

CATÁLOGO • CATALOGUE

MAGNUS

MAGNUS



MAGNUS

preparação / preparation	001-034
corte / cut	035-082
confeção / cooking	083-295
delicatessen / delicatessen	296-334
frio / refrigeration	335-437
acqua / acqua	438-497
bar / bar	498-574
index	680-689





Preparação

Food Preparation

Liquidificador de cozinha Kitchen blender



EZ 600 (cód. 0425.417.007)

Blendtec



230V



Liquidificador profissional 1.9 l
Professional blender 1.9 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	177x203x381	mm
Potência / Power	1.6	kW
Capacidade / Capacity	1.9	l
Peso / Weight	3.2	kg

- Recomendado para > 60 misturas/dia.
- O EZ 600 pode ser programado especificamente para smoothies, bebidas à base de café ou batidos com leite, proporcionando misturas consistentes e suaves para todo o tipo de bebidas.
- Ecrã LCD, controlo por teclas sensíveis ao tato.
- 3 Ciclos de liquefação pré-programados (curto, médio, longo) e botão de acesso à velocidade máxima.
- Lâmina de segurança 10 vezes mais forte do que as lâminas tradicionais.
- Inclui 1 jarro.

- Recommended daily blends: > 60 blends.
- The EZ 600 can be programmed specifically for smoothies, coffee beverages or milkshakes, providing consistently smooth blends for drinks of all kinds.
- LCD display, push-button controls.
- 3 Pre-programmed liquefaction cycles (small, medium, large) and pulse button.
- Blunt safety blade 10x stronger than traditional blades.
- Includes 1 jug.

Opcional para liquidificador Blendtec: jarro extra / Optional for professional blender Blendtec: extra jugs

cód. 0490.417.001

Jarro extra para EZ 600 / Extra jug for EZ 600



Sugestão:

Outros liquidificadores na pág. 499.

Suggestion:

Other blenders on page 499.



Cutters - emulsionadoras

Cutters - emulsifiers



SK-3 (cód. 0707.10.002)

Sammic

a 6

e

V 230V



Cutter, 3 l - Velocidade variável

Cutter, 3 l - Variable speed

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	240x370x305	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	1	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	3	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 160x160	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	450 / 3000	rpm
Potência / Power	0.5	kW
Peso / Weight	11	kg

• 10 - 25 Refeições.

- Permite cortar, triturar, misturar e amassar qualquer alimento em segundos.
- Cubo de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- Dotado de regulador de velocidade com modo contínuo e botão de impulsos que permite triturar o produto ao gosto do utilizador.
- Equipado com micro-interruptor de segurança.
- Equipamento incluído: Jogo de lâminas lisas extraíveis para uso geral.

• 10 - 25 Meals.

- To chop, mash, mix, knead, emulsify any product in few seconds.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- Equipped with speed regulator with continuous work mode and push button to mash the product to the user's taste.
- Equipped with safety micro-switch.
- Default equipment: A set of standard smooth blades for general use.



CK-5 (cód. 0707.10.)

Sammic

a 6

e

V 400V



Cutter, 5,5 l - 2 velocidades

Cutter, 5,5 l - 2 speeds

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	284x374x439	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	3	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5.5	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 240x150	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	1500 / 3000	rpm
Potência / Power	0.9 - 1.5	kW
Peso / Weight	21.6	kg

• 20 - 75 Refeições.

- Permite cortar, triturar, misturar e amassar qualquer alimento em segundos.
- Cubo de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- O painel de comandos, eletrónico e estanque, é de fácil utilização e possui um botão de impulsos. Equipado com um microinterruptor de segurança que evita o accionamento se a cuba ou a tampa não estiverem na posição adequada.
- Equipamento incluído: Cabeçal cutter com cuba, rotor e lâminas microdentadas.

• 20 - 75 Meals.

- To chop, mash, mix, knead, emulsify any product in few seconds.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- The control panel, electronic and waterproof, allows programming by time and includes a burst button. It is equipped with safety micro-switch, which avoids wrong working if the cover or the bowl are not in the correct position.
- Default equipment: Hopper with bowl, a hub with serrated blades.



CK-8 (cód. 0707.10.)

Sammic

a 6

e

V 400V



Cutter, 8 l - 2 velocidades Cutter, 8 l - 2 speeds

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	284x374x488	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	4	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	8	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 240x240	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	1500 / 3000	rpm
Potência / Power	0.9 - 1.5	kW
Peso / Weight	23	kg

• 20 - 100 Refeições.

- Permite cortar, triturar, misturar e amassar qualquer alimento em segundos.
- Cubo de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- O painel de comandos, eletrónico e estanque, é de fácil utilização e possui um botão de impulsos.
- Equipado com um microinterruptor de segurança que evita o accionamento se a cuba ou a tampa não estiverem na posição adequada.
- Equipamento incluído: Cabeçal cutter com cuba, rotor e lâminas microdentadas.

• 20 - 100 Meals.

- To chop, mash, mix, knead, emulsify any product in few seconds.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- The control panel, electronic and waterproof, allows programming by time and includes a burst button.
- Equipped with safety micro-switch, which avoids wrong working if the cover or the bowl are not in the correct position.
- Default equipment: Hopper with bowl, a hub with serrated blades.



SKE-3 (cód. 0707.10.005)

Sammic

a 6

e

V 230V



Cutter-emulsionadora, 3 l - Velocidade variável Cutter-emulsifier, 3 l - Variable speed

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	240x370x305	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	2	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	3	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 160x160	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	450 / 3000	rpm
Potência / Power	0.5	kW
Peso / Weight	11	kg

• 10 - 30 Refeições.

- Permite cortar, triturar, misturar e amassar qualquer alimento em segundos.
- Função emulsionador com revolvedor incorporado.
- Cubo de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- Dotado de regulador de velocidade com modo contínuo e botão de impulsos que permite triturar o produto ao gosto do utilizador.
- Equipado com micro-interruptor de segurança.
- Equipamento incluído: Jogo de lâminas microdentadas extraíveis para uso geral e revolvedor que permite obter uma maior homogeneidade do produto final.

• 10 - 30 Meals.

- Allows to cutting, grinding, mixing and mashing any product in few seconds.
- Emulsifier function with built-in scraper.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- Equipped with speed regulator with continuous work mode and push button to mash the product to the user's taste.
- Equipped with safety micro-switch.
- Default equipment: A set of standard serrated blades for general use and a scraper to obtain a more homogeneous final product.



CKE-5 (cód. 0707.10.)

Sammic

a 6

e

V 230V



Cutter-emulsificadora, 5.5 l - Velocidade variável Cutter-emulsifier, 5.5 l - Variable speed

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	284x374x439	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	3	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5.5	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 240x150	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	385 / 3000	rpm
Potência / Power	1.25	kW
Peso / Weight	23	kg

• 20 - 75 Refeições.

- Especialmente concebido para trabalhar com líquidos e emulsionar. Para isso, possui velocidade variável, o painel de comandos inclui temporizador e a tampa inclui o misturador "cut&mix".
- Cubo de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- Painel de comandos com temporizador.
- Equipado com um microinterruptor de segurança que evita o accionamento se a cuba ou a tampa não estiverem na posição adequada.
- Equipamento incluído: Bloco motor, cabeçal cutter com cuba, rotor, lâminas microdentadas e revolvedor "cut&mix".

• 20 - 75 Meals.

- Specially designed to work with liquids and emulsify. For that, it has variable speed, the control panel includes timer and the cover includes a "Cut&Mix" scraper.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- Control panel with timer.
- Equipped with safety micro-switch, which avoids wrong working if the cover or the bowl are not in the correct position.
- Default equipment: Motor block, hopper with bowl, a hub with serrated blades and "Cut&Mix" scraper.



CKE-8 (cód. 0707.10.004)

Sammic

a 6

e

V 230V



Cutter-emulsificadora, 8 l - Velocidade variável Cutter-emulsifier, 8 l - Variable speed

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	284x374x488	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	4	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	8	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 240x240	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	385 / 3000	rpm
Potência / Power	1.25	kW
Peso / Weight	24	kg

• 20 - 100 Refeições.

- Especialmente concebido para trabalhar com líquidos e emulsionar. Para isso, possui velocidade variável, o painel de comandos inclui temporizador e a tampa inclui o misturador "cut&mix".
- Cubo de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- Painel de comandos com temporizador.
- Equipado com um microinterruptor de segurança que evita o accionamento se a cuba ou a tampa não estiverem na posição adequada.
- Equipamento incluído: Bloco motor, cabeçal cutter com cuba, rotor, lâminas microdentadas e revolvedor "cut&mix".

• 20 - 100 Meals.

- Specially designed to work with liquids and emulsify. For that, it has variable speed, the control panel includes timer and the cover includes a "Cut&Mix" scraper.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- Control panel with timer.
- Equipped with safety micro-switch, which avoids wrong working if the cover or the bowl are not in the correct position.
- Default equipment: Motor block, hopper with bowl, a hub with serrated blades and "Cut&Mix" scraper.

Rotores com lâminas para CKE / Hubs with blades for CKE

cód. 90707.10.	2053058 *	Rotor com lâminas lisas para CKE-5 Hub with flat blades for CKE-5
cód. 90707.10.	2053091 **	Rotor com lâminas microdentadas para CKE-5 Hub with toothed blades for CKE-5
cód. 90707.10.	2053063 ***	Rotor com lâminas perfuradas para CKE-5 Hub with perforated blades for CKE-5
cód. 90707.10.	2053935 *	Rotor com lâminas lisas para CKE-8 Hub with flat blades for CKE-8
cód. 90707.10.	2053930 **	Rotor com lâminas microdentadas para CKE-8 Hub with toothed blades for CKE-8
cód. 90707.10.	2053940 ***	Rotor com lâminas perfuradas para CKE-8 Hub with perforated blades for CKE-8



Rotores com lâminas para SK/SKE / Hubs with blades for SK/SKE

cód. 90707.10.	2052666 *	Rotor com lâminas lisas para SK-3 Hub with flat blades for SK-3
cód. 90707.10.001	2052617 **	Rotor com lâminas microdentadas para SK-3 Hub with toothed blades for SK-3
cód. 90707.10.002	2052668 ***	Rotor com lâminas perfuradas para SK-3 Hub with perforated blades for SK-3
cód. 90707.10.	2052664 *	Rotor com lâminas lisas para SKE-3 Hub with flat blades for SKE-3
cód. 90707.10.	2052630 **	Rotor com lâminas microdentadas para SKE-3 Hub with toothed blades for SKE-3
cód. 90707.10.	2052659 ***	Rotor com lâminas perfuradas para SKE-3 Hub with perforated blades for SKE-3



* Para carnes e produtos fibrosos / For meat and fibrous products ** Para uso geral / For multi-use *** Para bater claras, preparar maionese, etc / To whip egg whites, prepare mayonnaise and so on

Revolvedores para CK/CKE / Scraper for CK/CKE

cód.	2059417	Revolvedor "cut&mix" para CK/CKE-5 "Cut&Mix" scraper for CK/CKE-5
cód.	2053960	Revolvedor "cut&mix" para CK/CKE-8 "Cut&Mix" scraper for CK/CKE-8



Revolvedor para SK/SKE / Scraper for SK/SKE

cód.	2051938	Revolvedor "cut&mix" para SKE-3 "Cut&Mix" scraper for SKE-3
------	---------	--



Permite obter uma maior homogeneidade com o produto final e evita o aquecimento do produto. Arrasta o produto das paredes e tampa para o interior da cuba / Manual scraper which allows more homogeneous product to be produced and avoids overheating. Moves the product from the walls and from the cover to get in the bowl again.



Combi: cortadora de legumes & cutter

Combi: vegetable preparation machine & cutter



CK-301 (cód. 0)

Sammic

a 8-9/15
e
v 230V



2-1 Cortadora de legumes (450 kg/h) + cutter com caldeira de 5 l
2-1 Vegetable preparation machine (450 kg/h) + cutter with 5l bowl

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	389x412x565 (Cortadora / Vegetable preparation) 283x390x468 (Cutter)	mm
Produção / Production	150 - 450	kg/h
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5	l
Dimensão da boca (cortador) / Inlet opening dimensions (vegetable cutter)	136	cm ²
Velocidade / Speed	365-1000 (Cortadora / Vegetable preparation) 365-3000 (Cutter)	rpm
Potência / Power	1.5	kW
Peso / Weight	28	kg

• **100 - 450 Refeições.**

- Manuseamento muito simples e fáceis de limpar.
- Motor ventilado que permite um funcionamento contínuo, apresenta uma grande capacidade de produção em ambas as funções.
- Bloco-motor com sistema de deteção automática do cabeçote.
- Montagem-desmontagem dos cabeçotes é muito simples, o que facilita a sua troca ou limpeza.
- **Como cortadora:** velocidade variável com 5 posições. A saída do produto lateral exige menos profundidade da mesa de trabalho e direciona o produto, evitando salpicadelas. O desenho integral da cortadora e dos discos está direccionado para a obtenção de um corte perfeito. O diâmetro dos discos e grelhas é de 205 mm.
- **Como cutter:** velocidade variável com 10 posições. O painel de comando permite programar por tempo e possui um botão de impulsos. Cuba em inox com pega ergonómica. A tampa é fabricada em policarbonato altamente resistente e está equipada com o raspador exclusivo "cut&mix". Este raspador permite a obtenção de um produto final mais homogéneo e evita o sobreaquecimento do produto.
- Equipamento incluído: Bloco motor de velocidade variável, cabeçal universal, cuba cutter de 5 l com lâminas microdentadas.

• **100 - 450 Meals.**

- Very easy to use and clean.
- Ventilated motor that allow continuous use, has a high production capacity in both functions.
- The engine detects automatically the different attachments.
- The assembly-disassembly of the hopper / cutter bowl is very simple for changing the heads or cleaning or operation purpose.
- **As vegetable preparation machine:** Adjustable speed with 5 speed positions. The lateral product ejection allows the appliance to be placed in a less deep working surface and directs the product, avoiding splashing. The machines and the discs and grids have been designed to obtain the perfect cut. The disc and grid diameter is 205 mm.
- **As cutter:** Adjustable speed with 10 speed positions. The control panel allows time programming and includes a burst button. Stainless steel bowl is equipped with an ergonomic handle. The cover is made of highly resistant polycarbonate and is equipped with the unique "cut & mix" scraper. This scraper allows for obtaining a more uniform end product and avoids overheating.
- Default equipment: Variable speed motor block, regular hopper, 5 l food processor bowl complete with hub with serrated blades.



CK-302 (cód. 0)

Sammic

2-1 Cortadora de legumes (450 kg/h) + cutter com caldeira de 8 l
2-1 Vegetable preparation machine (450 kg/h) + cutter with 8 l bowl

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	389x412x565 (Cortadora / Vegetable preparation) 283x390x558 (Cutter)	mm
Capacidade da cuba / Bowl capacity	8	l

- Restantes características técnicas iguais ao modelo CK-301.

- Other technical characteristics similar to the CK-301 model.



CK-401 (cód. 0)

Sammic

a

8-9/15

e

V

230V



2-1 Cortadora de legumes (650 kg/h) + cutter com caldeira de 5 l
2-1 Vegetable preparation machine (650 kg/h) + cutter with 5 l bowl

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	389x400x767 (Cortadora / Vegetable preparation) 283x390x468 (Cutter)	mm
Produção / Production	200 - 650	kg/h
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5	l
Dimensão da boca (cortador) / Inlet opening dimensions (vegetable cutter)	286	cm ²
Velocidade / Speed	365-1000 (Cortadora / Vegetable preparation) 365-3000 (Cutter)	rpm
Potência / Power	1.5	kW
Peso / Weight	30	kg

• **100 - 600 Refeições.**

- Manuseamento muito simples e fáceis de limpar.
- Motor ventilado que permite um funcionamento contínuo, apresenta uma grande capacidade de produção em ambas as funções.
- Bloco-motor com sistema de deteção automática do cabeçote.
- Montagem-desmontagem dos cabeçotes é muito simples, o que facilita a sua troca ou limpeza.
- **Como cortadora:** velocidade variável com 5 posições. A saída do produto lateral exige menos profundidade da mesa de trabalho e direciona o produto, evitando salpicadelas. O desenho integral da cortadora e dos discos está direccionado para a obtenção de um corte perfeito. O diâmetro dos discos e grelhas é de 205 mm.
- **Como cutter:** velocidade variável com 10 posições. O painel de comando permite programar por tempo e possui um botão de impulsos. Cuba em inox com pega ergonómica. A tampa é fabricada em policarbonato altamente resistente e está equipada com o raspador exclusivo "cut&mix". Este raspador permite a obtenção de um produto final mais homogéneo e evita o sobreaquecimento do produto.
- Equipamento incluído: Bloco motor de velocidade variável, cabeçal de grande capacidade, cuba cutter de 5 l com lâminas microdentadas.

• **100 - 600 Meals.**

- Very easy to use and clean.
- Ventilated motor that allow continuous use, has a high production capacity in both functions.
- The engine detects automatically the different attachments.
- The assembly-disassembly of the hopper / cutter bowl is very simple for changing the heads or cleaning or operation purpose.
- **As vegetable preparation machine:** Adjustable speed with 5 speed positions. The lateral product ejection allows the appliance to be placed in a less deep working surface and directs the product, avoiding splashing. The machines and the discs and grids have been designed to obtain the perfect cut. The disc and grid diameter is 205 mm.
- **As cutter:** Adjustable speed with 10 speed positions. The control panel allows time programming and includes a burst button. Stainless steel bowl is equipped with an ergonomic handle. The cover is made of highly resistant polycarbonate and is equipped with the unique "cut & mix" scraper. This scraper allows for obtaining a more uniform end product and avoids overheating.
- Default equipment: Variable speed motor block, large capacity hopper, 5 l food processor bowl complete with hub with serrated blades.



CK-402 (cód. 0)

Sammic

2-1 Cortadora de legumes (650 kg/h) + cutter com caldeira de 8 l
2-1 Vegetable preparation machine (650 kg/h) + cutter with 8 l bowl

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	389x400x767 (Cortadora / Vegetable preparation) 283x390x558 (Cutter)	mm
Capacidade da cuba / Bowl capacity	8	l

- Restantes características técnicas iguais ao modelo CK-401.

- Other technical characteristics similar to the CK-401 model.

Cabeçal de tubos para CK-301 / Long vegetable attachment for CK-301

cód.

1050124

Cabeçal de tubos (Desenhada para obter cortes de máxima qualidade em produtos longos)
Long vegetable attachment (Ideal to get the best cutting quality out of long-shaped products)



Cabeçal de grande capacidade para CK / Large capacity attachment for CK

cód.

1050126

Cabeçal de grande capacidade
Large capacity attachment



Tabuleiro semiautomático para CK-401 / CK-402 / Semi-automatic hopper for CK-401 / CK-402

cód.	1050121	Tabuleiro semiautomático, ideal para grande produção Semi-automatic hopper, ideal for large production needs.
------	---------	--


Suporte-carro para modelos CK / Stand-trolley for CK models

cód.	1050063	Suporte-carro (Permite colocar a máquina e um recipiente GastroNorm na saída do produto cortado. Tem duas rodas para facilitar o transporte. Construção em aço inoxidável.) Stand-trolley (Allows to fit the machine and a gastro-norm container at the outlet for the cut product. 2 wheels for easy transport. Stainless steel construction.)
------	---------	--


Suporte para discos e grelhas / Disc and grid holder device

cód.	0790.10.077	1010204	Suporte para discos e grelhas Disc and grid holder device
------	-------------	---------	--


Rotores com lâminas para CK / Hubs with blades for CK

cód.	2053058 *	Rotor com lâminas lisas para CK-301/401 Hub with flat blades for CK-301/401
cód.	2053091 **	Rotor com lâminas microdentadas para CK-301/401 Hub with toothed blades for CK-301/401
cód.	2053063 ***	Rotor com lâminas perfuradas para CK-301/401 Hub with perforated blades for CK-301/401
cód.	2053935 *	Rotor com lâminas lisas para CK-302/402 Hub with flat blades for CK-302/402
cód.	2053930 **	Rotor com lâminas microdentadas para CK-302/402 Hub with toothed blades for CK-302/402
cód.	2053940 ***	Rotor com lâminas perfuradas para CK-302/402 Hub with perforated blades for CK-302/402



* Para carnes e produtos fibrosos / For meat and fibrous products ** Para uso geral / For multi-use *** Para bater claras, preparar maionese, etc / To whip egg whites, prepare mayonnaise and so on

Revolvedores para CK / Scraper for CK

cód.	2059417	Revolvedor "cut&mix" para CK-301/401 "Cut&Mix" scraper for CK-301/401
cód.	2053960	Revolvedor "cut&mix" para CK-302/402 "Cut&Mix" scraper for CK-302/402



Permite obter uma maior homogeneidade com o produto final e evita o aquecimento do produto. Arrasta o produto das paredes e tampa para o interior da cuba / Manual scraper which allows more homogeneous product to be produced and avoids overheating. Moves the product from the walls and from the cover to get in the bowl again.



Cortadoras de legumes

Vegetable preparation machines



RG-80 (cód. 0706.48.001)

MAGNUS®

Cortadora de legumes - monofásico
Vegetable preparation machine - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	235x550x560	mm
Produção até / Production up to	5	kg/min
Potência / Power	0.55	kW
Peso / Weight	20	kg

a 11

e

V 230V



- **20-400 Refeições/dia.**
- Indispensável em qualquer cozinha foi desenvolvida para cortar em cubos, fatias, palitos e ralar quaisquer alimentos, tais como: legumes, fruta, pão, queijo, chocolate, frutos secos, etc.
- Construída em aço inoxidável e de liga especial conforme as diretivas Europeias.
- Muito prática, reduz o tempo de processamento.

- **20-400 Meals/day.**
- Indispensable in every kitchen, it's designed to cut, slice, cube, to make sticks, to shred, to mince or to grind a variety of food selection as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc.
- It is made in stainless steel and in a special alloy and responds to the requirements requested by the European Directives.
- It is very practical and reduces considerably the working time.

Opcionais para RG-80 / Optionals for RG-80

cód. 0790.48.003B	X 1-8	Fatiador regulável 1- 8 mm Adjustable slicer 1 - 8 mm
cód. 0790.48.011B	E 1l	Disco em inox de fatiar 1 mm Slicer 1 mm, Stainless steel
cód. 0790.48.012B	E 2l	Disco em inox de fatiar 2 mm Slicer 2 mm, Stainless steel
cód. 0790.48.013B	E 3l	Disco em inox de fatiar 3 mm Slicer 3 mm, Stainless steel
cód. 0790.48.014B	E 4l	Disco em inox de fatiar 4 mm Slicer 4 mm, Stainless steel
cód. 0790.48.033B	E 5l	Disco em inox de fatiar 5 mm Slicer 5 mm, Stainless steel
cód. 0790.48.015B	E 6	Disco de fatiar 6 mm Slicer 6 mm
cód. 0790.48.005B	E 8	Disco de fatiar 8 mm Slicer 8 mm
cód. 0790.48.008B	E 10	Disco de fatiar 10 mm Slicer 10 mm
cód. 0790.48.009B	E 14	Disco de fatiar 14 mm Slicer 14 mm
cód. 0790.48.001B	S 1	Disco de fatiar produtos delicados 1 mm Soft Slicer 1 mm
cód. 0790.48.017B	S 2	Disco de fatiar produtos delicados 2 mm Soft Slicer 2 mm
cód. 0790.48.002B	E 5	Disco de fatiar produtos delicados 5 mm Soft Slicer 5 mm
cód. 0790.48.018B	Z 2	Disco para ralar 2 mm Grater-Shredder 2 mm
cód. 0790.48.019B	Z 3	Disco para ralar 3 mm Grater-Shredder 3 mm
cód. 0790.48.020B	Z 4	Disco para ralar 4 mm Grater-Shredder 4 mm
cód. 0790.48.021B	Z 7	Disco para ralar 7 mm Grater-Shredder 7 mm
cód. 0790.48.022B	V	Disco para ralar queijo ou pão Grater for Cheese or Bread
cód. 0790.48.023B	H 2.5	Disco para cortar em juliana 2.5 mm Julienne 2.5 mm
cód. 0790.48.004B	H 4	Disco para cortar em juliana 4 mm Julienne 4 mm
cód. 0790.48.024B	H 6	Disco para cortar em juliana 6 mm Julienne 6 mm
cód. 0790.48.025B	H 8	Disco para cortar em juliana 8 mm Julienne 8 mm
cód. 0790.48.026B	H 10	Disco para cortar em juliana 10 mm Julienne 10 mm
cód. 0790.48.027B	D 8x8 *	Grelha para cortar cubos 8x8 mm Dicing Grid 8x8 mm
cód. 0790.48.007B	D 10x10 *	Grelha para cortar cubos 10x10 mm Dicing Grid 10x10 mm
cód. 0790.48.028B	D 12x12 *	Grelha para cortar cubos 12x12 mm Dicing Grid 12x12 mm
cód. 0790.48.006B	D 20x20 *	Grelha para cortar cubos 20x20 mm Dicing Grid 20x20 mm
cód. 0790.48.029B	B 6 *	Grelha para palitos 6 mm Potato Chip Grid 6 mm
cód. 0790.48.010B	B 8 *	Grelha para palitos 8 mm Potato Chip Grid 8 mm
cód. 0790.48.030B	B 10 *	Grelha para palitos 10 mm Potato Chip Grid 10 mm
cód. 0790.48.031B	PZ 7	Disco para ralar mozzarella 7 mm Mozzarella Grater 7 mm
cód. 0790.48.032B	DT 9	Disco para ralar mozzarella 9 mm Mozzarella Grater 9 mm

* Usar com DISCO E / Use with Slicers E

Cortadoras de legumes

Vegetable preparation machines



As cortadora de legumes Sammic são máquinas muito robustas, fabricadas em aço inoxidável, de materiais da mais alta qualidade e próprias para o contacto com alimentos.

A gama compreende diferentes tipos de blocos de motor e cabeçais adequando-se às necessidades de cada utilizador.

O motor, ventilado, permite um trabalho contínuo.

O painel de comandos, estanque, é eletrónico e de uso muito intuitivo.

As cortadora de legumes CA da Sammic podem ser equipadas com uma ampla gama de discos e grelhas da mais alta qualidade de 205 mm de diâmetro.

Combinando os discos e grelhas entre si, podem ser obtidos mais de 70 tipos de cortes e raladuras.

A tecnologia utilizada na sua fabricação assegura um corte uniforme e de grande qualidade, exigindo um menor esforço para o corte, minimizando a deterioração do alimento e gerando menos líquido.

A gama de cortadoras de verduras Sammic foi desenhada tendo-se em conta fatores ergonómicos e os fluxos de trabalho mais habituais.

Sammic commercial vegetable preparation machines are manufactured from stainless steel and are made entirely of materials suitable for contact with food.

Different motor blocks and attachments are available to suit each user's needs.

Their ventilated motor allows continuous use.

They are equipped with a waterproof, user-friendly control panel.

Sammic commercial vegetable preparation machines can be equipped with a wide range of high quality, Ø205mm.

Discs and grids that allows the operator to obtain over 70 different styles of cuts.

The new production technology of these appliances allows to obtain an even more uniform cut. A perfect cut is guaranteed as a result of high quality discs and grids. Less effort is needed to cut, whilst generating less liquid in the process.

The new Sammic commercial vegetable preparation machines are designed with a keen focus on ergonomics and workflow in a commercial kitchen.



CA-401 (cód. 0706.10.)

Sammic

a 14-17

e

V 230V



Cortadora de legumes 650 kg/h - monofásico
Vegetable preparation machine 650 kg/h - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	389x382x646	mm
Produção / Production	200 - 650	kg/h
Dimensão da boca / Inlet opening dimensions	286	cm ²
Velocidade / Speed	365	rpm
Potência / Power	0.55	kW
Peso / Weight	24	kg

• **100 - 600 Refeições.**

- Cabeçal com lâmina numa das laterais que distribui os produtos dentro da boca, e corta e distribui produtos inteiros como a couve. Opção da broca central com a mesma finalidade.
- Cabeçal equipado com expulsor alto que permite distribuir mais quantidade de produto.
- Saída de produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direciona o produto, evitando salpicos.
- Calçador e tampa facilmente desmontáveis para limpeza.
- Equipamento incluído: Bloco de motor de 1 velocidade, cabeçal de grande capacidade e broca central de uso opcional.

• **100 - 600 Meals.**

- Large production head with lateral blade, which distributes the product inside the inlet, and handles entire products such as cabbage. The core drill (included) can also be used to achieve the same purpose.
- High positioned ejection disc allowing to eject a bigger product quantity.
- Lateral product ejection which allows the appliance to be placed in a less deep working surface.
- Easily removable lever and lid for cleaning purpose.
- Default equipment: 1 speed motor block, large capacity hopper and core drill (optional use).



CA-401 (cód. 0706.10.007)

Sammic

Cortadora de legumes 650 kg/h - trifásico
Vegetable preparation machine 650 kg/h - three-phase

- Restantes características técnicas iguais ao modelo CA-401 monofásico / Other technical characteristics similar to the single-phase CA-401 model.



CA-401 VV (cód. 0706.10.)

Sammic

a 14-17

e

V 230V



Cortadora de legumes 650 kg/h, velocidade variável - monofásico
Vegetable preparation machine 650 kg/h, variable speed - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	391x400x667	mm
Produção / Production	200 - 650	kg/h
Dimensão da boca / Inlet opening dimensions	286	cm ²
Velocidade / Speed	365-1000	rpm
Potência / Power	1.5	kW
Peso / Weight	30	kg

• **100 - 600 Refeições.**

- Cabeçal com lâmina numa das laterais que distribui os produtos dentro da boca, e corta e distribui produtos inteiros como a couve. Opção da broca central com a mesma finalidade.
- Cabeçal equipado com expulsor alto que permite distribuir mais quantidade de produto.
- Saída de produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direciona o produto, evitando salpicos.
- Calçador e tampa facilmente desmontáveis para limpeza.
- Equipamento incluído: Bloco de motor de velocidade variável, cabeçal de grande capacidade e broca central de uso opcional.

• **100 - 600 Meals.**

- Large production head with lateral blade, which distributes the product inside the inlet, and handles entire products such as cabbage. The core drill (included) can also be used to achieve the same purpose.
- High positioned ejection disc allowing to eject a bigger product quantity.
- Lateral product ejection which allows the appliance to be placed in a less deep working surface.
- Easily removable lever and lid for cleaning purpose.
- Default equipment: Variable speed motor block, large capacity hopper and core drill (optional use).



CA-601 (cód. 0706.10.)

Sammic



14-17



400V



Cortadora de legumes 1000 kg/h - trifásico Vegetable preparation machine 1000 kg/h - three-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	431x418x767	mm
Produção / Production	500 - 1000	kg/h
Dimensão da boca / Inlet opening dimensions	273	cm ²
Velocidade / Speed	365 - 730	rpm
Potência / Power	0.75	kW
Peso / Weight	26	kg

• 200 - 1000 Refeições.

- Processador de alimentos de grande capacidade de produção composta por um bloco motor de duas velocidades e um tabuleiro semiautomático de grande produção, até 1000 kg/h.
- Saída de produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direciona o produto, evitando salpicos.
- Equipamento incluído: Bloco de motor de duas velocidades e tabuleiro semiautomático de grande produção.

• 200 - 1000 Meals.

- Large-capacity food processor consisting of a two-speed motor block and a large production automatic hopper, up to 1000 kg/h.
- Lateral product ejection which allows the appliance to be placed in a less deep working surface.
- Default equipment: 2 speed motor block and large production automatic hopper.

