

GRUPO REFRIMATE



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2026

CATÁLOGO
DIGITAL



Quem somos

A Red Chameleon é uma marca do Grupo Refrimate, que atua desde 1999 no mercado de refrigeração comercial. Foi lançada no ano de 2020, buscando atender o segmento de cozinhas comerciais e indústrias por completo, com equipamentos de qualidade e alto desempenho. A RED Chameleon busca a satisfação e o crescimento dos seus clientes, com um atendimento humanizado e uma grande variedade de produtos que atendem os diferentes tamanhos e necessidades de mercado.

Situado em Venâncio Aires, no Rio Grande do Sul, o Grupo Refrimate conta com uma área de 140.000m², mais de 400 colaboradores e de 200 empregos indiretos. Caracterizada pela inovação, a Red Chameleon trouxe para o mercado de gastronomia a mesma ideologia do grupo, onde a satisfação de seus clientes, colaboradores e parceiros é sempre o objetivo de seus esforços.



Índice

ILHA DE MONTAGEM LINHA EXPORTAÇÃO	04	TOSTADEIRA ELÉTRICA VERTICAL DE PÃES	42
MONTAGEM ILHA DE COCÇÃO ABERTA	06	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS	44
MONTAGEM ILHA DE COCÇÃO FECHADA	07	DISPENSER DE MOLHOS E QUEIJOS	46
ESTAÇÃO DE MONTAGEM	08	PISTA AQUECIDA	48
BALCÃO REFRIGERADO	12	ESTANTE AQUECIDA	50
BALCÃO CONGELADO	13	SANDUICHEIRA TOSTADEIRA ELÉTRICA	52
CHAR BROILER A GÁS	14	SANDUICHEIRA ELÉTRICA DIGITAL	54
FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS	16	SANDUICHEIRA PADRÃO ELÉTRICA E A GÁS	56
CHAPA DE FRITURA A GÁS EXPORTAÇÃO	18	SANDUICHEIRA GRANDE ELÉTRICA E A GÁS	58
CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA EXPORTAÇÃO	20	MINI SANDUICHEIRA ELÉTRICA	60
ACESSÓRIOS	22	MÁQUINA DE WAFFLES	62
CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA	24	PANQUEQUEIRAS ELÉTRICAS E GÁS	64
CHAPA DE FRITURA A GÁS	26	COZEDOR DE MASSAS EXPORTAÇÃO	66
FRITADEIRAS DE MESA EXPORTAÇÃO	28	COZEDOR DE MASSAS	68
FRITADEIRAS ELÉTRICAS E A GÁS	30	CONDIMENTADOR DE MOLHOS	70
FRITADEIRAS ELÉTRICAS BIPARTIDA	32	AQUECEDOR DE MOLHOS	72
FRITADOR ZONA FRIA	34	BANHO MARIA	74
FRITADOR DE MESA	36	MÓDULOS DE OPERAÇÃO	76
CONSERVADOR DE FRITURAS EXPORTAÇÃO	38	MÓDULO CONDIMENTADOR REFRIGERADO	78
CONSERVADOR DE FRITURAS	40		

Linha Exportação





Montagem Ilha de Cocção Aberta



Linha Cocção Modular

Fogões, Chapas e Char Broilers de alta performance, qualidade, durabilidade, resistência e desempenho. *Design moderno e funcional! Flexibilidade de modulação!*

MODELO	DESCRIÇÃO
BAFI04	BANCADA ABERTA FOGÃO INDUSTRIAL 04 BOCAS
BAFI06	BANCADA ABERTA FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS

MODELO	DESCRIÇÃO
BACB1	BANCADA ABERTA CHAR BROILER 1Q
BACB2	BANCADA ABERTA CHAR BROILER 2Q
BACB3	BANCADA ABERTA CHAR BROILER 3Q
BACB4	BANCADA ABERTA CHAR BROILER 4Q

MODELO	DESCRIÇÃO
BACE455	BANCADA ABERTA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 455
BACE610	BANCADA ABERTA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 610
BACE915	BANCADA ABERTA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 915
BACE1220	BANCADA ABERTA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 1220
BACE1525	BANCADA ABERTA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 1525

Montagem Ilha de Cocção Fechada



MODELO	DESCRIÇÃO
BFFI04	BANCADA FECHADA FOGÃO INDUSTRIAL 04 BOCAS
BFFI06	BANCADA FECHADA FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS

MODELO	DESCRIÇÃO
BFCB1	BANCADA FECHADA CHAR BROILER 1Q
BFCB2	BANCADA FECHADA CHAR BROILER 2Q
BFCB3	BANCADA FECHADA CHAR BROILER 3Q
BFCB4	BANCADA FECHADA CHAR BROILER 4Q

MODELO	DESCRIÇÃO
BFCE455	BANCADA FECHADA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 455
BFCE610	BANCADA FECHADA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 610
BFCE915	BANCADA FECHADA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 915
BFCE1220	BANCADA FECHADA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 1220
BFCE1525	BANCADA FECHADA CHAPA DE FRITURA EXPORTAÇÃO 1525

Os equipamentos e bancadas são adquiridos separadamente. Imagem meramente ilustrativa.

Estação de Montagem

MONTAGEM DUPLA
2 ESTAÇÕES SIMPLES

EMS1500



EMS2000





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Mesa Aquecida com controlador digital de temperatura
- Temperatura de trabalho: 65°C
- Iluminação em LED
- Regulagem de temperatura de 50°C a 100°C
- Suporte para 6 bisnagas de molho fifo em aço inox
- Cubas em aço inox 304

MODELO	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	DIMENSÃO (mm)		
				*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
EMS1500 ILHA DE MONTAGEM SIMPLES 1500	550	2,5	0,6	1820	1500	740
EMS2000 ILHA DE MONTAGEM SIMPLES 2000	800	3,65	0,8	1820	2000	740

* Medida de altura considerado com os pés

Estação de Montagem

EMC1300



BANCADA VENDIDA
SEPARADAMENTE





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Mesa Aquecida com controlador digital de temperatura
- Temperatura de trabalho: 65°C
- Conservadora de proteínas
- Iluminação em LED
- Regulagem de temperatura de 50°C a 100°C
- Suporte para 6 bisnagas de molho fifo em aço inox
- Gaveta coletora de resíduos
- Cubas em aço inox 304

MODELO	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	DIMENSÃO (mm)		
				*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
EMC1300 ILHA DE MONTAGEM SIMPLES 1500	1100	4,8	1,1	870	1300	400

