Fazendo bem feito

Catálogos

VENÂNCIO



Especial Restaurantes

CATÁLOGO DE PRODUTOS

Fornos Combinados/Fogões Industriais/Fogões de Mesa/Fogões com Forno/Fogão Solo/Estufas de Alimentos

VENÂNCIO

Fazendo bem *feito*



Fabricado para aguentar as rotinas pesadas de restaurantes de alta demanda!



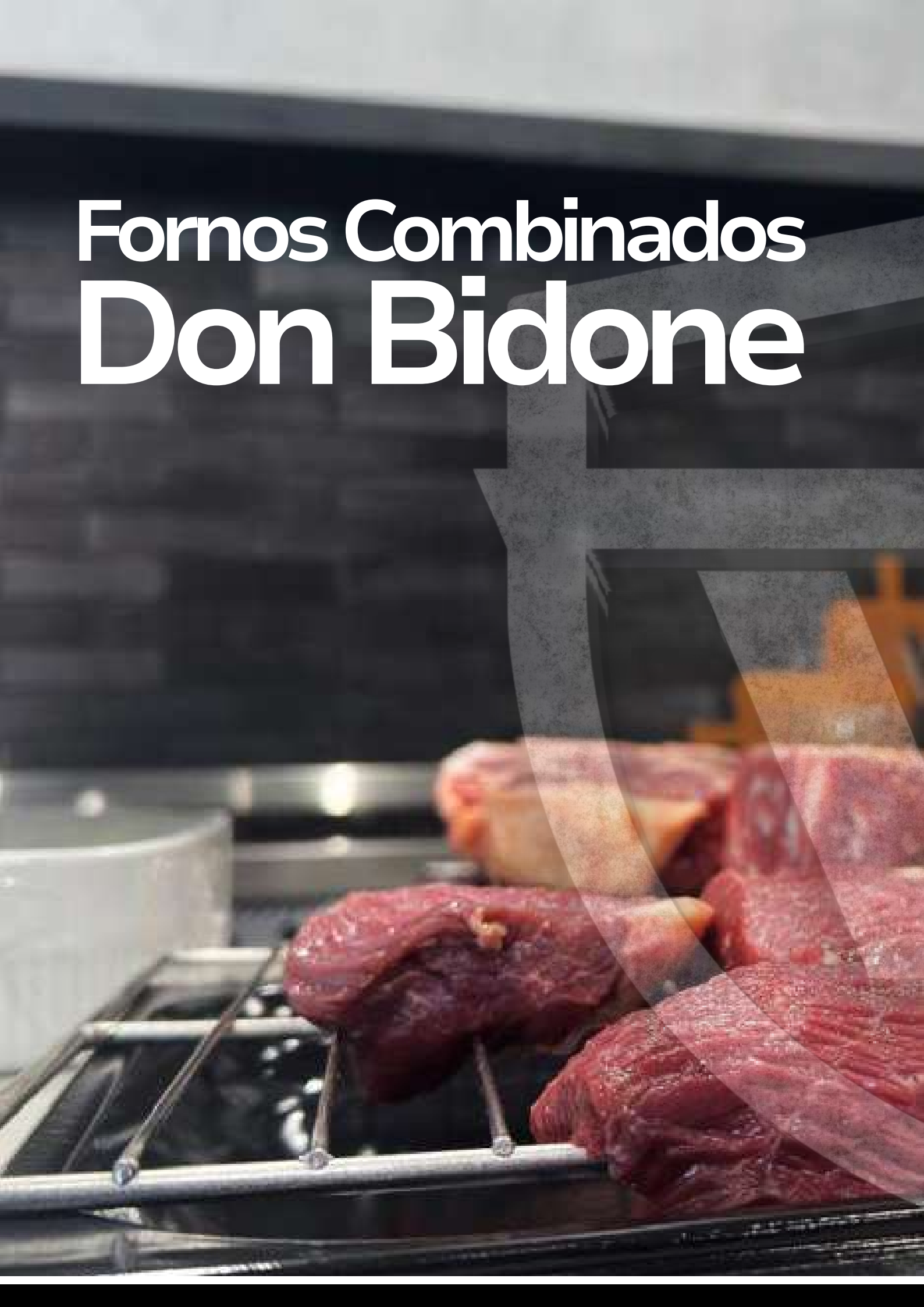
Todas as imagens utilizadas neste catálogo são meramente ilustrativas.
Alguns modelos podem apresentar pequenas variações de tonalidade nas cores.

Sumário

Fornos Combinados Don Bidone 04

Fogões Industriais 14
Fogão Industrial Extra Baixa Pressão Aço Carbono 16
Fogão Industrial Maxi Baixa Pressão Aço Carbono 18
Fogão Industrial Vulcão Alta Pressão Aço Carbono 20
Fogão Industrial Maxi Alta Pressão Aço Carbono 22
Fogão Industrial Bravo Baixa Pressão 24
Fogão Industrial Extra Baixa Pressão Aço Inox 26
Fogão Industrial Extra com Painel Baixa Pressão Aço Inox 28
Fogão Industrial Maxi Baixa Pressão Aço Inox 30
Fogão Industrial Vulcão Alta Pressão Aço Inox 32
Fogão Industrial Maxi Alta Pressão Aço Inox 34
Fogão Industrial Don Bidone com Forno 36
Fogão Industrial Don Bidone de Mesa 38
Fogão Industrial Americano 40
Fogão Industrial Prime 42
Fogão Industrial New Prime 44
Fogão Solo Prime 46

Estufas e Buffets de Alimentos 48
Estufas Master 50
Estufas Termos 52
Estufas Dupla Termos 54
Estufa Pro-self 56



Fornos Combinados
Don Bidone


O equipamento completo
que sua cozinha merece!



Fornos Combinados
Don Bidone

Máximo em tecnologia de cocção.

Obtenha alimentos mais saudáveis, reduzindo o uso de óleo e mantendo os nutrientes.

Cozinhe rapidamente vários tipos de alimentos, ao mesmo tempo, sem mesclar os sabores.

Economize substituindo vários equipamentos por um só.

Não há necessidade de escorrer os legumes.

Oferece grande economia de água durante o preparo dos alimentos.

Características

Painel multifunções intuitivo e de fácil manuseio;
Controlador de fácil operação (Easy Control) e de fácil visualização, com diagnóstico de operação em frases escritas, sem usar números ou códigos;
Sistema de lavagem Bio Wash;
Equipado com esguicho de água para auxiliar na preparação dos alimentos e da limpeza;
Porta com vidro duplo de fácil limpeza, equipada com calha removível para recolhimento de excesso de água;
Sistema inovador de duplo isolamento de câmara composto de ar + lã de rocha;
Acompanha sensor de núcleo que tem como função determinar o ponto de cozimento (mal passado, bem passado ou ao ponto), pois irá efetuar a medição através de uma sonda inserida no interior do alimento;
Totalmente em aço inoxidável, sendo interno em aço 304;
Entrada USB para incluir novas receitas na memória do forno;
As capacidades disponíveis nos modelos a gás, sendo padrão GLP baixa pressão e opcional GN (gás natural), são de 6, 7, 10, 12 e 20 cubas GN's 1/1, com opção de tensão de 127 V ou 220 V;
As capacidades disponíveis nos modelos elétricos trifásicos, tendo as opções de tensão 220 V ou 380 V, são de 6, 7, 10, 12 e 20 cubas GN's 1/1;
Forno monofásico somente de 3, 6 e 7 cubas GN's 1/1, na tensão de 220 V;
Nos modelos de 3, 6, 7, 10 e 12, é possível utilizar cubas Gn's 1/2;
Nos modelos de 20 GN's somente pode ser utilizado cubas GN'S de 1/1;
Acessórios, como GN's e cavalete são vendidos separadamente.



Painel multifunções intuitivo e de fácil manuseio de operação em frases escritas, sem usar números ou códigos;

Equipado com esguicho de água para auxiliar na preparação dos alimentos e da limpeza;

Porta com vidro duplo de fácil limpeza, equipada com calha removível para recolhimento de excesso de água;

Sistema inovador de duplo isolamento de câmara composto de ar + lã de rocha;

Totalmente em aço inoxidável, sendo interno em aço 304;

Fornos trifásicos de 220V ou 380V;

Acessórios como GN'S e Cavalete são vendidos separadamente;

Equipamento para uso industrial e profissional;

Tecnologia

Foi criado para atender um mercado exigente e em constante busca por novas maneiras de cocção, sendo que ele é alinhado à uma alta tecnologia, captada no que existe de mais tecnológico na Europa e Estados Unidos. Além disso, utilizamos os melhores materiais disponíveis no mercado na criação deste equipamento.

Economia e Sustentabilidade

A principal função do Forno Combinado é proporcionar a automação do processo diário da rotina de uma cozinha, trazendo com isso, o benefício de aliar uma maior produção com custo mais baixo.

Praticidade

O design e a engenharia aplicados na idealização deste forno foram inspirados para otimizar a operação e programação do equipamento, tornando-o o de fácil operação do mercado, sendo que qualquer pessoa pode manuseá-lo com um simples toque e sem necessidade de extensos treinamentos.

O controlador foi desenvolvido após muitas pesquisas e incansáveis testes de mercado, nos quais conseguimos um processador inteligente e fácil utilização, além disso, utiliza-se também o prático sistema de limpeza (Bio Wash) que possibilita manter o forno limpo e higienizado.

Facilidade

Este forno é o único do mercado cujo controlador contém memória disponível para inserir até MIL RECEITAS, através da entrada USB. Isso possibilita, ao profissional de cozinha, utilizar as receitas disponíveis e também criar e personalizar as suas próprias, combinando tipos de funções diferentes.



10/12 GN



20 GN



3 GN



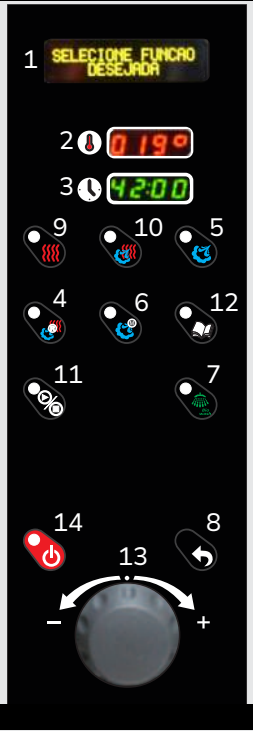
7 GN

Painel de controle 7/10/12/20 GN



Painel de controle 3 GN

1 - Interface gráfica
2 - Display de Temperatura
3 - Display de Tempo
4 - Regeneração
5 - Vapor Regulável
6 - Vapor Manual
7 - Bio Wash
8 - Voltar
9 - Seco
10 - Combinado
11 - Iniciar/Parar
12 - Receitas
13 - Encoder Multifunções
14 - Chave Geral



FUNÇÕES



Ar seco: 50°C a 280°C

Filés tenros, costeletas perfeitas, bolos fofos ou produtos congelados com um cozimento uniforme são marcos da cozinha. O ar quente até 280° C fornece reservas de desempenho necessárias, envolvendo o produto por todos os lados, selando de imediato os poros da carne, impedindo desta forma a saída não desejada do suco da carne. Resultado: Mesmo maiores quantidades de carne continuam suculentas.

O modo ideal para fritar, cozer bolos, gratinar e grelhar.

Combinado: 50°C a 280°C

Na combinação de vapor e ar quente, o clima quente e úmido evita a desidratação dos produtos, minimizando a perda de peso e garantindo, simultaneamente, um assado uniforme. Com temperaturas de até 280°C, proporciona tempos de cozimento curtos e com menos de 22% de perdas de assado, comparado com os métodos tradicionais. Proporciona aromas intensos, cores apetitosas e crostas perfeitas.

Ideal para carnes, como costela, pernil e frangos inteiros que ficam crocantes por fora e suculentos por dentro. Mantém o sumo, peso e volume.

Vapor Regulável: 60°C a 100°C

O sistema de vapor fresco de alto desempenho produz vapor higiênico em muito pouco tempo. A uma temperatura constante da câmara de cocção de 100°C, o vapor fresco garante um cozimento uniforme e cuidadoso, uma cor apetitosa, consistência do produto e conservação ideal dos nutrientes são as características mais importantes do modo de vaporizar. Ideal para cozinhar a vapor, branquear, vaporizar, escalfar, pré-cozer e pôr de molho. A possibilidade de regular a temperatura desta função propicia o cozimento com controle de temperatura para produtos delicados, proporcionando um cozimento uniforme, ideal para o preparo de pudins e frutos do mar em geral.

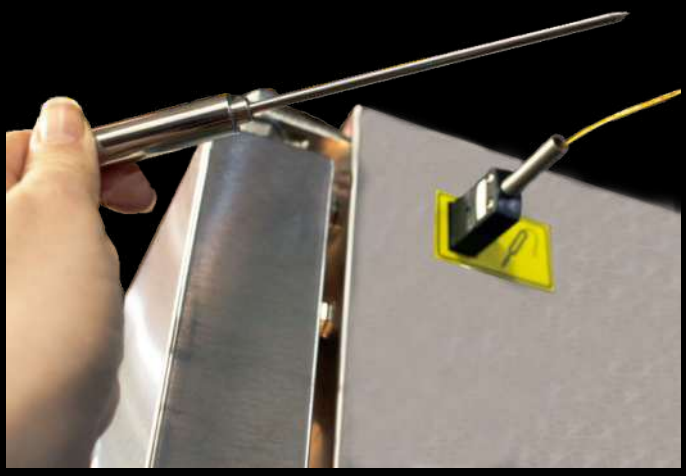
Regeneração: 80°C a 190°C

A combinação especial de vapor e ar quente produz um clima ideal para o recondicionamento das refeições com uma regulagem especial chamada NÍVEL DE HUMIDADE DE 1até 10. Mesmo em quantidades maiores em travessas, pratos ou recipientes GN atingem em tempo recorde e com perfeita qualidade a temperatura ideal de consumo.

Sensor de Núcleo

Sensor de Núcleo é inserido no centro do alimento durante o processo de cozimento, controla com precisão a progressão da temperatura "ao núcleo" do alimento, determinando o desligamento automático do aparelho ao alcançar a temperatura pré-fixada. É muito útil para cozimento das carnes e peixes, sobretudo quando em grande volume. A temperatura de controle do núcleo é de 50°C a 90°C. 22 Tanto no uso de receitas como em funções o uso do sensor de núcleo pode ser utilizado a qualquer momento. Basta plugá-lo na lateral superior e espetando o alimento bem ao centro deixando o cabo passar na vedação da porta. Neste momento quando o Controlador Eletrônico identificou sua presença automaticamente não solicita o tempo de operação e sim a TEMPERATURA DO NÚCLEO, definida pelo Encoder Multifunções.

De 50°C a 65°C convencionamos mal assado. De 65°C a 75°C convencionamos no ponto. De 75°C a 90°C convencionamos bem assado.





Limpeza

TECLA LIMPEZA AUTOMÁTICA (Sistema BioWash®)

Com apenas um toque você inicia a limpeza do Forno Combinado Don Bidone, esta facilidade foi desenvolvida para descomplicar um dos momentos mais importantes de utilização do equipamento: A limpeza. Recomendada sempre ao final de cada uso em seu período de turno.

Informações Técnicas

MODELO	FCDB3E	FCDB7G	FCDB7E	FCDB10/12G	FCDB10/12E	FCDB20G	FCDB20E
Nº de refeições	Aprox. 150	Aprox. 350	Aprox. 350	Aprox. 500/600	Aprox. 500/600	Aprox.1000	Aprox.1000
Tensão trifásico (V)		*	220/380	*	220/380	*	220/380
Tensão monofásico (V)	220	127/220	220	127/220	*	127/220	*
Potência Instalada (kW)	3,5	0,3	10,5	0,3	18	0,3	24
Potência máxima (kcal/h)		11400	*	11400	*	18240	*
Consumo de energia (kWh)	2,6	0,1	5,3	0,1	6,5	0,1	10,2
Consumo máximo de gás (kg/h)		1	*	1	*	1,6	*
Entrada de água (BSP)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Dreno	1	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"
Altura do corpo (mm)	490	910	910	1190	1190	1210	1210
Altura cavalete (mm)	1000	730	730	730	730	730	730
largura (mm)	665	1075	1075	1075	1075	1275	1275
Profundidade (mm)	720	770	770	770	770	880	830
Profundidade c/ maçaneta (mm)	790	845	845	845	845	905	855
Profundidade c/ porta aberta (mm)	1100	1270	1220	1270	1220	1630	1580
Peso líquido (kg)	71	174	152	201	198	221,1	242
Capacidade GN's	3 GN'S 1/1	6/7 GN'S 1/1	6/7 GN'S 1/1	10/12 GN'S 1/1	10/12 GN'S 1/1	20 GN'S 1/1	20 GN'S 1/1
Capacidade GN's	6 GN'S 1/2	12/14 GN'S 1/2	12/14 GN'S 1/2	20/24GN'S 1/2	20/24GN'S 1/2	*	*

O Forno Combinado DON BIDONE está disponível em quatro tamanhos diferentes, para atender a uma demanda de 150 a 1000 refeições por turno. Nas versões de 3, 7, 10/12 e 20GN's, elétrico ou a gás*, há um modelo ideal para cada cozinha.

*Modelo de 3 GN's Disponível somente na versão Elétrico.



ECONOMIA

Fogão Industrial a Gás	Forno Combinado 10 GN's a gás	Forno Combinado 10 GN's elétrico
Consumo por queimador de gás = 0,490 kg/h 6 queimadores X 0,490 kg/h = 2,94 kg/h 2,94 kg/h X 8 h/dia X 30 dias = 705,6 kg/mês 705,6 kg X R$ 7,77 (valor do kilo de gás dependendo da sua região) =	Consumo de um forno combinado de 10 GN's a gás: 1 kg/h 1 kg/h consumo de gás X 8h/dia X 30 dias = 240kg gás/mês 240 kg X R$7,77 (valor do kilo de gás) = R$ 1.864,80	Consumo de um forno combinado elétrico de 10GN´s: 6,5 kWh 6,5 kWh x 8h/dia X 30 dias = 1560 kWh/mês 1560 kW X R$ 0,66 (custo de energia RS) = R$ 1.622,40
GASTO DE R$ 5.482,52	ECONOMIA DE R$ 3.617,72	ECONOMIA DE R$ 3.860,12

Além disso, como o calor gerado pelo Forno Combinado Don Bidone não é perdido para o meio como nos fornos comuns, o tempo de cocção reduz em cerca de 17% . As perdas de peso, volume e sumo na cocção de carnes, aves e peixes são significativamente menores e geram economia de até 25% nesses ingredientes. Redução expressiva do uso de gorduras chegando a 95%. Melhor aproveitamento do tempo de trabalho devido ao preparo de vários alimentos juntos e também devido ao sistema de limpeza automática possibilitando ao cozinheiro maior liberdade para criar e executar as demais tarefas.

A tabela acima mostra o comparativo para avaliação do custo x benefício somente no quesito CONSUMO DE ENERGIA. Simulamos a comparação entre um fogão de 6 queimadores duplos com grelha 40x40 em relação ao uso do Forno Combinado Venâncio de 10 Gn's à gás e elétrico trifásico.

Os valores expostos acima servem como referência, pois podem sofrer alterações, de acordo com seu estado.

Acessórios



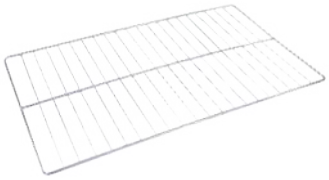
Cuba GN de 1/1, confeccionada
em aço inoxidável 304 com fundo liso.
(GN 1/1 L - 530X325X65mm)



Cuba GN de 1/1, confeccionada
em aço carbono com acabamento
esmaltado a fogo .
(GN 1/1 E - 530X325X30mm)



Cuba GN de 1/1, confeccionada
em aço inoxidável 304 com
fundo perfurado.
(GN 1/1 P - 530X325X65mm)



Grelha, confeccionada
em arame de aço inoxidável 304.
(GN 1/1 G)



Bandeja em chapa de aço
carbono estampado com cobertura
antiaderente, com 8 cavidades para ovos.
(GN 1/1 PO)



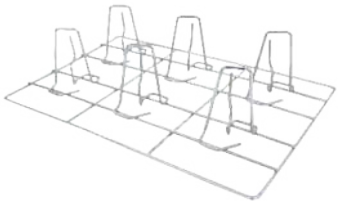
Bandeja em alumínio perfurada
para pão doce.
(GN 1/1 PPD)



Cuba GN de 1/2, confeccionada
em aço inoxidável 304 com fundo perfurado
(GN 1/2 P - 325x265x65mm)



Cuba GN de 1/2, confeccionada em
aço inoxidável 304 com fundo liso
(GN 1/2 L - 325x265x65mm)



Grelha para frangos, confeccionada
em arame de aço inoxidável 304.
(GN 1/1 SF)



Chapa para grelhados, confeccionada
em alumínio fundido com
dupla camada antiaderente.
(GN 1/1 AFT)



Bandeja em alumínio ondulada
para pão de sal.
(GN 1/1 OPS)



Cesto para batata frita, confeccionada
em aço inoxidável 304
(GN 1/1 B)



Cavalete para forno
de 3 GN's



Cavalete para forno
de 7, 10/12 GN's



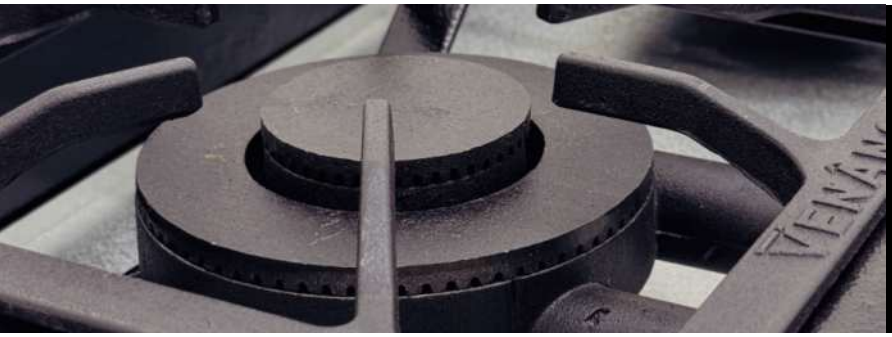
Cavalete para forno
de 20 GN's



Linha completa de fogões

Para atender às ALTAS DEMANDAS





Fogões Extra Aço Carbono

Grelha 30x30cm, perfil 5cm opcional 7cm nos modelos 2, 4 e 7 queimadores.







Características

Gás GLP baixa pressão ou Gás Natural;
Corpo e mesa de aço carbono super resistente com acabamento em pintura a pó eletrostática, com base fostatizada, grelha 30x30 e mesa com perfil de 5cm;
Tubo distribuidor (varão) de 3/4" cromado, possuindo tampão e entrada de gás reversível;
Registro cromado de 1/4";
Todos os fogões a partir de 2 queimadores, são produzidos com tampão no tubo distribuidor para posterior colocação de registro para forno;
Totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento;
Grelhas e queimadores em ferro fundido, queimadores simples com 100mm, com consumo de 0,170 kg/h de diâmetro e duplos de 160mm, com consumo de 0,265 kg/h;

Modulado

Os fogões modulados podem ser montados da maneira que melhor se adapte ao seu ambiente.



Extra modulado Banho-maria | Extra 4 queimadores 2 duplos + Forno extra 60 | Extra 2 queimadores 1 duplo | Extra modulado Chapa

Queimadores de alto rendimento, possuindo potência de 1.938kcal/h no modelo simples e 4.959 kcal/h no modelo duplo, com consumo de 0,767 kg/h;
Queimador com encaixe de fácil remoção para limpeza e manutenção;
Fácil regulagem de entrada de oxigênio;
Banho-maria opcional, com acabamento esmaltado a fogo, com consumo de 0,320 kg/h;
Chapa bifeteira opcional em ferro fundido com dupla face, sendo um lado liso e outro para grelhados, com consumo de 0,320 kg/h, para modular;
Equipamento para uso industrial e profissional;

Queimador duplo 160mm com 4.959 kcal/h



Queimador simples 100mm com 1.938 kcal/h



Queimador de alto rendimento com 8.744 kcal/h



Chapa dupla face, com potência de 3.420 kcal/h



Banho Maria com potência de 3.420 kcal/h





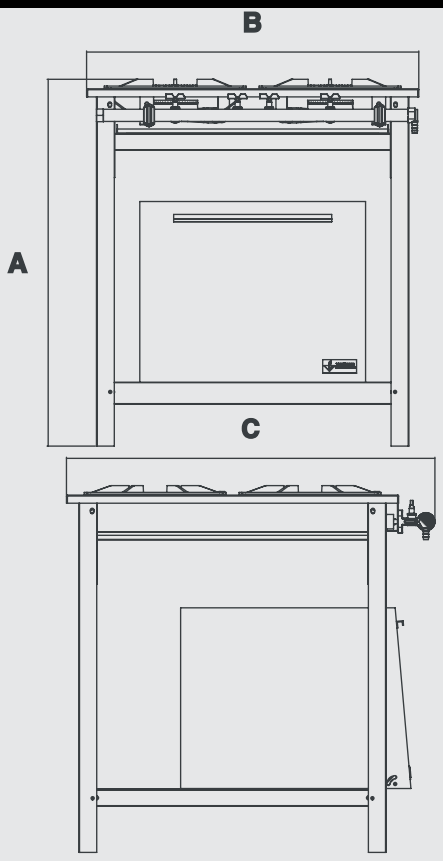
Características dos fornos F60

Porta em aço inoxidável ou vidro temperado 4mm;
Interno em chapa de aço galvanizado;
Proteção móvel do queimador esmaltado a fogo;
Isolamento térmico em lã de rocha;
Controle de chama no tubo distribuidor do fogão;
Três níveis de graduação de altura para grelha;
Acompanha uma grelha;
Capacidade 69 litros;
Consumo 0,320 kg/h;
Potência 3.648 kcal/h.



Forno	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
Interna	270	500	510
Externa	440	580	570

Especificações técnicas



Modelo	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
Banho Maria	110	320	670
Chapa bifeteira	20	275	570

	A Altura (mm)		B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
	C/ pé	S/ pé		
1 queimador	800	250	390	480
2 queimadores	800	250	740	480
3 queimadores	800	250	1080	480
4 queimadores	800	250	740	820
6 queimadores 5 queimadores - com boca de alto rendimento	800	250	1080	820
8 queimadores 7 queimadores - com boca de alto rendimento	800	250	1430	820



Fogões Maxi Aço Carbono

Grelha 40x40cm, perfil 10cm.







Características

Gás GLP baixa pressão ou Gás Natural;
Tubo distribuidor (varão) de 2" com acabamento cromado, possuindo tampão e entrada de gás reversível;
Opção de queimadores simples (120mm de diâmetro) ou duplos (180mm - com controle individual das chamas) em ferro fundido, fixos por encaixe;
Queimadores de alto rendimento, possuindo potência de 3.021 kcal/h no modelo simples, com consumo de 0,265 kg/h e 5.586 kcal/h no modelo duplo, com consumo de 0,490 kg/h;
Disponível nos modelos de 1, 2, 3, 4, 6 e 8 queimadores;
Os fogões de 4, 6 e 8 queimadores possuem opções de todos serem simples ou metade duplos;
Totalmente desmontável, facilitando o transporte e armazenamento;

Modulado

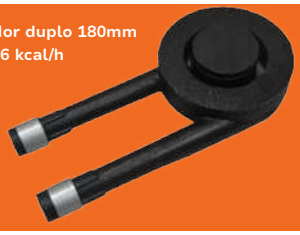
Os fogões modulados podem ser montados da maneira que melhor se adapte ao seu ambiente.



Banho Maria | 4 queimadores 2 duplos + Forno F70 | 2 queimadores duplos | Chapa

Corpo e mesa de aço carbono super resistente, com acabamento em pintura pó eletrostática, com base fosfatizada, grelha de ferro fundido de 40x40cm e mesa com perfil 10cm;
Todos os fogões, a partir de 2 queimadores, são produzidos com tampão para posterior colocação do forno;
Registro cromado 1/4";
Banho-maria opcional, com acabamento esmaltado a fogo, com consumo de 0,320 kg/h;
Chapa bifeteira opcional em ferro fundido com consumo de 0,320 kg/h, para modular;
Bandeja coletora em aço galvanizado;
Limpeza e manutenção facilitadas, pois os queimadores são encaixados, facilitando a remoção;
Equipamento para uso industrial e profissional.

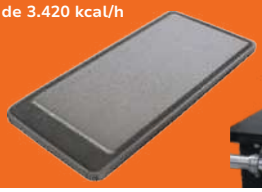
Queimador duplo 180mm com 5.586 kcal/h



Queimador simples 120mm com 3.021kcal/h



Chapa de ferro fundido, com potência de 3.420 kcal/h



Banho Maria com potência de 3.420 kcal/h





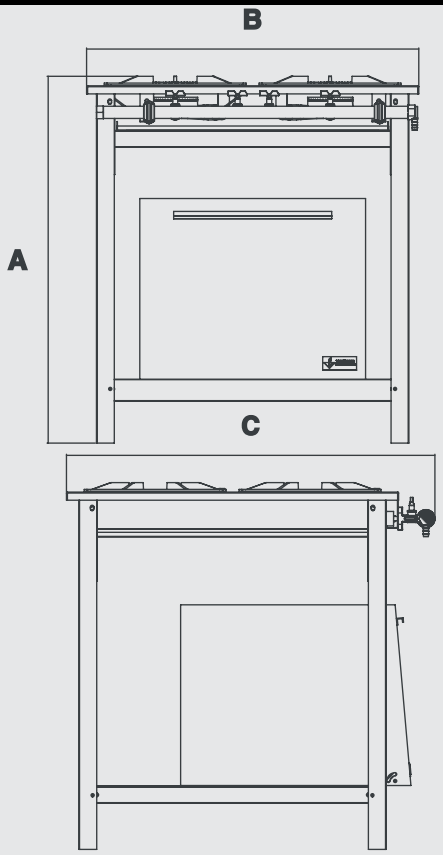
Características dos fornos F70

Porta em aço inoxidável ou em vidro temperado 4mm;
Interno em chapa de aço galvanizado;
Proteção móvel do queimador esmaltado a fogo;
Isolamento térmico em lã de rocha;
Controle de chama no tubo distribuidor do fogão;
Três níveis de graduação de altura para grelha;
Acompanha uma grelha;
Capacidade 90 litros;
Consumo 0,380 kg/h;
Potência 4.332 kcal/h.



Forno	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
Interna	275	505	670
Externa	440	580	73,0

Especificações técnicas



Modelo	A Largura (mm)	B Profundidade (mm)	C Altura (mm)
1 queimador	585	585	820
2 queimadores	1.060	585	820
3 queimadores	1.535	585	820
4 queimadores	1.060	1.060	820
6 queimadores	1.535	1.060	820
8 queimadores	2.010	1.060	820

OBS.:
- As medidas acima, não se alteram nos fogões equipados com forno.
- Com tubo distribuidor, aumentar 100 mm a profundidade,
central amplia 200 mm a profundidade e 100 a largura.

Modelo	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Consumo
Banho Maria	120	430	900	0,300 kg/h
Chapa bifeteira	15	400	900	0,300 kg/h

Modulados

Medidas mesas	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
4 queimadores	800	1.060	1.060
2 queimadores - com chapa e B. M.	800	585	1.060

- Com tubo distribuidor, ampliar 10 cm na profundidade.



Fogões
Vulcão
Aço Carbono

Grelha 30x30cm, perfil 5cm.

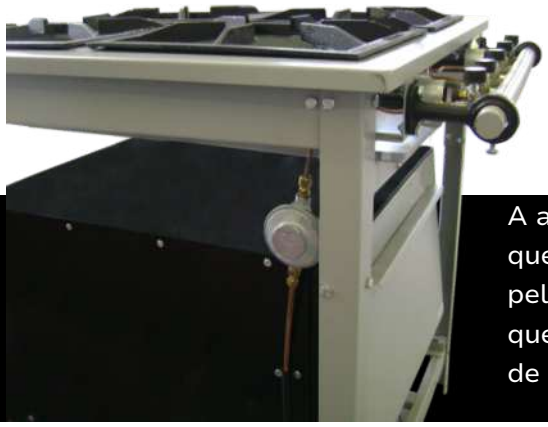






Características

Fogão a gás alta pressão;
Corpo e mesa de aço carbono super resistente, com acabamento em pintura a pó eletrostática, com base fosfatizada, grelha em ferro fundido 30x30cm e mesa com perfil 5 cm;
Tubo distribuidor com acabamento em pintura a pó eletrostática, com base fosfatizada, montado com torneira ap de 1/8", sendo uma por queimador;
Totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenagem;
Produzidos nos tamanhos de 1, 2, 3, 4, 6 e 8 queimadores simples;
Queimadores de 90mm de diâmetro, específico para o uso em gás alta pressão, confeccionado em ferro fundido;
Queimadores com encaixe de fácil remoção para limpeza e manutenção;
No sistema de alta pressão os valores de consumo e potência, por queimador, são aproximados, sendo 0,450 kg/h e 5.130 kcal/h respectivamente, devido a passagem de gás ser efetuada, praticamente, de forma direta;
Equipamento para uso industrial e profissional.



A alimentação de gás para o forno sairá em alta pressão da torneira que está posicionada no varão e, será transformada, em baixa pressão pela válvula reguladora posicionada na tubulação de cobre que será conectada na entrada de gás do forno.



Válvula reguladora de gás GLP de Baixa Pressão, com 1kg/h de vazão e 2,8 kPa.

Queimador específico para uso em gás alta pressão.



Características dos fornos F60

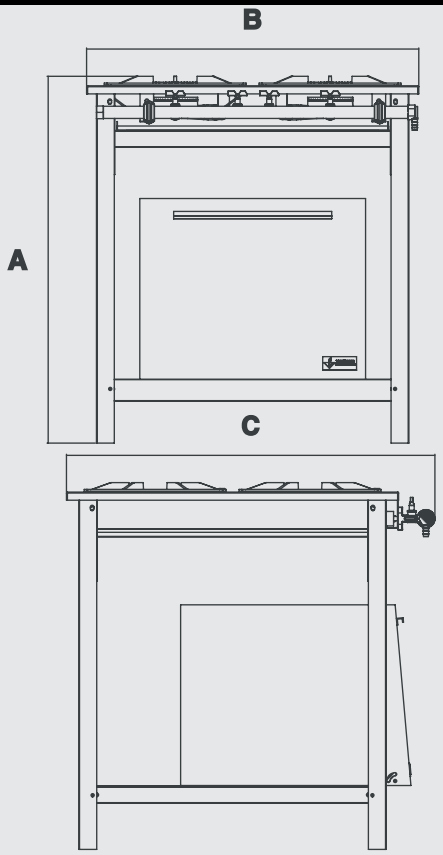
Gás GLP baixa pressão;
Porta em aço inoxidável ou em vidro temperado 4mm;
Interno em chapa de aço galvanizado;
Proteção móvel do queimador esmaltado a fogo;
Isolamento térmico em lã de rocha;
Controle de chama no tubo distribuidor do fogão;
Três níveis de graduação de altura para grelha;
Acompanha uma grelha;
Capacidade 69 litros;
Consumo 0,320 kg/h;
Potência 3.648 kcal/h.



Forno	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
Interna	270	500	510
Externa	440	580	570

*Nos modelos com 2 e 3 queimadores, com forno, a profundidade externa do forno será de 535mm e a interna de 440 mm.

Especificações técnicas



Modelo	A Altura (mm)		B Largura (mm)	C Prof. (mm)
	C/ pé	S/ pé		
1 queimador	800	200	390	480
2 queimadores	800	200	740	480
3 queimadores	800	200	1080	480
4 queimadores	800	200	740	820
6 queimadores	800	--	1080	820
8 queimadores	800	--	1420	820

- As medidas acima, não se alteram nos fogões equipados com forno.



Fogões Maxi

Aço Carbono - Alta Pressão

Grelha 40x40cm, perfil 10cm.