Cabeçal de tubos para CA-401 / Long vegetable attachment for CA-401

cód.	1050123	Cabeçal de tubos (Desenhada para obter cortes de máxima qualidade em produtos longos) Long vegetable attachment (Ideal to get the best cutting quality out of long-shaped products)
------	---------	--



Cabeçal de grande capacidade para CA / Large capacity attachment for CA

cód.	1050122	Cabeçal de grande capacidade Large capacity attachment
------	---------	---



Tabuleiro semiautomático para CA-401/601 / Semi-automatic hopper for CA401/601

cód.	1050120	Tabuleiro semiautomático, ideal para grande produção Semi-automatic hopper, ideal for large production needs.
------	---------	--



Suporte-carro para modelos CA / Stand-trolley for CA models

cód.	1050063	Suporte-carro (Permite colocar a máquina e um recipiente GastroNorm na saída do produto cortado. Tem duas rodas para facilitar o transporte. Construção em aço inoxidável.) Stand-trolley (Allows to fit the machine and a gastro-norm container at the outlet for the cut product. 2 wheels for easy transport. Stainless steel construction.)
------	---------	--



Suporte para discos e grelhas / Disc and grid holder device

cód. 0790.10.077	1010204	Suporte para discos e grelhas Disc and grid holder device
------------------	---------	--



Discos e grelhas

Sliding discs and grids

Discos para fatiar FC / FC Slicing discs

cód. 0790.10.064	FC1+	Disco para fatiar equipado com 3 lâminas, 1 mm Slicing disc equipped with 3 blades, 1 mm
cód. 0790.10.044	FC2+	Disco para fatiar equipado com 3 lâminas, 2 mm Slicing disc equipped with 3 blades, 2 mm
cód. 0790.10.	FC3+	Disco para fatiar equipado com 2 lâminas, 3 mm Slicing disc equipped with 2 blades, 3 mm
cód. 0790.10.078	FC6+	Disco para fatiar equipado com 2 lâminas, 6 mm Slicing disc equipped with 2 blades, 6 mm
cód. 0790.10.086	FC8+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 8 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 8 mm
cód. 0790.10.	FC10+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 10 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 10 mm
cód. 0790.10.079	FC14+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 14 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 14 mm
cód. 0790.10.080	FC20+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 20 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 20 mm
cód. 0790.10.	FC25+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 25 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 25 mm



Discos para obter rodelas de 1 a 25 mm de espessura de batata, cenoura, beterraba, couve, etc.
Slicing discs to obtain 1 to 25 mm. slices of potatoes, carrots, beetroot, cabbage, etc.

Discos curvos para fatiar FCC / FCC curved slicing discs

cód. 0790.10.	FCC2+	Disco curvo para fatiar equipado com 2 lâminas, 2 mm Curve slicing disc equipped with 2 blades, 2 mm
cód. 0790.10.	FCC3+	Disco curvo para fatiar equipado com 1 lâmina, 3 mm Curve slicing disc equipped with 1 blade, 3 mm
cód. 0790.10.096	FCC5+	Disco curvo para fatiar equipado com 1 lâmina, 5 mm Curve slicing disc equipped with 1 blade, 5 mm



Discos curvos especiais para cortar rodelas de tomate, laranja, limão, banana, maçã, etc. Espessura de corte 2, 3 e 5 mm
Curved slicing discs for slicing tomatoes, oranges, lemons, bananas, apples etc. 2, 3 and 5 mm slice thickness.

Discos ondulados para fatiar FCO / FCO rippled slicing discs

cód. 0790.10.	FC02+	Disco ondulado para fatiar com 3 lâminas, 2 mm Rippled slicing discs equipped with 3 blades, 2 mm
cód. 0790.10.	FC03+	Disco ondulado para fatiar com 2 lâminas, 3 mm Rippled slicing discs equipped with 2 blades, 3 mm
cód. 0790.10.	FC06+	Disco ondulado para fatiar com 2 lâminas, 6 mm Rippled slicing discs equipped with 2 blades, 6 mm



Para cortar rodelas onduladas. Espessura de corte 2, 3 e 6 mm
Designed to obtain rippled slices. 2, 3 and 6 mm slice thickness.

Grelhas para palitos FCC (não compatível com o CR-143) / FCC chipping grids (Not compatible with CR-143)

cód. 0790.10.	FFC8+	Grelha para palitos, 8 mm Chipping grid, 8 mm
cód. 0790.10.	FFC10+	Grelha para palitos, 10 mm Chipping grid, 10 mm



Combinado com discos tipo FC e FCO obtém-se o corte para batatas fritas. Diferente espessura dependendo do disco e grelha que se combinem.
Chipping grids FF combined with FC/FCO slicing discs for French fries. Thickness depends on combination of disc and grid. Thickness depends on combination of disc and grid.

Grelhas para palitos FF (somente para o modelo CR-143) / FF chipping grids (only for CR-143 model)

cód. 0790.10.	FF6	Grelha para palitos, 6 mm Chipping grid, 6 mm
cód. 0790.10.	FF8	Grelha para palitos, 8 mm Chipping grid, 8 mm
cód. 0790.10.	FF10	Grelha para palitos, 10 mm Chipping grid, 10 mm



Combinado com discos tipo FC e FCO obtém-se o corte para batatas fritas. Diferente espessura dependendo do disco e grelha que se combinem.
Chipping grids FF combined with FC/FCO slicing discs for French fries. Thickness depends on combination of disc and grid.

Grelhas para cubos FMC (não compatível com o CR-143) / FMC dicing grids (Not compatible with CR-143)

cód. 0790.10.	FMC8+	Grelha para cubos, 8 mm Dicing grid, 8 mm
cód. 0790.10.	FMC10+	Grelha para cubos, 10 mm Dicing grid, 10 mm
cód. 0790.10.	FMC14+	Grelha para cubos, 14 mm Dicing grid, 14 mm
cód. 0790.10.	FMC20+	Grelha para cubos, 20 mm Dicing grid, 20 mm
cód. 0790.10.	FMC25+	Grelha para cubos, 25 mm Dicing grid, 25 mm



Combinado com discos tipo FC e FCO obtém-se o corte em cubos. Diferente espessura dependendo do disco e grelha que se combinem.
Combined with discs type FC and FCO you get cubes. Thickness depends on combination of disc and grid.

Grelhas para cubos FM (somente para o modelo CR-143) / FM dicing grids (only for CR-143 model)

cód. 0790.10.	FM8	Grelha para cubos, 8 mm Dicing grid, 8 mm
cód. 0790.10.	FM10	Grelha para cubos, 10 mm Dicing grid, 10 mm
cód. 0790.10.	FM20	Grelha para cubos, 20 mm Dicing grid, 20 mm



Combinado com discos tipo FC e FCO obtém-se o corte em cubos. Diferente espessura dependendo do disco e grelha que se combinem.
Combined with discs type FC and FCO you get cubes. Thickness depends on combination of disc and grid.

Discos para cortar batata "palha" FCE / FCE julienne discs for french fries, strips or batons

cód. 0790.10.	FCE2+	Disco para cortar batata "palha", equipado com 2 lâminas, 2 mm Julienne disc for french fries, strips or batons, equipped with 2 blades, 2 mm
cód. 0790.10.	FCE4+	Disco para cortar batata "palha", equipado com 2 lâminas, 4 mm Julienne disc for french fries, strips or batons, equipped with 2 blades, 4 mm
cód. 0790.10.082	FCE8+	Disco para cortar batata "palha", equipado com 1 lâmina, 8 mm Julienne disc for french fries, strips or batons, equipped with 1 blade, 8 mm



Diferente espessura dependendo do disco que se use.
Thickness depends on disc used.

Discos raladores FR / FR shredding discs

cód. 0790.10.	FR1+	Disco ralador, 1 mm Shredding disc, 1 mm
cód. 0790.10.081	FR2+	Disco ralador, 2 mm Shredding disc, 2 mm
cód. 0790.10.010	FR3+	Disco ralador, 3 mm Shredding disc, 3 mm
cód. 0790.10.	FR4+	Disco ralador, 4 mm Shredding disc, 4 mm
cód. 0790.10.	FR6+	Disco ralador, 6 mm Shredding disc, 6 mm
cód. 0790.10.090	FR7+	Disco ralador, 7 mm Shredding disc, 7 mm
cód. 0790.10.	FR8+	Disco ralador, 8 mm Shredding disc, 8 mm



Diferente espessura dependendo do disco que se use.
Thickness depends on disc used.

Kit limpa-grelhas / Grid cleaning kit

cód. 0790.10.	1010361	QC-8 Kit de limpeza rápida para grelhas 8 mm QC-8 Quick cleaner for 8 mm
cód. 0790.10.	1010366	QC-10 Kit de limpeza rápida para grelhas 10 mm QC-10 Quick cleaner for 10 mm
cód. 0790.10.	1010359	Base de limpeza rápida para grelhas Grid cleaner holder



Para uma limpeza de grelhas eficaz, rápida e segura. O kit consiste em uma base de apoio e uma tampa para cada medida de grelha. Pode ir á máquina de lavar.
For an efficient, quick and safe grid cleaning operation. The kit consists of a base-support and a cover for each grid measure. Dishwasher-safe.

Kit prensa-purés FP+ / Potato masher kit FP+

cód. 0790.10.	1010390	Kit grelha prensa-purés FP+ (Kit para Cortadora de legumes e combinados cortadora-cutter) Potato masher kit FP+ (Kit for vegetable preparation machines and combi machines)
---------------	---------	--



Trituradores & batedores Hand mixers & blenders



TR-270 (cód. 0705.10.020)

Sammic

Triturador de velocidade fixa com braço de 290 mm
Hand mixer, fixed speed with arm of 290 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	Ø 97x566	mm
Braço Triturador / Mixer Arm	290	mm
Velocidade Fixa/ Fixed Speed	9000	rpm
Potência / Power	0.25	kW



- Indicado para trabalhar em recipientes até 15 litros de capacidade.
- Velocidade fixa.
- Fabricado com materiais muito resistentes e de primeira qualidade.
- Braço fabricado totalmente em aço inoxidável.
- Desenho ergonómico.
- Funcionamento simples e de fácil limpeza.

- Suitable for food-processing in containers of up to 15-litre capacity.
- Fixed speed.
- Manufactured from durable top quality materials.
- Arm made of stainless steel.
- Ergonomic design.
- Easy operation and easy to clean.



TR-750 (cód. 0705.10.013)

Sammic

Triturador de velocidade fixa com braço de 600 mm
Hand mixer, fixed speed with arm of 600 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	Ø 117x935	mm
Braço Triturador / Mixer Arm	600	mm
Velocidade Fixa/ Fixed Speed	9000	rpm
Potência / Power	0.75	kW



- Indicado para trabalhar em recipientes até 200 litros de capacidade.
- Velocidade fixa.
- Fabricado com materiais muito resistentes e de primeira qualidade.
- Braço fabricado totalmente em aço inoxidável.
- Desenho ergonómico.
- Funcionamento simples e de fácil limpeza.

- Suitable for food-processing in containers of up to 200-litre capacity.
- Fixed speed.
- Manufactured from durable top quality materials.
- Arm made of stainless steel.
- Ergonomic design.
- Easy operation and easy to clean.

Sistema modular: Trituradores e batedores **combinados**

Modular System: **Combinated** Hand Mixers and Blenders



Blocos Motor / Motor Blocks						MAGNUS®
Código Code	Modelo Model	Bloco motor Motor block	Potência Power	Voltagem Power supply	Velocidade fixa Fixed speed	Velocidade variável Variable speed
0705.19.007	FM 350 VF	Ø 130x360 mm	0.35 kW	230V/1/50Hz	15000 rpm	-
0705.19.022	FM 450 VF	Ø 130x380 mm	0.45 kW	230V/1/50Hz	17000 rpm	-
0705.19.011	FM 350 VV	Ø 130x360 mm	0.35 kW	230V/1/50Hz	-	2000 - 9000 rpm (batedor/beater); máx. 15000 rpm (tritador/Mixer)
0705.19.016	FM 450 VV	Ø 130x380 mm	0.45 kW	230V/1/50Hz	-	2000 - 11000 rpm (batedor/beater); máx. 17000 rpm (tritador/Mixer)

Braços Trituradores / Mixer Arms		
cód. 0705.19.018	FM 400	Braço triturador 400 mm Mixer arm 400 mm
cód. 0705.19.019	FM 500	Braço triturador 500 mm Mixer arm 500 mm
cód. 0705.19.020	FM 600	Braço triturador 600 mm Mixer arm 600 mm

Braço Batedor / Beater Arm		
cód. 0705.19.012	BAT FAF	Braço batedor para motores de velocidade variável Beater arm for variable speed motors

Suportes de Parede / Wall Support		
cód. 0790.19.012	FSPS	Suporte de parede para trituradores simples Wall support for simple mixers
cód. 0790.19.013	FSPC	Suporte de parede para mixers combinados Wall support for combinated mixers

Suportes para Panela / Pot Support		
cód. 0790.19.014		Suporte para panela Ø 400 mm Pot support Ø 400 mm
cód. 0790.19.015		Suporte para panela Ø 600 mm Pot support Ø 600 mm
cód. 0790.19.016		Suporte para panela Ø 800 mm Pot support Ø 800 mm
cód. 0790.19.017		Suporte para panela Ø 1000 mm Pot support Ø 1100 mm
cód. 0790.19.018		Suporte para panela Ø 1200 mm Pot support Ø 1200 mm



Blocos Motor / Motor Blocks						Sammic
Código Code	Modelo Model	Bloco motor Motor block	Potência Power	Voltagem Power supply	Velocidade fixa Fixed speed	Velocidade variável Variable speed
0705.10.	TR/BM-270	Ø 106x260 mm	0.25 kW	230V/1/50Hz	-	1500-9000 (Triturador/Mixer) 130-1500 (Batedor/beater)
0705.10.006	TR-350	Ø 117x310 mm	0.35 kW	230V/1/50Hz	9000 rpm	-
0705.10.007	TR/BM-350	Ø 117x310 mm	0.35 kW	230V/1/50Hz	-	1500-9000 (Triturador/Mixer) 130-1500 (Batedor/beater)
0705.10.008	TR-550	Ø 117x310 mm	0.55 kW	230V/1/50Hz	9000 rpm	-

* Suporte de parede incluído / Wall support included

Braços Trituradores / Mixer Arms		
cód. 0705.10.014	BS	Braço triturador 290 mm para TR/BM-270 Mixer arm 290 mm for TR/BM-270
cód. 0705.10.009	BN	Braço triturador 420 mm para TR/BM-350, TR-350 Mixer arm 420 mm for TR/BM-350, TR-350
cód. 0705.10.010	BL	Braço triturador 500 mm para TR-350, TR-550 Mixer arm 500 mm for TR-350, TR-550
cód. 0705.10.011	BXL	Braço triturador 585 mm para TR-550 Mixer arm 585 mm for TR-550

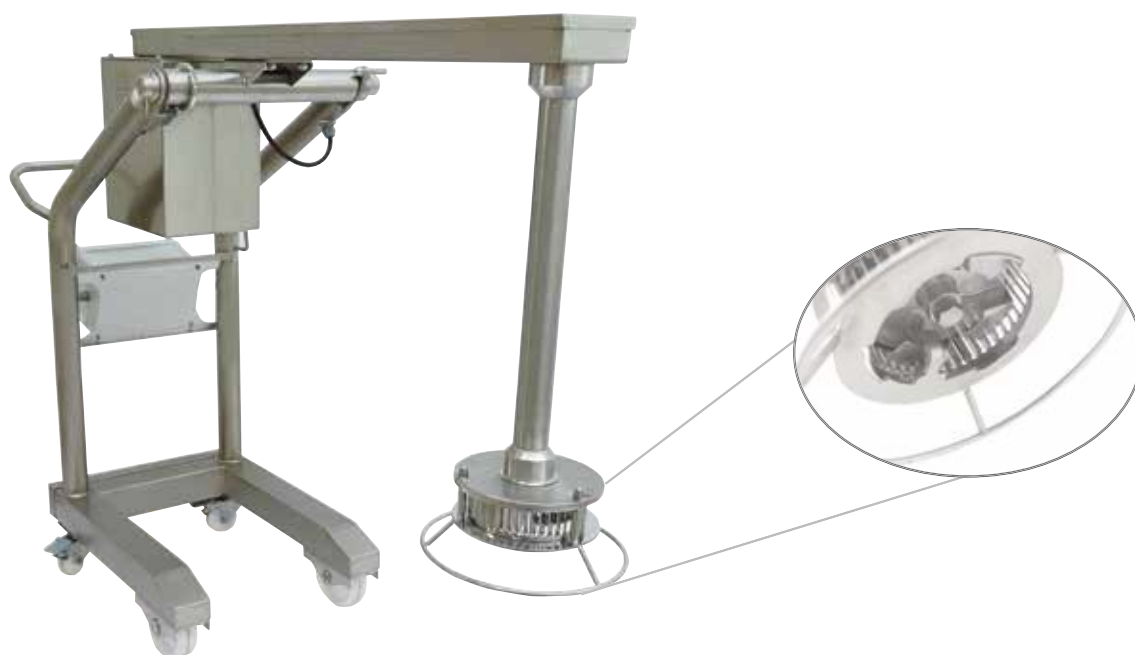
Braços Batedores / Beater Arms		
cód. 0705.10.018	BB-250	Braço batedor 300 mm para motor de velocidade variável (TR/BM-270) Beater arm 300 mm for variable speed motor (TR/BM-270)
cód. 0705.10.012	BB-350	Braço batedor 396 mm para motor de velocidade variável (TR/BM-350) Beater arm 396 mm for variable speed motor (TR/BM-350)

Suporte para Panela / Pot Support		
cód. 0790.10.069	3030315	Suporte para panela Pot support

Suporte deslizante / Sliding support		
cód. 0790.10.070	3030320	Suporte deslizante (combinado com o suporte para panela), permite que o triturador deslize por todo o diâmetro do recipiente Sliding support (mounted on the pot support) so that the blender slides along the whole diameter

Turbo-trituradores

Turbo-mixers



- Construído totalmente em aço inoxidável 18/10.
- Para misturar e triturar diretamente na cuba ou recipientes de cozinhar para a elaboração de sopas, tortilhas, maionese.
- Capacidade máxima recipiente: 800 l.
- Micro de segurança de controlo da posição de trabalho: evita que a turbina funcione se o braço estiver demasiado elevado ou demasiado baixo.
- Protetor de segurança no cabeçal triturador e dispositivo de segurança por corte de abastecimento.
- Comodidade na utilização: possibilidade de mover em várias direções, ajustável em altura, montado em carro com 4 rodas de borracha com tratamento anti-deslizante, 2 delas com travão.
- A turbina, o disco e as grelhas são muito fáceis de desmontar para a sua limpeza, sem necessidade de ferramentas.
- Proteção IP44.
- Fornecido sem grelha (ver opcionais).

- Fully manufactured in stainless steel 18/10.
- For mixing and liquidising directly into the pot or pan to make consommés, soups, omelettes, mayonnaise, etc.
- Maximum capacity bowl: 800 l.
- Safety microswitch to control the work position: prevents the turbine working if the arm is too high or low.
- Safety guard on the liquidiser head and safety device that cuts out the power supply.
- Easy to use: can be moved in several directions, adjustable height, fitted on a trolley with 4 non-slip rubber wheels, 2 of them with brakes.
- The turbine, disc and grids are very easy to remove for cleaning with no need of tools.
- IP44 protection.
- Provided without grid (see optional).

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Longitude braço Longitude arm	Velocidade Speed	Peso Weight
0705.10.015	TRX-21	568x1643x1219 mm	2.2 kW	400V/3/50-60Hz	600 mm	1500 rpm	96 kg
0705.10.019	TRX-22	568x1643x1219 mm	2.2 kW	400V/3/50-60Hz	600 mm	750, 1500 rpm	96 kg

Opcionais para modelos TRX-21 e TRX 22 / Optional for models TRX-21 and TRX-22

cód. 0790.10.089	21D	Grelha para produtos fibrosos / Grid for fibrous ingredients
cód. 0790.10.087	30D	Grelha para uso universal / Grid for multi-use
cód. 0790.10.088	42D	Grelha para moagem super fina / Grid for very fine blending

Motoredutores e biredutores

Single-hub and double-hub multipurpose units

o 22-23

e

v 400V



MONO.2-2V (cód. 0702.28.002)

Hudson

Motoredutor 2 velocidades, trifásico
Single-graft multipurpose 2 speeds, three-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	390x280x420	mm
Potência / Power	1.14	kW
Refeições sugeridas / Meal production	100 < 300	nº
2 Velocidades / 2 Speeds	180 / 90	rpm
Peso / Weight	26	kg

- 100-300 refeições/dia
- Grande versatilidade: Permite montar diferentes utensílios num único bloco motor.
- Motor trifásico ventilado com proteção térmica.
- Botões de comando com proteção IP55 e funcionamento a 24 V com STOP de emergência.
- Fornecido com uma tomada onde o motor gira às 180/90 rpm. Os motores a duas velocidades são projetados especialmente para o uso em batedeiras planetárias de 23 l e 30 l.

- 100-300 Meals/day
- Very versatile: It allows to combine different modules on one single motor unit.
- Ventilated three-phase motor with thermal protection.
- Switches with IP55 protection and functioning at 24 V, with emergency STOP.
- Supplied with an clutch for 180/90 rpm rotation. The 2 speed motors are especially designed for the use with 23 l and 30 l planetary mixers.

o 22-23

e

v 400V



MONO.3-2V (cód. 0702.28.001)

Hudson

Motoredutor 2 velocidades, trifásico
Single-graft multipurpose 2 speeds, three-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	390x280x420	mm
Potência / Power	2.28	kW
Refeições sugeridas / Meal production	> 300	nº
2 Velocidades / 2 Speeds	180 / 90	rpm
Peso / Weight	32	kg

- > 300 refeições/dia
- Grande versatilidade: Permite montar diferentes utensílios num único bloco motor.
- Motor trifásico ventilado com proteção térmica.
- Botões de comando com proteção IP55 e funcionamento a 24 V com STOP de emergência.
- Fornecido com uma tomada onde o motor gira às 180/90 rpm. Os motores a duas velocidades são projetados especialmente para o uso em batedeiras planetárias de 23 l e 30 l.

- > 300 meals/day
- Very versatile: It allows to combine different modules on one single motor unit.
- Ventilated three-phase motor with thermal protection.
- Switches with IP55 protection and functioning at 24 V, with emergency STOP.
- Supplied with an clutch for 180/90 rpm rotation. The 2 speed motors are especially designed for the use with 23 l and 30 l planetary mixers.



BIR.2-1V (cód. 0711.28.002)

Hudson



400V



Biredutor 1 velocidade, trifásico
Double-graft multipurpose 1 speed, three-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	390x280x420	mm
Potência / Power	1.14	kW
Refeições sugeridas / Meal production	100 < 300	nº
1 Velocidade / 1 Speed	1400 / 180	rpm
Peso / Weight	27	kg

• 100-300 refeições/dia

- Grande versatilidade: permite montar diferentes utensílios num único bloco motor.
- Motor trifásico ventilado com proteção térmica.
- Botões de comando com proteção IP55 e funcionamento a 24 V com STOP de emergência.
- Fornecido com duas tomadas onde o motor funciona a 1400 rpm para ligação a ralador (GR 30 e GR 60), moinho de café (MC 60) e triturador de gelo (GHI.12). Todos os outros acessórios tem que ser acoplados à segunda tomada onde o motor funciona a 180 rpm.

• 100-300 Meals/day

- Very versatile: It allows to combine different modules on one single motor unit.
- Ventilated three-phase motor with thermal protection.
- Switches with IP55 protection and functioning at 24 V, with emergency STOP.
- Supplied with two clutches for 1400 rpm for combination with the grater (GR 30 e GR 60), coffee grinder (MC 60) and ice blender (GHI.12). All other accessories have to be connected to the second outlet for 180 rpm.



BIR.3-2V (cód. 0711.28.001)

Hudson



400V



Biredutor 2 velocidades, trifásico
Double-graft multipurpose 2 speeds, three-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	390x280x420	mm
Potência / Power	2.28	kW
Refeições sugeridas / Meal production	> 300	nº
2 Velocidades / 2 Speeds	1400 / 700 e/and 180 / 90	rpm
Peso / Weight	32	kg

• >300 refeições/dia

- Grande versatilidade: permite montar diferentes utensílios num único bloco motor.
- Motor trifásico ventilado com proteção térmica.
- Botões de comando com proteção IP55 e funcionamento a 24 V com STOP de emergência.
- Fornecido com duas tomadas onde o motor funciona a 1.400/ 700 rpm para ligação a ralador (GR 30 e GR 60), moinho de café (MC 60) e triturador de gelo (GHI.12). Todos os outros acessórios tem que ser acoplados à segunda tomada onde o motor funciona a 180/90 rpm.
- Os motores a duas velocidades são projetados especialmente para o uso em batedeiras planetárias de 23 l e 30 l.

• >300 Meals/day

- Very versatile: It allows to combine different modules on one single motor unit.
- Ventilated three-phase motor with thermal protection.
- Switches with IP55 protection and functioning at 24 V, with emergency STOP.
- Supplied with two clutches for 1400/700 rpm rotation for combination with the grater GR 30 e GR 60, coffee grinder (MC 60) and ice blender (GHI.12). All other accessories have to be connected to the second outlet that works at 180/90 rpm.
- The 2 speed motors are especially designed for the use with 23 l and 30 l planetary mixers.

Opcionais para motoredutores e biredutores / Optionals for single and double-hub multipurpose units

cód. 0790.28.001	CAR	Carro LPH 680x1000x620 mm / Trolley WDH 680x1000x620 mm
cód. 0790.28.008	TC.22 l	Picadora de carne em inox, 200 kg/h / Meat Mincer S/S, 200 kg/h
cód. 0790.28.010	PS.22	Passa-purés/ passador inox para TC 22 l / Potatoes masher/ processor steel for TC 22 l
cód. 0790.28.033	COL	Afiador de facas, ø 160 mm, 5 kg (ajustável de 0 a 6 mm) / Blade sharpener, ø 160 mm, 5 kg (adjustable from 0 to 6 mm)
cód. 0790.28.011	T/Cub tipo A	Cortadora/raladora para discos / Cutter/ grater for discs
cód. 0790.28.013	D.FA-REG	Disco cortador regulável (disco tipo A) / Adjustable Dicing cutter (disc type A)
cód. 0790.28.018	D.FA-5	Disco fatiador 5 mm (disco tipo A) / Slicer 5 mm (disc type A)
cód. 0790.28.014	D.SA - 3x4	Disco cortador 3x4 (disco tipo A) / Cutter 3x4 (disc type A)
cód. 0790.28.015	D.SA - 6x6	Disco cortador 6x6 (disco tipo A) / Cutter 6x6 (disc type A)
cód. 0790.28.016	D.SA - 10x10	Disco cortador 10x10 (disco tipo A) / Cutter 10x10 (disc type A)
cód. 0790.28.019	D.GR/A-2	Disco ralador ø 2 mm (disco tipo A) / Grating disc ø 2 mm (disc type A)



Opcionais para motoredutores e biredutores / Optionals for single and double-hub multipurpose units

cód. 0790.28.007	D.GR/A-4	Disco ralador ø 4 mm (disco tipo A) / Grating disc ø 4 mm (disc type A)
cód. 0790.28.020	D.GR/A-6	Disco ralador ø 6 mm (disco tipo A) / Grating disc ø 6 mm (disc type A)
cód. 0790.28.012	D.CUA	Disco com 2 lâminas cubetar (disco tipo A) / Dice cutter with 2 blades (disc type A)
cód. 0790.28.034	SB.12	Batedeira planetária, capacidade 12 l, inclui pinha / Planetary blender, 12 l capacity, whisker included
cód. 0790.28.035	SB.23	Batedeira, capacidade 23 l, inclui pinha / Blender, 23 l capacity, whisker included
cód. 0790.28.003	TS.210	Laminador, LP massa = 210x0.25/3 mm / Sheeter, LP dough = 210x0.25/3 mm
cód. 0790.28.004	STM 23	Passa-purés/ misturador para mono e biredutores, 23 l/h / Potatoe masher/ mixer for mono- and bireducers
cód. 0704.28.001	GR 30	Raladora (frutos secos) 30 kg/h (somente para biredutores) / Grater for dry fruit 30 kg/h (only for bireducers)
cód. 0704.28.	GR 60	Raladora (frutos secos) 60 kg/h (somente para biredutores) / Grater for dry fruit 60 kg/h (only for bireducers)
cód. 0	MC 60	Moinho de café (somente para biredutores) / Coffee mill (only for bireducers)
cód. 0	GHI.12	Triturador de gelo (somente para biredutores) / Ice crusher (only for bireducers)

Trituradores de detritos Organic waste disposers

e

V

400V



DAN 2280 (cód. 0700.28.003)

Hudson

Triturador de detritos, móvel Organic waste disposers, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	455x720x1020	mm
Esgoto / Drain	ø 60	mm
Altura solo / Drain Height	350	mm
Potência / Power	2.28	kW
Peso / Weight	90	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Permite triturar qualquer tipo de desperdício orgânico (restos de comida, ossos, restos de peixe, cascas, etc) para eliminar maus cheiros devido à fermentação dos desperdícios.
- Motor trifásico ventilado com proteção térmica.
- Botões de comando com proteção IP55 e funcionamento a 24V com STOP de emergência.
- Funil de alimentação de detritos em aço inoxidável.
- Dispositivo de segurança no funil de alimentação de detritos.

- Structure made in stainless steel.
- It allows to blend any kind of organic waste (food leftovers, bones, peel, etc.) in order to eliminate fermentation odours.
- Ventilated three-phase motor with thermal protection.
- Switch with IP 55 protection, functioning at 24 V with emergency stop.
- Feeding hopper in stainless steel.
- Safety device for the feeding hopper.

Sugestão:

Veja também o balde de detritos (página 59) e separador de gorduras WATERCLEAN® (página 463).

Suggestion:

Also see waste bins (page 59) and the ecological grease trap WATERCLEAN® (page 463)



V 400V



DVM 3040 (cód. 0700.28.002)

Hudson

Triturador de detritos, 3040 W
Organic waste disposers, 3040 W

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	470x570x990	mm
Esgoto / Drain	ø 60	mm
Altura solo / Drain Height	450	mm
Potência / Power	3.04	kW
Peso / Weight	76	kg

- Permite triturar qualquer tipo de desperdício orgânico (restos de comida, ossos, restos de peixe, cascas, etc) para eliminar maus cheiros devido à fermentação dos desperdícios.
- Motor trifásico ventilado com proteção térmica. Botões de comando com proteção IP55 e funcionamento a 24V com STOP de emergência.
- Funil de alimentação de detritos em aço inoxidável.
- Dispositivo de segurança na alimentação de detritos no funil.
- **Possibilidade de colocação debaixo de bancada (modelo DSL3040), consulte-nos.**

- It allows to blend any kind of organic waste (food leftovers, bones, peel, etc.) in order to eliminate fermentation odours.
- Ventilated three-phase motor with thermal protection.
- Switch with IP 55 protection, functioning at 24 V with emergency stop.
- Feeding hopper in stainless steel.
- Safety device for the feeding hopper.
- **Possibility to install under-counter (DSL3040 model). Consult us!**



DVM 2280 (cód. 0700.28.001)

Hudson

Triturador de detritos, 2280 W
Organic waste disposers, 2280 W

Potência / Power	2.28	kW
------------------	------	----

- Restantes características técnicas iguais ao modelo DVM 3040 / Other technical characteristics similar to the DVM 3040 model.

