



Catálogo
de Produtos

METALCUBAS®



METALCUBAS®

Desde 2005, a Metalcubas atua com excelência na fabricação de equipamentos para o setor alimentício, oferecendo soluções inteligentes para hamburguerias, confeitarias, restaurantes e cozinhas industriais.

A empresa, que combina tecnologia, inovação e qualidade, consolidou-se como referência no mercado food service, entregando produtos duráveis, funcionais e com excelente custo-benefício.

Neste catálogo você vai encontrar equipamentos de alto desempenho, resistência

e segurança para o uso diário em sua cozinha, garantia que resulta na confiança de clientes espalhados pelo Brasil e no exterior.

Afinal, além de investimento constante em processos produtivos modernos, fazemos questão de estar próximos de você, para um atendimento eficiente e colaborativo, para o desenvolvimento deste setor no qual acreditamos e estamos inseridos.



**SOBRE A
EMPRESA**



LANÇAMENTO

FRITADORES INDUSTRIAIS

ZONA FRIA DE ÓLEO PREMIUM DE MESA

FOE 2C M PRM



FOE 2C M DP PRM



Perfeito para alimentos preparados por meio de imersão em óleo. Com resistências de alta potência, que proporcionam rápida recuperação de temperatura, essencial para frituras com qualidade. Disponíveis apenas em 220V monofásico.



Cesto robusto com cabo isolado.



Controle digital independente por cuba no modelo FOE 2C PRM D.

	FOE 2C M PRM	FOE 2C M DP PRM
Capacidade (óleo)	18 Litros	09 Litros + 09Litros
Capacidade (Por Fritura)	Até 2 Kg	Até 2 Kg
Potência (Máxima)	10,0 Kw (220v)	5,0 + 5,0 Kw (220v)
Consumo	6,0 Kw/h	3,0 + 3,0 Kw/h
Peso Líquido	25 Kg	27 kg
Área de Fritura (LxC)	540 x 360 mm	540 x 170 mm por cuba
Dimensões (AxLxC)	565 x 390 x 800 mm	565 x 390 x 800 mm

CHAPAS ELÉTRICAS PREMIUM



O equipamento é feito em aço inox 430, com estrutura soldada para maior resistência. Possui bordas laterais que evitam respingos e uma gaveta coletora de resíduos de 6 litros. A chapa superior, em aço carbono polido de 19 mm, distribui o calor de forma uniforme, garantindo eficiência ao grelhar alimentos. Controle de temperatura digital, resistências de alta potência embutidas proporcionam aquecimento rápido e eficaz. Disponível em 220V e 380V (trifásico).

CHPE 90



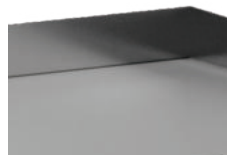
	CHPE 60	CHPE 90	CHPE 120
Nº Resistências	03	03	06
Potência	6,0 Kw	9,0 Kw	12,0 Kw
Consumo	3,6 Kw/h	5,4 Kw/h	7,2 Kw/h
Peso Líquido	76 Kg	110 Kg	142 Kg
Área Útil (LxC)	604 x 500 mm	907 x 500 mm	1210 x 500 mm
Dimensões (AxLxC)	330 x 615x 800 mm	330 x 915 x 800 mm	330 x 1215 x 800 mm



Controle de temperatura com visor digital garante a precisão na temperatura da base



Pés ajustáveis facilitam o nivelamento do equipamento



Solda no conjunto superior garante a vedação



* Opcional bancadas de apoio

Dimensões Bancadas (AxLxC)	BA 600 X 700	BA 900 X 700	BA 1200 X 700	BA 1500 X 700
	600 x 610 x 690 mm	600 x 920 x 690 mm	600 x 1220 x 690 mm	600 x 1520 x 690 mm



FRITADORES ZONA FRIA DE ÁGUA ELÉTRICO

O fritador zona fria de água é feito em aço inox escovado 430 na parte externa e aço inox 304 no tanque.

Possui painel basculante com resistências blindadas, que facilitam a limpeza.

O controle digital de temperatura garante precisão e padronização do processo.

Conta com registro esférico para escoamento fácil de resíduos. Rodízios com freio, que evitam movimentação quando cheio de óleo. Opcional: cesto grande, que substitui até dois cestos pequenos.

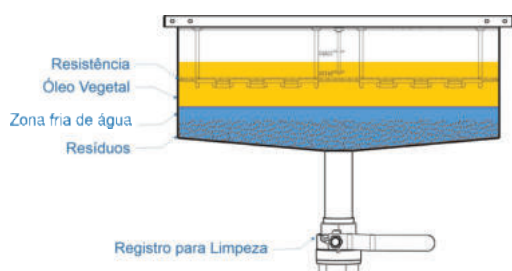
FAO 25 (8000W)



FAO 45 (10000W)



	FAO 25 (8000W)	FAO 45 (10000W)
Capacidade (óleo)	25 litros	45 litros
Capacidade (Água)	8 Litros	12 Litros
Potência (Máxima)	8,0 Kw (220v)	10,0 Kw (220v)
Consumo	4,8 Kw/h (220v)	6,0 Kw/h (220v)
Peso Líquido	18,2 Kg	25,2 Kg
Área de Fritura (LxC)	445 x 320 mm	730 x 320 mm
Cesto Pequeno (AxLxC)	90 x 130 x 240 mm	90 x 130 x 240 mm
Dimensões (AxLxC)	970 x 450 x 485 mm	970 x 450 x 772 mm



TOSTADOR DE PÃO

LANÇAMENTO

O Tostador de Pão Metalcubas é um equipamento de alta performance desenvolvido para atender demandas intensas, entregando uma produção que varia entre 400 e 600 pães por hora. Seu grande diferencial tecnológico é o monitoramento digital interativo, que permite ao operador controlar com precisão tanto a temperatura da base de aquecimento de 0° a 300° C quanto a velocidade da esteira em 10 níveis diferentes, garantindo assim o tempo de tostagem ideal para cada necessidade.

A construção do aparelho prioriza a qualidade do produto final e a praticidade operacional. A esteira de silicone oferece excelente aderência sem marcar ou danificar a estrutura do pão, além de facilitar significativamente a limpeza. Para garantir a uniformidade, a base de aquecimento é feita em alumínio revestido com teflon, o que resulta em um selamento homogêneo e atraente.

O equipamento demonstra grande versatilidade ao oferecer sete níveis de regulagens da espessura, tornando-o compatível com os mais diversos modelos de pães de hambúrguer disponíveis no mercado.

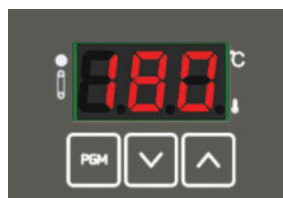
TP 300



TP 300 M



	TP 300	TP 300M
Potência (Máxima)	2,7 Kw (127v ou 220v)	2,7 Kw (127v ou 220v)
Consumo	1,6 Kw/h	1,6 Kw/h
Peso Líquido	29 Kg	32 Kg
Espessura Coroa	16 a 28mm	16 a 28mm
Espessura Base	13 a 25mm	13 a 25mm
Dimensões (AxLxC)	585 x 705 x 355 mm	585 x 705 x 380 mm





DISPENSER AQUECIDO

O Dispenser Aquecido Metalcubas utiliza o método de banho-maria com controle digital até 80°C para manter molhos e coberturas fluidos e uniformes. Sua bomba em aço inox é de fácil remoção para limpeza e garante padronização, enquanto o design estratégico permite aproveitar 95% do conteúdo, reduzindo o desperdício. Além disso, o bico aquecido evita entupimentos, assegurando eficiência e economia no serviço.