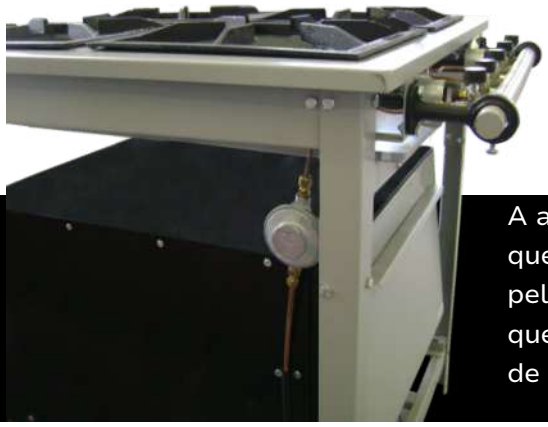




Características



Corpo e mesa de aço carbono super resistente, com acabamento em pintura pó eletrostática, com base fosfatizada, grelha em ferro fundido de 40x40cm e mesa com perfil de 10cm;
Tubo distribuidor (varão) de 2" com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada, montado com torneira ap de 1/8", sendo uma por queimador;
Totalmente desmontável, facilitando o transporte;
Bandeja coletora em aço galvanizado;
Queimador, com 120 mm de diâmetro, específico para uso em gás alta pressão, em ferro fundido;
Limpeza e manutenção facilitadas, pois os queimadores são encaixados facilitando a remoção;
No sistema de alta pressão os valores de consumo e potência, por queimador, são aproximados, sendo 0,450 kg/h e 5.130 kcal/h respectivamente, devido a passagem de gás ser efetuada, praticamente, de forma direta;
A alimentação de gás para o forno sairá em alta pressão da torneira que está posicionada no varão e, será transformada, em baixa pressão pela válvula reguladora posicionada na tubulação de cobre que será conectada na entrada de gás do forno;
Possibilidade de espera forno, para posterior alocação do forno F70.



A alimentação de gás para o forno sairá em alta pressão da torneira que está posicionada no varão e, será transformada, em baixa pressão pela válvula reguladora posicionada na tubulação de cobre que será conectada na entrada de gás do forno.



Válvula reguladora de gás GLP de Baixa Pressão, com 1kg/h de vazão e 2,8 kPa.

Queimador com limitador de pressão, para que o gás se espalhe uniformemente no interior do queimador.



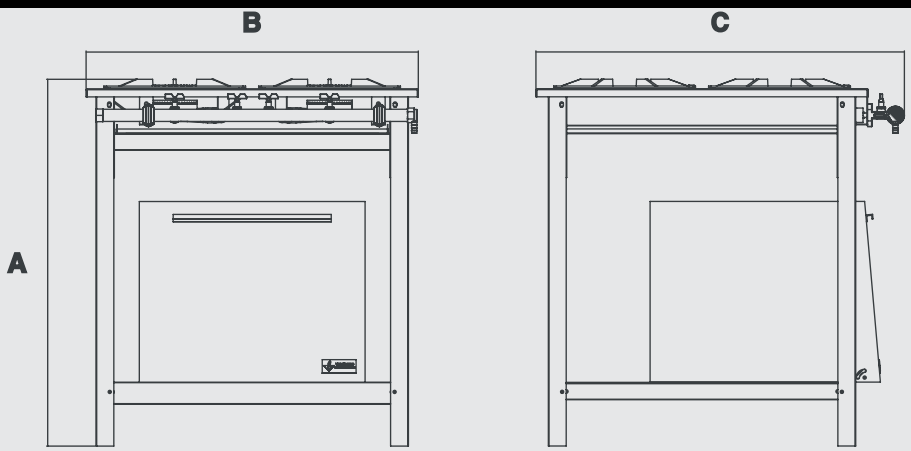
Características dos fornos F70

Porta em aço inoxidável ou em vidro temperado 4mm;
Interno em chapa de aço galvanizado;
Proteção móvel do queimador esmaltado a fogo;
Isolamento térmico em lã de rocha;
Controle de chama no tubo distribuidor do fogão;
Três níveis de graduação de altura para grelha;
Acompanha uma grelha;
Capacidade 90 litros;
Consumo 0,380 kg/h;
Potência 4.332 kcal/h.



Forno	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
Interna	275	505	670
Externa	440	580	73,0

Especificações técnicas



Modelo	A Largura (mm)	B Profundidade (mm)	C Altura (mm)
1 queimador	585	585	820
2 queimadores	1.060	585	820
3 queimadores	1.535	585	820
4 queimadores	1.060	1.060	820
6 queimadores	1.535	1.060	820
8 queimadores	2.010	1.060	820



Fogões

Bravo

Aço Carbono



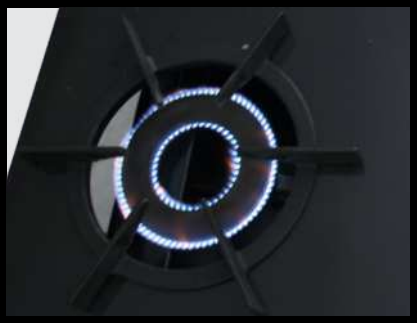




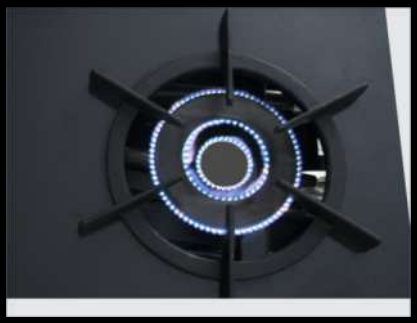


Características

Fogão industrial;
Gás GLP baixa pressão;
Mesa esmaltada a fogo com easy clean, que facilita a limpeza;
Corpo super reforçado em aço carbono com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Grelhas redondas em ferro fundido para todos os modelos;
Queimadores de alto rendimento, em ferro fundido, possuindo potência de 4.090kcal no modelo chama tripla frontal e 3.659kcal no modelo chama dupla;
Fogões de 2 queimadores com chama tripla;
Fogões de 4 e 6 queimadores com chama tripla frontais e chama dupla traseiras;
Equipamento para uso industrial e profissional;



QUEIMADOR CHAMA DUPLA TRASEIRO
Chama dupla com Ø 150mm, com
consumo de 0,321kg/h e
potência de 3.659 kcal/h



QUEIMADOR CHAMA TRIPLA FRONTAL
Chama interna com Ø 50mm e com
consumo de 0,066kg/h
Chama dupla externa com Ø 150mm
e com consumo de 0,292kg/h
e potência total de 4.082 kcal/h



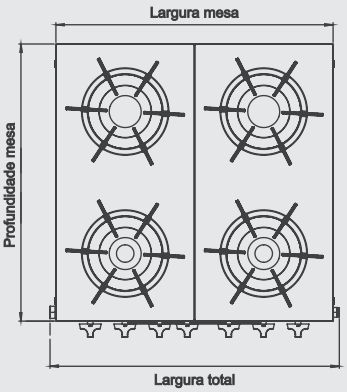


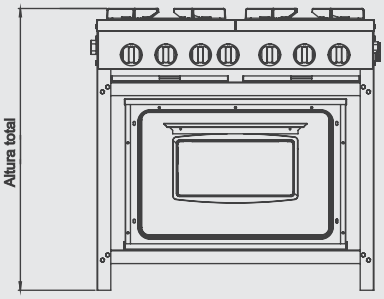
Características Forno Bravo

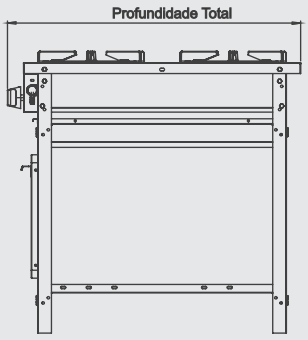
Porta com visor de vidro e equipada com mola para facilitar a vedação e reter o calor;
Isolamento térmico em lã de rocha;
Acabamento interno esmaltado a fogo;
Acompanha 2 grelhas com limitador;
Equipamento para uso industrial e profissional.

Modelos	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Consumo total (kg/h)	Capacidade (litros)
2 Queimadores externa/interna	435/ 290	645/ 600	450/ 350	0,265	61
4 e 6 Queimadores externa/interna	435/ 290	645/ 600	790/ 680	0,380	118

Especificações técnicas

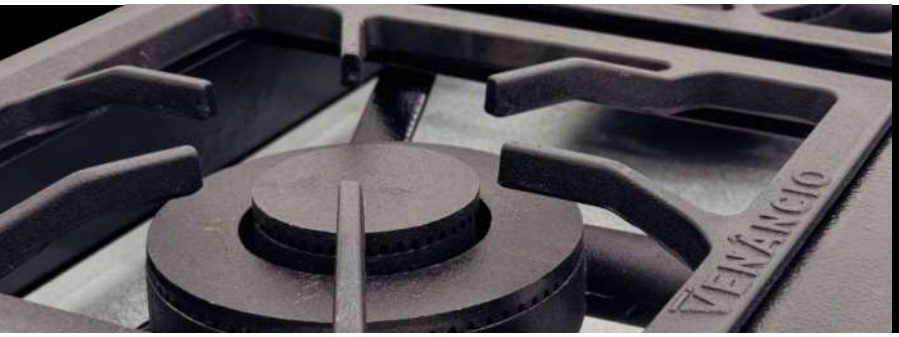






Modelos	Altura (mm)	Largura mesa (mm)	Largura total (mm)	Prof. mesa (mm)	Prof. total (mm)	Consumo total (kg/h)
BR2B / BR2BF	710	830	830	400	446	0,716/0,981
BR4B / BR4BF	780	800	850	800	846	1,3581,738
BR6B / BR6BF	780	1.200	1.250	800	846	2,037/2,417

Altura da grelha 40mm



Fogões Extra Aço Inox



Grelha 30x30cm, perfil 5cm.



Características

Gás GLP baixa pressão ou Gás Natural;
Estrutura totalmente em aço inoxidável, grelha 30x30 cm e mesa com perfil de 5 cm;
Tubo distribuidor (varão) de ¾" com acabamento cromado, possuindo tampão e entrada de gás reversível;
Registro cromado de ¼";
Produzidos, opcionalmente, com tampão no tubo distribuidor para posterior colocação de registro para forno;
Totalmente desmontável, o que facilita o transporte e armazenamento;
Grelhas e queimadores em ferro fundido, queimadores simples com 100 mm de diâmetro e duplos de 160 mm;
Fogões centrais com todos os queimadores duplos;
Grelhas e queimadores em ferro fundido, queimadores simples com 100mm, com consumo de 0,170 kg/h de diâmetro e duplos de 160mm, com consumo de 0,265 kg/h;
Queimadores de alto rendimento, possuindo potência de 1.938kcal/h no modelo simples e 4.959 kcal/h no modelo duplo, com consumo de 0,767 kg/h;
Produzidos até o tamanho de 8 queimadores;
Banho-maria opcional em aço inoxidável;
Chapa bifeteira opcional em ferro fundido, com dupla face, sendo um lado liso e outro para grelhados;
Limpeza e manutenção facilitadas, pois os queimadores são encaixados, facilitando a remoção;
Bandeja coletora em aço inoxidável.

Modulado

Os fogões modulados podem ser montados da maneira que melhor se adapte ao seu ambiente.



Extra modulado Banho-maria | Extra 4 queimadores 2 duplos + Forno extra 60 | Extra 2 queimadores 1 duplo | Extra modulado Chapa

Queimador duplo 160mm com 4.959 kcal/h



Queimador simples 100mm com 1.938 kcal/h



Queimador de alto rendimento com 8.744 kcal/h



Chapa dupla face, com potência de 3.420 kcal/h



Banho Maria com potência de 3.420 kcal/h





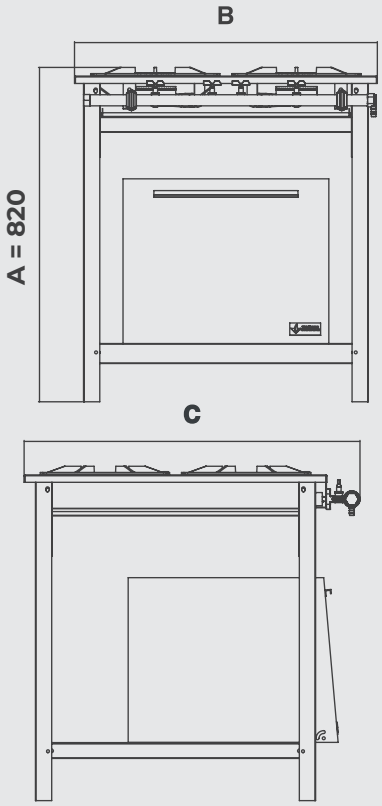
Características dos fornos F70

Acabamento externo em aço inoxidável;
Acabamento interno em aço galvanizado;
Porta em aço inoxidável ou vidro temperado 4mm;
Proteção móvel do queimador esmaltado a fogo;
Isolamento térmico em lã de rocha;
Controle de chama no tubo distribuidor do fogão;
Três níveis de graduação de altura para grelha;
Acompanha uma grelha;
Capacidade 90 litros;
Consumo 0,380 kg/h;
Potência 4.332 kcal/h.



Forno	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
Interna	275	505	670
Externa	440	580	73,0

Especificações técnicas



Modelo	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
Banho Maria	110	320	670
Chapa bifeteira	20	275	570

Modelo	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
2 queimadores	740	480
3 queimadores	1080	480
4 queimadores	740	820
6 queimadores 5 queimadores - com boca de alto rendimento 5 queimadores - com chapa	1080	820
8 queimadores 7 queimadores - com boca de alto rendimento 6 queimadores - com chapa	1420	820

- No fogão central, amplia em 8cm a profundidade e em 8 cm a largura;
- As medidas ao lado não se alteram nos fogões equipados com forno;



Fogões Extra Aço Inox

Grelha 30x30cm, perfil 5cm COM PAINEL



Características

Gás GLP baixa pressão ou Gás Natural;
Estrutura totalmente em aço inoxidável, com grelha 30x30 cm e mesa com perfil de 5 cm;
Grelhas e queimadores em ferro fundido, queimadores simples com 100mm de diâmetro e duplos de 160mm, com controle individual da chama;
Grelhas e queimadores em ferro fundido, queimadores simples com 100mm, com consumo de 0,170 kg/h de diâmetro e duplos de 160mm, com consumo de 0,265 kg/h;
Disponível nos modelos de 4 e 6 queimadores;
Chapa bifeteira dupla opcional, em ferro fundido com dupla face, sendo um lado liso e outro para grelhados, no fogão com 6 queimadores;
Totalmente desmontável, o que facilita o transporte e armazenamento;
Grelhas e queimadores em ferro fundido, queimadores simples com 100 mm de diâmetro e duplos de 160 mm;
Registro dos queimadores com 3 posições: desligado, máximo e mínimo;
Manipuladores dos registros confeccionados em alumínio injetado, sendo resistente e durável;
Limpeza e manutenção facilitadas, pois os queimadores são encaixados, facilitando a remoção;
Bandeja coletora em aço inoxidável;



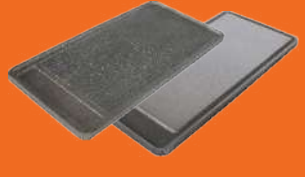
Queimador duplo 160mm com 4.959 kcal/h



Queimador simples 100mm com 1.938 kcal/h



Chapa dupla face, com potência de 3.420 kcal/h





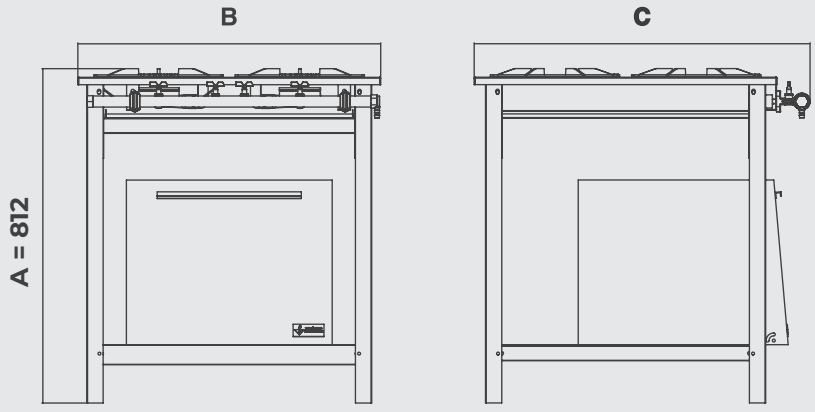
Características dos fornos F70

Acabamento externo em aço inoxidável;
Acabamento interno em aço galvanizado;
Porta em aço inoxidável ou vidro temperado 4mm;
Proteção móvel do queimador esmaltado a fogo;
Isolamento térmico em lã de rocha;
Controle de chama no tubo distribuidor do fogão;
Três níveis de graduação de altura para grelha;
Acompanha uma grelha;
Capacidade 90 litros;
Consumo 0,380 kg/h;
Potência 4.332 kcal/h.

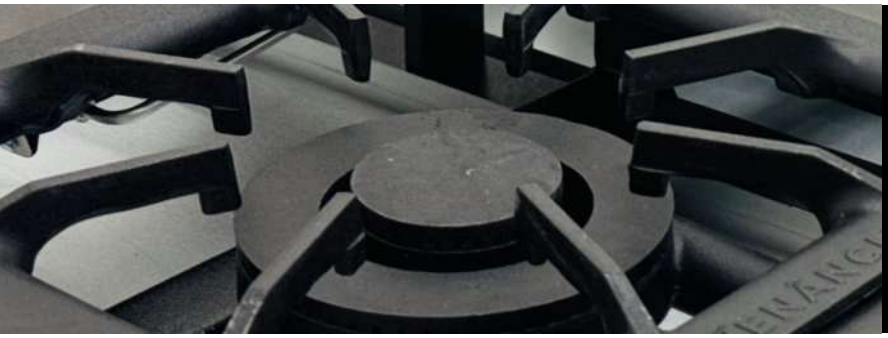


Forno	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
Interna	275	505	670
Externa	440	580	73,0

Especificações técnicas



Modelo	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
4 queimadores	740	838
6 queimadores	1080	838
6 queimadores com chapa	1420	838



Fogões Maxi Aço Inox

Grelha 40x40cm, perfil 10cm.





Características

Gás GLP baixa pressão ou Gás Natural;
Opção de queimadores simples (120 mm de diâmetro) ou duplos (180 mm - com controle individual das chamas) em ferro fundido;
Disponível nos modelos de 1, 2, 3, 4, 6 e 8 queimadores;
Os fogões de 4, 6 e 8 queimadores possuem opções de todos serem simples ou metade duplos;
Modelos de 4, 6 e 8 queimadores podem ser centrais;
Opção de queimadores simples (120mm de diâmetro) ou duplos (180mm - com controle individual das chamas) em ferro fundido, fixos por encaixe;
Queimadores de alto rendimento, possuindo potência de 3.021 kcal/h no modelo simples, com consumo de 0,265 kg/h e 5.586 kcal/h no modelo duplo, com consumo de 0,490 kg/h;
Estrutura totalmente em aço inoxidável, grelha 40x40cm em ferro fundido e mesa com perfil de 10cm;
Tubo distribuidor (varão) de 2" com acabamento cromado, possuindo tampão e entrada de gás reversível;
Banho-maria opcional, em aço inoxidável, no fogão modular;
Bandeja coletora em aço inoxidável;
Chapa bifeteira opcional, confeccionada em ferro fundido, no fogão modular;

Modulado

Os fogões modulados podem ser montados da maneira que melhor se adapte ao seu ambiente.



Banho Maria | 4 queimadores 2 duplos + Forno F70 | 2 queimadores duplos | Chapa

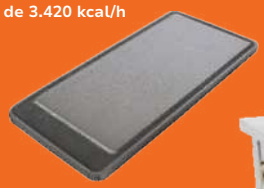
Queimador duplo 180mm com 5.586 kcal/h



Queimador simples 120mm com 3.021kcal/h



Chapa de ferro fundido, com potência de 3.420 kcal/h



Banho Maria com potência de 3.420 kcal/h





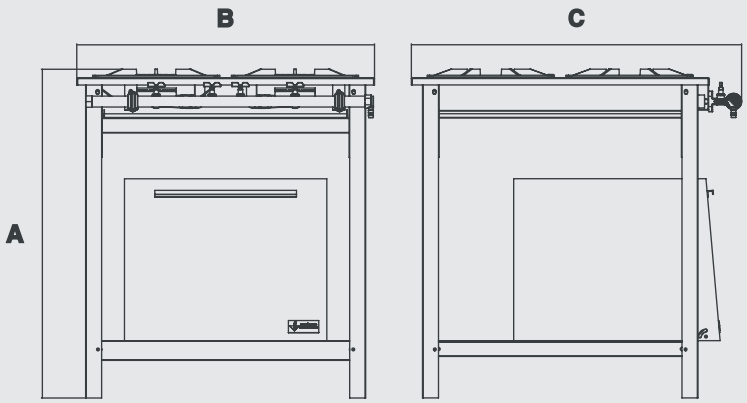
Características dos fornos F70

Acabamento externo em aço inoxidável;
Acabamento interno em aço galvanizado;
Porta em aço inoxidável ou vidro temperado 4mm;
Proteção móvel do queimador esmaltado a fogo;
Isolamento térmico em lã de rocha;
Controle de chama no tubo distribuidor do fogão;
Três níveis de graduação de altura para grelha;
Acompanha uma grelha;
Capacidade 90 litros;
Consumo 0,380 kg/h;
Potência 4.332 kcal/h.



Forno	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
Interna	275	505	670
Externa	440	580	73,0

Especificações técnicas



Modelo	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)
1 queimador	820	585	585
2 queimadores	820	1.060	595
3 queimadores	820	1.535	595
4 queimadores	820	1.060	1.060
6 queimadores	820	1.535	1.060
8 queimadores	820	2.010	1.060

Com tubo distribuidor, aumentar 100 mm a profundidade, central amplia 200 mm a profundidade e 100 mm a largura.



Fogões
Vulcão
Aço Inox

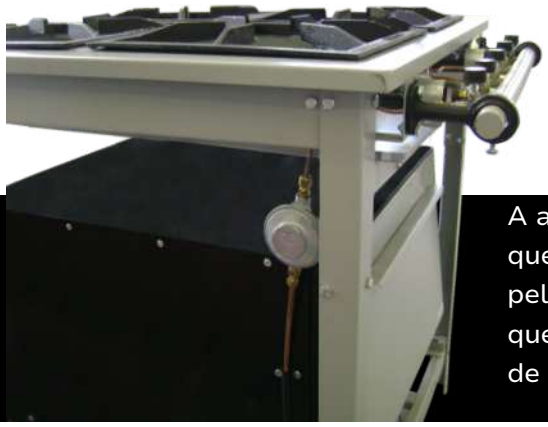
Grelha 30x30cm, perfil 5cm.





Características

Exclusivamente para gás GLP alta pressão;
Estrutura totalmente em aço inoxidável, grelha em ferro fundido 30x30 cm e mesa com perfil de 5 cm;
Tubo distribuidor (varão) com acabamento cromado, montado com torneira ap de 1/8", sendo uma por queimador;
Totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento;
Produzidos nos tamanhos de 1, 2, 3, 4, 6 e 8 queimadores simples;
Queimador, com 90 mm de diâmetro, específico para uso em gás alta pressão, confeccionado em ferro fundido;
Queimadores com encaixe de fácil remoção para limpeza e manutenção;
Bandeja coletora em aço inoxidável;
Opcional de forno disponível nos modelos de 4, 6 e 8 queimadores;
No sistema de alta pressão os valores de consumo e potência, por queimador, são aproximados, sendo 0,450 kg/h e 5.130 kcal/h respectivamente, devido a passagem de gás ser efetuada, praticamente, de forma direta;
Equipamento para uso industrial e profissional.



A alimentação de gás para o forno sairá em alta pressão da torneira que está posicionada no varão e, será transformada, em baixa pressão pela válvula reguladora posicionada na tubulação de cobre que será conectada na entrada de gás do forno.

Válvula reguladora de gás GLP de Baixa Pressão, com 1kg/h de vazão e 2,8 kPa.



Queimador específico para uso em gás alta pressão.



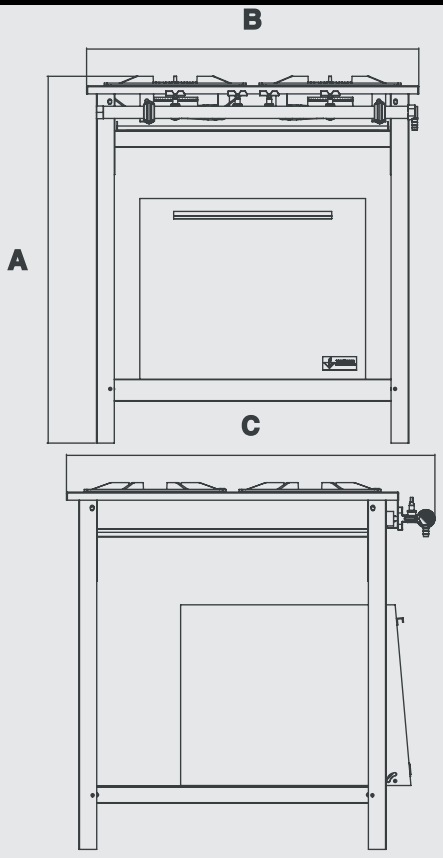
Características dos fornos F70

Acabamento externo em aço inoxidável;
Acabamento interno em aço galvanizado;
Porta em aço inoxidável ou vidro temperado 4mm;
Proteção móvel do queimador esmaltado a fogo;
Isolamento térmico em lã de rocha;
Controle de chama no tubo distribuidor do fogão;
Três níveis de graduação de altura para grelha;
Acompanha uma grelha;
Capacidade 90 litros;
Consumo 0,380 kg/h;
Potência 4.332 kcal/h.



Forno	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
Interna	275	505	670
Externa	440	580	73,0

Especificações técnicas



Modelo	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Prof. (mm)
1 queimador	800	390	480
2 queimadores	800	740	480
3 queimadores	800	1080	480
4 queimadores	800	740	820
6 queimadores	800	1080	820
8 queimadores	800	1420	820



Fogões Maxi

Aço Inox - Alta Pressão

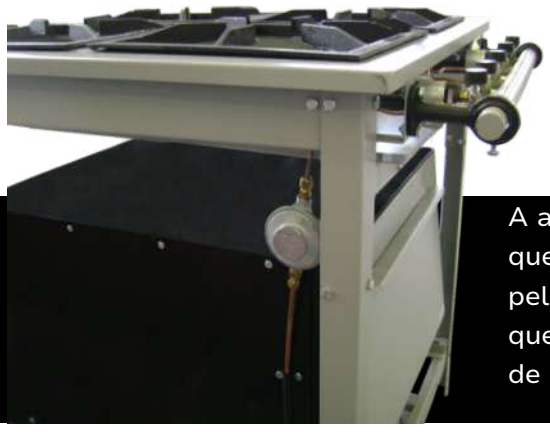
Grelha 40x40cm, perfil 10cm.





Características

Estrutura totalmente em aço inoxidável, grelha 40x40cm em ferro fundido e mesa com perfil de 10cm;
Tubo distribuidor (varão) de 2" com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada, montado com torneira ap de 1/8", sendo uma por queimador;
Totalmente desmontável, facilitando o transporte;
Bandeja coletora em aço inoxidável;
Tubo distribuidor (varão) de 2" com acabamento cromado, montado com torneira ap de 1/8", sendo uma por queimador;
Disponível nos modelos de 4, 6 e 8 queimadores simples;
Queimador, com 120 mm de diâmetro, específico para uso em gás alta pressão, em ferro fundido;
Limpeza e manutenção facilitadas, pois os queimadores são encaixados facilitando a remoção;
No sistema de alta pressão os valores de consumo e potência, por queimador, são aproximados, sendo 0,450 kg/h e 5.130 kcal/h respectivamente, devido a passagem de gás ser efetuada, praticamente, de forma direta;
A alimentação de gás para o forno sairá em alta pressão da torneira que está posicionada no varão e, será transformada, em baixa pressão pela válvula reguladora posicionada na tubulação de cobre que será conectada na entrada de gás do forno;
Possibilidade de espera forno, para posterior alocação do forno F70.



A alimentação de gás para o forno sairá em alta pressão da torneira que está posicionada no varão e, será transformada, em baixa pressão pela válvula reguladora posicionada na tubulação de cobre que será conectada na entrada de gás do forno.



Válvula reguladora de gás GLP de Baixa Pressão, com 1kg/h de vazão e 2,8 kPa.

Queimador com limitador de pressão, para que o gás se espalhe uniformemente no interior do queimador.



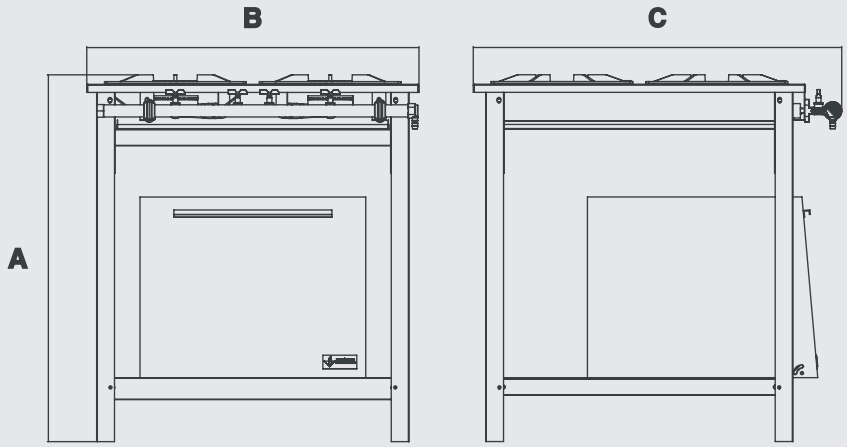
Características dos fornos F70

cabamento externo em aço inoxidável;
Acabamento interno em aço galvanizado;
Porta em aço inoxidável ou vidro temperado 4mm;
Proteção móvel do queimador esmaltado a fogo;
Isolamento térmico em lã de rocha;
Controle de chama no tubo distribuidor do fogão;
Três níveis de graduação de altura para grelha;
Acompanha uma grelha;
Capacidade 90 litros;
Consumo 0,380 kg/h;
Potência 4.332 kcal/h.



Forno	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)
Interna	275	505	670
Externa	440	580	73,0

Especificações técnicas



Modelo	A Largura (mm)	B Profundidade (mm)	C Altura (mm)
4 queimadores	1.060	1.060	820
6 queimadores	1.535	1.060	820
8 queimadores	2.010	1.060	820



Fogões
Don Bidone
Aço Inox - Fogão com Forno



Forno equipado com

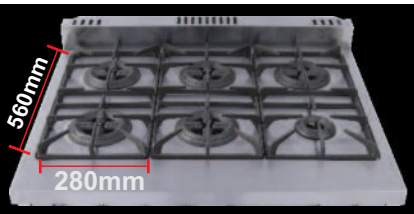
Válvula termostática

- Permite o controle da temperatura desejada;
- Melhora o desempenho na cocção;
- Gera economia de gás.

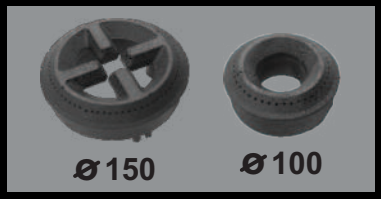


Características

Gás GLP baixa pressão ou Gás Natural;
Revestimento externo em aço inoxidável;
Queimadores superiores, 3 grandes ou 5 grandes e 1 pequeno, grelhas de ferro fundido com acabamento esmaltado à fogo;
Mesa estampada inteira em aço inoxidável com altos relevos, a fim de evitar que líquidos escorram para dentro, laterais e frente do fogão;
Bandeja coletora de resíduos em aço inoxidável 430 escovado;
Registro dos queimadores superiores com três posições: 0, max, min.;
Manipuladores dos registros em alumínio injetado, resistente a quedas e ao calor;
Acendimento automático elétrico para todos os queimadores, inclusive o forno;
Pés em aço inoxidável com regulagem de altura e sapata emborrachada;



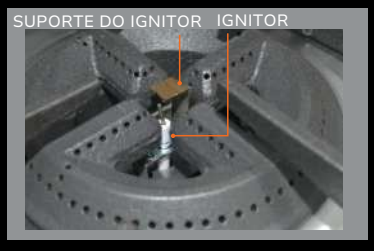
Queimadores e grelhas em ferro fundido com acabamento esmaltado a fogo



Queimadores em ferro fundido com acabamento esmaltado a fogo



Mesa em aço inoxidável estampada em alto relevo



Suporte do ignitor, cujas funções são direcionar e proteger o ignitor



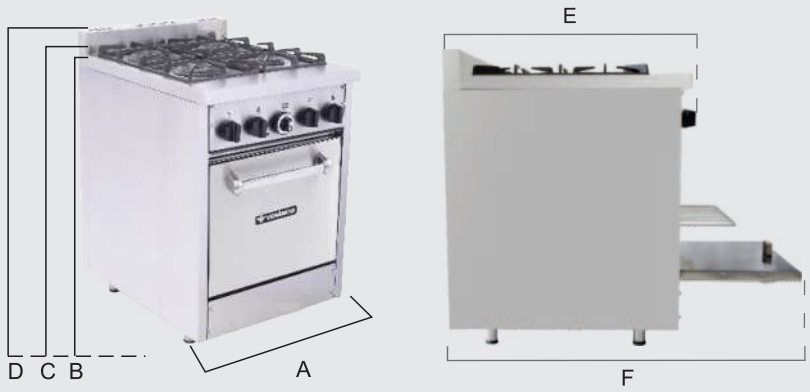
Características dos fornos

Forno equipado com válvula termostática, que permite controle de temperatura, resultando na melhoria do desempenho na cocção, além de gerar economia de gás;
Porta do forno estruturada super resistente, possuindo sistema de abertura através de molas;
Revestimento interno do forno esmaltado a fogo, para facilitar a limpeza;
Puxador da porta do forno confeccionado em aço carbono com acabamento cromado, com bases em alumínio injetado, com acabamento polido;
Forno de alto rendimento, com isolamento em lã de rocha e capacidade de aquecimento de até 300°C;
Grelha do forno confeccionada em aço sae 1020, com acabamento cromado;
Queimador do forno em aço sae 1020, com acabamento esmaltado a fogo;
Capacidade do forno fdb4f 98 litros; capacidade do forno fdb6f 155 litros.

Modelo	Largura (mm)	Altura (mm)	Profundidade (mm)
FDB4F	480	360	570
FDB6F	755	360	570

Medidas internas da câmara do forno.

Especificações técnicas



Modelo	A (mm)	B Altura mesa (mm)	C Altura grelha (mm)	D Altura total (mm)	E Prof. (mm)	Prof. porta aberta (mm)
FDB4F	615	870	905	950	810	1155
FDB6F	920	870	905	950	810	1155

Modelo	Queimador pequeno (kg/h)	Queimador grande (kg/h)	Consumo do forno (kg/h)	Consumo total GLP (kg/h)	Potência: Queimador pequeno (kcal/h)	Potência: Queimador grande (kcal/h)	Pressão (mm.c.a.)	Válvula GLP (kg/h)	Botijões P13	Botijões P45
FDB4F	0,130	0,265	0,448	1,373	1.482	3.021	280	2	2	1
FDB6F	0,130	0,265	0,520	1,975	1.482	3.021	280	4	4	2



Fogões
Don Bidone
Aço Inox - Fogão de Mesa

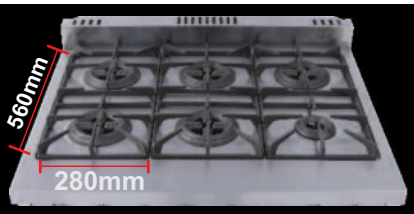




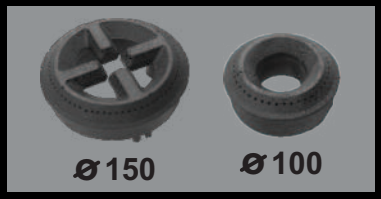
Cavalete vendido separadamente.

Características

Gás GLP baixa pressão ou Gás Natural;
Revestimento externo em aço inoxidável;
Queimadores superiores 5 grandes e um pequeno e grelhas de ferro fundido com acabamento esmaltado a fogo;
Acendimento automático elétrico para todos os queimadores;
Registro dos queimadores superiores com três posições: 0, max, min.;
Mesa estampada inteira em aço inoxidável com altos relevos, a fim de evitar que líquidos escorram para dentro, laterais e frente do fogão;
Manipuladores dos registros em alumínio injetado, resistente a quedas e ao calor;
Bandeja coletora de resíduos em aço inoxidável 430 escovado;
Pés em aço carbono cromados, super resistentes e com regulagem de altura;
Equipamento para uso industrial e profissional;



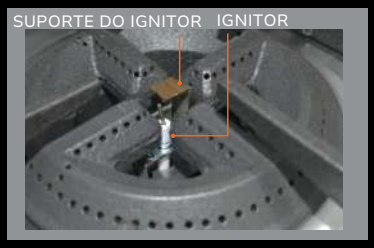
Queimadores e grelhas em ferro fundido com acabamento esmaltado a fogo



Queimadores em ferro fundido com acabamento esmaltado a fogo



Mesa em aço inoxidável estampada em alto relevo



Suporte do ignitor, cujas funções são direcionar e proteger o ignitor



Especificações técnicas





Modelo	A Altura (mm)	B Altura grelha (mm)	C Largura (mm)	D Profundidade (mm)	Profundidade com bandeja aberta (mm)
FDB4 +CAVALETE	870	905	615	725	960
FDB6 +CAVALETE	870	905	920	725	960
FDB4	385	420	615	725	960
FDB6	385	420	920	725	960

Modelo	Queimador Pequeno ∅100		Queimador Grande ∅150		Consumo GLP Total (kg/h)	Potência (kcal/h)		Potência Total (kcal/h)
	Unidade	Consumo GLP (kg/h)	Unidade	Consumo GLP (kg/h)		Queimador Pequeno	Queimador Grande	
FDB4	1	0,130	3	0,265	0,925	1.482	3.021	10.545
FDB6	1	0,130	5	0,265	1,455	1.482	3.021	16.587



Fogões
Americano
Aço Inox - Fogão Forno e Mesa



Forno equipado com

Válvula termostática

- Permite o controle da temperatura desejada;
- Melhora o desempenho na cocção;
- Gera economia de gás.



