPOSITOR ILHA 2,00 MTS
VIDRO RETO**

Temperatura Congelados: -18°C

Temperatura Resfriados: 0 a 7°C

Refrigeração: Estático

Controle de temperatura: Termostato mecânico

Tubulação em cobre

Tampas superiores deslizantes em vidro plano temperado de baixa emissividade

Gabinete interno em chapa galvanizada pintada e externo galvanizado com adesivo personalizado

Isolamento térmico em poliuretano

Iluminação LED 6500K

Grades divisórias em aramado pintado

Perfil porta etiquetas

Pés em termoplástico com regulagem de altura

FRENTE (MM) 2000 - ALTURA (MM) 930**PROFUNDIDADE (MM) 820 - POTÊNCIA MOTOR (60 HZ) 1/3 HP****REFRIMATE****COD: 3178****EIV3000VR****EXPOSITOR ILHA 3,00 MTS
VIDRO RETO**

Temperatura Congelados: -18°C

Temperatura Resfriados: 0 a 7°C

Refrigeração: Estático

Controle de temperatura: Termostato mecânico

Tubulação em cobre

Tampas superiores deslizantes em vidro plano temperado de baixa emissividade
Gabinete interno em chapa galvanizada pintada e externo galvanizado com adesivo personalizado

Isolamento térmico em poliuretano

Iluminação LED 6500K

Grades divisórias em aramado pintado

Perfil porta etiquetas

Pés em termoplástico com regulagem de altura

FRENTE (MM) 3000 - ALTURA (MM) 930 - PROFUNDIDADE (MM) 820**POTÊNCIA MOTOR (60 HZ) 3/4 HP - VOLUME (LITROS) 742**

REFRIMATE

EXPOSITOR ILHA PREMIUM**1,90 MTS****COD: 5917****EIPR1900****EXPOSITOR ILHA PREMIUM****2,10 MTS****COD: 5918****EIPR2100****EXPOSITOR ILHA INVERTER****PREMIUM 1,90 MTS****COD: 7337****EIPR1900****EXPOSITOR ILHA INVERTER****PREMIUM 2,10 MTS****COD: 7338****EIPR2100**

temperatura: -18°C

Refrigeração: Estático

Sistema "plug-in"

On/off sem degelo

Inverter com degelo

Tubulação em cobre

Controlador digital de temperatura

Tampas superiores deslizantes em vidro curvo

4mm temperado de baixa emissividade Gabinete

interno e externo em aço galvanizado pintado com

isolamento térmico

Iluminação LED 6500K

Grades divisórias e aramado de fundo proporcionando elevação

Perfil porta etiquetas interno e externo

Condensador tipo aramado

Pés com regulagem de altura

Acessórios:

Kit fechamento central

Kit fechamento central com prateleiras

Kit bate carrinhos

FRENTE (MM) 1900 - ALTURA (MM) 860

PROFUNDIDADE (MM) 855 - POTÊNCIA MOTOR 60 HZ3/4 HP



COD. 2364:

**EXPOSITOR ILHA POLAR 2MTS
CONGELADOS VIDRO RETO BAIXO EMISSIVO**



COD. 2420:

**EXPOSITOR ILHA POLAR 3MTS
CONGELADOS VIDRO RETO BAIXO EMISSIVO**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

- Temperatura: -18°C
- Refrigeração: Estático
- Controle de Temperatura: Controlador digital;
- Gabinete: interno e externo de série em aço pré-pintado branco, opcional preto;
- Tampas: Deslizantes em vidro temperado baixo emissivo;
- Iluminação LED
- Sistema de aviso sonoro de sobreaquecimento;
- Grades internas reguláveis;
- Perfil porta etiqueta

Modelo	Frente (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Volume (litros)	Tensão (V)
MIPP-200	1980	750	970	531	220
MIPP-300	3000	900	970	934	220

Obs.: Vidros sujeitos a condensação conforme variação da umidade relativa do ar.



REFRIMATE

COD.7330:

ASVR3P**AUTO SERVIÇO RESFRIADOS
VANGUARD 1,57MTS C/3 PORTAS
PRETO 220V**Aplicação: Frios e Laticínios ou Frutas e Verduras
(caixas avulsas)

Sistema de refrigeração: Ar forçado

Temperatura de trabalho: 0°C a 7°C

Controlador digital de temperatura

Iluminação LED

Gabinete interno e externo em aço galvanizado pintado de preto
ou branco

Prateleiras: Grades aramadas pintadas com regulagem de altura

Portas em vidro temperado (opcional vidro aquecido)

Pés termoplásticos com regulagem de altura

FRENTE (MM) 1570 - PROFUNDIDADE (MM) 611**ALTURA (MM) 1943 - PRATELEIRAS (UNI) 04 + BASE**

COD.7331:

ASVR5P**AUTO SERVIÇO VANGUARD RESFRIADOS
5 PORTAS**Aplicação: Frios e Laticínios ou Frutas e Verduras
(caixas avulsas)

Sistema de refrigeração: Ar forçado

Temperatura de trabalho: 0°C a 7°C

Controlador digital de temperatura

Iluminação LED

Gabinete interno e externo em aço galvanizado pintado de preto
ou branco

Prateleiras: Grades aramadas pintadas com regulagem de altura

Portas em vidro temperado (opcional vidro aquecido)

Pés termoplásticos com regulagem de altura

FRENTE (MM) 2630 - PROFUNDIDADE (MM) 611**ALTURA (MM) 1943 - PRATELEIRAS (UNI) 04 + BASE**

REFRIMATE

COD. 4734:

**AUTO SERVIÇO FRIOS E LATICÍNIOS 2,94MTS
REFRIMATE**

ASFL5PP

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

- Temperatura: 3 a -10°C
- Refrigeração: Ar forçado;
- Controle de Temperatura: Controlador digital;
- Iluminação LED
- Gabinete interno: aço pré-pintado branco;
- Gabinete externo: Costas, teto e fundo em aço galvanizado. Laterais em aço pré-pintado branco, com fechamento em perfil preto. Frente em aço inox 430 brilhoso;
- Portas: Vidro temperado, duplo, com perfil PVC preto, fechamento automático;
- Prateleiras: 4 níveis, com regulagem de altura;
- Pés reguláveis.





- AIR FORÇADO**
Placa Fry
- TEMPERATURA**
4°C a 10°C
- CONTROLADOR DIGITAL**
Display Automático
- ILUMINAÇÃO**
Led



SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO MAIS EFICIENTE



PRATELEIRAS EM AÇO



COD. 6181
EXPOSITOR VERTICAL FRIOS / LATICÍNIOS E BEBIDAS 3,05MTS C/5 PORTAS
MASP-305

Ficha Técnica	MASP 190	MASP 305
Fronto (mm)	1892	3655
Lateral (mm)	650	650
Altura (mm)	2060	2060
Volume (L)	1432	2543
Tensão (V)	127/220	220
Consumo (kwh) dia	6,9	10,5
Peso (kg)	212	310



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Estrutura: Quatro níveis em aço com pintura eletrostática a pó
- Porta Frontal: Vidro duplo com gás argônio
- Laterais: Vacuum Forming com poliuretano injetado
- Faixa superior: Adesivada
- Pés: Reguláveis em alumínio

Cores:



COD. 6282
EXPOSITOR VERTICAL FRIOS/LATICÍNIOS E BEBIDAS 1,90MTS C/3 PORTAS
MASP-190

Cores:



- AIR FORÇADO**
Placa Fry
- CONTROLADOR DIGITAL**
Display Automático
- ILUMINAÇÃO**
Led



SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO MAIS EFICIENTE



LATERAL EM VACUUM FORMING COM POLIURETANO INJETADO



PORTA EM VIDRO DUPLO COM GÁS ARGÔNIO



QUADRO DE PORTAS EM AÇO INOX



PÉS REGULÁVEIS EM ALUMÍNIO





REFRIMATE

COD.7332:

ASVEF2P

AUTO SERVICO EXTRA FRIO VANGUARD 1,04MTS C/2 PORTAS PRETO 220V

Aplicação: Carnes ou Bebidas

Sistema de refrigeração: Ar forçado

Temperatura de trabalho: -5°C

Controlador digital de temperatura

Iluminação LED

Gabinete interno e externo em aço galvanizado pintado de preto ou branco

Prateleiras: Grades aramadas pintadas com regulagem de altura

Portas em vidro temperado (opcional vidro aquecido)

Pés termoplásticos com regulagem de altura

FRENTE (MM) 1040 - PROFUNDIDADE (MM) 610

ALTURA (MM) 1945 - PRATELEIRAS (UNI) 04 + BASE

COD.7333:

ASVEF3P

AUTO SERVICO EXTRA FRIO VANGUARD 1,57MTS C/3 PORTAS PRETO 220V

Aplicação: Carnes ou Bebidas

Sistema de refrigeração: Ar forçado

Temperatura de trabalho: -5°C

Controlador digital de temperatura

Iluminação LED

Gabinete interno e externo em aço galvanizado pintado de preto ou branco

Prateleiras: Grades aramadas pintadas com regulagem de altura

Portas em vidro temperado (opcional vidro aquecido)

Pés termoplásticos com regulagem de altura

FRENTE (MM) 1570 - PROFUNDIDADE (MM) 610

ALTURA (MM) 1945 - PRATELEIRAS (UNID)04 + BASE





COD. 5550
EXPOSITOR VERTICAL P/
CARNES 1,25MTS C/ 2
PORTAS
MASPC-125



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Estrutura: Quatro níveis inclinados em aço inox
- Porta Frontal: Vidro duplo com gás argônio
- Laterais: Vacuum Forming com poliuretano injetado
- Faixa superior: Adesivada
- Pés: Reguláveis em alumínio



SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO
 MAIS EFICIENTE

COD. 5386
EXPOSITOR VERTICAL P/
CARNES 1,90MTS C/ 3
PORTAS
MASPC-190



Prateleiras em aço
 inox resistentes a
 oxidação

Ficha Técnica	MASPC 125	MASPC 190
Frente (mm)	1255	1892
Lateral (mm)	650	650
Altura (mm)	2060	2060
Volume (L)	930	1432
Tensão (V)	127/220	127/220
Consumo (kw) dia	6,3	7,2
Peso (kg)	163	212

Cores:





ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

- Refrigeração: Ar forçado
- Controle de Temperatura: Controlador digital
- Iluminação: LED (modelos com porta de vidro);
- Gabinete interno: aço galvanizado;
- Gabinete externo: Aço pré-pintado preto;
- Porta sólida: Aço pré-pintado preto, fechamento automático. Adesivo Artesanal opcional;
- Porta de vidro: Vidro temperado, duplo, baixo emissivo, perfil PVC preto, fechamento automático (modelo VCC505V possui vidro aquecido por resistência elétrica);
- Prateleiras: 3 níveis, com regulagem de altura;
- Pés reguláveis.



COD. 5894:

**VISA COOLER PORTA DE VIDRO
400LTS
REFRIMATE**



COD. 5061:

**VISA COOLER PORTA DE VIDRO
505LTS
REFRIMATE**



Imagens meramente ilustrativas

GHBS/GHDE - FREEZER HORIZONTAL



COD. 6584:

**FREEZER HORIZONTAL 510LTS
TAMPA SÓLIDA**

GHBS-510

	GHBS-220	GHBS-310	GHBS-410	GHBS-510
Modelo 127V	80418.XX.1	80419.XX.1	80420.XX.1	80421.XX.1
Modelo 220V	80418.XX.2	80419.XX.2	80420.XX.2	80421.XX.2
Frente (mm)	821	1051	1331	1651
Profundidade (mm)	720	720	720	720
Altura (mm)	936	936	936	936
Capacidade Bruta (l)	219	306	411	532
Peso líquido (kg)	47	58	67	82
Tensão (V)	127	220	127	220
Frequência (Hz)	60	50* ou 60	60	50* ou 60
Consumo kWh/dia	0,9	1,2	2,71	2,97
Classe	4	4	4	4



COD. 6583:

**FREEZER HORIZONTAL 510LTS
TAMPA VIDRO**

GHDE-510 HCZ

	GHDE-220 H	GHDE-310 H	GHDE-410 H	GHDE-510 H
Modelo 127V	80730.XX.1	80731.XX.1	80732.XX.1	80733.XX.1
Modelo 220V	80730.XX.2	80731.XX.2	80732.XX.2	80733.XX.2
Frente (mm)	821	1051	1331	1651
Profundidade (mm)	651	651	651	651
Altura (mm)	921	921	921	921
Capacidade Bruta (l)	220	307	413	534
Peso líquido (kg)	45	55,5	63,2	76,6
Tensão (V)	127	220	127	220
Frequência (Hz)	60	50* ou 60	60	50* ou 60
Consumo kWh/dia	2,99	3,37	3,96	6,75
Classe	4	4	4	4



COD.7304:

HCED503C

FREEZER HORIZONTAL 503LTS TAMPA SOLIDA 220V DUPLA AÇÃO

Conservação de produtos congelados, produtos refrigerados e bebidas
 Refrigeração estática
 Tampa de chapa com puxador frontal e fechadura
 Chapas internas e externas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência à corrosão
 Gabinete interno branco com formas arredondadas
 Isolamento de poliuretano ecologicamente correto
 Divisória interna com pintura plastificada
 Dobradiças balanceadas
 Rodízio duplo giratório de alta resistência 360°
 Degelo manual
 Termostato ajustável para dupla ação
 Dreno frontal
 Grade plástica em material de alta resistência a impacto com proteção UV
 Voltagens: 127V e 220V
 Temperatura de operação de 35°C / 75% de umidade relativa do ar

FRENTE (MM) 1505 - PROFUNDIDADE (MM) 705

ALTURA (MM) 940 - PESO LIQUIDO (KG/LBS)66KG/145,5LBS



COD.7305:

HCED503V

FREEZER HORIZONTAL 503LTS TAMPA VIDRO 220V DUPLA AÇÃO

Conservação de produtos congelados, produtos refrigerados e bebidas
 Refrigeração estática
 Tampa de vidro com puxador frontal e fechadura
 Chapas internas e externas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência à corrosão
 Gabinete interno branco com formas arredondadas
 Isolamento de poliuretano ecologicamente correto
 Divisória interna com pintura plastificada
 Dobradiças balanceadas
 Rodízio duplo giratório de alta resistência 360°
 Degelo manual
 Termostato ajustável para dupla ação
 Dreno frontal
 Grade plástica em material de alta resistência a impacto com proteção UV
 Voltagens: 127V e 220V
 Temperatura de operação de 35°C / 75% de umidade relativa do ar

FRENTE (MM) 1505 - PROFUNDIDADE (MM) 705

ALTURA (MM) 940 - PESO LIQUIDO (KG/LBS)66KG/145,5LBS





COD. 6332
VISA COOLER MULTIUSO C/ 1
PORTA VIDRO 454LTS
VRS16



110v
220v



2032 (A)
655 (L)
590 (P)



1560 (A)
598 (L)
487 (P)



104 (PESO LIQ.)
107 (C/ EMB.)



540 (350ML)
180(600ML)
216 (LONG NECK)



454,31 (BRUTO)
410,63 (LÍQUIDO)



7,752 KWH/24 (KWH/24 - 110V)
6,665 KWH/24 (KWH/24 - 220V)



0 a 7



3



5,7 (110v)
2,9 (220v)



Led Superior

Cores:



VCS VISA COOLER SLIN



COD. 6814:

VISA COOLER PORTA DE VIDRO 410LTS
FRILUX

RF-004

COD. 5703:

VISA COOLER SLIN 675LTS
FRILUX

RF-006 SLIN

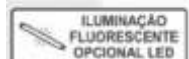
COD. 5365:

VISA COOLER SLIN 1050LTS
FRILUX

RF-007 SLIN

Modelo	Frente (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Prateleiras	Volume (litros)	Tensão (V)	Temperatura (°C)
RF-004	660	660	1850	3	400	127 ou 220	0 a 7
RF-006 SLIN	718	600	2080	3	675	127 ou 220	0 a 7
RF-007 SLIN	660	660	1850	3	1050	127 ou 220	0 a 7

Obs.: Vitrines sujeitos a condensação conforme variação da umidade relativa do ar.