DA 01



	DA 01	DA 02
Capacidade	2,0 Litros	2,0 + 2,0 Litros
Potência (Máxima)	1,0 Kw (127v ou 220v)	1,0 Kw (127v ou 220v)
Consumo	0,6 Kw/h	0,6Kw/h
Peso Líquido	5,7 Kg	8,7 Kg
Dimensões (AxLxC)	395 x 305 x 350 mm	395 x 305 x 525 mm

DA02



DISPENSER

GELO REUTILIZÁVEL



O Dispenser Gelo Rígido da Metalcubas utiliza um sistema de gelo reaproveitável para manter molhos e caldas em temperatura estável, preservando o frescor e a consistência contra o calor da cozinha. Equipado com uma bomba de aço inox de fácil remoção, o equipamento garante agilidade na limpeza e padronização das porções. Além disso, seu design estratégico permite o aproveitamento de 95% do conteúdo, eliminando o desperdício de insumos.

	DGR 01	DGR 02	DGR 03
Capacidade	2,0 Litros	2,0 + 2,0 Litros	2,0 + 2,0 + 2,0 Litros
Peso Líquido	5,2 Kg	8,2 Kg	11,25 Kg
Dimensões (AxLxC)	255 x 305 x 360 mm	440 x 305 360 mm	630 x 305 x 360 mm

DGR 01



DGR 02



DGR 03





CONSERVADOR DE FRITURAS

PREMIUM

Este Conservador de Alimentos foi desenvolvido especificamente para manter a temperatura e a crocância de frituras, garantindo que o cliente receba o produto com todo o sabor original. Para isso, o equipamento utiliza um sistema eficiente de aquecimento que combina lâmpadas infravermelhas e resistências de cerâmica, proporcionando um calor constante e agradável que preserva a qualidade dos alimentos por mais tempo.

Sua estrutura é extremamente robusta, fabricada tanto interna quanto externamente em aço inox 430 escovado, o que assegura durabilidade e facilita a higienização no dia a dia. Além da performance térmica, o conservador se destaca pela organização do fluxo de trabalho, contando com apoios dedicados para alimentos já porcionados e embalagens, o que agiliza a montagem dos pedidos.

Para completar sua funcionalidade, o equipamento possui uma gaveta coletora de gordura, que mantém a operação mais limpa, e um compartimento inferior estratégico para o armazenamento de insumos, otimizando o espaço na cozinha.

CFPM 400



CFP 600



	CFPM 400	CFP 600
Capacidade (Por Fritura)	Até 4 Kg	Até 6 Kg
Potência (Máxima)	0,85 Kw	1,45 Kw
Consumo	0,85 Kw/h	1,45 Kw/h
Peso Líquido	23 Kg	45 kg
Área Útil (LxC)	575 x 315 mm	575 x 475 mm
Dimensões (AxLxC)	835 x 805 x 395 mm	1545 x 805 x 555 mm

FILTRADOR DE ÓLEO



Sustentabilidade, Economia e Qualidade Superior para sua Cozinha.

O segredo de uma fritura perfeita não está apenas na receita, mas na pureza do óleo. Desenvolvido para atender às demandas rigorosas de restaurantes, padarias e cozinhas industriais, o filtrador Metalcubas é o aliado ideal para quem busca eficiência operacional e redução de custos.

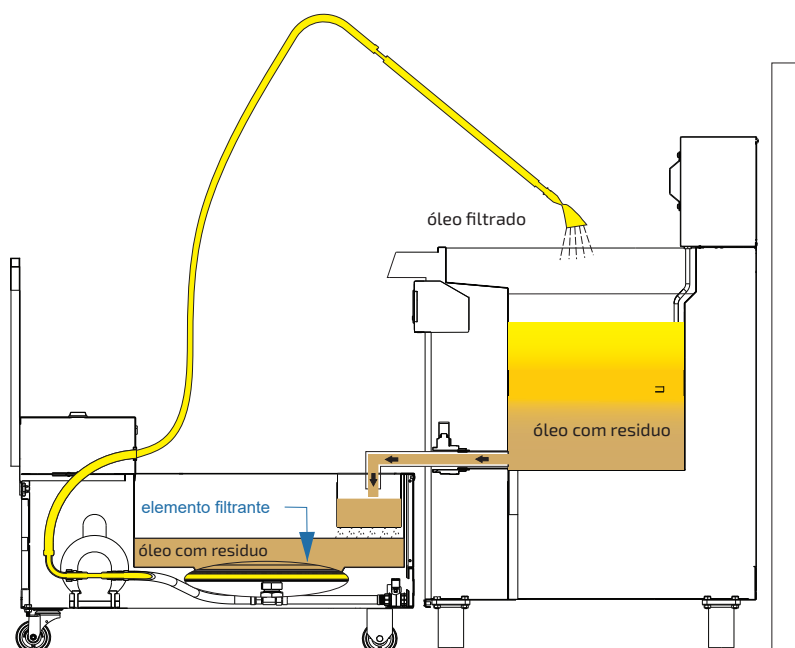
Investir na limpeza do óleo é uma estratégia que maximiza o lucro ao reduzir seu descarte. O uso do nosso equipamento preserva o sabor e a aparência dos alimentos, além de oferecer maior segurança ao operador.

Com um design focado em durabilidade e praticidade, nosso equipamento é construído em aço inox para facilitar a higienização. O sistema de filtragem micrométrica retarda a oxidação do óleo ao reter partículas mínimas, enquanto a estrutura com alça de transporte, cabo de alimentação com 3 metros de comprimento, rodízios para locomoção e a compatibilidade universal garantem agilidade e adaptação a qualquer cozinha. Ao filtrar o óleo diariamente, você entrega um produto superior e adota uma postura sustentável ao reduzir o impacto ambiental.

FO 45



	FO 45
Capacidade (óleo)	45 Litros
Potência (Máxima)	0,25 Kw
Consumo	0,25 Kw/h
Peso Líquido	30 Kg
Dimensões (AxLxC)	835 x 805 x 395 mm





FOGÃO PREMIUM

O Fogão Premium Metalcubas é a solução compacta para grandes desafios. A união perfeita entre força e praticidade. O Fogão Metalcubas foi criado para ser o braço direito de quem não pode perder tempo. Com um sistema de aquecimento rápido e uma estrutura reforçada, ele suporta os desafios do dia a dia, mantendo o desempenho de um equipamento de grande porte em um formato compacto

FG 04



	FG 04	FG 06
Nº de Queimadores	04	06
Potência (Máxima)	69000 Btu/h	105000 Btu/h
Consumo	1,4 Kg/h	2,1 Kg/h
Peso Líquido	43 Kg	62 Kg
Dimensões (AxLxC)	330 x 455 x 800 mm	330 x 615 x 800 mm

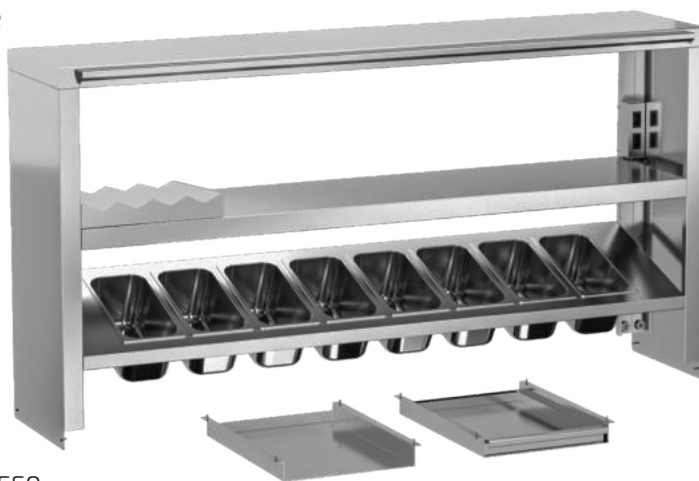
FG 06



** opcional bancada de apoio

A estação de montagem para hambúrguer da Metalcubas é uma bancada de aço inox desenvolvida para otimizar a produtividade em hamburguerias de alto volume. Sua estrutura prioriza a higiene e a robustez, organizando o fluxo de trabalho por meio de cubas GN de 1/3 para ingredientes frescos e nichos estratégicos para embalagens e molhos. O equipamento se destaca pela versatilidade de poder sobrepor a uma mesa aquecida ou uma simples mesa de 1,80 metros. Ao centralizar os itens necessários para o preparo, a estação agiliza o atendimento, promove um processo de montagem contínuo e contribui significativamente para a redução do desperdício na cozinha profissional.