Características

Gás GLP baixa pressão ou Gás Natural;
Disponível nos modelos de 4 queimadores com forno, 4 queimadores com forno e chapa, 6 queimadores com forno e 6 queimadores com 2 fornos e chapa;
Pés em aço carbono cromado com regulagem de altura;
Queimadores em ferro fundido tipo estrela de excelente rendimento com potencia de 4.001 kcal;
Controle individual dos queimadores;
Fácil acendimento através de chama piloto ao lado de cada queimador, com controle das chamas-piloto em um único registro;
Grelhas removíveis em monobloco de ferro fundido com 8 pontas na parte superior e arredondado na parte inferior, possibilitando um melhor aproveitamento do calor;
Disponível nos modelos de 4 queimadores com forno, 4 queimadores com forno e chapa, 6 queimadores com forno e 6 queimadores com 2 fornos e chapa; modelos de mesa com 2, 4 e 6 queimadores;
Modelos de mesa com cavalete opcional totalmente fabricado em aço inoxidável 304 com sapatas plásticas, para evitar deslizamento, para os modelos de 4 e 6 queimadores;
Acabamento externo em aço inox escovado;
Manipuladores dos registros em alumínio injetado, resistente a quedas e ao calor;
Pés em aço carbono cromado com regulagem de altura;



Grelha côncava vista por baixo, seu formato garante um maior aproveitamento do calor



Vista da chama piloto e grelha côncava



Vista do queimador da chapa





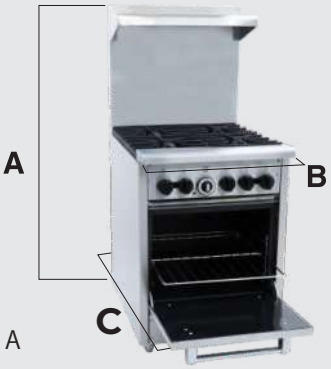
Características dos fornos

Acompanha uma grelha que possui uma trava que não deixa a mesma cair do forno ao puxá-la;
Forno equipado com válvula de segurança termostática, que permite controle
de temperatura, resultando na melhoria do desempenho na cocção, além de gerar economia;
Forno interno esmaltado à fogo;
Isolamento térmico em lã de rocha;

	4 QUEIMADORES	6 / 10 QUEIMADORES
Altura	360mm	360mm
Largura	500mm	835mm
Prof.	550mm	550mm
Capacidade	99 litros	165 litros

Especificações técnicas





Modelo	A Altura (mm)	B Largura (mm)	C Profundidade (mm)	
			Porta aberta	Porta fechada
FA4F	1430*	610	1135	790
FA4FC/FA6F	1430*	915	1135	790
FA6C2F	1430*	1530	1135	790

*Medidas com platibanda. Sem platibanda fica 890mm

	FA2M	FA4/+cavalete	FA6/+cavalete
Altura (A) mm	250	250/873	250/873
Largura (B) mm	305	610	915
Prof. (C) mm	755	755	755

Modelo	Consumo por piloto	Consumo por queimador	Consumo do queimador por forno	Consumo do queimador da chapa	Consumo máximo	Potência máxima
	--	0,351kg/h	--	--	0,702 kg/h	8.002 kcal/h
FA4	0,011kg/h	0,351kg/h	--		1,448 kg/h	16.507 kcal/h
FA6	0,011kg/h	0,351kg/h	--	--	2,172 kg/h	24.761 kcal/h
FA4F	0,011kg/h	0,351kg/h	0,448kg/h	--	1,896kg/h	21.614kcal/h
FA4FC	0,011kg/h	0,351kg/h	0,520kg/h	0,448kg/h	2,427kg/h	27.668kcal/h
FA6F	0,011kg/h	0,351kg/h	0,520kg/h	--	2,692kg/h	30.689kcal/h
FA6C2F	0,011kg/h	0,351kg/h	2x0,448kg/h	2x0,448kg/h	3,986kg/h	45.440kcal/h

Consumo em GLP



Fogões Prime

Aço Inox - Fogão de Mesa



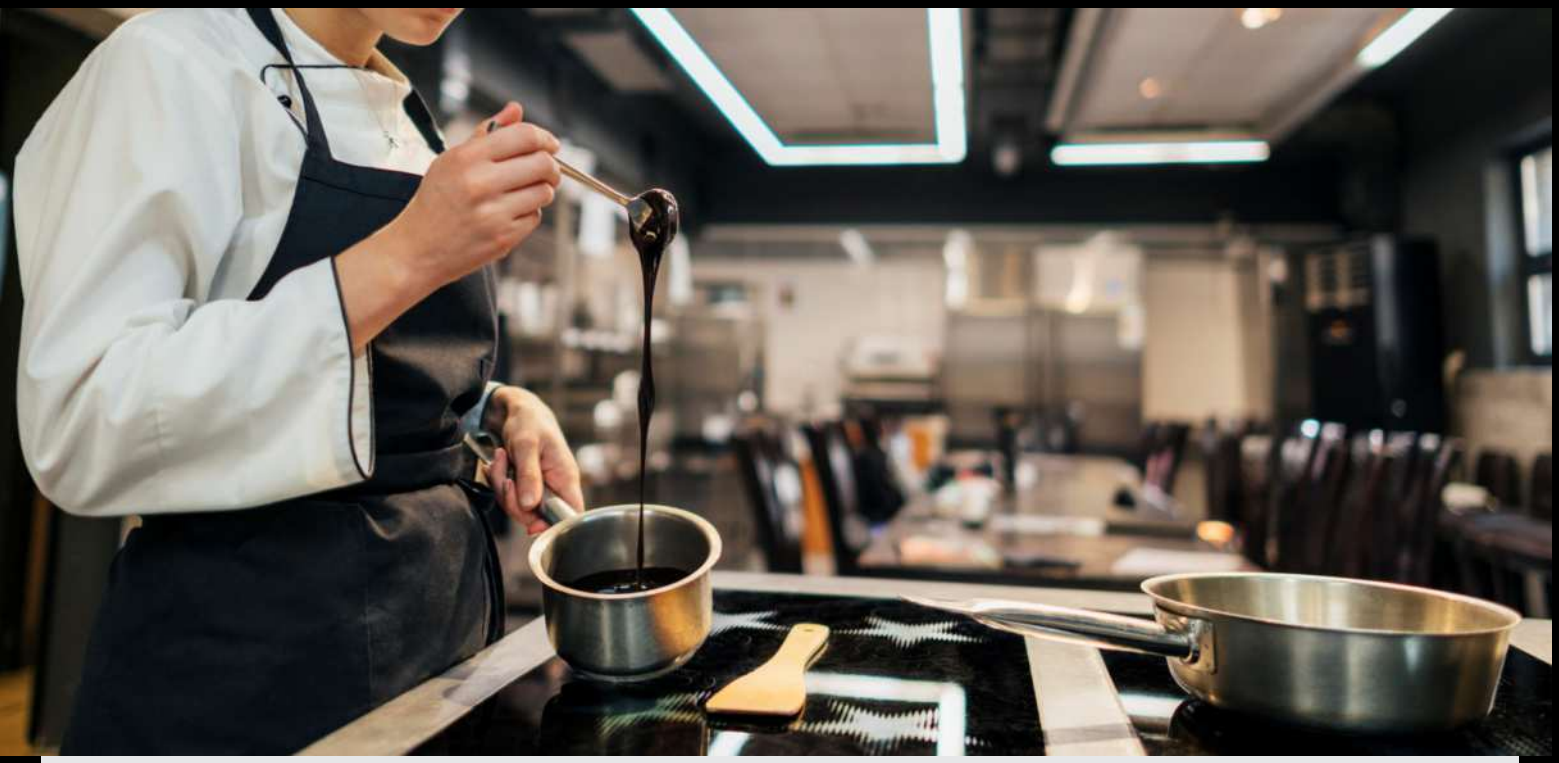


Características

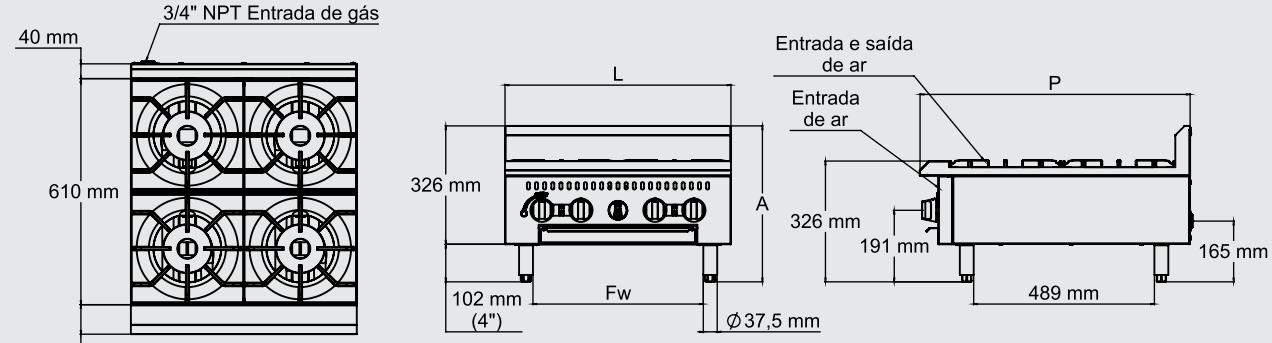
Gás GLP baixa pressão ou Gás Natural;
Grelhas em ferro fundido, de 305x305 mm, com 8 pontas planas, projetadas para facilitar o movimento dos utensílios;
Controle individual dos queimadores;
Disponível nos tamanhos de 2, 4 e 6 queimadores;
Piloto com controle em único registro, em todos os queimadores;
Bandeja coletora em aço inoxidável;
Pés em aço carbono com acabamento cromado;
Fácil acendimento, através de chama piloto, ao lado de cada queimador, com acesso pela grelha;
Corpo em aço inoxidável escovado;
Manipuladores dos registros em alumínio injetado, resistente a quedas e ao calor;
Defletores internos, para direcionar os resíduos para a bandeja;
Cavalete, em aço inoxidável, vendido separadamente.







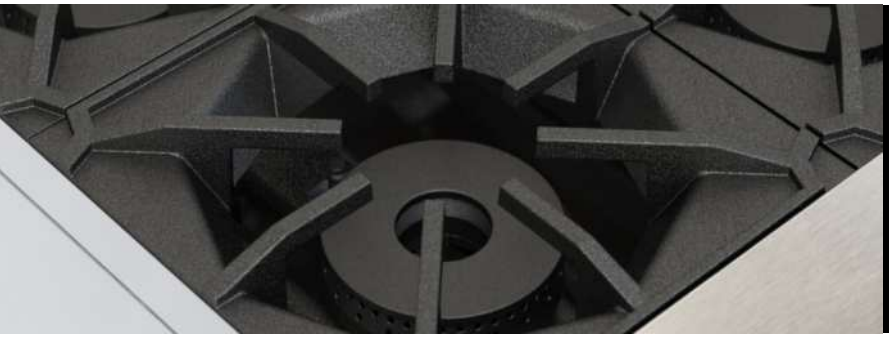
Especificações técnicas



VISTA SUPERIOR | VISTA FRONTAL | VISTA LATERAL

ABASTECIMENTO DE GÁS							
MODELO	QUEIMADORES	POTÊNCIA				CONSUMO MÁXIMO	
		GLP		NATURAL		GLP	NATURAL
		kcal/h	BTU/h	kcal/h	BTU/h	kg/h	m³/h
PFI12G-ME	2	11.750	46.625	12.841	60.000	1,02	1,42
PFI04G-ME	4	22.000	87.300	22.000	87.300	1,930	2,245
PFI06G-ME	6	33.000	130.850	33.000	130.850	2,895	3,360

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS E PESO DO PRODUTO					DIMENSÕES E PESO DA EMBALAGEM			
	Largura (L) (mm)	Profundidade (P) (mm)	Altura (A) (mm)	Fw (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
PFI12G-ME	305	730	428	230,5	32	410	870	490	42
PFI04G-ME	610			455,5	60	710			92
PFI06G-ME	915			760,5	84	1020			103



Fogões

Aço Inox - Fogão de Mesa





Características

Gás GLP baixa pressão ou Gás Natural;
Estrutura totalmente soldada, oferecendo estabilidade, resistência e durabilidade;
Frente e laterais em aço inoxidável;
Grelhas resistente, em ferro fundido, com 27X27 cm;
Sistema de segurança com válvula de registro para liberação do gás;
Queimadores de alto desempenho classificados em 7.560 kcal/h para GLP e 32.000 BTU/h para GN.
Um piloto por queimador;
Fácil acendimento, através de chama piloto, ao lado de cada queimador, com acesso pela grelha;
Defletores internos, para direcionar os resíduos para a bandeja;
Manipuladores de alumínio injetado, com acabamento polido, proporcionando durabilidade e resistência;
Bandejas coletoras de resíduos em aço inoxidável, projetada para fácil remoção e limpeza;
Uma bandeja coletora nos modelos 12", 24" e 36"ou duas nos modelos 48", 60".
Pés em aço carbono cromado, de 4" com regulagem de altura;
Cavalete de aço inoxidável, vendido separadamente.







Especificações técnicas

MODELO	PRODUTO LÍQUIDO				PRODUTO EMBALADO			
	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	PESO LÍQUIDO (kg)	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	PESO BRUTO (kg)
PFI12G-ME	305	815	360	30	405	920	570	40
PFI24G-ME	610	815	360	56	710	920	570	74
PFI36G-ME	915	815	360	76	1015	920	570	99
PFI48G-ME	1220	815	360	101	1320	920	570	129
PFI60G-ME	1525	815	360	125	1625	920	570	155

MODELO	POTÊNCIA (kcal/h)	CONSUMO MÁXIMO	
		GLP (kg/h)	NATURAL (m³/h)
PFI12G-ME	14.112	1,24	1,44
PFI24G-ME	28.224	2,48	2,88
PFI36G-ME	42.336	3,71	4,32
PFI48G-ME	56.448	4,95	5,76
PFI60G-ME	70.560	6,19	7,20



Fogões Prime

Aço Inox - Fogão Solo





Características

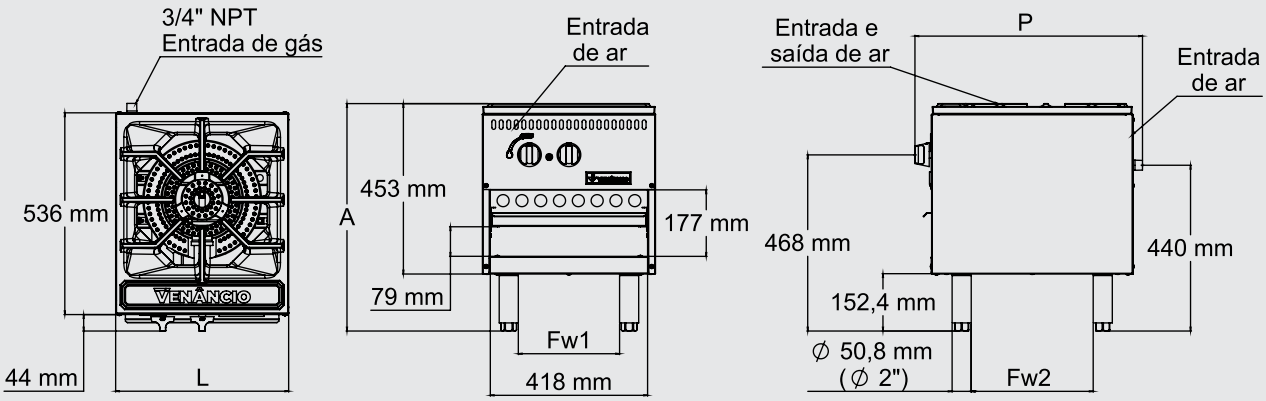
Gás GLP baixa pressão ou Gás Natural;
Disponível com um ou dois queimadores;
Painel e laterais em aço inoxidável;
Grelhas superiores de ferro fundido de 457 mm x 533 mm projetadas para facilitar o movimento de potes nas seções superiores;
Grelhas removíveis oferecendo versatilidade;
Defletores para direcionar os resíduos para a bandeja coletora.
Amplo painel frontal, promovendo segurança e ótima funcionalidade.
Cavidade de armazenamento inferior do gabinete.
Saída total de 17.632 kcal/h (70.000 BTU/h) por queimador.
O queimador utiliza duas válvulas de gás ajustáveis para os anéis interno e externo.
Visualização e ajuste dos pilotos são feitos através do painel frontal;
Manipuladores em alumínio injetado e pintados em preto, garantindo maior rigidez e durabilidade;
Bandeja coletora construída em aço inoxidável de fácil remoção e limpeza;
Pés de 6” (152,4 mm) ajustáveis, em aço carbono cromado.







Especificações técnicas



MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS E PESO DO PRODUTO						DIMENSÕES E PESO DO PRODUTO EMBALADO			
	Largura (L) (mm)	Profundidade (P) (mm)	Altura (A) (mm)	Fw (mm)		Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
				Fw1	Fw2					
PSP181G-CB	460	605	605	270	325	47	560	725	622	55
PSP181G-CL			503			45			520	53
PSP182G-CB		1140	605		85	89		1180	622	101
PSP182G-CL			503			85			520	97

ABASTECIMENTO DE GÁS							
MODELO	QUEIMADORES	POTÊNCIA				CONSUMO MÁXIMO	
		GLP		NATURAL		GLP	NATURAL
		kcal/h	BTU/h	kcal/h	BTU/h	kg/h	m³/h
PSP181G - CB PSP181G - CL	1	17.632	70.000	17.632	70.000	1,568	1,825
PSP182G - CB PSP182G - CL	2	35.264	140.000	35.264	140.000	3,136	3650

Estufas e Buffets de Alimentos




O equipamento certo
para servir seus alimentos!



Estufas de Alimentos Master

Equipamentos de acordo com a portaria 148/2022 do INMETRO



Modelo com Platibanda

Características

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;
Modelos com tampa ou com platibanda;
Opção de conservação de alimentos resfriados com placas de gelo x ou motor monofásico 127 V ou 220 V (sem seletor de voltagem);
Nos modelos aquecidos, temperatura controlada através de termostato de 20°C a 80°C;
Cubas de acordo com o padrão mundial gastronorm, em aço inoxidável modelo 1/2, que acompanham o produto;
Disponível nos modelos de 6, 8 ou 10 cubas GN;
Tampas das cubas em aço inoxidável;
Disponível nas tensões de 127V ou 220V;
Opcionalmente, cada duas cubas GN de 1/2 podem ser substituídas por uma cuba GN de 1/1, que são vendidas separadamente;
Rodízios com trava para evitar o deslocamento do equipamento durante o uso;



Modelo com Tampa



Detalhe do gelo x, utilizado nos modelos com refrigeração sem motor



Rodízios com trava.



Painel para os modelos com aquecimento



Vidro curvo inteiro de 4mm



Cubas opcionais com alça



Cubas 1/2 quente e fria



Cubas 1/1 quente e fria

Especificações técnicas

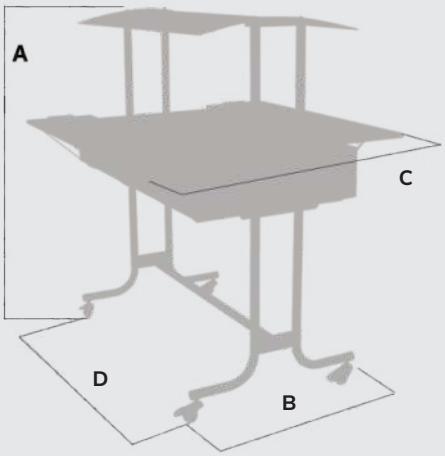


Tabela Cubas

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

Informações técnicas

Modelo	Altura-A	Profundidade sem platibanda B	Profundidade com platibanda C	Largura-D
EA6M/E6M	1355mm	609mm	1065mm	1080mm
EA8M/E8M	1355mm	609mm	1065mm	1415mm
EA10M/E10M	1355mm	609mm	1065mm	1750mm

Tabela de Medidas

Modelo	Potência Resis.	Potência Motor	Consumo Resis.	Consumo Motor 127 V	Consumo Motor 220 V
Com Gelo X	2000 W	-	2,0 kWh	-	
Com Motor	-	1/8 HP	-	0,19 kWh	0,16 kWh



Estufas de Alimentos

Termos

Equipamentos de acordo com a portaria 148/2022 do INMETRO



Características

Estrutura tubular 0 1.1/2 curvado em máquina especial,
com estrutura cromada;
Disponível nas tensões de 127 V ou 220 V;
Cubas de acordo com o padrão mundial gastronorm, em aço inoxidável modelo 1/2,
que acompanham o produto;
Tampas das cubas estampadas em aço inoxidável;
Disponível nos modelos de 4, 6, 8 ou 10 cubas GN;
Opção de conservação de alimentos resfriados com placas de gelo x;
Corpo e banho-maria em aço inoxidável 430;
Sistema opcional de platibanda;
Opcionalmente, cada duas cubas GN de 1/2 podem ser substituídas por uma cuba GN de 1/1, que são vendidas separadamente;
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.





Detalhe do gelo x,
utilizado nos modelos
com refrigeração sem motor



Rodízios com trava.



Painel para os modelos com aquecimento



Led indicativo do termostato

Botão Termostato

Terminal Equipotencial

Cubas opcionais com alça



Cubas 1/2 quente e fria



Cubas 1/1 quente e fria

Especificações técnicas

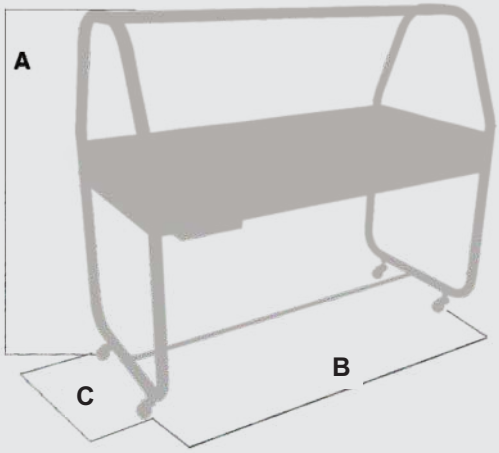


Tabela Cubas

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

Informações técnicas

Modelo	Potência Resis.	Consumo Resis.
EA4T/EA6T/ EA8T/EA10T	2000 W	2,0 kWh

Tabela de Medidas

Modelo	Altura - A	Largura - B	Prof. - C
EA4T/E4TX	1290mm	775mm	680mm
EA6T/E6TX		1110mm	
EA8T/E8TX		1450mm	
EA10T/E10TX		1780mm	

* Uma platibanda acrescentar 270mm a profundidade do produto, no caso de duas adicionar 540mm.



Estufas de Alimentos
Dupla Termos

Equipamentos de acordo com a portaria 148/2022 do INMETRO



Características

Estrutura tubular 0 1.1/2 curvado em máquina especial, com acabamento cromado;
Estufas duplas sempre configuradas com o aquecimento na parte inferior e resfriado na parte superior, através de placas de gelo X (uma por cuba);
Disponível nas tensões de 127V ou 220V;
Cubas de acordo com o padrão mundial gastronorm, em aço inoxidável modelo 1/2, que acompanham o produto;
Tampas das cubas estampadas em aço inoxidável;
Disponível nos modelos de 4, 6, 8 ou 10 cubas GN;
Corpo e banho-maria em aço inoxidável 430;
Opcionalmente, cada duas cubas GN de 1/2 podem ser substituídas por uma cuba GN de 1/1, que são vendidas separadamente;
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.



Disponível nos modelos:
4 Cuba 1/2 quente + 2 cuba 1/2 fria com Gelo-x
6 Cuba 1/2 quente + 3 cuba 1/2 fria com Gelo-x
8 Cuba 1/2 quente + 4 cuba 1/2 fria com Gelo-x
10 Cuba 1/2 quente + 5 cuba 1/2 fria com Gelo-x



Rodízios com trava.



Detalhe do gelo x, utilizado nos modelos com refrigeração sem motor



Painel para os modelos com aquecimento



Led indicativo do termostato

Botão Termostato

Terminal Equipotencial

Cubas opcionais com alça



Cubas 1/2 quente e fria



Cubas 1/1 quente e fria

Especificações técnicas

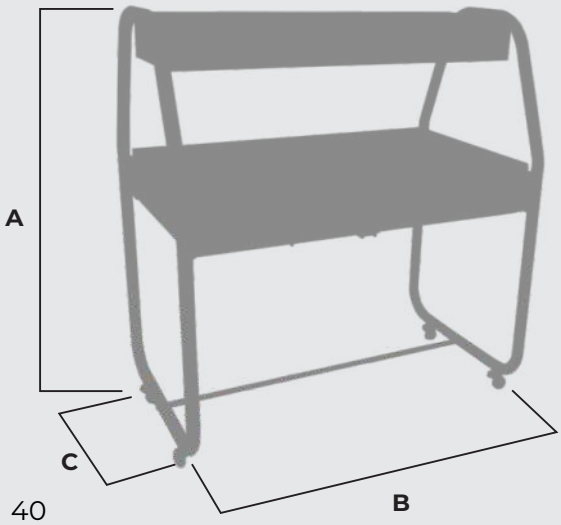


Tabela Cubas

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

Informações técnicas

Modelo	Potência Resis.	Consumo Resis.
EAD4T /EAD6T EAD8T/AD10T	2000 W	2,0 kWh

Tabela de Medidas

Modelo	Altura - A	Largura - B	Prof. - C
EAD4T	1290mm	775mm	680mm
EAD6T		1110mm	
EAD8T		1450mm	
EAD10T		1780mm	

* Uma platibanda acrescentar 270mm a profundidade do produto, no caso de duas adicionar 540mm.



Estufas de Alimentos

Pro-Self

Equipamentos de acordo com a portaria 148/2022 do INMETRO



EAS

Características

Estrutura tubular ø 1. ½" curvado em máquina especial em acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada na cor preta ou com acabamento cromado (opcional);
Modelo EAS para cobertura de sorvete ou condimentos para cachorro-quente, com dez cubas pequenas ambientes;
Modelo EACH misto para cachorro-quente, sendo de um lado aquecido por resistências através de banho-maria e composto de uma cuba de 1/2 e duas cubas pequenas e do outro lado seco com dez cubas pequenas ambientes disponível nas tensões de 127 V ou 220 V;
Modelo eachp misto para cachorro-quente, sendo de um lado aquecido por resistência através de banho-maria e composto de uma cuba gn de 1/1, uma cuba gn de 1/2 e duas pequenas e do outro lado seco com dez cubas pequenas ambientes, disponível nas tensões de 127 V ou 220 V;
Cubas gn de 1/2 e de 1/1 de acordo com o padrão mundial gastronorm, em aço inoxidável e cubas pequenas também em aço inoxidável.



EACHP



Rodízios com trava.



EACH



Detalhe do gelo x, utilizado nos modelos com refrigeração sem motor



Painel para os modelos com aquecimento



Led indicativo do termostato

Botão Termostato

Terminal Equipotencial

Cubas opcionais com alça



Cubas 1/2 quente e fria



Cubas 1/1 quente e fria

Especificações técnicas

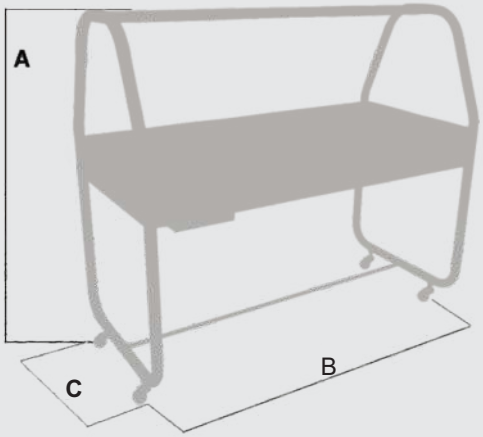


Tabela Cubas

Cubas GN	Medidas / prof.	Modelo
Padrão 1/2	325x265x60mm	Fria
	325x265x100mm	Quente
Opcional 1/1	530x325x60mm	Fria
	530x325x100mm	Quente
Pequena	205x100x60mm	Fria
	205x100x100mm	Quente

Informações Técnicas - Resistências

Modelo	Potência	Consumo
EACH	1000 W	1,0 kWh
EACHP	2000 W	2,0 kWh

Tabela de Medidas

Modelo	Altura - A	Largura - B	Prof. - C
EAS	1280mm	780mm	680mm
EACH		1120mm	
EACHP		1460mm	

VENÂNCIO



Rua Wilma Helena Kunz, 2469
Venâncio Aires | RS | 95800-000 | +55 51 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br
Pós-Vendas +55 51 3793-4343

Feito bem feito

VENÂNCIO

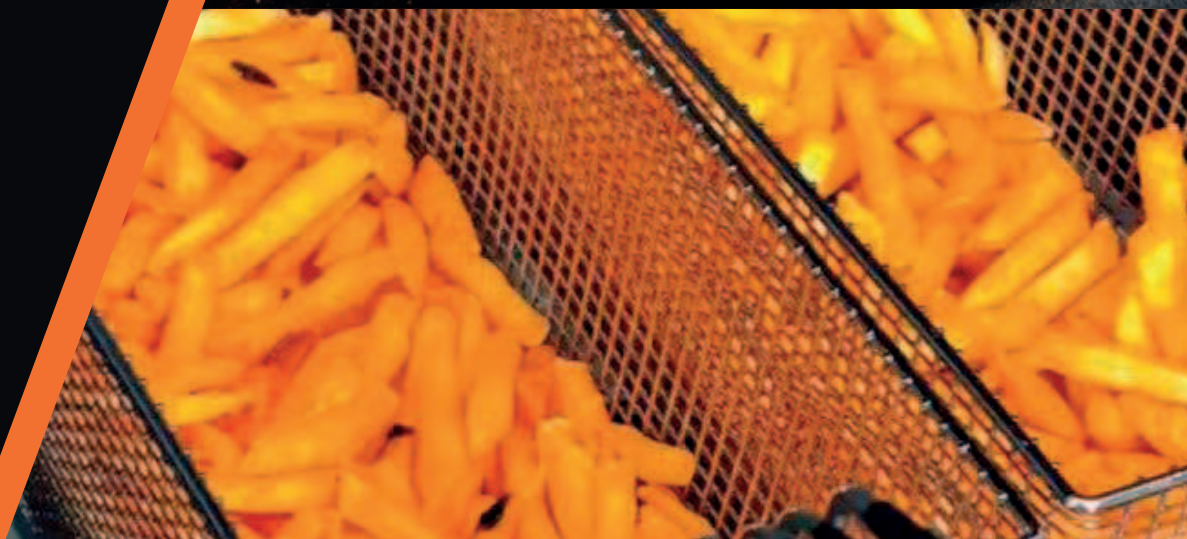
Linha completa

de equipamentos para cozinhas **profissionais.**









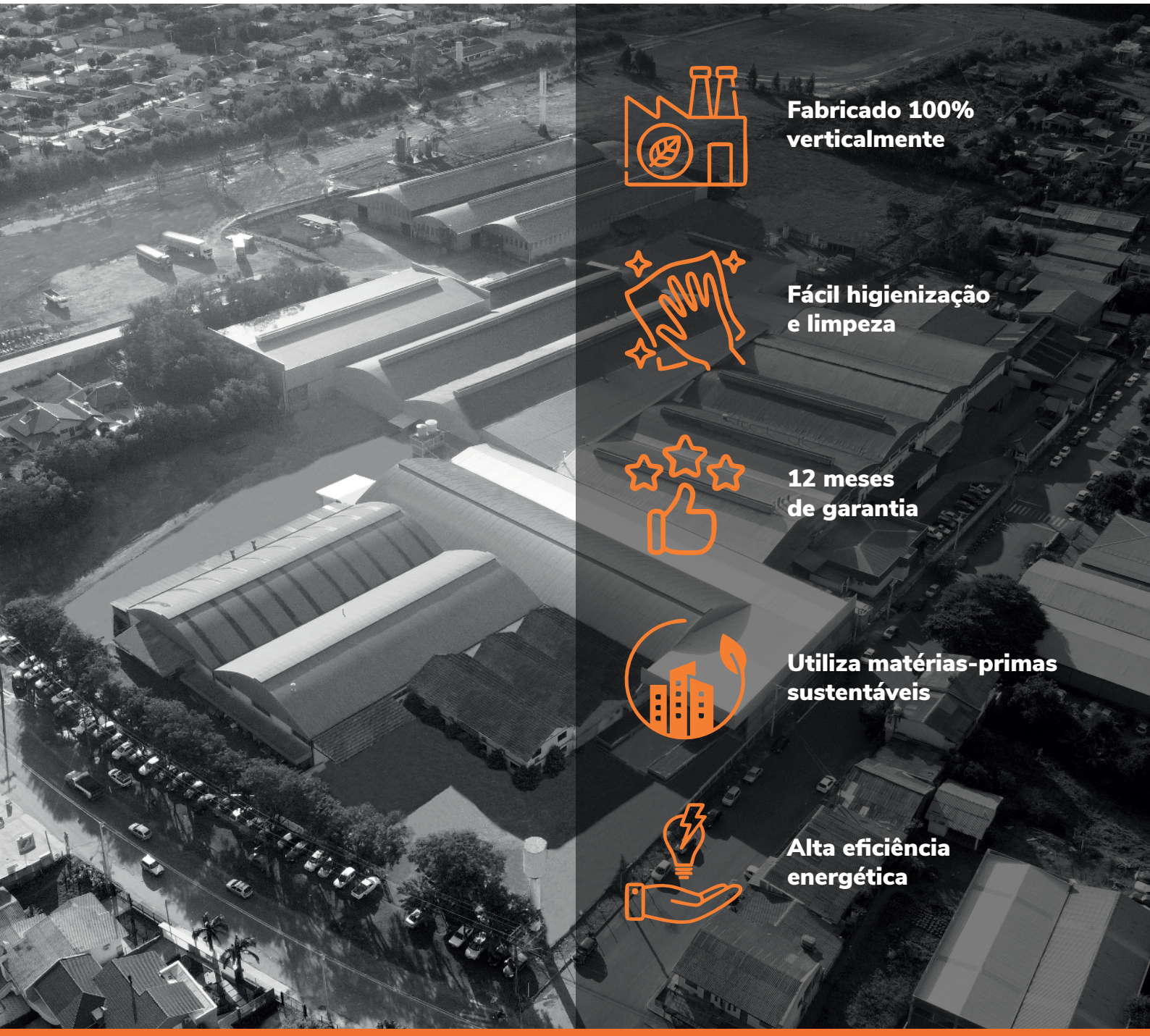
GENESIS SERIES

Linha **Restaurant Series**

Linha **APOIOS**

Feito bem *feito*

Equipamentos feitos para agilizar etapas e aprimorar processos.



- Fabricado 100% verticalmente
- Fácil higienização e limpeza
- 12 meses de garantia
- Utiliza matérias-primas sustentáveis
- Alta eficiência energética

Linha
PREMIUM

Feito bem *feito*

GENESIS
SERIES





Nossa linha Genesis nasceu para atender o constante crescimento de demandas nas cozinhas industriais.

Soluções completas de alto padrão de qualidade, durabilidade e resistência para os mais exigentes profissionais da gastronomia.

FOGÃO COM FORNO

STANDARD/CONVECTOR

Alta eficiência para a melhor experiência de cozimento.

Com design exclusivo, os queimadores proporcionam uma **experiência de cozimento aprimorada** e reduzem significativamente o consumo de gás.