Peladoras de batatas Potato peelers

Peladoras de batatas, 25 e 30 kg / Potato peelers, 25 and 30 kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Equipada com torre de controlo amovível das funções para maior durabilidade dos comandos; temporizador de 0-15 minutos; bloqueador de segurança e abrasivo lateral de fácil substituição.
- Fácil utilização e manutenção.
- De acordo com normas CE.
- Structure made of stainless steel AISI 304.
- Equipped with a control tower removable for higher durability of the command switches; timer 0-15 minutes; chamber walls with abrasive has an easy replacement system. Safety system.
- Easy use and maintenance
- Complies with current CE norms.



660 mm (MC 25 TR)
700 mm (MC 30 TR)

MAGNUS®

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Capacidade Capacity	Saída de esgoto Drain outlet	Peso Weight
0703.49.	MC 25 TR	Ø 500x1120 (1400)* mm	0.75 kW	400V/3/50-60Hz	25 kg	Ø 110 mm	112 kg
0703.49.	MC 30 TR	Ø 500x1250 (1600)* mm	1.1 kW	400V/3/50-60Hz	30 kg	Ø 110 mm	115 kg

* Altura máxima com torre de controlo / Maximum height with control tower





MC 15 TR (cód. 0703.49.003)

MAGNUS®

e

V 400V



Peladora de batatas em aço inoxidável, trifásico
Stainless steel potato peeler, three-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	Ø 400x820 (1040)*	mm
Dimensões com suporte (LPA) / Dimensions with stand (LPH)	405x405x1225 (1445)*	mm
Potência / Power	0.5	kW
Capacidade / Capacity	15	kg
Saída de esgoto / Drain outlet	Ø 75	mm
Peso / Weight	60	kg

* Altura máxima com torre de controlo / Maximum height with control tower

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Com visor transparente de Ø 200 mm na parte superior.
- Equipada com torre de controlo amovível das funções para maior durabilidade dos comandos; temporizador de 0-15 minutos; bloqueador de segurança e abrasivo lateral de fácil substituição.
- Fácil utilização e manutenção.
- De acordo com normas CE.
- Suporte não incluído.

- Structure made of stainless steel AISI 304.
- With Ø 200 window in the upper part.
- Equipped with a control tower removable for higher durability of the command switches; timer 0-15 minutes; chamber walls with abrasive has an easy replacement system. Safety system.
- Easy use and maintenance
- Complies with current CE norms.
- Support not included.



MC 12 TR (cód. 0703.49.001)

MAGNUS®

e

V 400V



Peladora de batatas em aço inoxidável, trifásico
Stainless steel potato peeler, three-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	Ø 400x820 (1040)*	mm
Dimensões com suporte (LPA) / Dimensions with stand (LPH)	405x405x1225 (1445)*	mm
Potência / Power	0.37	kW
Capacidade / Capacity	12	kg
Saída de esgoto / Drain outlet	Ø 75	mm
Peso / Weight	60	kg

* Altura máxima com torre de controlo / Maximum height with control tower

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Com visor transparente de Ø 200 mm na parte superior.
- Equipada com torre de controlo amovível das funções para maior durabilidade dos comandos; temporizador de 0-15 minutos; bloqueador de segurança e abrasivo lateral de fácil substituição.
- Fácil utilização e manutenção.
- De acordo com normas CE.
- Suporte não incluído.

- Structure made of stainless steel AISI 304.
- With Ø 200 window in the upper part.
- Equipped with a control tower removable for higher durability of the command switches; timer 0-15 minutes; chamber walls with abrasive has an easy replacement system. Safety system.
- Easy use and maintenance
- Complies with current CE norms.
- Support not included.



MC 12 MN (cód. 0703.49.002)

MAGNUS®

Peladora de batatas em aço inoxidável, monofásico
Stainless steel potato peeler, single-phase

- Restantes características técnicas iguais ao modelo MC 12 TR / Other technical characteristics similar to the MC 12 TR model.

Opcional para MC 12 e MC 15 / Optional for MC 12 and MC 15

cód. 0790.49.001	Suporte Inox	Suporte em aço inoxidável com filtro anti-espuma, 405x405x405 mm (saída de esgoto de Ø 46 mm) Stainless steel floor stand with no-foam filter, 405x405x405 mm (drain outlet of Ø 46 mm)
------------------	--------------	--

Peladoras de batatas / Potato peelers

- Quadro de comandos com botão de arranque, paragem e temporizador 0-6 minutos.
- Abrasivo lateral e prato, altamente resistente e duradouro.
- Corpo em alumínio.
- Suporte não incluído.
- Integral control panel complete with on/off push buttons and a 0-6 minutes timer.
- Base plate and chamber walls lined with highly resistant and durable abrasive.
- Aluminium body.
- Support not included.



Sammic

27

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Produção Production	Peso Weight
0703.10.016	PP-6+ MN	395x700x433 mm*	0.4 kW	230V/1/50-60 Hz	120-150 kg/h	32 kg
0703.10.009	PP-6+ TR	395x700x433 mm *	0.37 kW	400V/3/50-60Hz	120-150 kg/h	32 kg
0703.10.018	PP-12+ MN	395x700x503 mm **	0.4 kW	230V/1/50-60 Hz	220-270 kg/h	33 kg
0703.10.010	PP-12+ TR	395x700x503 mm **	0.37 kW	400V/3/50-60Hz	220-270 kg/h	33 kg

* Dimensão com suporte / Dimensions with stand: 411x700x945 mm

** Dimensão com suporte / Dimensions with stand: 411x700x1015 mm

Peladoras de batatas com tomada de acessórios Potato peelers with attachment drive

- Quadro de comandos com botão de arranque, paragem e temporizador 0-6 minutos.
- Abrasivo lateral e prato, altamente resistente e duradouro.
- Corpo em alumínio.
- Suporte não incluído.
- Integral control panel complete with on/off push buttons and a 0-6 minutes timer.
- Base plate and chamber walls lined with highly resistant and durable abrasive.
- Aluminium body.
- Support not included.



Sammic

27

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Produção Production	Peso Weight
0703.10.008	PPC-6+ MN	395x700x433 mm*	0.55 kW	230V/1/50-60 Hz	120-150 kg/h	37 kg
0703.10.014	PPC-6+ TR	395x700x433 mm*	0.55 kW	400V/3/50-60Hz	120-150 kg/h	37 kg
0703.10.013	PPC-12+ MN	395x700x503 mm**	0.55 kW	230V/1/50-60 Hz	220-270 kg/h	38 kg
0703.10.015	PPC-12+ TR	395x700x503 mm**	0.55 kW	400V/3/50-60Hz	220-270 kg/h	38 kg

* Dimensão com suporte / Dimensions with stand: 411x700x945 mm

** Dimensão com suporte / Dimensions with stand: 411x700x1015 mm

Opcionais para peladoras de batatas - Série PP e PPC / Optionals for potato peelers - Série PP and PPC

cód. 0790.10.047 1000399 Suporte em aço inoxidável para modelos PP e PPC, 411x700x512 mm
Stainless steel floor stand for models PP and PPC, 411x700x512 mm



cód. 0790.10.052 1000397 Filtro anti-espuma para modelos PP e PPC
Anti-foam filter feature for models PP and PPC



cód. 0790.10.054 CR-143 Cortadora/ raladora para peladoras PPC, 270x370x290 mm (Discos e grelhas na página 15 e 16)
Vegetable preparation attachment for peelers PPC, 270x370x290 mm (Cutting tools on page 15 and 16)



cód. 0790.10.061 HM-71 Picadora de carne para peladoras PPC
Meat mincer for peelers PPC



cód. 0790.10.059 P-132 Passa-purés para peladoras PPC
Potato masher attachment for peelers PPC



M5 (cód. 0703.10.023)

Sammic

Peladora de batatas em aço inoxidável - monofásico
Stainless steel potato peeler - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	333x367x490	mm
Dimensões com suporte (LPA) / Dimensions with Stand (WDH)	425x555x965	mm
Produção / Production	80-100	kg/h
Potência / Power	0.3	kW
Temporizador / Timer	0 - 6	min.
Peso / Weight	15	kg



- Construção em aço inoxidável.
- Abrasivo no prato.
- Sistema anti-retorno na entrada de água.
- Instalação muito simples.
- Ideal para espaços reduzidos.
- Possibilidade de colocar junto a um lava-louça para descarga.
- Suporte não incluído.

- Stainless steel body.
- Abrasive peeling on plate.
- Non-return water inlet system.
- Very easy to install.
- Ideal for small spaces.
- Possibility for placement near sink for drainage.
- Support not included.

o 29

e

V 230V

Peladoras de batatas

Potato peelers



- Estrutura em aço inoxidável.
- Revolvedores laterais com abrasivo de carboneto de silício (aprovado por NSF).
- Prato de alumínio abrasivo de carboneto de silício (aprovado NSF), facilmente desmontável para limpeza.
- Auto arrasto de resíduos no desaguamento.
- Eficiência energética devido à otimização do motor.
- Tampa transparente de policarbonato elevável, com fecho e dispositivo de segurança.
- Porta de alumínio com fecho hermético e dispositivo de segurança.
- Comando com proteção IP65. Melhora a fiabilidade contra humidade e salpicos de água.
- Sistema anti-retorno na entrada de água.
- PI-30: Entrada de água mediante electroválvula.
- Contacto auxiliar para uma electroválvula exterior.
- Temporizador 0-6 minutos e funcionamento contínuo.
- Suporte não incluído.

- Structure made of stainless steel.
- Lateral stirrers covered with silicon carbide abrasives (approved by NSF).
- Aluminium base plate lined with silicon carbide abrasive (approved by NSF), easily removable for cleaning purpose.
- Auto-drag of waste to the drain.
- Energy efficiency thanks to engine optimization.
- Liftable transparent polycarbonate cover, complete with locking and safety device.
- Aluminium door with hermetic seal and safety device.
- Control board with IP65 protection. Improved reliability against humidity and water splash.
- Water inlet with non-return system.
- PI-30: Water inlet system fitted with electric valve.
- Auxiliary contact for external electric valve.
- Timer 0-6 minutes and continuous operation.
- Support not included.



29

Sammic

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Produção Production	Peso Weight
0703.10.027	PI-10 MN	433x635x625 mm*	0.55 kW	230V/1/50-60 Hz	200-240 kg/h	36 kg
0703.10.026	PI-10 TR	433x635x625 mm*	0.37 kW	400V/3/50-60Hz	200-240 kg/h	36 kg
0703.10.033	PI-20 MN	433x635x735 mm**	0.55 kW	230V/1/50-60 Hz	400-480 kg/h	39 kg
0703.10.032	PI-20 TR	433x635x735 mm**	0.55 kW	400V/3/50-60Hz	400-480 kg/h	39 kg
0703.10.031	PI-30 MN	622x760x950 mm***	0.73 kW	230V/1/50-60 Hz	600-720 kg/h	60 kg
0703.10.030	PI-30 TR	622x760x950 mm***	0.73 kW	400V/3/50-60Hz	600-720 kg/h	60 kg





* Dimensão com suporte / Dimensions with support: 433x638x1040 mm

** Dimensão com suporte / Dimensions with support: 433x638x1155 mm

*** Dimensão com suporte / Dimensions with support : 546x760x1255 mm



Opcionais para peladoras de batatas - Série M e PI / Optionals for Potato Peelers - M and PI

cód. 0790.10.057	2009224	Suporte em aço inoxidável para M-5, 433x638x415 mm Stainless steel floor stand for M-5, 433x638x415 mm	
cód. 0790.10.058	2009223	Filtro anti-espuma para M-5 Anti-foam filter feature for M-5	
cód. 0790.10.093	2009250	Suporte em aço inoxidável com filtro para PI-10 e PI-20, 433x638x415 mm Stainless steel floor stand with filter for PI-10 and PI-20, 433x638x415 mm	
cód. 0790.10.063	2009270	Suporte em aço inoxidável com filtro para PI-30, 546x760x305 mm Stainless steel floor stand with filter for PI-30, 546x760x305 mm	

Escorredor de legumes Salad spinner



ES-100 (cód. 0715.10.002)

Sammic

Escorredor de legumes - **monofásico**
Salad Spinner - **single-phase**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	540x750x665	mm
Produção / Production	120-360	kg/h
Capacidade de carga por ciclo / Load capacity per cycle	6	kg
Potência / Power	0.55	kW
Temporizador / Timer	1-2-3	min.
Peso / Weight	48	kg



- Modelo de duas velocidades e seleção de três ciclos.
- Até 900 rpm: o escorredor mais rápido do mercado! Garantia de melhor rendimento sem danificar o produto.
- Sistema de controlo de vibração exclusiva: controlo automático da distribuição da carga antes do início do ciclo, melhorando a durabilidade da máquina.
- Equipada de série com rodas com travão que permite o máximo conforto no local de trabalho, proporcionando estabilidade durante o funcionamento e facilidade de deslocar para a sua limpeza ou armazenagem.

- Models with two speeds modes and selection of three cycles.
- Up to 900 rpm! The fastest salad spinner on the market! Gives higher rentability without damaging the product.
- Anti-vibration control system: Automatic control of the weight distribution before each cycle for a longer machine life time.
- Features wheels with brakes for maximum working comfort, stability and mobility that allows easy moving for cleaning and storage issues.

Opcional para ES-100 / Optional for ES-100

cód. 0790.10.	2009625	Cesto inox Stainless steel basket
---------------	---------	--------------------------------------



legenda
legend

o
página opcionais
optionals page

a
página acessórios
Accessories page

e
elétrico
electric

g
gás
gas

v
voltagem
power supply

GN
nº de tabuleiros
trays

Diversos equipamentos de cozinha

Kitchen equipment range

e

V

230V



CP-250 (cód. 1060.10.001)

Sammic

Fatiador de pão tipo barra (baguete / pão de forma)
Slicer for bread loaves (baguette / bread loaf)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	410x524x910	mm
Produção (Fatias) / Production (slicers)	8400 / 16800	nº/h
Espessura das fatias / Slices Thickness	10 - 90	mm
Potência / Power	0.25	kW
Dimensão boca de entrada / Mouth dimensions	115x135	mm
Peso / Weight	26.5	kg

- Corta fatias de pão com espessura regulável.
- Boca de alimentação com capacidade para uma ou duas barras.
- Economia: Rapidez de trabalho, corte uniforme e máxima rentabilidade.
- Fácil de limpar.
- Sistema de segurança na tampa e grelha protetora das mãos na boca de saída.

- Slices bread loaves in adjustable thickness.
- Feeding mouth with capacity for one or two bread loaves.
- Economy: quick to operate, uniform slice thickness and maximum rentability
- Easy to clean.
- Safety system at cover and hand protecting grid at bread outlet.

Opcional para CP-250 / Optional for CP-250

cód. 1090.10.003

1050230

Suporte para fatiador de pão CP-250, 494x567x605 mm
Stand for bread slicer CP-250, 494x567x605 mm



MHS IDEAL (cód. 1060.519.001)

MHS

e

V

400V



Fatiador de pão automático
Automatic bread slicer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	765x685x525	mm
Produção (Fatias) / Production (slicers)	100	nº/h
Espessura das fatias / Slices Thickness	4 - 24	mm
Dimensão de passagem do pão / Passage size for bread	350x360x140-160	mm
Lâmina circular / Circular blade	260	mm
Peso / Weight	110	kg

- Adequado a qualquer tipo de pão.
- Espessura das fatias ajustáveis através do display; possibilidade de memorizar até 3 tipos de espessura; teclado de membrana para uma fácil utilização; distribuição automática do pão; silenciosa; operação isento de óleo; máxima qualidade de corte graças ao corte da lâmina circular; máxima segurança; fácil acesso aos componentes funcionais, tornando a limpeza extremamente fácil e rápida.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Versões com maior capacidade, sob consulta.

- Suitable for any kind of bread.
- Adjustable slice thickness via display 3 storable thickness programmed selections; keypad for easy operation; function to divide into 2 halves; silent operation; oil-free operation; best cutting quality through circular blade; highest safety; easy access to the functional parts, enabling quick and easy cleaning
- Stainless steel structure.
- Versions with larger capacity, on request.





CF-5 (cód. 0706.10.001)

Sammic



**Cortador manual para batatas fritas com grelha 10x10 mm /
Potato hand chipping machine with knife block and pusher set 10x10 mm**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	280x512x735	mm
Produção / Production	100-150	kg/h
Espessura do palito / Potato chips thicknesses	10x10	mm
Peso / Weight	3.9	kg

- Corte limpo e uniforme, sem desperdícios.
- Corpo de liga leve inoxidável.
- Comando e parafusos de aço inoxidável.
- Grelha completamente livre permitindo a sua cómoda utilização.
- Molas tipo compensadores muito flexíveis, que ajudam a subir a prensa-expulsadora.
- Inclui grelha 10x10 mm.
- Container não incluído (Máximo GN1/1 Alt=150 mm).

- Clean and uniformed cut, without waste.
- Light stainless alloy body.
- Controls and nuts in stainless steel.
- Comfortable use: The springs at the rear leave the grid completely free. The pusher ejects the chips and leaves the grid free.
- The springs are highly flexible compensators which help to raise the presser-ejector.
- Included 10x10 mm grid.
- Container not included (Maximum GN1/1 h=150 mm).

Opcionais para CF-5 / Optionals for CF-5

cód. 0790.10.043	1020065	Jogo grelha-prensa, espessura palito 8x8 mm Knife block and pusher set, potato chips thicknesses 8x8 mm
cód. 0790.10.040	1020070	Jogo grelha-prensa, espessura palito 10x10 mm Knife block and pusher set, potato chips thicknesses 10x10 mm
cód. 0790.10.041	1020075	Jogo grelha-prensa, espessura palito 12x12 mm Knife block and pusher set, potato chips thicknesses 12x12 mm



EZ-40 (cód. 0750.10.003)

Sammic



**Abre-latas manual
Manual Can opener**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	110x250x800	mm
Altura máxima da lata / Maximum can height	560	mm
Peso / Weight	2.5	kg

- Indicado para abrir até 40 latas/dia.
- Abertura de latas rápida e segura.
- Desenhado para abrir uma grande variedade de tamanhos de latas.
- As características da folha e engrenagens evitam fragmentos de metais ou bordas cortantes.
- Elevada resistência que garante uma ação suave com desgaste mínimo.
- Lâminas com tratamento antibacteriano.
- Revestimento negro antibacteriano que permite mostrar a sujidade, facilitando a limpeza.
- Porta-lâminas fácil de desmontar que permitem a lavagem na máquina de lavar louça.

- Ideal for up to 40 cans a day.
- Simple and quick can opener.
- Designed for opening all kind of can shapes.
- Bonzer blade and gear features advert metal fragments or sharp edges.
- High resistance that ensures smooth action with minimum wear and tear.
- Antibacterial treatment blades.
- Patented antibacterial black coating that allows to show dirt for cleaning purpose.
- Easy to disassemble blade carrier that is dishwasher safe.



X 530 (cód. 0718.238.004)

Tellier



Passe vite manual inox Mill, stainless steel

Altura com manivela / Height with handle	320	mm
Diâmetro / Diameter	370	mm
Diâmetro da grelha / Sieve diameter	180	mm
Produção até / Production up to	5	kg/min
Perfuração da grelha / Perforated grid	ø 3	mm
Peso / Weight	3.4	kg

- Aparelho de construção robusta de grande capacidade/produção para a preparação de purés, compotas, sopas, etc.
- Estrutura em aço inox com grelha.
- Professional mill to prepare purees, soups, jams, etc.
- Stainless steel structure with grid.

Opcionais para passe vites / Optionals for mills

cód. 0790.238.001	X 5010	Grelha/Crivo 1mm Grid/sieve 1mm
cód. 0790.238.002	X 5015	Grelha/Crivo 1.5mm Grid/sieve 1.5mm
cód. 0790.238.003	X 5020	Grelha/Crivo 2mm Grid/sieve 2mm
cód. 0790.238.004	X 5030	Grelha/Crivo 3mm Grid/sieve 3mm
cód. 0790.238.005	X 5040	Grelha/Crivo 4mm Grid/sieve 4mm



P 1030 (cód. 0718.238.002)

Tellier



Passe vite manual estanhado com tripé Mill, tinned on tripod

Altura com manivela / Height with handle	800	mm
Diâmetro / Diameter	390	mm
Diâmetro da grelha / Sieve diameter	200	mm
Produção até / Production up to	10	kg/min
Perfuração da grelha / Perforated grid	ø 3	mm
Peso / Weight	14	kg

- Aparelho de construção robusta de grande capacidade/produção para a preparação de purés, compotas, sopas, etc.
- Estrutura em aço inox com grelha.
- Com tripé.
- Professional mill to prepare purees, soups, jams, etc.
- Stainless steel structure with grid.
- With tripod.

Opcionais para passe vites / Optionals for mills

cód. 0790.238.006	P 10010	Grelha/Crivo 1mm Grid/sieve 1mm
cód. 0790.238.007	P 10015	Grelha/Crivo 1.5mm Grid/sieve 1.5mm
cód. 0790.238.008	P 10020	Grelha/Crivo 2mm Grid/sieve 2mm
cód. 0790.238.009	P 10030	Grelha/Crivo 3mm Grid/sieve 3mm
cód. 0790.238.010	P 10040	Grelha/Crivo 4mm Grid/sieve 4mm



EX 5M130 (cód. 0718.238.003)

Tellier

e

V 230V



Passe vite elétrico inox com base e inversão de marcha
Electrical mill with stand and reverse, stainless steel

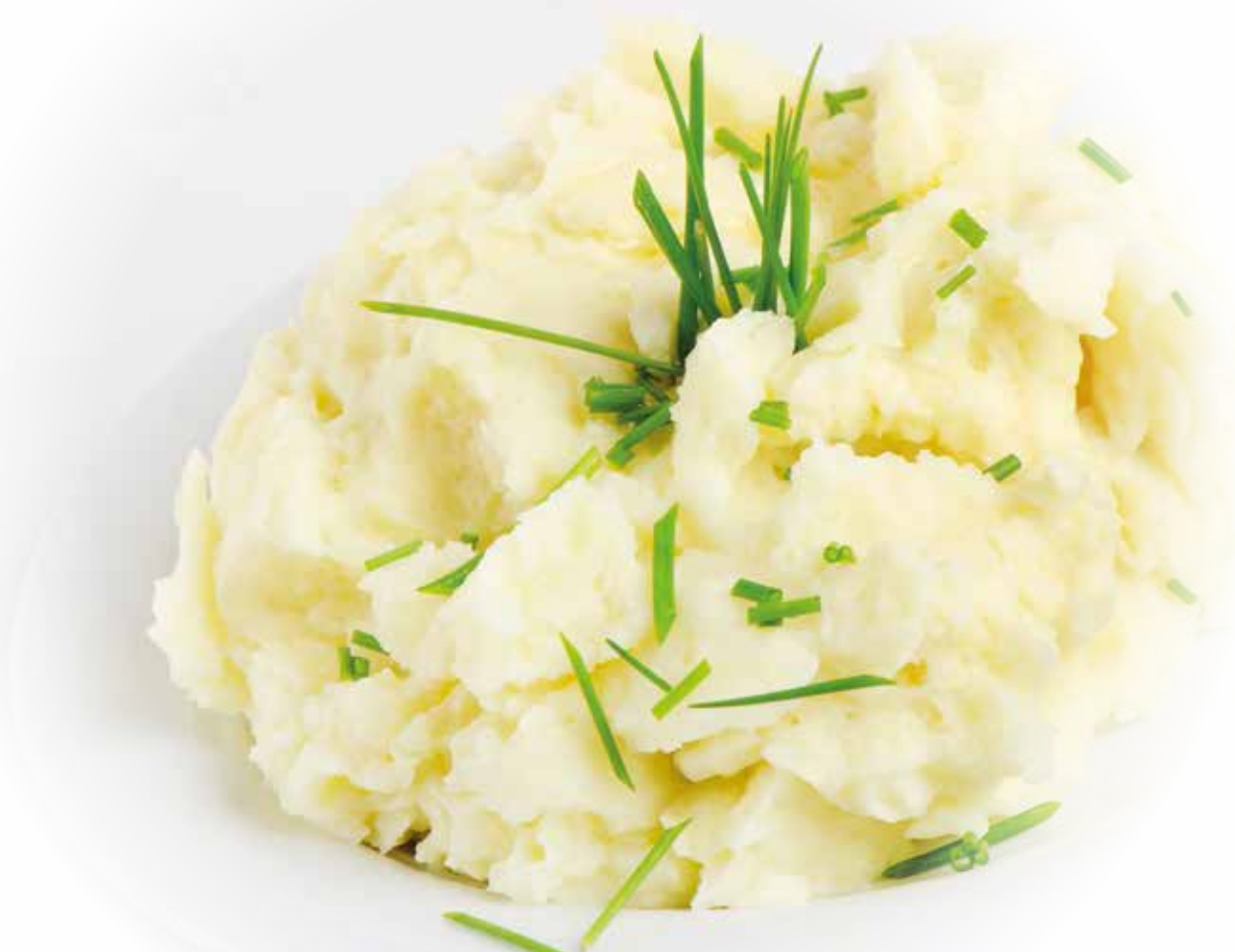
Altura com manivela / Height with handle	1080	mm
Diâmetro / Diameter	370	mm
Diâmetro da grelha / Sieve diameter	180	mm
Produção até / Production up to	5	kg/min
Perfuração da grelha / Perforated grid	ø 3	mm
Motor com redução / Motor reduction	245	W
Peso / Weight	23.5	kg

- Aparelho de construção robusta de grande capacidade/produção para a preparação de purés, compotas, sopas, etc.
- Estrutura em aço inox com grelha.
- Com tripé.

- Professional mill to prepare purees, soups, jams, etc.
- Stainless steel structure with grid.
- With tripod.

Opcionais para passe vites / Optionals for mills

cód. 0790.238.011	EX 5010	Grelha/Crivo 1mm Grid/sieve 1mm
cód. 0790.238.012	EX 5015	Grelha/Crivo 1.5mm Grid/sieve 1.5mm
cód. 0790.238.013	EX 5020	Grelha/Crivo 2mm Grid/sieve 2mm
cód. 0790.238.014	EX 5030	Grelha/Crivo 3mm Grid/sieve 3mm
cód. 0790.238.015	EX 5040	Grelha/Crivo 4mm Grid/sieve 4mm



Raladores para queijo

Cheese graters



TAGLIAMOZZARELLA (cód. 0704.19.002)

fama

Ralador para queijo Mozzarella (fornecido com cone de 7 mm)
Mozzarella cheese grater (supplied with 7 mm cone)

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	220x420x440	mm
Produção (mozzarella) / Production (mozzarella)	50	kg/h
Velocidade / Speed	1400	rpm
Potência / Power	0.75 / 1	kW / HP
Peso / Weight	18	kg



- Estrutura externa em aço inoxidável, higiénica e de fácil limpeza.
- Motor com proteção térmica.
- Ralador especialmente desenhado para ralar queijo Mozzarella.

- Exterior structure made in stainless steel, hygienic and easy to clean.
- Motor with thermal overload protection.
- Grater specially designed for Mozzarella cheese.

Opcionais Tagliamozzarella / Optionals Tagliamozzarella

cód. 0790.19.007 Cone 2 mm para fatiar alimentos (cone nº 1)
Holes 2 mm for slicing (cone nº 1)



cód. 0790.19.008 Cone 2.5 mm para ralar alimentos (cone nº 2)
Holes 2.5 mm for shredding or grating (cone nº 2)



cód. 0790.19.009 Cone 4 mm para vegetais (cone nº 3)
Holes 4 mm for vegetables (cone nº 3)



cód. 0790.19.010 Cone 7 mm para queijo Mozzarella (cone nº 4)
Cone for mozzarella holes 7 mm (cone nº 4)



GRATTUGIA GS (cód. 0704.19.001)

fama

Ralador para queijo, pão duro, frutos secos e biscoitos
Grater for cheese, hard bread, nuts, biscuits

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	220x540x380	mm
Produção / Production	70	kg/h
Velocidade / Speed	1400	rpm
Potência / Power	0.75 / 1	kW / HP
Boca de alimentação / Grater mouth	140x80	mm
Peso / Weight	18	kg



- Ralador profissional para qualquer tipo de queijo duro, pão duro, frutos secos ou biscoitos.
- Motor ventilado com proteção térmica, interruptor protegido por membrana de látex.
- Proteção de plástico entre a carroçaria do motor e a base para evitar infiltrações na parte elétrica.

- Professional grater for any type of hard cheese, dry fruits, cookies and hard bread.
- Ventilated motor with thermal overload protection; switch protected by a latex membrane.
- Plastic protection between motor and base in order to protect the electronic parts from any infiltration.





Corte Cut

Picadoras de carne Meat mincers

a 39-40
e
V 230V



- Compacta, robusta e de fácil utilização.
- Construída em alumínio e aço inoxidável.
- Calçador em ABS.
- Motor ventilado com proteção térmica.
- Grupo picador completamente desmontável do corpo da máquina para uma limpeza eficiente, prato de recolha e alimentador em aço inoxidável.
- Comando a 24 volts.



TS 12 MN CE (cód. 0620.19.007)

fama

Picadora de carne 200 kg/h
Meat mincer 200 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	220x370x440	mm
Produção / Production	200	kg/h
Velocidade / Speed	200	rpm
Potência / Power	0.75	kW
Boca de alimentação / Mouth	Ø 70	mm
Peso / Weight	19	kg

- Compact, resistant and easy to use.
- Structure made of aluminium and stainless steel.
- ABS pestle.
- Ventilated, heat insulated motor block.
- Mincing unit completely detachable from the machine's body in order to allow an efficient cleaning. Leftover tray and feeding hopper made in stainless steel.
- 24 Volt control.

a 39-40
e
V 230V



- Estrutura em aço inoxidável.
- Grupo picador completamente desmontável do corpo da máquina para uma limpeza eficiente, prato de recolha e alimentador em aço inoxidável.
- Calçador em ABS.
- Equipado com dois discos: 4.5 mm e 8 mm.



HFM-12 (cód. 0620.467.001)

NTS Japan

Picadora de carne 160 kg/h
Meat mincer 160 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	220x530x420	mm
Produção / Production	160	kg/h
Potência / Power	0.55	kW
Tremonha em inox / Stainless steel hopper	220x340x55	mm
Peso / Weight	17	kg

- Structure made of stainless steel.
- Mincing unit completely detachable from the machine's body in order to allow an efficient cleaning. Leftover tray and feeding hopper made in stainless steel.
- ABS pestle.
- Equipped with two discs: 4.5 mm and 8 mm.

Armários panorâmicos refrigerados para carne, peixe e enchidos

Consulte na página 369.

Refrigerated showcases for meat, fish and sausages

See page 369.





TI 22 MN CE (cód. 0620.19.006)

fama

a 39-40

e

v 230V



Picadora de carne 300 kg/h
Meat mincer 300 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	215x440x440	mm
Produção / Production	300	kg/h
Velocidade / Speed	140	rpm
Potência / Power	1.1	kW
Boca de alimentação / Mouth	Ø 82	mm
Peso / Weight	25	kg

- Grupo picador completamente desmontável do corpo da máquina para uma limpeza eficiente.
- Calçador em ABS.
- Carroçaria totalmente em aço inoxidável de fácil higienização.
- Motor ventilado com proteção térmica.
- Comando a 24 volts.
- **Opção: trifásica.**

- Mincing unit completely detachable from the machine's body in order to allow an efficient cleaning.
- ABS pestle.
- Structure completely in stainless steel for easy and throughout cleaning.
- Ventilated, heat insulated motor block.
- 24 Volt control.
- **Optional: Three-phase.**



HFM-22 (cód. 0620.467.002)

NTS Japan

a 39-40

e

v 230V



Picadora de carne 220 kg/h
Meat mincer 220 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x550x445	mm
Produção / Production	220	kg/h
Potência / Power	1.1	kW
Tremonha em inox / Stainless steel hopper	250x385x65	mm
Peso / Weight	23	kg

- Equipado com dois discos: 4.5 mm e 10 mm.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo HFM-12.