EM 1800



** opcional bancada de apoio

	EM 1800
Peso Líquido	10 Kg
Dimensões (AxLxC)	835 x 1805 x 395 mm

CONSERVADOR DE PROTEÍNAS

MCP 4



MCP 6



MCP 8



O conservador de proteínas Metalcubas é a escolha certa para conservar os alimentos na temperatura ideal, mantendo fora da zona de proliferação de bactérias. Mantém a textura, o sabor e a suculência originais do hambúrguer e de outras proteínas, como se tivessem acabado de sair da chapa. Cubas GN com cabos anatômicos e encaixes perfeitos devido às suas tampas se ajustarem automaticamente, mantendo a umidade dentro da GN. Modelos disponíveis em 127V ou 220V, podendo ser de centro, com dois cabos, ou de canto, com apenas um cabo.

	MCP4	MCP6	MCP8
Temperatura de Trabalho (C°)	Até 80c°	Até 80c°	Até 80c°
Área Útil	4 CUBAS GN 1/3 x 65 mm	6 CUBAS GN 1/3 x 65 mm	8 CUBAS GN 1/3 x 65 mm
Potência	1000 W	1500 W	2000 W
Consumo	0,6 kWh	0,9 kWh	1,2 kWh
Peso Líquido	15,8 kg	21,4 kg	29 kg
Dimensões do Conservador (AxLxC)	300 x 360 x 570 mm	300 x 360 x 780 mm	300 x 360 x 990 mm

FRITADORES ÓLEO

ELÉTRICO INDUSTRIAL

Perfeito para alimentos preparados por meio de imersão em óleo, nos quais utiliza o próprio óleo como filtro, garantindo, assim, maior durabilidade da vida útil do óleo. Com resistências de alta potência, que proporcionam rápida recuperação de temperatura, essencial para frituras com qualidade. Painel de comando com controle digital, isolado do equipamento.

FOEI 60



FOEI 75



Cestos com cabo emborrachado tamanho grande ou pequeno.



Painel separado do fritador. Evita molhar na hora da limpeza.



Cuba em aço inox 304.



Dreno de escoamento de 1 1/4". Com passagem plena.

	FOEI 60	FOEI 75
Capacidade (mínima)	60 litros	75 litros
Potência	16.0 Kw	18.0 Kw
Tensão	220V ou 380V Trif.	220V ou 380V Trif.
Consumo	12 Kw/h	13.5 Kw/h
Peso Líquido	37 kg	42 kg
Área de fritura (L x C)	500 x 575 mm	500 x 750 mm
Dimensões (AxLxC)	905 x 608 x 683 mm	905 x 608 x 858 mm
Cesto Pequeno (AxLxC)	135 x 145 x 450 mm	135 x 145 x 450 mm
Cesto Grande (AxLxC)	135 x 220 x 450 mm	135 x 220 x 450 mm

FRITADORES INDUSTRIAIS

ZONA FRIA DE ÓLEO A GÁS

FOG 2 C



FOG 3 C



FOG 3 C



* Equipamento disponível
para GN (gás natural)

Perfeito para alimentos preparados por imersão em óleo, nos quais o próprio óleo é utilizado como filtro, proporcionando maior durabilidade do óleo.

	FOG 2 C	FOG 3 C	FOG 3 C DUPLO
Capacidade (Óleo)	30 Litros	45 Litros	22,5L + 22,5L
Capacidade (por fritura)	Até 2 Kg	Até 3 Kg	Até 3 Kg
Queimadores (Qtd)	3	4	4
Potência (BTU/h)	90.000	120.000	120.000
Consumo (GLP)	1,85 Kg/h	2,45 Kg/h	2,45 Kg/h
Peso Líquido	50 Kg	57 kg	64 kg
Área de Fritura (LxC)	356 x 380 mm	521 x 380 mm	245 x 380 mm por cuba
Dimensões (AxLxC)	1090 x 390 x 800 mm	1090 x 560 x 800 mm	1090 x 560 x 800 mm



Tanque em aço inox 304, facilita a limpeza diária e garante uma durabilidade maior.



Controle digital independente por cuba no modelo FOG 3C DP.



Controlador de temperatura digital que garante a precisão na informação e segurança. Acendimento automático e monitoramento contra falta de gás nos queimadores.



Queimadores em alumínio fundido de alta potência que proporcionam rápida recuperação de temperatura, essencial para frituras com qualidade.



Cesto robusto com cabo isolado.

FRITADORES INDUSTRIAIS

ZONA FRIA DE ÁGUA ELÉTRICO

FAO 2 C



FAO 3 C



FAO 3 C DUPLO



Perfeito para alimentos preparados por meio de imersão em óleo. Com resistências de alta potência, que proporcionam rápida recuperação de temperatura, essencial para frituras com qualidade. Disponíveis apenas em 220V e 380V trifásico.



Cesto robusto com cabo isolado.



Controle digital independente por cuba no modelo FOG 3C DP.

	FAO 2 C	FAO 3 C	FAO 3 C DUPLO
Capacidade (Óleo)	25 Litros	38 Litros	22,5L + 22,5L
Capacidade (Água)	5 Litros	5 Litros	3,0L + 3,0L
Capacidade (Sal)	0,5 Kg	0,5 Kg	0,25 Kg + 0,25 Kg
Capacidade (Por Fritura)	Até 2 Kg	Até 3 Kg	Até 3 Kg
Potência (Máxima)	15,0 Kw (220/380v)	18,0 Kw (220/380v)	9 Kw + 9 Kw (220/380v)
Consumo	10,5 Kw/h	12,6 Kw/h	6,3 Kw/h + 6,3 Kw/h
Peso Líquido	37 Kg	45 kg	51 kg
Área de Fritura (LxC)	356 x 380 mm	521 x 380 mm	245 x 380 mm por cuba
Dimensões (AxLxC)	1090 x 390 x 800 mm	1090 x 560 x 800 mm	1090 x 560 x 800 mm

Totalmente em aço inox 430, a peça possui conjunto estrutural soldado para maior estabilidade e resistência. Bordas laterais dimensionadas para evitar respingos. Queimadores esmaltados em alta temperatura garantem durabilidade e facilitam a limpeza. Registros industriais do tipo "borboleta" demonstram robustez mesmo em regimes de trabalho severo. Gaveta coletora de resíduos, com capacidade de 6 litros. Acendedor automático facilita o processo de acendimento dos queimadores. Chapa superior em aço carbono polido de 19 mm armazena e distribui o calor de forma regular, garantindo maior eficiência e qualidade ao selar e grelhar alimentos.