CARACTERÍSTICAS PADRÃO

• 12 meses de garantia;
• Queimadores de ferro fundido de 2 peças, patenteados e premiados, de alta eficiência, anti entupimento e autolimpantes, classificados para 22.000 BTU/h (GN e GLP) por queimador
(mesmo tempo de cozimento de 32.000 a 33.000 BTU/h);
• Estrutura interligada, totalmente soldada;
• Manipuladores em alumínio injetado com pintura cromada, com proteção de ferro fundido;
• Pés de 6", em aço cromado, com regulagem de altura;
• Tubos de gás em aço inoxidável flexível;
• Laterais e frente em aço inoxidável;
• Gaveta de resíduos removível, abaixo dos queimadores;
• Um piloto por queimador;
• Grelhas resistentes, em ferro fundido, com 27X27 cm;
• Válvula de gás frontal, para desligamento de gás para todo o fogão;
• Bandeja coletora em aço inoxidável soldada e selada, garantindo durabilidade e facilidade na limpeza.

FORNOS

• O Forno com termostato de ação rápida de 80°C a 290°C e desligamento de segurança 100%;
• 663 cm profundidade padrão de padaria em todos os fornos (comporta uma assadeira
grande no sentido do comprimento);
• Ignição Piezo para os fornos;
• Interior do forno em aço inoxidável;
• Grade para forno de alta resistência – 3/8" de diâmetro;
• Quatro prateleiras com cinco posições (forno de convecção);
• Três prateleiras, com cinco posições (forno standard);
• Tecnologia de fluxo de ar dinâmico (DAT), um forno de convecção patenteado com fluxo de ar equilibrado;
• Fornos de convecção possuem iluminação;
• O forno padrão acomoda assadeiras de 46X40 cm;
• Ventilador do forno: liga/desliga e configurações alto/baixo;
• Portas com assistência através de contrapeso e molas.

ACESSÓRIOS PADRÃO

• Kit de instalação (válvula reguladora de pressão).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

• Kit de conversão para gás;
• Grelha adicional para o forno.





Queimador Genesis



Interior forno convector



G24CO-24BN
G24ST-24BN



G36CO-36BN
G36ST-36BN



G482CO-48BN
G482ST-48BN



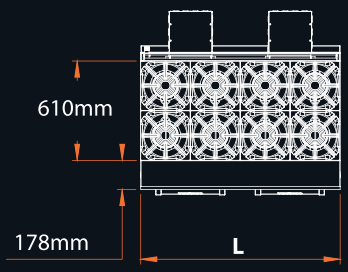
G602CO-60BN
G602ST-60BN



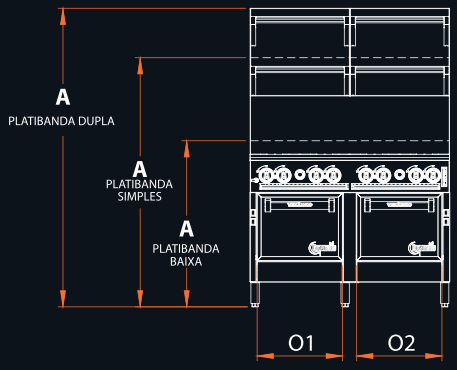
G722CO-72BN
G722ST-72BN



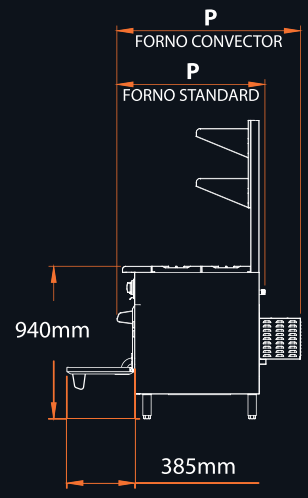
G3ST - 24B12GN
Standard
com chapa



VISTA SUPERIOR



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

Modelos	Medidas externas e peso do equipamento						Capacidade do Forno				Medidas e peso produto embalado			
	Largural L	Prof.P	Altura A			Peso Liq.	Largura		Prof.	Altura	Largura	Prof.	Altura	Peso Bruto
			Platibanda Baixa	Platibanda Simples	Platibanda Dupla		O1	O2						
G24ST-24BN	610 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	178 kg	470 mm	-	673 mm	356 mm	715 mm	975 mm	1120 mm	207 kg
G24CO-24BN	610 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	220 kg	470 mm	-	673 mm	356 mm	715 mm	1150 mm	1120 mm	260 kg
G36ST-36BN	915 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	222 kg	673 mm	-	673 mm	356 mm	1017 mm	975 mm	1120 mm	278 kg
G36CO-36BN	915 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	264 kg	673 mm	-	673 mm	356 mm	1017 mm	1150 mm	1120 mm	334 kg
G482ST-48BN	1220 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	365 kg	470 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1325 mm	975 mm	1120 mm	415 kg
G482CO-48BN	1220 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	460 kg	470 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1325 mm	1150 mm	1120 mm	525 kg
G602ST-60BN	1525 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	400 kg	673 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1630 mm	975 mm	1120 mm	485 kg
G602CO-60BN	1525 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	490 kg	673 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1630 mm	1150 mm	1120 mm	575 kg
G722ST-72BN	1828 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	481 kg	673 mm	673 mm	673 mm	356 mm	1920 mm	1271 mm	1120 mm	561 kg
G722CO-72BN	1828 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	1828 mm	595 kg	673 mm	673 mm	673 mm	356 mm	1920 mm	1450 mm	1120 mm	645 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

FORNECIMENTO DE GÁS								
Modelos	Queimadores - fogão	GLP (kcal/h)	Natural (BTU/h)	Queimadores - forno	GLP (kcal/h)	Natural (BTU/h)	Pressão do coletor	
							GLP	Natural
G24ST-24BN G24CO-24BN	4	22.176	88.000	1	6.804	30.000	2,8 Kpa	2,0kPa
G36ST-36BN G36CO-36BN	6	33.264	132.000	1	8.316	35.000		
G482ST-48BN G482CO-48BN	8	44.351	176.000	2	14.364	60.000		
G602ST-60BN G602CO-60BN	10	55.439	220.000	2	15.120	65.000		
G722ST-72BN G722CO-72BN	12	66.527	264.000	2	16.632	70.000		

Velocidade da turbina	Tensão (V)	Amperagem nominal (A)	Potência Elétrica Total (W)	Disjuntor (A)
LOW	120	3,3	396,91	5
HIGH		3,7	405,38	
LOW	220	1,7	391,52	5
HIGH		1,9	405,38	

*NOTA: fornos de modelos de 24" e 48" e o forno do lado direito de modelos de 60" são classificados em 6.804 kcal/h (GLP) e 30.000 BTU/h (NAT). Fornos de modelos de 36", forno do lado esquerdo de modelos de 60" e ambos os fornos de modelos de 72" têm uma potência térmica de 7.560 kcal/h (GLP) e 35.000 BTU/h (NAT).

PRODUTO DESTAQUE

FOGÃO DE MESA PASTA HOT PLATE

Ideal para cozinhas comerciais de grande demanda.



Queimadores a gás de **alta eficiência** para uma experiência de cozimento superior.





CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- 12 meses de garantia;
- Queimadores de ferro fundido de 2 peças, patenteados e premiados, de alta eficiência, anti entupimento e autolimpantes, classificados para 22.000 BTU/h (GN e GLP) por queimador (mesmo tempo de cozimento de 32.000 a 33.000 BTU/h);
- Estrutura interligada, totalmente soldada;
- Manipuladores em alumínio injetado com pintura cromada, com proteção de ferro fundido;
- Pés de 6", em aço cromado, com regulagem de altura;
- Tubos de gás em aço inoxidável flexível;
- Laterais e frente em aço inoxidável;
- Gaveta de resíduos removível, abaixo dos queimadores;
- Um piloto por queimador;
- Grelhas resistentes, em ferro fundido, com 27X27 cm;
- Válvula de gás frontal, para desligamento de gás para todo o fogão;
- Bandeja coletora em aço inoxidável soldada e selada, garantindo durabilidade e facilidade na limpeza;
- Laterais com isolamento de paredes duplas.

ACESSÓRIOS PADRÃO

- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Cavalete de aço inoxidável, com ou sem bandejas;
- Gabinete com ou sem porta;
- Kit conversão de gás.





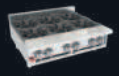
Queimador Genesis



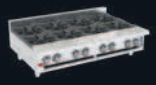
G12CT-12BN



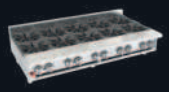
G24CT-24BN



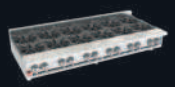
G36CT-36BN



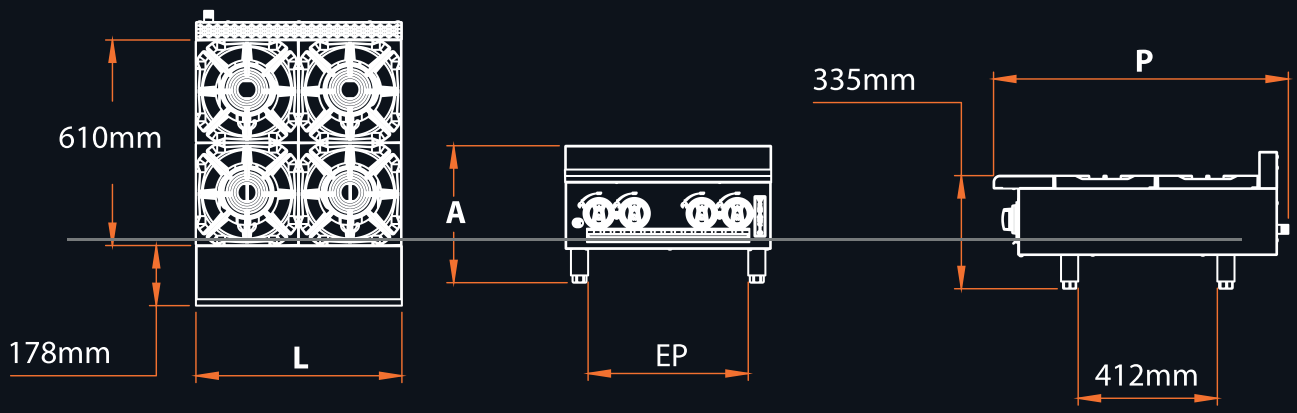
G48CT-48BN



G60CT-60BN



G72CT-72BN



VISTA SUPERIOR

VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL

Modelo	Medidas externas e peso do produto					Medidas e peso do produto embalado			
	Largura (L)	Profundidade (P)	Altura (A)	EP	Peso Líquido	Largura	Profundidade	Altura	Peso Bruto
G12CT – 12BN	305mm	864mm	405mm	184mm	52 kg	610mm	950mm	580mm	65 kg
G24CT – 24BN	610mm	864mm	405mm	489mm	90 kg	715mm	950mm	580mm	111 kg
G36CT – 36BN	915mm	864mm	405mm	794mm	128 kg	1020mm	950mm	580mm	157 kg
G48CT – 48BN	1220mm	864mm	405mm	1099mm	166 kg	1325mm	950mm	580mm	200 kg
G60CT – 60BN	1525mm	864mm	405mm	677mm	206 kg	1630mm	950mm	580mm	247 kg
G72CT – 72BN	1830mm	864mm	405mm	829mm	245 kg	1935mm	950mm	580mm	293 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

FORNECIMENTO DE GÁS					
MODELO	QUEIMADORES	GLP kcal/h	GN BTU/h	PRRSSÃO DO COLETOR	
				GLP	GN
G12CT – 12BN	2	11.087	44,000	2,8kPa	2,0kPa
G24CT – 24BN	4	22.175	88,000		
G36CT – 36BN	6	33.263	132,000		
G48CT – 48BN	8	44.351	176,000		
G60CT – 60BN	10	55.439	220,000		
G72CT – 72BN	12	66.526	264,000		

CHAPA TERMOSTÁTICA GÁS

Distribui o calor de maneira uniforme, minimizando desperdícios de energia.



Qualidade superior para atender às necessidades das cozinhas profissionais mais exigentes.





CARACTERÍSTICAS PADRÃO

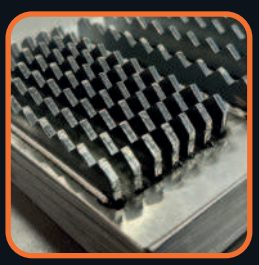
- 12 meses de garantia;
- Disponível nos tamanhos 24” (610 mm), 36” (915 mm), 48” (1220 mm), 60” (1525 mm) e 72”(1830 mm);
- Estrutura totalmente soldada garantindo estabilidade, resistência e durabilidade;
- Frente e laterais em aço inoxidável;
- Borda anti respingo em aço inoxidável;
- Defletores de aço inoxidável, posicionados abaixo dos queimadores, refletindo o calor à chapa, criando uma fonte secundária de calor;
- Chapa de 1"(25mm) de espessura, equipada com defletores metálicos duplamente soldados de alta condutividade térmica, aumenta a área de contato com a chama em 50% em comparação com as grelhas existentes no mercado;
- Chapa soldada nas bordas superior e inferior garantindo estanqueidade ao aparelho;
- Gaveta de queimadores independente, em aço inoxidável, aumentando a eficiência e facilitando qualquer manutenção;
- Paredes duplas de aço inoxidável com isolamento cerâmico (laterais e frontal);
- Controle de temperatura através de termostato;
- Sistema de segurança através da válvula piloto automática;
- A visualização e o ajuste do piloto são feitos através do painel frontal;
- Manipuladores em alumínio injetado, com acabamento cromado e proteção de ferro
- fundido, aumentando a durabilidade;
- Bandejas coletoras em aço inoxidável, com capacidade de 9 litros cada, projetadas para fácil remoção e limpeza. Conta com puxador e quebra ondas;
- Uma bandeja coletora (nos modelos 24" e 36") ou duas (nos modelos 48", 60" e 72");
- Ignição Piezo;
- Pés em aço cromado, ajustáveis, de 4".

ACESSÓRIOS PADRÃO

- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Cavalete de aço inoxidável, com ou sem bandejas;
- Gabinete com ou sem porta;
- Kit conversão de gás.



Defletores.



Chapa soldada.



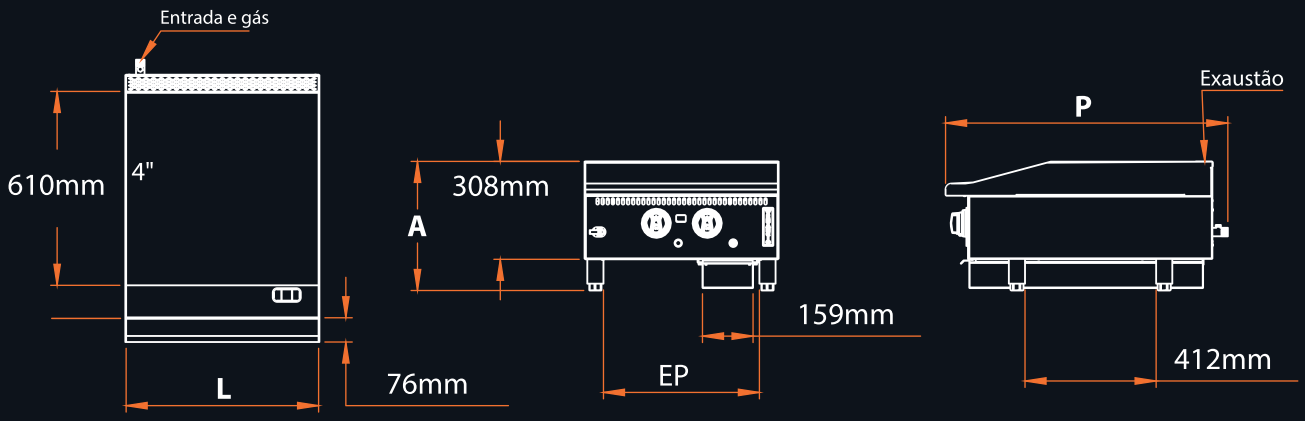
Queimadores.



Bandejas coletoras.



G24CT-24TN | G36CT-36TN | G48CT-48TN | G60CT-60TN | G72CT-72TN



VISTA SUPERIOR | VISTA FRONTAL | VISTA LATERAL

Modelos	Medidas e peso do equipamento					Medidas e peso do equipamento embalado			
	Largura L	Prof P	Altura A	EP	Peso liquido	Largura	Prof	Altura	Peso bruto
G24CT – 24TN	610 mm	864 mm	405 mm	489 mm	156 kg	715 mm	950 mm	580 mm	178 kg
G36CT – 36TN	915 mm	864 mm	405 mm	794 mm	219 kg	1020 mm	950 mm	580 mm	252 kg
G48CT – 48TN	1220 mm	864 mm	405 mm	1099 mm	273 kg	1325 mm	950 mm	580 mm	316 kg
G60CT – 60TN	1525 mm	864 mm	405 mm	677 mm	349 kg	1630 mm	950 mm	580 mm	403 kg
G72CT – 72TN	1830 mm	864 mm	405 mm	829 mm	439 kg	1935 mm	950 mm	580 mm	481 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

FORNECIMENTO DE GÁS					
MODELO	QUEIMADORES	GLP kcal/h	GN BTU/h	PRESSÃO DO COLETOR GLP	GN
G24CT – 24TN	2	12.600	50,000	2,8kPA	2,0kPa
G36CT – 36TN	3	18.900	75,000		
G48CT – 48TN	4	25.200	100,000		
G60CT – 60TN	5	31.499	125,000		
G72CT – 72TN	6	37.799	150,000		

CHAPA MANUAL GÁS

Eficiência energética
e economia.



Sistema de placas **que maximiza o aproveitamento do calor,** eliminando o desperdício de energia.





CARACTERÍSTICAS PADRÃO

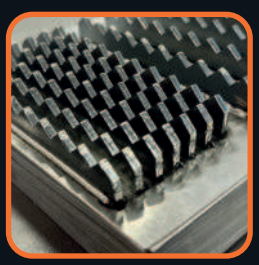
- 12 meses de garantia;
- Disponível nos tamanhos 24” (610 mm), 36” (915 mm), 48” (1220 mm), 60” (1525 mm) e 72”(1830 mm);
- Estrutura totalmente soldada garantindo estabilidade, resistência e durabilidade;
- Frente e laterais em aço inoxidável;
- Borda anti respingo em aço inoxidável;
- Defletores de aço inoxidável, posicionados abaixo dos queimadores, refletindo o calor à chapa, criando uma fonte secundária de calor;
- Chapa de 1"(25mm) de espessura, equipada com defletores metálicos duplamente soldados de alta condutividade térmica, aumenta a área de contato com a chama em 50% em comparação com as grelhas existentes no mercado;
- Chapa soldada nas bordas superior e inferior garantindo estanqueidade ao aparelho;
- Gaveta de queimadores independente, em aço inoxidável, aumentando a eficiência e facilitando qualquer manutenção;
- Paredes duplas de aço inoxidável com isolamento cerâmico (laterais e frontal);
- Controle de temperatura através de termostato;
- Sistema de segurança através da válvula piloto automática;
- A visualização e o ajuste do piloto são feitos através do painel frontal;
- Manipuladores em alumínio injetado, com acabamento cromado e proteção de ferro fundido, aumentando a durabilidade e resistência;
- Bandejas coletoras em aço inoxidável, com capacidade de 9 litros cada, projetadas para fácil remoção e limpeza. Conta com puxador e quebra ondas;
- Uma bandeja coletora (nos modelos 24" e 36") ou duas (nos modelos 48", 60" e 72");
- Ignição Piezo;
- Pés em aço cromado, ajustáveis, de 4".

ACESSÓRIOS PADRÃO

- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Cavalete de aço inoxidável, com ou sem bandejas;
- Gabinete com ou sem porta;
- Kit conversão de gás.



Defletores.



Chapa soldada.



Queimadores.



Bandejas coletoras.



G18CT-18GN



G24CT-24GN



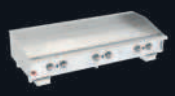
G36CT-36GN



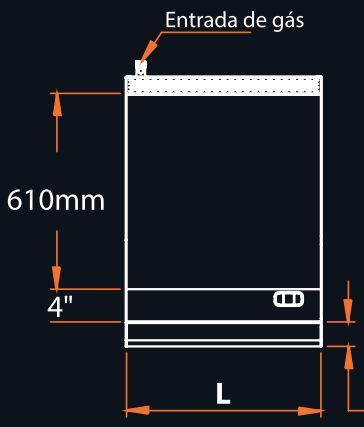
G48CT-48GN



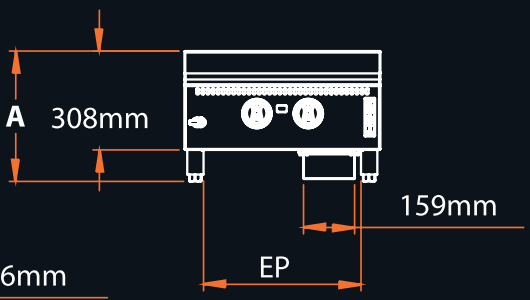
G60CT-60GN



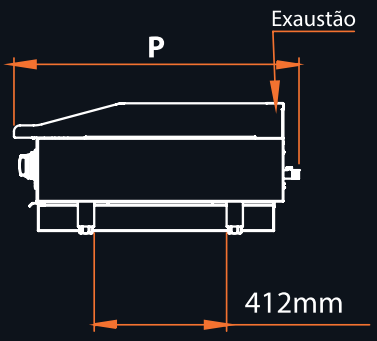
G72CT-72GN



VISTA SUPERIOR



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

Modelo	Medidas externas e peso do produto					Medidas e peso do produto embalado			
	Largura (L)	Profundidade (P)	Altura (A)	EP	Peso Líquido	Largura	Profundidade	Altura	Peso Bruto
G18CT – 18GN	457 mm	864 mm	405 mm	336 mm	101 kg	610 mm	950 mm	580 mm	120 kg
G24CT – 24GN	610 mm	864 mm	405 mm	489 mm	150 kg	715 mm	950 mm	580 mm	171 kg
G36CT – 36GN	915 mm	864 mm	405 mm	794 mm	213 kg	1020 mm	950 mm	580 mm	246 kg
G48CT – 48GN	1220 mm	864 mm	405 mm	1099 mm	268 kg	1325 mm	950 mm	580 mm	310 kg
G60CT – 60GN	1525 mm	864 mm	405 mm	677 mm	341 kg	1630 mm	950 mm	580 mm	396 kg
G72CT – 72GN	1830 mm	864 mm	405 mm	829 mm	432 kg	1935 mm	950 mm	580 mm	474 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

FORNECIMENTO DE GÁS					
MODELO	QUEIMADORES	GLP kcal/h	GN BTU/h	PRESSÃO DO COLETOR	
				GLP	GN
G18CT – 18GN	3*	9.223	36.600	2,8 kPa	2,0 kPa
G24CT – 24GN	2	11.087	44,000		
G36CT – 36GN	3	16.631	66,000		
G48CT – 48GN	4	22.175	88,000		
G60CT – 60GN	5	27.719	110,000		
G72CT – 72GN	6	33.263	132,000		

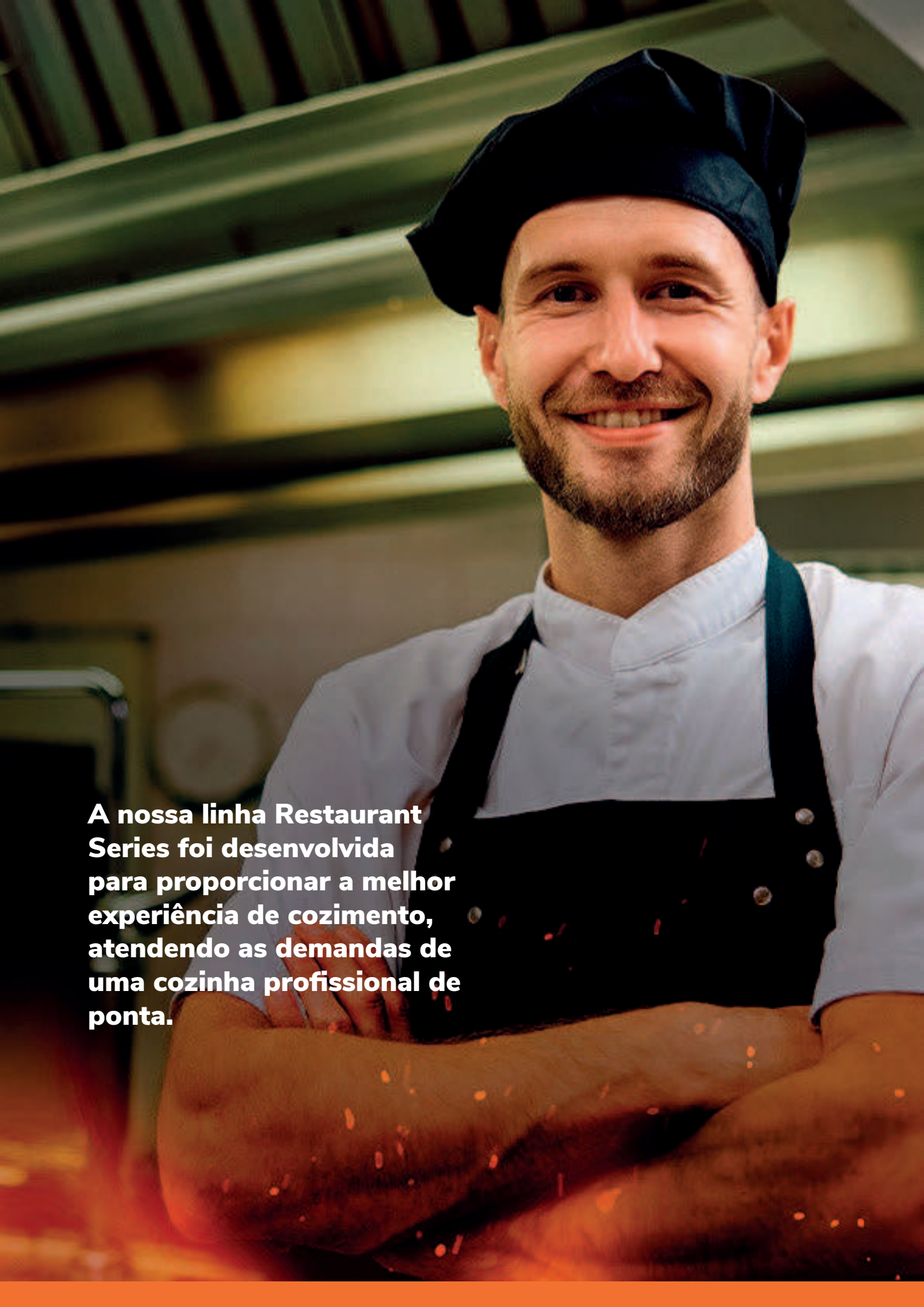
*12,200 BTU/h por queimador

Linha
PREMIUM

Feito bem *feito*

Linha Restaurant Series





A nossa linha Restaurant Series foi desenvolvida para proporcionar a melhor experiência de cozimento, atendendo as demandas de uma cozinha profissional de ponta.

Linha Restaurant Series

FOGÃO COM FORNO
STANDARD/CONVECTOR

Excelência em **qualidade, desempenho avançado e potência** para cozinhas de alto nível.





Linha Restaurant Series



CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- 12 meses de garantia;
- Queimador em duas peças de ferro fundido anti emtupimento, com potência de 32.000 BTU (GN) e 7,560 kcal/h (GLP);
- Estrutura de intertravamento totalmente soldada.
- Manipuladores de alumínio injetado com acabamento cromado;
- Pés de aço cromado, de 6 " com regulagem de altura;
- Laterais em frente em aço inoxidável;
- Bandeja coletora de resíduos removível, abaixo dos queimadores;
- Borda frontal de 7", em aço inoxidável;
- Platibanda de aço inoxidável e prateleira resistente, removível;
- Um piloto por queimador;
- Grelhas resistentes, em ferro fundido, com 27X27 cm.

FORNOS

- O forno com termostato de ação rápida de 8 0 ° C a 2 9 0 ° C e desligamento de segurança 100%;
- 663 cm profundidade padrão de padaria em todos os fornos (comporta uma assadeira grande no sentido do comprimento);
- Ignição Piezo para os fornos;
- Cavidade do forno esmaltada dupla face.
- Grade para forno de alta resistência – 3/8" de diâmetro;
- Duas prateleiras com cinco posições (forno padrão);
- Portas balanceadas com contrapeso;
- O forno padrão acomoda assadeiras de 46X40 cm.

ACESSÓRIOS PADRÃO

- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão);
- Kit de conversão de gás;
- Platibanda simples.

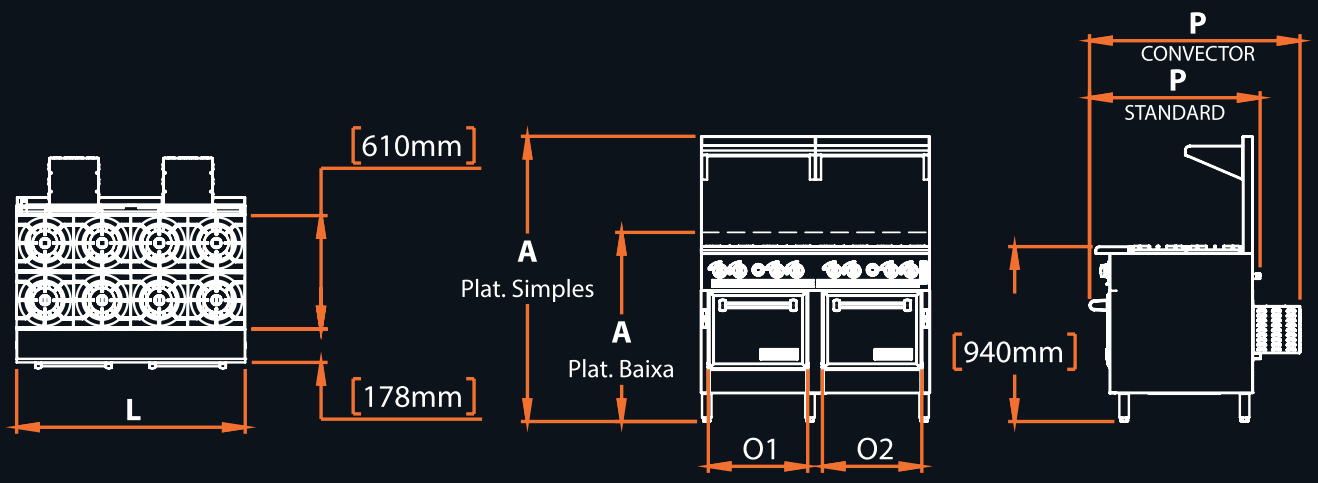
ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Grelha adicional para o forno.

Linha **Restaurant Series**



R24ST-24BN | R36ST-36BN | R482ST-48BN | R602ST-60BN | R722ST-72BN



VISTA SUPERIOR | VISTA FRONTAL | VISTA LATERAL

Modelos	Dimensões e Peso do produto					Capacidade do Forno				Medidas e peso produto embalado			
	Largura L	Prof. P	Altura A		Peso líq	Largura		Prof.	Altura	Largura	Prof.	Altura	Peso Bruto
			Plat Baixa	Plat Simples		O1	O2						
R24ST-24BN	610 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	148 kg	470 mm	-	673 mm	356 mm	715 mm	975 mm	1120 mm	177 kg
R24CO-24BN	610 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	190 kg	470 mm	-	673 mm	356 mm	715 mm	1150 mm	1120 mm	260 kg
R36ST-36BN	915 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	182 kg	673 mm	-	673 mm	356 mm	1017 mm	975 mm	1120 mm	238 kg
R36CO-36BN	915 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	24 kg	673 mm	-	673 mm	356 mm	1017 mm	1150 mm	1120 mm	334 kg
R482ST-48BN	1220 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	672 kg	470 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1325 mm	975 mm	1120 mm	355 kg
R482CO-48BN	1220 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	400 kg	470 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1325 mm	1150 mm	1120 mm	465 kg
R602ST-60BN	1525 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	330 kg	673 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1630 mm	975 mm	1120 mm	415 kg
R602CO-60BN	1525 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	420 kg	673 mm	470 mm	673 mm	356 mm	1630 mm	1150 mm	1120 mm	497 kg
R722ST-72BN	1828 mm	915 mm	1016 mm	1525 mm	401 kg	673 mm	673 mm	673 mm	356 mm	1920 mm	1271 mm	1120 mm	481 kg
R722CO-72BN	1828 mm	1143 mm	1016 mm	1525 mm	485 kg	673 mm	673 mm	673 mm	356 mm	1920 mm	1450 mm	1120 mm	565 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

Modelos	FORNECIMENTO DE GÁS							
	Queimadores Fogão	GLP (kcal/h)	GN (BTU/h)	Queimadores Forno	GLP (kcal/h)	GN (BTU/h)	Pressão do Coletos GLP	Pressão do Coletos GN
R24ST-24BN R24CO-24BN	4	30239	128,000	1	6.804	30.000	2,8 kPa	2,0kPa
R36ST-36BN R36CO-36BN	6	45.359	192,000	1	8.316	35,000		
R482ST-48BN R482CO-48BN	8	60.479	256,000	2	13.608	60.000		
R602ST-60BN R602CO-60BN	10	75.599	320,000	2	15.120	65.000		
R722ST-72BN R722CO-72BN	12	90.718	384,000	2	16.632	70.000		

Velocidade da turbina	Tensão (V)	Amperagem nominal (A)	Potência Elétrica Total (W)	Disjuntor (A)
LOW	120	3,3	396,91	5
HIGH		3,7	405,38	
LOW	220	1,7	391,52	5
HIGH		1,9	405,38	

*NOTA: fornos de modelos de 24" e 48" e o forno do lado direito de modelos de 60" são classificados em 6.804 kcal/h (GLP) e 30.000 BTU/h (NAT). Fornos de modelos de 36", forno do lado esquerdo de modelos de 60" e ambos os fornos de modelos de 72" têm uma potência térmica de 7.560 kcal/h (GLP) e 35.000 BTU/h (NAT).

PRODUTO DESTAQUE

FOGÃO DE MESA PASTA HOT PLATE

Linha Restaurant Series

Alto rendimento para preparar rapidamente os alimentos.



Queimadores a gás de **alta eficiência** para uma experiência de cozimento superior.



Linha Restaurant Series



CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- 12 meses de garantia;
- Queimadores de ferro fundido de 2 peças, patenteados e premiados, de alta eficiência, anti entupimento e autolimpantes, classificados para 22.000 BTU/h (GN e GLP) por queimador
(mesmo tempo de cozimento de 32.000 a 33.000 BTU/h);
- Estrutura interligada, totalmente soldada;
- Manipuladores em alumínio injetado com pintura cromada, com proteção de ferro fundido;
- Pés de 4", em aço cromado, com regulagem de altura;
- Tubos de gás em aço inoxidável flexível;
- Laterais e frente em aço inoxidável;
- Gaveta de resíduos removível, abaixo dos queimadores;
- Um piloto por queimador;
- Grelhas resistente, em ferro fundido, com 27X27 cm;
- Válvula de gás frontal, para desligamento de gás para todo o fogão;
- Gaveta coletora de resíduos em aço inoxidável, soldada e selada, para máxima durabilidade e facilidade na limpeza;
- Laterais com isolamento de paredes duplas.

ACESSÓRIOS PADRÃO

- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

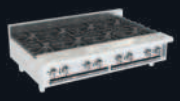
- Cavalete de aço inoxidável, com ou sem bandejas;
- Gabinete com ou sem porta;
- Kit conversão de gás.