- Equipped with two discs: 4.5 mm and 10 mm.
- Other technical characteristics similar to the HFM-12 model.



TC 22 MN CE (cód. 0620.11.004)

MAGNUS®

a 39-40

e

v 230V



Picadora de carne 300 kg/h
Meat mincer 300 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	300x360x450	mm
Produção / Production	300	kg/h
Potência / Power	1.1 / 1.5	kW/HP
Tremonha em inox / Stainless steel hopper	290x390x70	mm
Peso / Weight	39	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Redutor de velocidade com 4 engrenagens em aço temperado, seladas em banho de óleo.
- Motor e comando com grau de proteção IP45, dotado de inversor de marcha na boca de entrada de carne.
- Boca de alimentação de 52 mm.

- Structure made of stainless steel.
- Self-ventilated motor by intermittent use with 4 oil-immersed gears made from hardened steel enclosed in an oil-tight gearcase.
- Motor and controls with IP 45 protection grade, equipped with reverses and CE regulation meat entrance head.
- Standard neck of 52 mm.

Opcional / Optional

cód. 0690.11.001 Boca de alimentação de 76 mm (produção horária aumentada em 35%) / Neck of 76 mm (an increase of 35% of the hourly production)

Versão trifásica / Three phase version

cód. 0620.11.005 Picadora de carne 1.5 kW, versão trifásica (TC 22 TR CE) / Meat mincer 1.5 kW, three phase version (TC 22 TR CE)



TC 32 TR CE (cód. 0620.11.006)

MAGNUS®

a

39-40

e

V

400V



Picadora de carne 600 kg/h
Meat mincer 600 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	300x450x470	mm
Produção / Production	600	kg/h
Potência / Power	2.2 / 3	kW/HP
Tremonha em inox / Stainless steel hopper	290x390x70	mm
Peso / Weight	43	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Redutor de velocidade com 4 engrenagens em aço temperado, seladas em banho de óleo.
- Motor e comando com grau de proteção IP45, dotado de inversor de marcha na boca de entrada de carne.
- Boca de alimentação de 52 mm.

- Structure made of stainless steel.
- Self-ventilated motor by intermittent use with 4 oil-immersed gears made from hardened steel enclosed in an oil-tight gearcase.
- Motor and controls with IP 45 protection grade, equipped with reverses and CE regulation meat entrance head.
- Standard neck of 52 mm.

Opcional / Optional

cód. 0690.11.001 Boca de alimentação de 76 mm (produção horária aumentada em 35%) / Neck of 76 mm (an increase of 35% of the hourly production)



PCR 22 ECO CE (cód. 0620.101.008)

MAGNUS®

a

39-40

e

V

400V



Picadora de carne refrigerada 280 kg/h
Refrigerated meat mincer 280 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x410x545	mm
Produção / Production	280	kg/h
Potência / Power	1.1	kW
Temperatura/ Temperature	0/+2	°C
Peso / Weight	43	kg

- Compacta, robusta e de fácil utilização.
- Grupo picador especial para corte perfeito.
- Termóstato eletrónico para controlo de temperatura.
- Tampa superior em acrílico, bloqueio lateral do sistema de picagem.
- Refrigeração na tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem.

- Compact, robust and easy to use.
- Mincing unit with perfect cutting results.
- Electronic thermostat for temperature control.
- Upper lid in Plexiglas, blocking device for mincing unit on the side.
- Refrigerated hopper, feeding tube and mincing unit.



PCR 22 V CE (cód. 0620.101.005)

MAGNUS®

a

39-40

e

V

400V



Picadora de carne refrigerada 300 kg/h
Refrigerated meat mincer 300 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	360x395x500	mm
Produção / Production	300	kg/h
Potência / Power	1.1	kW
Temperatura/ Temperature	0/+2	°C
Peso / Weight	65	kg

- Tremonha completamente desmontável para fácil limpeza e manutenção.
- Grupo picador especial para corte perfeito.
- Termóstato eletrónico para controlo de temperatura.
- Tampa superior em acrílico, bloqueio lateral do sistema de picagem.
- Refrigeração uniforme na tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem.

- Hopper completely extractable for easy cleaning and maintenance.
- Mincing unit with perfect cutting results.
- Electronic thermostat for temperature control.
- Upper lid in Plexiglas, blocking device for mincing unit on the side.
- Uniform refrigeration of the hopper, feeding tube and mincing unit.



PCR 22 VHV CE (cód. 0620.101.009)

MAGNUS®

a 39-40

e

V 400V



Picadora de carne refrigerada 300 kg/h, com formadora de hambúrgueres e vitrine frontal / Refrigerated meat mincer 300 kg/h with hamburger form and front inspection window

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	370x420x550	mm
Produção / Production	300	kg/h
Potência / Power	1.1	kW
Temperatura / Temperature	0/+2	°C
Peso / Weight	68	kg

- Tremonha completamente desmontável para fácil limpeza e manutenção.
- Grupo picador especial para corte perfeito.
- Termóstato eletrónico para controlo de temperatura.
- Tampa superior em acrílico, bloqueio lateral do sistema de picagem.
- Refrigeração uniforme no interior da vitrine frontal, tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem.
- Produz 500 hambúrgueres por hora, em 4 diâmetros diferentes (110 a 180 g) e espessura fixa de 17 mm.

- Hopper completely extractable for easy cleaning and maintenance.
- Mincing unit with perfect cutting results.
- Electronic thermostat for temperature control.
- Upper lid in Plexiglas, blocking device for mincing unit on the side.
- Front inspection window, hopper, feeding tube and mincing unit uniformly refrigerated
- Produces 500 hamburgers per hour, with 4 different diameters (110-180 g) and a fixed thickness of 17 mm.



PCR 32 CE (cód. 0620.101.011)

MAGNUS®

a 39-40

e

V 400V



**Picadora de carne refrigerada 500 kg/h
Refrigerated meat mincer 500 kg/h**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	380x560x590	mm
Produção / Production	500	kg/h
Potência / Power	1.87	kW
Temperatura / Temperature	0/+2	°C
Peso / Weight	70	kg

- Tremonha completamente desmontável para fácil limpeza e manutenção.
- Grupo picador especial para corte perfeito.
- Termóstato eletrónico para controlo de temperatura.
- Tampa superior em acrílico, bloqueio lateral do sistema de picagem.
- Refrigeração uniforme na tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem.

- Hopper completely extractable for easy cleaning and maintenance.
- Mincing unit with perfect cutting results.
- Electronic thermostat for temperature control.
- Upper lid in Plexiglas, blocking device for mincing unit on the side.
- Uniform refrigeration of the hopper, feeding tube and mincing unit.

Acessórios para picadoras de carne TS 12/ HFM-12/ TI 22 / Accessories for TS 12/ HFM-12/ TI 22 meat mincers

cód. 0790.19.001	Passa-tomates para modelos 12 (Passapomodoro 12) / Tomato sauce maker for 12 models (Passapomodoro 12)
cód. 0790.19.004	Passa-tomates para modelos 22 (Passapomodoro 22) / Tomato sauce maker for 22 models (Passapomodoro 22)
cód. 0790.19.002	Ferramenta para ralar queijo Mozzarella para modelos 12 (Tagliamozzarella 12) / Tool for Mozzarella cheese grater for 12 models (Tagliamozzarella 12)
cód. 0790.19.005	Ferramenta para ralar queijo Mozzarella para modelos 22 (Tagliamozzarella 22) / Tool for Mozzarella cheese grater for 22 models (Tagliamozzarella 22)
cód. 0790.19.003	Ferramenta para passar purés para modelos 12 (Passapurea 12) / Tool to prepare purees for 12 models (Passapurea 12)
cód. 0790.19.006	Ferramenta para passar purés para modelos 22 (Passapurea 22) / Tool to prepare purees for 22 models (Passapurea 22)
cód. 90620.19.032	Inversor de marcha para modelos 12 e 22 (FINV)* / Inverter for 12 and 22 models (FINV) *
cód. 90620.61.009	Disco de 3.5 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 3.5 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12
cód. 90620.61.012	Disco de 4.5 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 4.5 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12
cód. 90620.61.014	Disco de 6 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 6 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12
cód. 90620.61.017	Disco de 8 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 8 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12
cód. 90620.61.003	Disco de 10 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 10 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12
cód. 90620.61.006	Disco de 12 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 12 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12
cód. 90620.61.025	Disco de 3 furos para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / Plate with 3 holes for TC 12/ TS 12/ HFM-12
cód. 90620.61.020	Navalha para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / Knife for TC 12/ TS 12/ HFM-12

* Tem que vir instalado de fábrica / It must be installed from the factory

legenda
legend

o
página opcionais
optionals page

a
página acessórios
Accessories page

e
elétrico
electric

g
gás
gas

V
voltagem
power supply

GN
nº de tabuleiros
trays

Acessórios para picadoras de carne TC 22/ TC 32/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 / Accessories for TC 22/ TC 32/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 meat mincers

cód. 90620.61.023	Disco de 3 mm para TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 / 3 mm plate for TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22
cód. 90620.61.011	Disco de 3 mm para TC 32 / 3 mm plate for TC32
cód. 90620.61.001	Disco de 3 furos para TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 / Plate with 3 holes for TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22
cód. 90620.61.002	Disco de 3 furos para TC 32 / Plate with 3 holes for TC32
cód. 90620.61.010	Disco de 3.5 mm para TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 / 3.5 mm plate for TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22
cód. 90620.61.013	Disco de 4.5 mm para TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 / 4.5 mm plate for TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22
cód. 90620.61.024	Disco de 4.5 mm para TC 32 / 4.5 plate for TC 32
cód. 90620.61.015	Disco de 6 mm para TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 / 6 mm plate for TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22
cód. 90620.61.016	Disco de 6 mm para TC 32 / 6 mm plate for TC 32
cód. 90620.61.018	Disco de 8 mm para TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 / 8 mm plate for TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22
cód. 90620.61.019	Disco de 8 mm para TC 32 / 8 mm plate for TC 32
cód. 90620.61.004	Disco de 10 mm para TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 / 10 mm plate for TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22
cód. 90620.61.005	Disco de 10 mm para TC 32 / 10 mm plate for TC 32
cód. 90620.61.007	Disco de 12 mm para TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 / 12 mm plate for TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22
cód. 90620.61.008	Disco de 12 mm para TC 32 / 12 mm plate for TC 32
cód. 90620.61.026	Disco de 18 mm para TC 32 / 18 mm plate for TC 32
cód. 90620.61.021	Navalha para TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 / Knife for TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22
cód. 90620.61.022	Navalha para TC 32 / Knife for TC 32

Formadoras de hambúrgueres & amaciadores de carne Hamburger press & meat tenderizer



HF-100 (cód. 0640.467.001)

NTS Japan

**Formadora de hambúrgueres, Ø 100 mm
Hamburger press, Ø 100 mm**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	200x280x275	mm
Capacidade (cuba) / Capacity (Bowl)	Ø 100	mm
Peso / Weight	5.2	kg

- Estrutura em alumínio anodizado com depósito para papel de hambúguer.
- 4 Pés de borracha de elevada aderência.
- Fácil manuseamento através da alavanca.

- Structure made in anodized aluminium with deposit for hamburger paper.
- 4 Rubber feet of high-adhesion.
- Easy handling through the lever.

Opcional / Optional

cód. 0690.80.001	Papel para hambúguer Ø 100 mm / Paper for hamburger Ø 100 mm
------------------	--



HF-150 (cód. 0640.467.002)

NTS Japan



Formadora de hambúrgueres, Ø 150 mm
Hamburger press, Ø 150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	200x280x275	mm
Capacidade (cuba) / Capacity (Bowl)	Ø 150	mm
Peso / Weight	6	kg

- Estrutura em alumínio anodizado com depósito para papel de hambúguer.
- 4 Pés de borracha de elevada aderência.
- Fácil manuseamento através da alavanca.

- Structure made in anodized aluminium with deposit for hamburger paper.
- 4 Rubber feet of high-adhesion.
- Easy handling through the lever.

Opcional / Optional

cód. 0690.80.002

Papel para hambúguer Ø 150 mm / Paper for hamburger Ø 150 mm



F 2000 (cód. 0640.01.001)

abm



Formadora de hambúrgueres, 2000 peças/hora
Hamburger former, 2000 pieces/hour

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	700x580x760	mm
Potência / Power	0.75	kW
Produção / Production	2000	pcs/h
Dimensão tapete / Conveyor dimensions	390	mm
Dimensão máxima do papel / Maximum paper dimension	135x135	mm
Diâmetro máximo / Maximum diameter	Ø 125	mm
Peso / Weight	65	kg

* Largura máxima com tapete extra longo (opcional)=1100 mm /Maximum width with longer conveyor (optional)=1100 mm

- Velocidade fixa.
- Equipada com tremonha de 25 l (Opcional: tremonha vertical de 40 l) e pedal.
- Pás, cuba e braço raspador com mecanismos de libertação rápida para uma troca rápida da cuba e facilidade de limpeza.

- Fixed speed.
- Equipped with 25 l hopper (Optional: larger vertical hopper 40 l) and foot switch.
- Paddles, drum and scraper arm have quick release mechanisms for quick drum change and ease of cleaning.

FGO (cód. 0625.101.001)

MAGNUS®



Amaciador de carne
Meat tenderizer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	218x440x463	mm
Potência / Power	0.18	kW
Número de rolos / Number of the combs	2	nº
Lâminas por rolo / Blades per comb	64	nº
Peso / Weight	17	kg

- Estrutura totalmente em alumínio anodizado.
- Com 180 micro cortes por decímetro quadrado, corta os nervos da carne, amaciando-a sem danificar.
- Transmissão por engrenagem.
- Lâminas amaciadoras em aço inoxidável, facilmente extraíveis.

- Structure entirely made in anodized aluminium.
- Thanks to its 180 micro- cuts for square decimeter, cuts the fibers making tender the meat without damaging it.
- Transmission by gear.
- Detachable knives in stainless steel.

Máquinas para enchidos

Sausage fillers



IN 7 V (cód. 0610.11.001)

MAGNUS®

Máquina vertical para enchidos, 7 l Vertical sausage filler, 7 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	300x300x710	mm
Capacidade / Capacity	7	l
Peso / Weight	20	kg

- 2 Velocidades mecânicas.
- Fácil enchimento do produto.
- Corpo da máquina em aço inoxidável, pistão em alumínio para alimentos com acabamento especial e cremalheira em aço retificado.
- Fornecida com 3 funis em "ABS" alimentar (Ø 8, 16,5 e 23,5 mm) para diferentes diâmetros de enchidos.
- Robusta e de fácil utilização.

- 2 Mechanical speeds.
- Exceptionally strong, very easy to be handled and operated.
- The stainless steel cylinder, the food approved aluminium piston with special finishing, the solid rack, the precision gears and the accurate manufacturing of all mechanical details ensure a perfect working.
- Equipped with three funnels in food "ABS" (Ø 8, 16.5 and 23.5 mm) for different diameters of sausages.



IN 14 V (cód. 0610.11.002)

MAGNUS®

Máquina vertical para enchidos, 14 l Vertical sausage filler, 14 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	350x350x875	mm
Capacidade / Capacity	14	l
Peso / Weight	27	kg

- 2 Velocidades mecânicas.
- Fácil enchimento do produto.
- Corpo da máquina em aço inoxidável, pistão em alumínio para alimentos com acabamento especial e cremalheira em aço retificado.
- Fornecida com 3 funis em "ABS" alimentar (Ø 8, 16,5 e 23,5 mm) para diferentes diâmetros de enchidos.
- Robusta e de fácil utilização.

- 2 Mechanical speeds.
- Exceptionally strong, very easy to be handled and operated.
- The stainless steel cylinder, the food approved aluminium piston with special finishing, the solid rack, the precision gears and the accurate manufacturing of all mechanical details ensure a perfect working.
- Equipped with three funnels in food "ABS" (Ø 8, 16.5 and 23.5 mm) for different diameters of sausages.

Cortadoras de carnes frias

Meat slicers



HBS-220JS (cód. 0600.467.001)

NTS Japan

e

V 230V



Cortadora de carnes frias, Ø 220 mm
Meat slicer, Ø 220 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	390x415x340	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	260x355	mm
Lâmina / Blade	Ø 220	mm
Espessura de corte / Slice thickness	0.2 - 12	mm
Corte / Cutting capacity	160	mm
Potência / Power	0.12	kW
Peso / Weight	12.2	kg

- Cortadora profissional, ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



RB 220 CE (cód. 0600.21.008)

MAGNUS®

e

V 230V



Cortadora de carnes frias, Ø 220 mm
Meat slicer, Ø 220 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x470x360	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	280x400	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	200x220 (curso/shute stroke=205)	mm
Lâmina / Blade	Ø 220	mm
Corte / Cutting capacity	150x200	mm
Potência / Power	0.17/0.35	kW/HP
Peso / Weight	12.5	kg

- Cortadora profissional, ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



HBS-250 (cód. 0600.467.002)

NTS Japan



230V



Cortadora de carnes frias, Ø 250 mm
Meat slicer, Ø 250 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	410x490x420	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	280x410	mm
Lâmina / Blade	Ø 250	mm
Espessura de corte / Slice thickness	0.2 - 12	mm
Corte / Cutting capacity	180	mm
Potência / Power	0.15	kW
Peso / Weight	16.5	kg

- Cortadora profissional, ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



HBS-250 L (cód. 0600.467.004)

NTS Japan



230V



Cortadora de carnes frias, Ø 250 mm
Meat slicer, Ø 250 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	410x490x420	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	280x410	mm
Lâmina / Blade	Ø 250	mm
Espessura de corte / Slice thickness	0.2 - 12	mm
Corte / Cutting capacity	180	mm
Potência / Power	0.15	kW
Peso / Weight	16.7	kg

- Cortadora profissional, ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- **Pés, manípulo e pegas em alumínio anodizado.**
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- **Feet and handles made in anodized aluminium.**
- Complies with the most demanding hygiene norms.



250 EASY (cód. 0600.21.036)

MAGNUS®



230V



Cortadora de carnes frias, Ø 250 mm
Meat slicer, Ø 250 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x470x365	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	280x400	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	200x220 (curso/shute stroke = 205)	mm
Lâmina / Blade	Ø 250	mm
Corte / Cutting capacity	160x190	mm
Potência / Power	0.15 / 0.2	kW/HP
Peso / Weight	13	kg

- Ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.





RB 250 CE (cód. 0600.21.009)

MAGNUS®

Cortadora de carnes frias, Ø 250 mm
Meat slicer, Ø 250 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x580x370	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	310x470	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	230x250 (curso/shute stroke = 260)	mm
Lâmina / Blade	Ø 250	mm
Corte / Cutting capacity	190x230	mm
Potência / Power	0.21/0.35	kW/HP
Peso / Weight	16	kg



- Cortadora profissional, ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



RB 275 CE (cód. 0600.21.010)

MAGNUS®

Cortadora de carnes frias, Ø 275 mm
Meat slicer, Ø 275 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x580x390	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	310x470	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	230x250 (curso/shute stroke = 260)	mm
Lâmina / Blade	Ø 275	mm
Corte / Cutting capacity	200x250	mm
Potência / Power	0.21/0.4	kW/HP
Peso / Weight	18	kg



- Cortadora profissional, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas onde os alimentos a fatiar são de maiores dimensões.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for butchers or kitchens where food products to slice are larger.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



HBS-300 (cód. 0600.467.003)

NTS Japan

Cortadora de carnes frias, Ø 300 mm
Meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	480x580x450	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	340x465	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Espessura de corte / Slice thickness	0.2 - 15	mm
Corte / Cutting capacity	220	mm
Potência / Power	0.25	kW
Peso / Weight	22.3	kg



- Cortadora profissional, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas com grandes produções.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for butchers or kitchens with high production.
- Incorporated sharpener
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



HBS-300 L (cód. 0600.467.005)

NTS Japan



230V



Cortadora de carnes frias, Ø 300 mm
Meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	480x580x450	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	340x465	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Espessura de corte / Slice thickness	0.2 - 15	mm
Corte / Cutting capacity	220	mm
Potência / Power	0.25	kW
Peso / Weight	24.1	kg

- Cortadora profissional, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas **com grandes produções.**
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Pés, manípulo e pegas em alumínio anodizado.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for butchers or kitchens **with high production.**
- Incorporated sharpener
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Feet and handles made in anodized aluminium.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



300 EASY (cód. 0600.21.037)

MAGNUS®



230V



Cortadora de carnes frias, Ø 300 mm
Meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	480x590x400	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	310x470	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	230x250 (curso/shute stroke = 260)	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	210x230	mm
Potência / Power	0.17 / 0.23	kW/HP
Peso / Weight	18	kg

- Cortadora, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas **onde os alimentos a fatiar são de maiores dimensões.**
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Slicer machine, perfect for butchers or kitchens **where food products to slice are larger.**
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



RB 300 ECO CE (cód. 0600.21.011)

MAGNUS®



230V



Cortadora de carnes frias económica, Ø 300 mm
Economic meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	480x600x420	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	330x490	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	270x260 (curso/shute stroke = 270)	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	210x260	mm
Potência / Power	0.21/0.4	kW/HP
Peso / Weight	21.5	kg

- Cortadora profissional, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas **onde os alimentos a fatiar são de maiores dimensões.**
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for butchers or kitchens **where food products to slice are larger.**
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.





RB 300 IND CE (cód. 0600.21.012)

MAGNUS®

Cortadora de carnes frias, Ø 300 mm
Meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x690x440	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	370x550	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	280x300 (curso/shute stroke = 330)	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	220x280	mm
Potência / Power	0.24/0.6	kW/HP
Peso / Weight	26.5	kg



- Cortadora profissional, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas com grandes produções.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for butchers or kitchens with high production.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



RB 300 INGR CE (cód. 0600.21.031)

MAGNUS®

Cortadora de carnes frias com engrenagem, Ø 300 mm
Meat slicer with gear driven, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x800x460	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	465x620	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	280x300 (curso/shute stroke = 320)	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	210x270	mm
Potência / Power	0.37/0.7	kW/HP
Peso / Weight	38	kg



- Cortadora profissional, concebida para médias e grandes superfícies, como por exemplo, supermercados e grandes talhos.
- Transmissão por engrenagem.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for medium and big sellers, for example, supermarkets and butcher shops.
- Gear transmission.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



MONDIAL 300 (cód. 0600.22.001)

reninghaus

Cortadora de carnes frias, Ø 300 mm
Meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	540x650x460	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	360x540	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	290x140 / Ø 200	mm
Potência / Power	0.25/0.35	kW/HP
Peso / Weight	30	kg



- Cortadora ideal para delicatessen, supermercados e para grandes cozinhas.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado: robusta e leve.
- Transmissão por correia «multygrip».
- Motor potente e silencioso.
- Espessura de corte 30 mm.

- Ideal machine for delicatessen, supermarkets and large size kitchens.
- Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
- Multygrip belt drive.
- Powerful and noiseless motor.
- Slice thickness 30 mm.



RB 350 INGR CE (cód. 0600.21.025)

MAGNUS®

e

V

230V



Cortadora de carnes frias com engrenagem, Ø 350 mm
Meat slicer with gear driven, Ø 350 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x800x480	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	465x620	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	300x300 (curso/ shute stroke =320)	mm
Lâmina / Blade	Ø 350	mm
Corte / Cutting capacity	250x300	mm
Potência / Power	0.37/0.7	kW/HP
Peso / Weight	42	kg

- Cortadora profissional, concebida para médias e grandes superfícies, como por exemplo, supermercados e grandes talhos.
- Transmissão por engrenagem.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for medium and big sellers, for example, supermarkets and butcher shops.
- Gear transmission.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



MONDIAL 350 (cód. 0600.22.002)

reninghaus

e

V

230V



Cortadora de carnes frias, Ø 350 mm
Meat slicer, Ø 350 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	540x700x500	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	360x540	mm
Lâmina / Blade	Ø 350	mm
Corte / Cutting capacity	290x190 / Ø 225	mm
Potência / Power	0.25/0.35	kW/HP
Peso / Weight	33	kg

- Cortadora ideal para delicatessen, supermercados e para grandes cozinhas.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado: robusta e leve.
- Transmissão por correia «multygrip».
- Motor potente e silencioso.
- Espessura de corte 30 mm.

- Ideal machine for delicatessen, supermarkets and large size kitchens.
- Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
- Multygrip belt drive.
- Powerful and noiseless motor.
- Slice thickness 30 mm.



START 300 CHEESE (cód. 0600.22.011)

reninghaus

e

V

230V



Cortadora manual para queijo, Ø 300 mm
Manual cheese slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x650x470	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	380x565	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	240x160 / Ø 190	mm
Potência / Power	0.25/0.35	kW/HP
Peso / Weight	29	kg

- A lâmina, vela e a proteção da lâmina com revestimento antiaderente. As restantes peças são em alumínio anodizado: o corte de queijo não é mais um problema.
- Transmissão por correia «multygrip».
- Motor potente e silencioso.
- Espessura de corte 20 mm.

- Blade, gauge plate and blade cover disc are non-stick coated. Remaining aluminium parts are anodized: Cheese cutting is no more a problem.
- Multygrip belt drive.
- Powerful and noiseless motor.
- Slice thickness 20 mm.



START AUTO 300 (cód. 0602.22.002)

reininghaus

Cortadora automática de carnes frias, Ø 300 mm
Automatic meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	725x660x595	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	390x575	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	285x165 / Ø 190	mm
Potência / Power	0.37 / 0.48	kW/HP
Peso / Weight	43	kg



- Start auto é uma cortadora automática potente que também pode ser usada manualmente.
- Velocidade do carro regulável de 0 até 60 fatias/min.
- Fácil de usar e de limpar.
- Cortadora ideal para supermercados, restaurantes, empresas de catering e indústria alimentar.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado: robusta e leve.
- Transmissão por correia «multygrip».
- Motor potente e silencioso.
- Espessura de corte 20 mm.

- Start auto is a powerful automatic slicer that can also be used manually.
- Carriage speed selection from 0 up to 60 slices/min.
- Easy to use, easy to clean.
- Ideal machine for supermarkets, restaurants, catering companies and laboratories.
- Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
- Multygrip belt drive.
- Powerful and noiseless motor.
- Slice thickness 20 mm.



START AUTO 350 (cód. 0602.22.004)

reininghaus

Cortadora automática de carnes frias, Ø 350 mm
Automatic meat slicer, Ø 350 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	725x720x595	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	390x575	mm
Lâmina / Blade	Ø 350	mm
Corte / Cutting capacity	280x190 / Ø 220	mm
Potência / Power	0.37 / 0.48	kW/HP
Peso / Weight	45	kg



- Start auto é uma cortadora automática potente que também pode ser usada manualmente.
- Velocidade do carro regulável de 0 até 60 fatias/min.
- Fácil de usar e de limpar.
- Cortadora ideal para supermercados, restaurantes, empresas de catering e indústria alimentar.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado: robusta e leve.
- Transmissão por correia «multygrip».
- Motor potente e silencioso.
- Espessura de corte 20 mm.

- Start auto is a powerful automatic slicer that can also be used manually.
- Carriage speed selection from 0 up to 60 slices/min.
- Easy to use, easy to clean.
- Ideal machine for supermarkets, restaurants, catering companies and laboratories.
- Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
- Multygrip belt drive.
- Powerful and noiseless motor.
- Slice thickness 20 mm.

Armários panorâmicos refrigerados para carne, peixe e enchidos

Consulte na página 369.

Refrigerated showcases for meat, fish and sausages

See page 369.





VA 802 H (cód. 0602.523.001)

Graef

e

V

230V



Cortadora automática de carnes frias, Ø 300 mm Automatic meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x880x500	mm
Área útil para instalação (LP) / Footprint (WD)	440x540	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	250x180	mm
Tabuleiro de receção (LP) / Traysize (WL)	250x300	mm
Velocidade da lâmina / Blade speed	229/	min.
Operação / Operating period	Contínuo / Continuous run	
Potência / Power	0.5	kW
Peso / Weight	59	kg

- Operação fácil e intuitiva.
- Faz 4 empilhamentos em altura ou em comprimento.
- Altura máxima de empilhamento é de 60 mm.
- Espessura de corte 0 - 10 mm. Transmissão por engrenagem.
- Sistema depósito: Quadro da corrente patenteada.
- Sistema de alimentação: Possibilidade de alternar para movimento manual do carro, alimentação automática de produto patenteada, rápida fixação e reduzido desperdício de alimentos.
- Para limpeza do carro pode ser dobrado até um ângulo de 90°.
- Software: imagens da especificação do depósito, imagens da quantidade de depósitos, quantidade fatia, posição de depósito.
- Revestimento completo CERA 3: Fácil e rápida limpeza.

- Easy intuitive operation.
- Stack up to 4 stacks, height: 60 mm.
- Shingling lengthwise or crosswise up to 4 rows.
- Slice thickness 0 - 10 mm. Gear transmission.
- Deposit system: Patented chain frame.
- Feed system: Switchable to manual carriage movement, automatic patented product feed, quick clamping and lowest residual pieces.
- For cleaning the carriage can be folded down up to 90°.
- Software: specification of deposit pictures, quantity of deposit pictures, slice quantity, deposit position.
- Cera 3 complete coating: Easy & quick cleaning.



Cortadora de costeletas Chop cutter



PCE 100-21 KS (cód. 0615.519.)

MHS

e

V

400V



Cortadora de costeletas Chop cutter

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	830x2495x1230	mm
Profundidade máxima de entrada / max. input lenght	1050	mm
Corte transversal (LA) / Cross section (WH)	210x230	mm
Performance com uma lâmina / Performance single blade	220	un./min.
Performance com dupla lâmina (contínuo) / Performance double blade (continuous)	440	un./min.
Espessura fatia / Slice thickness	1 - 32	mm
Potência / Power	2.7	kW
Peso / Weight	260	kg

* Profundidade máxima com tapete=3312 mm / Maximum deep with conveyor=3312 mm

- Operação simples através de símbolos intuitivos; elevado nível de segurança e curto período de aprendizagem.
- Resultado preciso mesmo nos produtos com ossos devido à lâmina micro-dentada da MHS; alimentação exata devido ao reduzido atrito da superfície.
- Modo alimentação: avançar alimentação, contínuo ou passo a passo.

- Simple operation via clear symbols; highest safety level and short training period.
- Precise result also for on the bone products due to MHS micro-toothed blade; exact feed due to less friction on structural surfaces.
- Feed mode: forward feed selectable, continuous or step by step.



Serra-ossos Bone saws

a 53
e
V 230V



SO 1550 CE (cód. 0630.11.010)

MAGNUS®

Serra ossos, fita 1550 mm - monofásica
Bone saw, blade 1550 mm - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	440x370x810	mm
Corte (altura máx. x largura) / Cutting capacity (Max. height x width)	250x170	mm
Mesa de trabalho / Working table	330x330	mm
Fita / Blade	1550	mm
Potência / Power	0.75 / 1	KW/HP
Peso / Weight	34	kg

- Corpo da máquina em alumínio anodizado e mesa de trabalho em aço inoxidável.
- Motor selado com grau de proteção IP 65.
- Tensor da lâmina ajustável, doseador de corte incorporado.
- Modelo adequado para talhos, charcutarias, peixarias, cozinhas, etc.
- Fornecido com fita temperada.