CHP 90 G2 Equipamento disponível para GN (gás natural)



	CHP 45 G2	CHP 60 G2	CHP 90 G2	CHP 120 G2	CHP 150 G2
Nº Queimadores	02	04	06	08	10
Potência (Btu/h)	36.000 BTU	53.000 BTU	79.000 BTU	105.000 BTU	132.000 BTU
Consumo (GLP)	0,55 Kg/h	1,10 Kg/h	1,65 Kg/h	2,20 Kg/h	2,75 Kg/h
Consumo (GN)	0,75 m³	1,43 m³	2,14 m³	2,85 m³	3,58 m³
Peso Líquido (KG)	55 Kg	70 Kg	100 Kg	130 Kg	160 Kg
Área Útil (LxC)	447 x 500 mm	604 x 500 mm	907 x 500 mm	1210 x 500 mm	1485 x 500 mm
Dimensões (AxLxC)	330 x 455 x 800 mm	330 x 615 x 800 mm	330 x 915 x 800 mm	330 x 1215 x 800 mm	330 x 1515 x 800 mm

Dimensões Bancadas (AxLxC)	BA 600 X 700	BA 900 X 700	BA 1200 X 700	BA 1500 X 700
	600 x 610 x 690 mm	600 x 920 x 690 mm	600 x 1220 x 690 mm	600 x 1520 x 690 mm



* Opcional Bancadas de Apoio



Acendedor automático facilita o processo de acendimento dos queimadores



Pés ajustáveis facilitam o nivelamento do equipamento

solda de vedação



Solda no conjunto superior garante a vedação



Queimadores esmaltados

CHAR BROILER

PREMIUM

Construído inteiramente em aço inox, permite ampla higienização sem danificar as partes do equipamento. Registros de gás industrial do tipo "borboleta" asseguram resistência ao esforço excessivo durante o uso diário. Queimadores esmaltados em alta temperatura garantem durabilidade e facilitam a limpeza. Difusores de calor em ferro fundido permitem uma distribuição mais eficiente e rápida do calor gerado pelos queimadores. A bandeja coletora de resíduos inferior ocupa toda a base do equipamento, facilitando o descarte de resíduos.

CHB 60 G2

* Equipamento disponível para GN (gás natural)



	CHB 45 G2	CHB 60 G2	CHB 90 G2	CHB 120 G2
Nº Queimadores	02	04	06	08
Potência (Btu/h)	36.000 BTU	53.000 BTU	79.000 BTU	105.000 BTU
Consumo (GLP)	0,55 Kg/h	1,10 Kg/h	1,65 Kg/h	2,20 Kg/h
Consumo (GN)	0,75 m³	1,43 m³	2,14 m³	2,85 m³
Peso Líquido (KG)	41 Kg	55 Kg	82 Kg	106 Kg
Área Útil (LxC)	400 x 500 mm	600 x 500 mm	900 x 500 mm	1200 x 500 mm
Dimensões (AxLxC)	330 x 455 x 800 mm	330 x 615 x 800 mm	330 x 915 x 800 mm	330 x 1215 x 800 mm
Dimensões Bancadas (AxLxC)	BA 600 X 700 600 x 610 x 690 mm	BA 900 X 700 600 x 920 x 690 mm	BA 1200 X 700 600 x 1220 x 690 mm	BA 1500 X 700 600 x 1520 x 690 mm

* Opcional Bancadas de Apoio



Queimadores esmaltados, difusores de calor e grelhas em ferro fundido.



Registros independentes para os queimadores.

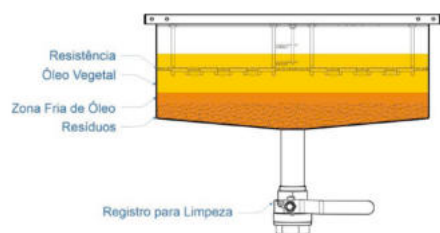


* Grelha reversível, para carnes e peixes

FRITADOR ZONA FRIA DE ÓLEO ELÉTRICO

Fabricado externamente em aço inox escovado 430 e com tanque em aço inox 304. O painel basculante, com resistências blindadas em aço inox, facilita a limpeza do tanque. Controle digital da temperatura garante precisão e padronização mais eficiente do processo. Também possui registro esférico com ampla passagem para facilitar o escoamento de resíduos e rodízio com freio, que impedem a movimentação do fritador quando cheio de óleo. Opcional: cesto grande que substitui até dois cestos pequenos.

	FOE 18	FOE 30
Capacidade (óleo)	18 litros máx.	30 litros máx.
Capacidade (por fritura)	até 1,5 Kg	até 2,5 Kg
Potência (Máxima)	8,0 Kw (220v)	10,0 Kw (220v)
Consumo	5,5 Kw/h (220v)	7,0 Kw/h (220v)
Peso Líquido	17 kg	23 kg
Área de Fritura	445 x 320 mm	730 x 320 mm
Dimensões (AxLxC)	970 x 450 x 485 mm	970 x 450 x 772 mm



FOE 18



FOE 30



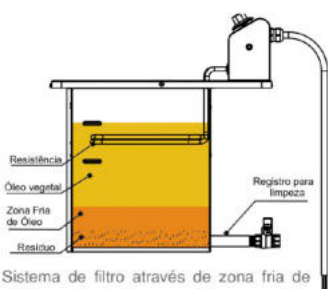
FRITADORES ZONA FRIA DE ÓLEO ELÉTRICO

Fabricado externamente em aço inox 430 e tanque em aço inox 304. Pannel removível com resistências blindadas em aço inox. Proteção das resistências e do bulbo do termostato em aço inox. Termostato para controle de temperatura, termostato de segurança e lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências. Válvula esfera para escoamento do Óleo. Rodízio com freio nos modelos de pedestal. Opcional com 2 cestos pequenos ou 1 cesto grande.

**FOE 15 M
(5500W)**



**FOE 15 M
(8000W)**



Sistema de filtro através de zona fria de óleo, mantém os resíduos longe do óleo quente e garante uma fritura mais sequinha e saborosa.

	FOE 15 M (5500W)	FOE 15 M (8000W)	FOE 15 P (5500W)	FOE 15 P (8000W)
Capacidade (Óleo)	15 litros	15 litros	15 litros	15 litros
Potência (Máxima)	3,1 Kw (127v) 5,5 Kw (220v)	8,0 Kw (220v)	3,1 Kw (127v) 5,5 Kw (220v)	8,0 Kw (220v)
Consumo	2,2 Kw/h (127v) 3,5 Kw/h (220v)	5,5 Kw/h (220v)	2,2 Kw/h (127v) 3,5 Kw/h (220v)	5,5 Kw/h (220v)
Peso Líquido	11,0 Kg	15,0 Kg	13,4 Kg	16,5 Kg
Dimensões (AxLxC)	395 x 405 x w455 mm	420 x 405 x 455 mm	890 x 405 x 455 mm	940 x 405 x 455 mm



Tanque construído em aço inox 304.



Termostatos de segurança com acionamento externo.



Tecla liga/desliga para o acionamento geral do equipamento



Opcional:
Cesto grande

**FOE 15 P
(5500W)**



**FOE 15 P
(8000W)**

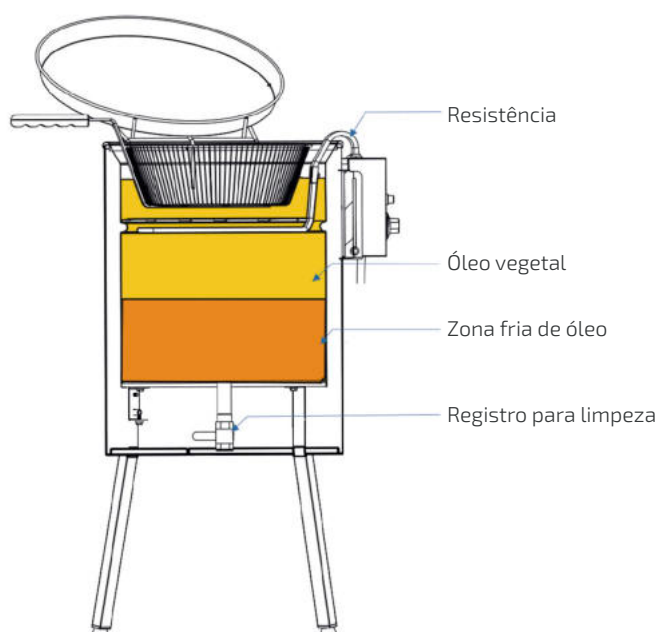


TACHO FRITADOR ELÉTRICO

ZONA FRIA DE ÓLEO

Fabricado externamente em aço inox 430 escovado e com tanque em aço inox 304. Inclui 2 cestos meia-lua pequenos ou 1 cesto grande. Possui resistências blindadas de aço inox e grade de proteção da resistência em aço inox. Equipado com válvula esfera para escoamento do óleo, termostato para controle de temperatura, termostato de segurança e lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências. Os pés de apoio são tubulares em aço carbono, revestidos com pintura epóxi, e possuem sapata de nivelamento.