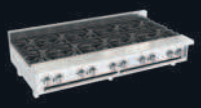
Linha **Restaurant Series**

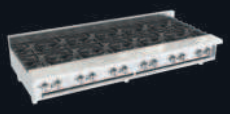

R12CT-12BN

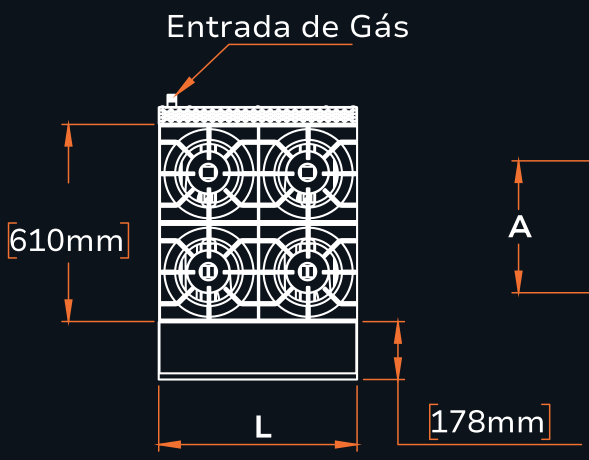

R24CT-24BN


R36CT-36BN

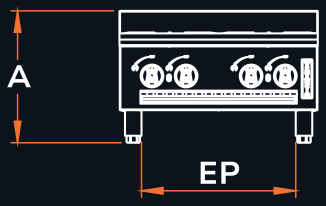

R48CT-48BN


R60CT-60BN

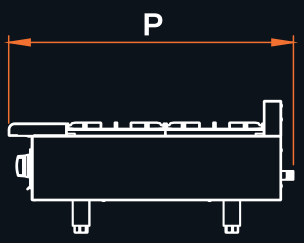

R72CT-72BN



VISTA SUPERIOR



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

Modelos	Medidas externas e peso do produto					Medidas e peso do produto embalado			
	Largura L	Prof. P	Altura A	EP	Peso Líquido	Largura	Prof.	Altura	Gross weight
R12CT – 12BN	305 mm	864 mm	405 mm	189 mm	40 kg	410 mm	950 mm	580 mm	53 kg
R24CT – 24BN	610 mm	864 mm	405 mm	489 mm	66 kg	715 mm	950 mm	580 mm	87 kg
R36CT – 36BN	915 mm	864 mm	405 mm	794 mm	92 kg	1020 mm	950 mm	580 mm	121 kg
R48CT – 48BN	1220 mm	864 mm	405 mm	1099 mm	118 kg	1325 mm	950 mm	580 mm	152 kg
R60CT – 60BN	1525 mm	864 mm	405 mm	677 mm	146 kg	1630 mm	950 mm	580 mm	187 kg
R72CT – 72BN	1830 mm	864 mm	405 mm	829 mm)	173 kg	1935 mm	950 mm	580 mm	221 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

MODELOS	QUEIMADORES	FORNECIMENTO DE GÁS		COLETOR DE PRESSÃO	
		GLP kcal/h	NATURAL BTU/h	GLP	NATURAL
R12CT – 12BN	2	15.120	64.000	2,8 kPa	2,0kPa
R24CT – 24BN	4	30.239	128.000		
R36CT – 36BN	6	45.359	192.000		
R48CT – 48BN	8	60.479	256.000		
R60CT – 60BN	10	75.599	320.000		
R72CT – 72BN	12	90.718	384.000		

CHAPA MANUAL

Linha Restaurant Series



Desenvolvida para proporcionar **precisão e eficiência** no preparo de cada prato.



Linha Restaurant Series



CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- 12 meses de garantia;
- Disponível nos tamanhos de 18" (610mm) 24” (610 mm), 36" (915 mm), 48” (1220 mm), 60” (1525 mm) e 72” (1830 mm);
- Estrutura totalmente soldada, oferecendo estabilidade, resistência e durabilidade;
- Frente e laterais em aço inoxidável;
- Borda anti respingo em aço inoxidável;
- Defletores de aço inoxidável, posicionados abaixo dos queimadores, refletindo o calor à chapa, criando uma fonte secundária de calor;
- Chapa de 1"(25mm) de espessura, equipada com defletores metálicos duplamente soldados de alta condutividade térmica, aumenta a área de contato com a chama em 50% em comparação com as grelhas existentes no mercado;
- Chapa soldada nas bordas superior e inferior garantindo estanqueidade ao aparelho;
- Gaveta de queimadores independente, em aço inoxidável, aumentando a eficiência e facilitando qualquer manutenção;
- Visualização e ajuste do piloto pelo painel frontal;
- Manipuladores de alumínio injetado, com acabamento cromado, e proteção em ferro fundido, proporcionando durabilidade e resistência;
- Bandejas coletoras em aço inoxidável, com capacidade de 9 litros cada, projetadas para fácil remoção e limpeza. Conta com puxador e quebra ondas;
- Uma gaveta coletora nos modelos de 18", 24" e 36" e duas gavetas nos modelos de 48", 60 e 72";
- Pés em aço cromado, ajustáveis, de 4";
- Paredes duplas de aço inoxidável, com isolamento em cerâmica nas laterais e na frente do equipamento.

ACESSÓRIOS PADRÃO

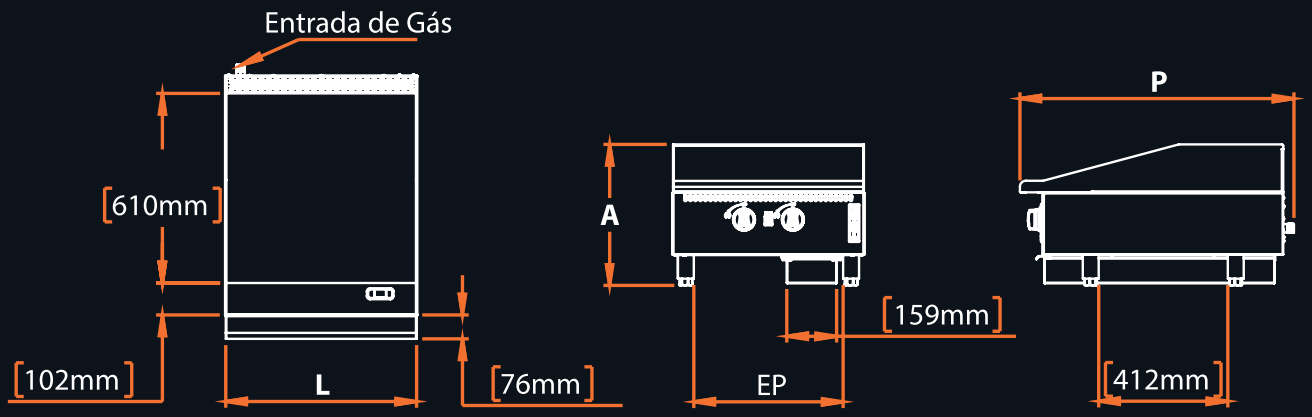
- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Cavalete de aço inoxidável, com ou sem bandejas;
- Gabinete com ou sem porta;
- Kit conversão de gás.

Linha **Restaurant Series**





VISTA SUPERIOR VISTA FRONTAL VISTA LATERAL

Modelo	Dimensões e peso pruduto					Dimensões e peso produto embalago			
	Largura L	Prof. P	Altura A	EP	Peso Líquindo	Largura	Prof.	Altura	Peso Bruto
R18CT – 18GN	457 mm	864 mm	450 mm	336 mm	96 kg	610 mm)	950 mm	580 mm	114 kg
R24CT – 24GN	610 mm	864 mm	450 mm	489 mm	114 kg	715 mm	950 mm	580 mm	135 kg
R36CT – 36GN	915 mm	864 mm	450 mm	794 mm	161 kg	1020 mm	950 mm	580 mm	189 kg
R48CT – 48GN	1220 mm	864 mm	450 mm	1099 mm	207 kg	1325 mm	950 mm	580 mm	240 kg
R60CT – 60GN	1525 mm	864 mm	450 mm	677 mm	258 kg	1630 mm	950 mm	580 mm	293 kg
R72CT – 72GN	1830 mm	864 mm	450 mm	829 mm	332 kg	1935 mm	950 mm	580 mm	369 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

FORNECIMENTO DE GÁS					
MODELO	QUEIMADORES	GLP kcal/h	NATURAL BTU/h	COLETOR DE PRESSÃP	
				GLP	GN
R18CT – 18GN*	3	9.223	36,600	2,8kPa	2,0kPA
R24CT – 24GN	2	10.836	43,000		
R36CT – 36GN	3	16.254	64,500		
R48CT – 48GN	4	86,000	86,000		
R60CT – 60GN	5	27.090	107,500		
R72CT – 72GN	6	32.507	129,000		

*12,200 BTU/h por queimador

CHAPA TERMOSTÁTICA GÁS

Linha Restaurant Series



Durabilidade e precisão no controle de temperatura e resultados perfeitos em cada preparo.

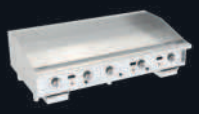


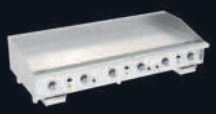
Linha **Restaurant Series**

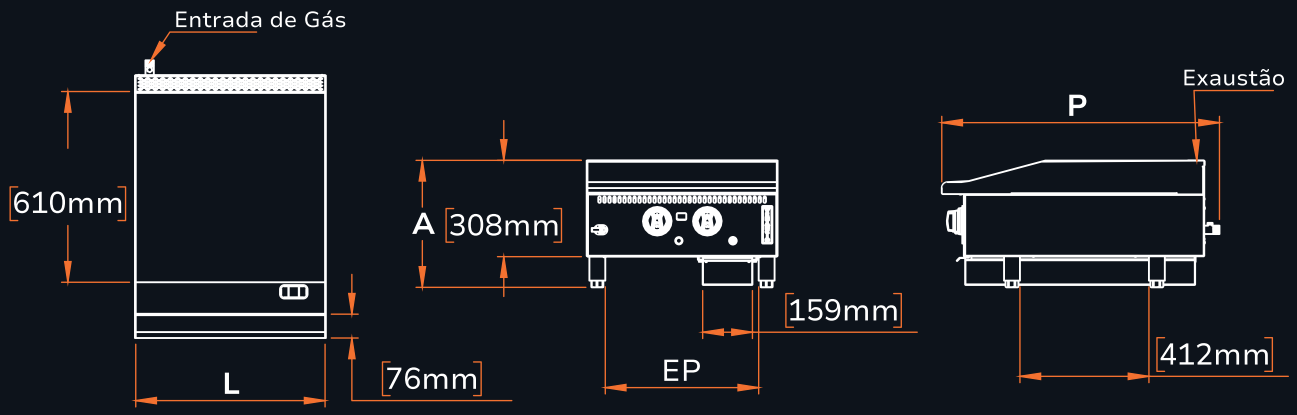

R24CT-24TN


R36CT-36TN


R48CT-48TN


R60CT-60TN


R72CT-72TN



VISTA SUPERIOR VISTA FRONTAL VISTA LATERAL

Modelos	Dimensões e peso produto					Dimensões e peso produto embalado			
	Largura L	Prof. P	Altura A	EP	Peso líquido	Largura	Prof	Altura	Presso Bruto
R24CT – 24TN	610 mm	864 mm	405 mm	489 mm	149 kg	715 mm	950 mm	580 mm	169 kg
R36CT – 36TN	915 mm	864 mm	405 mm	794 mm	208 kg	1020 mm	950 mm	580 mm	240 kg
R48CT – 48TN	1220 mm	864 mm	405 mm	1099 mm	260 kg	1325 mm	950 mm	580 mm	301 kg
R60CT – 60TN	1525 mm	864 mm	405 mm	677 mm	332 kg	1630 mm	950 mm	580 mm	384 kg
R72CT – 72TN	1830 mm	864 mm	405 mm	829 mm	418 kg	1935 mm	950 mm	580 mm	458 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

FORNECIMENTO DE GÁS					
Modelos	Queimadores	GLP kcal/h	GN BTU/h	Coletor de Pressão	
				GLP	GN
R24CT – 24TN	2	12.600	50,000	2,8kPa	2,0 Kpa
R36CT – 36TN	3	18.900	75,000		
R48CT – 48TN	4	25.200	100,000		
R60CT – 60TN	5	31.499	125,000		
R72CT – 72TN	6	37.799	150,000		

Linha Restaurant Series



CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- 12 meses de garantia;
- Disponíveis nas larguras de 24” (610 mm), 36”(915 mm), 48” (1220 mm), 60” (1525 mm) e 72”(1830 mm);
- Estrutura totalmente soldada garantindo estabilidade, resistência e durabilidade;
- Frente e laterais em aço inoxidável;
- Borda anti respingo em aço inoxidável;
- Chapa de 1" (25 mm) de aço carbono, com acabamento polido;
- Chapa soldada nas bordas superior e inferior garantindo estanqueidade ao aparelho;
- Gaveta de queimadores independente, em aço inoxidável, aumentando a eficiência em facilitando qualquer manutenção;
- Controle de temperatura através de termostato;
- Sistema de segurança através da válvula piloto automática;
- A visualização e o ajuste do piloto são feitos através do painel frontal;
- Manipuladores em alumínio injetado, com acabamento cromado, aumentando a durabilidade;
- Bandejas coletoras em aço inoxidável, com capacidade de 9,26 litros cada, projetadas para fácil remoção e limpeza. Conta com puxador e quebra ondas;
- Uma bandeja coletora (nos modelos 24" e 36") ou duas (nos modelos 48", 60" e 72");
- Ignição Piezo;
- Laterais com isolamento de parede dupla.

ACESSÓRIOS PADRÃO

- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Cavalete de aço inoxidável, com ou sem bandejas;
- Gabinete com ou sem porta;
- Kit conversão de gás.

CHARBROILER GÁS

Linha Restaurant Series



Oferece uma experiência culinária excepcional, com qualidade elevada e máxima durabilidade.



Linha Restaurant Series



CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- 12 meses de garantia;
- Disponível nas larguras de 18” (458mm), 24” (610mm), 36” (915mm), 48” (1220mm), 60” (1525mm) e 72” (1830mm);
- Estrutura de intertravamento totalmente soldada.
- Frente e laterais em aço inoxidável;
- Borda anti respingo em aço inoxidável, proporciona durabilidade e estabilidade;
- Grelhas de ferro fundido dupla face, uma para carnes e outra para peixes e carnes delicadas;
- Grelhas removíveis, oferecem versatilidade e diferentes ângulos de cocção (0° e 15°);
- Queimadores esmaltados, localizados a cada 6 polegadas, proporcional uniformidade no aquecimento;
- Canal defletor removível em ferro fundido facilitando a limpeza.
- Gaveta de queimador independente, aumentando a eficiência e facilitando qualquer manutenção.
- Vista e ajuste do piloto através do painel frontal;
- Gavetas coletoras de resíduos em aço inoxidável, com capacidade para 3,8 litros cada, projetadas para fácil remoção e limpeza;
- Manipuladores de alumínio injetado cromados;
- Pés de aço cromado, com 4", com regulagem de altura;
- Defletor de calor reforçado, em ferro fundido;
- Laterais com isolamento de paredes duplas.

ACESSÓRIOS PADRÃO

- Kit de instalação (válvula reguladora de pressão);
- Kit de conversão de gás.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Cavalete em aço inoxidável com ou sem bandeja;
- Base aberta ou com porta.

Linha **Restaurant Series**


R18CT-18CN

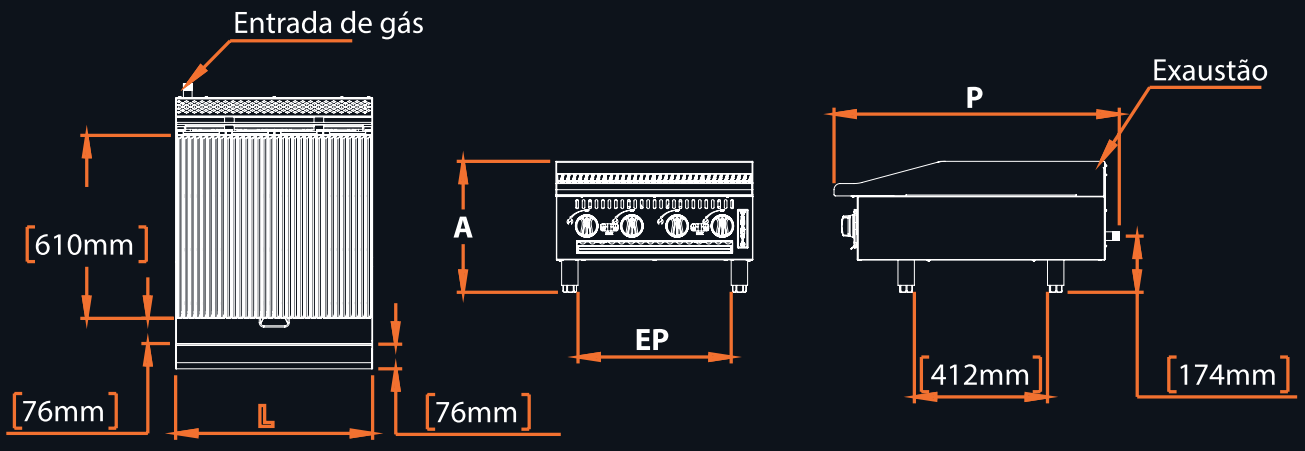

R24CT-24CN


R36CT-36CN


R48CT-48CN


R60CT-60CN


R72CT-72CN



VISTA SUPERIOR VISTA FRONTAL VISTA LATERAL

Medidas externas e peso do produto						Medidas e peso do produto embalado			
Modelo	Largura (L)	Profundidade (P)	Altura (A)	EP	Peso Líquido	Largura	Profundidade	Altura	Peso Bruto
R18CT – 18CN	458 mm	864 mm	405 mm	311 mm	74 kg	610 mm	950 mm	580 mm	88 kg
R24CT – 24CN	610 mm	864 mm	405 mm	464mm	92 kg	715 mm	950 mm	580 mm	113 kg
R36CT – 36CN	915 mm	864 mm	405 mm	769mm	127 kg	1020 mm	950 mm	580 mm	155 kg
R48CT – 48CN	1220 mm	864 mm	405 mm	464mm	167 kg	1325 mm	950 mm	580 mm	200 kg
R60CT – 60CN	1525 mm	864 mm	405 mm	464mm	204 kg	1630 mm	950 mm	580 mm	245 kg
R72CT – 72CN	1830 mm	864 mm	405 mm	769mm	248 kg	1935 mm	950 mm	580 mm	295 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

FORNECIMENTO DE GÁS					
MODELOS	Queimadores	GLP (kcal/h)	Natural (BTU/h)	Pressão do coletor	
				GLP	GN
R18CT – 18CN	3	12,600	45,000	2,8 kPa	2,0 kPa
R24CT – 24CN	4	16,799	60,000		
R36CT – 36CN	6	25,200	90,000		
R48CT – 48CN	8	33,597	120,000		
R60CT – 60CN	10	41,998	150,000		
R72CT – 72CN	12	50,399	180,000		

Linha Restaurant Series

FRITADOR A GÁS

Oferece desempenho controlado com **baixa necessidade de manutenção**, proporcionando a **melhor experiência de cozimento.**







Linha Restaurant Series

CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- 12 meses de garantia;
- Cuba de aço inoxidável 304 polido proporcionando durabilidade para uma alta produção;
- Fundo rebaixado facilita a drenagem e inclinasse em direção ao ralo;
- Uma grande zona fria de captura e retenção de partículas fora da zona de fritura;
- Superfície de fritura com dimensional de 14" (355mm) x 14" (355mm);
- Válvula de drenagem de passagem completa de 1 1⁄4" para drenagem rápida;
- Frente, suporte para cesto, porta e laterais em aço inoxidável;
- Termostato com controle de temperatura entre 93°C e 205°C;
- Aço esmaltado exclusivo de longa duração, proporcionando maior proteção contra corrosão;
- Estrutura totalmente soldada e intertravada;
- Sistema de segurança com interrupção de abastecimento de gás ao atingir a temperatura de 232°C;
- Sistema de desligamento com válvula de segurança e controle de gás;
- Piloto de segurança térmica com regulador integrado;
- Desligamentos de gás manuais separados, para manutenção frontal;
- Queimadores de ferro fundido de alta resistência;
- Tubos construídos em metal de calibre pesado;
- Sistema defletor de calibre pesado, proporcionando um tempo de recuperação mais rápido.

ACESSÓRIOS PADRÃO

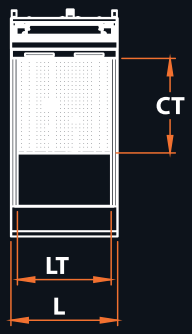
- 2 cestos niquelados, com alças de proteção térmica revestidas de vinil;
- Tela de migalhas exclusiva de aço inoxidável com alças;
- Haste de limpeza da linha de drenagem;
- Extensão do cano de drenagem;
- O suporte de cesto de aço inoxidável removível não requer ferramentas;
- Pernas de aço cromado ajustáveis de 6".

Linha **Restaurant Series**

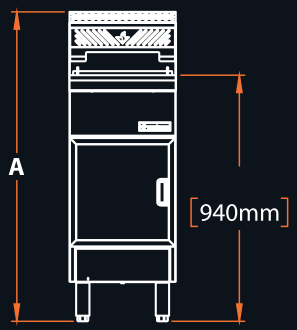

RFB40


RFB50

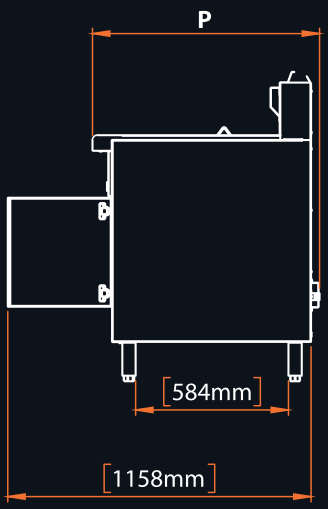

RFB75



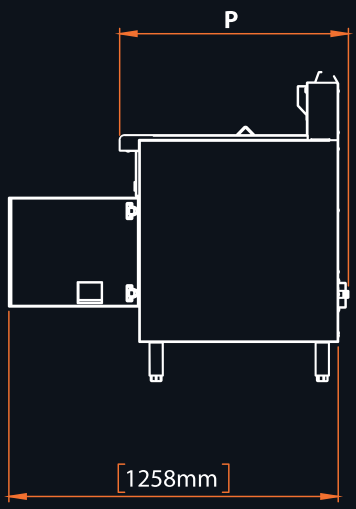
VISÃO SUPERIOR



VISÃO FRONTAL



VISÃO LATERAL
RBF40/50



VISÃO LATERAL
RBF75

Modelos	Peso e dimensão do Produto						Peso e Dimensões Produto Embalado			
	Largura L	Prof. P	Altura A	Largura Tanque LT	Comprimento Tanque CT	Peso Líq.	Largura	Prof.	Altura	Peso Bruto
RFB40	407 mm	838 mm	1,181 mm	356 mm	356 mm	65 kg	488 mm	968 mm	1.380 mm	85 kg
RFB50						72 kg				92 kg
RFB75	508 mm			460 mm	460 mm	80 kg	676 mm			103 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

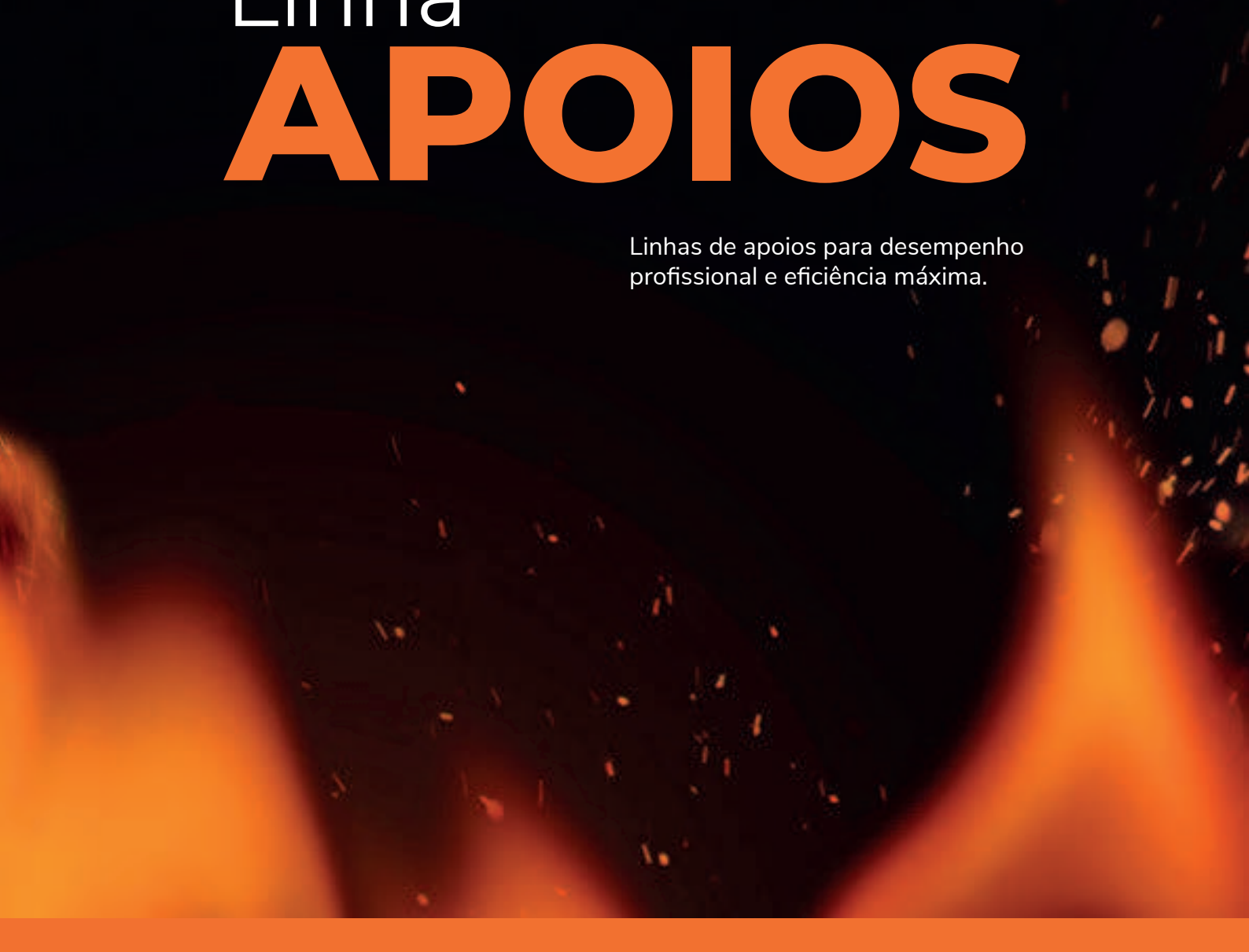
FORNECIMENTO DE GÁS					
Modelos	Queimadores	GLP kcal/h	GN BTU/h	Coletor de Pressão	
				GLP	GN
RFB40	3	22.680	90.000	2,8kPa	2,0kPa
RFB50	4	30.024	120.000		
RFB75	5	37.799	150.000		

Linha
PREMIUM

Feito bem *feito*

Linha APOIOS

Linhas de apoios para desempenho profissional e eficiência máxima.



CAVALETE SEM BANDEJA e CAVALETE COM BANDEJA

Atendem as diversas necessidades do dia a dia da cozinha.



Robusto, versátil e com qualidade incomparável.
A escolha certa para cozinhas profissionais que não abrem mão de durabilidade e praticidade.





CARACTERÍSTICAS PADRÃO

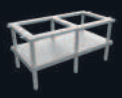
- 12 meses de garantia;
- Disponível nas larguras de 18” (458mm), 24” (610mm), 36” (915mm), 48" (1.220mm), 60" (1.525mm) e 72”(1.830mm);
- Possui dois modelos de Cavalete: Cavalete sem Bandeja (ESL) e Cavalete com Bandeja (EST);
- Estrutura totalmente soldada garantindo estabilidade, resistência e durabilidade;
- Estrutura tubular em aço inoxidável;
- Base, painel e laterais em aço inoxidável;
- Regulagem da base inferior;
- Pés de 6" (152mm) ajustáveis em aço carbono cromado.

Linha
APOIOS


ESL24


ESL36


ESL48


ESL60


ESL72


EST18


EST24

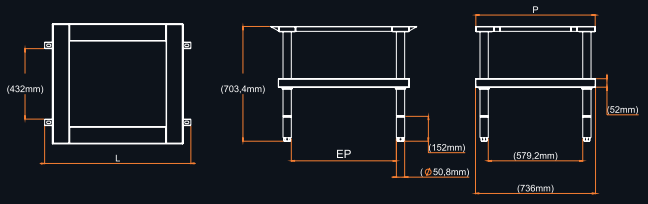

EST36


EST48


EST60

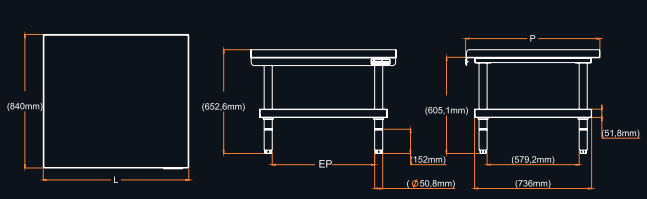

EST72

CAVALETE SEM BANDEJA



VISTA SUPERIOR | VISTA FRONTAL | VISTA LATERAL

CAVALETE COM BANDEJA



VISTA SUPERIOR | VISTA FRONTAL | VISTA LATERAL

Dimensões Externas e Peso do Produto						Dimensões e Peso da Embalagem			
Modelos	Largura (L) (mm)	Prof. (mm)	Altura (mm)	EP (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
EST 18	458	840	652,6	187	26	510	896	284	40
EST 24	610			339	31	745			48
EST 36	915			644	40	967			62
EST 48	1.220			949	45	1.272			72
EST 60	1.525			2 x 602	66	1.577			101
EST 72	1.830			2 x 754	74	1.882			117

Dimensões Externas e Peso do Produto						Dimensões e Peso da Embalagem			
Modelos	Largura (L) (mm)	Prof. (mm)	Altura (mm)	EP (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
ESL 18	439	732	703,4	187	19	510	896	284	33
ESL 24	592			339	22	745			36
ESL 36	897			644	26	967			49
ESL 48	1202			949	31	1.272			59
ESL 60	1507			2 x 602	42	1.577			98
ESL 72	1812			2 x 754	47	1.882			117

INFORMAÇÕES ÚTEIS

• Para a montagem do produto mesa Venâncio Professional sobre o Cavalete sem Bandeja (ESL) é necessário retirar o pé do produto de mesa e posicionar o produto em cima do cavalete fixando nos fixadores com o kit de instalação do produto.
• A base inferior não deve ser retirada do cavalete, pois além de ter a utilidade para armazenar condimentos tem a funcionalidade de sustentação da estrutura.
• Na base inferior é possível regular a altura da mesma conforme for a necessidade do cliente;
• A instalação do Cavalete juntamente com a instalação do produto de mesa deve ser realizada por profissional capacitado;
• Garantia total de 12 meses, sendo 03 meses de garantia legal, mais 09 meses estendida.

REQUISITOS DE ESPAÇAMENTO

• Superfícies combustíveis e não combustíveis:
• Não há necessidade de distância nas laterais e parte traseira;
• Consultar os requisitos de espaçamentos para os produtos de mesa instalados sobre o cavalete.

OUTROS

• Instalar sob produto de mesa Venâncio Professional;
• Antes de realizar a instalação consulte o manual;
• Destinado somente para o uso comercial e não para o uso doméstico.

BASE ABERTA
BASE FECHADA



Versatilidade para facilitar o trabalho diário nas cozinhas profissionais.



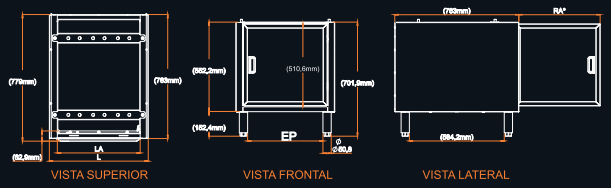


CARACTERÍSTICAS PADRÃO

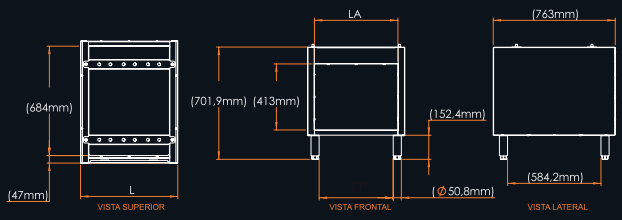
- 12 meses de garantia;
- Disponível nas larguras de 18” (458mm), 20” (508mm), 24” (610mm) e 36”(915mm);
- Possui dois modelos de Cavalete Gabinete: Cavalete Gabinete Aberto (SO) e Cavalete Gabinete com Porta (SD);
- Estrutura totalmente soldada garantindo estabilidade, resistência e durabilidade;
- Fundo, painel e laterais em aço inoxidável;
- Pés de 6" (152mm) ajustáveis em aço carbono cromado;
- Portas em aço inoxidável e puxadores embutidos;
- Dobradiças com amortecedor para acionamento das portas;
- Fechamento magnético das portas.



GABINETE COM PORTA



GABINETE ABERTO



Modelos	Dimensões do interior do Produto			Dimensões Externas e Peso do Produto				Dimensões e Peso da Embalagem			
	Largura da Abertura (LA) (mm)	Prof. (mm)	Altura (mm)	Largura (L) (mm)	Prof. (mm)	EP (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
SD18 SO18	370	747	487	458	763	310	33	570	880	860	44
SD20 SO20	420			508		361	35	620			47
SD24 SO24	522			610		463	38	720			50
SD36 SO36	827			915		768	47	1.020			62

INFORMAÇÕES ÚTEIS

COMBINAÇÃO DE MONTAGEM				
Modelos	Chapa Grill	Chapa Manual	Chapa Termostática	Fogão
SD18 SO18	X	X	X	
SD20 SO20				
SD24 SO24	X	X	X	X
SD36 SO36	X	X	X	X

REQUISITOS DE MONTAGEM

- A utilização de dois ou mais produtos de mesa sobre o cavalete gabinete pode ser realizada caso: a soma da largura especificada dos produtos de mesa se iguale com a largura especificada do cavalete gabinete usado;
- Se faz necessário a compra dos fixadores caso dois ou mais produtos de mesa forem instalados sobre o mesmo cavalete;
- A utilização de um produto de mesa de largura especificada maior que a largura do cavalete gabinete pode ser feita desde que seja utilizado mais de um cavalete gabinete, estes devem ser unidos pela furação de espera presente na estrutura interior do gabinete.
- A soma da largura dos cavaletes gabinetes deve se igualar a largura do produto de mesa desejada. Não é necessário utilização de dois cavaletes de mesmo modelo (SD ou SO);
- A instalação do cavalete gabinete, juntamente com a instalação do produto de mesa deve ser realizada por profissional capacitado;
- Garantia total de 12 meses, sendo 03 meses de garantia legal, mais 09 meses estendida.

REQUISITOS DE ESPAÇAMENTO

- Superfícies combustíveis e não combustíveis: Não há necessidade de distância nas laterais e parte traseira;
- Consultar os requisitos de espaçamentos para os produtos de mesa instalados sobre o cavalete.

OUTROS

- Instalar sob produto de mesa Venâncio Professional;
- Antes de realizar a instalação consulte o manual;
- Destinado somente para o uso comercial e não para o uso doméstico.

DERRETEDOR DE QUEJOS

Linha **APOIOS**



Tecnologia que faz
a diferença no dia a dia



Linha
APOIOS



CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- Disponível em 24” (610 mm) e 36” (915 mm) de largura;
- Frente e laterais de aço inoxidável;
- Painéis laterais internos de aço inoxidável;
- Um (O24CM) ou dois (O36CM) queimadores infravermelhos, cada um controlado individualmente;
- Garantia de 1 ano para peças e mão de obra;
- Sistema de ignição piloto permanente;
- Botões de alumínio que proporcionam maior resistência e durabilidade;
- Rack niquelado resistente e guia de rack de 2 posições;
- Bandeja coletora facilmente removível para limpeza;
- Kit de instalação do produto (válvula reguladora de pressão);
- Kit de conversão de gás propano (LP).

OPÇÕES E ACESSÓRIOS

- Pés ajustáveis de aço carbono cromado de 4";
- Elevador traseiro reforçado em aço inoxidável para montagem de fogão.

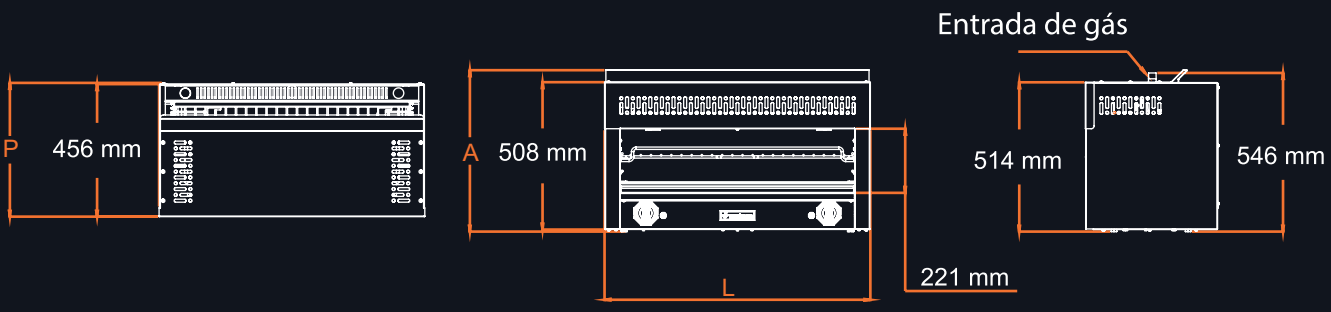
Linha
APOIOS



V24CM



V36CM



VISTA SUPERIOR VISTA FRONTAL VISTA LATERAL

MODELOS	Medidas externas e peso do produto					Medidas e peso do produto embalado			
	Largura (L)	Largura interior	Profundidade (P)	Altura (A)	Peso Líquido	Largura	Profundidade	Altura	Peso Bruto
O24CM	610 mm	500 mm	460 mm	558 mm	42 kg	715 mm	640 mm	745 mm	49 kg
O36CM	915 mm	810 mm			62 kg	1017 mm			70 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

MODELOS	Queimadores	GLP	Natural	Pressão do coletor	
		kcal/h	BTU/h	GLP	GN
O24CM	1	5,0433	20,000	2,8 kPa	2,0 kPa
O36CM	2	10,086	40,000		

SALAMANDRA GÁS

Linha **APOIOS**



Desempenho **profissional,**
limpeza descomplicada.