- Cast metal machine body finished in anodized ans work table in stainless steel.
- Motor enclosed in casing with IP 65 protection grade.
- Adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated.
- Suitable model for butchers shops, fishmongers, restaurants, and so on...
- Provided with tempered band.

a 53
e
V 230V



SO 1830 MN CE (cód. 0630.11.011)

MAGNUS®

Serra ossos, fita 1830 mm - monofásica
Bone saw, blade 1830 mm - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x420x910	mm
Corte (altura máx. x largura) / Cutting capacity (Max. height x width)	320x200	mm
Mesa de trabalho / Working table	410x410	mm
Fita / Blade	1830	mm
Potência / Power	0.75 / 1	KW/HP
Peso / Weight	38	kg

- Corpo da máquina em alumínio anodizado e mesa de trabalho em aço inoxidável.
- Motor selado com grau de proteção IP 65.
- Comando de baixa tensão 24 volts.
- Tensor da lâmina ajustável, doseador de corte incorporado.
- Modelo adequado para talhos, charcutarias, peixarias, cozinhas, etc.
- Fornecido com fita temperada.

- Cast metal machine body finished in anodized ans work table in stainless steel.
- Motor enclosed in casing with IP 65 protection grade.
- Low tension board 24 volts.
- Adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated.
- Suitable model for butchers shops, fishmongers, restaurants, and so on...
- Provided with tempered band.



SO 1830 TR CE (cód. 0630.11.007)

MAGNUS®

Serra ossos, fita 1830 mm - trifásica
Bone saw, blade 1830 mm - three-phase

- Restantes características técnicas iguais ao modelo SO 1830 MN CE / Other technical characteristics similar to the SO 1830 MN CE model.



HLS 1650 (cód. 0630.467.001)

NTS Japan

a 53

e

V 230V



Serra ossos em aço inoxidável, fita 1650 mm - monofásica
Stainless steel bone saw, blade 1650 mm - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x465x865	mm
Corte (altura máx. x largura) / Cutting capacity (Max. height x width)	240x156	mm
Mesa de trabalho / Working table	437x465	mm
Fita / Blade	1650	mm
Potência / Power	0.75	kW
Peso / Weight	38	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Pés e afiador em alumínio.
- Medição precisa da espessura de corte.
- Nível de ruído inferior a 70 dB.
- Equipado com fita temperada de 1650 mm.

- Structure made of stainless steel.
- Feet and sharpener in aluminium.
- Accurate measurement of cutting thickness.
- A noise level of less than 70 db.
- Equipped with temperate blade of 1650 mm.

MAGNUS®



Serra ossos em aço inoxidável

- Corpo da máquina e mesa de trabalho em aço inoxidável.
- Dotado de sistemas de segurança elétricos e mecânicos: caixa de comando 24 volts e componentes elétricos protegidos à prova de água.
- Tensor da lâmina ajustável, doseador de corte incorporado.
- Modelo adequado para o processamento de qualquer tipo de carne, seja fresca ou congelada.
- Fornecido com fita temperada.

Stainless steel bone saw

- Body and work table in stainless steel.
- Supplied with electrical and mechanical safety devices such as 24 volts buttons box and water proof electrical parts.
- Adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated.
- Suitable model for the processing of any kind of meat, either fresh or frozen.
- Provided with tempered band.

a 53

e

V 400V

	SO 1860 CE	SO 2080 CE	SO 2460 CE	SO 3160 CE
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	510x550x1000 mm	600x640x1600 mm	710x760x1710 mm	850x935x1910 mm
Corte (altura máx. x largura) Cutting capacity (Max. height x width)	245x445 mm	270x525 mm	310x630 mm	420x785 mm
Mesa de trabalho Working table	510x440 mm	600x555 mm	710x650 mm	850x800 mm
Capacidade da mesa Load-bearing capacity of top	25 kg	30 kg	35 kg	50 kg
Fita Blade	1860x16 mm	2080x20 mm	2460x20 mm	3160x20 mm
Potência Power	1.1 kW / 1.5 HP	1.1 kW / 1.5 HP	1.5 kW / 2 HP	2.2 kW / 3 HP
Peso Weight	58 kg	80 kg	121 kg	165 kg
Código / code	0630.204.001	0630.204.002	0630.204.003	0630.204.005



Fitas para serra ossos (fornecidas em kits de 5 unidades) / Bandsaw blades (provided in kits of 5 units)

cód. 0690.313.025	Fita temperada 1500 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm - 4TPI / 1500 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.032	Fita temperada 1550 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm - 4TPI / 1550 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.034	Fita temperada 1600 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm - 4TPI / 1600 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.036	Fita temperada 1610 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1610 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.026	Fita temperada 1640 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1640 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.029	Fita temperada 1650 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1650 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.040	Fita temperada 1750 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1750 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.009	Fita temperada 1830 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 3TPI / 1830 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 3TPI
cód. 0690.313.031	Fita temperada 1830 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1830 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.027	Fita temperada 1840 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1840 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.043	Fita temperada 2000 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2000 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.017	Fita temperada 2080 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 3TPI / 2080 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 3TPI
cód. 0690.61.020	Fita temperada 2200 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2200 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.005	Fita temperada 2300 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2300 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.002	Fita temperada 2330 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2330 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.046	Fita temperada 2400 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2400 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.016	Fita temperada 2460 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2460 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.019	Fita temperada 2940 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2940 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.021	Fita temperada 3100 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 3100 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.006	Fita temperada 3160 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 3160 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.027	Fita temperada 3600 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 3600 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.005	Fita inox 1550 mm, dente 5 mm, largura 20 mm 4TPI / 1550 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.035	Fita inox 1600 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 1600 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.037	Fita inox 1640 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 1640 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.038	Fita inox 1700 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 1700 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.001	Fita inox 1750 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 4TPI / 1750 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 4TPI
cód. 0690.313.039	Fita inox 1750 mm, dente 5 mm, largura 20 mm 4TPI / 1750 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.019	Fita inox 1760 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 3TPI / 1760 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 3TPI
cód. 0690.313.020	Fita inox 1820 mm, dente 5 mm, largura 15 mm 3TPI / 1820 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 15 mm - 3TPI
cód. 0690.313.021	Fita inox 1820 mm, dente 5 mm, largura 15 mm 4TPI / 1820 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 15 mm - 4TPI
cód. 0690.313.007	Fita inox 1830 mm, dente 5 mm, largura 20 mm 4TPI / 1830 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.041	Fita inox 1840 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 1840 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.042	Fita inox 1860 mm, dente 6 mm, largura 16 mm 4TPI / 1860 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 16 mm - 4TPI
cód. 0690.313.008	Fita inox 1860 mm, dente 5 mm, largura 20 mm 4TPI / 1860 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.030	Fita inox 2040 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 4TPI / 2040 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 4TPI
cód. 0690.313.044	Fita inox 2040 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 2040 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.014	Fita inox 2080 mm, dente 5 mm, largura 20 mm 3TPI / 2080 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 3TPI
cód. 0690.313.011	Fita inox 2170 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 3TPI / 2170 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 3TPI
cód. 0690.313.045	Fita inox 2170 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 2170 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.010	Fita inox 2430 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 3TPI / 2430 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 3TPI
cód. 0690.313.013	Fita inox 3150 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 3TPI / 3150 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 3TPI

Cepos, mesas de desmanche e grupos de lavagem

Chopping blocks, centre tables and hose reels



Cepos / Chopping blocks



- Grande resistência mesmo a baixa temperatura.
- Rilene em polietileno de peso molecular elevado com espessura de 80 mm, excelente resistência aos produtos químicos.
- Fisiologicamente inócuo para poder estar em contacto com os alimentos.
- **Opção rilene a branco.**
- Highly resistant, even at low temperatures
- Work surface made of a 80 mm high density polyethylene plate with excellent resistance to cleaning chemicals
- Material safe for the contact with food products
- **Optional: white polyethylene.**

Cepos / Chopping blocks

MAGNUS®

cód. 2029.49.001	Cepo rilene vermelho 500x500x800 mm, peso: 45.5 kg (opção: rilene a branco) Red polyethylene chopping block 500x500x800 mm, weight: 45.5 kg (optional: white polyethylene on demand)
cód. 2029.49.002	Cepo rilene vermelho 500x600x800 mm, peso: 49.5 kg (opção: rilene a branco) Red polyethylene chopping block 500x600x800 mm, weight: 49.5 kg (optional: white polyethylene on demand)



Mesas de desmanche / Centre tables



- Grande resistência mesmo a baixa temperatura.
- Rilene em polietileno de peso molecular elevado com espessura de 50 mm, excelente resistência aos produtos químicos.
- Fisiologicamente inócuo para poder estar em contacto com os alimentos.
- **Opção rilene a branco.**
- Highly resistant, even at low temperatures
- Work surface made of a 50 mm high density polyethylene plate with excellent resistance to cleaning chemicals
- Material safe for the contact with food products
- **Optional: white polyethylene**

Mesas de desmanche / Centre tables

MAGNUS®

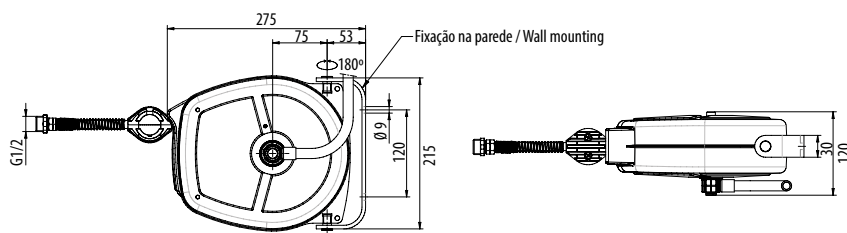
cód. 2038.49.001	Mesa de desmanche rilene vermelho, 1000x500x900 mm, peso: 52.5 kg (opção: rilene a branco) Centre table with red polyethylene worktop, 1000x500x900 mm, weight 52.5 kg (optional: white polyethylene)
cód. 2038.49.002	Mesa de desmanche rilene vermelho, 1200x600x900 mm, peso: 58.5 kg (opção: rilene a branco) Centre table with red polyethylene worktop, 1200x600x900 mm, weight 58.5 kg (optional: white polyethylene)



GML Compacto (cód. 0830.273.031)

MAGNUS

Grupo de lavagem protegido com enrolador - 5 metros
Wall mounted hose reel - 5mt



- Mangueira extensível - 5 metros.
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Estrutura em aço inoxidável.

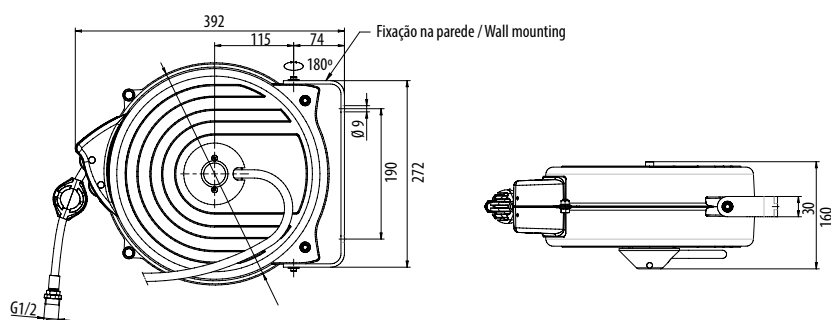
- Extendable hose - 5 meters.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Stainless steel body.



GML (cód. 0830.273.025)

MAGNUS

Grupo de lavagem protegido com enrolador - 15 metros
Wall mounted hose reel - 15mt



- Mangueira extensível - 15 metros.
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Extendable hose - 15 meters.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Stainless steel body.

Opcionais / Optionals

cód. 4.0.172.0005	Placas adesivas em kit de 6 unidades (265x220mm) / Adhesive plates, kit 6 units (265x220mm)
cód. 4.0.172.0015	Lâmpada 18W para CI 6.2 / Lamp 18W for CI 6.2



Ultra-Apliq Virolite 20 (cód. 2020.377.001)

MAGNUS®

Captador de insetos, branco Fly catcher, white

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	460x175x155	mm
Cobertura / Coverage	60	m²
Potência / Power	1x 20	W
Dimensões do papel / Paper dimensions	178x466	mm
Peso / Weight	1.5	kg



230V



- Este novo e inovador aparelho apresenta linhas modernas com elevada eficácia, o que o torna no mais competitivo do mercado.
- Construído com materiais de elevada qualidade, possui uma estrutura em metal pintado em branco epoxy com uma lâmpada de 20 W UV de elevada radiação.
- O Ultra-Apliq é a solução ideal para restaurantes, hotéis, bares, ginásios, supermercados, lojas, salas de espera, etc.
- Decorative, discreet design for front of houses areas.
- Quick and easy maintenance.
- Robust all-metal construction with finished in white epoxy.
- High efficacy EcoLite UV tubes.
- Attractive reflected UV lights up the wall behind.
- Ideal for use in front house, such us home, cinemas, restaurant, cafe/bar, office, hotels, etc.

Opcionais / Optionals

cód. 2090.377.013	Placas adesivas em kit de 6 unidades (G41) / Adhesive plates, kit 6 units (G41)
cód. 2090.377.011	Lâmpada 20W para Ultra-Apliq / Lamp 20W for Ultra-Apliq



EI 30.5 INOX (cód. 2.0.083.0000)

fiamma

Eletrocutor de insetos em aço inox Stainless steel fly killer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	485x132x392	mm
Cobertura / Coverage	100	m²
Ângulo de atração / Attraction angle	180°	
Lâmpada / Light tube	2 x 15	W
Potência / Power	65	W
Potência da placa eletrocutora / Power on the grid	5000	W
Peso / Weight	8	kg



230V



- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Concebido de acordo com as normas de higiene e segurança em vigor.
- Manutenção do equipamento limitada à limpeza dos tabuleiros de resíduos.
- Lâmpadas actínicas de elevada eficácia e grande durabilidade.
- Transformador com 5 anos de garantia.
- Made completely of stainless steel.
- Complies with the latest safety and hygiene norms.
- Maintenance reduced to cleaning the waste tray.
- Highly efficient and long lasting actinic light bulbs.
- Transformer with 5 years warranty.

Opcional / Optional

cód. 4.0.080.0003	Lâmpada actínica TLD 15W para EI 30.5 inox / Actinic light tube TLD 15W for EI 30.5 inox
-------------------	--

Sugestão:

Para garantir um bom desempenho, troque regularmente as placas adesivas, tendo sempre um kit de placas de substituição.

Suggestion:

In order to assure lasting high productivity, regularly substitute the adhesive plates.



EI 30.6 INOX (cód. 2.0.084.0000)

fiamma

e

V 230V



Eletrocutor de insetos em aço inox, suspensão
Stainless steel fly killer, suspension

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	485x162x392	mm
Cobertura / Coverage	125	m ²
Ângulo de atração / Attraction angle	360°	
Lâmpada / Light tube	2 x15	W
Potência / Power	65	W
Potência da placa eletrocutora / Power on the grid	5000	W
Peso / Weight	8	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Concebido de acordo com as normas de higiene e segurança em vigor. Transformador com 5 anos de garantia.
- Manutenção do equipamento limitada à limpeza dos tabuleiros de resíduos.
- Lâmpadas actínicas de elevada eficácia e grande durabilidade.

- Made completely of stainless steel.
- Complies with the latest safety and hygiene norms.
- Maintenance reduced to cleaning the waste tray.
- Highly efficient and long lasting actinic light bulbs.
- Transformer with 5 years warranty.

Opcional / Optional

cód. 4.0.080.0003 Lâmpada actínica TLD 15W para EI 30.6 inox / Actinic light tube TLD 15W for EI 30.6 inox

Higiene / Hygiene



CBDP (cód. 2090.268.001)

MAGNUS®



Balde de detritos com pedal 55 l
Waste bin with pedal 55 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	Ø380x620	mm
Capacidade / Capacity	55	l
Peso / Weight	8	kg

- Utilização fácil e higiénica através de pedal.
- Não há necessidade de usar as mãos!
- Estrutura em aço inoxidável e cuba estanque.
- Com pés e 1 roda para fácil deslocamento.

- User-friendly and hygienic through pedal.
- No need to use your hands!
- Structure made of stainless steel and leakproof well.
- With feet and one wheel for easy movement.



- Kit para montagem na parede.
- Visualizador de nível de sabão.
- Fechadura com chave.

H5Y (cód. 2020.531.003)

MAGNUS®

Saboneteira em aço inoxidável, sabão líquido 1000 ml
Stainless steel liquid soap dispenser, 1000 ml

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	124x60x201	mm
Capacidade / Capacity	1000	ml
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Acabamento / Finish	Escovado e brilhante / Brushed and shiny	

- Wall mounting kit.
- Level viewing window.
- Key lockable.



- Kit para montagem na parede.
- Visualizador de nível de sabão.
- Depósito de sabão em plástico.
- Fechadura com chave.

H75A (cód. 2020.531.004)

MAGNUS®

Saboneteira em aço inoxidável, sabão líquido 900 ml
Stainless steel liquid soap dispenser, 900 ml

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	107x88x250	mm
Capacidade / Capacity	900	ml
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Acabamento / Finish	Escovado / Brushed	

- Wall mounting kit.
- Level viewing window.
- Refillable PP container.
- Key lockable.



- Kit para montagem na parede.
- Visualizador de nível de sabão.
- Depósito de sabão em plástico.
- Fechadura com chave.

H75F (cód. 2020.531.005)

MAGNUS®

Saboneteira em aço inoxidável, espuma de sabão 900 ml
Stainless steel foam soap dispenser, 900 ml

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	107x88x250	mm
Capacidade / Capacity	900	ml
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Acabamento / Finish	Escovado / Brushed	

- Wall mounting kit.
- Level viewing window.
- Refillable PP container.
- Key lockable.



PLMP400 (cód. 2007.429.001)

MAGNUS®

Pio lava-mãos com misturadora de pedal, móvel
Washing basin with foot operated mixer system, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x400x945(1050)*	mm
Peso / Weight	10.5	kg

* Altura máxima com torneira / Maximum height with tap

- Estrutura em aço inoxidável.
- Acionamento da misturadora por pedal.
- Dimensão do pio: Ø 350 mm.
- Acessórios para montagem incluídos: misturadora, válvula e bichas.

- Structure made of stainless steel.
- Activation of the mixer by pedal.
- Sink dimensions: Ø 350 mm.
- Accessories for assembly included: mixer, valve and flexible pipes.



PLMJ400 (cód. 2007.429.002)

MAGNUS®

Pio lava-mãos com misturadora de joelho, parede
Washing basin with knee mixer system, wall

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x292x278(400)*	mm
Peso / Weight	4	kg

* Altura máxima com torneira / Maximum height with tap

- Estrutura em aço inoxidável.
- Acionamento da misturadora por manipulador de comando.
- Dimensão do pio: 350x250 mm.
- Profundidade máxima com manipulador: 320 mm.
- Acessórios para montagem incluídos: misturadora, válvula e bichas.

- Structure made of stainless steel.
- Activation of the mixer by knee handle.
- Sink dimensions: 350x250 mm.
- Maximum depth with handle: 320 mm.
- Accessories for assembly included: mixer, valve and flexible pipes.



H7Y (cód. 2020.531.002)

MAGNUS®

Suporte de papel higiênico, 300 metros
Jumbo roll toilet paper dispenser, 300 meters

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	ø 265x120	mm
Rolo Industrial / Jumbo roll	300	m
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Acabamento / Finish	Escovado / Brushed	

- Concebido para vários tamanhos de rolos de papel.
- Fechadura com chave.
- Robusto e elegante.
- Fresta para controlo do papel existente.

- Designed for different sizes of paper rolls.
- Key lockable.
- Sturdy and elegant.
- Front slit to check the quantity of paper left.



H93 (cód. 2020.531.001)

MAGNUS®



Toalheiro 600 folhas Stainless Steel 600 Z-Fold hand towel dispenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	279x103x363	mm
Capacidade folhas / Paper capacity	600	nº
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Acabamento / Finish	Escovado / Brushed	

- Construção sólida e robusta.
- Kit para montagem na parede.
- Fechadura anti-vandalismo.
- Grande capacidade.
- Fresta para controlo do papel existente.

- Sturdy and elegant.
- Wall mounting kit
- Key lockable.
- High capacity.
- Front slit to check the quantity of paper left.



H1 (cód. 2000.531.001)

MAGNUS®



Secador de mãos e rosto em aço inoxidável Stainless steel hand and face dryer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x200x237	mm
Nível sonoro / Noise level	70	dB
Potência / Power	2.3	kW
Velocidade do ar / Air speed	30	m/s
Velocidade do motor / Motor speed	6500	rpm
Peso / Weight	6.25	kg

- O secador perfeito para uso intenso.
- Construção em aço inoxidável.
- Seca completamente as mãos em 15 segundos.
- Possui sensor de deteção eletrónica por infravermelhos com sistema antivandalismo.
- Boca giratória a 360°, permitindo também secar a face.
- Proteção contra salpicos de água, IPX1.

- For medium to high traffic areas.
- Manufactured in stainless steel.
- Drying speed in 15 seconds.
- Infrared sensor with anti-interfere technology.
- 360° revolving nozzle, also allowing dry the face.
- Splash proof rating IPX1.



H2 (cód. 2000.531.002)

MAGNUS®



Secador de mãos em aço inoxidável Stainless steel hand dryer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x142x240	mm
Nível sonoro / Noise level	70	dB
Potência / Power	2.5	kW
Velocidade do ar / Air speed	30	m/s
Velocidade do motor / Motor speed	7500	rpm
Peso / Weight	6.25	kg

- O secador perfeito para espaços modernos com design minimalista ou espaços com dimensões reduzidas.
- Equipamento ideal para uso intenso.
- Construção em aço inoxidável.
- Seca completamente as mãos em 15 segundos.
- Possui sensor de deteção eletrónica por infravermelhos com sistema antivandalismo.
- Proteção contra salpicos de água, IPX1.

- Perfect for a washroom of minimalist decor, where space is an issue or areas which have limited space.
- The perfect dryer for intensive use.
- Manufactured in stainless steel.
- Drying speed in 15 seconds.
- Infrared sensor with anti-interfere technology.
- Splash proof rating IPX1.





H14 (cód. 2000.531.003)

MAGNUS®

e

V 230V



Secador de mãos branco com baixo ruído Hand dryer in white, low noise motor

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	212x231x239	mm
Nível sonoro / Noise level	58	dB
Potência / Power	2	kW
Fluxo de ar / Blowing volume	51	m3/h
Velocidade do motor / Motor speed	4600	rpm
Peso / Weight	1.6	kg

- Estrutura robusta e resistente em ABS.
- Seca completamente as mãos em 30-35 segundos.
- Sensor por infravermelhos de elevada performance.
- Proteção contra salpicos de água, IPX1.

- Impact resistant ABS shell.
- Drying speed in 30-35 seconds.
- High performance infrared sensor.
- Splash proof rating IPX1.



EF9 (cód. 2000.531.007)

MAGNUS®

e

V 230V



Secador de mãos branco Hand dryer in white

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	298x184x669	mm
Nível sonoro / Noise level	65	dB
Potência / Power	1.85 (0.7 frio/cold)	kW
Velocidade do ar / Air speed	105	m/s
Fluxo de ar / Airflow	158	m3/h
Peso / Weight	10	kg

- Material: Plástico ABS em cor branca.
- Seca completamente as mãos em 10 segundos.
- Proteção contra curto-circuitos e de sobreaquecimento do motor.
- Sistema de secagem "touch free" que assegura uma higiene total.
- Baixo ruído.
- Proteção contra salpicos de água, IPX1.
- Equipado com filtro HEPA.

- Material: White colour in ABS plastic.
- Drying speed in 10 seconds.
- Overheating protection and short-circuit protection.
- Touch free hand drying system ensures complete hygiene.
- Low noise level.
- Splash proof rating IPX1.
- Fitted with HEPA filter.



EF8 (cód. 2000.531.)

MAGNUS®

e

V 230V



Secador de mãos cinza Hand dryer in grey

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	298x184x669	mm
Nível sonoro / Noise level	65	dB
Potência / Power	1.85 (0.7 frio/cold)	kW
Velocidade do ar / Air speed	105	m/s
Fluxo de ar / Airflow	158	m3/h
Peso / Weight	10	kg

- Material: Plástico ABS em cor cinza.
- Seca completamente as mãos em 10 segundos.
- Proteção contra curto-circuitos e de sobreaquecimento do motor.
- Sistema de secagem "touch free" que assegura uma higiene total.
- Baixo ruído.
- Proteção contra salpicos de água, IPX1.
- Equipado com filtro HEPA.

- Material: Grey colour in ABS plastic.
- Drying speed in 10 seconds.
- Overheating protection and short-circuit protection.
- Touch free hand drying system ensures complete hygiene.
- Low noise level.
- Splash proof rating IPX1.
- Fitted with HEPA filter.



B5 (cód. 2020.377.010)

MAGNUS®

Cinzeiro de chão Cigarette bin, freestanding

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	230x230x910	mm
Capacidade / Capacity	± 10000	nº
Dimensões da bandeja / Internal tray	190x190x580	mm
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Peso / Weight	7	kg

- Ideal para hotéis, restaurantes, bares, lugares de trabalho...
- Estrutura em aço inoxidável e de fácil limpeza.
- Tabuleiro coletor de cinzas amovível.
- Equipada com fechadura (segura contra vandalismo).
- Orifícios de dimensão reduzida para prevenir a introdução de papéis ou outros materiais não destinados para os cinzeiros.

- Ideal for hotels, restaurants, bars, workplaces ...
- Made of stainless steel and very easy to clean.
- Removable internal tray allows easy emptying.
- Heavy duty lock (safe against vandalism).
- Depositing holes sized to prevent general litter from entering.



B1 (cód. 2020.377.011)

MAGNUS®



Cinzeiro de chão de parede Cigarette bin, wall mounting

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	260x110x280	mm
Capacidade / Capacity	± 3500	nº
Dimensões da bandeja / Internal tray	250x105x140	mm
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Peso / Weight	1.8	kg

- Ideal para hotéis, restaurantes, bares, lugares de trabalho...
- Estrutura em aço inoxidável e de fácil limpeza.
- Tabuleiro coletor de cinzas amovível.
- Equipada com fechadura (segura contra vandalismo).
- Orifícios de dimensão reduzida para prevenir a introdução de papéis ou outros materiais não destinados para os cinzeiros.

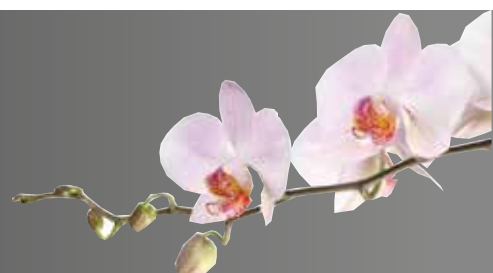
- Ideal for hotels, restaurants, bars, workplaces ...
- Made of stainless steel and very easy to clean.
- Removable internal tray allows easy emptying.
- Heavy duty lock (safe against vandalism).
- Depositing holes sized to prevent general litter from entering.

Sugestão:

Coloque areia molhada no fundo dos cinzeiros para evitar maus cheiros e fumes.

Suggestion:

Put wet sand at the bottom of internal tray to avoid bad smells and fumes.



Máquinas de embalar

Packaging machines



450A (cód. 2101.445.001)

MAGNUS®

e

V

230V



Máquina de embalar manual (embrulhar com base quente 430 mm)
Wrapping machine (wrap with hot plate 430 mm)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	620x500x140	mm
Potência / Power	0.23	kW
Largura máxima de filme / Maximum width film	430	mm
Peso/ Weight	5.7	kg

- Para embrulhar/embalar todos os produtos de forma delicada, permitindo conservar todas as propriedades nutritivas dos alimentos.
- Adequado para supermercados, charcutarias, peixarias, restaurantes, etc.
- Estrutura em aço inoxidável com prato aquecido e sistema de corte revestido em teflon.

- Hand wrapper is used for wrapping food to preserve the freshness and to enhance the appearance, providing long time reservation, preventing smell, preventing of food.
- Suitable for super markets, fruit stalls, bakeries, frozen food, noshery etc.
- Made of stainless steel with heated board. The heated Teflon plate gives a tight seal.



PFS300C (cód. 2101.445.003)

MAGNUS®

e

V

230V



Máquina de embalar com cortador, seladora 300x3 mm
Hand impulse sealing machine with cutter, sealing 300x3 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	450x85x170 mm	mm
Potência / Power	0.43	kW
Peso/ Weight	3.9	kg

- Selagem de alta qualidade e desenho compacto.
- Fácil funcionamento.
- Tempo de selagem de 0.2 a 1.5 segundos.

- High quality sealing and compact model.
- Easy to use.
- Sealing time of 0.2 to 1.5 seconds.



HI-600 (cód. 2101.445.004)

MAGNUS®

e

V

230V



Máquina de embalar, seladora, 600x2.8 mm
Hand impulse sealing machine, 600x2.8 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	805x100x230	mm
Potência / Power	0.78	kW
Peso/ Weight	11	kg

- Selagem de alta qualidade.
- Fácil funcionamento.
- Tempo de selagem de 0.2 a 3 segundos.

- High quality sealing.
- Easy to use.
- Sealing time of 0.2 to 3 seconds.

Máquinas de embalar a vácuo

Vacuum packing machines



Catering

Controlo de porções
Manutenção de padrões e serviço
Preparação controlada
Melhoramento na qualidade dos alimentos
Redução de custos de proteção/ confeção

Catering

Portion controls
Controlled preparation
Maintenance of standards and service
Better quality of the food products
Cost-effective



Painel de controlo 1 programa /
1-program control panel



Painel de controlo 10 programas com
manómetro / 10-program control panel
with analogue vacuum gauge



Painel de controlo 10 programas com
sensor de vácuo / 10-program control
panel with vacuum sensor

Placas de enchimento / Filler plates

- Permite aumentar ou diminuir a altura da câmara para ajustar a cada tipo de produto e para obter um ciclo de vácuo mais rápido.
- It allows to increase or decrease the height of the chamber to adjust to each type of product and to have a quicker vacuum time and therefore cycle.

Selagem dupla / Double seal

- A dupla selagem dos sacos garante uma maior fiabilidade na selagem.
- The double seal of bags ensures greater reliability in sealing.

Injeção de gás / Gas flush

- Permite controlar as reacções enzimáticas e microbianas, retardando a degradação dos alimentos e aumentando o seu tempo de vida.
- It controls the enzymatic and microbiotic reactions, thus preventing the deterioration of the food products.

Entrada lenta de ar / Soft air

- Controlo da descompressão da câmara de vácuo, evitando deformações/rompimentos da embalagem de produtos afiados ou frágeis.
- It is used for slow aeration of the chamber to avoid deformations or tearing of the vacuum bags when packing sharp and fragile products.

Sensor / Sensor

- Com o opcional sensor é possível configurar 10 programas, controlados em Milibar (pressão), o que é mais preciso. Os resultados são exibidos digitalmente.
- Além disso, o sensor tem um programa automático (PA), o que significa que o sensor encontra o nível de vácuo ideal para cada produto sem que o utilizador precise de o programar.
- O sensor também está equipado com programa H2O para embalagens com molhos e sopa. Com este programa pode evitar que sopas ou molhos fervam fora do saco durante o processo de vácuo.
- Molhos ou sopas precisam ser refrigerados!
- With the option sensor it is also possible to choose between 10 programs, controlled in Millibar (pression), which is more precise. Results are digitally displayed.
- Moreover the sensor has an automatic program (PA), which means that the sensor finds the optimal vacuum level for each product. The user does not need to program the vacuum for each product.
- The sensor is also equipped with H2O program for packaging of sauces and soup. With this program you avoid that soups or sauces boil out of the bag during the vacuum process.
- Sauces or soups need to be chilled!