TFOE 25



Sistema de filtro através de zona fria de óleo, mantém os resíduos longe do óleo quente e garante uma fritura no ponto perfeito!

	TFOE 25 5000 W	TFOE 25 8000 W
Capacidade (Total)	25 Litros	25 Litros
Potência	5000 W	8000 W
Tensão	220 V	220 V
Consumo	3,5 Kw/h	5,5 Kw/h
Peso Líquido	11 Kg	11 Kg
Dimensões (AxLxC)	920 x 380 x 380 mm	920 x 380 x 380 mm

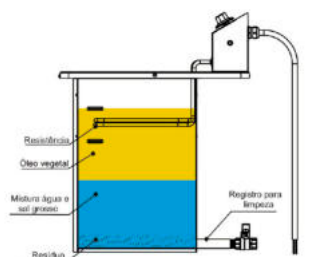
FRITADORES ZONA FRIA DE ÁGUA ELÉTRICO

Fabricado externamente em aço inox escovado 430 e com tanque em aço inox 304. Possui painel removível com resistências blindadas em aço inox. À proteção das resistências e do bulbo do termostato também é feita em aço inox. Equipado com termostato para controle de temperatura, termostato de segurança e lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências. Disponível com a opção de 2 cestos pequenos ou 1 cesto grande, além de válvula esfera para escoamento da água e do óleo. Os modelos de pedestal contam com rodízios com freio.

**GFAO 18 M
(5500W)**



**GFAO 18 P
(5500W)**



Sistema de filtro através de zona fria de água, mantém os resíduos longe do óleo quente e garante maior economia no uso de óleo e uma fritura mais sequinha e saborosa.

	GFAO 18 M (5500W)	GFAO 18 P (5500W)	GFAO 30 P (5500W)	GFAO 30 P (8000W)
Capacidade (Óleo)	15 litros	15 litros	24 litros	24 litros
Capacidade (Água)	3 Litros	3 Litros	5 Litros	5 Litros
Potência (Máxima)	3,1 Kw (127v) 5,5 Kw (220v)	3,1 Kw (127v) 5,5 Kw (220v)	5,5 Kw (220v)	8,0 Kw (220v)
Consumo	2,2 Kw/h (127v) 3,5 Kw/h (220v)	2,2 Kw/h (127v) 3,5 Kw/h (220v)	3,5 Kw/h (220v)	5,5 Kw/h (220v)
Peso Líquido	11,0 Kg	13,4 Kg	15,0 Kg	15,0 Kg
Dimensões (AxLxC)	445 x 405 x 455 mm	865 x 405 x 455 mm	865 x 405 x 455 mm	865 x 405 x 455 mm



Tanque construído em aço inox 304.



Termostatos de segurança com acionamento externo.



Tecla Liga / Desliga para o acionamento geral do equipamento



Opcional:
Cesto grande

**GFAO 30 P
(5500W)**



**GFAO 30 P
(8000W)**



FRITADORES ZONA FRIA DE ÁGUA ELÉTRICO

Fabricado externamente em aço inox 430 escovado e com tanque em aço inox 304. Acompanha 2 cestos meia-lua pequenos ou 1 cesto grande.

Resistências blindadas de aço inox, bem como a grade de proteção da resistência. Possui válvula esfera para escoamento da água e do óleo. Pés de apoio tubulares em aço carbono, revestidos com pintura epóxi e com sapata de nivelamento.

TFAO 40 CG
TFAO 40 CG

	TFAO 40
Capacidade (Total)	40 Litros
Capacidade (óleo)	24 Litros
Capacidade (Água)	14 Litros
Quantidade (Sal Grosso)	500 gramas
Potência	5000 W
Tensão	220 V
Consumo	3.5 Kwh
Peso Líquido	12,0 Kg
Dimensões (AxLxC)	920 x380x 380 mm



Sistema de dreno 3/4" individual de óleo e da água



Painel basculante para facilitar a limpeza.



Sistema de Cuba estampada sem presença de solda no fundo.

FRITADORES COMERCIAIS

ZONA FRIA DE ÁGUA

Para frituras saborosas e sequinhas, a fritadeira é uma união de tecnologia, eficiência e robustez. Perfeita para alimentos preparados através de imersão em óleo, nas quais utiliza água como filtro, garantindo, assim, uma durabilidade maior na vida útil do óleo. Com resistências de alta potência que proporcionam rápida recuperação de temperatura, essencial para frituras com qualidade. Cestos robustos com cabo isolado e tanque em aço inox 304 ESTAMPADO (sem soldas) para facilitar a limpeza diária. Termostatos de controle e outro de segurança para cada resistência. Maior área de transbordo, com capacidade de até 5 litros. Disponíveis apenas em 220V.

FAO 1 C FAO 1 CR



	FAO 1 C	FAO 1 CR
Capacidade (Óleo)	25 Litros	25 Litros
Capacidade (Água)	10 Litros	10 Litros
Capacidade (Sal)	1,0Kg	1,0Kg
Potência (Máxima)	5,0 Kwh (220v)	10,0 Kwh (220v)
Consumo	3,5 Kwh	7,0Kwh
Peso Líquido	17,4 Kg	18,4 Kg
Dimensões (AxLxC)	1000 x 619 x 519 mm	1000 x 619 x 519 mm

FRITADORES CUBA

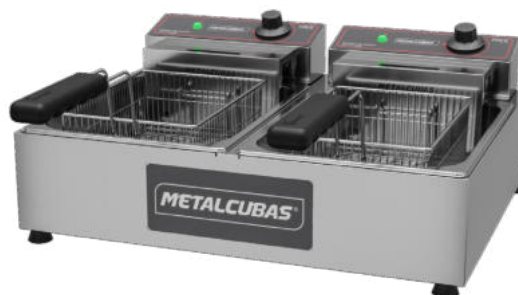
ELÉTRICO - ÓLEO

Fabricado externamente em aço inox escovado 430, cubas em aço inox com 100 mm de profundidade. Painel removível com resistências blindadas em aço inox. Termostato para controle de temperatura, termostato de segurança e lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências. Disponível em 127V e 220V.

FRCE 3



FRCE 6



	FRCE 3	FRCE 6
Capacidade (Óleo)	3 Litros	6 Litros
Potência (Máxima)	2,5 Kw (127v) 3,2 Kw (220v)	5,0 Kw (127v) 6,4 Kw (220v)
Consumo	2,0 Kwh (127v) 2,5 Kwh (220v)	4,0 Kwih (127v) 5,0 Kwih (220v)
Peso Líquido	3,3 Kg	5,3 Kg
Dimensões (AxLxC)	195 x 285 x 415 mm	195 x 540 x 415 mm

Fabricado externamente em aço inox escovado 430, cubas em aço inox com 150 mm de profundidade e tampa em aço inox. Painel removível com resistências blindadas em aço inox. Termostato para controle de temperatura, termostato de segurança e lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências. Disponível em 127V e 220V.

FRCE 5



FRCE 10



	FRCE 5	FRCE 10
Capacidade (Óleo)	5 Litros	10 Litros
Potência (Máxima)	2,5 Kw (127v) 4,0 Kw (220v)	5,0 Kw (127v) 8,0 Kw (220v)
Consumo	2,0 Kwh (127v) 3,5 Kwih (220v)	4,0 Kwh (127v) 7,0 Kwh (220v)
Peso Líquido	4,9 Kg	8,7 Kg
Dimensões (AxLxC)	270 x 270 x 410 mm	270 x 540 x 410 mm

FRITADORES ELÉTRICOS

Fabricado externamente em aço inox escovado 430, cubas em aço inox padrão GN 1/3 com 150 mm de profundidade. Pannel removível com resistências blindadas em aço inox. Termostato para controle de temperatura, termostato de segurança e lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências. Disponível em 127V ou 220V nos modelos FE 1C e FE 2C, e apenas em 220V no modelo FE 3C.