Linha
APOIOS



CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- Disponível em 24” (610 mm) e 36” (915 mm) de largura;
- Frente e laterais de aço inoxidável;
- Painéis laterais internos de aço inoxidável;
- Um (O24CM) ou dois (O36CM) queimadores infravermelhos, cada um controlado individualmente;
- Garantia de 1 ano para peças e mão de obra;
- Sistema de ignição piloto permanente;
- Botões de alumínio que proporcionam maior resistência e durabilidade;
- Rack niquelado resistente e guia de rack de 2 posições;
- Bandeja coletora facilmente removível para limpeza;
- Kit de instalação do produto (válvula reguladora de pressão);
- Kit de conversão de gás propano (LP).

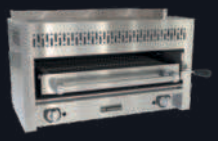
OPÇÕES E ACESSÓRIOS

- Pés ajustáveis de aço carbono cromado de 4";
- Elevador traseiro reforçado em aço inoxidável para montagem de fogão.

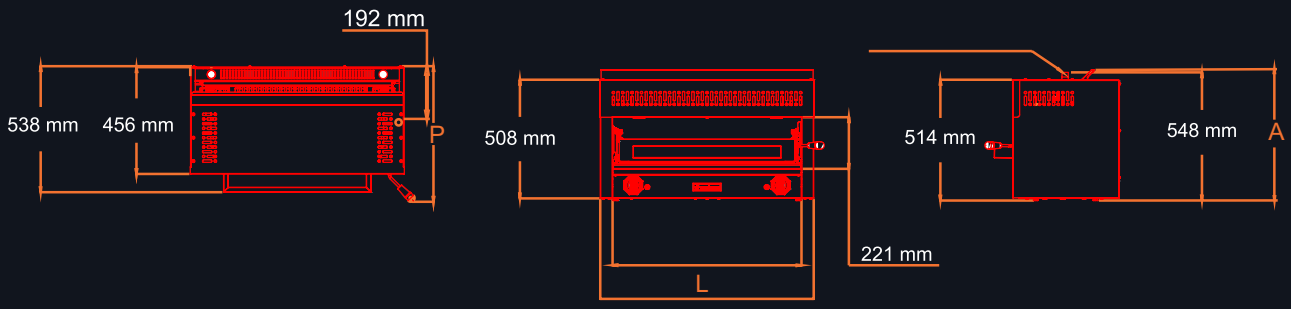
Linha
APOIOS



V24SB



V36SB



VISTA SUPERIOR VISTA FRONTAL VISTA LATERAL

MODELOS	Medidas externas e peso do produto					Medidas e peso do produto embalado			
	Largura (L)	Largura interior	Profundidade (P)	Altura (A)	Peso Líquido	Largura	Profundidade	Altura	Peso Bruto
O24SB	610 mm	500 mm	574 mm	558 mm	57 kg	715 mm	640 mm	745 mm	63 kg
O36SB	915 mm	810 mm			84 kg	1017 mm			93 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

MODELOS	Queimadores	GLP	Natural	Pressão do coletor	
		kcal/h	BTU/h	GLP	GN
O24SB	1	5,0433	20,000	2,8 kPa	2,0 kPa
O36SB	2	10,086	40,000		

GENESIS SERIES

Linha Restaurant Series

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

ESPECIFICAÇÕES

• Conexão de gás traseira 3/4" NPT e regulador de pressão para gás natural e propano.

• Verifique as especificações de altitude acima de 2.000 pés.

• Especifique o tipo de gás ao fazer o pedido.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

A linha de gás conectada ao aparelho deve ter 3⁄4" ou mais. Se forem usados conectores flexíveis, o diâmetro interno deve ser 3⁄4" ou mais. Um sistema de ventilação adequado é necessário para equipamentos de cozinha comerciais.

Destinado apenas para uso comercial, não para uso doméstico.

Verifique os códigos locais para regulamentações sanitárias, de instalação e de incêndio.

*A Venâncio aprimora continuamente o design de seus produtos, portanto reserva-se o direito de alterar as especificações a qualquer momento sem aviso prévio. Tais revisões não dão direito ao comprador a alterações, melhorias, adições ou substituições correspondentes para equipamentos adquiridos anteriormente.

VENÂNCIO

CATÁLOGO 2025

Feito bem *feito*

Contatos:
+55 (51) 3793.4300
atendimento@venanciometal.com.br
Rua Wilma Helena Kunz, 2469
Venâncio Aires - RS - CEP: 95800-000

Acompanhe a gente nas redes sociais:
venanciometal
venanciometal
venâncio-metal

Acesse nosso site:
venanciometal.com.br

Catálogo de Produtos

Para servir os melhores *LANCHES*



VENÂNCIO

As melhores e mais completas **SOLUÇÕES** para empreendimentos de gastronomia!



Sumário

Chapas Manuais - Prime, New Prime e Americana 06
Chapas Termostáticas - Prime e New Prime 08
Charbroilers - Prime, New Prime e Amerincano 10

Chapas Deguste - Gás e Elétricas 14
Prensas e Sanduicheiras Alumínio - Gás e Elétricas 16

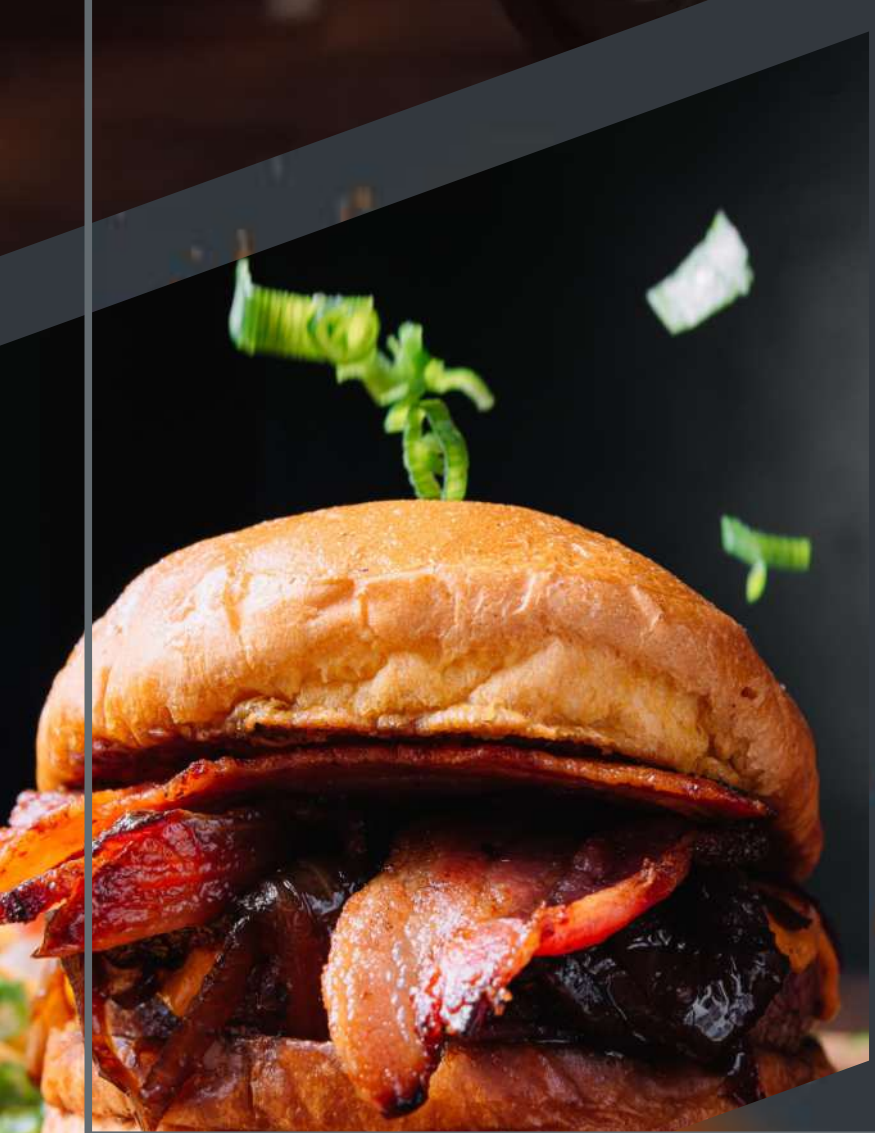
Fritadores Prime 20
Super Fritadores Água e Óleo 22
Super Fritadores Óleo 24
Conservadores de Frituras 26

Assadores de Frangos 30



Todas as imagens utilizadas neste catálogo são meramente ilustrativas. Alguns modelos podem apresentar pequenas variações de tonalidade nas cores.

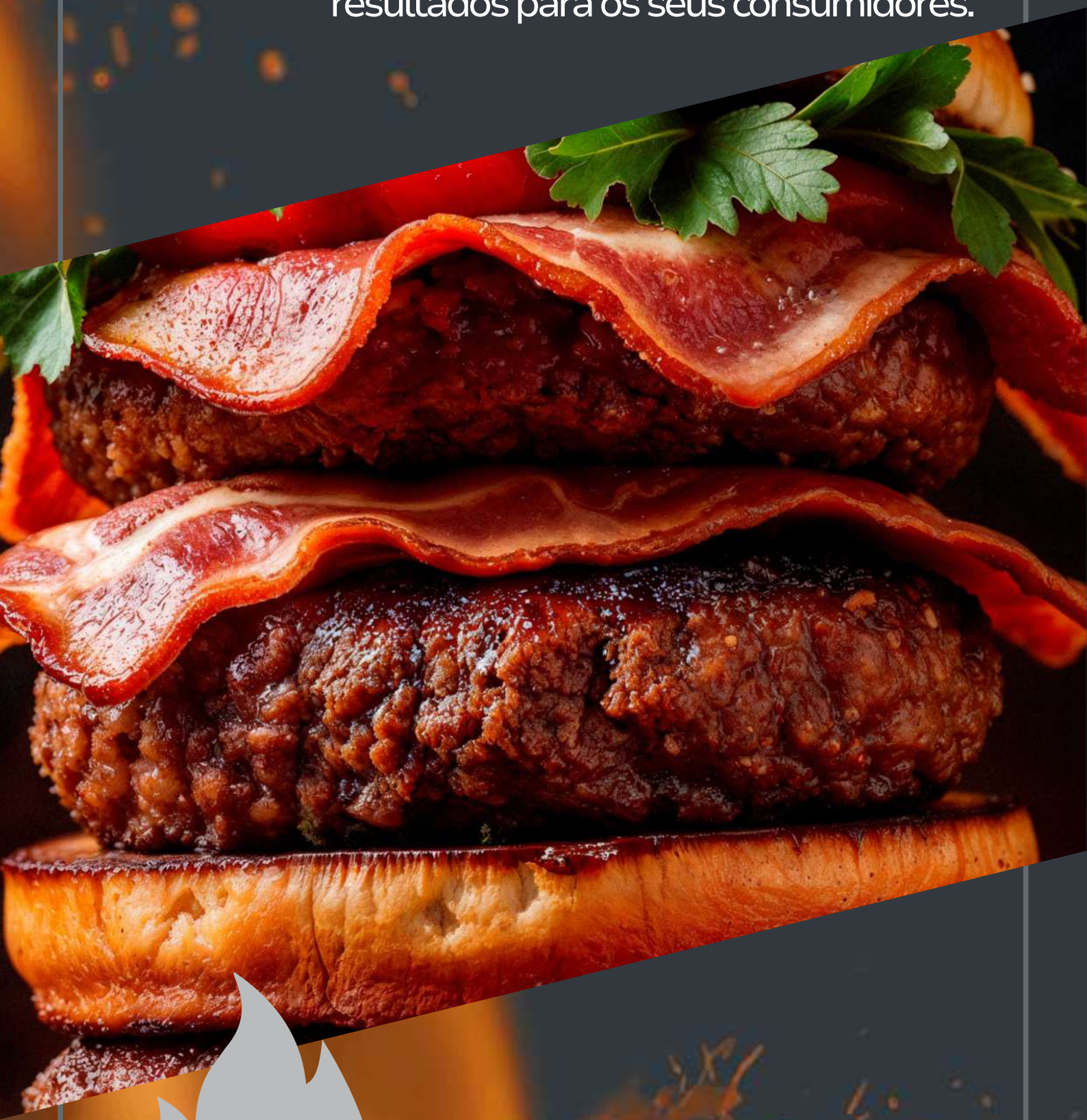




Potência e Robustez

As melhores e mais completas **chapas e charbroilers** do mercado, para sua hamburgueria, lancheria, restaurante, food truck...

... entregando os melhores
resultados para os seus consumidores.



Equipamentos que garantem a qualidade de seu produto!

Chapas Manuais

Prime / New Prime / Americana

Características Gerais

Frente e laterais em aço inoxidável;
Queimadores com controle individual e independentes, aumentando a eficiência e facilitando qualquer manutenção;
Visualização e acendimento do piloto pelo painel frontal;
Acendimento manual pelo painel frontal da chama piloto;
Manipuladores de alumínio injetado, com acabamento polido, proporcionando durabilidade e resistência;
Pés em aço carbono cromado, de 4" com regulagem de altura;
Queimadores esmaltados;

Prime

Chapa superior com super polimento, com espessura de 3/4" - 19,05 mm ou 5/16" 7,94 mm;
Borda anti respingo em aço inoxidável, com espessura de 2 mm;
Chapa soldada nas bordas superior e inferior garantindo estanqueidade ao equipamento.



New Prime



Chapa superior com super polimento, com espessura de 3/4" - 19,05 mm;
Borda anti respingo em aço inoxidável, com espessura de 2 mm;
Chapa soldada nas bordas superior e inferior garantindo estanqueidade ao aparelho;
Sistema de segurança com válvula de registro para liberação do gás;
Bandejas coletoras de resíduos em aço inoxidável com capacidade de 3,8 litros cada;
Uma bandeja coletora nos modelos 24" e 36"ou duas nos modelos 48", 60".

Americana

Chapa superior com super polimento, com espessura de 8 mm ou 18 mm, sendo a chapa 150 disponível apenas com 18 mm.





Chapas Manuais

Prime / New Prime / Americana

Informações Técnicas

Prime

Modelo	Largura mm	Profundidade mm	Altura	Peso kg 9mm /19 mm		Queimadores	Potência GLP	Potência GN	Consumo Máximo GLP kg/h	Consumo Máximo GN m³/h
PCM38G-MEA	380	730	428	49	52	1	5.928 kcal/h / 23.534 BTU/h	5.928 kcal/h / 23.534 BTU/h	0,531	0,624
PCM60G-MEA	610	730	428	74	75	2	11.856 kcal/h / 47.068 BTU/h	11.856 kcal/h / 47.068 BTU/h	1,062	1,248
PCM90G-MEA	915	730	428	103	106	3	17.784 kcal/h / 70.602 BTU/h	17.784 kcal/h / 70.602 BTU/h	1,593	1,872
PCM120G-MEA	1220	730	428	143	146	4	23.712 kcal/h / 94.137 BTU/h	23.712 kcal/h / 94.137 BTU/h	2,124	2,496
PCM150G-MEA	1525	730	428	163	167	5	29.640 kcal/h / 117.671 BTU/h	29.640 kcal/h / 117.671 BTU/h	2,655	3,12

New Prime

Modelo	Largura mm	Profundidade mm	Altura	Peso kg	Queimadores	Potência GLP	Potência GN	Consumo Máximo GLP kg/h	Consumo Máximo GN m³/h
PCM24G-ME	610	815	425	74	2	15.120 kcal/h / 60.001 BTU/h	15.120 kcal/h / 60.001 BTU/h	1,332	1,54
PCM36G-ME	915	815	425	122	3	22.680 kcal/h / 90.002 BTU/h	22.680 kcal/h / 90.002 BTU/h	1,99	2,31
PCM48G-ME	1220	815	425	168	4	30.240 kcal/h / 120.002 BTU/h	30.240 kcal/h / 120.002 BTU/h	2,65	3,08
PCM60G-ME	1527	815	425	208	5	37.800 kcal/h / 150.003 BTU/h	37.800 kcal/h / 150.003 BTU/h	3,32	3,86

Americana

Modelo	Largura mm	Profundidade mm	Altura	Peso kg 8mm /18 mm		Queimadores	Potência GLP	Potência GN	Consumo Máximo GLP kg/h
CG45	460	770	420	50	63	3	13.440 kcal/h / 53.334 BTU/h	13.440 kcal/h / 53.334 BTU/h	1,179
CG60	610	800	420	65	80	2	12.950 kcal/h / 51.390 BTU/h	12.950 kcal/h / 51.390 BTU/h	1,136
CG90	916	800	420	80	105	3	19.426 kcal/h / 77.089 BTU/h	19.426 kcal/h / 77.089 BTU/h	1,704
CG120	1220	800	420	95	133	4	25.901 kcal/h / 102.783 BTU/h	25.901 kcal/h / 102.783 BTU/h	2,272
CG150	1527	800	420		143	5	32.376 kcal/h / 128.478 BTU/h	32.376 kcal/h / 128.478 BTU/h	2,84

Chapas Termostáticas

Prime / New Prime

Características Gerais

Estrutura totalmente soldada, oferecendo estabilidade, resistência e durabilidade;
Frente e laterais em aço inoxidável;
Queimadores com controle individual e independentes, aumentando a eficiência e facilitando qualquer manutenção;
Visualização e acendimento do piloto pelo painel frontal;
Manipuladores de alumínio injetado, com acabamento polido, proporcionando durabilidade e resistência;
Pés em aço carbono cromado, de 4" com regulagem de altura;
Queimadores esmaltados;
Chapa superior com super polimento, com espessura de 3/4" - 19,05 mm;
Controle de temperatura através de termostato com sistema de segurança através da válvula piloto automática;
Borda anti respingo em aço inoxidável, com espessura de 2 mm;
Chapa soldada nas bordas superior e inferior garantindoestanqueidade ao equipamento;

Prime

Controle de temperatura de 90°C a 290°C.



New Prime



Sistema de segurança com válvula de registro para liberação do gás;
Bandejas coletoras de resíduos em aço inoxidável com capacidade de 3,8 litros cada;
Uma bandeja coletora nos modelos 24" e 36"ou duas nos modelos 48", 60".



Chapas Termostáticas

Prime / New Prime /

Informações Técnicas

Prime

Modelo	Largura mm	Profundidade mm	Altura	Peso kg	Queimadores	Potência GLP	Potência GN	Consumo Máximo GLP kg/h	Consumo Máximo GN m³/h
PCT38G-MEA	380	730	428	52	1	5.510 kcal/h/ 21.875 BTU/h	5.510 kcal/h/ 21.875 BTU/h	0,494	0,581
PCT60G-MEA	610	730	428	75	2	11.020kcal/h / 43.750 BTU/h	11.020kcal/h / 43.750 BTU/h	0,988	1,162
PCT90G-MEA	915	730	428	106	3	16.530kcal/h / 65.624 BTU/h	16.530kcal/h / 65.624 BTU/h	1,482	1,743
PCT120G-MEA	1220	730	428	146	4	22.040 kcal/h / 87.499 BTU/h	22.040 kcal/h / 87.499 BTU/h	1,976	2,324
PCT150G-MEA	1525	730	428	167	5	27.550 kcal/h / 109.373 BTU/h	27.550 kcal/h / 109.373 BTU/h	2,47	2,905

New Prime

Modelo	Largura mm	Profundidade mm	Altura	Peso kg	Queimadores	Potência GLP	Potência GN	Consumo Máximo GLP kg/h	Consumo Máximo GN m³/h
PCT24G-ME	610	815	425	86	2	17.640 kcal/h / 70.001 BTU/h	17.640 kcal/h / 70.001 BTU/h	1,55	1,8
PCT36G-ME	915	815	425	125	3	26.460 kcal/h / 105.002 BTU/h	26.460 kcal/h / 105.002 BTU/h	2,32	2,7
PCT48G-ME	1220	815	425	168	4	35.280 kcal/h / 140.002 BTU/h	35.280 kcal/h / 140.002 BTU/h	3,09	3,6
PCT60G-ME	1527	815	425	208	5	44,100 kcal/h / 175.003 BTU/h	44,100 kcal/h / 175.003 BTU/h	3,87	4,5



Charbroilers

Prime / New Prime / Americana

Características Gerais

Frente e laterais em aço inoxidável;
Grelhas de ferro fundido dupla face, uma para carnes e outra para peixes e carnes delicadas;
Queimadores com controle individual e independentes, aumentando a eficiência e facilitando qualquer manutenção;
Visualização e acendimento do piloto pelo painel frontal;
Manipuladores de alumínio injetado, com acabamento polido, proporcionando durabilidade e resistência;
Bandejas coletoras de resíduos em aço inoxidável, projetada para fácil remoção e limpeza;
Pés em aço carbono cromado, de 4" com regulagem de altura;

Prime

Estrutura totalmente soldada, oferecendo estabilidade, resistência e durabilidade;
Borda anti respingo em aço inoxidável, com espessura de 2 mm;
Grelhas removíveis, oferecem versatilidade e diferentes ângulos de cocção (0° e 15°)



New Prime



Estrutura totalmente soldada, oferecendo estabilidade, resistência e durabilidade;
Borda anti respingo em aço inoxidável, com espessura de 2 mm;
Grelhas removíveis, oferecem versatilidade e diferentes ângulos de cocção (0° e 15°);
Uma bandeja coletora nos modelos 24" e 36"ou duas nos modelos 48", 60";
Sistema de segurança com válvula de registro para liberação do gás,

Americana

Grelhas removíveis, dupla face.





Charbroiler

Prime / New Prime /

Informações Técnicas

Prime

Modelo	Largura mm	Profundidade mm	Altura	Peso kg	Queimadores	Potência GLP	Potência GN	Consumo Máximo GLP kg/h	Consumo Máximo GN m³/h
PCG45G-MEA	457	730	428	40	1	8.889 kcal/h / 35,289 BTU/h	8.889 kcal/h / 35,289 BTU/h	0,802	0,945
PCG60G-MEA	610	730	428	69	2	11.852 kcal/h / 47.052 BTU/h	11.852 kcal/h / 47.052 BTU/h	1,062	1,248
PCG90G-MEA	915	730	428	96	3	17.778 kcal/h / 70.578 BTU/h	17.778 kcal/h / 70.578 BTU/h	1,593	1,872
PCM120G-MEA	1220	730	428	127	4	23.704 kcal/h / 94.105 BTU/h	23.704 kcal/h / 94.105 BTU/h	2,124	2,496

New Prime

Modelo	Largura mm	Profundidade mm	Altura	Peso kg	Queimadores	Potência GLP	Potência GN	Consumo Máximo GLP kg/h	Consumo Máximo GN m³/h
PCG24G-ME	610	815	425	56	2	15.120 kcal/h / 60.001 BTU/h	15.120 kcal/h / 60.001 BTU/h	1,33	1,54
PCG36G-ME	915	815	425	80	3	22.680 kcal/h / 90.002 BTU/h	22.680 kcal/h / 90.002 BTU/h	1,99	2,31
PCG48G-ME	1220	815	425	107	4	30.240 kcal/h / 120.002 BTU/h	30.240 kcal/h / 120.002 BTU/h	2,65	3,08
PCG60G-ME	1527	815	425	131	5	37.800 kcal/h / 150.003 BTU/h	37.800 kcal/h / 150.003 BTU/h	3,32	3,86

Americana

Modelo	Largura mm	Profundidade mm	Altura	Peso kg	Queimadores	Potência GLP	Potência GN	Consumo Máximo GLP kg/h
CG45	460	785	390	50	3	13.440 kcal/h / 53.334 BTU/h	13.440 kcal/h / 53.334 BTU/h	1,179
CG60	610	785	390	65	4	17.920 kcal/h / 71.112 BTU/h	17.920 kcal/h / 71.112 BTU/h	1,572
CG90	916	785	390	80	6	26.880 kcal/h / 106.668 BTU/h	26.880 kcal/h / 106.668 BTU/h	2,358
CG120	1220	785	390	95	8	35.840 kcal/h / 142.225 BTU/h	35.840 kcal/h / 142.225 BTU/h	3,144



Para suas Demandas

As melhores **chapas e prensas** para atender às altas demandas de sua lancheria ou food truck!





Qualidade e agilidade em suas entregas!

Chapas Deguste

Gás / Elétricas

Características Gerais

Chapa superior em aço carbono, espessura padrão 6,35mm opcional 4,76 mm;
Disponíveis nos tamanhos 65, 80, 100, 120 e 140;
Gaveta coletora de resíduos;
Manutenção simples e econômica;
Corpo externo em aço inox 430;
Pés com regulagem de altura;
Prensa adaptável opcional;



Queimadores bem distribuídos com sistema de gaveta posicionado abaixo da chapa;
Controle individual dos queimadores;

Gás

Equipamentos elétricos de acordo com a portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;
Modelos com resistência de 1800W;
Fabricadas apenas na tensão de 220V monofásica;
Controle individual das resistências através de termostat com temperatura de até 300°C;
Resistências bem distribuídas posicionadas abaixo da chapa para um aquecimento uniforme.



Elétricas



Chapas Deguste

Gás / Elétricas

Informações Técnicas

Gás

Modelo	Largura mm	Profundidade mm	Altura mm	Peso kg	Queimadores	Potência GLP	Consumo Máximo GLP kg/h
C65	665	535	235	29	2	6.042 kcal/h / 23.977 BTU/h	0,53
C80	815	535	235	36	3	9.063 kcal/h / 35.965 BTU/h	0,795
C100	1015	535	235	42	4	12.084 kcal/h / 47.953 BTU/h	1,06
C120	1215	535	235	51	5	15.105 kcal/h / 59.941 BTU/h	1,325
C140	1415	535	235	58	6	18.126 kcal/h / 71.930 BTU/h	1,59

Elétricas

Modelo	Largura mm	Profundidade mm	Altura mm	Peso kg	Resistências	Consumo Máximo kW/h
CE65	665	500	235	29	2	3,6
CE80	815	500	235	36	3	5,4
CE100	1015	500	235	42	4	7,2
CE120	1215	500	235	51	5	9
CE140	1415	500	235	58	6	10,8

Medidas da Prensa adaptável

Modelos	Altura* (mm)	Largura (mm)	Profund. (mm)
Todos	110	295	455

*** Altura com o puxador/**
Altura com prensa aberta 700mm

Prensas de Alumínio

Gás / Elétricas

Características Gerais

Aquecimento uniforme da chapa;
Chapa em alumínio fundido;
Corpo e painel em aço inoxidável 430;
Punho do braço da prensa em material resistente ao calor;
Coletor de resíduos em aço inoxidável;
Regulador de pressão no braço da prensa;
Pés fixos em borracha super resistente e antiderrapante;
Chapa com escorregador de resíduos na própria peça e coletor em aço inoxidável encaixado ao corpo.



Aquecimento na parte inferior;
Queimadores com gaveta;
Registro com 3 posições: 0, máximo e mínimo;

Gás

Equipamentos elétricos de acordo com a portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;
Disponível nas tensões de 127V ou 220V (sem seletor de tensão);
Prensas equipadas com 2 resistências, uma na parte superior e outra na inferior;



Elétricas



Prensas de Alumínio

Gás / Elétricas

Informações Técnicas

Gás

Modelo	Largura mm	Profundidade mm	Altura Aberta mm	Altura Fechada mm	Queimadores	Potência GLP	Consumo Máximo GLP kg/h
PG35A	355	490	660	330	1	3.021 kcal/h / 11.988 BTU/h	0,265
PG45A	440	600	700	330	1	3.021 kcal/h / 11.988 BTU/h	0,265
SCG70A	710	490	660	330	2	6.042 kcal/h / 23.977 BTU/h	0,53
SCG70A2P	710	490	660	330	2	6.042 kcal/h / 23.977 BTU/h	0,53
SCG90A	880	600	700	330	2	6.042 kcal/h / 23.977 BTU/h	0,53
SCG90A2P	800	600	700	330	2	6.042 kcal/h / 23.977 BTU/h	0,53

Elétricas

Modelo	Largura mm	Profundidade mm	Altura Aberta mm	Altura Fechada mm	Resistências	Potência W	Consumo Máximo kW/h
PE35A	355	490	660	330	1 superior e 1 inferior	1,55	1,55
PE45A	440	600	700	330	1 superior e 1 inferior	2,55	2,55
SCE70A	710	490	660	330	1 superior e 1 inferior	2,55	2,55
SCE70A2P	710	490	660	330	1 superior e 1 inferior	2,55	2,55
SCE90A	880	600	700	330	2 superior e 2 inferior	3,1	3,1
SCE90A2P	800	600	700	330	2 superior e 2 inferior	3,1	3,1



Para suas Demandas

As melhores **chapas e prensas** para atender às altas demandas de sua lancheria ou food truck!





Qualidade e agilidade em suas entregas!

Fritadores Prime

Gás

Características Gerais

Frente, lateral, porta e cuba em aço inoxidável;
Superfície de fritura com dimensional é de 457 mm x 457 mm;
Termostato com controle de temperatura entre 93°C e 205°C;
Sistema de desligamento com válvula de segurança e controle de gás;
Sistema de segurança com interrupção de abastecimento de gás ao atingir a temperatura de 232°C;
Chaminé produzida em aço carbono, garantindo maior durabilidade ao sistema;
Fácil acesso aos queimadores;
Válvula de drenagem na entrada da porta, que permite o esvaziamento da cuba rapidamente e com segurança;
Zona fria ao fundo do tanque evita influência de resíduos alimentícios;
O fundo embutido facilita a drenagem;
Pés de 6" (152,4 mm) ajustáveis, em aço carbono cromado;
Desligamentos manuais de gás separados, para manutenção frontal;
Queimadores de ferro fundido de alta resistência;
Tubos construídos em metal de grande espessura;
Defletores dispostos entre os tubos radiantes, aumentando a eficiência do produto;
2 Cestos niquelados com telas metálicas de aço inoxidável com alças;
Vareta de limpeza da linha de drenagem;
Extensão do tubo de drenagem.











Fritadores Prime

Gás

Informações Técnicas

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS E PESO DO PRODUTO						DIMENSÕES E PESO DA EMBALAGEM			
	Largura (L) (mm)	Profundidade (P) (mm)	Altura (A) (mm)	Largura do tanque (LT) (mm)	Profundidade do tanque (PT) (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
PFR16G-GB	407	793	1230	356	356	50	575	900	1480	68
PFR20G-GB				356	356	65				83
PFR30G-GB	508	856		460	460	71	675			95

ABASTECIMENTO DE GÁS						
MODELO	QUEIMADORES	CAPACIDADE MÁXIMA DE ÓLEO OU GORDURA VEGETAL (L)	POTÊNCIA		CONSUMO MÁXIMO	
			GLP (kcal/h) (BTU/h)	NATURAL (kcal/h) (BTU/h)	GLP (kg/h)	NATURAL (m^3/h)
PFR16G-GB	3	16	22.700 90.000	22.700 90.000	2,0	2,3
PFR20G-GB	4	20	30.260 120.000	30.260 120.000	2,7	3,1
PFR30G-GB	5	30	37.800 150.000	37.800 150.000	3,3	3,9

Super Fritadores

Água e Óleo

Características Gerais

Modelo de mesa e Gabinete;
Corpo externo em aço inox 430;
Modelos dois cestos por cuba ou um cesto inteiro;
Cuba interna em aço inox 430;
Pés com regulagem de altura.



Super Fritador

Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;
Equipado com resistência e termostato para controle de temperatura;
Modelo em 127 V ou 220 V;
Equipado com resistência de 3 termostatos, sendo um externo para controle de temperatura de 80°C a 180°C e dois internos, que servem de limitador de temperatura;



Super Fritador Power

Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;
Equipado com duas resistências B e termostatos para controle de temperatura;
Modelo 220 V;
Maior retomada 20%, comparado com o atual modelo em linha;



Super Fritador Alta Pressão

Fritador a gás de alta pressão;
Queimador com sistema de gaveta, facilitando o acendimento;
Acabamento esmaltado à fogo, sendo interno com Easy Clean (esmalte de fácil limpeza) e externo esmaltado a fogo na cor branca;
Pés com regulagem de altura;
Cantoneiras e escorregador de óleo em aço inox 430;
Acompanha 3 cestos;
Possui regulador de gás alta pressão, com vazão máxima 2kg/h GLP, com pressão de saída de 138 kPa (1,38 kg/cm³).



Super Fritadores

Água e Óleo

Informações Técnicas

Modelo	Largura mm	Profundidade mm	Altura mm	Peso kg	Capacidade L	Potência Resistência W	Consumo Máximo GLP kg/h
SFAO4	375	605	555	9	5 água / 18 óleo	2500 - 127V / 5000 - 220V	NÃO SE APLICA
SFAO5	375	615	965	9,74	5 água / 18 óleo	2500 - 127V / 5000 - 220V	NÃO SE APLICA
SFAO6	375	615	965	10,58	5 água / 24 óleo	5000 - 220V	NÃO SE APLICA
SFAO4SP	380	460	500	10,4	5 água / 18 óleo	8000	NÃO SE APLICA
SFAO5SP	380	460	946	12,3	5 água / 18 óleo	1600	NÃO SE APLICA
SFAO4DP	760	460	500	20,8	2 x 5 água / 18 óleo	8000	NÃO SE APLICA
SFAO5DP	760	460	946	24,6	2 x 5 água / 18 óleo	1600	NÃO SE APLICA
FAOAP30	510	602	900	44,4	6 água / 20 óleo	NÃO SE APLICA	0,45

* Por se tratar de alta pressão, este consumo é aproximado.

Solução de 500 g de sal grosso dissolvido em 5 litros de água. ATENÇÃO: deve-se aguardar o sal se dissolver antes de colocar o óleo. Para dissolver mais rápido, pode-sepreaquecer a água entre 40 °C e 50 °C.

Cesto	Dimensões úteis (mm) Cesto			Carga Máxima por Cestos	
	A	L	P		
Pequeno	80	100	250	2 litros	Batata Palito 0,400 kg por cesto (aproximadamente)
Grande	80	255	235	4,8 litros	Batata Palito 0,900 kg por cesto (aproximadamente)

MEDIAS EXTERNAS DOS CESTOS (AxLxP)

Pequeno: 90 x 115 x 260 mm

Grande: 90 x 260 x 240 mm

Super Fritadores

Óleo

Características Gerais

Cubas para óleo estampada em aço inox no modelo Gastronorm de 1/2;
Acompanha um cesto no modelo de uma cuba e dois no modelo de duas cubas;
Corpo externo em aço inox 430;



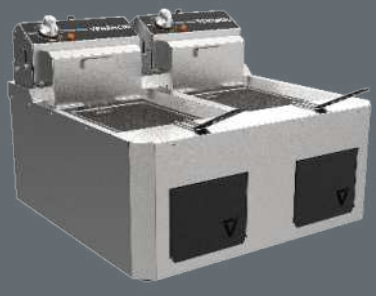
Gás GLP baixa pressão;
Acompanha um cesto no modelo de uma cuba e dois no modelo de duas cubas;
Manipulador com regulagem de 3 posições;
Orifício central para facilitar o acendimento;

Gás



Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;
Modelo em 127V ou 220V, equipado com resistência e termostato para controle de temperatura;

Elétrico



Potência de 3.600 W na tensão de 220 V e de 2.200 W na tensão de 127 V – no modelo de uma cuba e potência de 7.200 W na tensão
e 220 V e 4.400 W na tensão de 127 V, no modelo de duas cubas;
Manipulador em alumínio;
Tanque inox 430 brilhoso;
Cesto niquelado reforçado, com acabamento em PVC;
Painel de comando articulado;
Maior retomada 40%, comparado com o atual modelo em linha;
Capacidade 8 Litros de óleo, no modelo e uma cuba e de .
16 litros, no modelo de duas cubas

Elétrico



Super Fritadores

Óleo

Informações Técnicas

Modelo	Largura mm	Profundidade mm	Altura mm	Peso kg	Capacidade L	Consumo	Potência
SFG112	295	380	280	2,55	4,8	0,265 GLP kg/h	3.021 kcal/h
SFG212	565	380	280	4,715	2 X 4,8	0,530 GLP kg/h	6.042 kcal/h
SFE112	295	410	245	2,4	4,8	2,0 kW/h	2000 W
SFG212	565	410	245	5,27	2 X 4,8	4,0 kW/h	4000 W
VFO15E	285	540	420	12	8	2,2 kW/h - 127 V / 3,6 kW/h - 220V	2200 W - 127V / 3600 W -220 V
VFO30E	570	540	420	17	2 X 8	4,4 kW/h - 127V / 7,2 kW/h - 220V	4400 W - 127V / 7200 W -220 V

Medidas dos cestos

Modelos	Medidas (mm)
SFG SFE1/2	265x325x100
SFG SFE1/1	530x325x100
VFO	165x230x96



Conservadores de Frituras

Características Gerais

Painel e laterais em aço inoxidável.
Divisória em aço inoxidável para separação de diferentes tipos de alimentos.
Compartimento para alimentos em aço inoxidável;
Chave liga / desliga com luz indicadora.
Bandeja coletora de aço inoxidável facilmente removível;
Resistência elétrica de 2000 W com ventilador de ar forçado e dutos para direcionar o ar quente;
Modelos monofásicos 12V ou 220V;

Prime



Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;
Disponível em 12” (305 mm) e 18" (457 mm) de largura, versão de mesa.