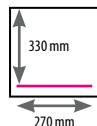
B27.06 (cód. 2101.459.009)

MAGNUS®

o 79

e

v 230V



Máquina de embalar a vácuo, selagem 270 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 270 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x470x340	mm
Câmara (LPA) / Chamber (WDH)	270x350x180	mm
Potência / Power	0.45	kW
Ciclo / Cycle	30	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	6	m³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Display digital com 1 programa.
- Sistema "soft vacuum".

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Digital display with 1 program.
- Soft vacuum system.



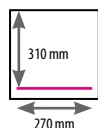
T2L (cód. 2101.246.042)

henkovac

o 75

e

v 230V



Máquina de embalar a vácuo, selagem 270 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 270 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	360x500x340	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	270x310x100	mm
Potência / Power	0.4	kW
Ciclo / Cycle	20 - 40	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	4	m³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 1 Programa e selagem única.
- Unidade de controlo básico (tempo e vácuo).
- Equipada com 2 placas de enchimento.

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 1 Program and single seal.
- Basic control unit (time and vacuum).
- Equipped with 2-fillers plates.



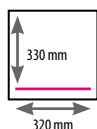
T3 L (cód. 2101.246.044)

henkovac

o 75

e

v 230V



Máquina de embalar a vácuo, selagem 320 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 320 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	430x550x410	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	320x330x160	mm
Potência / Power	0.5	kW
Ciclo / Cycle	20 - 30	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	8	m³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 1 Programa e selagem dupla.
- Unidade de controlo básico (tempo e vácuo).
- Equipada com 2 placas de enchimento.
- Nota: A Imagem apresentada inclui painel de 10 programas.

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 1 Program and double seal.
- Basic control unit (time and vacuum).
- Equipped with 2-fillers plates.
- Note: The displayed image includes 10-program control panel.



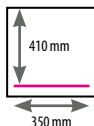
D35.12 (cód. 2101.459.008)

MAGNUS®

O 79

e

V 230V



- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Display digital com 1 programa.
- Sistema "soft vacuum".

Máquina de embalar a vácuo, selagem 350 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 350 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	540x490x450	mm
Câmara (LPA) / Chamber (WDH)	370x430x230	mm
Potência / Power	0.9	kW
Ciclo / Cycle	35	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	12	m³

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Digital display with 1 program.
- Soft vacuum system.



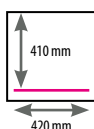
C42.20 (cód. 2101.459.007)

MAGNUS®

O 79

e

V 230V



- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Display digital com 1 programa.
- Sistema "soft vacuum".

Máquina de embalar a vácuo, selagem 420 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 420 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	550x490x450	mm
Câmara (LPA) / Chamber (WDH)	430x430x230	mm
Potência / Power	0.9	kW
Ciclo / Cycle	30	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	20	m³

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Digital display with 1 program.
- Soft vacuum system.



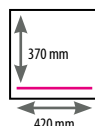
T4 L (cód. 2101.246.041)

henkovic

O 75

e

V 230V



- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 1 Programa e **selagem dupla**.
- Unidade de controlo básico (tempo e vácuo).
- Equipada com 2 placas de enchimento.
- Nota: A Imagem apresentada inclui painel de 10 programas.

Máquina de embalar a vácuo, selagem 420 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 420 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x590x460	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	420x370x180	mm
Potência / Power	0.7	kW
Ciclo / Cycle	20 - 30	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	16	m³

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 1 Program and **double seal**.
- Basic control unit (time and vacuum).
- Equipped with 2-fillers plates.
- Note: The displayed image includes 10-program control panel.

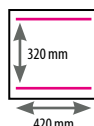


T4 LL (cód. 2101.246.)

henkovic

e

V 230V



- Restantes características técnicas iguais ao modelo T4 L.

Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 420 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 420 mm

Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	420x320x180	mm
---	-------------	----

- Other technical characteristics similar to the T4 L model.

Opcionais para máquinas de embalar a vácuo T2, T3 e T4 / Optionals for vacuum packing machine T2, T3 e T4

T2	Suporte para líquidos / Liquid insert plate
T3	Suporte para líquidos / Liquid insert plate
T3	Controlador de 10 Programas / 10 programs
T3	Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)
T3	Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)
T3	Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)
T4	Suporte para líquidos / Liquid insert plate
T4	Controlador de 10 Programas / 10 programs
T4	Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)
T4	Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)
T4L	Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)
T4LL	Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)



T5 SS (cód. 2101.246.)

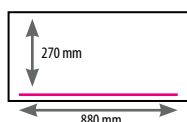
henkovac

Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 320 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 320 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x520x430	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	800x320x95	mm
Potência / Power	1.3	kW
Ciclo / Cycle	20 - 30	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	21	m ³

- Esta máquina é excelente para embalar produtos longos, por exemplo salmão.
- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 1 Programa, suporte para líquidos e selagem dupla.
- Unidade de controlo básico (tempo e vácuo).
- Equipada com 2 placas de enchimento.
- Nota: A Imagem apresentada inclui painel de 10 programas.
- Disponível na versão móvel (Modelo M3). Consulte-nos!

- This machine is excellent for packaging of long products, for example salmon.
- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 1 Program, liquid insert plate and double seal.
- Basic control unit (time and vacuum).
- Equipped with 2-fillers plates.
- Note: The displayed image includes 10-program control panel.
- Available on free standing version (M3 model). Ask us!



T5 L (cód. 2101.246.)

henkovac

Máquina de embalar a vácuo, selagem 880 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 880 mm

Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	880x270x95	mm
---	------------	----

- Restantes características técnicas iguais ao modelo T5 SS.

- Other technical characteristics similar to the T5 SS model.



T5 LS (cód. 2101.246.)

henkovac

Máquina de embalar a vácuo, selagem 840 / 270 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 840 / 270 mm

Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	840x270x95	mm
---	------------	----

- Restantes características técnicas iguais ao modelo T5 SS.

- Other technical characteristics similar to the T5 SS model.



Sacos para embalar a vácuo

Consulte página 82.

Vacuum bags

Consult page 82.

Opcionais para máquinas de embalar a vácuo T5 / Optionals for vacuum packing machine T5

Controlador de 10 Programas / 10 programs

Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)

Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)

Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)

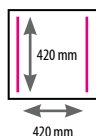


T6 SS (cód. 2101.246.)

henkovac



230V



Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 420 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 420 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	610x570x480	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	420x420x220	mm
Potência / Power	1.3	kW
Ciclo / Cycle	42	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	16	m³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 1 Programa e **selagem dupla**.
- Unidade de controlo básico (tempo e vácuo).
- Equipada com 2 placas de enchimento.
- Nota: A Imagem apresentada inclui painel de 10 programas.

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 1 Program and **double seal**.
- Basic control unit (time and vacuum).
- Equipped with 2-fillers plates.
- Note: The displayed image includes 10-program control panel.

Opcionais para máquinas de embalar a vácuo T6 / Optionals for vacuum packing machine T6

Suporte para líquidos / Liquid insert plate

Controlador de 10 Programas / 10 programs

Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)

Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)

Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)



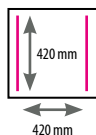
M1 (cód. 2101.246.)

henkovac



230V

Brevemente disponível!
Coming soon!



Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 420 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 420 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	665x640x1020	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	420x420x220	mm
Potência / Power	1.3	kW
Ciclo / Cycle	20 - 40	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	21	m³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 1 Programa e **selagem dupla**.
- Equipada com 2 placas de enchimento.

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 1 Program and **double seal**.
- Equipped with 2-fillers plates.

Opcionais para máquinas de embalar a vácuo M1 / Optionals for vacuum packing machine M1

Suporte para líquidos / Liquid insert plate

Controlador de 10 Programas / 10 programs

Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)

Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)

Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)



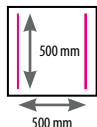


M2 (cód. 2101.246.)

henkovic

e

V 400V



Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x500 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	710x780x1040	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	500x500x220	mm
Potência / Power	3.3	kW
Ciclo / Cycle	25 - 35	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	40	m ³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 10 Programas e **selagem dupla**.
- Unidade de controlo digital de fácil leitura e programação.
- Equipada com 2 placas de enchimento.

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 10 Programs and **double seal**.
- Digital control unit, easy to read and program.
- Equipped with 2-fillers plates.

Opcionais para máquinas de embalar a vácuo M2 / Optional for vacuum packing machine M2

Suporte para líquidos / Liquid insert plate

Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)

Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)

Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)

Valores válidos para opcionais fornecidos com o equipamento / Valid values for optional supplied with the equipment

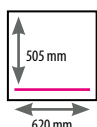


M4 L (cód. 2101.246.)

henkovic

e

V 400V



Máquina de embalar a vácuo, selagem 620 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 620 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	740x900x1130	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	620x505x200	mm
Potência / Power	3.3	kW
Ciclo / Cycle	20 - 40	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	40	m ³

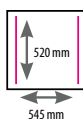
- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 10 Programas e **selagem dupla**.
- Unidade de controlo digital de fácil leitura e programação.
- Proteção IP 65.
- Equipada com 2 placas de enchimento.
- **Nota: A imagem apresentada corresponde ao modelo M4SS.**

- Chamber and body made of stainless steel.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 10 Programs and **double seal**.
- Digital control unit, easy to read and program.
- IP 65 protection.
- Equipped with 2-fillers plates.
- **Note: The image above is M4SS model.**



M4 SS (cód. 2101.246.)

henkovic



Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 520 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 520 mm

Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	545x520x200	mm
---	-------------	----

- Restantes características técnicas iguais ao modelo M4 L.

- Other technical characteristics similar to the M4 L model.

Opcionais para máquinas de embalar a vácuo M4 / Optional for vacuum packing machine M4

Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)

Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)

Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)

Valores válidos para opcionais fornecidos com o equipamento / Valid values for optional supplied with the equipment

legenda
legend

o
página opcionais
optionals page

a
página acessórios
Accessories page

e
elétrico
electric

g
gás
gas

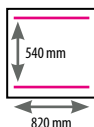
V
voltagem
power supply

GN
nº de tabuleiros
trays

e

V

400V



M5 LL (cód. 2101.246.)

henkovac

Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 820 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 820 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	940x1000x1140	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	820x540x200	mm
Potência / Power	3.5	kW
Ciclo / Cycle	36	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	63	m³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 10 Programas e **selagem dupla**.
- Unidade de controlo digital de fácil leitura e programação.
- Proteção IP 65.
- Equipada com 2 placas de enchimento.
- **Nota: A imagem apresentada corresponde ao modelo M5LS.**

- Chamber and body made of stainless steel.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 10 Programs and **double seal**.
- Digital control unit, easy to read and program.
- IP 65 protection.
- Equipped with 2-fillers plates.
- **Note: The image above is M5LS model.**

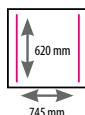


M5 SS (cód. 2101.246.)

henkovac

Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 620 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 620 mm

Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	745x620x200	mm
---	-------------	----



- Restantes características técnicas iguais ao modelo M5 LL.

- Other technical characteristics similar to the M5 LL model.

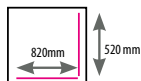


M5 LS (cód. 2101.246.)

henkovac

Máquina de embalar a vácuo, selagem 820/520 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 820/520 mm

Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	820x520x200	mm
---	-------------	----



- Restantes características técnicas iguais ao modelo M5 LL.

- Other technical characteristics similar to the M5 LL model.

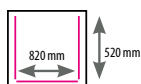


M5 SLS (cód. 2101.246.)

henkovac

Máquina de embalar a vácuo, selagem 820/2x 520 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 820/2x 520 mm

Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	820x520x200	mm
---	-------------	----



- Restantes características técnicas iguais ao modelo M5 LL.

- Other technical characteristics similar to the M5 LL model.

Opcionais para máquinas de embalar a vácuo M5 / Optionals for vacuum packing machine M5

Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)

Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)

Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)

Valores válidos para opcionais fornecidos com o equipamento / Valid values for optional supplied with the equipment



Sacos para embalar a vácuo

Consulte página 82.

Vacuum bags

Consult page 82.





FRESH 33 (cód. 2101.459.001)

MAGNUS®

Máquina de embalar a vácuo por aspiração externa, selagem 330 mm
External suction vacuum machine, sealing bar 330 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	390x300x180	mm
Potência / Power	0.38	kW
Bomba autolubrificante / Self lubricating pump	16	l/m
Bomba de vácuo / Vacuum pump	0.8	mbar
Peso/ Weight	6	kg



- Estrutura em aço inoxidável.
- Display com led.
- Funcionamento automático.
- Preparado para funcionar com recipientes para líquidos.

- Structure made in stainless steel.
- Digital with led.
- Automatic working function.
- Ready to work with jars for liquids.



FRESH43 (cód. 2101.459.002)

MAGNUS®

Máquina de embalar a vácuo por aspiração externa, selagem 430 mm
External suction vacuum machine, sealing bar 430 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x295x180	mm
Potência / Power	0.45	kW
Bomba autolubrificante / Self lubricating pump	28	l/m
Bomba de vácuo / Vacuum pump	0.8	mbar
Peso/ Weight	8.5	kg



- Estrutura em aço inoxidável.
- Display com led.
- Funcionamento manual ou automático.
- Preparado para funcionar com recipientes para líquidos.

- Structure made in stainless steel.
- Digital with led.
- Manual / automatic working function.
- Ready to work with jars for liquids.

Vácuo: extração externa Vacuum: external suction



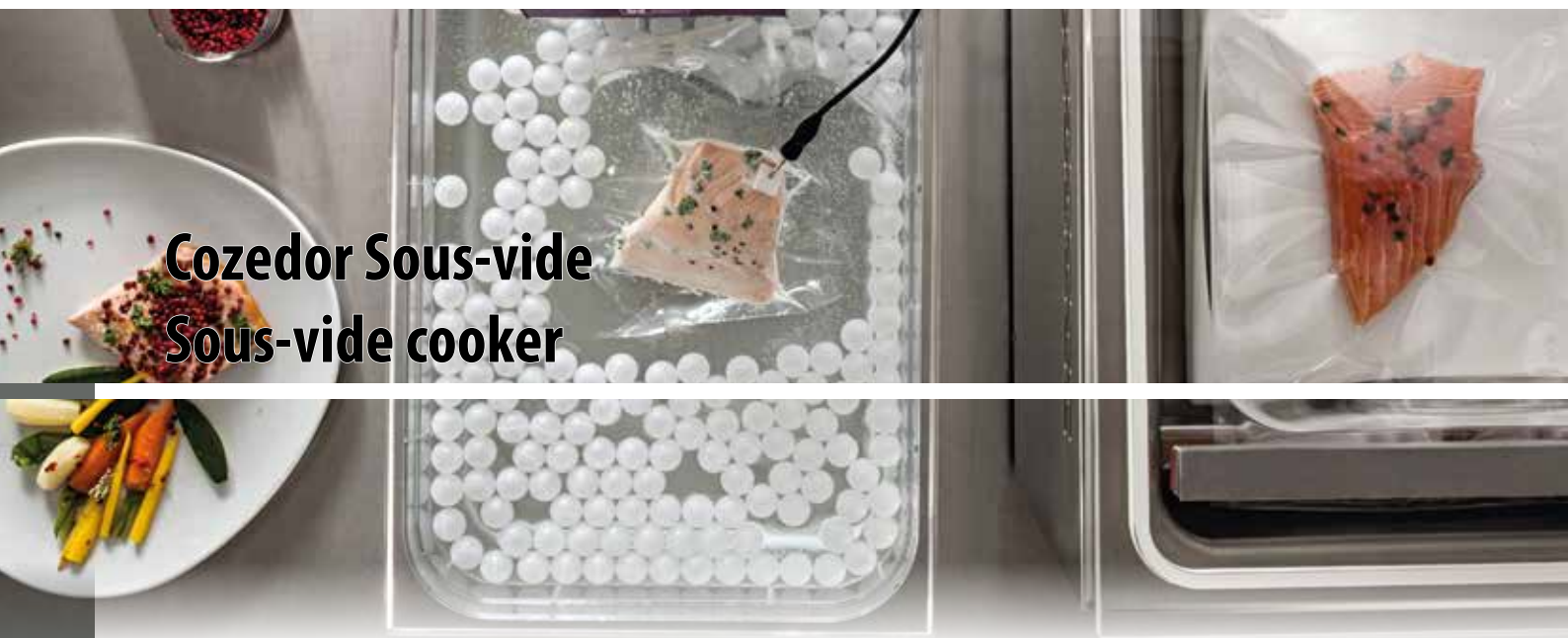
- Kit composto por container GN, tampa em acrílico com vedante, válvula e tubo de sucção.
- Utilizável nos modelos B27.06, D35.12 e C42.20.

- Kit composed by GN containers, plexiglas lid with seal, valve and suction tube.
- Suitable for B27.06, D35.12 and C42.20 models.

Vácuo: extração externa / Vacuum: external suction

cód. 2190.459.004	Kit vácuo para extração externa 1/1 Vacuum kit for external suction 1/1
cód. 2190.459.005	Kit vácuo para extração externa 1/2 Vacuum kit for external suction 1/2
cód. 2190.459.006	Kit vácuo para extração externa 1/3 Vacuum kit for external suction 1/3





Cozedor Sous-vide

Sous-vide cooker

Programação intuitiva:

- Fácil acesso ao menu para uma configuração rápida e intuitiva dos parâmetros dos programas.

Elevada precisão de cozedura:

- Configuração dos ciclos de cozedura com uma precisão de $\pm 0.1^\circ\text{C}$ ($\pm 32,18^\circ\text{F}$) e programação offset para o controlo da temperatura.

Monitorização contínua:

- Display com visualização cíclica dos valores de temperatura da água, do interior do produto e tempo de cozedura detetados durante o ciclo de trabalho.

Estrutura robusta:

- Carroçaria fabricada totalmente em aço inoxidável AISI 304, conforme as normas profissionais.

Sonda de temperatura:

- Programa especial para monitorização da temperatura no centro do produto através da sonda de alta precisão.

Uniformidade da temperatura:

- Ventilador de termo circulação para assegurar uma temperatura constante da água no interior do recipiente de cozedura.

10 Programas:

- Memorização dos parâmetros de cozedura para um funcionamento mais rápido e uma maior facilidade de uso.

Offset:

- Configuração de um valor a partir de $\pm 3.0^\circ\text{C}$ ($\pm 37.4^\circ\text{F}$) para a medição precisa da temperatura da água e maior controlo de cozedura.

Delta:

- Seleção da diferença máxima admissível entre a temperatura da água na cuba e a temperatura lida pela sonda para uma cozedura uniforme de alimentos.

ECO mode:

- Modo de funcionamento especial desenvolvido para que a máquina funcione com regimes de baixo consumo, inclusive durante um ciclo já iniciado.

Intuitive setting:

- Easy access to the menu for a fast and intuitive program parameters setting.

High precision cooking:

- Cooking cycles setting with accuracy of $\pm 0.1^\circ\text{C}$ ($\pm 32.18^\circ\text{F}$) and offset program for temperature control.

Continuous monitoring:

- Panel with cyclic display of water and core food temperature values as well as cooking time, detected during the working cycle.

Heavy-duty bodywork:

- Entirely made of stainless steel AISI 304, according to professional standards.

Core probe:

- Special program for monitoring product core temperature by using a high-precision probe.

Temperature uniformity:

- Thermo-circulation fan to ensure a constant water temperature in the cooking tank.

10 Programs:

- Setting of cooking parameters for a faster operation and a easier use.

Offset:

- Set a value to $\pm 3.0^\circ\text{C}$ ($\pm 37.4^\circ\text{F}$) for high accuracy of water temperature detection and cooking control.

Delta:

- Selection of the maximum permissible difference between the detected temperature of the water in the tank and the temperature detected by the probe for a uniform cooking of the food.

ECO mode:

- Special functioning mode designed to run machine at low consumption capacity, even during the working cycle.



SV50 (cód. 2106.459.001)

MAGNUS®

Cozedor Sous-vide, 10 programas Sous-vide cooker, 10 programs

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	150x240x380	mm
Potência máxima total / Total maximum power	2.1	kW
Capacidade de aquecimento a 95°C / Heating capacity at 95 °C	50	l
Intervalo de temperaturas / Temperature range	0.1 / 95	°C
Precisão de temperatura / Temperature precision	± 0.1	°C
Peso / Weight	4	kg



- Estrutura em aço inoxidável.
- Aviso do nível mínimo de água.
- Início retardado.
- Alarme de temperatura de cozedura alcançada.
- Offset para controlo da temperatura.

- Structure made in stainless steel.
- Minimum water level warning alarm.
- Delayed start.
- Alarm for cooking temperature reached level.
- Offset temperature control.

Opcionais para o cozedor Sous-vide/ Optionals for sous-vide cooker

cód. 2190.459.002 Sonda de temperatura
Probe for cooking temperature control



cód. 2190.459.003 Bolas de polipropileno, 500 unidades
Polypropylene balls, 500 units



Sacos para embalar a vácuo

Consulte página 82.

Vacuum bags

Consult page 82.



Sacos para embalar a vácuo

Vacuum bags

- Especialmente desenvolvidos para o uso profissional de máquinas de embalar a vácuo.
- Outras dimensões e espessuras sob consulta.

- Specially developed for use in professional vacuum chamber machines.
- Other sizes and thicknesses on request.

Sacos para embalar a vácuo, 90 µ • Vacuum bags, 90 µ

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Espessura Thickness	Material Material	Unidades por caixa Units per package
2190.733.065	120x250 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.004	120x300 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.026	170x250 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.037	200x250 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.019	200x300 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.028	250x300 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.027	250x350 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.030	250x450 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.020	300x400 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.031	350x400 mm	90 µ	PA/PE	300
2190.733.006	350x450 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.007	350x500 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.060	400x500 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.005	400x600 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.022	500x900 mm	90 µ	PA/PE	300

Sacos para embalar a vácuo, 140 µ • Vacuum bags, 140 µ

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Espessura Thickness	Material Material	Unidades por caixa Units per package
2190.733.045	150x300 mm	140 µ	PA/PE	1000
2190.733.046	280x350 mm	140 µ	PA/PE	250

Sacos frisados para embalar a vácuo, 90 µ • External vacuum bags, 90 µ

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Espessura Thickness	Material Material	Unidades por caixa Units per package
2190.205.055	140x200 mm	90 µ	PA/PE	50
2190.205.056	140x300 mm	90 µ	PA/PE	50
2190.205.068	150x250 mm	90 µ	PA/PE	50
2190.205.062	200x300 mm	90 µ	PA/PE	50
2190.205.054	250x350 mm	90 µ	PA/PE	50
2190.205.058	300x400 mm	90 µ	PA/PE	50

⚠ **Atenção: As quantidades por caixa podem ser alteradas pelo fornecedor sem aviso prévio. Verifique na confirmação da encomenda.**
 ⚠ **Attention: Quantity per package may be changed by the supplier without notice. Always confirm the quantity in your order confirmation.**



Confeção Cooking

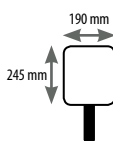
Fritadeiras linha easy frying

Easy frying range fryers



FE 9 T (cód. 1160.220.003)

MAGNUS®



Fritadeira elétrica 9 l, bancada Electric fryer 9 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	290x550x295 (435)	mm
Potência / Power	6	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	190x245x105	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	8 - 9	l
Peso / Weight	13	kg

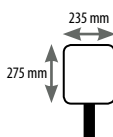
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cuba com filtro e "zona fria" para o depósito de resíduos.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Manufactured in stainless steel with removable head.
- Safety tap for oil discharge.
- Vat with recovery oil filter and "cool zone" for deposit of the cooking residue.



FE 12 T (cód. 1160.220.004)

MAGNUS®



Fritadeira elétrica 12 l, bancada Electric fryer 12 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	375x655x310 (450)	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	235x275x105	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	10 - 12	l
Peso / Weight	18	kg

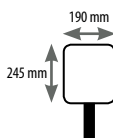
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cuba com filtro e "zona fria" para o depósito de resíduos.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Manufactured in stainless steel with removable head.
- Safety tap for oil discharge.
- Vat with recovery oil filter and "cool zone" for deposit of the cooking residue.



FE 2x9 T (cód. 1160.220.005)

MAGNUS®



Fritadeira elétrica 9+9 l, bancada Electric fryer 9+9 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x550x295 (435)	mm
Potência / Power	6 + 6	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	190x245x105	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	(8 - 9) + (8 - 9)	l
Peso / Weight	20	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo FE 9 T.

- Other technical characteristics similar to the FE 9 T model.



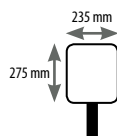
FE 2x12 T (cód. 1160.220.006)

MAGNUS®

o 92

e

V 400V



Fritadeira elétrica 12+12 l, bancada Electric fryer 12+12 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x655x310 (450)	mm
Potência / Power	9 + 9	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	235x275x105	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	(10 - 12) + (10 - 12)	l
Peso / Weight	32	kg

- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cuba com filtro e "zona fria" para o depósito de resíduos.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Manufactured in stainless steel with removable head.
- Safety tap for oil discharge.
- Vat with recovery oil filter and "cool zone" for deposit of the cooking residue.

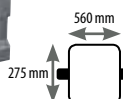


FEP 20 T (cód. 1160.220.001)

MAGNUS®

e

V 400V



Fritadeira elétrica 20 l, pastelaria, bancada Electric fryer 20 l, pastry, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x675x260 (380)	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	560x275x105	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	18 - 20	l
Peso / Weight	24	kg

- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.
- Dimensões da cuba: 580x320x220 mm.
- Cesto ideal para pastelaria.

- Manufactured in stainless steel with removable head.
- Safety tap for oil discharge.
- Vat dimensions: 580x320x220 mm.
- Special basket excellent for pastry.

Optional para FEP 20 T / Optional for FEP 20 T

cód. 91160.220.001 CFE 20 T

Cesto para fritadeiras pastelaria, 560x275x105 mm
Basket for pastry fryers, 560x275x105

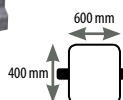


FEP 60 T (cód. 1160.220.002)

MAGNUS®

e

V 400V



Fritadeira elétrica 37 l, pastelaria, bancada Electric fryer 37 l, pastry, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x775x260 (380)	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	600x400x105	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	34 - 37	l
Peso / Weight	29	kg

- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.
- Dimensões da cuba: 620x420x220 mm.
- Cesto ideal para pastelaria.

- Manufactured in stainless steel with removable head.
- Safety tap for oil discharge.
- Vat dimensions: 620x420x220 mm.
- Special basket excellent for pastry.

Optional para FEP 60 T / Optional for FEP 60 T

cód. 91160.220.002 CFE 60 T

Cesto para fritadeiras pastelaria, 600x400x105 mm
Basket for pastry fryers, 600x400x105 mm

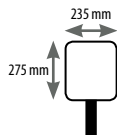


FG15M (cód. 1161.220.005)

MAGNUS®

Fritadeira a gás 15 l, móvel Gas standing fryer, 15 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	375x650x845 (1140)	mm
Potência / Power	13	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.37	m³/h
Dimensões cesto / Basket dimensions	235x275x105	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	14 - 15	l
Peso / Weight	44	kg



- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável com queimadores de grande potência.
- Equipado com chama piloto, isqueiro e uma gaveta de recolha do óleo.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with high power burners.
- Equipped with burner pilot flame, piezoelectric ignition for pilot and a drip tray.
- Safety tap for oil discharge.

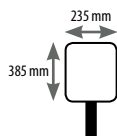


FG20M (cód. 1161.220.006)

MAGNUS®

Fritadeira a gás 20 l, móvel Gas standing fryer, 20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	375x750x845 (1140)	mm
Potência / Power	14	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.48	m³/h
Dimensões cesto / Basket dimensions	235x385x105	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	18 - 20	l
Peso / Weight	47	kg



- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável com queimadores de grande potência.
- Equipado com chama piloto, isqueiro e uma gaveta de recolha do óleo.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with high power burners.
- Equipped with burner pilot flame, piezoelectric ignition for pilot and a drip tray.
- Safety tap for oil discharge.

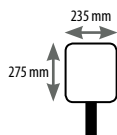


FG2X15M (cód. 1161.220.007)

MAGNUS®

Fritadeira a gás 15+15 l, móvel Gas standing fryer, 15+15 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x650x845 (1140)	mm
Potência / Power	13 + 13	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.75	m³/h
Dimensões cesto / Basket dimensions	235x275x105	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	(14 - 15) + (14 - 15)	l
Peso / Weight	81	kg



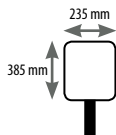
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável com queimadores de grande potência.
- Equipado com chama piloto, isqueiro e uma gaveta de recolha do óleo.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with high power burners.
- Equipped with burner pilot flame, piezoelectric ignition for pilot and a drip tray.
- Safety tap for oil discharge.



FG2X20M (cód. 1161.220.008)

MAGNUS®



Fritadeira a gás 20+20 l, móvel Gas standing fryer, 20+20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x750x845 (1140)	mm
Potência / Power	14 + 14	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.96	m³/h
Dimensões cesto / Basket dimensions	235x385x105	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	(17.5 - 20) + (17.5 - 20)	l
Peso / Weight	86	kg

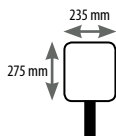
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável com queimadores de grande potência.
- Equipado com chama piloto, isqueiro e uma gaveta de recolha do óleo.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with high power burners.
- Equipped with burner pilot flame, piezoelectric ignition for pilot and a drip tray.
- Safety tap for oil discharge.



FE15M (cód. 1161.220.001)

MAGNUS®



Fritadeira elétrica 14 l, móvel Electric standing fryer 14 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	375x655x845 (985)	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	235x275x105	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	12 - 14	l
Peso / Weight	29	kg

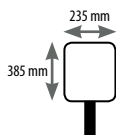
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Equipado com uma gaveta de recolha do óleo e torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cuba com filtro e "zona fria" para o depósito de resíduos.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with removable head.
- Equipped with a drip tray and safety tap for oil discharge.
- Vat with recovery oil filter and "cool zone" for the deposit of the cooking residue.



FE20M (cód. 1161.220.002)

MAGNUS®



Fritadeira elétrica 20 l, móvel Electric standing fryer 20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	375x755x845 (985)	mm
Potência / Power	12	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	235x385x105	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	18 - 20	l
Peso / Weight	32	kg

- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Equipado com uma gaveta de recolha do óleo e torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cuba com filtro e "zona fria" para o depósito de resíduos.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with removable head.
- Equipped with a drip tray and safety tap for oil discharge.
- Vat with recovery oil filter and "cool zone" for the deposit of the cooking residue.



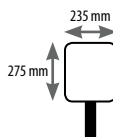
FE2x15M (cód. 1161.220.004)

MAGNUS®

e

V

400V



Fritadeira elétrica 14+14 l, móvel Electric standing fryer 14+14 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x655x845 (985)	mm
Potência / Power	9 + 9	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	235x275x105	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	(12-14) + (12-14)	l
Peso / Weight	55	kg

- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Equipado com uma gaveta de recolha do óleo e torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cuba com filtro e “zona fria” para o depósito de resíduos.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with removable head.
- Equipped with a drip tray and safety tap for oil discharge.
- Vat with filter for recovery oil and “cool zone” for the deposit of the cooking residue.



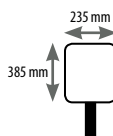
FE2x20M (cód. 1161.220.003)

MAGNUS®

e

V

400V



Fritadeira elétrica 20 +20 l, móvel Electric standing fryer 20+20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x755x845 (985)	mm
Potência / Power	12 + 12	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	235x385x105	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	(17.5-20) + (17.5-20)	l
Peso / Weight	60	kg

- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Equipado com uma gaveta de recolha do óleo e torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cuba com filtro e “zona fria” para o depósito de resíduos.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with removable head.
- Equipped with a drip tray and and safety tap for oil discharge.
- Vat with filter for recovery oil and “cool zone” for the deposit of the cooking residue.