* Altura de 1705 mm com bancada

* Medida de altura considerado com os pés

Balcão Refrigerado

BRG10



BRG20

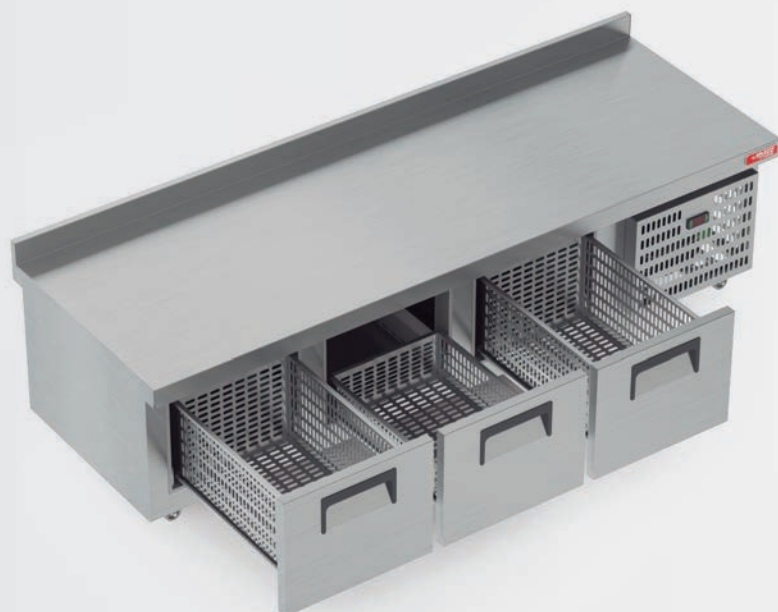


BRP15



MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (kW/h)	TENSÃO (V)	PORTAS	GAVETAS	DIMENSÃO (mm)			TEMPERATURA DE TRABALHO (°C)
								*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	
BRG10	BALCÃO REFRIGERADO COM GAVETAS	200	0,9	0,20	220	-	2	610	1050	705	0 a 10
BRG15	BALCÃO REFRIGERADO COM GAVETAS	200	0,9	0,20	220	-	4	610	1550	705	0 a 10
BRP15	BALCÃO REFRIGERADO COM PORTAS	200	0,9	0,20	220	2	-	610	1550	705	0 a 10
BRG20	BALCÃO REFRIGERADO COM GAVETAS	200	0,9	0,20	220	-	6	610	2070	705	0 a 10
BRP20	BALCÃO REFRIGERADO COM PORTAS	200	0,9	0,20	220	3	-	610	2070	705	0 a 10

Balcão Congelado



BCG20



BCG15



MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (kW/h)	TENSÃO (V)	GAVETAS	DIMENSÃO (mm)			TEMPERATURA DE TRABALHO (°C)
							*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	
BCG15-2	BALCÃO CONGELADO COM GAVETAS	200	0,9	0,20	220	2	610	1550	705	-18
BCG20-2	BALCÃO CONGELADO COM GAVETAS	200	0,9	0,20	220	3	610	2050	705	-18

Char Broiler a Gás

CHBR01



CHBR02



Opcional com tampa

CHBR03



CHBR04





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Grelhas em ferro fundido
- Queimadores esmaltados com controle individual de chama
- Sistema de radiação de calor através de defletor em ferro fundido
- Gaveta coletora de gordura
- Acompanha uma chapa lisa de ferro fundido
- Isolamento em lã de rocha
- Ignitor de acendimento a pilha
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (Kg/h)	QUEIMADORES (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	DIMENSÃO (mm)			ÁREA DE TRABALHO (mm)
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	
CHBR01	CHAR BROILER A GÁS 1Q	35.100	0,62	01	280mm.CA	350	310	775	240 x 515
CHBR02	CHAR BROILER A GÁS 2Q	46.500	1,02	02	280mm.CA	350	550	775	480 x 515
CHBR03	CHAR BROILER A GÁS 3Q	70.000	1,45	03	280mm.CA	350	790	775	720 x 515
CHBR04	CHAR BROILER A GÁS 4Q	94.000	2,12	04	280mm.CA	350	1030	775	960 x 515

* Medida de altura considerado com os pés

Fogão Industrial a Gás

FIND02

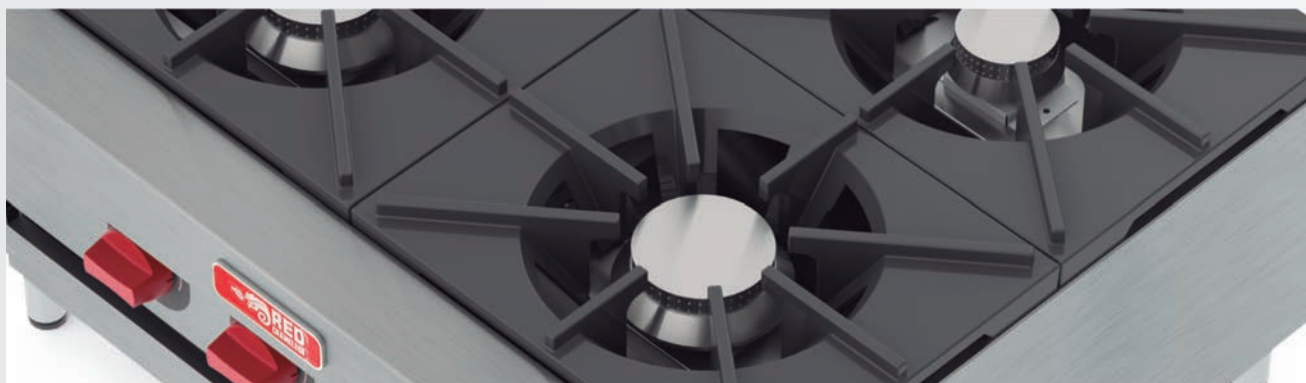


FIND04



FIND06





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Queimadores em ferro fundido injetado
- Controle individual da chama dos queimadores
- Gaveta coletora de resíduos
- Entrada de gás traseiro
- Ignitor de acendimento a pilha
- Pés com regulagem de altura
- Grelhas exclusivas em ferro fundido

MODELO		POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (Kg/h)	QUEIMADORES (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FIND02	FOGÃO INDUSTRIAL 2Q	42.900	0,9	02	280mm.CA	380	400	770
FIND04	FOGÃO INDUSTRIAL 4Q	85.200	1,8	04	280mm.CA	380	790	770
FIND06	FOGÃO INDUSTRIAL 6Q	131.000	2,7	06	280mm.CA	380	1200	770

* Medida de altura considerado com os pés

Chapa de Fritura a Gás Exportação

CHEXP455



CHEXP610



CHEXP915



SUORTE VENDIDO
SEPARADAMENTE

CHEXP1220



CHEXP1525





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Chapa de aquecimento em aço carbono 12mm, 19mm e 25 mm (somente por encomenda)
- Moldura da chapa de aquecimento em aço inox
- Queimadores esmaltados
- Controle individual da chama dos queimadores
- Proteção térmica
- Gaveta coletora de resíduos
- Isolamento em lã de rocha
- Entrada de gás traseiro
- Ignitor de acendimento a pilha
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (Kg/h)	QUEIMADORES (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	DIMENSÃO (mm)			ÁREA DE TRABALHO (mm)
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	
CHEXP455	CHAPA DE FRITURA A GÁS EXPORTAÇÃO 455	46.900	1,055	01	280mm.CA	350	460	775	455 x 485
CHEXP610	CHAPA DE FRITURA A GÁS EXPORTAÇÃO 610	68.500	1,518	02	280mm.CA	350	615	775	610 x 485
CHEXP915	CHAPA DE FRITURA A GÁS EXPORTAÇÃO 915	94.100	2,117	03	280mm.CA	350	920	775	915 x 485
CHEXP1220	CHAPA DE FRITURA A GÁS EXPORTAÇÃO 1220	118.000	2,606	04	280mm.CA	350	1225	775	1220 x 485
CHEXP1525	CHAPA DE FRITURA A GÁS EXPORTAÇÃO 1525	141.600	3,115	05	280mm.CA	350	1530	775	1525 x 485