New Prime



Pré-aquecimento em 15 minutos;
Temperatura máxima de 90 °C;
Pés de 15 cm ajustáveis em aço cromado (GB);
Disponível em 12” (305 mm) e 18" (457 mm) de largura, versão de mesa e 18" versão gabinete.





Conservadores de Frituras

Informações Técnicas

Modelo	Largura mm	Profundidade mm	Altura mm	Peso kg	Potência W
PCF12-MEA	305	762	487	21	2000
PCF18-MEA	460	762	487	24	2000
PCF12-ME	305	803	497	21	2000
PCF18-ME	460	803	497	24	2000
PCF18-GB	460	803	1023	26	2000





Para seu Negócio

Os melhores **fornos assadores para frangos** para aumentar a lucratividade de seu empreendimento de gastronomia!


Sabor garantido!

Assadores para Frango

Características Gerais

Equipamentos de acordo com a portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;
Possibilita assar vários tipos de alimentos;
Bivolt 127 V / 220 V, com chave seletora;
Acabamento externo em aço inox AISI 430;
Acabamento interno totalmente esmaltado à fogo;
Espetos equipados com ganchos duplos e simples para melhor fixação dos frangos;
Equipado de rodízios com trava para evitar o deslocamento do equipamento durante o uso;
Estrutura reforçada em tubo SAE 1020 quadrado com 20x20mm;
Transmissão de movimento de giro dos espetos através de sem fim e coroa;
Vidros amplos para melhor visualização do assado, equipados com roldanas para facilitar a abertura e fechamento;
Porta de serviço com abertura integral movida através de dobradiças;
A capacidade do forno irá variar de acordo com o peso do frango, sendo os códigos de 10, 20 e 30 a frangos somente uma referencia;
Sistema de aquecimento através de queimadores infravermelho abastecidos a gás (2 no modelo SFG1, 4 no modelo SFG2 e 6 no modelo SFG3)



Modelo para 30 Frangos
com 6 infravermelhos



Modelo para 20 Frangos
com 4 infravermelhos



Modelo para 10 Frangos
com 2 infravermelhos



Assadores para Frango

Informações Técnicas

Modelo	Largura mm	Largura porta aberta mm	Profundidade mm	Altura mm	Peso kg	Consumo de gás GLP kg/h	Consumo de energia kW/h
SGF1	900	1190	460	1260	62	0,48	0,19
SGF2	900	1190	460	1680	89	0,96	0,19
SGF3	900	1190	460	1680	103	1,44	0,19



VENÂNCIO

Rua Wilma Helena Kunz, 2469
Venâncio Aires | RS | 95800-000 | +55 51 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br
Pós-Vendas +55 51 3793-4343

VENÂNCIO

CATÁLOGO DE PRODUTOS



Especial Massas

Padaria | Confeitaria | Pizzaria

Máquinas de Padaria
Armários de Crescimento
Fornos Turbo
Fornos Convectores
Fornos Bravo



Feito bem *feito*

Oferecendo ao mercado as melhores opções para produção de alimentos.

Especial Massas

Padaria | Confeitaria | Pizzaria

Sumário

MÁQUINAS DE PADARIA

Amassadeiras Espirais 06
Amassadeiras Rápidas 08
Amassadeiras Basculantes 10
Batedeiras Planetárias 12
Cilindro Laminador 14
Cilindro Sovador 16
Fatiadeira de Pães 18
Modeladora de Pães 20
Misturadora de Massas 22
Moinho de Pães 24
Divisora de Massas 26

ARMÁRIOS E BANCADAS

Armário de Controle de Fermentação AC20T/AC40T 28
Armário de Controle de Fermentação VAF20T 30
Armários Secos 32
Bancadas de Apoio 33

FORNOS

TURBO / LASTRO
CONVECTORES / INDUSTRIAIS

Fornos Turbo Twister Gás 36
Fornos Turbo Twister Elétrico 38
Fornos Turbo Ciclone Gás 40
Fornos Turbo Ciclone Elétrico 42
Fornos Turbo Ciclone Lenha 44
Fornos de Lastro Roma Gás 46
Fornos de Lastro Roma Elétrico 48
Fornos Convectores Smart Basic Elétrico 50
Fornos Convectres Smart Pro Elétrico 52
Fornos Industriais Bravo Gás 54

Todas as imagens utilizadas neste catálogo são meramente ilustrativas.
Alguns modelos podem apresentar pequenas variações de tonalidade nas cores.



A evolução dos processos de produção de massas, tem como aliadas máquinas POTENTES, ROBUSTAS E RESISTENTES.

Confira nossa linha COMPLETA de

Máquinas de Padaria





Ideais para massas pesadas, como pão francês, massa Doce, massa de pizza e etc.

Amassadeiras *Espirais*

Capacidades de 25 e 40 kg



Características

De acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;
Possui grade proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área do garfo e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata;
O intertravamento funciona através de duas chaves eletromecânicas com acionamento individual, atuando simultaneamente na proteção móvel, a fim de evitar falhas e burla;
Interface de segurança que efetua o monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis;
Tampa superior fabricada em ABS, termicamente conformada;
Corpo em aço carbono SAE1010/1020, com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Modelos trifásicos com motor de 2 velocidade Dallander, nas opções de 220V ou 380V (sem seletor de voltagem);
Modelos monofásicos de duas velocidades somente em 220V, equipado com inversor de frequência que possibilita trocas as velocidades sem utilizar o motor Dallander;
Tacho em aço inox estampado com base de fixação em ferro fundido nodular;
Sistema de funcionamento com corrente dentada;
Efeito rotativo do tacho através de sistema de corrente na parte inferior.

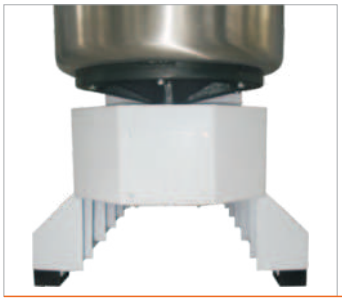
Equipamento em conformidade com a NR 12.

Amassadeiras *Espirais*

Capacidades de 25 e 40 kg



Grade de proteção móvel em aço trefilado revestido com pintura eletrostática.



Túnel para facilitar a limpeza.



Garfo misturador e guia, em ferro fundido nodular.



As espirais de 25 kg possuem produção mínima de 12 kg de massa pronta, ou seja utiliza 5 kg de farinha, já a capacidade máxima de massa pronta é 25 kg, utilizando 16 kg de farinha.
As espirais de 40 kg possuem produção mínima de 12 kg de massa pronta, ou seja utiliza 7,5 kg de farinha, já a capacidade máxima de massa pronta é de 40 kg, utilizando 25 kg de farinha.

As capacidades máximas e mínimas podem variar de acordo com o tipo de massa produzida.

Características Técnicas

Modelo	Altura - mm	Largura - mm	Profundidade - mm	Peso - kg
VAE25	920	510	930	133
VAE40	920	580	1140	177 - trif; 154 mono

Modelos Monofásicos	Consumo kW/h	Potência CV	RPM	
			1ª Velocidade	2ª Velocidade
VAE25	2,59	3	116	233
VAE40	2,92	3	184	- -
VAE40	2,59	3	93	188

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS MODELOS TRIFÁSICOS

VAE25
- Motor trifásico com 2 velocidades
- Fiação: cabo de alimentação sem flecha
- Correia: A29 (3 unidades)
- Corrente: ASA 40
- Polia do Motor: 75-A
- Polia Central: 180A

VAE40
- Motor trifásico com 2 velocidades
- Fiação: cabo de alimentação sem flecha
- Correia: A29 (3 unidades)
- Corrente: ASA 40
- Polia do Motor: 75-A
- Polia Central: 180A

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS MODELOS MONOFÁSICOS DE 2 VELOCIDADES

VAEM25
- Fiação: cabo de alimentação sem flecha
- Correia: A29 (2 unidades)
- Corrente: ASA 40
- Polia do Motor: Ø75A2
- Polia da Central: 180A2
- Motor Trifásico 3cv

VAEM40
- Fiação: cabo de alimentação sem flecha
- Corrente: ASA 40
- Polia do Motor: Ø60A3
- Polia Cental: 180A3
- Motor Trifásico 3cv

Modelos Trifásicos	Consumo kW/h		Potência CV		RPM	
	Trifásico 220V	Trifásico 2380V	1ª Velocidade	2ª Velocidade	1ª Velocidade	2ª Velocidade
VAE25	1,6	2,25	1,6	2,25	116	233
VAE40	2,4	3,65	2,5	4	117	234



Ideais para massas pesadas, ou seja, para pizza, pão francês, macarrão, massa doce, pão de queijo, etc.;

Amassadeiras *Rápidas*

Capacidades de 07, 15 e 25kg.



Características

Estrutura em chapa reforçada SAE 1010/1020 com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Possui tampa de proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área do batedor e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata;
Tampa de proteção móvel em aço inoxidável 430 com presilha de fechamento seguro e orifício central para facilitar a saída de gases e a colocação de componentes líquidos;
Cuba em aço inoxidável 304 com batedor em ferro fundido modular estanhado;
Mesa em aço carbono com pintura a pó eletrostática branca;
Pés de borracha com regulagem de altura;
Motor monofásico com opção de tensão de 127 V ou 220 V, nos modelos 07 e 15 e de 220V no modelo 25;
Motor trifásico, apenas no modelo 25, com opção de tensão de 220V ou 380V;
Nas amassadeiras rápidas, deve-se, primeiramente, colocar os ingredientes sólidos (farinha), e após, com a tampa fechada, adicionar o líquido (leite, água, etc);
Sistema para esticar as correia;
Pés de borracha, com regulagem de altura;

A produção demora em torno de 8 minutos.

Amassadeiras *Rápidas*

Capacidades de 07, 15 e 25kg.



Tampa em aço inox 430 com presilha de fechamento seguro.



Ganchos internos fixados na parede do tacho. Dois baterdores.



Modelos de 7kg Capacidade máxima de massa pronta 7 kg
Massa Granulada:Quantidade máxima de farinha 7 kg/ Massa Homogênea: Quantidade máxima de farinha 5 kg / Capacidade mínima de massa pronta 2 kg;

Modelos de 15kg Capacidade máxima de massa pronta 15 kg
Massa Granulada: Quantidade máxima de farinha 10 kg / Massa Homogênea: Quantidade máxima de farinha 7,5 kg / Capacidade mínima de massa pronta 5 kg;

Modelos de 25kg Capacidade máxima de massa pronta 25 kg
Massa Granulada: Quantidade máxima de farinha 18 kg / Massa Homogênea: Quantidade máxima de farinha 12,5 kg/ Capacidade mínima de massa pronta 7,5 kg;

As capacidades máximas e mínimas podem variar de acordo com o tipo de massa produzida.

Características Técnicas

Modelo	Altura - mm	Largura - mm	Profundidade - mm	Peso - kg
ARV7	552	563	434	46
ARV15	657	696	476	63,5
ARV25	791	813	526	87,4
ARV25 TRIF	791	813	526	86

Modelo	Consumo kW/h - mono		Consumo kW/h - trif.	
	127 V	220 V	220 V	380 V
ARV7	1,16	1,00	--	--
ARV15	2,00	2,00	--	--
ARV25	--	2,92	--	--
ARV25 TRIF	--	--	2,58	2,58

ARV7
- Motor: 1 CV monofásico
- Consumo tensão 220V - 1,15 kWh
- Consumo tensão 127V - 1,17 kWh
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia: A42 (2 unidades)
- Polia do Motor: 55A2
- Polia da Hélice: 305A2
- RPM - 306
- Disjuntor: 127 V - 20 A / 220 V - 10 A

ARV15
- Motor: 2 CV monofásico
- Fiação: cabo de alimentação sem flecha
- Correia: A46 (2 unidades)
- Polia do Motor: 55A2
- Polia da Hélice: 305A2
- RPM - 305
- Disjuntor: 127 V - 20 A / 220 V - 16 A

ARV25
- Motor: 3 CV monofásico - 4 pólos
- Fiação: cabo de alimentação sem flecha
- Correia: A57 (3 unidades)
- Polia do Motor: 50A3
- Polia da Hélice: A3
- RPM - 213
- Disjuntor: 220 V - 20 A

ARV25 - trif.
- Motor: 3 CV Trifásico - 4 pólos
- Fiação: cabo de alimentação sem flecha
- Correia: A57 (3 unidades)
- Polia do Motor: A3-50
- Polia da Hélice: 400
- RPM - 213
- Disjuntor: 220 V - 16 A / 380 V - 10 A

Amassadeiras *Basculantes*

Capacidades de 07e 25kg.

Ideal para uso em confeitaria (bolo, pão de ló, etc) e para produção de massas úmidas (pão de milho, pão de queijo, etc) e massas granuladas (cobertura de cuca, massa de cuca, etc), também pode ser utilizada para misturar recheios, como por exemplo, o da coxinha;





Características

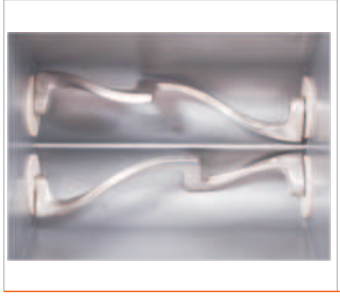
Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;
Possui tampa de proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área dos batedores e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata;
Tacho em aço inoxidável 304 jateado;
Exclusivo sistema de braço basculador, que auxilia o operador na retirada da massa do tacho;
Batedores em ferro fundido nodular (estanhado);
Estrutura em chapa reforçada SAE 1010/1020 com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Gabinete fechado para evitar contato com partes móveis (polia, correia, motor, etc.);
Motor monofásico com opção de tensão de 127 V ou 220 V (não possui seletor de tensão);
Nas amassadeiras semi-rápidas, deve-se, primeiramente, colocar os ingredientes sólidos (farinha), e após, com a tampa fechada, adicionar o líquido (leite, água, etc);
Para todas as massas com liga ou granuladas (pizzas, macarrão, cucas, pastéis, etc.);
Fácil instalação e manutenção;
Alavanca com trava para bascular;
Pés de borracha.

Amassadeiras *Basculantes*

Capacidades de 07e 25kg.



Tacho em aço inoxidável 304 jateado



Batedores em ferro fundido nodular (estanhado)



Tacho móvel para bascular



Modelos de 7kg Capacidade máxima de massa pronta 7 kg
Quantidade máxima de farinha 5 kg;
Capacidade mínima de massa pronta 2 kg;

Modelos de 25g Capacidade máxima de massa pronta 25 kg
Quantidade máxima de farinha 16 kg;
Capacidade mínima de massa pronta 12 kg;

Características Técnicas

ASRBV7

- Motor: 1/4 CV monofásico
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia: 3L430
- Polia do Motor: 4021
- Polia dos Batedores: plana Ø 300
- RPM - 55 pá frontal
- RPM - 45 pá traseira
- Disjuntor: 127 V - 10 A / 220 V - 4 A

ASRBV25

- Motor: 1/2 CV monofásico
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia: 3L450 (2 un)
- Polia do Motor: 55Z2
- Polia dos Batedores: plana Ø300
- RPM - 88 pá frontal
- RPM - 72 pá traseira
- Disjuntor: 127 V - 16 A / 220 V - 6 A

Modelo	Altura - mm	Largura - mm	Profundidade - mm	Peso - kg	Consumo kW/h
ASRB7	705	610	400	41	0,35
ASRB25	790	725	630	55	0,62



Batedeiras *Planetárias*

Capacidades de 05, 12 e 18 litros.



Características

Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;
Corpo confeccionado em aço SAE 1010/ 1020 com pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Tacho estampado em aço inoxidável 304;
Motor monofásico tensão de 127 V ou 220 V - Modelo de 5 litros;
Motor monofásico com de tensão de 220 V - Modelos de 12 e 18 litros;
Batedores em alumínio especiais para cada função (garfo, raquete e globo);
Seis velocidades (sempre deve-se trocar as marchas com a máquina em movimento);
Tampa superior fabricada em ABS, termicamente conformada.

Modelos 12 e 18 litros atendem à NR12:

Interface de segurança que efetua o monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis;
Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área do batedor e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata;
O intertravamento funciona através de duas chaves eletromecânicas com acionamento individual, atuando simultaneamente na proteção móvel, a fim de evitar falhas e burla;
Tacho estampado em aço inoxidável 304, equipado com sensor magnético que somente habilitará o funcionamento

Batedeiras *Planetárias*

Capacidades de 05, 12 e 18 litros.



Batedor GARFO
Para massas semi-pesadas:
-pão de queijo, cucas, etc.
(velocidades 1 e 2)



Batedor RAQUETE
Para massas leves:
-cremes, bolos, etc.
(velocidades 3 e 4)



Batedor GLOBO
Para coberturas:
-clara em neve, glacê, etc.
(velocidades 5 e 6)







Sensor magnético que somente habilitará o funcionamento da máquina com o mesmo na posição de trabalho - Modelos de 12 e 18 litros.

Características Técnicas

Velocidade dos Batedores - RMP			
Velocidade	VBP05	VBP12	VBP18
1ª	96	62	49
2ª	125	82	53
3ª	154	103	68
4ª	183	125	83
5ª	214	149	98
6ª	249	172	115

VBP05

- Capacidade: 5 litros
- Motor: 1/4 CV
- Chave liga/desliga: 6 A
- Fiação: cabo com flecha
- Tomada: 10 A
- Correia Transmissão:
  A27 - 1 und
  3L320 - 2 und
- Polias: Ø155 - 1 und
  Ø195 - 1 und
  Ø42 dupla (2Z) - 1 und
- Engrenagens:
  Z12 - 1 und - planetário
  Z43 - 1 und - planetário
- Polia Variadora: Potax

VBP12

- Capacidade: 12 litros
- Motor: 1/4 CV
- Fiação: cabo com flecha
- Correia Transmissão:
  A34 - 1und
  3L340 - 2und
- Polias: Ø215 - 1 und
  Ø195 - 1 und
  Ø42 dupla (2Z) - 1 und
- Engrenagens:
  Z17 - 1 und - planetário
  Z58 - 1 und - planetário
- Polia Variadora: Potax

VBP18

- Capacidade: 18 litros
- Motor: 1/2 CV
- Fiação: cabo com flecha
- Correia Transmissão:
  A27 - 1und
  A37 - 2und
- Corrente: ASA 50 TC1 - 1und
- Polias: Ø115 A1 - 1 und
  Ø250 A2- 1 und
  Ø60 A2 - 1 und
- Engrenagens:
  Z12 ASA 50 TC1 - 1 und
  Z44 ASA 50 TC1 - 1 und
  Z17 - 1 und - planetário
  Z58 - 1 und - planetário
- Polia Variadora: Potax

Modelo	Altura - mm	Largura - mm	Profundidade - mm	Peso - kg	Consumo kW/h
VBP05	520	340	580	42,7	0,35
VBP12	750	340	650	38	0,35
VBP18	945	400	825	74	0,62
VBP18 - PÉ	1240	400	825	115	0,62



Cilindro *Laminador*

Capacidade de 7 kg de massa por passada.



Características

Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;
Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso aos rolos pela parte interna (entrada da massa) e que ao ser aberta efetuara a parada imediata dos rolos;
Manipulador para regulagem dos rolos;
Rolos amassadores com cobertura em cromo duro;
Estrutura em chapa SAE 1010/1020 reforçada e com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Os modelos em inox possuem chapa de cobertura dos rolos de proteção em aço 430 escovado;
Sistemas de raspadores auto-reguláveis;
Motor monofásico com opção de tensão de 127 V ou 220 V (não possui seletor de tensão);
Cilindro de mesa ou com cavalete para laminar massas de pastéis e similares;
Os modelos em inox possuem bandeja frontal e traseira em aço 430 escovado;
Cilindros profissionais com alta capacidade de produção;
Moderno e seguro sistema de abertura de cilindros com sinalizador visual;
Capacidade máxima de 7kg de massa por passada.

Cilindro *Laminador*

Capacidade de 7 kg de massa por passada.



Detalhe manípulo modelo 390 mm.



Grade de proteção móvel intertavada.



Características Técnicas

- Capacidade para até 7 kg de massa
- 2 Rolos de 75 mm X 390 mm
- Motor monofásico de 1 CV
- Abertura dos Rolos: 0-20
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia plana: A 33
- Polia do Motor: 55 A2
- Polia da Central: 250 A2
- RPM - 105

Modelo	Altura - mm	Largura - mm	Profundidade - mm	Peso - kg	Consumo kW/h
CL39	630	760	760	66	1,11
CL39 - CAVALETE	1300	760	760	78	1,11



Cilindro *Sovador*

Capacidade de 15 kg de massa por passada.



Características

Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;
Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso aos rolos pela parte interna (entrada da massa) e que ao ser aberta efetuara a parada imediata dos rolos;
O intertravamento funciona através de duas chaves eletromecânicas com acionamento individual, atuando simultaneamente na proteção móvel, a fim de evitar falhas e burla;
Interface de segurança que efetua o monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis;
Estrutura em chapa SAE 1010/1020 reforçada e com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Os modelos em inox possuem chapa fixa de cobertura dos rolos de proteção em aço 430 escovado;
Manipulador para regulagem dos rolos;
Gabinete fechado para evitar contato com partes móveis (polia, correia, motor, etc.);
Nos modelos inox, bandeja frontal e traseira em aço inoxidável 430;
Interface de segurança que efetua o monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis;
Área útil dos rolos de 50cm (500 mm);
Sistemas de raspadores auto-reguláveis;
Motor monofásico com opção de tensão de 220 V, ou trifásico 220 V ou 380 V (não possui seletor de tensão);
Cilindro especial para sovar massas de pães e similares;

Cilindro *Sovador*

Capacidade de 15 kg de massa por passada.

Rolos amassadores com cobertura em cromo-duro;
Moderno e seguro sistema de abertura de cilindros com sinalizador visual;
Duplo sistema de correia de transmissão;
Duplo botão de parada instantânea de emergência (freio motor);
O rolo de proteção na versão inox é revestido em cromo duro e na versão pintado o rolo é com pintura eletrostática;
Cabo de alimentação de energia com dispositivo de retenção para evitar danos ao mesmo;
Indicativo de abertura dos rolos;
Manipulador de abertura dos rolos confeccionado em aço SAE 1020, cromado;
Capacidade máxima de 15 kg de massa por passada.



Detalhe manípulo modelo 390 mm.



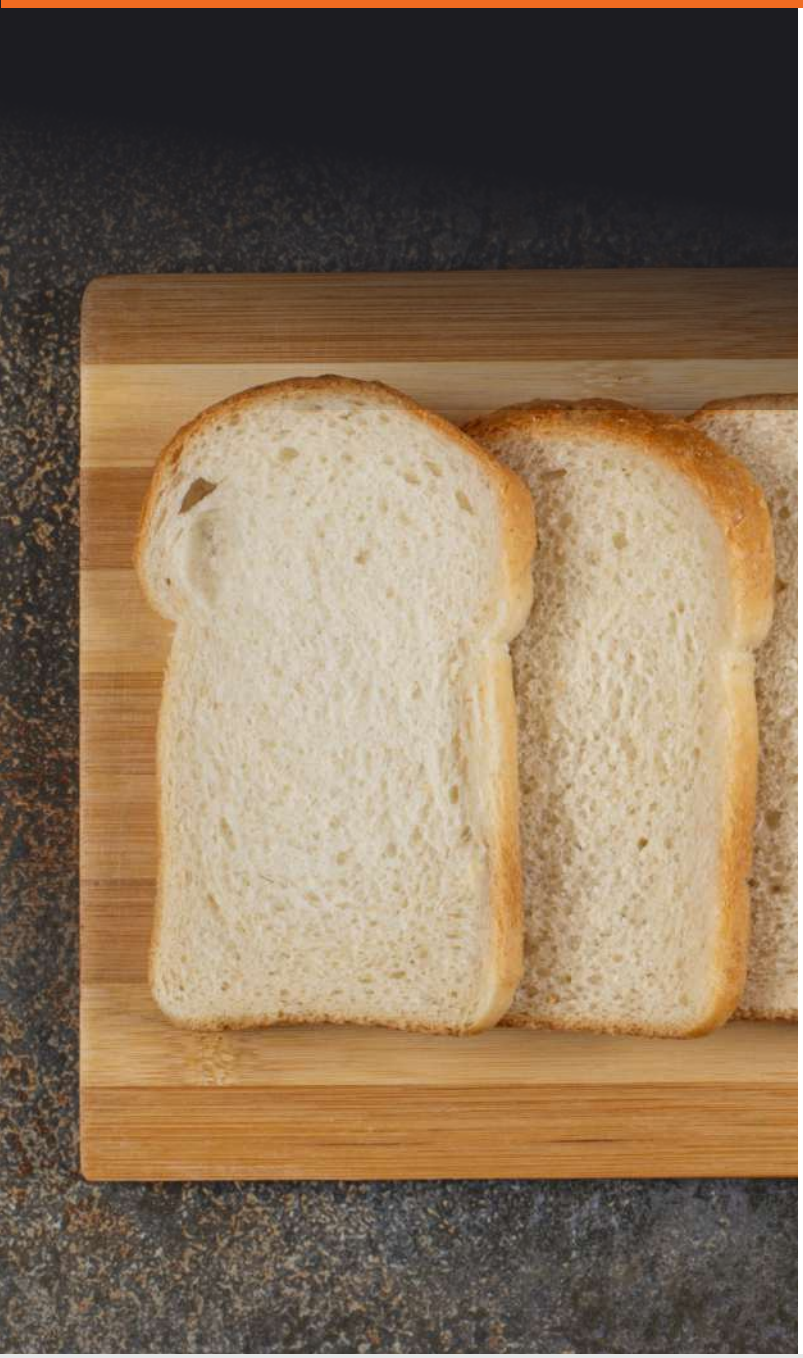
Grade de proteção móvel intertavada.



Características Técnicas

- Capacidade para até 15 kg de massa
- 2 Rolos de 100mm X 500mm
- 2 Motores de 1,5 CV cada
- Monofásico somente 220 V
- Trifásico 220 V ou 380 V, sem seletor de voltagem
- Abertura dos Rolos: 0-25
- Fiação Monofásica: cabo de alimentação sem flecha
- Fiação Trifásica: cabo de alimentação sem flecha
- Correia plana: A43, A44, A46, A49
- Polia do Motor: (A2) 90 mm
- Polia da Central: A 305 dupla
- RPM - 135

Modelo	Altura - mm	Largura - mm	Profundidade - mm	Peso - kg	Consumo kW/h
CL50 mono	1684	833	1417	182	3,00
CL50 trif.	1684	833	1417	179,5	2,84



Fatiadeira de *Pães*

Com ou sem Descascador.



Características

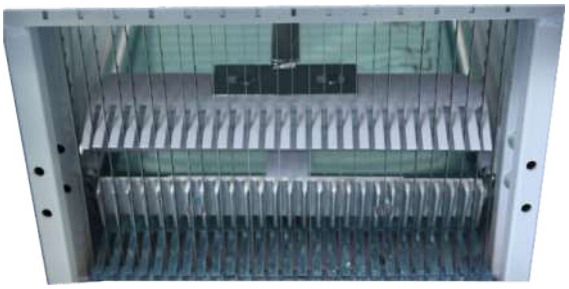
Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área das serras e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata;
Interface de segurança que efetua o monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis, equipado com painel de led's indicativos dos componentes de segurança;
O intertravamento funciona através de duas chaves eletromecânicas com acionamento individual, atuando simultaneamente na proteção móvel, a fim de evitar falhas e burla;
Estrutura em aço SAE 1020, com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Efetua cortes de pães com 12mm de espessura;
Dispositivo opcional para descascar pães com proteção móvel intertravada;
Motor monofásico de 1/4cv com tensão de 220 V;
Possui dois conjuntos de 14 lâminas de corte e mais uma descascadora (opcional) confeccionadas em aço carbono 1095 super-resistente;
Suporte para facilitar na hora de embalar os pães;
Mesas revestidas em aço inox;
Gaveta inferior que recolhe as migalhas do corte;
Limite de altura do pão: 180mm x 350mm.

Equipamento em conformidade com a NR 12.

Fatiadeira de *Pães*

Com ou sem Descascador.







Características Técnicas

Modelo	Altura - mm	Largura - mm	Profundidade - mm	Peso - kg	Consumo kW/h
FPV	1350	520	880	91	0,35
FPV - descascador	1350	8800	880	91	0,35

DESCASCADOR				
Prof. Útil - mm	Prof. Total - mm	Largura útil -mm	Largura Total - mm	Altura - mm
750	840	170	240	210



Modeladora de *Pães*

Com gabinete e de mesa.



Características

Equipamento em conformidade com a NR 12.

Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismode certificação PCN do Brasil;
Equipamento de acordo com a norma de segurança NR12;
Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área dos rolos e dos demais componentes de movimentação dos feltros e que, ao aberta, efetua a parada imediata;
Interface de segurança que efetua o monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis;
O intertravamento funciona através de duas chaves eletromecânicas com acionamento individual, atuando simultaneamente na proteção móvel, a fim de evitar falhas e burla;
Motor monofásico com opção de tensão de 127 V ou 220 V (não possui seletor de voltagem);
O monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis;
Rolos dianteiros banhados em cromo duro e o restante zincados;
Gabinete fechado para evitar contato com partes móveis (polia, correia, motor, etc.), equipado com 2 rodízios frontais com travamento e 2 traseiros giratórios;
Estrutura em chapa reforçada SAE 1010/1020 com acabamento em pintura a p6 eletrostatica com base fosfatizada;
Mancais injetados;
Rolamentos tipo ZZ (blindados em ambos os lados);
Todos modelos possuem jogo com 3 feltros confeccionados com 90% de pura lã;
As modeladoras de gabinete não necessitam esticar as correias, pois possuem mecanismo que as mantém esticadas;

Modeladora de *Pães*

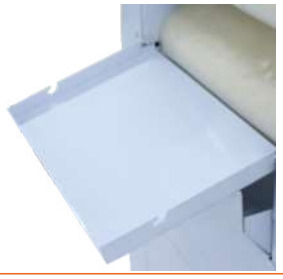
Com gabinete e de mesa.



Graduação da regulagem do eixo.



Proteção móvel intertravada com parada imediata.



Fechamento da bandeja traseira.



Capacidade máxima de massa por máquina:
MV23 - 300G
MV35 500G
MV50 - 1000G

Características Técnicas

MV23

- Área útil de 23 cm
- Motor: 1/4 CV monofásico
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia: 3L390
- Polia do Motor: 60 Z1
- Polia de alumínio: 250 Z1
- 1 Jogo com 3 feltros
- RPM - 23 rolo frontal

MV35

- Área útil de 35 cm
- Motor: 1/4 CV monofásico
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia: 3L390
- Polia do Motor: 60 Z1
- Polia de alumínio: 250 Z1
- 1 Jogo com 3 feltros
- RPM - 23 rolo frontal

MV50

- Área útil de 50 cm
- Motor: 1/4 CV monofásico
- Fiação: cabo de alimentação com flecha
- Correia: 3L460
- Polia do Motor: 60 Z1
- Polia de alumínio: 250 Z1
- RPM - 25 rolo frontal

Modelo	Altura - mm	Largura - mm	Profundidade - mm	Peso - kg	Consumo kW/h
MV23 - MESA	530	435	680	49	0,35
MV35 - MESA	530	520	680	57	0,35
MV35 - GABINETE	1150	520	680	76	0,35
MV50 - GABINETE	1150	670	680	84	0,35



Ideais para o preparo de massas cozidas em geral, como risóles e polenta;

Misturadora de *Massas*

Nas capacidades de 15, 22 e 40 litros.



Características

Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;
Possui porta de proteção móvel intertravada, que impede o acesso a área do batedor e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata;
Motor monofásico com opção de voltagem de 127 V ou 220 V (não possui seletor de voltagem);
Estrutura tubular de 1.1/4" de diâmetro aço SAE 1010/1020 com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada, grade de proteção em aço carbono com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Ideais para o preparo de massas cozidas em geral, como risóles e polenta;
Queimador alta pressão de ferro fundido simples de 120mm;
Palhetas raspadoras plásticas com regulagem de altura;
Tacho em alumínio fundido;
Sistema de travamento do tacho, duplo super-resistente;
Manipulo para bascular o tacho;
Pás em aço SAE 1020 com cobertura de estanho;
Cobertura em aço SAE 1020;
Quando iniciar o aquecimento (acender o queimador), deve, imediatamente, ligar o motor, ou seja, isto e obrigatório, para não colocar em risco todo o sistema elétrico.

Misturadora de *Massas*

Nas capacidades de 15, 22 e 40 litros.





Vista interna do equipamento

Características Técnicas

MTV15
- Capacidade: até 15 litros
- Motor: 1/4 CV
- Fiação: Cabo injet. 10A
- Tomada: 10A - 3 pinos
- Correia: 3L260
- Polia do Motor: 40 Z1
- Polia de alumínio: 115 Z1
- RPM - 22

MTV22
- Capacidade: até 22 litros
- Motor: 1/4 CV
- Fiação: Cabo injet. 10A
- Tomada: 10A - 3 pinos
- Correia: 3L260
- Polia do Motor: 40 Z1
- Polia de alumínio: 115 Z1
- RPM - 22

MTV40
- Capacidade: até 40 litros
- Motor: 1/2 CV
- Fiação: Cabo injet. 10A
- Tomada: 10A - 3 pinos
- Correia: 3L260
- Polia do Motor: 40 Z2
- Polia de alumínio: 115 Z2
- RPM - 22

Modelo	Altura - mm	Largura - mm	Profundidade - mm	Consumo kW/h	Consumo gás * kg/h
MTV15	1100	590	710	0,35	0,45
MTV22	1100	590	710	0,35	0,45
MTV40	1100	760	710	0,62	0,80

*** Por se tratar de queimador de alta pressão o consumo informado é aproximado.**

Moinho de *Pães*

Tritura pães torrados, para fabricação de farinha de rosca;





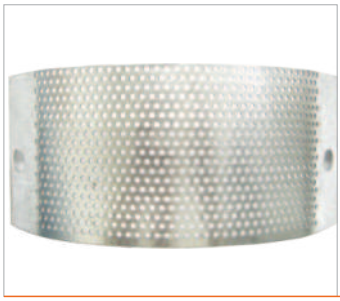
Características

Estrutura em aço SAE 1010 / 1020 com pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Motor de 1/2 cv monofásico bivolt 127V/220V com seletor de tensão;
Hélice de corte com perfil de aço trefilado soldado;
Produz até 80kg de farinha por hora;
Proteção fixa, que impede o acesso a zona de risco, botão liga / desliga;
Tela peneiradora em aço galvanizado com orifícios de 2mm;
Proteção fixa com abertura mínima que impede o acesso à zona de risco;
Possui duas proteções (defletores), que impossibilitam o acesso às partes moveis (hélice), além de proteção fixa que impede o acesso ao motor;
Pés em borracha anti-deslizante;
Tela peneiradora em aço galvanizado com orifícios de 2mm;
Para uma perfeita moagem, é necessário que o pão esteja cortado ao meio no sentido horizontal e torrado;
Parafusos para fixação da tela interna com porca autotravante.