FE 2 C



FE 1 C



FE 3 C



	FE 1 C	FE 2 C	FE 3 C
Número de Cubas	1	2	3
Capacidade (Mínima)	3L	3L por cuba	3L por cuba
Potência (Total)	2,0Kw (127v) 2,2 Kw (220v)	4,0 Kw (127v) 4,4 Kw (220v)	6,6 Kw (220v)
Consumo (Total)	1.5 Kwh (127v) 1.6 Kwh (220v)	3.0 Kwh (127v) 3,2 Kwh (220v)	4,8 Kwh (220v)
Peso Líquido	2,7 Kg	4,7 Kg	6,7 kg
Área de Fritura (LxC)	280 x 405 x 180 mm	280 x 405 x 365 mm	280 x 405 x 545mm

FRITADORES CUBA A GÁS

Fabricado externamente em aço inox escovado 430 e cubas em aço inox com 100 mm de profundidade.

Queimadores móveis e tubulações de gás em aço carbono. Cesto aramado em aço carbono com pegador de baquelite.

FRCG 6 AP

Gás Alta Pressão



FRCG 3 AP

Gás Alta Pressão



	FRCG 3 AP	FRCG 6 AP
Capacidade (Óleo)	3 Litros	6 Litros
Pressão	Alta	Alta
Consumo	0,35 Kgh	0,70 Kah
Peso Líquido	3,7 Kg	6,0 Kg
Dimensões (AxLxC)	230 x 277 x 420 mm	230 x 545 x 395 mm

Fabricado externamente em aço inox escovado 430 e cubas em aço inox com 100 mm de profundidade.

Queimadores fixos com tubulações de gás em aço carbono. Cesto aramado em aço carbono com pegador de baquelite.

FRCG 3 BP

Gás Baixa Pressão

Equipamento disponível para GN (gás natural)



FRCG 6 BP

Gás Baixa Pressão



	FRCG 3 BP	FRCG 6 BP
Capacidade (Óleo)	3 Litros	6 Litros
Pressão	Baixa	Baixa
Consumo	0,35 Kglh	0,70 Kah
Peso Líquido	2,6 Kg	5,5 Kg
Dimensões (AxLxC)	190 x 300 x 380 mm	190 x 572 x 380 mm

TACHO FRITADOR

ELÉTRICO

A estrutura é fabricada em aço inox 430, com a cuba interna disponível em alumínio ou aço carbono esmaltado. Possui pés tubulares em aço carbono com pintura eletrostática e sapatas niveladoras. A cuba tem uma zona de afastamento de resíduos e o painel é basculante, com resistência blindada.

	TFRE 15
Capacidade (óleo)	15 litros
Potência (Máxima)	5,5 Kw
Tensão	220V
Consumo	3,5 Kwh
Peso Líquido	11,5 Kg
Área Útil (DxP)	Ø 500 x 200 mm
Dimensões (AxLxC)	900 x 627 x 642 mm

TFRE 15



TACHO FRITADOR

A GÁS E ELÉTRICO - ÓLEO

Cesto aramado e tacho desmontável em alumínio, facilitando a limpeza. Equipado com termostato regulador de temperatura, termostato de segurança e resistência blindada em aço inox 304, além de painel móvel.

TFRE 5

Elétrico



TFRE 3

Elétrico



TFRG 3

Gás alta pressão



	TFRG 3	TFRG 5
Capacidade (Óleo)	3 Litros	5 Litros
Potência (Máxima)	Alta	Alta
Consumo	0,35 Kgh	0,35 Kglh
Peso Líquido	2,4 Kg	3,5 Kg
Dimensões (AxLxC)	190 x 320 x 320 mm	190 x 440 x 440 mm

	TFRE 3	TFRE 5
Capacidade (Óleo)	3 Litros	5 Litros
Potência (Máxima)	2,0 Kw (127v) 2,7 Kw (220v)	2,5 Kw (127v) 3,8 Kw (220v)
Consumo	1,8Kw (127v) 2,3 Kw (220v)	2,2 Kw (127v) 3,5 Kw (220v)
Peso Líquido	2,4 Kg	3,3 Kg
Dimensões (AxLxC)	190 x 320 x 320 mm	190 x 440 x 440 mm

Cesto aramado e tacho desmontável em alumínio, queimador móvel para facilitar o acendimento e mangueira de conexão. Equipamento em alta pressão.

TFRG 5

Gás alta pressão



CONSERVADOR DE FRITURAS

MCF – Estrutura externa totalmente em aço inox 430 escovado, com a cuba padrão GN em aço inox 304 e a cúpula das lâmpadas fixa.

CFA – Estrutura da base em aço inox 430 (não aquecida), cúpula da lâmpada em alumínio com pintura eletrostática e haste flexível em aço inox. Disponíveis com uma lâmpada ou duas lâmpadas, na cor preta ou dourada. Disponível nas tensões 127V ou 220V.

CFA 1 LP



CFA 2 LP



MCF 01 CP



MCF 01 CG



MCF 02 CP



* Travessa para dividir a cuba grande em duas partes de tamanhos variáveis.

	MCF 01 CP	MCF 01 CG	MCF 02 CP	CFA 1 LP	CFA 2 LP
Capacidade (Cuba)	1,0 Kg	2,5 Kg	1,0 Kg (cada)	1,0 Kg	2,5 Kg (cada)
Área Útil	GN 1/2 X 100 mm	GN 1/1 X 100 mm	2 X GN 1/2 X 100 mm	300 X 250 mm	500 X 300 mm
Potência	250 W	500 W	500 W	250 W	500 W
Consumo	0,25 kWh	0,50 kWh	0,50 kWh	0,25 kWh	0,50 kWh
Peso Líquido	3,6 Kg	6,1 Kg	6,1 Kg	3,6 Kg	6,1 Kg
Dimensões (AxLxC)	560 x 320 x 305 mm	560 x 355 x 504 mm	560 x 355 x 504 mm	560 x 320 x 305 mm	560 x 355 x 504 mm



PISTAS AQUECIDAS

Totalmente em aço inox 430, possui controle de temperatura digital que mantém a pista aquecida até 80°C. Diferente dos modelos PAM 700, PAM 1000 e PAM 1300, que foram projetados para serem sobrepostos em uma mesa ou bancada, o modelo PAM 1800 tem a função de mesa e pista aquecida, adequando-se a qualquer ambiente pelo seu design moderno.

	PAM 700	PAM 1000	PAM 1300	PAM 1800
Capacidade	10 kg	10 kg	10 kg	100 kg
Consumo	0,6 Kw/h	0,8 Kw/h	1,0 Kw/h	1,26 Kw/h
Potência Monofásica	600 W	800 W	1000 W	1800 W
Voltagem	127 ou 220 V	127 ou 220 V	127 ou 220 V	127 ou 220 V
Peso Líquido	5,2 Kg	7,1 Kg	9,0 Kg	39,1 Kg
Área Útil (LxC)	600 x 450 mm	900 x 450 mm	1200 x 450 mm	1650 x 700 mm
Dimensões (AxLxC)	700 x 450 x 65 mm	1000 x 450 x 65 mm	1300 x 450 x 65 mm	1800 x 700 x 900 mm

IMPORTANTE:

Este equipamento não é indicado para aquecer panelas, cubas ou travessas.