* Medida de altura considerado com os pés

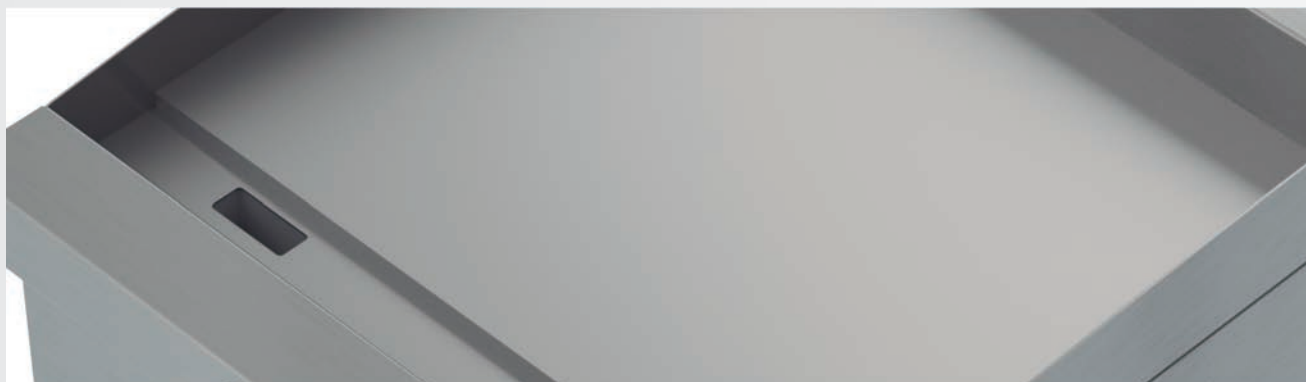
Chapa de Fritura Elétrica Exportação

CHEXP915E



CHEXP610E





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Chapa de aquecimento em aço carbono 12mm / 19mm
- Moldura da chapa de aquecimento em aço inox
- Controle digital de temperatura com temporizador
- Proteção térmica
- Gaveta coletora de resíduos
- Isolamento em lã de rocha
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)			ÁREA DE TRABALHO (mm)
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	
CHEXP610E-2T	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA EXPORTAÇÃO 610	9.000	23,62	4,5	220 TRI	350	615	775	610 x 485
CHEXP610E-3T	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA EXPORTAÇÃO 610	9.000	13,68	4,5	380 TRI	350	615	775	610 x 485
CHEXP915E-2T	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA EXPORTAÇÃO 915	12.000	31,49	6	220 TRI	350	920	775	915 x 485
CHEXP915E-3T	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA EXPORTAÇÃO 915	12.000	18,24	6	380 TRI	350	920	775	915 x 485

* Medida de altura considerado com os pés

Acessórios

SUPHA915



APCHBRG3



MNTG



PRSM



DESCRIÇÃO TÉCNICA

SUPORTE PARA HAMBÚRGUER

- Gabinete em aço inox
- Gaveta coletora de óleo removível
- Grelha removível

APOIO CHAR BROILER

- Gabinete em aço inox

MANTEGUEIRA

- Gabinete em aço inox
- Cuba em aço inox

PRENSA SMASH

- Fabricada em aço inox

MODELO		DIMENSÃO (mm)		
		*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
SUPHA455	SUPORTE PARA HAMBÚRGUER 455	590	465	213
SUPHA610	SUPORTE PARA HAMBÚRGUER 610	590	620	213
SUPHA915	SUPORTE PARA HAMBÚRGUER 915	590	925	213
SUPHA1220	SUPORTE PARA HAMBÚRGUER 1220	590	1230	213
SUPHA1525	SUPORTE PARA HAMBÚRGUER 1525	590	1535	213
APCHBRG2	APOIO CHAR BROILER 2	350	550	205
APCHBRG3	APOIO CHAR BROILER 3	350	790	205
APCHBRG4	APOIO CHAR BROILER 4	350	1030	205
PRSM	PRENSA SMASH	100	133	150
MNTG	MANTEGUEIRA	102	180	192

Chapa de Fritura Elétrica

CFE450



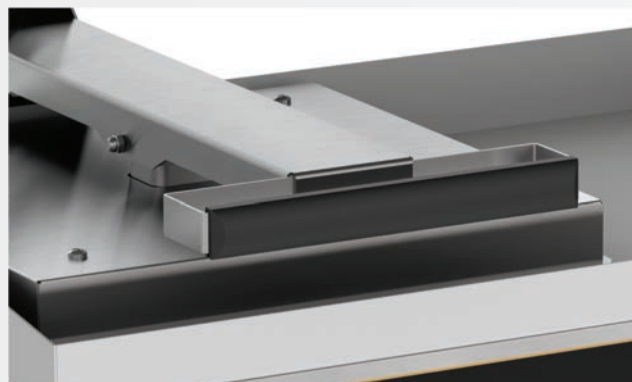
CFE600



CFE800



CFE1000



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Chapa de aquecimento em aço carbono
- Moldura da chapa de aquecimento em aço inox
- Resistência tubular em aço com maior potência e eficiência
- Prensa equipada com resistências e fechamento ajustável
- Gaveta coletora de gordura
- Termostato para regulagem de temperatura
- Lâmpada piloto para indicação de funcionamento das resistências
- Botão liga/desliga para resistência da prensa
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)			ÁREA DE TRABALHO (mm)	ESPESSURA DA CHAPA (mm)
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE		
CFE450	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA 450	2800	17,0	1,85	220	245	539	500	450 x 450	6,35
CFE600	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA 600	4200	19,0	1,9	220	245	688	500	600 x 450	7,93
CFE800	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA 800	5600	25,5	2,8	220	245	805	500	800 x 450	9,52
CFE1000	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA 1000	6000	27,5	3,0	220	245	1005	500	1000 x 450	9,52
CFE450P	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA 450 COM PRENSA	3700	17	1,85	220	375	539	500	450 x 450	6,35
CFE800P	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA 800 COM PRENSA	6500	29,5	3,25	220	375	805	500	800 x 450	9,52
CFE1000P	CHAPA DE FRITURA ELÉTRICA 1000 COM PRENSA	6900	31,5	3,45	220	375	1005	500	1000 x 450	9,52

* Medida de altura considerado com os pés e fechada

Chapa de Fritura a Gás



CFG450

CFG600



CFG800



CFG1000



CFG1200



CFG1500





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Chapa de aquecimento em aço carbono
- Moldura da chapa de aquecimento em aço inox
- Queimadores com sistema de gaveta móvel, facilitando o acendimento
- Controle individual da chama dos queimadores
- Gaveta coletora de resíduos
- Entrada de gás lateral
- Pés com regulagem de altura
- Opcional: prensa

MODELO		POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (Kg/h)	QUEIMADORES (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	DIMENSÃO (mm)			ÁREA DE TRABALHO (mm)	ESPESSURA DA CHAPA (mm)
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE		
CFG450	CHAPA DE FRITURA A GÁS 450	11200	0,28	01	280mm.CA	245	490	500	445 x 450	6,35
CFG600	CHAPA DE FRITURA A GÁS 600	19200	0,48	02	280mm.CA	245	645	500	600 x 450	7,93
CFG800	CHAPA DE FRITURA A GÁS 800	19200	0,48	02	280mm.CA	245	845	500	800 x 450	9,52
CFG1000	CHAPA DE FRITURA A GÁS 1000	30800	0,77	03	280mm.CA	245	1045	500	1000 x 450	9,52
CFG1200	CHAPA DE FRITURA A GÁS 1200	40000	1	04	280mm.CA	245	1245	580	1200 x 530	9,52
CFG1500	CHAPA DE FRITURA A GÁS 1500	40000	1	04	280mm.CA	245	1545	580	1500 x 530	9,52