COD. 5712:
VISA COOLER PORTA DE VIDRO
P/CERVEJA 400LTS
VCC400V



COD. 5711:
VISA COOLER PORTA SÓLIDA
(CEGA) P/CERVEJA 400LTS
VCC400S



COD. 4671:
VISA COOLER PORTA SÓLIDA
(CEGA) P/CERVEJA 505LTS
VCC505S

REFRIMATE

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

- Temperatura: -5,0°C a 3,0°C
- Refrigeração: Ar forçado
- Controle de Temperatura: Controlador eletrônico digital
- 4 Portas em aço pintado em branco ou preto
- Gabinete externo (laterais, testeira e colunas frontais) em aço pintado em branco ou preto. -Base, costas e teto externos em aço galvanizado
- Gabinete interno em aço galvanizado, com isolamento térmico em poliuretano injetado
- Entrada de ar inferior em PSAI vacuum forming colorido
- 6 níveis de prateleiras tipo aramado com regulagem de altura
- Pés com regulagem de altura

Modelo	Frente (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Consumo(kwh)	Tensão (V)
VCC400V	600	610	2010	250	220
VCC400S	600	610	2010	250	220
VCC505S	720	610	2080	250	220





COD. 5937
VISA COOLER CERVEJA
C/ 1 PORTA SÓLIDA 230LTS
PORTA AÇO TIPO INOX
GCB-23 E GW

COD. 6477
VISA COOLER CERVEJA
C/ 1 PORTA VIDRO 230LTS
GCB-23 EV PR



COD. 6476
VISA COOLER CERVEJA
C/ 1 PORTA SÓLIDA
230LTS PRETO
GCB-23 E PR



Refrigerador de Bebidas
 Cervejeira 230L

GCB

- Gás ecológico R290
- Condensador estático com redução no nível de ruído
- Iluminação LED*
*Modelos com porta de vidro
- Porta de alto rendimento: Vidro duplo temperado, baixo emissivo
- Plano de Carga
240 latas 350ml ou 150 long necks 350ml ou 60 garrafas 600ml + 20 latas

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Conservação e exposição de Cervejas e Bebidas (Água, Sucos e Refrigerantes)
- Temperatura: -6°, -4°, +1°C ou +3°C (Modo Economia)
- Controlador eletrônico com indicador de temperatura
- Refrigeração: Ar forçado com evaporador aletado
- Condensador estático, com ventilação natural
- Degelo: Automático (frost free)
- EV PR: Iluminação interna LED
- E GW: Porta cega em Aço revestido Tipo Inox, com adesivo
- E PR: Porta cega em Aço pré-pintado, com adesivo
- EV PR: Porta de vidro duplo temperado, sem sistema de aquecimento
- Prateleiras aramadas: 3 níveis reguláveis
- Revestimento Interno: Aço pré-pintado branco
- Revestimento externo: Aço pré-pintado preto
- Pés niveladores
- Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar

	GRB-23 E GW		GRB-23 E OC		GRB-23 EV		GRB-23 EC	
Modelo 127V	80032.XX.1		80033.XX.1		80247.XX.1		80243.XX.1	
Modelo 220V	80032.XX.2		80033.XX.2		80247.XX.2		80243.XX.2	
Frente (mm)	480		480		480		480	
Profundidade (mm)	620		620		610		626	
Altura (mm)	1846		1846		1846		1846	
Capacidade Bruta (l)	228		228		228		228	
Peso Líquido (kg)	72		72		72		73	
Tensão (V)	127	220	127	220	127	220	127	220
Frequência (Hz)	60	50* ou 60	60	50* ou 60	60	50* ou 60	60	50* ou 60
Consumo kWh/dia	5,45		5,45		6,72		6,72	
Classe	4		4		4		4	



**VISA COOLER CERVEJA
C/ 1 PORTA CARENADA 230LTS
GRB-23 EC PR**

Cores:



COD. 6478



COD. 6479



Gás ecológico
R290



Condensador estático
com redução no nível de ruído



Iluminação LED*
*Modelos com porta de vidro



Porta de alto rendimento
Vidro duplo temperado, baixo
emissivo com sistema de
aquecimento



Rodízios com trava que
facilitam a movimentação



Plano de Carga
240 latas 350ml ou
150 long necks 350ml ou
60 garrafas 600ml + 20 latas

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Conservação e exposição de Cervejas e Bebidas (Água, Sucos e Refrigerantes)
- Temperatura: -6°, -4°, +1°C ou +3°C (Modo Economia)
- Controlador eletrônico com indicador de temperatura
- Refrigeração: Ar forçado com evaporador aletado
- Condensador estático, com ventilação natural
- Degelo: Automático (frost free)
- EV GW/EC PR: Iluminação 2 barras de LED internas (perimetral)
- Porta com fechamento automático
- EC PR: Porta de vidro duplo temperado, com sistema de aquecimento e carenagem em PSAI
- Prateleiras aramadas: 3 níveis reguláveis + 1 estrado
- EC PR: Aço pré-pintado preto
- Revestimento externo: Aço pré-pintado preto
- Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar

	GRB-23 EC	
Modelo 127V	80243.XX.1	
Modelo 220V	80243.XX.2	
Frente (mm)	480	
Profundidade (mm)	626	
Altura (mm)	1846	
Capacidade Bruta (l)	228	
Peso líquido (kg)	73	
Tensão (V)	127	220
Frequência (Hz)	60	50* ou 60
Consumo kWh/dia	6,72	
Classe	4	



COD. 6480
VISA COOLER CERVEJA C/1 PORTA
SÓLIDA 410LTS
PORTA TIPO INOX
GRBA-400 GW

COD. 6481
VISA COOLER CERVEJA C/1 PORTA
SÓLIDA 410LTS PRETO
GRBA-400 PR

- Excelente custo-benefício**
- Iluminação LED***
*Modelos com porta de vidro
- Porta de alto rendimento**
Vidro duplo temperado, baixo emissivo
- Plano de Carga**
360 latas 350ml ou
270* long necks 350ml ou
144 garrafas 600ml
* Necessário adquirir prateleira adicional.



COD. 6482
VISA COOLER CERVEJA C/1 PORTA
VIDRO 410LTS BRANCO
GRBA-400 PV BR

COD. 6483
VISA COOLER CERVEJA C/1 PORTA
VIDRO 410LTS PRETO
GRBA-400 PV PR

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Conservação e exposição de Cervejas e Bebidas (Água, Sucos e Refrigerantes)
- Temperatura: -6°, -4°, +1°C ou +3°C (Modo Economia)
- Controlador eletrônico com indicador de temperatura
- Refrigeração: Ar forçado com evaporador aletado
- Degelo: Automático (frost free)
- Iluminação PV BR/PV PR: 1 barra de LED interna superior
- GW: Porta cega em Aço revestido Tipo Inox, com adesivo
- PR: Porta cega em Aço pré-pintado, com adesivo
- PV BR / PV PR: Porta de vidro duplo temperado baixo emissivo (sem aquecimento)
- Prateleiras aramadas: 3 níveis reguláveis
- Revestimento Interno: Aço pré-pintado branco
- Revestimento externo: PV BR: Aço pré-pintado branco
GW/PR/PV PR: Aço pré-pintado preto
- Pés niveladores
- Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar



	GRBA-400 GW		GRBA-400 PR		GRBA-400 PV	
Modelo 127V	80699.XX.1		80700.XX.1		80677.XX.1	
Modelo 220V	80699.XX.2		80700.XX.2		80677.XX.2	
Frente (mm)	645		645		645	
Profundidade (mm)	645		645		645	
Altura (mm)	1860		1860		1860	
Capacidade Bruta (l)	410		410		410	
Peso líquido (kg)	98		98		98	
Tensão (V)	127	220	127	220	127	220
Frequência (Hz)	60	50* ou 60	60	50* ou 60	60	50* ou 60
Consumo kWh/dia	7,19		7,19		8,08	
Classe	4		4		4	



COD. 6485
VISA COOLER CERVEJA C/1 PORTA
SÓLIDA 570LTS
GCB-57 PR



COD. 6484
VISA COOLER CERVEJA C/1 PORTA
SÓLIDA 570LTS PORTA AÇO TIPO INOX
GCB-57 GW

- Gás ecológico R290
- Iluminação LED*
*Modelos com porta de vidro
- Porta de alto rendimento
Vidro duplo temperado, baixo emissivo
- Plano de Carga
576 latas 350ml ou
256 long necks 350ml ou
196 garrafas 600ml



COD. 6486
VISA COOLER CERVEJA C/1 PORTA
VIDRO 570LTS
GCB-57 V PR

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Conservação e exposição de Cervejas e Bebidas (Água, Sucos e Refrigerantes)
- Temperatura: -6°, -4°, +1°C ou +3°C (Modo Economia)
- Controlador eletrônico com indicador de temperatura
- Refrigeração: Ar forçado com evaporador aletado
- Degelo: Automático (frost free)
- Iluminação V PR: 1 barra de LED interna superior
- GW: Porta cega em Aço revestido Tipo Inox, com adesivo
- PR: Porta cega em Aço pré-pintado, com adesivo
- V PR: Porta de vidro duplo temperado baixo emissivo (sem aquecimento)
- Prateleiras aramadas: 3 níveis reguláveis
- Revestimento Interno: Aço pré-pintado branco
- Revestimento externo: Aço pré-pintado preto
- Pés niveladores
- Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar

	GCB-57 GW		GCB-57 PR		GCB-57 V	
Modelo 127V	80117.XX.1		80116.XX.1		80118.XX.1	
Modelo 220V	80117.XX.2		80116.XX.2		80118.XX.2	
Frente (mm)	645		645		645	
Profundidade (mm)	794		794		794	
Altura (mm)	1960		1960		1960	
Capacidade Bruta (l)	578		578		578	
Peso líquido (kg)	81		81		89	
Tensão (V)	127	220	127	220	127	220
Frequência (Hz)	60	50* ou 60	60	50* ou 60	60	50* ou 60
Consumo kWh/dia	5,12		5,12		5,69	
Classe	4		4		4	



COD. 6592
CERVEJEIRA PORTA DE
VIDRO
CCV144 PV

Cor:



 VOLTAGEM	110v 220v
 DIMENSÕES EXT. (MM)	1815 (A) 480 (L) 517 (P)
 DIMENSÕES INT. (MM)	1346 (A) 404 (L) 422 (P)
 PESO	64 (PESO LIQ.) 66 (C/ EMB.)
 CAPACIDADES	240 (350ML) 100 (600ML) 144 (LONG NECK)



COD. 6329
CERVEJEIRA PORTA CEGA
CCV144 PC

Cor:



 VOLUME	229,48 (BRUTO) 203,9 (LÍQUIDO)
 CONSUMO DE ENERGIA	3500 KWH/24 (KWH/24 - 110V) 1900 KWH/24 (KWH/24 - 220V)
 FAIXA DE TEMPERATURA	-6 a 2
 PRATELEIRAS	3
 AMPERAGEM	4,5 (110v) 1,0 (220v)
 ILUMINAÇÃO	Led Superior



COD. 6331
CERVEJEIRA PORTA DE VIDRO
CCV315

COD. 6330
CERVEJEIRA PORTA CEGA
CCV315

	110v 220v
	2032 (A) 655 (L) 590 (P)
	1560 (A) 598 (L) 487 (P)
	91,5 (PESO LIQ.) 92,2 (C/ EMB.)
	540 (350ML) 180 (600ML) 216 (LONG NECK)

	454,31 (BRUTO) 410,63 (LÍQUIDO)
	8,400 KWH/24 (KWH/24 - 110V) 8,300 KWH/24 (KWH/24 - 220V)
	-6 a 2
	3
	6,6 (110v) 3,4 (220v)
	Led Superior



Cor:

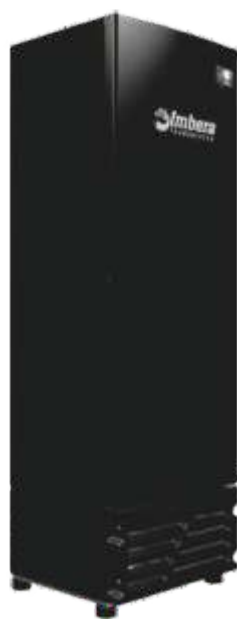


Cor:



COD. 7040
CERVEJEIRA PORTA DE VIDRO
CCV355

COD. 6951
CERVEJEIRA PORTA DE VIDRO
CCV355



Cor:



Cor:



	110v 220v
	2032 (A) 655 (L) 630 (P)
	1560 (A) 598 (L) 559,6 (P)
	110,5 (PESO LIQ.) 111,9 (C/ EMB.)
	630 (350ML) 224 (600ML) 288 (LONG NECK)

	522,04 (BRUTO) 471,84 (LÍQUIDO)
	9,800 KWH/24 (KWH/24 - 110V) 11,200 KWH/24 (KWH/24 - 220V)
	-6 a 2
	3
	10,4 (110v) 3,9 (220v)
	Led Superior

Imagens meramente ilustrativas



COD. 5591:

**MINI CÂMARA ESPECIAL BEBIDAS
FRILUX
RF-055PLUS-PV**

ESPECIFICAÇÃO GERAL

Gabinete interno em aço galvanizado e gabinete externo (frentes e laterais) em aço pintado brilhoso. Base, costas e teto externos em aço galvanizado. Isolamento térmico em poliuretano injetado, densidade média 40kg/m³. Espessura do painel de isolamento de 35mm.

Portas em aço pintado com isolamento térmico em poliuretano injetado, densidade média 40kg/m³. Sistema de abertura pivotante com dobradiças plásticas injetadas, com fechamento manual. Puxador em PVC injetado cinza.

Pés reguláveis injetados em termoplástico;

Opcionais:

Sistema de armazenamento com prateleiras superiores e inferiores em aço galvanizado, sem regulagem de altura.



COD. 5036:

**MINI CÂMARA BEBIDAS
FRILUX
RF-057PLUS**

COD. 4442:

**MINI CÂMARA BEBIDAS
FRILUX
RF-059PLUS**

Modelo	Frente (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Consumo(kwh)	Tensão (V)
RF-055 PLUSPV	1550	900	2200	300 (Mês)	220
RF-057PLUS	2000	900	2200	564 (Mês)	220
RF-059PLUS	2450	900	2200	564 (Mês)	220

Obs.: Sujeito a condensação nas portas conforme variação da umidade relativa do ar.



Imagens meramente ilustrativas



COD. 4848:

**VITRINE SECA NEW PANORÂMICA 1,26MTS
REFRIMATE
VNPS1260**



COD. 4846:

**VITRINE CAIXA NEW PANORÂMICA 0,73cm
REFRIMATE
VNPCX730**



COD. 4847:

**VITRINE ESTUFA NEW PANORÂMICA 0,73cm
REFRIMATE
VNPE-730**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

- Temperatura ambiente
- Iluminação LED (opcional)
- Gabinete interno e externo em aço galvanizado pintado em branco
- Revestimento externo do porão em aço galvanizado pintado em branco
- Laterais em PSAI com detalhe em vidro
- Modo de exposição: prateleiras tipo aramado
- Pés reguláveis

Modelo	Modelo	Modelo	Modelo	Frente (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Tensão (V)
VNPS730	VNPE730			730	695	1130	127 ou 220
VNPS1260	VNPRPF1260	VNPR2PF1260	VNPRS1260	1260	695	1130	127 ou 220
VNPS1790	VNPRPF1790	VNPR2PF1790	VNPRS1790	1790	695	1130	127 ou 220
VNPCX730				730	695	1130/1430	127 ou 220

Obs.: Vitros sujeitos a condensação conforme variação da umidade relativa do ar.