Moinho de *Pães*



**Proteção fixa,
que impede o acesso
à zona de risco.**



**Possui duas proteções (defletores),
que impossibilitam o acesso às
partes moveis (hélice), além de
proteção fixa que
impede o acesso ao motor.**



**Pés em borracha
anto-deslizante.**

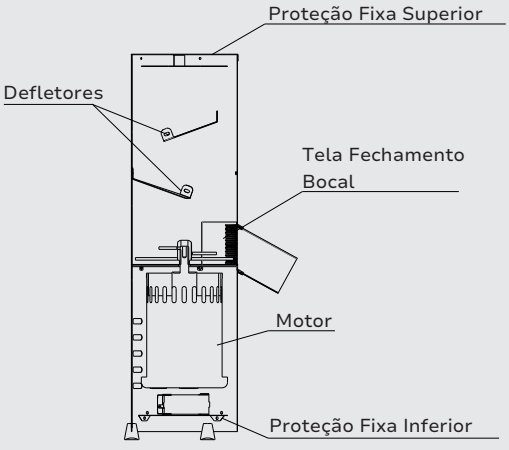


**Parafusos para fixação
da tela interna com porca
autotravante.**



Características Técnicas

Vista interna



Modelo	Altura - mm	Largura - mm	Profundidade - mm	Peso - kg	Consumo kW/h	Potência do motor -CV	RPM
VMPS80	720	220	310	19,3	127V - 079 / 220V -0,66	0,50	1650,00



Divisora de *Massas*



Características

Divide massas em unidades para um pão cada;
Efetua 30 divisões iguais em cada operação;
Mesa, pedestal e carenagem em aço carbono SAE 1020;
Navalha de corte em aço inoxidável;
Mesa revestida em aço inoxidável;
Estrutura, eixo dentado e engrenagem da alavanca em ferro fundido;
Pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Pedestal opcional;
Máquina com corte redondo da massa, que facilita a operação;
Bandeja em alumínio repuxado;
Produção: 30 pedaços por operação.



Trava da navalha ativa (somente prensa a massa);



Trava da navalha liberada para o corte;

Modelo	Altura - mm	Largura - mm	Profundidade - mm	Peso - kg
DMV30 - sem pé	610	385	820	37
DMV30 - com pé	840	385	820	50

Confira nossa linha COMPLETA de

Armários e Bancadas



A qualidade e a excelência em equipamentos
que auxiliam em TODAS AS ETAPAS DO PROCESSO.



Acabamento interno e externo em aço inoxidável.

Armários de Controle de *Fermentação*

AC20T / AC40T



AC40T - Capacidade de até 1000 pães



AC20T - Capacidade de até 500 pães

De acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO.

Características

Armário para retardamento do crescimento da massa (frio) e aceleração do crescimento da massa (quente);
Isolamento em poliuretano injetado;
Painel equipado com controlador digital multifunções;
Equipado com sistema de ar forçado, localizado na parte traseira interna da câmara;
Sistema de vapor automático localizado na parte traseira externa, composto de reservatório para 3 litros de água, equipado com bota mecânica e tubo de evaporação com resistência interna;
Temperatura função aquecimento máximo de 50°C e função refrigeração de 2°C a 25°C;
Suporte para esteiras de 58x68cm totalmente confeccionado em aço inoxidável;
Esteira opcional de 5 tiras para pão salgado com acabamento em aço inoxidável 430, na medida de 58x68cm;
Bandeja opcional para pão doce em flandres, na medida de 58x68cm;
Utiliza gás ecológico R-134a que não agride o meio ambiente;
Disponível somente em 220V;
Câmara equipada com 2 resistências, uma de 300W, localizada no túnel de circulação traseiro e outra de 700w, localizada dentro do tubo de evaporação;
O equipamento não permite ligar os dois sistemas ao mesmo tempo;
Equipado com rodízios super resistentes, para facilitar o deslocamento;
Controlador digital equipado com bateria de até 72 horas de duração.

Armários de Controle de *Fermentação*

AC20T / AC40T



Sistema de ar forçado.



Com tampa



Sem tampa

Sistema de vapor automático.



Bandeja para pão doce em flandres (58cm x 68cm). Vendida separadamente.



Esteira para pão salgado, com 5 tiras e acabamento em aço inoxidável 430 (58cm x 68cm). Vendida separadamente.



PGM Tecla de acesso à programação.

Tecla de decremento: diminui o valor dos parâmetros programáveis.

Tecla de incremento: aumenta o valor dos parâmetros programáveis

Tecla para ativar e desativar o processo de refrigeração contínuo.

Tecla para ativar e desativar o processo e aquecimento contínuo.

F1 Tecla de acionamento do ciclo.

F2 Tecla ON/OFF.

Características Técnicas

Modelo	Altura - mm	Largura - mm	Profundidade mm	Peso - kg
AC20T	2045	736	1015	93
AC40T	2095	73	1780	140

Modelo	Compressor - HP	Resistência	Micro Motor	Pot. Aquecimento	Pot. Refrigeração	Calsse climática
AC20T	1/4	300W - 1 UND. 7000W - 01 UN.	1/40 HP	1000W	350W	4
AC40T	1/2				770W	



Acabamento interno e externo em aço inoxidável.

Armário de Controle de *Fermentação*

VAF20T



Capacidade de até 500 pães

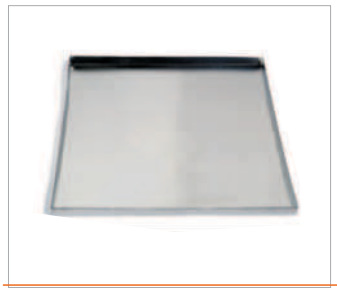
Características

Equipamentos destinados ao retardamento do crescimento da massa, quando utilizado na função de refrigeração e à aceleração do crescimento da massa quando utilizado na função de aquecimento;
Capacidade para até 500 pães;
Isolamento térmico em poliuretano injetado, com densidade média de 40 kg/m³ e espessura de 30 mm;
Sistema de refrigeração por ar forçado, localizado na parte superior do equipamento;
Esteira opcional de 5 tiras para pão salgado, confeccionada em alumínio e quadro externo em aço carbono trefilado, na medida de 58x68cm, resistente a oxidação e corrosão;
Sistema de aquecimento com 2 resistências elétricas, sendo uma na parte superior e outra dentro da caixa de evaporação;
Equipamento contém compressor com gás refrigerante R290, fluido natural, sem impactos negativos na camada de ozônio e alta eficiência energética;
Modelos monofásicos, disponível nas tensões 127 V ou 220 V;
Temperatura função aquecimento máximo de 50°C e função refrigeração de 2°C a 25°C;
Sistema de vapor automático, localizado na parte superior externa, composto de reservatório com capacidade de 3 litros de água, equipado com boia mecânica e caixa de evaporação com resistência interna;
Controlador digital multifunções;
Cantos sanitários para facilitar a limpeza interna;

Armário de Controle de *Fermentação*

Suporte para 20 esteiras de 58x68 cm totalmente confeccionado em aço inoxidável 430;
O equipamento não permite ligar os dois sistemas ao mesmo tempo;
Equipado com rodízios super resistentes, para facilitar o deslocamento.

VAF20T



Bandeja para pão doce em flandres (58cm x 68cm). Vendida separadamente.



Esteira para pão salgado, com 5 tiras e acabamento em aço inoxidável 430 (58cm x 68cm). Vendida separadamente.



PGM Tecla de acesso à programação.

Tecla de decremento: diminui o valor dos parâmetros programáveis.

Tecla de incremento: aumenta o valor dos parâmetros programáveis

Tecla para ativar e desativar o processo de refrigeração contínuo.

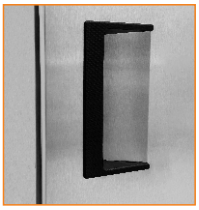
Tecla para ativar e desativar o processo e aquecimento contínuo.

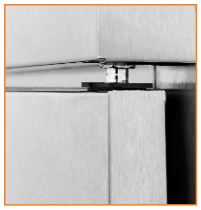
F1 Tecla de acionamento do ciclo.

F2 Tecla ON/OFF.


Sistema de ar forçado.


Rodízios com Trava.


Puxador embutido


Porta Pivotante.

Características Técnicas

Modelo	Altura - mm	Largura - mm	Profundidade - mm	Peso - kg
VAF20T	2090	710	860	106

Modelo	Compressor	Resistências	Micromotor	Pot. Aquecimento	Pot. Refrigeração
VAF20T	1/4 HP	300 W - 1 un 700 W - 1 un	1/40 HP	1000 W	350 W

Frequência	Fluido refrigerante	Carga de fluido refrigerante	Classe	Grau de proteção	Corrente		Classe climática
					127 V	220 V	
50/60 Hz	R290	0,06 kg	I	IPX4	8,3 A	4,8 A	4



Armário de Crescimento Seco

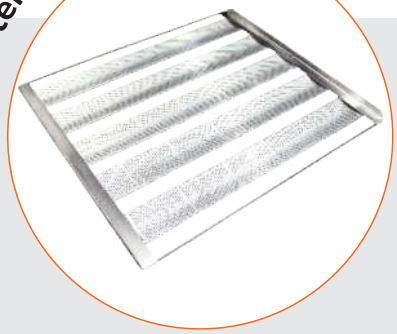


AC20



AA20

Esteira para pão salgado.



Características

Armário Seco:
Totalmente em chapa de aço carbono SAE 1020;
Acabamento em pintura a pó eletrostática, com base fosfatizada;
Bandeja opcional para pão doce em flandres, na medida de 58x68cm;
Visor de vidro na porta (AC20/AC20E);
Totalmente desmontável;
Rodízios super resistentes para facilitar o deslocamento;
Esteira opcional para pão salgado com acabamento em aço inoxidável 430, na medida de 58x68cm.

Armário Aberto:
Totalmente em chapa de aço carbono SAE 1020;
Acabamento em pintura a pó eletrostática, com base fosfatizada;
Bandeja opcional para pão doce em flandres, na medida de 58x68cm;
Totalmente desmontável;
Rodízios super resistentes para facilitar o deslocamento;
Esteira opcional para pão salgado com acabamento em aço inoxidável 430, na medida de 58x68cm;

Bancada de Apoio

Tampo superior em aço inoxidável 430, apoiado diretamente na estrutura, sem utilizar madeira;
Suporta até 130 kg de carga distribuída sobre a bancada;
Estrutura e paneleiro em aço tubular SAE 1020,
com pintura a pó eletrostática com
base fostatizada;
Pés emborrachados, anti-derrapantes.



Paneleiro.



Tampo superior visto por baixo.



Pés emborrachados.



Características Técnicas

Modelo	Altura - mm	Largura - mm	Profundidade - mm	Prof. Porta aberta - mm	Peso - kg
AC20/AC20E	1980	650	720	1340	43,7/69,7
AA20/AA20E	1980	650	720	_	24,6/50,6
BA16	890	1600	800	_	31
BA19	890	1900	900	_	39,3



Assados de qualidade, brindam o final do processo de produção das delícias feitas com saborosas massas, para isso, temos as MELHORES OPÇÕES!

Confira nossa linha COMPLETA de

Fornos

Turbo/Lastro/Convectores/Industriais





Acabamento externo da câmara em aço carbono com pintura epóxi preta ou em aço inoxidável.

Cavalete em aço carbono com pintura preta;

Câmara interna confeccionada em aço SAE 1020 e acabamento com tinta para alta temperatura ou em aço inoxidável 430;

Fornos Turbo *Twister*

Gás - 05, 08 e 10 esteiras.



De acordo com a Portaria 267/2021 do INMETRO.

Características

Porta do forno confeccionada em aço inoxidável, possuindo, Internamente, vidro temperado de fácil remoção, facilitando a limpeza e a manutenção;
Vedação da porta em borracha de silicone resistente a altas temperaturas, fixada sem utilização de rebites ou parafusos;
Possui alarme sonoro e visual, avisando o final do processo de cocção;
Suporte para esteiras de 580x680 mm de fácil remoção, somente por encaixe, para facilitar a limpeza;
Lâmpada centralizada na lateral da coluna esquerda da porta, propiciando melhor visualização do assado;
Maçaneta da porta confeccionada em aço SAE 1020/1045, cromada e com pegador em termoplástico super resistente com isolante térmico;
Queimador localizado na parte inferior de fácil acesso;
Cavalete reforçado, equipado com 4 rodízios;
Possui sensores que identificam a presença da chama no queimador, se esta se apagar, desligará o abastecimento;
Isolamento térmico em lã de rocha;
Esteiras para pão doce e salgado, opcionais, nas medidas de 580x680 mm;
Disponível nas tensões de 127V ou 220V monofásico;
Saída de vapor automática;
Temperatura máxima de 230ºC.

Acompanha kit gás.

Fornos Turbo *Twister*

Gás - 05, 08 e 10 esteiras.

Externo em AÇO CARBONO OU INOX

Interno em AÇO CARBONO OU INOX



Características Técnicas

MODELO	DIMENSÕES CÂMARA INTERNA			PRODUTO LÍQUIDO			EMBALAGEM		
	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	LARGURA (L) (mm)	PROF. (P) (mm)	ALTURA (A) (mm)	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)
FVT5G	675	850	505	940	1285	1725	1100	1425	1050
FVT8G	675	850	775	940	1285	1795	1100	1425	1320
FVT10G	675	850	955	940	1285	1795	1100	1425	1500

MODELO	Tensão (V)	Consumo Elétrico máximo (kWh)	Consumo Iluminação (kWh)	Potência elétrica máxima (W)	Corrente máxima (A)	Motor (cv)	Consumo de gás Máximo	Potência Calorífica	Pressão de gás (kPa)
FVT5G	127	0,42	0,02	423	3,9	1/4 CV Monof. 50/60Hz	1,62	18.520	2,8
	220	0,38		375	1,9				
FVT8G	127	1,14	0,05	1140	9,55	1 CV Monof. 50/60Hz	2,40	27.300	
FVT10G	220	1,06		1065	5,15				



Acabamento externo da câmara em aço carbono com pintura epóxi preta ou em aço inoxidável.

Cavalete em aço carbono com pintura preta;

Câmara interna confeccionada em aço SAE 1020 e acabamento com tinta para alta temperatura ou em aço inoxidável 430;

Fornos Turbo *Twister*

Elétrico - 05, 08 e 10 esteiras.



Características

Porta do forno confeccionada em aço inoxidável, possuindo, Internamente, vidro temperado de fácil remoção, facilitando a limpeza e a manutenção;
Vedação da porta em borracha de silicone resistente a altas temperaturas, fixada sem utilização de rebites ou parafusos;
Possui alarme sonoro e visual, ou seja, além do controlador apitar, também a lâmpada piscará, avisando o final do processo de cocção;
Suporte para esteiras de 580x680 mm de fácil remoção, somente por encaixe, para facilitar a limpeza;
Isolamento térmico em lã de rocha;
Lâmpada centralizada na lateral da coluna esquerda da porta, propiciando melhor visualização do assado;Adição de vapor na câmara com tempo padrão de 3 segundos, com possibilidade de alteração;
Maçaneta da porta confeccionada em aço SAE 1020/1045, cromada e com pegador em termoplástico super resistente com isolante térmico;
Cavalete reforçado, equipado com 4 rodízios;
Possui sensor que monitora a temperatura do motor, que desliga todo o forno ao reconhecer superaquecimento do motor;
Esteiras para pão doce e salgado, opcionais, nas medidas de 580x680 mm;
Tensões disponíveis 220 V monofásico, 220 V trifásico e 380 V trifásico;
Temperatura máxima de 230 °C.

Fornos Turbo *Twister*

Elétrico - 05, 08 e 10 esteiras.

Externo em AÇO CARBONO OU INOX

Interno em AÇO CARBONO OU INOX



Características Técnicas

MODELO	DIMENSÕES CÂMARA INTERNA			PRODUTO LÍQUIDO				EMBALAGEM			
	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	LARGURA (L) (mm)	PROF. (P) (mm)	ALTURA (A) (mm)	Peso Líquido (kg)	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	Peso Bruto (kg)
FVT5E	675	850	505	940	1285	1725	50	1100	1425	1050	73,6
FVT8E	675	850	775	940	1285	1795	120	1100	1425	1320	145
FVT10E	675	850	955	940	1285	1795	136,7	1100	1425	1500	161,7

MODELO	Tensão (V)	Resist. (W)	Corrente resist. (A)	Motor (cv)	Corrente motor (A)	Corrente total (A)	Potencia total (W)	Consumo Máximo Total (kWh)	Cabo de alimentação	Disjuntor de proteção
FVT5E	220 V trifásico	9500	24,90	1/4 CV Monof.	1,80	26,70	9853	5,91	4 x 4mm	Curva C 32A
	220 V Monofásico		43,18	1/4 CV Monof.	1,80	44,98	9853	5,91	3 x 10mm	Curva C 63A
	380 V Trifásico		14,45	1/4 CV Monof.	1,80	16,25	9853	5,91	5 x 2,5mm	Curva C 20A
FVT8E	220 V trifásico	16000	41,94	1 CV Monof.	4,90	46,84	17013	11,90	4 x 10mm	Curva C 63A
	220 V Monofásico		72,73	1 CV Monof.	4,90	77,63	17013	11,90	3 x 35mm	Curva C 90A
	380 V Trifásico		24,34	1 CV Monof.	4,90	29,24	17013	11,90	5 x 6mm	Curva C 40A
FVT10E	220 V trifásico	18000	47,18	1 CV Monof.	4,90	52,08	19013	13,30	4 x 10mm	Curva C 63A
	220 V Monofásico		81,82	1 CV Monof.	4,90	86,72	19013	13,30	3 x 35mm	Curva C 100A
	380 V Trifásico		27,38	1 CV Monof.	4,90	32,28	19013	13,30	5 x 6mm	Curva C 40A

Acabamento interno da câmara em aço inoxidável 430;

Acabamento externo e cavalete em aço inoxidável 430 ou aço carbono com pintura epóxi preta;



Fornos Turbo *Ciclone*

Gás - 05, 08 e 10 esteiras.



Características

Disponível nos tamanhos para 5, 8 e 10 esteiras;
Isolamento em lã de rocha de 75mm nas laterais, teto e fundo e de 30 mm nas costas reduzindo o consumo energético do forno;
Câmara em aço inoxidável;
Acabamento externo em pintura epóxi ou aço inoxidável;
Porta em aço inox, com isolamento em lã de rocha;
Os modelos 8 e 10 esteiras contam com duas lâmpadas e o forno 5 com uma, para melhorar a visualização do assado;
Maçaneta da porta confeccionada em aço SAE 1020/1045, cromada e com pegador em termoplástico super resistente com isolante térmico;
Suporte das esteiras ajustável para esteiras de 60x80cm, 58x70cm, 45x65cm e 40x60cm;
Motor com inversão de rotação a cada 3 minutos, melhorando a homogeneidade da cocção;
Perfil de vedação da porta em silicone de fácil remoção;
Painel de comando recuado, evitando contato com o vapor da cocção ao abrir a porta;
Temperatura máxima 230°C.

Acompanha kit gás.

Fornos Turbo *Ciclone*

Gás - 05, 08 e 10 esteiras.

Interno exclusivo em AÇO INOXIDÁVEL.

Inversão de turbina a cada 3 minutos.

Suporte de esteiras AJUSTÁVEL.



Características Técnicas

MODELO	CÂMARA INTERNA			PRODUTO LÍQUIDO				EMBALAGEM			
	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	LARGURA (L) (mm)	PROF. (P) (mm)	ALTURA (A) (mm)	PESO (kg)	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)
FTCG5	740	985	575	1125	1425	1695	127	1235	1485	1175	171
FTCG8			860			1935	160			2075	219
FTCG10			1050			1935	178				237

MODELO	Tensão (V)	Consumo Elétrico máximo (kWh)	Consumo Iluminação (kWh)	Potência elétrica máxima (W)	Consumo de gás Máximo	Potência Calorífica	Pressão de gás (kPa)	Motor (cv)	Disjuntor de proteção (A)
FTCG5	127	0,59	0,02	590	2,28	25.992	2,8	1/2 CV Monof.	6
	220	0,55		550				50/60Hz	6
FTCG8 FTCG10	127	0,86	0,05	865	2,80	31.920		1 CV Monof.	10
	220	0,96		965				50/60Hz	6

Acabamento interno da câmara em aço inoxidável 430;

Acabamento externo e cavalete em aço inoxidável 430 ou aço carbono com pintura epóxi preta;



Fornos Turbo Ciclone

Elétrico - 05, 08 e 10 esteiras



Características

Disponível nos tamanhos para 5, 8 e 10 esteiras;
Isolamento em lã de rocha de 75mm nas laterais, teto e fundo e de 30 mm nas costas, reduzindo o consumo energético do forno;
Câmara em aço inoxidável;
Acabamento externo em pintura epóxi ou aço inoxidável;
Porta em aço inox, com isolamento em lã de rocha;
Os modelos 8 e 10 esteiras contam com duas lâmpadas e o forno 5 com uma, para melhorar a visualização do assado;
Maçaneta da porta confeccionada em aço SAE 1020/1045, cromada e com pegador em termoplástico super resistente com isolante térmico;
Suporte das esteiras ajustável para esteiras de 60x80cm, 58x70cm, 45x65cm e 40x60cm;
Motor com inversão de rotação a cada 3min, melhorando a homogeneidade da cocção;
Perfil de vedação da porta em silicone de fácil remoção;
Disponível as tensões 220V monofásico e 220V ou 380V trifásico;
Painel de comando recuado, evitando contato com o vapor da cocção ao abrir a porta.;
Temperatura máxima 230°C.

Fornos Turbo *Ciclone*

Elétrico - 05, 08 e 10 esteiras.

Interno exclusivo em AÇO INOXIDÁVEL.

Inversão de turbina a cada 3 minutos.

Suporte de esteiras AJUSTÁVEL.



Características Técnicas

MODELO	CÂMARA INTERNA			PRODUTO LÍQUIDO				EMBALAGEM			
	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	LARGURA (L) (mm)	PROF. (P) (mm)	ALTURA (A) (mm)	PESO (kg)	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)
FTCE5	740	985	575	1125	1425	1695	127	1235	1485	1175	171
FTCE8			860			1935	160			2075	219
FTCE10			1050			1935	178				237

MODELO	Tensão (V)	Resist. (W)	Corrente resist. (A)	Motor (cv)	Corrente motor (A)	Corrente total (A)	Potência total (W)	Consumo (kWh)	Cabo de alimentação	Disjuntor de proteção
FTCE5	220 V trifásico	9500	24,90	1/2 CV Monof.	3,39	28,29	10201	6,22	4 x 4mm	Curva C 40A
	220 V Monofásico		43,18	1/2 CV Monof.	3,39	46,57	10201	6,22	3 x 10mm	Curva C 63A
	380 V Trifásico		14,45	1/2 CV Monof.	3,39	17,84	10201	6,22	5 x 2,5mm	Curva C 25A
FTCE8	220 V trifásico	16000	41,94	1 CV Monof.	4,90	46,84	17013	11,90	4 x 10mm	Curva C 63A
	220 V Monofásico		72,73	1 CV Monof.	4,90	77,63	17013	11,90	3 x 35mm	Curva C 90A
	380 V Trifásico		24,34	1 CV Monof.	4,90	29,24	17013	11,90	5 x 6mm	Curva C 40A
FTCE10	220 V trifásico	18000	47,18	1 CV Monof.	4,90	52,08	19013	13,30	4 x 10mm	Curva C 63A
	220 V Monofásico		81,82	1 CV Monof.	4,90	86,72	19013	13,30	3 x 35mm	Curva C 100A
	380 V Trifásico		27,38	1 CV Monof.	4,90	32,28	19013	13,30	5 x 6mm	Curva C 40A



Fornos Turbo *Ciclone*

Lenha - 05, 08 e 10 esteiras.



Características

Porta super resistente, totalmente confeccionada em aço inoxidável escovado com sistema de regulagem de pressão na maçaneta e dobradiça;
Maçaneta da porta confeccionada em aço SAE 1020/1045, cromada e com pegador em termoplástico super resistente com isolante térmico;
Vedação da porta em borracha de silicone resistente a altas temperaturas;
Sistema turbo com hélice especialmente projetada, fazendo com que o ar circule uniformemente por todo o interior o forno, assando com maior perfeição e sem necessidade de virar as esteiras;
Suporte para esteiras 580x680mm em aço inoxidável reforçado;
Porta da fornalha e grelha em ferro fundido;
Fornalha para lenha no padrão frontal com opcional traseira;
Painel composto de controlador digital multifunções com termômetro e timer, chaves de controle geral, chave motor e luz;
Laterais, painel e costas em aço SAE 1020 reforçado, com pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Gaveta coletora de cinzas com puxador;
Reposição de lâmpadas facilitada;

Fornos Turbo *Ciclone*

Lenha - 05, 08 e 10 esteiras.

Cavalete em aço carbono SAE 1020, com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada e equipado com rodízios para facilitar o deslocamento;
Câmara interna em aço SAE 1020 reforçado;
Marco em aço inoxidável escovado nos modelos 8 e 10 esteiras;
Sistema de vapor controlado por válvula solenóide;
Tensão 127V ou 220V monofásico;
Isolamento térmico em lã de rocha;



Fornalha traseira.



Controlador multifuncional com iluminação

Botão liga/desliga

Botão motor

Botão luz



Compartimento de limpeza: acima, vista em detalhe do compartimento de limpeza da fuligem.



Dispositivo de auxílio no controle da temperatura.

Características Técnicas

MODELO	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	Potência Motor CV	Consumo Total Motor CV	PESO (kg)
FTDE5	1020	1350	1680	1/2	0,38	127
FTDE8			1920			160
FTDE10			2120			178



Fornos de Lastro
Roma

Gás - 60, 80, 90 110
com e sem infra.



Características

Forno a gás GLP baixa pressão;
Laterais, frente e teto externos em aço inoxidável;
Sistema para abertura do vidro tipo guilhotina com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Queimadores com sistema de gaveta, em aço tubular, com regulador de entrada de ar para uma chama perfeita;
Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior;
Bandeja coletora de resíduos em chapa galvanizada super resistente;
Acompanha uma grelha reforçada por câmara;
Cavalete reforçado em aço carbono com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Revestimento interno em aço galvanizado;
Câmara com três trilhos de apoio para regulagem de altura das grelhas;
Isolamento em lã de rocha;
Abertura total do vidro;
Termômetro na lateral do forno.

Fornos de Lastro
Roma

Gás - 60, 80, 90 110
com e sem infra.



Modelo câmara simples

Painel acendimento
Infravermelho



Modelo com infra



Modelo câmara dupla

Características Técnicas

Modelo 1 câmara	Modelo 2 câmaras	Altura (mm)		Largura (mm)	Prof. (mm)	Altura (mm)		CONSUMO GÁS MÁXIMO POR CÂMARA kg/h - GLP	POTÊNCIA CALORÍFICA kcal/h	Nº DE PEDRAS REFRATÁRIAS
		1	2			1	2			
FIRI110	FIRIDI110 / FIRIDS110	1270*	1890	1120	975	1440	2130	1,403*	15.994	4
FIRI90	FIRIDI90 / FIRIDS90	1250*	1850	920	650	1488	2090	0,957*	10.910	2
FIRI80	FIRIDI80 / FIRIDS80	1250*	1850	640	840	1485	2090	0,795*	9.063	2
FIRI60	FIRIDI60 / FIRIDS60	1250*	1850	570	650	1440	2090	0,575	6.555	1

* para os modelos com gratinador acrescentar 80 mm

* para os modelos com gratinador acrescentar 0,240kg/h

Medidas internas úteis - modelo a gás

Modelo da câmara	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Capacidade (litros)
110	293	950	950	265
90	275	800	600	132
80	275	450	800	99
60	275	450	600	74

Medidas internas úteis - modelo com gratinador

Modelo da câmara	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Capacidade (litros)
110	333	950	975	308
90	315	790	650	162
80	315	445	840	118



Fornos de Lastro
Roma

Elétrico - 60, 80, 90 110.



Características

Sistema para abertura do vidro tipo guilhotina com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Possui duas resistência por câmara, sendo uma superior e uma inferior, com controle individual de temperatura;
Painel composto por dois termostatos de 50 °C à 300 °C, para regulagem de temperatura, sendo um para a resistência superior e outro para resistência inferior;
Laterais, frente e teto externas em aço inox;
Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado;
Cavalete reforçado em aço carbono com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
Acompanha uma grelha reforçada por câmara;
Fabricado com uma ou duas câmaras, nos modelos 60, 80, 90, 110;
Fabricado somente na tensão de 220 V monofásico;
Revestimento interno em aço galvanizado;
Isolamento em lã de rocha;
Câmara com dois trilhos de apoio para regulagem de altura da grelha;
O cabo de alimentação não acompanha plugue (flecha de 3 pinos), sendo que deve-se, impreterivelmente, realizar a conexão do equipamento diretamente a um disjuntor de proteção curva c conforme a tabela abaixo.

De acordo com a Portaria 267/2021 do INMETRO.

Fornos de Lastro
Roma

Elétrico - 60, 80, 90 110.



Modelo câmara simples



Modelo câmara dupla

Características Técnicas

Modelo 1 câmara	Modelo 2 câmara	Altura (mm) 1	Altura (mm) 2	Altura com Manípulo (mm) 1	Altura com Manípulo (mm) 2	Largura (mm)	Largura c/ Caixa (mm)	Prof. (mm)	Consumo kW/h	Resistência 220V
FERI110	FERIDI110 / FERIDS110	1205	1690	1390	1890	1145	1210	975	6,0	2 de 3000W
FERI90	FERIDI90 / FERIDS90					940	994	650	5,0	2 de 2500W
FERI80	FERIDI80 / FERIDS80					585	640	840	4,0	2 de 2000W
FERI60	FERIDI60 / FERIDS60					600	658	650	3,0	2 de 1500W

Número de pedras refratarias

MODELO DA CÂMARA	Nº Pedras Refratárias	Peso kg
110	4	92
90	2	52
80		51
60	1	43

Medidas internas úteis

MODELO DA CÂMARA	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Capacidade (litros)
110	**290**	**950**	**950**	**262**
90	**290**	**800**	**620**	**144**
80	**290**	**450**	**790**	**103**
60	**290**	**450**	**620**	**81**

Ideal para cafés, bistrôs, bares, etc.
Indicado para doces, bolos, salgados, pizzas e Massas;



Fornos Convectores *Smart Basic*

Elétrico.



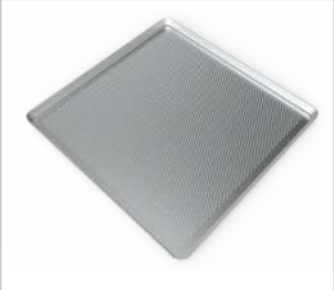


De acordo com a Portaria 267/2021 do INMETRO.

Características

Acabamento interno em aço inoxidável;
Acabamento externo em aço carbono com pintura a pó eletrostática, ou opcionalmente, em aço inoxidável;
Tensão 127 V ou 220 V monofásico;
Isolamento térmico em lã de rocha;
Iluminação interna;
Acompanha 4 esteiras de 35x35 cm, confeccionadas em alumínio perfurado;
Equipado com termostato que permite controle de temperatura até 250°C, com sistema de segurança que desliga a resistência se houver superaquecimento;
Temporizador de até 120 minutos;
Possui sistema de ar forçado, responsável por assar uniformemente os alimentos, maximizar a eficiência para economia de energia;
Perfil de vedação da porta em silicone, que proporciona eficiente vedação e é de fácil substituição;
Puxador em aço inoxidável escovado 430, com baixa condutividade térmica, que torna prático e seguro o manuseio;
Capacidade de 55 litros;
Cavalete opcional nas versões em aço carbono com acabamento em pintura eletrostática preta ou em aço inoxidável.
Cavaletes: CFCS - Cavalete Forno Smart / CFCS - Cavalete Forno Smart Inox.

Fornos Convectores
Smart Basic
Elétrico.



Acompanha 4 bandejas, de 35x35 cm, em alumínio perfurado.



Pés com regulagem de altura.



Suporte das bandejas, de fácil remoção.



Cavaletes Opcionais.

REFERÊNCIAS	DESCRIÇÃO
Corpo Preto	
FCSB4E	Forno com corpo Preto e painel Inox
	Forno com corpo Preto e painel Vermelho
	Forno com corpo Preto e painel Azul Turquesa
Corpo Inox	
FCSB4E	Forno com corpo Inox e painel Inox
	Forno com corpo Inox e painel Vermelho
	Forno com corpo Inox e painel Azul Turquesa
Cavalete	
CFCS	Cavalete Forno Convector Smart
	Cavalete Forno Convector Smart Inox

Características Técnicas

Esteiras	Dimensões da Câmara Interna			Informações do Produto				Informações do Produto Embalado			
	Largura (mm)	Prof. (mm)	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
4 (350x350mm)	400	395	400	600	665	463	26	724	744	598	36

Modelo	Frequência hz	Tensão V	Motor CV	Potência motor	Potência da resistência W	Potência da lâmpada W	Potência total W	Disjuntor A
FCSB	60	127	1/30	76	2000	25	2100	20
FCSB	50	220		85			2110	16

Modelos	Dimensões Externas do produto e peso líquido				Dimensões da embalagem e peso bruto			
	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
CFCS	600	535	805	9,2	540	805	105	9,5



Ideal para cafés, bistrôs, bares, etc.
Indicado para doces, bolos, salgados, pizzas e Massas;

Fornos Convectores *Smart Pro*

Elétrico.

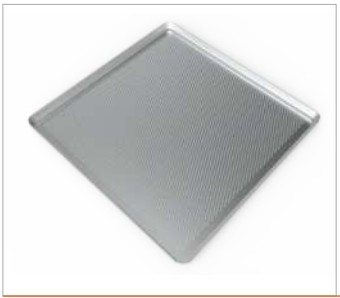


De acordo com a Portaria 267/2021 do INMETRO.

Características

Acabamento interno em aço inoxidável 430;
Acabamento externo em aço carbono com pintura a pó eletrostática, ou opcionalmente, em aço inoxidável;
Tensão 127 V ou 220 V monofásico;
Isolamento térmico em lã de rocha;
Iluminação interna;
Acompanha 4 esteiras de 35x35 cm, confeccionadas em alumínio perfurado;
Possui sistema de ar forçado, responsável por Assar uniformemente os alimentos, maximizar a eficiência para economia de energia;
Perfil de vedação da porta em silicone, que Proporciona eficiente vedação e é de fácil substituição;
Puxador em aço inoxidável escovado 430, com baixa Condutividade térmica, que torna fácil e seguro o manuseio;
Capacidade de 55 litros;
Cavalete opcional nas versões em aço carbono com acabamento em pintura eletrostática preta ou em aço inoxidável.
Forno com termostato que permite controle de Temperatura até 230 °C com sistema de segurança se houver falha do mesmo.
Temporizador de ate 99 minutos;
Cavaletes: CFCS - Cavalete Forno Smart / CFCS - Cavalete Forno Smart Inox.

Fornos Convectores
Smart Pro
Elétrico.



Acompanha 4 bandejas, de 35x35 cm, em alumínio perfurado.



Pés com regulagem de altura.



Suporte das bandejas, de fácil remoção.



Cavaletes Opcionais.

Características Técnicas

Esteiras	Dimensões da Câmara Interna			Informações do Produto				Informações do Produto Embalado			
	Largura (mm)	Prof. (mm)	Altura (mm)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
4 (350x350mm)	400	395	400	600	675	463	26	724	681	598	33

Modelo	Frequência hz	Tensão V	Motor CV	Potência motor	Potência da resistência W	Potência da lâmpada W	Potência total W	Disjuntor A
FCSP	60	127	1/30	76	2000	25	2100	20
FCSP	50	220		85			2110	16

Modelos	Dimensões Externas do produto e peso líquido				Dimensões da embalagem e peso bruto			
	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
CFCS	600	535	805	9,2	540	805	105	9,5

Fornos Industriais
Bravo
Gás.



Ideal para cafés, bistrôs, bares, etc.
Indicado para doces, bolos, salgados, pizzas e Massas;



Modelo com pé

Características

Porta com visor de vidro equipada com mola para facilitar a vedação e reter o calor;
Corpo super reforçado em aço carbono 1020 com acabamento em pintura a pós eletrostática com base fosfatizada;
Isolamento térmico em lã de rocha;
Acabamento interno esmaltado a fogo;
Acompanha 2 grelhas com limitador;
Disponível no modelo de mesa e com pé;
Capacidade 98 litros;
Porta com visor de vidro, equipada com mola para facilitar a vedação e reter o calor;



Modelo de mesa



Vista Interna com porta aberta.



Amarelo



Padrão/cinza



Azul



Preto



Branco



Vermelho Intenso

Características Técnicas

Modelo	Altura mm	Largura mm	Profundidade mm	Consumo Total kg/h
BRF	555	715	836	0,38
BRFP	1325	715	836	0,38

Medidas internas da câmara

Modelo	Altura mm	Largura mm	Profundidade mm
BRF	290	500	680
BRFP	290	500	380

Rua Wilma Helena Kunz, 2469
Venâncio Aires | RS | 95800-000 | +55 51 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br
Pós-Vendas +55 51 3793-4343

VENÂNCIO