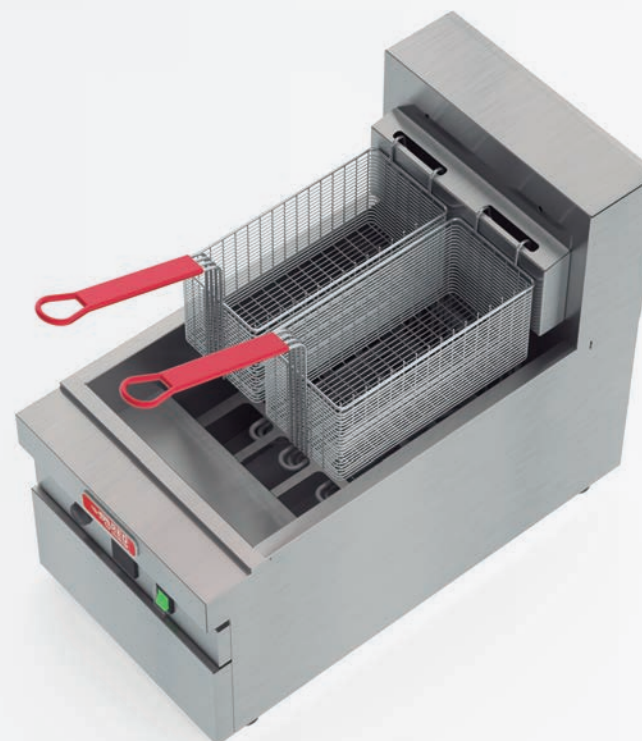
* Medida de altura considerado com os pés

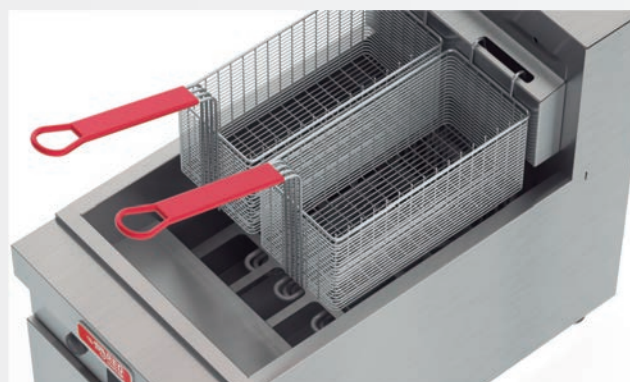
Fritadeiras de Mesa

Modelo Exportação



FEM15





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Controlador digital
- Acendimento Automático
- Termostato de segurança
- Gabinete em aço inox
- Tanque em aço inox 304
- Queimadores em ferro fundido
- Cestos com cabo isolado
- Sistema de cozimento: óleo

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	IP	ÓLEO (L)	CAPACIDADE CESTO (kg)	DIMENSÃO (mm)		
									*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FEM15-2T	FRITADEIRA DE MESA	10000	26,3	6,79	220 TRI	IPX3	15	1,5	620	410	800
FEM15-3T	FRITADEIRA DE MESA	10000	15,2	3,93	380 TRI	IPX3	15	1,5	620	410	800

* Medida de altura considerado com os pés

Fritadeiras Elétricas e a Gás

Modelo Exportação - Tanque Inteiro



**FEG15
ELÉTRICA**



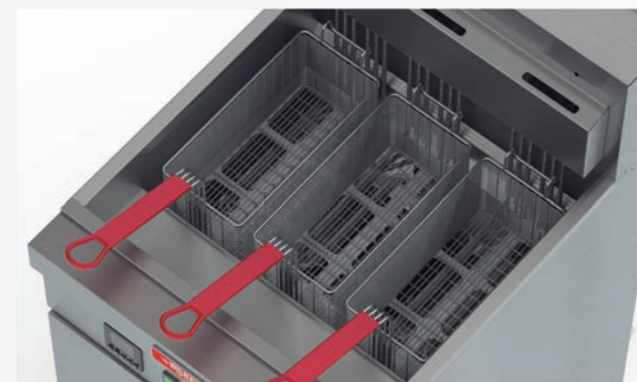
**FEG25
ELÉTRICA**



**FEG35
ELÉTRICA**



**FGG25
A GÁS**



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Controlador digital
- Acendimento Automático
- Termostato de segurança
- Monitoramento da falta de gás
- Gabinete em aço inox
- Tanque e difusores em aço inox 304
- Queimadores em ferro fundido
- Cestos com cabo isolado
- Sistema de cozimento: óleo

MODELO	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	IP	ÓLEO (L)	CAPACIDADE CESTO (kg)	DIMENSÃO (mm)		
								*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FEG15-2T FRITADEIRA ELÉTRICA	10000	26,3	6,79	220 TRI	IPX3	15	1,5	1150	400	820
FEG15-3T FRITADEIRA ELÉTRICA	10000	15,2	3,93	380 TRI	IPX3	15	1,5	1150	400	820
FEG25-2T FRITADEIRA ELÉTRICA	15000	39,4	10,2	220 TRI	IPX3	25	2	1150	400	820
FEG25-3T FRITADEIRA ELÉTRICA	15000	24,1	6,23	380 TRI	IPX3	25	2	1150	400	820
FEG35-3T FRITADEIRA ELÉTRICA	22500	29,4	6,23	380 TRI	IPX3	35	2	1150	605	820

MODELO	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (Kg/h)	TENSÃO (V)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	ÓLEO (L)	CAPACIDADE CESTO (kg)	DIMENSÃO (mm)		
							*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FGG25-G FRITADEIRA A GÁS	90000	1,7	220	280mm.CA	25	2	1150	400	820

* Medida de altura considerado com os pés

Fritadeiras Elétricas

Modelo Exportação - Tanque Bipartido



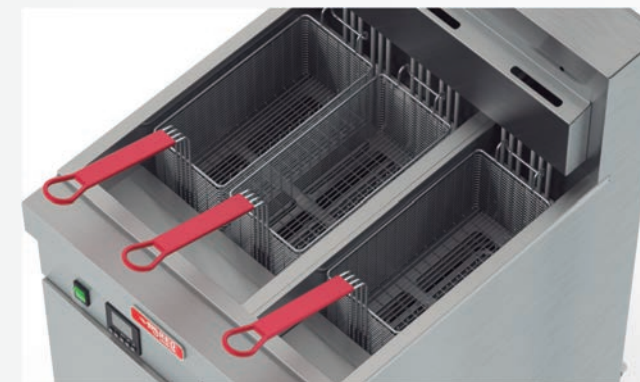
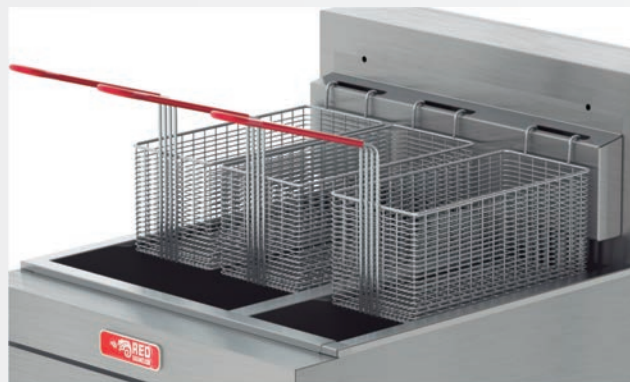
FEB25



FEB38



FEAB25



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Controlador digital
- Acendimento Automático
- Termostato de segurança
- Gabinete em aço inox
- Tanque em aço inox 304
- Cestos com cabo isolado
- Sistema de cozimento: óleo