IDEAL PARA BOLOS



COD. 4852:

**VITRINE REFRIGERADA NEW PANORÂMICA
REFRIMATE SERPENTINA 1,79MTS
VNPRS1790**



COD. 4850:

**VITRINE REFRIGERADA NEW PANORÂMICA
REFRIMATE 2 PLACAS FRIAS 1,26MTS
VNPR2PF1260**



COD. 4845:

**VITRINE REFRIGERADA NEW PANORÂMICA
REFRIMATE 2 PLACAS FRIAS 1,79MTS
VNPR2PF1790**





COD. 5407:

**VITRINE MODULAR SUPREMA SECA
FRILUX 1,50MTS
VF103S**



COD. 5410:

**VITRINE MODULAR SUPREMA CAIXA
FRILUX 1,00MTS
VF106S**



COD. 5412:

**VITRINE MODULAR SUPREMA AQUECIDA
FRILUX 1,00MTS
EF202S**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

- Temperatura: Refrigerada: 3 a 10°C / Estufa: 6 0°C / Seca e Caixa: Ambiente
- Refrigeração: Serpentina, 1 placa fria ou 2 placas frias;
- Aquecimento: Resistência elétrica;
- Controle de temperatura: Termostato mecânico;
- Iluminação: Opcional LED;
- Exposição: Grades aramadas, modelo estufa bandejas em aço inox 430 brilhoso;
- Gabinete: Interno e externo em aço pré-pintado branco, laterais em PSAl vacuum forming com detalhe em vidro;
- Pés reguláveis.

Modelo	Frente (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Tensão (V)
VF 103S	1500	660	1350	127 ou 220
VF 106S	1000	660	1350	127 ou 220
EF 202S	1000	660	1350	127 ou 220

Obs.: Vidros sujeitos a condensação conforme variação da umidade relativa do ar.



IDEAL PARA BOLOS



COD. 5403:

**VITRINE MODULAR SUPREMA REFRIGERADA
FRILUX 1,50MTS
RF303S**



COD. 5404:

**VITRINE MODULAR SUPREMA REFRIGERADA
FRILUX 2,00MTS
RF304S**



VF 103S

VF 106S

EF 202S

VF 304S



Modelo	Frente (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Tensão (V)
VF 303S	1500	660	1350	127 ou 220
VF 304S	2000	660	1350	127 ou 220

Obs.: Vidros sujeitos a condensação conforme variação da umidade relativa do ar.

COD. 6652
VITRINE CAIXA
PLATINUM 0,80CM
REF. PVCN-080



Imagens meramente ilustrativas

POLAR
Refrigeração

COD. 6651
VITRINE ESTUFA
PLATINUM 1,25MTS
REF. PVE-125



COD. 6650
VITRINE SECA
PLATINUM 1,25MTS
REF. PVN-125



COD. 6628
VITRINE SECA
PLATINUM 1,75MTS
REF. PVN-175

COD. 6649
VITRINE REFRIGERADA 2 PLACAS
FRIAS PLATINUM 1,25MTS
REF. PBR-125 2P



COD. 6684
VITRINE REFRIGERADA 2 PLACAS
FRIAS PLATINUM 1,75MTS
REF. PBR-175 2P



COD. 5709
BUFFET NEW RESTAURANTE COMPLEMENTO
PRATOS E TALHERES
CPTNBR



COD. 5710
BUFFET NEW RESTAURANTE COMPLEMENTO
PESAGEM
CPNBR



FRIO

- TERMOSTATO MECÂNICO
- ILUMINAÇÃO LED
- PROTECTOR IMPERMEÁVEL
- COM RODÍZIOS
- OPCIONAL COZINHA GASTRONÔMICA EM AÇO INOX COM TAMPA, 200x100x100mm (200x100x100mm)
- OPÇÕES DE TAMANHO: 835 / 1000 / 1285

COD. 5707
BUFFET NEW RESTAURANTE CENTRAL
FRIO P/8 CUBAS
NBRCF-8



QUENTE

- TERMOSTATO MECÂNICO
- ILUMINAÇÃO LED
- BANHO MARIA
- COM RODÍZIOS
- OPCIONAL COZINHA GASTRONÔMICA EM AÇO INOX COM TAMPA, 200x100x100mm (200x100x100mm)
- OPÇÕES DE TAMANHO: 835 / 1000 / 1285

COD. 5708
BUFFET NEW RESTAURANTE CENTRAL
QUENTE P/10 CUBAS
NBRQC-10



Modelo	Modelo	Frente (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Capacidade (GN's)	Tensão (V)
NBRF8	NBRQ8	1600	1000	835 / 1285	8 - 1/2	127 ou 220
NBRF10	NBRQ10	1930	1000	835 / 1285	10 - 1/2	127 ou 220
CPTNBR		928	1000	650 / 835	-	-
CPNBR		1000	1000	836	-	-

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Refrigeração: Estática, placa fria;
- Aquecimento: Resistência elétrica, banho maria;
- Controle temperatura: Termostato mecânico.
- Iluminação: LED;
- Gabinete: Externo em aço inox 430 brilhoso;
- Tampo: Vidro temperado 8mm com serigrafia cor preta;
- Protetor salivar: Vidro curvo temperado 5mm;
- Rodízios giratórios com trava.



- EQUIPAMENTOS DE ACORDO COM A PORTARIA 371/09 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO ORGAO;
- PÉS CROMADOS CONFECCIONADOS COM TUBO INTEIRO, TOTALMENTE LIVRE DE SOLDA NA SUA BASE;
- COBERTURA DE VIDRO CURVO INTEIRO DE 4mm, AUMENTANDO A VISIBILIDADE E HIGIENE;
- CORPO E BANHO-MARIA EM AÇO INOXIDÁVEL 430;
- OPÇÃO DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS RESFRIADOS COM PLACAS DE GELO X OU MOTOR MONOFÁSICO;
- CUBAS DE ACORDO COM O PADRÃO MUNDIAL GASTRONORM, EM AÇO INOXIDÁVEL MODELO 1/2, COM OPCIONAL CUBA 1/1 (VER TABELA DE MEDIDAS NA PROXIMA PÁGINA);
- DISPONÍVEL NOS MODELOS DE 6, 8 OU 10 CUBAS GN;
- EXCLUSIVO SISTEMA DE PLATIBANDA, SERVINDO TAMBÉM COMO TAMPA PARA AS CUBAS GN, APOIADA ATRAVÉS DE MÃO-FRANCESA;
- DISPONÍVEL NAS TENSÕES DE 127 V OU 220 V

COD. 3537 E6MX
COD. 3821 E8MX
COD. 3822 EA6M
COD. 3823 EA8M



RODÍZIOS COM TRAVA.