Opcionais para fritadeiras / Optionals for fryers

cód. 91160.220.003	161850	Cesto para fritadeiras 9 l (190x245x105 mm) Basket for 9 l fryer (190x245x105 mm)
cód. 91161.220.001	161745	Cesto para fritadeiras 12T e 15M (235x275x105 mm) Basket for 12 T and 15 M fryers (235x275x105 mm)
cód. 91161.220.002	162057	Cesto para fritadeiras 20 M (235x385x105 mm) Basket for 20 M fryer (235x385x105 mm)

Fogões, monolumes e placas de indução

Stoves, stockpot stoves and induction cookers



MLG 12 (cód. 1150.220.001)

MAGNUS®

g



Trempe monoluma a gás, 12 kW
Gas stockpot stove flooring, 12 kW

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x580x520	mm
Potência / Power	12	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.27	m³/h
Peso / Weight	30	kg

- Um queimador com válvula de segurança, termopar e chama piloto.
- Construído em aço inoxidável.

- One burner with safety valve, thermocouple and pilot flame.
- Made in stainless steel.



MLE 5 (cód. 1150.220.002)

MAGNUS®

e

V 400V



Trempe monoluma elétrica, 5 kW
Electric stockpot stove flooring, 5 kW

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x580x520	mm
Potência / Power	5	kW
Placa em ferro fundido / Cast iron plate	400x400	mm
Peso / Weight	30	kg

- Construído em aço inoxidável.
- Placa de ferro fundido com controlo de sobreaquecimento.
- O diâmetro da panela não deverá ultrapassar os 400 mm.

- Made in stainless steel.
- Cast iron plate with overheating control.
- The diameter of the pan should not exceed 400 mm.



P. 161

Fogões Eco 700: Modelos de 4 e 6 queimadores com ou sem forno. Consulte as páginas 161 a 162.

700 Eco stoves: 4 and 6 burners stoves, with or without oven. See pages 161 to 162.



P. 162

Fogões Eco 900: Modelos de 4 e 6 queimadores com ou sem forno. Consulte as páginas 162 a 163.

900 Eco stoves: 4 and 6 burners stoves, with or without oven. See pages 162 to 163.





GFB1 (cód.)

MAGNUS®

g



Fogão a gás, 1 queimador, bancada 1 Burner gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	360x480x260	mm
Queimadores / Burners	1x 5.5	kW
Potência / Power	5.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.582	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	945 / 932	g/h
Peso / Weight	15	kg

- Um queimador com válvula de segurança, termopar e chama piloto.
- Grelhas em ferro fundido.
- Construído em aço inoxidável.
- Pés ajustáveis.

- One burner with safety valve, thermocouple and pilot flame.
- Grids in cast iron.
- Made in stainless steel.
- Adjustable feet.



GFB2 (cód.)

MAGNUS®

g



Fogão a gás, 2 queimadores, bancada 2 Burners gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	720x480x260	mm
Queimadores / Burners	1x 3.2 + 1x 5.5	kW
Potência / Power	8.7	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.921	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	685 / 676	g/h
Peso / Weight	30	kg

- Dois queimadores com válvula de segurança, termopar e chama piloto.
- Grelhas em ferro fundido.
- Construído em aço inoxidável.
- Pés ajustáveis.

- Two burners with safety valve, thermocouple and pilot flame.
- Grids in cast iron.
- Made in stainless steel.
- Adjustable feet.



GFB3 (cód.)

MAGNUS®

g



Fogão a gás, 3 queimadores, bancada 3 Burners gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1080x480x260	mm
Queimadores / Burners	1x 3.2 + 1x 5.5 + 1x 7	kW
Potência / Power	15.7	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.662	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1236 / 1219	g/h
Peso / Weight	48	kg

- Três queimadores com válvula de segurança, termopar e chama piloto.
- Grelhas em ferro fundido.
- Construído em aço inoxidável.
- Pés ajustáveis.

- Three burners with safety valve, thermocouple and pilot flame.
- Grids in cast iron.
- Made in stainless steel.
- Adjustable feet.



INCT 3.5 TT (cód. 1169.412.004)

NTS Japan

e

V 230V



Placa de indução com controlo tátil, bancada
Induction cooker with touch control, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	340x440x118	mm
Potência / Power	3.5	kW
Superfície útil / Working area	Ø 230	mm
Temperatura regulável / Temperature range	60 - 240	°C
Temporizador / Timer	0 - 180	min.
Níveis de potência / Power levels (0.5 kW - 3.5 kW)	1 - 13	nº

- Vidro cerâmico da *German Schott*.
- Estrutura em aço inoxidável com controlo tátil.
- Ecrã LCD.
- Dupla proteção das placas eletrônicas.
- Fornecido com filtro de proteção do ventilador.
- Pés em alumínio.

- German Schott black glassplate.
- Structure made in stainless steel with touch control.
- LCD display.
- 2 layers protection on electronic boards.
- Supplied with a protection filter for the fan.
- Aluminium feet.



INCT 3.5 DI (cód. 1169.412.005)

NTS Japan

e

V 230V



Placa de indução com comando à distância, modelo de encastrar
Induction cooker with remote control, built-in model

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	370x390x120	mm
Potência / Power	3.5	kW
Superfície útil / Working area	Ø 230	mm
Temperatura regulável / Temperature range	60 - 240	°C
Níveis de potência / Power levels (0.5 kW - 3.5 kW)	1 - 10	nº

- Vidro cerâmico da *German Schott*.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Visor Led e ajuste da potência por manípulo.
- Dupla proteção das placas eletrônicas.

- German Schott black glassplate.
- Structure made in stainless steel.
- Led display and power adjusting knob.
- 2 layers protection on electronic boards.



INCT 3500 TT (cód. 1169.412.006)

NTS Japan

e

V 230V



Placa de indução, bancada
Induction cooker, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	338x405x118	mm
Potência / Power	3.5	kW
Superfície útil / Working area	Ø 230	mm
Temperatura regulável / Temperature range	60 - 240	°C
Temporizador / Timer	0 - 180	min.
Níveis de potência / Power levels (0.5 kW - 3.5 kW)	1 - 20	nº

- Vidro cerâmico da *German Schott*.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Visor Led e ajuste da potência por manípulo.
- Dupla proteção das placas eletrônicas.
- Fornecido com filtro de proteção do ventilador.
- Pés em alumínio.

- German Schott black glassplate.
- Structure made in stainless steel.
- Led display and power adjusting knob.
- 2 layers protection on electronic boards.
- Supplied with a protection filter for the fan.
- Aluminium feet.



INCT 5000 TT (cód. 1169.412.007)

NTS Japan

e

V 400V



Placa de indução com controlo tátil, bancada
Induction cooker with touch control, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x540x170	mm
Potência / Power	5	kW
Superfície útil / Working area	Ø 260	mm

- Vidro cerâmico da *German Schott*.
- Estrutura em aço inoxidável com controlo tátil.
- Visor Led.
- Dupla proteção das placas eletrônicas.
- Fornecido com filtro de proteção do ventilador.
- Pés em alumínio.

- German Schott black glassplate.
- Structure made in stainless steel with touch control.
- Led display.
- 2 layers protection on electronic boards.
- Supplied with a protection filter for the fan.
- Aluminium feet.



WINCT 5000 TT (cód. 1169.412.008)

NTS Japan

e

V 400V



Placa de indução WOK com controlo tátil, bancada
WOK induction cooker with touch control, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x540x185	mm
Potência / Power	5	kW

- Estrutura em aço inoxidável com controlo tátil.
- Visor Led.
- Dupla proteção das placas eletrônicas.
- Fornecido com filtro de proteção do ventilador.
- Pés em alumínio.

- Structure made in stainless steel with touch control.
- Led display.
- 2 layers protection on electronic boards.
- Supplied with a protection filter for the fan.
- Aluminium feet.



EGP 4.4 Vitro (cód. 2.0.341.0001)

fiamma

e

V 230V



Placa de grelhar vitrocerâmica, 385x415 mm
Vitroceraamic griddle plate, 385x415mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	408x528x252	mm
Potência / Power	3.5	kW
Peso / Weight	10	kg

- Estrutura em aço inox e molheira amovível em aço inox.
- Aquecimento super-rápido.
- Superfície em vitrocerâmica, fácil de limpar.
- Cantos arredondados para uma rápida e fácil limpeza.
- Termóstato regulável de 0 a 250°C com indicador luminoso.

- Structure and removable drip tray made in stainless steel.
- Super-fast heating.
- Glass ceramic plate, easy to clean.
- Rounded corners for fast and easy cleaning.
- Adjustable thermostat 0-250°C with signal light.

ASIA

Cozinhas temáticas Ethnic cooking line



Fogões/ Stoves
WDK



Placas/ Plates
TEPPANYAKI



DIM SUM
Cozedores
a vapor/
Steamers



Grelhadores/
Grills
YAKITORI



Fogões/
Stoves
Eurasia

A cozinha étnica está na moda. Com a MAGNUS®, tem à sua escolha um grande leque de equipamentos para cozinhas temáticas, criando a solução que mais se adapta ao seu projeto. Consulte-nos para saber mais!

Ethnic food is in vogue. MAGNUS® equipment gives you everything you need to create your very own kitchen. Choose from a wide range of equipments and solutions. Ask us for more information!

Faça a sua cozinha à medida
Create your bespoke kitchen

Cozinha Wok Wok stoves

WOK

- Plano de trabalho em aço inoxidável (espessura de 2.5 mm) reforçado.
- Plano de trabalho rebaixado com canal posterior e sistema de lavagem (por projeção de água).
- Filtro de rede para resíduos.
- Pannel posterior anti-salpicos reforçado, altura 500 mm.
- Torneira de água L.300 mm instalada no pannel anti-salpicos.
- Prateleira de apoio.
- Comando de joelho para controlo da válvula de gás.
- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Bandeja de recolha de resíduos extraível.

- Working surface made in stainless steel (2.5 mm thick) reinforced.
- Working surface with runner and automatic cleaning system (water injectors).
- Wire net filter for leftovers.
- Reinforced splashback 500 mm high.
- Water tap L.300 mm on the splashback.
- Support Shelf.
- Lever knee control for gas valves.
- Structure made entirely in stainless steel.
- Removable drip trays.

Fogão Wok, 3 queimadores / Wok stove, 3 burners

- Modelo de base aberta com altura de 780 mm.
- Queimadores atmosféricos de ferro fundido com chama vertical 9.5 kW (Ø175 mm) - 14 kW (Ø175 mm) - 21 kW (Ø220 mm) com válvulas de segurança, chama piloto e termopar.
- Model on open stand h780 mm.
- Cast iron atmospheric burners with vertical flame 9.5 kW (Ø175 mm) - 14 kW (Ø175 mm) - 21 kW (Ø220 mm) with gas safety valve taps, pilot flame and thermocouple.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência a gás total Total gas power	Queimadores atmosféricos Atmospheric burners	Peso Weight
1106.765.001	MGC03129	1200x900x780/1280 mm	44.5 kW	1x 9.5 kW + 1x 14 kW + 1x 21 kW	170 kg

Fogão Wok, 4 queimadores / Wok stove, 4 burners

- Modelo de base aberta com altura de 780 mm.
- Queimadores atmosféricos de ferro fundido com chama vertical 9.5 kW (Ø175 mm) - 14 kW (Ø175 mm) - 21 kW (Ø220 mm) com válvulas de segurança, chama piloto e termopar.
- Model on open stand h780 mm.
- Cast iron atmospheric burners with vertical flame 9.5 kW (Ø175 mm) - 14 kW (Ø175 mm) - 21 kW (Ø220 mm) with gas safety valve taps, pilot flame and thermocouple.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência a gás total Total gas power	Queimadores atmosféricos Atmospheric burners	Peso Weight
0	MGC04189	1800x900x780/1280 mm	54 kW	2x 9.5 kW + 1x 14 kW + 1x 21 kW	215 kg

Fogão Wok, 5 queimadores / Wok stove, 5 burners

- Modelo de base aberta com altura de 780 mm.
- Queimadores atmosféricos de ferro fundido com chama vertical 9.5 kW (Ø175 mm) - 14 kW (Ø175 mm) - 21 kW (Ø220 mm) com válvulas de segurança, chama piloto e termopar.
- Model on open stand h780 mm.
- Cast iron atmospheric burners with vertical flame 9.5 kW (Ø175 mm) - 14 kW (Ø175 mm) - 21 kW (Ø220 mm) with gas safety valve taps, pilot flame and thermocouple.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência a gás total Total gas power	Queimadores atmosféricos Atmospheric burners	Peso Weight
0	MGC05189	1800x900x780/1280 mm	75 kW	2x 9.5 kW + 1x 14 kW + 2x 21 kW	220 kg

Fogão Wok, 6 queimadores / Wok stove, 6 burners

- Modelo de base aberta com altura de 780 mm.
- Queimadores atmosféricos de ferro fundido com chama vertical 9.5 kW (Ø175 mm) - 14 kW (Ø175 mm) - 21 kW (Ø220 mm) com válvulas de segurança, chama piloto e termopar.
- Model on open stand h780 mm.
- Cast iron atmospheric burners with vertical flame 9.5 kW (Ø175 mm) - 14 kW (Ø175 mm) - 21 kW (Ø220 mm) with gas safety valve taps, pilot flame and thermocouple.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência a gás total Total gas power	Queimadores atmosféricos Atmospheric burners	Peso Weight
0	MGC06239	2300x900x780/1280 mm	89 kW	2x 9.5 kW + 2x 14 kW + 2x 21 kW	260 kg

Fogão Wok, 7 queimadores / Wok stove, 7 burners

- Modelo de base aberta com altura de 780 mm.
- Queimadores atmosféricos de ferro fundido com chama vertical 9.5 kW (Ø175 mm) - 14 kW (Ø175 mm) - 21 kW (Ø220 mm) com válvulas de segurança, chama piloto e termopar.
- Model on open stand h780 mm.
- Cast iron atmospheric burners with vertical flame 9.5 kW (Ø175 mm) - 14 kW (Ø175 mm) - 21 kW (Ø220 mm) with gas safety valve taps, pilot flame and thermocouple.



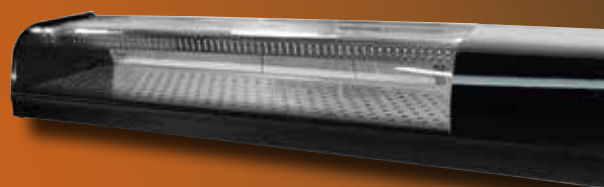
Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência a gás total Total gas power	Queimadores atmosféricos Atmospheric burners	Peso Weight
0	MGC07239	2300x900x780/1280 mm	98.5 kW	3x 9.5 kW + 2x 14 kW + 2x 21 kW	265 kg

Vitrines de sushi:

Consulte vitrines de sushi na pág. 517.

Display sushi cabinets:

See our sushi displays on pag. 517.



Cozinha Wok Wok stoves

wok

Crie o fogão WOK à sua medida - vastas opções!
Create your own bespoke WOK stove - lots of choices!



Pio encastrado
With sink



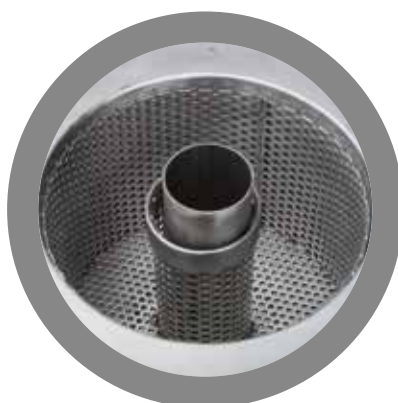
Sistema de lavagem da zona de trabalho
Cleaning system for work surface with water jets



Torneira de gás com comando de joelho
Gas tap with knee lever



Misturadora
Tap



Filtro de resíduos
Filter system for leftovers



Grande leque de queimadores
Big range of burners

À MEDIDA CUSTOMIZED

Queimadores: A escolha é sua!
Burners: It's your choice!



Queimadores/ burners WOK



Mod. C: 9.5 kW (Ø 175 mm)



Mod. T: 14 kW (Ø 175 mm)



Mod. S: 21 kW (Ø 220 mm)



Mod. B: 23 kW (110 W)
Ac230V/50Hz (Ø 150 mm)



CERCHIO/CC



GRIGLIA/CC

Queimadores/ burners EURASIA



Mod. C: 9.5 kW (Ø 175 mm)



Mod. T: 14 kW (Ø 175 mm)



Mod. S: 21 kW (Ø 220 mm)



Mod. B: 23 kW (110 W)
Ac230V/50Hz (Ø 150 mm)



Mod. P: 3 kW (Ø 82 mm)



Mod. M: 4.5 kW (Ø 110 mm)



Mod. G: 7.5 kW (Ø 130 mm)



CERCHIO/CC



GRIGLIA/CC



GRIGLIA/EUR

Placas Teppanyaki a gás

Gas Teppanyaki plates

TEPPANYAKI



MGTGB122



MGTGH143

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Placa lisa de aço especial em cromoduro com espessura de 15 mm, de fácil limpeza. Elevada condutividade térmica e um baixo nível de radiação, que permite evitar inúteis dispersões de calor, obtendo uma poupança energética notável.
- Queimadores de alto rendimento com três tubos de chama 5.8 kW de potência cada um, controlados por torneiras termostáticas ST25 0-240°C, termóstato de segurança com rearme manual, termopar, ignição piezoelétrico e chama piloto.
- Ranhura perimetral com dois orifícios para a recolha de gorduras e gaveta extraível.
- Queimadores de alto rendimento com três tubos que garantem a homogeneidade da distribuição da temperatura. Temperatura regulável por termóstato devido aos sensores de controlo instalados diretamente na placa.
- Manípulos resistentes ao calor.
- Pés ajustáveis em aço inoxidável.
- Certificado de conformidade CE/IMQ.

- Made entirely of stainless steel AISI 304 18/10.
- Special chromium-plated steel cooking plate, mm. 15 thick, extremely easy to clean. High thermal conductivity and low radiation level which prevent useless and bothersome heat dispersion and allows substantial energy savings.
- Two high-performance burners with three flame tubes, power kW 5.8, controlled by thermostat-operated tap ST25 0-240°C, thermocouple, piezoelectric ignition, pilot light.
- Perimeter groove with two drains holes and tray to collect cooking residues.
- The high-performance burners with three flame tubes allow an extremely even heating. Temperature is regulated by a thermostat due to the sensors directly mounted on the plate.
- Heat resistant knobs.
- Adjustable feet made in stainless steel.
- CE/IMQ conformity certification.

Modelo / Model	MGTGB122	MGTGB143	MGTGH122	MGTGH143
Código/ Code			1121.765.001	
Modelo de bancada / Bench model	✓	✓	-	-
Modelo de base aberta / Model on open stand	-	-	✓	✓
Dimensões LxPxA / Dimensions WxDxH (mm)	1200x720/760x390	1400x720/760x390	1200x720/760x850	1400x720/760x850
Potência a gás total / Total gas power (kW)	11.6	17.4	11.6	17.4
Queimadores / Burners (nºx kW)	2x 5.8	3x 5.8	2x 5.8	3x 5.8
Temperatura máxima / Maximum temperature (°C)	240	240	240	240
Zonas de cozedura / Cooking zones (nº)	2	3	2	3
Peso / Weight (kg)	107	158	148	167

Placas Teppanyaki elétricas

Electric Teppanyaki plates

TEPPANYAKI



MGTEB143



MGTEH122

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Placa lisa de aço especial em cromoduro com espessura de 15 mm, de fácil limpeza. Elevada condutividade térmica e um baixo nível de radiação, que permite evitar inúteis dispersões de calor, obtendo uma poupança energética notável.
- Ranhura perimetral com dois orifícios para a recolha de gorduras e gaveta extraível.
- Elevada homogeneidade da temperatura devido à colocação das resistências na parte inferior da placa.
- Resistência de aço, cada uma com potência de 5.4 kW, interruptor e termostato de trabalho para regular a temperatura de 0-240°C, termostato de segurança com rearme manual.
- Pés ajustáveis em aço inoxidável.
- Manípulos resistentes ao calor.
- Certificado de conformidade CE/IMQ.

- Made entirely in stainless steel AISI 304 18/10.
- Special chromium-plated steel cooking plate, mm. 15 thick, extremely easy to clean. High thermal conductivity and low radiation level which prevents useless and bothersome heat dispersion and allows substantial energy savings.
- Perimeter groove with two drain holes and tray to collect cooking residues.
- The steel heating elements groups mounted directly beneath the plate allows an extremely even heating.
- Feature steel heating elements groups, power 5.4 kW each, switch and thermostat for temperature adjustment 0-240°C, manual reset safety thermostat.
- Adjustable feet made in stainless steel.
- Heat resistant knobs.
- CE/IMQ conformity certification.

Modelo / Model	MGTEB122	MGTEB143	MGTEH122	MGTEH143
Código/ Code				
Modelo de bancada / Bench model	✓	✓	-	-
Modelo de base aberta / Model on open stand	-	-	✓	✓
Dimensões LxPxA / Dimensions WxDxH (mm)	1200x700/740x330	1400x700/740x330	1200x700/740x850	1400x700/740x850
Potência elétrica total / Total electric power (kW)	10.8	16.2	10.8	16.2
Voltagem / Power supply (V/Hz)	400/3/50-60	400/3/50-60	400/3/50-60	400/3/50-60
Temperatura máxima / Maximum temperature (°C)	240	240	240	240
Zonas de cozedura / Cooking zones (nºx kW)	2x 5.4	3x 5.4	2x 5.4	3x 5.4
Peso / Weight (kg)	140	163	163	200

Cozedores a vapor DIM SUM

DIM SUM Steamer

DIM SUM



- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Superfície de trabalho com cantos arredondados em aço inoxidável (espessura de 1.2 mm).
- Cubas estampadas em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Torneira para introduzir água na cuba com comando e torneira de descarga situadas no compartimento inferior.
- Bandeja perfurada em aço inoxidável para colocar os cestos de bambú.
- Modelos elétricos: aquecimento por resistências blindadas de alto rendimento dentro da cuba, controladas por termóstato de regulação da temperatura 40 - 100 °C; dispositivo de segurança de bloqueio de resistências quando o nível de água é inferior ao nível estabelecido.
- Enchimento automático de água na cuba.
- Pés em aço inoxidável.

- Made entirely in scotch brite stainless steel AISI 304 18/10.
- Rounded work surface in stainless steel (1.2 mm thick).
- Pressed tanks with in stainless steel AISI 304 18/10.
- Water filler tap with command and drainage tap in the lower compartment.
- Perforated plate for accommodation of dim sum steamers.
- Electric models: heating by means of sheathed high-efficiency side elements inside tank, controlled by a 40 - 100°C adjustable thermostat; safety device to block the elements if water falls below established level.
- Automatic refilling of water in tank.
- Stainless steel feet.

Modelo / Model	L7/DSE400BC	L7/DSE800BC	L9/DSE400BC	L9/DSE800BC
Código/ Code				
Dimensões LxPxÁ / Dimensions WxDxH (mm)	400x700x850	800x700x850	400x900x850	800x900x850
Potência elétrica total / Total electric power (kW)	7	14	12	24
Voltagem / Power supply (V/Hz)	400V/3/50	400V/3/50	400V/3/50	400V/3/50
Capacidade cuba / Tank capacity (l)	24 (GN1/1)	55 (GN2/1)	38 (GN4/3)	78 (GN8/3)

Grelhadores pedra lávica

Lava-stone grills

YAKITORI



- Espetinhos de frango grelhado são um dos pratos mais distintos do Japão. Yakitori é um petisco fantástico que combina perfeitamente com cerveja ou sake. É grelhado numa placa de pedra lávica. O grelhador aquece de maneira uniforme, sendo o equipamento ideal para a preparação de ambos peixe e carne.
- Estrutura totalmente fabricada em aço inoxidável AISI 304 18/10 com acabamento scotch brite.
- Modelos de bancada.
- Grelhas em aço inoxidável com canais de drenagem em forma de "V" para a gordura e grelha redonda para peixe (sob pedido).
- Tabuleiro de drenagem frontal extraível para gorduras e óleos.
- Gaveta de recolha de gorduras extraível.
- Torneira de gás de segurança com termopar e ignição piezoelétrico.
- Pés telescópicos em aço inoxidável.
- Certificados de conformidade CE/ IMQ.

- Japanese grilled chicken is one of Japan's most distinctive meals, made from several bite-size pieces of chicken meat, vegetables or fish, skewered on a bamboo skewer. Yakitori is a great appetizer which goes with beer and sake. It is barbecued, usually over a lava-rock grill with special volcanic rocks. Through a radiant heat burner system, the grill heats uniformly with radiant burners situated beneath it, making these appliances perfect for the preparation of both meat and fish.
- Structure entirely made in stainless steel AISI 304 18/10 with scotch brite finish.
- Bench type models.
- Stainless steel grids with a "V" shaped drain for grease fat and a rounded grill plate for fish (on request).
- Removable fat and oil collection frontal runner.
- Removable drip-tray under the burners.
- Gas safety tap, thermocouple and piezo ignition.
- Adjustable feet made in stainless steel.
- CE/ IMQ conformity certification.

Modelo / Model	YAK1	YAK2
Código / Code		
Dimensões LxPxA / Dimensions WxDxH (mm)	740x320x270	1440x320x270
Potência a gás total / Total gas power (kW)	6	12
Dimensões da grelha / Griddle dimensions (mm)	600x270	1200x270



Banhos-maria Bains-marie



BMF 1/1 ET (2.0.155.0010)

fiamma

Banho-maria elétrico com torneira GN1/1
Electric bain-marie with tap, GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	350x620x305	mm
Potência / Power	1.3	kW
Termóstato / Thermostat	0 - 85	°C
Peso / Weight	10	kg



- Altura da cuba de 163 mm.
- Estrutura em aço inox.
- Torneira com dispositivo de segurança para drenagem da água.

- 163 mm high vat.
- Structure made in stainless steel.
- Tap with safety device for water drainage.



BMF 1/1 G SP (2.0.150.0020)

fiamma

Banho-maria a gás, GN1/1
Gas bain-marie, GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	365x575x305	mm
Potência / Power	2.75	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.291	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	217 / 213.5	g/h
Queimadores · Isqueiros / Burners · Lighters	1 / 1	nº
Peso / Weight	12.5	kg



- Queimador de alto rendimento e com sistema simplificado de troca de injetores. Válvula de gás com sistema segurança.
- Altura da cuba de 163 mm.
- Estrutura em aço inox.
- **Containers não incluídos!**

- High performance burner with a simplified injector change system. Gas valve with safety system.
- 163 mm high vat.
- Structure made in stainless steel.
- **Containers not included!**

Carros banho-maria com estufa / Bain-marie trolley with heated reserve

- Construção em aço inoxidável; desenhado para o transporte, manutenção e distribuição de comida; aquecimento indirecto através de resistências; controlo termoestático independente para cuba, banho-maria e para estufa; torneira para vazamento da cuba; rodas com 150 mm de diâmetro; duas rodas com travão e duas sem travão; cuba com 200 mm de profundidade.
- Manufactured in stainless steel; design for transport, temperature preservation and food distribution; indirect heating through heating elements; independent thermostat for the bain-marie and for the heated reserve; drainage; 150 mm diameter castors; two wheels with brakes and two without; 200 mm depth well.



MAGNUS®

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Capacidade Capacity	Temperatura Temperature
0	CBME2GN	800x700x940 mm	2.245 kW	230V/1/50-60 Hz	2 GN1/1	+70 / +90 °C
0	CBME3GN	1130x700x940 mm	2.245 kW	230V/1/50-60 Hz	3 GN1/1	+70 / +90 °C
0	CBME4GN	1460x700x940 mm	3.245 kW	230V/1/50-60 Hz	4 GN1/1	+70 / +90 °C



página opcionais
optional page



página acessórios
Accessories page



elétrico
electric



gás
gas

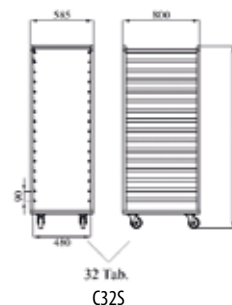
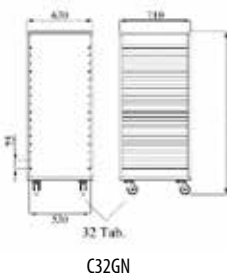
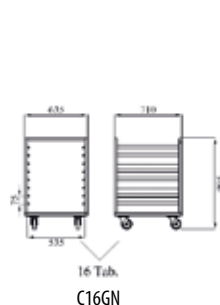


voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Carros de serviço e distribuição / Trolleys



- Construção em aço inoxidável.
- Batentes exteriores.
- 2 Rodas com travão e 2 sem travão.
- Rodas com diâmetro 100 mm.

- Manufactured in stainless steel.
- Stainless steel construction bumpers.
- 4 Steering castors, 2 with brakes.
- 100 mm diameter castors.

Carros de distribuição gastronorm de 8 e 16 níveis • 8 and 16 levels gastronorm trolleys

MAGNUS®

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Distância entre guias Distance between guides	Dimensões do tabuleiro (LPA) Tray dimensions (WDH)	Níveis/Capacidade Levels / Capacity
0	C16GN	635x710x905 mm	75 mm	2x 530x325 mm	8 (16x GN1/1)
0	C32GN	635x710x1520 mm	75 mm	2x 530x325 mm	16 (32x GN1/1)

Carros de serviço de 12 e 16 níveis self • 8 and 16 levels self trolleys

MAGNUS®

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Distância entre guias Distance between guides	Dimensões do tabuleiro (LPA) Tray dimensions (WDH)	Níveis/Capacidade Levels / Capacity
1190.429.099	C24S	585x800x1725 mm	120 mm	2x 480x370 mm	12 (24 tabuleiros / trays)
0	C32S	585x800x1725 mm	90 mm	2x 480x370 mm	16 (32 tabuleiros / trays)

Aquecedores de pratos Plate warmers



VHC60 (cód.6.0.136.0001)

fiamma

Aquecedor de pratos para 60 pratos Plate warmer for 60 plates

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x425x970	mm
Potência / Power	1.5	kW
Capacidade (pratos Ø 350 mm) / Capacity (plates Ø 350mm)	60	uni
Temperatura / Temperature	50 - 130	°C
Peso / Weight	35	kg



- Estrutura em aço inoxidável, resistente e de fácil limpeza.
- Temperatura regulável de 50 a 130°C.
- 2 Rodas com travão e 2 sem travão.

- Structure made in stainless steel, highly resistant and easy to clean.
- Adjustable temperature 50 - 130°C.
- 4 Steering castors, 2 with brakes.



230V

Salamandras Salamanders

fiamma
behind every great taste



MTS 2.11 (cód. 2.0.137.0001)

fiamma

Maxi toaster / Salamandra com capacidade para recipientes GN 1/1
Maxi toaster / Salamander with capacity for GN 1/1 containers

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	685x396x452	mm
Potência / Power	4.5	kW
Capacidade (fatias) / Capacity (slices)	2x 12	un.
Resistências (por andar) / Heating element (per floor)	3	un.
Área útil / Work space	2x 540x350x89	mm
Peso / Weight	22	kg



- Equipamento altamente versátil, utilização como torradeira de grande capacidade ou como salamandra/gratinador.
- Controlo independente de nível de aquecimento: Nível superior, médio e inferior. Com temporizador até 15 minutos e serviço em modo contínuo. Estrutura em aço inoxidável.

- Highly versatile equipment, use as a large capacity toaster or as a salamander.
- Independent control of each heating level: upper, middle and lower level. Timer with 15 minutes range and continuous mode. Structure made in stainless steel.