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	IP	ÓLEO (L)	CAPACIDADE CESTO (kg)	DIMENSÃO (mm)		
									*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FEB25-2T	FRITADEIRA ELÉTRICA BIPARTIDA	15000 (7500+7500)	39,4	10,2	220 TRI	IPX3	25 (12,5+12,5)	2	1150	400	820
FEB25-3T	FRITADEIRA ELÉTRICA BIPARTIDA	15000 (7500+7500)	24,1	6,23	380 TRI	IPX3	25 (12,5+12,5)	2	1150	400	820
FEB38-3T	FRITADEIRA ELÉTRICA BIPARTIDA	22500 (15000+7500)	29,6	7,65	380 TRI	IPX3	38 (25+13)	2	1150	605	820
FEAB25-2T	FRITADEIRA ELÉTRICA BIPARTIDA AUTOMÁTICA	15000 (7500+7500)	39,4	10,2	220 TRI	IPX3	25 (12,5+12,5)	2	1325	400	820
FEAB25-3T	FRITADEIRA ELÉTRICA BIPARTIDA AUTOMÁTICA	15000 (7500+7500)	22,8	6,23	380 TRI	IPX3	25 (12,5+12,5)	2	1325	605	820

Fritador Zona Fria

FZM5000



18 litros

FZP5000



22 litros

FZM8000



18 litros

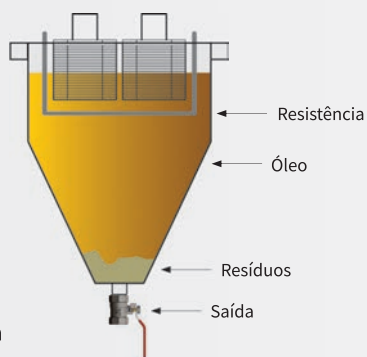
FZP8000



22 litros

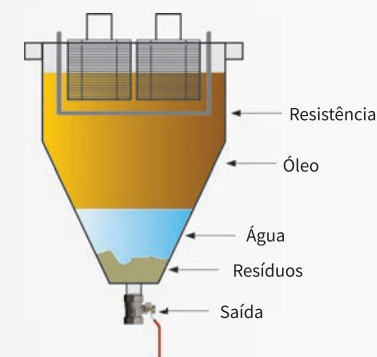
INFORMAÇÃO TÉCNICA - ZONA FRIA ÓLEO

Neste sistema, os resíduos de alimentos se depositam no fundo do tanque, onde a temperatura está baixa, parando com a fritura, pois está distante da fonte de calor. Isto faz com que o gosto dos alimentos não se misture, prolongando a vida útil do óleo sem afetar a qualidade dos produtos fritos. Porém neste sistema não há o isolamento dos resíduos o que pode gerar a transferência de gosto dos alimentos. Maior segurança e menor risco de acidentes.



INFORMAÇÃO TÉCNICA - ZONA FRIA ÁGUA/ÓLEO

Neste sistema, os resíduos de alimentos se depositam no fundo do tanque, mantidos na salmora (mistura de água e sal), onde a temperatura está baixa, parando com a fritura, pois está distante da fonte de calor. Isto faz com que o gosto dos alimentos não se misture, agindo como um filtro natural e prolongando a vida útil do óleo sem afetar a qualidade dos produtos fritos. Não carboniza os resíduos e não degrada o óleo como em outros sistemas.





MODELO	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	ÓLEO (L)	ÁGUA (L)	CAPACIDADE CESTO (kg)	SISTEMA DE COZIMENTO	DIMENSÃO (mm)		
									*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FZM5000 FRITADOR ZONA FRIA DE MESA 5000W	5000	22,7	2,5	220	18	-	1,5	ÓLEO	520	370	485
FZM8000 FRITADOR ZONA FRIA DE MESA 8000W	8000	36,5	4,0	220	18	-	1,5	ÓLEO	520	370	485
FZP5000 FRITADOR ZONA FRIA DE PISO 5000W	5000	22,7	2,5	220	20,5	1,5	1,5	ÁGUA E ÓLEO	970	370	485
FZP5000 FRITADOR ZONA FRIA DE PISO 5000W	5000	22,7	2,5	220	22	-	1,5	ÓLEO	970	370	485
FZP8000 FRITADOR ZONA FRIA DE PISO 8000W	8000	36,5	4,0	220	20,5	1,5	1,5	ÁGUA E ÓLEO	970	370	485
FZP8000 FRITADOR ZONA FRIA DE PISO 8000W	8000	36,5	4,0	220	22	-	1,5	ÓLEO	970	370	485

* Medida de altura considerado com os pés

DESCRIÇÃO TÉCNICA

- O painel de controle e o reservatório de óleo são removíveis para facilitar a limpeza e troca de óleo
- Gabinete, reservatório de óleo, painel de controle e resistência em aço inox
- A temperatura é controlada por termostato que garante uma fritura sempre homogênea
- Termostato de segurança
- Lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências

SISTEMA ZONA FRIA

Neste sistema, os resíduos de alimentos se depositam no fundo do tanque, onde a temperatura está baixa, parando com a fritura, pois está distante da fonte de calor. Isto faz com que o gosto dos alimentos não se misture e agindo como filtro natural, prolongando a vida útil do óleo sem afetar a qualidade dos produtos fritos.

BENEFÍCIOS

- Maior vida útil do óleo (5 a 15 dias)
- Menor custo de óleo
- Reaproveitamento de parte do óleo, quando é feita a higienização
- Menor volume de óleo para reposição
- Grande versatilidade de cardápio
- Alta capacidade de produção
- Facilidade operacional

Fritador de Mesa

FDMB15



2 x 4,5 litros

FSMB15



4,5 litros



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Os painéis de controle e os reservatórios de óleo são removíveis para facilitar a limpeza e troca de óleo
- Gabinete, reservatório de óleo, painel de controle e resistência em aço inox
- A temperatura é controlada por termostato que garante uma fritura sempre homogênea
- Termostato de segurança
- Lâmpada piloto que indica o funcionamento da resistência
- Cubas modelo Gastronorm

MODELO		POTÊNCIA (W)	RESISTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	ÓLEO (L)	CAPACIDADE CESTO (kg)	DIMENSÃO (mm)		
									*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FSMB15	FRITADOR SIMPLES DE MESA MOD B (150mm)	3000	1 x 3000	14	1,5	220	4,5	1,0	345	275	460
FDMB15	FRITADOR DUPLO DE MESA MOD B (150mm)	6000	2 x 3000	2 x 14	3,0	220	2 X 4,5	1,0	345	550	460

* Medida de altura considerado com os pés

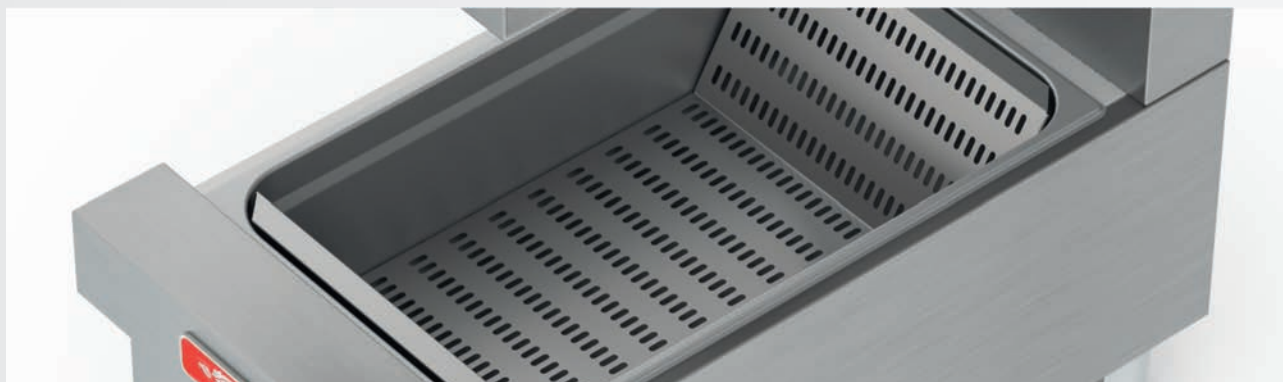
Conservador de Frituras Exportação

COFR1EXP-2



COFR3EXP-2





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Cubas em aço inox 304
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
COFR1EXP-2	CONSERVADOR DE FRITURAS	500	2,27	0,50	220	865	355	760
COFR3EXP-2	CONSERVADOR DE FRITURAS	750	3,41	0,75	220	925	600	680