Estufa de Aquecimento Master com Acabamento Cromado EASM

PAINEL PARA OS MODELOS COM AQUECIMENTO



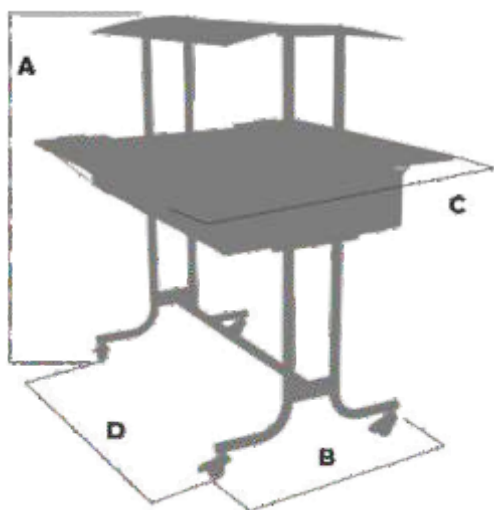
LED INDICATIVO DO TERMOSTATO

BOTÃO TERMOSTATO

TERMINAL EQUIPOTENCIAL



DETALHE DO GELO X. UTILIZADO NOS MODELOS COM REFRIGERAÇÃO SEM MOTOR



- OPCIONALMENTE, CADA DUAS CUBAS GN DE 1/2 PODEM SER SUBSTITUÍDAS POR UMA CUBA GN DE 1/1;
- RODÍZIOS COM TRAVA PARA EVITAR O DESLOCAMENTO DO EQUIPAMENTO DURANTE O USO;
- TEMPERATURA DE AQUECIMENTO CONTROLADA ATRAVÉS DE TERMOSTATO DE 20°C A 80°C.

Cubas GN	Medidas / prof.	Modelo
Padrão 1/2	325x265x60mm	Fria
	325x265x100mm	Quente
Opcional 1/1	530x325x60mm	Fria
	530x325x100mm	Quente

Cubas opcionais com alça



Cubas 1/2 (quente e fria opcional c/ alça)



Cubas 1/1 (quente e fria c/ alça)



VIDRO CURVO INTEIRO DE 4mm

Modelo	Altura-A	Profundidade		Largura-D
		sem platibanda B	com platibanda C	
EASM/EBMM/EBMX	1355mm	609mm	1065mm	1080mm
EASM/EBMM/EBMX	1355mm	609mm	1065mm	1415mm
EA10M/E10MM/E10MX	1355mm	609mm	1065mm	1750mm

Modelo	Potência Resis.	Potência Motor	Consumo Resis.	Consumo Motor	
				127 V	220 V
EASM/BM/10M	2000 W	-	2,0 kWh	-	-
EGMM/BMM/10MM	-	1/8 HP	-	0,19 kWh	0,16 kWh



COD. 5627:

**PURIFICADOR LIBELL
ACQUAFIT HERMÉTICO**



COD. 5594:

**PURIFICADOR LIBELL
ACQUAFEX HERMÉTICO**



COD. 5595:

**BEBEDOURO LIBELL
MASTER GABINETE**



COD. 5626:

**BEBEDOURO LIBELL
STILO COMPACTO**



COD. 5628:

**BEBEDOURO LIBELL
PRESSTAR PRESSÃO**



- Equipamentos de acordo com a portaria 191/2003 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo mesmo;
- Tecnologia de isolamento em poliuretano expandido;
- Filtro para água (opcional)
- Recipiente para o depósito de água em polietileno rotomoldado atóxico;
- Acabamento externo em aço inox AISI 430;
- Pia de escoamento em inox AISI 430;
- Serpentina em cobre;
- Água resfriada para a faixa de 2°C a 7°C em tempo mínimo;
- Voltagem 127V ou 220V;
- Por se tratar de um recipiente refrigerado de acumulação e de passagem, a capacidade de litragem serve apenas como referência.

Imagens meramente ilustrativas



COD. 3982:

**BEBEDOURO RECIPIENTE INOX
60 LTS**

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:
 Altura: 1270mm
 Largura: 610mm
 Profundidade: 380mm
 Consumo: 0,63kW/h (127V)
 0,55kW/h (220V)
 Motor: 1/4 CV



INFORMAÇÕES TÉCNICAS:
 Altura: 1270mm
 Largura: 380mm
 Profundidade: 410mm
 Consumo: 0,63kW/h (127V)
 0,55kW/h (220V)
 Motor: 1/4 CV

**COD. 5444
 BEBEDOURO RECIPIENTE INOX
 25 LTS**



INFORMAÇÕES TÉCNICAS:
 Altura: 1270mm
 Largura: 710mm
 Profundidade: 520mm
 Consumo: 0,38kW/h (127V)
 0,44kW/h (220V)
 Motor: 1/6 CV

**COD. 3983
 BEBEDOURO RECIPIENTE INOX
 100 LTS**



**COD. 4030:
MÁQUINA DE GELO VENÂNCIO
50 KG**

REFERÊNCIA: MFG50

- Capacidade de produção para até 50kg/dia;
- Isolamento térmico em poliuretano injetado;
- Revestimento externo em aço inox 304;
- Porão-depósito em Vacuum-forming;
- Estrutura do mecanismo de transformação (líquido para sólido) em aço inox 304;
- Pés emborrachados antiderrapantes com regulagem de altura;
- Leds indicativos de funcionamento de máquina;
- Filtro para água com 2 metros de mangueira.



**COD. 4031:
MÁQUINA DE GELO VENÂNCIO
75 KG**

REFERÊNCIA: MFG75

- Capacidade de produção para até 75kg/dia;
- Isolamento térmico em poliuretano injetado;
- Revestimento externo em aço inox 304;
- Porão-depósito em Vacuum-forming;
- Estrutura do mecanismo de transformação (líquido para sólido) em aço inox 304;
- Pés emborrachados antiderrapantes com regulagem de altura;
- Leds indicativos de funcionamento de máquina;
- Filtro para água com 2 metros de mangueira;
- Voltagem 220V.



**COD. 3942:
MÁQUINA DE GELO VENÂNCIO
150 KG**

REFERÊNCIA: MFG150

- Capacidade de produção para até 150kg/dia;
- Isolamento térmico em poliuretano injetado;
- Revestimento externo em aço inox 304;
- Porão-depósito em Vacuum-forming;
- Estrutura do mecanismo de transformação (líquido para sólido) em aço inox 304;
- Pés emborrachados antiderrapantes com regulagem de altura;
- Leds indicativos de funcionamento de máquina;
- Filtro para água com 2 metros de mangueira.



COD. 5662:

BALANÇA TOLEDO PRIX 3 FIT
15 KG C/ BATERIA



COD. 2608:

BALANÇA TOLEDO PRIX 3 PLUS
30 KG C/ BATERIA



COD. 2814:

BALANÇA TOLEDO PRIX 4 UNO
15 KG C/ IMPRESSORA WEB



COD. 7219:

BALANÇA TOLEDO PRIX 4 UNO
32 KG C/ IMPRESSORA WIFI





COD. 4590:
BALANÇA ELETRÔNICA TRIUNFO 30 DST
30 KG C/BATERIA



Imagens meramente ilustrativas



Quantum

COD. 4866:
BALANÇA ELETRÔNICA QUANTUM 30 D
30 KG C/IMPRESSORA



COD. 4857:
BALANÇA TRIUNFO ELETRÔNICA PLATAFORMA
300 KG TAMPO INOX





COD. 1410:

**AMACIADOR INOX BERMAR
COM NR12**



COD. 192:

**AMACIADOR INOX CAF
COM NR12**



Cód. 4224

AMACIADOR DE BIFES METVISA



Cód. 3164

**PICADOR 22 INOX BERMAR
COM NR12 TRADICIONAL**



Cód. 322

**PICADOR 22 INOX CAF
COM NR12 TRADICIONAL**



Cód. 5270

**PICADOR DE CARNE GURAL
B98 - MGI-98**



COD. 6519
SERRA FITA PARA OSSOS
PARCIAL INOX DE MESA
COM MOEDOR B-08
LÂMINA 1,77



COD. 6520:
SERRA FITA PARA OSSOS
PARCIAL INOX DE MESA
SEM MOEDOR
LÂMINA 1,77



COD. 6637
SERRA FITA PARA OSSOS
PARCIAL INOX 3/4 CV
LÂMINA 2,30



SERRA FITA PARA OSSOS
TOTAL INOX
COD. 6661 LÂMINA 2,82



Cód. 6494
SERRA FITA PARA
OSSOS TOTAL INOX
INOX DESIGN
LÂMINA 3,15



Cód. 6473
SERRA FITA PARA OSSOS
TOTAL INOX
INOX DESIGN
LÂMINA 2,82



Cód. 6614

SERRA FITA P/ OSSOS TOTAL INOX
BERMAR

LÂMINA 2,82



Cód. 2661

SERRA FITA P/ OSSOS TOTAL INOX
C.A.F

LÂMINA 2,82



Cód. 3167

SERRA FITA P/ OSSOS TOTAL INOX
BERMAR

LÂMINA 3,15



Cód. 2689

SERRA FITA P/ OSSOS TOTAL INOX
C.A.F

LÂMINA 3,10



AUTOMÁTICO

Cód. 276
CORTADOR DE FRIOS GURAL
AUTOMÁTICO AXT 300



AUTOMÁTICO

Cód. 570
CORTADOR DE FRIOS BERMAR
AUTOMÁTICO BM 18



SIRMAN

SEMI AUTOMÁTICO

Cód. 6529

CORTADOR DE FRIOS PROFISSIONAL
SEMIAUTOMÁTICO CFI-300

Imagens meramente Ilustrativas



SEMI AUTOMÁTICO

Cód. 5358

CORTADOR DE FRIOS GURAL
SEMIAUTOMÁTICO MXT 300



Cód. 6832

CORTADOR DE FRIOS ARBEL

170 S 4.0 Bivolt



UTILIZADO PARA EMBALAGENS DE BANDEJAS COM FRUTAS, LEGUMES, FRIOS, CARNES, FARINÁCEOS, ETC. UTILIZANDO FILME DE PVC ESTICÁVEL.

Cód. 1115
SELADORA P/ FILME PVC C/ FIO DE CORTE
AF 500 IF BIVOLT

Cód. 4695
SELADORA P/ FILME PVC C/ BARRA DE CORTE
AF 500B 127V

Cód. 2720
SELADORA P/ FILME PVC C/ BARRA DE CORTE
AF 500B 220V

CARACTERÍSTICAS:

- CONSTRUÍDO EM INOX 430 ESCOVADO;
- PARA BOBINAS DE ATÉ 480 MM DE LARGURA;
- SISTEMA DE CORTE DO PVC, FIO DE CORTE;
- POSSUI REGULADOR DE TEMPERATURA DA PLACA DE SELAGEM

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

- PLACA DE SELAGEM (MM) 240x150 EM INOX ESCOVADO
- TENSÃO (V): 127 / 220 (BIVOLT)
- DIMENSÕES EXTERNAS: (LxPxAxMM) 522x608x102
- PESO LÍQUIDO / BRUTO (KG): 6,95 / 7,5
- CONSUMO (W): 108 (127V) / 320 (220V)
- CUBAGEM (M3): 0,04



Cód. 4032
SELADORA DE PEDAL 40 CM

110 WTS / 220 WTS
C/ TERMOSTATO

CARACTERÍSTICAS:

- AQUECIMENTO INSTANTÂNEO;
- UTILIZAÇÃO PARA PE (POLIETILENO) E PP (POLIPROPILENO) DE ATÉ 20 MICRAS DE ESPESURA;
- TIPO DE RESISTÊNCIA FITA CHATA DE NÍQUEL CROMO ENVOLTA POR FITA PROTETORA;
- PINTURA EPÓXI BRANCA



Cód. 672
SELADORA DE PEDAL 35 CM

BIVOLT

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

- ÁREA DE SELAGEM (MM): 350X3
- TENSÃO (V) 127/220V (BIVOLT)
- DIMENSÕES EXTERNAS (LxPxAxMM) 395x265x980
- PESO LÍQUIDO / BRUTO (KG): 4,7 / 5,6
- CONSUMO (W): 114/190
- CUBAGEM (M3): 0,11

Cód. 5529
SELADORA A VACUO BICO DE SUÇÃO INOX 220W
B340



Cód. 6905
SELADORA A VACUO CAMARA DE MESA
P/10 KG 220W
BD 410s



METVISA



Cód. 4225
ENSACADEIRA MANUAL METVISA

10LTS C/ BOJO INOX

PICELLI



Cód. 263
ENSACADEIRA PICELLI 8 LTS

COD:4441
Bm107
MISTURADEIRA DE CARNE TOTAL
INOX C/01 EIXO 100LTS

- Características Técnicas:**
- motor 2.0 HP • 1471 w • 60 Hz monofásico
 - consumo: 14,71 kw/h • voltagem: 127/220V
 - com dispositivo de segurança Nr12
 - engrenagens em carter de óleo
- Dimensões da máquina:**
- comprimento: 880 mm • altura: 990 mm
 - largura: 500 mm • peso liq.: 78 Kg
- Dimensões da embalagem:**
- profundidade: 990 mm • altura: 1090 mm
 - largura: 655 mm • peso bruto: 97 Kg
- Utilidade:**
- misturar carnes



10 **Inox-Design**
Máquinas e Equipamentos em Inox

Cód. 6039
MISTURADEIRA DE CARNE 100 LTS
INOX-DESIGN



Cód. 5692
EXTRATOR DE SUCO COLOMBO
POWER ALUMÍNIO 250W
BIVOLT



Cód. 5691
EXTRATOR DE SUCO COLOMBO
GRANDE 300W
BIVOLT



Cód. 5892 / 5893
EXTRATOR DE SUCO COLOMBO
INDUSTRIAL 400W / 650W
BIVOLT

Cód. 6790
VENTILADOR DE PAREDE 60CM
BIVOLT



Cód. 5799 / 6231
EXAUSTOR COLOMBO 30 CM
127 WTS / 220 WTS



Cód. 5693 / 5694
EXAUSTOR COLOMBO 40 CM
127 WTS / 220 WTS



Cód. 5695 / 5696
EXAUSTOR COLOMBO 50 CM
127 WTS / 220 WTS



Cód. 5697 / 5497
LIQUIDIFICADOR ALTA
ROTAÇÃO 2 LTS
110 / 220 WTS



Cód. 5698 / 6265
LIQUIDIFICADOR ALTA
ROTAÇÃO 3,5 LTS
110 / 220 WTS



Cód. 5699
LIQUIDIFICADOR
(TRITURADOR) BAIXA
ROTAÇÃO 2 LTS
BIVOLT



Cód. 5677
LIQUIDIFICADOR
(TRITURADOR) BAIXA
ROTAÇÃO 3,5 LTS
BIVOLT



Cód. 5681
LIQUIDIFICADOR
(TRITURADOR) BAIXA
ROTAÇÃO 6 LTS
BIVOLT



Cód. 5800
LIQUIDIFICADOR
(TRITURADOR) BAIXA
ROTAÇÃO 8 LTS
BIVOLT



Cód. 5784
LIQUIDIFICADOR
(TRITURADOR) BAIXA
ROTAÇÃO 10 LTS
BIVOLT



Cód. 5828
LIQUIDIFICADOR
(TRITURADOR) BAIXA
ROTAÇÃO 12 LTS
BIVOLT

Cód. 3872
CHAPA A GÁS 80 CM



PR800-G STYLE

Cód. 3873
CHAPA A GÁS 100 CM



PR1000-G STYLE

Cód. 6648
CHAPA A GÁS 120 CM



PR1200-G STYLE



Imagens meramente ilustrativas



Cód. 3545
CHAPA A GÁS 80 CM
VENANCIOMETAL
C80



Cód. 3546
CHAPA A GÁS 100 CM
VENANCIOMETAL
C100



Cód. 3547
CHAPA A GÁS 120 CM
VENANCIOMETAL
C120





Cód. 5963
FRITADEIRA/TACHO ELÉTRICA 7 LITROS
MESA 1 CESTO REDONDO 2.500W

127V



Cód. 4416
FRITADEIRA METVISA ÁGUA/ÓLEO 23
LITROS



Cód. 5778
FRITADEIRA ELÉTRICA 10 LITROS
FEI-10 MESA 2 CESTOS QUADRADOS 2200W



Cód. 5792 / 5849
FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA / ÓLEO 18
LITROS GABINETE 2 CESTOS QUADRADOS
5000W / 8000W