PAM 700



PAM 1000



PAM 1300



PAM 1800



GRILLA GÁS E ELÉTRICO

Base superior e base inferior em aço carbono SAE 1020 de 2,0 mm estampado. Prensa superior com isolamento térmico. Estrutura em aço inox 430 escovado, queimadores em aço carbono e pés de borracha antiderrapante com regulagem.

MGG 30

Gás



	MGG 30	MGG 70
Queimadores (Qtd)	1	2
Consumo	0,24 Kg/h	0,24 Kg/h
Peso Líquido	5,6 Kg	9,0 Kg
Área útil (LxC)	325 X 325 mm	650 X 325 mm
Dimensões (AxLxC)	165 x 330 x 445 mm	165 x 655 x 445 mm

MGG 70

Gás



Base superior e base inferior em aço carbono SAE 1020 de 2,0 mm estampado. Prensa superior com aquecimento e isolamento térmico. Resistências em aço inoxidável, termostatos independentes, pés de borracha antiderrapantes com regulagem e estrutura em aço inox 430 escovado. Disponível em 127V e 220V.

MGE 70

Elétrico



	MGE 30	MGE 70
Resistências (Qtd)	2	3
Potência (Máxima)	1,6 Kw (127v) 2,0 Kw (220v)	2,4 Kw (127v) 3,0 Kw (220v)
Consumo	1,2 Kw/h (127v) 1,5 Kw/h (220v)	1,8 Kw/h (127v) 2,2 Kw/h (220v)
Peso Líquido	8,7 Kg	13,1 Kg
Área útil (LxC)	325 X 325 mm	650 X 325 mm
Dimensões (AxLxC)	165 x 330 x 445 mm	165 x 655 x 445 mm

MGE 30

Elétrico



Base superior e base inferior em aço carbono SAE 1020 de 2,65 mm estampado. Prensa superior com isolamento térmico. Estrutura em aço inox 430 escovado, queimadores em aço carbono e pés de borracha antiderrapante com regulagem.

MGG 90

Gás



	MGG 45	MGG 90
Queimadores (Qtd)	1	2
Consumo	0,30 Kg/h	0,60 Kg/h
Peso Líquido	10,5 Kg	17,5 Kg
Área útil (LxC)	450 X 325 mm	900 X 325 mm
Dimensões (AxLxC)	165 x 455 x 445 mm	165 x 910 x 445 mm

MGG 45

Gás



Base superior e base inferior em aço carbono SAE 1020 de 2,65 mm estampado. Prensa superior com aquecimento e isolamento térmico. Resistências em aço inoxidável, termostatos independentes, pés de borracha antiderrapantes com regulagem e estrutura em aço inox 430 escovado. Disponível em 127V e 220V.

MGE 45

Elétrico



	MGE 45	MGE 90
Resistências (Qtd)	2	3
Potência (Máxima)	2,0 Kw/h (127v) 2,4 Kw/h (220v)	3,0 Kw/h (127v) 3,6 Kw/h (220v)
Consumo	1,5 Kw/h (127v) 1,8 Kw/h (220v)	2,2 Kw/h (127v) 2,5 Kw/h (220v)
Peso Líquido	11 Kg	23 Kg
Área útil (LxC)	450 x 325 mm	910 x 325 mm
Dimensões (AxLxC)	165 x 455 x 445 mm	165 x 910 x 445 mm

MGE 90

Elétrico



CHAPAS BIFETEIRAS

COMPACT A GÁS

Com uma proposta mais econômica, a linha de chapas COMPACT mantém o padrão de acabamento e robustez das outras chapas da marca. Equipadas com chapa superior em aço SAE 1020, e acabamento externo em aço inox 430 escovado, queimadores em aço carbono e pés de borracha antiderrapante.



CBG 450 C

Espessura	5,0 mm
Queimadores (Qtd)	1
Consumo	0,24 Kg/h
Peso Líquido	12,5 Kg
Área útil (LxC)	190 x 455 x 530 mm
Dimensões (AxLxC)	450 x 450 mm



CBG 600 C

Espessura	5,0 mm
Queimadores (Qtd)	2
Consumo	0,40 Kg/h
Peso Líquido	17,5 Kg
Área útil (LxC)	190 x 605 x 530 mm
Dimensões (AxLxC)	600 x 450 mm



CBG 800 C

Espessura	5,0 mm
Queimadores (Qtd)	2
Consumo	0,48 Kg/h
Peso Líquido	23,0 Kg
Área útil (LxC)	190 x 805 x 530 mm
Dimensões (AxLxC)	800 x 450 mm



CBG 1000 C

Espessura	5,0 mm
Queimadores (Qtd)	3
Consumo	0,72 Kg/h
Peso Líquido	28,0 Kg
Área útil (LxC)	190 x 1005 x 530 mm
Dimensões (AxLxC)	1000 x 450 mm



CBG 1200 C

Espessura	5,0 mm
Queimadores (Qtd)	4
Consumo	0,96 Kg/h
Peso Líquido	32,0 Kg
Área útil (LxC)	190 x 1205 x 530 mm
Dimensões (AxLxC)	1200 x 450 mm



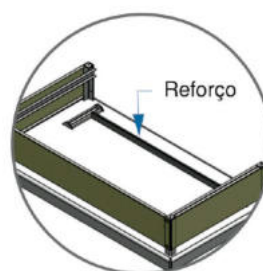
CBG 1500 C

Espessura	6,4 mm
Queimadores (Qtd)	5
Consumo	1,2 Kg/h
Peso Líquido	55,5 Kg
Área útil (LxC)	205 x 1507 x 530 mm
Dimensões (AxLxC)	1500 x 450 mm

Todos os modelos de chapas podem vir acompanhados do prensa pão como opcional. Prensa pão com isolamento térmico.



Barra de reforço na parte interior da chapa para evitar empenamento.



CHAPAS BIFETEIRAS

LIGHT A GÁS

Equipadas com chapa superior em aço SAE 1020, e acabamento externo em aço inox 430 escovado, queimadores em aço carbono e pés de borracha antiderrapante.



CBG 450 L

Espessura	5,0 mm
Queimadores (Qtd)	1
Consumo	0,24 Kg/h
Peso Líquido	10,5 Kg
Área útil (LxC)	450 x 450 mm
Dimensões (AxLxC)	230 x 490 x 510 mm



CBG 600 L

Espessura	6,4 mm
Queimadores (Qtd)	2
Consumo	0,40 Kg/h
Peso Líquido	18,5 Kg
Área útil (LxC)	600 x 450 mm
Dimensões (AxLxC)	230 x 640 x 510 mm



CBG 800 L

Espessura	6,4 mm
Queimadores (Qtd)	2
Consumo	0,48 Kg/h
Peso Líquido	30,0 Kg
Área útil (LxC)	800 x 525 mm
Dimensões (AxLxC)	230 x 840 x 580 mm



CBG 1000 L

Espessura	6,4 mm
Queimadores (Qtd)	3
Consumo	0,72 Kg/h
Peso Líquido	44,5 Kg
Área útil (LxC)	1000 x 525 mm
Dimensões (AxLxC)	230 x 1040 x 580 mm



CBG 1200 L

Espessura	6,4 mm
Queimadores (Qtd)	4
Consumo	0,96 Kg/h
Peso Líquido	51,0 Kg
Área útil (LxC)	1200 x 525 mm
Dimensões (AxLxC)	230 x 1240 x 580 mm



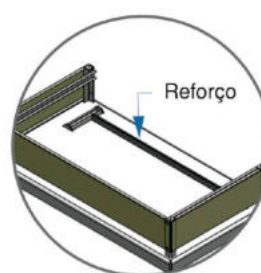
CBG 1500 L

Espessura	8,0 mm
Queimadores (Qtd)	5
Consumo	1,2 Kg/h
Peso Líquido	74,0 Kg
Área útil (LxC)	1500 x 525 mm
Dimensões (AxLxC)	230 x 1540 x 580 mm

Todos os modelos de chapas podem vir acompanhados do prensa pão como opcional. Prensa pão com isolamento térmico.