* Medida de altura considerado com os pés

Conservador de Frituras



COFR1CG



COFR2CP



COFR1CP



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Cubas em aço inox 304
- Cubas Gastronorm
 - * COFR1CP - 1 GN 1/2 x 100mm
 - * COFR2CP - 2 GN'S 1/2 x 100mm
 - * COFR1CG - 1 GN 1/1 x 100mm

MODELO	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
					*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
COFR1CP CONSERVADORA DE FRITURAS 1 CUBA PEQUENA	250	1,15	0,25	220	700	330	380
COFR1CG CONSERVADORA DE FRITURAS 1 CUBA GRANDE	500	2,30	0,50	220	700	330	585
COFR2CP CONSERVADORA DE FRITURAS 2 CUBAS PEQUENAS	500	2,30	0,50	220	700	330	585

* Medida de altura considerado com os pés

Tostadeira Elétrica Vertical de Pães

TOVER



BANCADA VENDIDA
SEPARADAMENTE



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Controlador digital de temperatura
- Controlador digital de tempo
- Regulagem de espessura do pão

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (kW/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
TOVER	TOSTADEIRA E. V. DE PÃES	2500	11,36	1,25	220	690	575	490

* Medida de altura considerado com os pés

Conservador de Proteínas

COPROV2



COPROA4
COPROH4



COPROA6
COPROH6



COPROA8
COPROH8





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Controlador digital
- Temperatura de trabalho: 65°C
- Regulagem de temperatura de 50°C a 100°C
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (kW/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
COPROV2-2	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS VERTICAL 2	140	0,65	0,1	220	420	400	370
COPROA4-2	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS ABERTO 4	300	1,4	0,15	220	420	590	370
COPROH4-2	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS HORIZONTAL 4	300	1,4	0,15	220	420	590	370
COPROA6-2	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS ABERTO 6	460	2,1	0,25	220	420	770	370
COPROH6-2	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS HORIZONTAL 6	460	2,1	0,25	220	420	770	370
COPROA8-2	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS ABERTO 8	620	2,9	0,6	220	420	955	370
COPROH8-2	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS HORIZONTAL 8	620	2,9	0,6	220	420	955	370

* Medida de altura considerado com os pés

Dispenser de Molhos e Queijos

DISPQD



DISPQ





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Cuba em aço inox 304
- Controlador digital de temperatura
- Pés com regulagem de altura

MODELO		CUBAS (UNID)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
							*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
DISPQ-2	DISPENSER DE MOLHOS E QUEIJOS	01	1500	6,85	0,75	220	430	335	250
DISPQD-2	DISPENSER DE MOLHOS E QUEIJOS DUPLO	02	1500	6,85	0,75	220	430	700	250

* Medida de altura considerado com os pés

Pista Aquecida

PAQ1000



PAQ1500



PAQ2000





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Controlador digital de temperatura
- Temperatura de trabalho: 65°C
- Regulagem de temperatura de 50°C a 100°C
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (kW/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)			ÁREA DE TRABALHO (mm)
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	
PAQ1000	PISTA AQUECIDA 1m	350	1,6	0,4	220	61	1000	400	845 x 390
PAQ1500	PISTA AQUECIDA 1,5m	550	2,5	0,6	220	61	1500	400	1345 x 390
PAQ2000	PISTA AQUECIDA 2m	800	3,65	0,8	220	61	2000	400	1845 x 390

* Medida de altura considerado com os pés

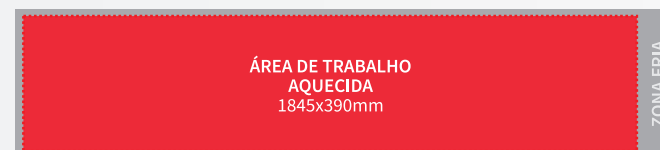
PAQ1000



PAQ1500

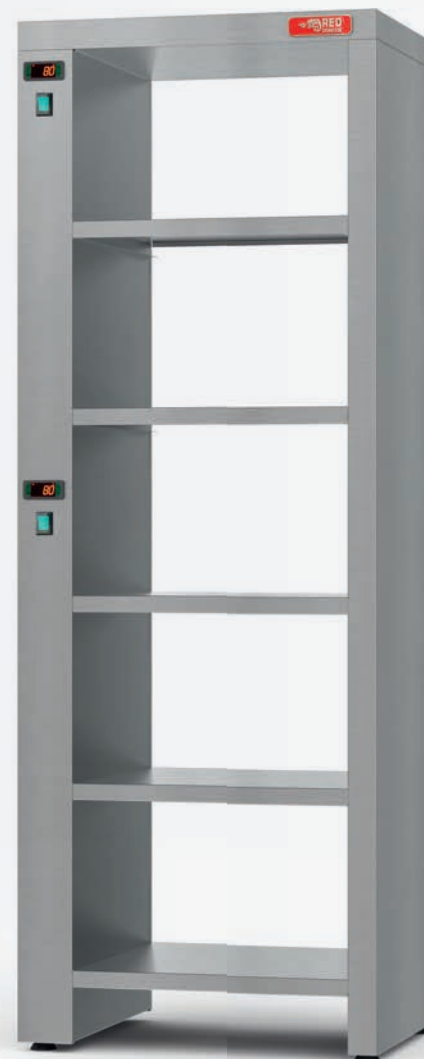
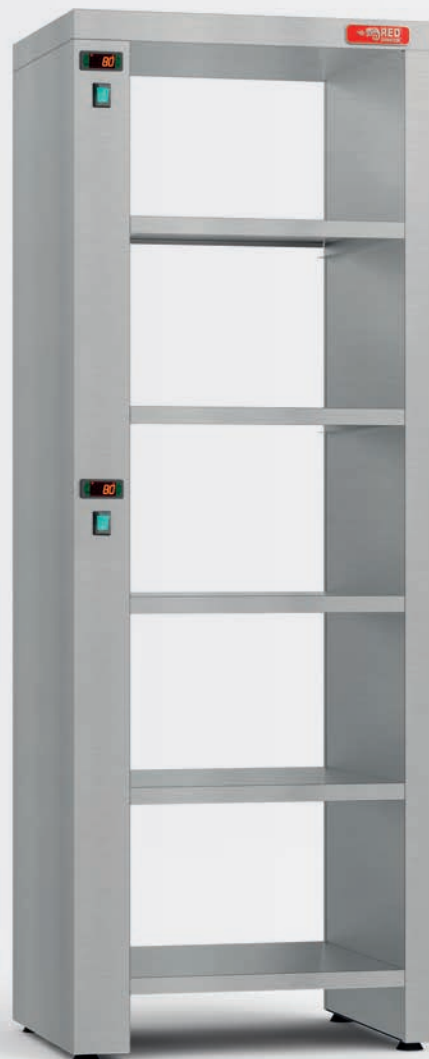


PAQ2000



Estante Aquecida

ESAQ5





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Controlador digital de temperatura
- Temperatura de trabalho: 65°C
- 5 planos aquecidos
- Regulagem de temperatura de 50°C a 100°C
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (kW/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
ESAQ5	ESTANTE AQUECIDA	1200	5,5	0,60	220	1825	675	515