Cód. 6875
FRITADEIRA ELÉTRICA 1 CESTO
P/5LTS DE ÓLEO
PR -70E



Cód. 6215
FRITADEIRA ELÉTRICA C/3
CESTOS SIMPLES
PR -2000E STYLE



Cód. 4484
FRITADEIRA ELÉTRICA C/3
CESTOS SIMPLES + 1 DUPLO
PR -3000E STYLE

Cód. 3994
TACHO A GÁS 8LTS
PR-14G





Cód. 6344

ESTUFA COM 3 BANDEJAS

110 WTS / 220 WTS

MODELO = EF2031 127V/ EF2032 - 220V

DIMENSÃO: 42 x 33,5 x 28 (cm)



Cód. 6345/ 6616

ESTUFA COM 4 BANDEJAS

110 WTS / 220 WTS

MODELO: EF 2041 127V / EF 2042 - 220V

DIMENSÃO: 550x335x280cm



Cód. 4956/273

ESTUFA COM 5 BANDEJAS

110 WTS / 220 WTS

MODELO: EF 2051 127V / EF 2052 - 220V

DIMENSÃO: 68x33,5x28cm





Cód. 2957 / 1380
ESTUFA 8 BANDEJAS

110 WTS / 220 WTS

MODELO = EF 2281 - 127V / EF 2282 - 220V
DIMENSÃO = 55 x 33,5 x 37cm



Cód. 3929
ESTUFA 9 BANDEJAS
A VAPOR

110 WTS / 220 WTS

MODELO = EF 6391 - 127V / EF 6392 - 220V
DIMENSÃO = 45 x 46,5 x 79cm

Cód. 5852
FOGÃO 2 BOCAS ALTA PRESSÃO 30x30cm

Cód. 6248
FORNO ALTA PRESSÃO 59LTS
C/ TAMPA DE VIDRO PARA FOGÃO 2
BOCAS OU MAIS



Cód. 5853
FOGÃO 4 BOCAS ALTA PRESSÃO 30x30cm

Cód. 5957
FOGÃO 6 BOCAS ALTA PRESSÃO 30x30cm

Cód. 5958
FORNO ALTA PRESSÃO 90LTS TAMPA DE VIDRO
PARA FOGÃO 4 BOCAS OU MAIS.



Cód. 5671
FORNO LASTRO REFRAATÓRIO A GÁS 95X80CM INOX
LINHA EXTRA

Cód. 5676
FORNO LASTRO REFRAATÓRIO A GÁS 95X95CM INOX
LINHA EXTRA



Cód. 5718
FORNO TURBO A GÁS
TWISTER VENANCIOMETAL
FVT 5D



Cód. 5653
FORNO TURBO A GÁS
NEW LIGHT PROGAS
PRP5000NL 5 ESTEIRAS

Cód. 5242
FORNO TURBO ELÉTRICO
DIGITOP VENANCIOMETAL
FTDE8
8 ESTEIRAS TRIFÁSICO

FTDEM8
 ALTURA: 1740MM
 LARGURA: 1000MM
 PROFUNDIDADE: 1304MM
 POTÊNCIA MOTOR: 2,0CV
 CONSUMO TOTAL DO MOTOR:
 17,13KW/H / 19,5KW/H
 POTÊNCIA RESISTÊNCIA: 16.000W



Cód. 5243
FORNO TURBO ELÉTRICO
DIGITOP VENANCIOMETAL
FTDE10
10 ESTEIRAS TRIFÁSICO

FTDEM10
 ALTURA: 1700MM
 LARGURA: 1000MM
 PROFUNDIDADE: 1280MM
 POTÊNCIA MOTOR: 2,0CV
 CONSUMO TOTAL DO MOTOR:
 17,5KW/H / 19,13KW/H
 POTÊNCIA RESISTÊNCIA: 18.000W





- Estrutura em aço com pintura epóxi;
- Fundo interno galvanizado;
- Capacidade para 5 espetos rotativos;
- Acompanha o equipamento 5 espetos sendo: 3 largos para carnes e 2 estreitos para coração de galinha;
- Modelo a gás é bivolt tensão 127/220V e a alimentação de gás em baixa pressão;
- Os queimadores são Infravermelho.

Cód. 6073

**CHURRASQUEIRA 5 ESPETOS A GÁS
PRR - 051 G2**



- Estrutura externa em aço inox escovado;
- Costas e laterais internas esmaltadas (auto limpante);
- Visores frontais em vidro temperado;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Gaveta coletora de gordura;
- Equipamentos bivolt tensão 127/220v;
- Motor monofásico de 1/4 cv;
- Baixa pressão;
- Bacia interna em inox;
- Queimadores infravermelhos e espetos tipos Garfo

Cód. 3586

**ASSADOR DE FRANGO 30 FRANGOS A GÁS
PRP631N INOX**





- Estrutura externa em aço inox escovado;
- Visores frontal e laterais em vidro temperado;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Gaveta coletora de gordura;
- Grelhas giratórias, removíveis e reguláveis;
- Espaçamento mínimo entre assadeiras de 70mm

Cód. 2749

ASSADOR MULTIUSO A GÁS P/ 70KG

PRP 242 / G4 INOX



- Estrutura externa em aço inox escovado;
- Visores frontal e laterais em vidro temperado;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Gaveta coletora de gordura;
- Grelhas giratórias, removíveis e reguláveis;
- Espaçamento mínimo entre assadeiras de 70mm;
- Porta traseira móvel (com queimadores infravermelho);
- Equipamento bivolt tensão 127/220v

Cód. 200

ASSADOR MULTIUSO A GÁS P/ 128KG

PRP 482 / G4 INOX



Cód. 5650
BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 LTS
BRAESI
BPEL 12/1



Cód. 3934
BATEDEIRA PLANETÁRIA 12 LTS
VENANCIOMETAL

VBPS12NR



Cód. 4306
MODELADORA DE PÃES COM PEDESTAL 35CM
VENANCIOMETAL
MPSV100NR





Cód. 2963

**FATIADORA DE PÃES S/DESCASCADOR
VENANCIOMETAL
C/ PEDESTAL EPOXI
FPSV12**



Cód. 3540
**MOINHO DE PÃO 80 KG
VENANCIOMETAL
VMPS80**



Cód. 4523

**FATIADORA DE PÃES
S/ DESCASCADOR
BRAESI
FB12/1**



Cód. 3601
**DIVISORA DE PÃES
VENANCIOMETAL
C/ PEDESTAL EPÓXI
DMV30**



Cód. 6041
AMASSADEIRA ESPIRAL P/ 25KG
BRAESI
MONOFÁSICA 2 VELOCIDADES
AES-25/1 - 2V ST - G2 STYLE



Cód. 4294
AMASSADEIRA ESPIRAL P/ 25KG
VENANCIOMETAL
MONOFÁSICA 2 VELOCIDADE
VAEMS25-2NR



Cód. 6042
AMASSADEIRA RÁPIDA P/ 25KG
BRAESI
MONOFÁSICA
AR - 25/1 G3



Cód. 4027
AMASSADEIRA RÁPIDA P/ 25KG
VENANCIOMETAL
MONOFÁSICA
ARSV25NR





Cód. 6043
CILINDRO SOVADOR 40CM
BRAESI
C/PEDESTAL
CBPI40/1 G2



Cód. 4304
CILINDRO LAMINADOR /SOVADOR 39CM
VENANCIOMETAL
C/PEDESTAL
CLPSV 39



Cód. 6044
CILINDRO SOVADOR 50CM
BRAESI
MONÓFÁSICO COM PEDESTAL
CBI-500N/1 2M



Cód. 4266
CILINDRO SOVADOR 50CM
VENANCIOMETAL
MONOFÁSICO COM PEDESTAL
CLSV50