Barra de reforço na parte interior da chapa para evitar empenamento.



CHAPAS BIFETEIRAS

LIGHT ELÉTRICAS

Termostato individual por resistência, chapa superior dobrada em aço SAE 1020. Estrutura externa em aço inox 430 escovado, gaveta de gordura independente e pés de borracha antiderrapante com regulagem. Disponível em 127V e 220V (consultar modelos disponíveis em 127V).



	CBE 450 L
Espessura	5,0 mm
Resistência (Qtd)	1
Potência (Máxima)	1,8 Kw/h (220v) 2,6 Kw (220v)
Consumo	1,4 Kw/h (127v) 1,8 Kw/h (220v)
Peso Líquido	15,0 Kg
Área útil (LxC)	450 x 450 mm
Dimensões (AxLxC)	230 x 470 x 510 mm



	CBE 600 L
Espessura	6,4 mm
Resistência (Qtd)	1
Potência (Máxima)	2,5 Kw (127v) 3,6 Kw (220v)
Consumo	2,0 Kw/h (127v) 2,7 Kw/h (220v)
Peso Líquido	21,0 Kg
Área útil (LxC)	600 x 450 mm
Dimensões (AxLxC)	230 x 620 x 510 mm



	CBE 800 L
Espessura	6,4 mm
Resistência (Qtd)	2
Potência (Máxima)	4,0 Kw (127v) 5,4 Kw (220v)
Consumo	3,2 Kw/h (127v) 4,3 Kw/h (220v)
Peso Líquido	33,0 Kg
Área útil (LxC)	800 x 525 mm
Dimensões (AxLxC)	230 x 820 x 580 mm



	CBE 1000 L
Espessura	6,4 mm
Resistência (Qtd)	2
Potência (Máxima)	5,0 Kw (127v) 7,2 Kw (220v)
Consumo	4,0 Kw/h (127v) 5,7 Kw/h (220v)
Peso Líquido	46,0 Kg
Área útil (LxC)	1000 x 525 mm
Dimensões (AxLxC)	230 x 1020 x 580 mm



	CBE 1200 L
Espessura	6,4 mm
Resistência (Qtd)	3
Potência (Máxima)	8,1 Kw (220v)
Consumo	6,5 Kw/h
Peso Líquido	56,0 Kg
Área útil (LxC)	1200 x 525 mm
Dimensões (AxLxC)	230 x 1220 x 580 mm

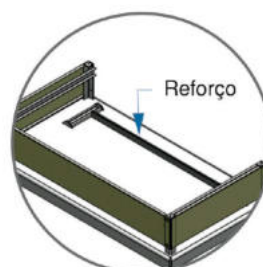


	CBE 1500 L
Espessura	8,0 mm
Resistência (Qtd)	4
Potência (Máxima)	10,8 Kw (220v)
Consumo	8,9 Kw/h
Peso Líquido	83,0 Kg
Área útil (LxC)	1500 x 525 mm
Dimensões (AxLxC)	230 x 1520 x 580 mm

Todos os modelos de chapas podem vir acompanhados do prensa pão como opcional. Prensa pão com isolamento térmico.



Barra de reforço na parte interior da chapa para evitar empenamento.



CHAPAS BIFESTEIRAS

PROFISSIONAIS A GÁS

Acabamento externo da estrutura e gaveta em aço inox 430 escovado, chapa superior em aço SAE 1020 de 9,5 mm de espessura. Gaveta de queimadores móvel para facilitar o acendimento, caixa de gordura independente e pés de borracha reguláveis.



CBG 450 PRO

Espessura	9,5 mm
Queimadores (Qtd)	1
Consumo	0,24 Kg/h
Peso Líquido	15,5 Kg
Área útil (LxC)	450 x 450 mm
Dimensões (AxLxC)	245 x 480 x 510 mm



CBG 600 PRO

Espessura	9,5 mm
Queimadores (Qtd)	2
Consumo	0,40 Kg/h
Peso Líquido	21,5 Kg
Área útil (LxC)	600 x 450 mm
Dimensões (AxLxC)	245 x 630 x 510 mm



CBG 800 PRO

Espessura	9,5 mm
Queimadores (Qtd)	2
Consumo	0,48 Kg/h
Peso Líquido	33,5 Kg
Área útil (LxC)	800 x 525 mm
Dimensões (AxLxC)	245 x 830 x 580 mm



CBG 1000 PRO

Espessura	9,5 mm
Queimadores (Qtd)	3
Consumo	0,72 Kg/h
Peso Líquido	48,5 Kg
Área útil (LxC)	1000 x 525 mm
Dimensões (AxLxC)	245 x 1030 x 580 mm



CBG 1200 PRO

Espessura	9,5 mm
Queimadores (Qtd)	4
Consumo	0,96 Kg/h
Peso Líquido	56 Kg
Área útil (LxC)	1200 x 525 mm
Dimensões (AxLxC)	245 x 1230 x 580 mm



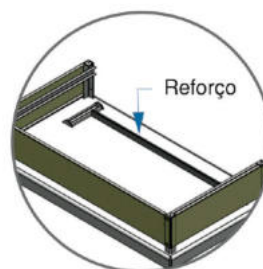
CBG 1500 PRO

Espessura	9,5 mm
Queimadores (Qtd)	5
Consumo	1,20 Kg/h
Peso Líquido	68 Kg
Área útil (LxC)	1500 x 525 mm
Dimensões (AxLxC)	245 x 1530 x 580 mm

Todos os modelos de chapas podem vir acompanhados do prensa pão como opcional. Prensa pão com isolamento térmico.



Barra de reforço na parte interior da chapa para evitar empenamento.



FORNO SALAMANDRA

A GÁS E ELÉTRICO

Fabricado interna e externamente em aço inox 430, com isolamento térmico feito em lã de rocha. Nos modelos a gás, o controle de temperatura é manual, por meio de registro externo. Já nos modelos elétricos, é utilizado termostato de 50°C a 300°C.

	FSG 45	FSG 65	FSE 45	FSE 65
Capacidade (Máxima)	45 litros	65 litros	45 litros	65 litros
Potência	11.500 btu/h	11.500 btu/h	3.000 W	3.000 W
Consumo	0,24 Kg/h gás	0,24 Kg/h gás	1,8 kW/h	1,8 kW/h
Peso Líquido	11 kg	13,5 kg	9 kg	11 kg
Área útil (AxLxC)	235 x 426 x 450 mm	281 x 426 x 550 mm	235 x 426 x 450 mm	281 x 426 x 550 mm
Dimensões (AxLxC)	384 x 452 x 576 mm	431 x 452 x 676 mm	384 x 452 x 576 mm	431 x 452 x 676 mm

FSE 65



FSG 45





MESAS DE APOIO

Mesas com tampo de aço inox 430 escovado de 1 mm de espessura, com opções de estrutura em aço carbono com pintura epóxi e paineleiro gradeado, ou totalmente em aço inox 430 com paineleiro fechado de 1 mm de espessura. Montagem prática e fácil ajuste de altura.

	ALTURA	LARGURA	COMPRIMENTO
BA 1400/70 Total Inox	850 mm	700 mm	1400 mm
BA 1800/70 Total Inox	850 mm	700 mm	1800 mm
BA 1900/90 Total Inox	850 mm	900 mm	1900 mm
BA 1400/60	850 mm	600 mm	1400 mm
BA 1400/90	850 mm	900 mm	1400 mm
BA 1600/60	850 mm	600 mm	1600 mm
BA 1900/90	850 mm	900 mm	1900 mm

TOTAL INOX



TAMPO INOX



METALCUBAS®



 www.metalcubas.com.br

 Rua Gov. Roberto Silveira, 444 - Bairro São José
Caxias do Sul - RS - 95032-710

 (54) 3771.3838  metalculbas@metalculbas.com.br

   metalculbas