* Medida de altura considerado com os pés

Sanduicheira Tostadeira Elétrica





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Chapa de aquecimento em aço carbono
- Moldura da chapa de aquecimento em aço inox
- Gaveta coletora de resíduos
- Prensa com fechamento ajustável de altura e ângulo
- Pés com regulagem de altura
- Controlador digital para base e prensa individual
- Aviso sonoro
- Aquecimento da prensa superior
- Resistência com maior potência e eficiência
- Botão liga/desliga para resistência da prensa
- Chave geral

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)			ÁREA DE TRABALHO (mm)	ESPESSURA DA CHAPA (mm)
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE		
STEL600	SANDUICHEIRA TOSTADEIRA ELÉTRICA	6000	27,5	3,0	220	373	690	610	600 x 450	8,0
STEB600	SANDUICHEIRA TOSTADEIRA ELÉTRICA BIPARTIDA	6400	29,1	3,2	220	373	690	610	600 x 450	8,0

* Medida de altura considerado com os pés e fechada

Sanduicheira Elétrica Digital



SGACL-2D



SGASL-2D



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Controle digital e temporizador individual
- Liga/Desliga placa superior
- Placas lisas em alumínio fundido
- Prensas com fechamento ajustável
- Coletor frontal de resíduos em aço inox
- Aviso sonoro
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)			ÁREA DE TRABALHO (mm)
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	
SGACL-2D	SANDUICHEIRA ELÉTRICA DIGITAL CONJUGADA	5500	25	2,8	220	380	970	625	440x430 cada lado
SGASL-2D	SANDUICHEIRA ELÉTRICA DIGITAL SIMPLES	3200	14,5	1,6	220	380	525	625	440x430

* Medida de altura considerado com os pés e fechada

Sanduicheira Padrão Elétrica e Gás



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Placas em alumínio fundido
- Prensas com fechamento ajustável
- Coletor frontal de resíduos em aço inox
- Proteção contra respingos na parte traseira
- Pés com regulagem de altura

MODELO ELÉTRICO:

- Prensas equipadas com resistências na parte superior e inferior
- Termostato para regulagem de temperatura
- Lâmpada piloto para indicação de funcionamento das resistências
- Proteção contra respingos na parte traseira

MODELO A GÁS:

- Queimadores em formato "U"
- Aquecimento das placas somente na parte inferior
- Regulagem de chama do(s) queimador(es)

MODELO		POTÊNCIA (W)	CONSUMO (Kw/h)	CORRENTE (A)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
SPASL	SANDUICHEIRA PADRÃO SIMPLES LISA	2500	1,30	11,4	220	360	425	500
SPASE	SANDUICHEIRA PADRÃO SIMPLES ESTRIADA	2500	1,3	11,4	220	360	425	500
SPACL	SANDUICHEIRA PADRÃO CONJUGADA LISA	4100	2,1	18,7	220	360	775	500
SPACE	SANDUICHEIRA PADRÃO CONJUGADA ESTRIADA	4100	2,1	18,7	220	360	775	500
SPADM	SANDUICHEIRA PADRÃO DUPLA MISTA	5000	2,5	22,7	220	360	775	500
SPADE	SANDUICHEIRA PADRÃO DUPLA ESTRIADA	5000	2,5	22,7	220	360	775	500
SPADL	SANDUICHEIRA PADRÃO DUPLA LISA	5000	2,5	22,7	220	360	775	500

MODELO		POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (Kg/h)	QUEIMADORES (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
SPASL-G	SANDUICHEIRA PADRÃO SIMPLES LISA A GÁS	10.000	0,25	01	280mm.CA	360	390	510
SPASE-G	SANDUICHEIRA PADRÃO SIMPLES ESTRIADA A GÁS	10.000	0,25	01	280mm.CA	360	390	510
SPACL-G	SANDUICHEIRA PADRÃO CONJUGADA LISA A GÁS	21.200	0,53	02	280mm.CA	360	740	510
SPACE-G	SANDUICHEIRA PADRÃO CONJUGADA ESTRIADA A GÁS	21.200	0,53	02	280mm.CA	360	740	510
SPADM-G	SANDUICHEIRA PADRÃO DUPLA MISTA A GÁS	21.200	0,53	02	280mm.CA	360	740	510
SPADE-G	SANDUICHEIRA PADRÃO DUPLA ESTRIADA A GÁS	21.200	0,53	02	280mm.CA	360	740	510
SPADL-G	SANDUICHEIRA PADRÃO DUPLA LISA A GÁS	21.200	0,53	02	280mm.CA	360	740	510

* Medida de altura considerado com os pés

Sanduicheira Grande Elétrica e Gás



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Placas em alumínio fundido
- Prensas com fechamento ajustável
- Coletor frontal de resíduos em aço inox
- Proteção contra respingos na parte traseira
- Pés com regulagem de altura

MODELO ELÉTRICO:

- Prensas equipadas com resistências na parte superior e inferior
- Termostato para regulagem de temperatura
- Lâmpada piloto para indicação de funcionamento das resistências
- Proteção contra respingos na parte traseira

MODELO A GÁS:

- Queimadores em formato "U"
- Aquecimento das placas somente na parte inferior
- Regulagem de chama do(s) queimador(es)

MODELO		POTÊNCIA (W)	CONSUMO (Kw/h)	CORRENTE (A)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
SGASL	SANDUICHEIRA GRANDE SIMPLES LISA	3200	1,6	14,5	220	380	525	625
SGASE	SANDUICHEIRA GRANDE SIMPLES ESTRIADA	3200	1,6	14,5	220	380	525	625
SGACL	SANDUICHEIRA GRANDE CONJUGADA LISA	5500	2,8	25	220	380	970	625
SGACE	SANDUICHEIRA GRANDE CONJUGADA ESTRIADA	5500	2,8	25	220	380	970	625
SGADM	SANDUICHEIRA GRANDE DUPLA MISTA	6400	3,2	29,1	220	380	970	625
SGADE	SANDUICHEIRA GRANDE DUPLA ESTRIADA	6400	3,2	29,1	220	380	970	625
SGADL	SANDUICHEIRA GRANDE DUPLA LISA	6400	3,2	29,1	220	380	970	625

MODELO		POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	QUEIMADORES (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
SGASL-G	SANDUICHEIRA GRANDE SIMPLES LISA A GÁS	14.000	350	01	280mm.CA	380	490	635
SGASE-G	SANDUICHEIRA GRANDE SIMPLES ESTRIADA A GÁS	14.000	350	01	280mm.CA	380	490	635
SGACL-G	SANDUICHEIRA GRANDE CONJUGADA LISA A GÁS	28.000	700	02	280mm.CA	380	935	635
SGACE-G	SANDUICHEIRA GRANDE CONJUGADA ESTRIADA A GÁS	28.000	700	02	280mm.CA	380	935	635
SGADM-G	SANDUICHEIRA GRANDE DUPLA MISTA A GÁS	28.000	700	02	280mm.CA	380	935	635
SGADE-G	SANDUICHEIRA GRANDE DUPLA ESTRIADA A GÁS	28.000	700	02	280mm.CA	380	935	635
SGADL-G	SANDUICHEIRA GRANDE DUPLA LISA A GÁS	28.000	700	02	280mm.CA	380	935	635

* Medida de altura considerado com os pés

Mini Sanduicheira Elétrica





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Placas em alumínio fundido
- Prensas equipadas com resistências na parte superior e inferior
- Termostato para regulação de temperatura
- Lâmpada piloto para indicação de funcionamento das resistências
- Canaletas de retenção de excesso de massa
- Alças laterais
- Pés com regulação de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
MSAL	MINI SANDUICHEIRA LISA	1800	8,5	0,9	220	185	350	535
MSAE	MINI SANDUICHEIRA ESTRIADA	1800	8,5	0,9	220	185	350	535

* Medida de altura considerado com os pés

Máquina de Waffles

MAWQU



WAFFLE





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Placas em alumínio fundido
- Prensas equipadas com resistências na parte superior e inferior
- Termostato para regulação de temperatura
- Lâmpada piloto para indicação de funcionamento das resistências
- Canaletas de retenção de excesso de massa
- Alças laterais
- Pés com regulação de altura

MODELO	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
					*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
MAWQU MÁQUINA DE WAFFLES	1800	8,5	0,9	220	205	350	535

* Medida de altura considerado com os pés

Panquequeiras Elétricas e Gás

PANQUEQUEIRAS ELÉTRICAS

PSE37



PDE37



Espátula



Rodo



PANQUEQUEIRAS A GÁS

PSG37



PDG37





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Disco em aço carbono ou teflonado diâmetro 37cm
- Pés com regulagem de altura
- Acompanha rodo e espátula

MODELO ELÉTRICO:

- Resistência tubular em aço com maior potência e eficiência
- Termostato para regulagem de temperatura
- Lâmpada piloto para indicação de funcionamento das resistências

MODELO A GÁS:

- Queimadores de ferro fundido
- Regulagem de chama do(s) queimador(es)
- Entrada de gás lateral

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
PSE37	PANQUEQUEIRA SIMPLES ELÉTRICA	1600	7,5	0,8	220	187	508	481
PDE37	PANQUEQUEIRA DUPLA ELÉTRICA	3200	14,6	1,6	220	187	923	481

* Medida de altura considerado com os pés

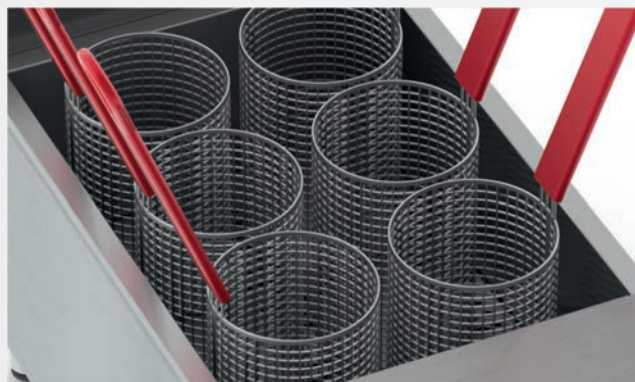
MODELO		POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (Kg/h)	QUEIMADORES (UNID)	PRESSÃO DE TRABALHO (GLP)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
PSG37	PANQUEQUEIRA SIMPLES A GÁS	8800	0,22	01	280mm.CA	200	465	455
PDG37	PANQUEQUEIRA DUPLA A GÁS	17600	0,44	02	280mm.CA	200	880	455

* Medida de altura considerado com os pés

Cozedor de Massa Exportação

CMAEXP





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Cubas em aço inox 304
- Cesto de cozimento em aço inox em tela
- Controlador digital de temperatura
- Pés com regulagem de altura
- Válvula de drenagem

MODELO		CUBAS (UNID)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO Kw/h	TENSÃO (V)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÃO (mm)		
								*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
CMAEXP-2	COZEDOR DE MASSAS EXPORT.	01	6000	27,27	3	220	15	390	355	760

* Medida de altura considerado com os pés

Cozedor de Massas



CMA 5000P

9 litros



CMA 5000

9 litros



DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete e cuba de cozimento em aço inox
- Válvula para drenar a água
- Cesto de cozimento em aço inox com capacidade para até quatro porções
- Lâmpada piloto que indica o funcionamento da resistência
- Reservatório de água removível para facilitar a limpeza
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	CAPACIDADE (L)	SISTEMA DE COZIMENTO	DIMENSÃO (mm)		
								*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
CMA5000	COZEDOR DE MASSA	5000	23	2,5	220	9	ÁGUA	445	370	485
CMA5000P	COZEDOR DE MASSA	5000	23	2,5	220	9	ÁGUA	970	370	485

* Medida de altura considerado com os pés

Condimentador de Molhos

CMO4Q-2



CMO4-2





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Controle digital de temperatura
- Temperatura de trabalho de 30° a 120°C
- Cubas 1/2 em Inox 304
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
						*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
CMO4Q-2	CONDIMENTADOR DE MOLHOS	1500	6,85	0,75	220	250	575	760
CMO4-2	CONDIMENTADOR DE MOLHOS	1500	6,85	0,75	220	250	1105	420

* Medida de altura considerado com os pés e fechada

Aquecedor de Molhos



CMOEXP





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- 4 Cestos em chapa de aço inox 304
- Controlador digital de temperatura
- Pés com regulagem de altura
- Válvula de drenagem

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO Kw/h	TENSÃO (V)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÃO (mm)		
							*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
CMAEXP-2	AQUECEDOR DE MOLHOS	6000	27,27	3	220	15	390	355	760

* Medida de altura considerado com os pés

Banho Maria

BMSEXP



Acompanha Tampa



BMDEXP





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Cubas em aço inox 304
- Controlador digital de temperatura
- Pés com regulagem de altura
- Válvula de drenagem

MODELO		CUBAS (UNID)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	CAPACIDADE (L)	TENSÃO (V)	DIMENSÃO (mm)		
								*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
BMSEXP-2	BANHO MARIA SIMPLES EXPORTAÇÃO	01	6000	27,27	3	9	220	390	355	770
BMDEXP-2	BANHO MARIA DUPLO EXPORTAÇÃO	02	6000	27,27	3	22	220	390	797	760

* Medida de altura considerado com os pés

Módulos de operação

MNGEXP03Q



MCOEXP02



MNGEXP03



MNGEXP02





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Gabinete em aço inox
- Controlador digital
- Cubas em aço inox 304
- Pés com regulagem de altura

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	CAPACIDADE (L)	SISTEMA DE COZIMENTO	DIMENSÃO (mm)		
								*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
MCOEXP02	MÓDULO CONDIMENTADOR	-	-	-	-	-	-	360	550	775
MCOEXP03Q	MÓDULO CONDIMENTADOR QUENTE	6000	27,3	3	220	22	ÁGUA	390	795	775
MNGEXP02	MÓDULO NEUTRO COM GAVETA	-	-	-	-	-	-	360	550	775
MNGEXP03	MÓDULO NEUTRO COM GAVETA	-	-	-	-	-	-	360	795	775

* Medida de altura considerado com os pés

Módulo Condimentador Refrigerado



MCR720





DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Temperatura de trabalho: 0° a 10°C
- Controlador digital de temperatura
- Revestimento externo em aço inox escovado
- Cubas GN 1/9x65 em aço inox brilhoso
- Pés com regulagem de altura
- Prateleira interna em aço (compartimento para utensílios secos)
- Gás R290

MODELO		POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	CONSUMO (Kw/h)	TENSÃO (V)	CUBAS C/ TAMPAS	DIMENSÃO (mm)		
							*ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
MCOEXP02	MÓDULO CONDIMENTADOR	200	0,9	0,20	220	18	935	720	760

* Medida de altura considerado com os pés

GRUPO REFRIMATE

Edição 2026



Acesso Imperatriz Dona Leopoldina, 4950
CEP: 95800-000 | Venâncio Aires - RS | Fone: (51) 3738-1818
E-mail: vendas@redchameleon.com.br
www.redchameleon.com.br