SEF 450 (cód. 2.0.130.0000)

fiamma

Salamandra elétrica com 1 resistência superior
Electric salamander with 1 upper heating unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x400x455	mm
Câmara / Chamber	450x350x215	mm
Potência / Power	2.3	kW
Níveis / Levels	3	
Peso / Weight	14.1	kg



- Equipamento multifunções, podendo gratinar, aquecer ou confeccionar os mais diversos pratos.
- Potência ajustável através de reguladores de energia.
- Elementos de aquecimento em aço inoxidável.
- Estrutura em aço inox.
- SEF 450 I (cód. 2.0.130.0010): Versão com 1 resistência superior (2.3 kW) + 1 inferior (1.3 kW).

- Multifunctional equipment for roasting, heating and preparing a wide variety of recipes.
- Adjustable power.
- Heating elements in stainless steel.
- Structure made in stainless steel.
- SEF 450 I (cód. 2.0.130.0010): Version with 1 upper heating unit (2.3 kW) and 1 lower heating unit (1.3 kW).



SEF 650 (cód. 2.0.132.0000)

fiamma

Salamandra elétrica com 2 resistências superiores
Electric salamander with 2 upper heating units

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x400x455	mm
Câmara / Chamber	650x350x215	mm
Potência / Power	1.3 + 1.7	kW
Níveis / Levels	3	
Peso / Weight	17.5	kg



- Restantes características técnicas iguais ao modelo SEF 450.
- SEF 650 I (cód. 2.0.132.0010): Versão com 2 resistências superiores (1.3 kW + 1.7 kW) + 1 inferior (1.7 kW)

- Other technical characteristics similar to the SEF 450 model.
- SEF 650 I (cód. 2.0.132.0010): Version with 2 upper heating units (1.3 kW + 1.7 kW) and 1 lower heating unit (1.7 kW).



SEF 600 P (cód. 6.0.130.0000)

fiamma

e

V 400V/2N



Salamandra elétrica com placa móvel
Electric salamander with adjustable upper plate

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x450x500	mm
Dimensões placa / Plate dimensions	600x350	mm
Potência / Power	4	kW
Peso / Weight	46	kg

- Equipamento multifunções, podendo gratinar, aquecer ou confeccionar os mais diversos pratos.
- Potência ajustável através de reguladores de energia.
- Elementos de aquecimento em aço inoxidável.
- Estrutura em aço inox.

- Multifunctional equipment for roasting, heating and preparing a wide variety of recipes.
- Adjustable power.
- Heating elements in stainless steel.
- Structure made in stainless steel.



SQF 600 ULTRA (cód. 6.0.130.0010)

fiamma

e

V 400V/2N



Salamandra elétrica ultra rápida com placa móvel
Electric salamander ultra rapid with adjustable upper plate

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x450x500	mm
Dimensões placa (GN1/1) / Plate dimensions (GN1/1)	600x350	mm
Potência / Power	4	kW
Temporizador / Timer	0 - 99	min.
Peso / Weight	49	kg

- Equipamento multifunções, podendo gratinar, aquecer ou confeccionar os mais diversos pratos.
- Potência ajustável através de comando digital.
- Elementos de aquecimento em aço inoxidável.
- Estrutura em aço inox.

- Multifunctional equipment for roasting, heating and preparing a wide variety of recipes.
- Adjustable power through digital control.
- Heating elements in stainless steel.
- Structure made in stainless steel.



SGF 600 P (cód. 6.0.131.0000)

fiamma

g



Salamandra a gás com placa móvel
Gas salamander with adjustable lower plate

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x400x460	mm
Dimensões placa / Plate dimensions	575x400	mm
Potência / Power	7.4	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.78	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	580	g/h
Peso / Weight	41	kg

- Equipamento multi-funções, podendo gratinar, aquecer ou confeccionar os mais diversos pratos.
- Equipado com um regulador de potência calorífica de duas posições.
- 2 Queimadores com chama piloto, termopar de segurança e isqueiro.
- Estrutura em aço inox.

- Multifunctional equipment for roasting, heating and preparing a wide variety of recipes.
- Equipped with a two-position heat output regulator.
- 2 Burners with pilot lighter, safety thermocouple and lighter.
- Structure made in stainless steel.

Equipamentos versáteis, pratos deliciosos.

Multifunctional equipments, delicious meals!



linha **600** MAGNUS®

a sua linha Snack.

your Snack line.



Otimizar o espaço

A linha MAGNUS® 600 permite tirar o maior aproveitamento do espaço disponível. Em cozinhas com dimensões reduzidas, esta linha garante uma excelente relação espaço disponível e equipamento instalado.

Optimizing space

The MAGNUS 600 lines makes the best of the available space. In smaller kitchens, this line gives you the best possible space-utility ratio.

linha **MAGNUS®** 600

A melhor solução para espaços reduzidos

A linha MAGNUS® 600 foi concebida para satisfazer as mais exigentes necessidades nas cozinhas profissionais com espaços reduzidos. Graças às pequenas dimensões das unidades e às múltiplas combinações possíveis, esta linha permite criar uma cozinha personalizada, eficiente e altamente rentável.

The best solution for limited space

The MAGNUS® 600 line has been designed to satisfy the highest demands in professional kitchens with reduced space. Units with optimized dimensions that can be assembled in multiple combinations, this line allows you to create a personalized, efficient and successful kitchen.

Sistema modular

Escolha o conjunto certo para a sua cozinha dentro de uma grande variedade de modelos de bancada e monobloco. Qualquer módulo de bancada pode ser instalado sobre bases abertas, com ou sem portas, ou sobre bases refrigeradas.

Modular system

Choose the combination that's best for your kitchen among a wide variety of counter units and single block units. Any counter unit can be installed onto open cupboards, with or without doors, or onto refrigerated cupboards.

Opções especiais

As opções disponíveis aumentam exponencialmente as soluções para cada projeto, nomeadamente a versão cromada para os frytops, as grelhas de peixe ou carne para os grelhadores de pedra lávica, os elementos neutros, os cestos para fritadeiras e banho-marias, etc.

Special options

The available optionals increase the solutions for each project. For example, opt for the hard chrome covered versions of the fry tops, special fish or meat griddles for the lava stone grills and choose between different baskets for deep fryers and bain-marie, many neutral elements.

Detalhes:

- ✓ **Profundidade: 600 mm, largura: 400-600-1000 mm.**
- ✓ **Estrutura em aço inox.**
- ✓ **Junções de grande precisão entre cada módulo.**
- ✓ **Perfis de união de encaixe fácil.**
- ✓ **Zonas de trabalho e cubas estampadas com ângulos curvos.**
- ✓ **Grelhas em aço cromado.**
- ✓ **Grande variedade de opcionais.**
- ✓ **Possibilidade de ligação monofásica de acordo com o manual de instruções.**
- ✓ **Preparados para gás natural (G20). Injetores para GPL (G30) fornecidos com o manual de instruções.**

Details:

- ✓ **Depth: 600 mm, width: 400-600-1000 mm.**
- ✓ **Body in stainless steel.**
- ✓ **High-precision junctions between each module.**
- ✓ **Union profiles for easy assembling.**
- ✓ **Stamped work surface and vats with rounded edges.**
- ✓ **Chrome steel pan supports.**
- ✓ **Great variety of optionals.**
- ✓ **Possibility of mono phase connection.**
- ✓ **Prepared for G20 gas. Injectors for G30 gas supplied with the instructions manual.**

Fogões Stoves

linha **600**
MAGNUS

g



F2G T640 (cód. 1171.220.004)

MAGNUS®

Fogão a gás com 2 queimadores, bancada
2 Burners gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Queimadores / Burners	1x 2.7 + 1x 3.15	kW
Potência total / Total power	5.85	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.619	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	461 / 455	g/h
Peso / Weight	22	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI304.
- Queimadores com isqueiro e válvula de segurança para interrupção automática do fornecimento de gás.
- Manípulos ergonômicos com anel de proteção anti resíduo; grelhas em aço cromado facilmente laváveis e zona de trabalho estampada.

- Body in stainless steel AISI304.
- Burners with lighter and safety valve for automatic interruption of gas supply.
- Ergonomic handles with anti-drip protection ring; easy to clean chrome steel griddles and stamped work surface.

g



F4G T660 (cód. 1171.220.005)

MAGNUS®

Fogão a gás com 4 queimadores, bancada
4 Burners gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Queimadores / Burners	2x 2.7 + 2x 3.15	kW
Potência total / Total power	11.7	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.238	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	922 / 910	g/h
Peso / Weight	30	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo F2G T640.

- Other technical characteristics similar to the F2G T640 model.

g



F6G T6100 (cód. 1171.220.001)

MAGNUS®

Fogão a gás com 6 queimadores, bancada
6 Burners gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1000x600x270/480	mm
Queimadores / Burners	3x 2.7 + 3x 3.15	kW
Potência total / Total power	17.55	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.857	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1383 / 1365	g/h
Peso / Weight	44	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo F2G T640.

- Other technical characteristics similar to the F2G T640 model.



F4GFG M660 (cód. 1171.220.007)

MAGNUS®



Fogão a gás com 4 queimadores + forno multifunções a gás
4 Burners gas stove + multifunctional gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x850/960	mm
Queimadores / Burners	2x 2.7 + 2x 3.15	kW
Potência total / Total power	13.7	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.45	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1080 / 1064	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	460x420x320	mm
Peso / Weight	60	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304, luz interna, porta com vidro duplo temperado.
- Queimadores com válvula de segurança para interrupção automática do fornecimento de gás; manípulos ergonômicos com anel de proteção anti resíduos; grelhas em aço cromado facilmente laváveis; zona de trabalho estampada.
- Forno multifunções a gás (2 kW) com grill (1.8 kW/230V) e isqueiro.

- Body in stainless steel AISI 304, internal lighting, double glass door with safety glass.
- Burners with safety valve for automatic interruption of gas supply, ergonomic handles with anti-drip protection ring, easy to clean chrome steel griddles and stamped work surface.
- Multifunctional gas oven (2 kW) with grill (1.8 kW/230V) and lighter.



F4GFE M660 (cód. 1171.220.008)

MAGNUS®



Fogão a gás com 4 queimadores + forno multifunções elétrico
4 Burners gas stove + multifunctional electric oven

Potência total / Total power	11.7	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.238	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	922 / 910	g/h
Peso / Weight	57	kg

- Forno multifunções elétrico de 4.3 kW: forno (2.5 kW) e grill (1.8 kW).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo F4GFG M660.

- Multifunctional electric oven of 4.3 kW: oven (2.5 kW) and grill (1.8 kW).
- Other technical characteristics similar to the F4GFG M660.



F6GFGA M6100 (cód. 1171.220.009)

MAGNUS®



Fogão a gás com 6 queimadores + forno multifunções a gás
6 Burners gas stove + multifunctional gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1000x600x850/960	mm
Queimadores / Burners	3x 2.7 + 3 x 3.15	kW
Potência total / Total power	19.6	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.063	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1542 / 1520	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	460x420x320	mm
Peso / Weight	80	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304, luz interna, porta com vidro duplo temperado.
- Queimadores com válvula de segurança para interrupção automática do fornecimento de gás; manípulos ergonômicos com anel de proteção anti resíduos; grelhas em aço cromado facilmente laváveis; zona de trabalho estampada.
- Forno multifunções a gás (2 kW) com grill (1.8 kW/230V) e isqueiro.

- Body in stainless steel AISI 304, internal lighting, double glass door with safety glass.
- Burners with safety valve for automatic interruption of gas supply, ergonomic handles with anti-drip protection ring, easy to clean chrome steel griddles and stamped work surface.
- Multifunctional gas oven (2 kW) with grill (1.8 kW/230V) and lighter.

Opcionais para forno 440x365 mm / Optionals for 440x365 mm oven

cód. 1190.220.	GF 44x36.5	Grelha para forno, 440x365x10 mm / Oven grid, 440x365x10 mm
cód. 1190.220.	TEF 44x38	Tabuleiro esmaltado para fornos, 440x380x40 mm / Enamelled pan for ovens, 440x380x40 mm



400V



F2E T640 (cód. 1171.220.002)

MAGNUS®

Fogão elétrico com 2 placas redondas (1x Ø145mm + 1x Ø220mm), bancada
Electric stove with 2 round plates (1x Ø145mm + 1x Ø220mm), countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Placas redondas / Round plates	1x 1.5 (Ø145) + 1x 2.6 (Ø220)	kW
Potência total / Total power	4.1	kW
Peso / Weight	21	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Placa de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- Regulador de energia com 7 posições de temperatura; sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa; manipuladores ergonômicos com anel de proteção anti-resíduos; zona de trabalho estampada.

- Body in stainless steel AISI304.
- Fast heating hot plates with anti-overheating safety device.
- Energy regulator with 7 temperature positions; signal light for each plate; ergonomic handles with anti-drip protection ring, easy to clean stainless steel griddles and stamped work surface.



400V



F4E T660 (cód. 1171.220.003)

MAGNUS®

Fogão elétrico com 4 placas redondas (2x Ø145mm + 2x Ø220mm), bancada
Electric stove with 4 round plates (2x Ø145mm + 2x Ø220mm), countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Placas redondas / Round plates	2x 1.5 (Ø145) + 2x 2.6 (Ø220)	kW
Potência total / Total power	8.2	kW
Peso / Weight	29	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Placa de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- Regulador de energia com 7 posições de temperatura; sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa; manipuladores ergonômicos com anel de proteção anti-resíduos; zona de trabalho estampada.

- Body in stainless steel AISI304.
- Fast heating hot plates with anti-overheating safety device.
- Energy regulator with 7 temperature positions; signal light for each plate; ergonomic handles with anti-drip protection ring, easy to clean stainless steel griddles and stamped work surface.



400V



F4EFE M660 (cód. 1171.220.006)

MAGNUS®

Fogão elétrico com 4 placas redondas (2x Ø145mm + 2x Ø220mm) + forno multifunções elétrico
Electric stove with 4 round plates (2x Ø145mm + 2x Ø220mm) + multifunctional electric oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x850/960 mm	mm
Placas redondas / Round plates	2x 1.5 (Ø145) + 2x 2.6 (Ø220)	kW
Potência total / Total power	12.5	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	460x420x320	mm
Peso / Weight	60	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Placa de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- Regulador de energia com 7 posições de temperatura; sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa; manipuladores ergonômicos com anel de proteção anti-resíduos; zona de trabalho estampada.
- Forno multifunções elétrico de 4.3 kW: forno (2.5 kW) e grill elétrico (1.8 kW). Forno ventilado.

- Body in stainless steel AISI304.
- Fast heating hot plates with anti-overheating safety device.
- Energy regulator with 7 temperature positions; signal light for each plate; ergonomic handles with anti-drip protection ring, easy to clean stainless steel griddles and stamped work surface.
- Multifunctional electric oven of 4.3 kW: oven (2.5 kW) and grill (1.8 kW). Ventilated oven.

Opcionais para forno 440x365 mm / Optionals for 440x365 mm oven

cód. 1190.220.	GF 44x36.5	Grelha para forno, 440x365x10 mm / Oven grid, 440x365x10 mm
cód. 1190.220.	TEF 44x38	Tabuleiro esmaltado para fornos, 440x380x40 mm / Enamelled pan for ovens, 440x380x40 mm



Fry-tops Fry-tops

linha **600**
MAGNUS



FTGL T640 (cód. 1170.220.007)

MAGNUS®



Fry-top a gás, placa lisa 400x550 mm, bancada
Gas fry-top, smooth plate 400x550 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	5.1	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.54	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	402 / 396	g/h
Peso / Weight	43	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Placa de grande espessura em aço especial de elevada condutividade térmica; molheira de gaveta em aço inox.
- Queimador em aço inoxidável com válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento do gás no caso da extinção da chama no queimador. Queimador com chama piloto, válvula termostática e isqueiro.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa.

- Body in stainless steel AISI304.
- Very thick steel plate for specially high thermic transmission, drip tray in stainless steel.
- Stainless steel burner with safety system that interrupts the gas supply in case the flame goes out. Burner with pilot light, thermostatic valve and lighter.
- Uniforme temperature on the whole plate surface.

Opções fry-top a gás - T640 / Gas fry-top optional - T640

cód. 1170.220.011	FTGL T640 CRD	Fry-top a gás com placa lisa cromoduro 400x550 mm , bancada Gas fry-top with chromed smooth plate 400x550 mm , countertop
cód. 1170.220.006	FTGC T640	Fry-top a gás com placa canelada 400x550 mm , bancada Gas fry-top with grooved plate 400x550 mm , countertop



FTGL T660 (cód. 1170.220.009)

MAGNUS®



Fry-top a gás duplo, placa lisa 600x550 mm, bancada
Gas fry-top, smooth plate 600x550 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Potência / Power	10.2	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.08	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	805 / 792	g/h
Peso / Weight	59	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo FTGL T640.

- Other technical characteristics similar to the FTGL T640 model.

Opções fry-top a gás - T660 / Gas fry-top optional - T660

cód. 1170.220.010	FTGL T660 CRD	Fry-top a gás duplo com placa lisa cromoduro 600x550 mm , bancada Gas fry-top with chromed smooth plate 600x550 mm , countertop
cód. 1170.220.008	FTGM T660	Fry-top a gás duplo com placa mista 600x550 mm , bancada Gas fry-top with mixed plate 600x550 mm , countertop
cód. 1170.220.018	FTGM T660 CRD	Fry-top a gás duplo com placa mista cromoduro 600x550 mm , bancada Gas fry-top with chromed mixed plate 600x550 mm , countertop





FTEL T640 (cód. 1170.220.001)

MAGNUS®



400V



Fry-top elétrico, placa lisa 400x550 mm, bancada
Electric fry-top, smooth plate 400x550 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	5	kW
Peso / Weight	40	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Placa de grande espessura em aço especial de elevada condutividade térmica; molheira de gaveta em aço inox.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; temperatura regulável; indicador luminoso de funcionamento e temperatura.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa.

- Body in stainless steel AISI304.
- Very thick steel plate for specially high thermic transmission, drip tray in stainless steel.
- Heating elements with stainless steel covering "incoloy", adjustable temperature, signal light for temperature and function.
- Uniforme temperature on the whole plate surface.

Opções fry-top elétrico - T640 / Electric fry-top optional - T640

cód. 1170.220.013 FTEL T640 CRD Fry-top elétrico com **placa lisa cromoduro 400x550 mm**, bancada
Electric fry-top with **chromed smooth plate 400x550 mm**, countertop



cód. 1170.220.002 FTECT640 Fry-top elétrico com **placa canelada 400x550 mm**, bancada
Electric fry-top with **grooved plate 400x550 mm**, countertop



FTEL T660 (cód. 1170.220.003)

MAGNUS®



400V



Fry-top elétrico duplo, placa lisa 600x550 mm, bancada
Electric fry-top, smooth plate 600x550 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Potência / Power	7.5	kW
Peso / Weight	55	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Placa de grande espessura em aço especial de elevada condutividade térmica; molheira de gaveta em aço inox.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; temperatura regulável; indicador luminoso de funcionamento e temperatura.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa.

- Body in stainless steel AISI304.
- Very thick steel plate for specially high thermic transmission, drip tray in stainless steel.
- Heating elements with stainless steel covering "incoloy", adjustable temperature, signal light for temperature and function.
- Uniforme temperature on the whole plate surface.

Opções fry-top elétrico - T660 / Electric fry-top optional - T660

cód. 1170.220.012 FTEL T660 CRD Fry-top elétrico duplo com **placa lisa cromoduro 600x550 mm**, bancada
Electric fry-top with **chromed smooth plate 600x550 mm**, countertop



cód. 1170.220.005 FTECT660 Fry-top elétrico duplo com **placa canelada 600x550 mm**, bancada
Electric fry-top with **grooved plate 600x550 mm**, countertop



cód. 1170.220.004 FTEM T660 Fry-top elétrico duplo com **placa mista 600x550 mm**, bancada
Electric fry-top with **mixed plate 600x550 mm**, countertop



cód. 1170.220.016 FTEM T660 CRD Fry-top elétrico duplo com **placa mista cromoduro 600x550 mm**, bancada
Electric fry-top with **chromed mixed plate 600x550 mm**, countertop



Grelhadores pedra-lávica

Lava stones grills

linha **600**
MAGNUS



PLG T640 (cód. 1175.220.001)

MAGNUS®

g



Grelhador pedra-lávica a gás, bancada Gas lava stones grill, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	7	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.74	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	522 / 544	g/h
Grelha / Grid	355x460	mm
Peso / Weight	41	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304 com molheira removível de gaveta.
- Queimador em aço inox com chama regulável e termopar de segurança.
- Chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com 1 grelha para carne.
- Foto com o opcional grelha para peixe.

- Structure completely in stainless steel AISI 304 with extractable drip tray.
- Stainless steel burner with adjustable flame and safety thermocouple.
- Pilot light and lighter.
- Supplied with 1 griddle for meat.
- The griddle for fish seen in the photo is an optional.



PLG T680 (cód. 1175.220.002)

MAGNUS®

g



Grelhador pedra-lávica a gás, bancada Gas lava stones grill, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x600x270/480	mm
Potência / Power	14	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.48	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1105 / 1088	g/h
Grelha / Grid	2x (355x460)	mm
Peso / Weight	70	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304 com molheira removível de gaveta.
- Queimador em aço inox com chama regulável e termopar de segurança.
- Chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com 1 grelha para carne.

- Structure completely in stainless steel AISI 304 with extractable drip tray.
- Stainless steel burner with adjustable flame and safety thermocouple.
- Pilot light and lighter.
- Supplied with 1 griddle for meat.

Optional para grelhadores pedra-lávica / Optional for lava stones grills

cód. 1190.220.212	PL6	Saco pedra-lávica, 6 kg Lavastones sack, 6 kg
cód. 1190.220.011	GP PLG 600	Grelha para peixe, 355x460 mm Grill-fish, 355x460 mm

Fritadeiras e aquecedores de batatas

Fryers and chip scuttles

linha **600**
MAGNUS

g



FG8 T640 (cód. 1172.220.003)

MAGNUS®

Fritadeira a gás 8 l, bancada
Gas fryer 8 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	7.4	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	8	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.78	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	583 / 575	g/h
Peso / Weight	30	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico; cuba com «zona fria» para o depósito de resíduos; torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança; cesto em aço cromado com pega atémica; tampa em aço inoxidável.
- Queimador de alta rendimento com chama horizontal, isqueiro e chama piloto.
- Ajuste preciso da temperatura (90° até 190°C), válvula de segurança, termopar e termóstato de segurança.
- Fornecido com 1 cesto.

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- Lower zone of the vat with excellent thermic insulation; vat with cold zone for residues, drain tap with safety system, basket in chrome coated steel with heat insulated handle, cover in stainless steel.
- High power burner with horizontal flame, pilot light and lighter.
- Precise temperature regulation (90-190°C), safety valve, thermocouple and safety thermostat.
- Supplied with 1 basket.

g



FG2x8 T660 (cód. 1172.220.004)

MAGNUS®

Fritadeira a gás 8+8 l, bancada
Gas fryer 8+8 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Potência / Power	14.8	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	8 + 8	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.566	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1168 / 1150	g/h
Peso / Weight	47	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico; cuba com «zona fria» para o depósito de resíduos; torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança; cesto em aço cromado com pega atémica; tampa em aço inoxidável.
- Queimador de alta rendimento com chama horizontal, isqueiro e chama piloto.
- Ajuste preciso da temperatura (90° até 190°C), válvula de segurança, termopar e termóstato de segurança.
- Fornecido com 2 cestos.

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- Lower zone of the vat with excellent thermic insulation; vat with cold zone for residues, drain tap with safety system, basket in chrome coated steel with heat insulated handle, cover in stainless steel.
- High power burner with horizontal flame, pilot light and lighter.
- Precise temperature regulation (90-190°C), safety valve, thermocouple and safety thermostat.
- Supplied with 2 baskets.

Opcionais: Cestos para fritadeiras / Optionals: Baskets for fryers

cód. 91172.220.002	CFM 1/2	Cesto 1/2, 110x280x115 mm Basket 1/2 bowl, 110x280x115 mm
cód. 91172.220.001	CFM 1/1	Cesto inteiro, 225x280x115 mm, standard Basket whole tank, 225x280x115 mm, standard



FE10 T640 (cód. 1172.220.001)

MAGNUS®

e

V 400V



Fritadeira elétrica 10 l, bancada Electric fryer 10 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	9	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	10	l
Peso / Weight	28	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico; cuba com «zona fria» para o depósito de resíduos; torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança; cesto em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; resistências basculantes que permitem uma fácil limpeza; regulação da temperatura por termóstato com indicador luminoso de funcionamento e termóstato de segurança.
- Fornecido com 1 cesto.

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- Lower zone of the vat with excellent thermic insulation; vat with cold zone for residues, drain tap with safety system, basket in chrome coated steel with heat insulated handle, cover in stainless steel
- Flexible heating elements with stainless steel covering "incoloy" for easy cleaning, temperature regulation with thermostat and signal light for temperature and function and safety thermocouple
- Supplied with 1 basket.



FE2x10 T660 (cód. 1172.220.002)

MAGNUS®

e

V 400V



Fritadeira elétrica 10+10 l, bancada Electric fryer 10+10 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Potência / Power	18	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	10 + 10	l
Peso / Weight	41	kg

- Fornecido com 2 cestos.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FE10 T640.

- Supplied with 2 baskets.
- Other technical characteristics similar to the FE10 T640 model.



ABE T640 (cód. 1176.220.001)

MAGNUS®

e

V 230V



Aquecedor de batatas elétrico, bancada Electric chip scuttle, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	1	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	305x475x175	mm
Peso / Weight	24	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304.
- Cubas com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Fundo duplo com furos.
- Resistência cerâmica para radiações infravermelhas.
- Utilização como secador de fritos.

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- Vat with rounded corners for an easy cleaning.
- Double base with perforations.
- Ceramic heating element for infrared radiation.
- Can be used as dryer for deep fried products.

Opcionais: Cestos para fritadeiras / Optionals: Baskets for fryers

cód. 91172.220.002	CFM 1/2	Cesto 1/2, 110x280x115 mm Basket 1/2 bowl, 110x280x115 mm
cód. 91172.220.001	CFM 1/1	Cesto inteiro, 225x280x115 mm, standard Basket whole tank, 225x280x115 mm, standard

Cozedores de pasta Pasta cookers

linha **600**
MAGNUS®

g



CPG T660 (cód. 1173.220.002)

MAGNUS®

Cozedor de pasta a gás 25 l, bancada
Gas pasta cooker 25 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Potência / Power	11	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	25	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.164	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	867 / 854	g/h
Peso / Weight	35	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304; cesto em aço cromado com pega atérmica; torneiras para entrada e saída de água.
- Cuba com cantos arredondados removível que permite uma fácil limpeza.
- Queimador em aço inoxidável controlado por válvula de segurança; queimador com chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com 4 cestos 1/4 (115x150x125 mm).

- Body completely in stainless steel AISI 304; basket in chrome coated steel with heat insulated handle, taps for water entry and drain
- Extractable vat with rounded corners for easy cleaning
- Stainless steel burner with safety valve; burner with pilot light and lighter.
- Supplied with 4 baskets (115x150 mm).

e

V 400V



CPE T660 (cód. 1173.220.001)

MAGNUS®

Cozedor de pasta elétrico 25 l, bancada
Electric pasta cooker 25 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Potência / Power	9	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	25	l
Peso / Weight	35	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304; cesto em aço cromado com pega atérmica; torneiras para entrada e saída de água.
- Cuba com cantos arredondados removível que permite uma fácil limpeza.
- Resistências elétricas em aço inox "incoloy" equipadas no exterior do fundo da cuba; temperatura regulável; indicador luminoso de funcionamento e termóstato de segurança que interrompe o funcionamento na ausência de água na cuba.
- Fornecido com 4 cestos 1/4 (115x150x125 mm).

- Body completely in stainless steel AISI 304; basket in chrome coated steel with heat insulated handle, taps for water entry and drain.
- Extractable vat with rounded corners for easy cleaning.
- Electric heating elements in stainless steel "incoloy" on the bottom of the vat, adjustable temperature, signal light for function and temperature, safety thermostat that interrupts the heating if no water is detected.
- Supplied with 4 baskets (115x150 mm).

Opcionais: Cestos para cozedores de pasta / Optionals: Baskets for pasta cookers

cód. 91173.220.002	CCP 11x15	Cesto 115x150x125 mm - standard Basket 115x150x125 mm - standard
cód. 91173.220.001	CCP 11x30	Cesto 115x300x125 mm Basket 115x300x125 mm

Banhos-maria

Bains-marie

linha **600**
MAGNUS



BMG T640 (cód. 1174.220.002)

MAGNUS®

o 294

g



Banho-maria a gás GN 1/2 + 1/3, bancada Gas bain-marie GN 1/2 + 1/3, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	2.15	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	305x425x170	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.228	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	169 / 167	g/h
Peso / Weight	22	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Torneira de drenagem com sistema de segurança para saída de água.
- Cubo em aço inoxidável que permite a introdução de containers GN1/2 + GN1/3, altura 150 mm (containers não incluídos).
- Queimadores em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora; temperatura regulável por termóstato dos 90° até 190°C com válvula e termopar de segurança.
- Queimador com chama piloto e isqueiro.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Drain tap with safety system for water drainage.
- Stainless steel vat that holds GN containers GN1/2+GN1/3; vat height 150 mm (containers not included!)
- Stainless steel burners with self-stabilizing flame, adjustable temperature 90-190°C with safety valve and thermocouple.
- Burner with pilot light and lighter.



BME T640 (cód. 1174.220.001)

MAGNUS®

o 294

e

V 230V



Banho-maria elétrico GN 1/2 + 1/3, bancada Electric bain-marie GN 1/2 + 1/3, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	1.53	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	305x425x170	mm
Peso / Weight	23	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Torneira de drenagem com sistema de segurança para saída de água.
- Cubo em aço inoxidável que permite a introdução de containers GN1/2 + GN1/3, altura 150 mm (containers não incluídos).
- Resistência elétrica blindada em aço inox; regulação da temperatura por termóstato com indicador luminoso de funcionamento.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Drain tap with safety system for water drainage
- Stainless steel vat that holds GN containers GN1/2+GN1/3; vat height 150 mm (containers not included!)
- Electric heating element with stainless steel covering, adjustable temperature with thermostat and signal light for function.



BME T660 (cód. 1174.220.003)

MAGNUS®

Banho-maria elétrico GN1/1 + GN1/4 + GN1/4, bancada
Electric bain-marie GN1/1 + GN1/4 + GN1/4, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Potência / Power	3.06	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	510x470x170	mm
Peso / Weight	30	kg



- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Torneira de drenagem com sistema de segurança para saída de água.
- Cubo em aço inoxidável que permite a introdução de containers GN1/1 + GN1/4 + GN1/4, altura 150 mm (containers não incluídos).
- Resistência elétrica blindada em aço inox; regulação da temperatura por termóstato com indicador luminoso de funcionamento.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Drain tap with safety system for water drainage
- Stainless steel vat that holds GN containers 1/1 + GN 1/4 + GN 1/4; vat height 150 mm (containers not included!)
- Electric heating element with stainless steel covering, adjustable temperature with thermostat and signal light for function.

Elementos neutros Neutral worktops

linha **600**
MAGNUS



EN T640 (cód. 1180.220.001)

MAGNUS®

Elemento neutro 40x60, bancada
Neutral worktop 40x60, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Gaveta / Drawer	305x510	mm
Peso / Weight	22	kg



- Estrutura completamente em aço inoxidável AISI 304.

- Body completely of stainless steel AISI 304.



EN T660 (cód. 1180.220.002)

MAGNUS®

Elemento neutro 60x60, bancada
Neutral worktop 60x60, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Gaveta / Drawer	505x510	mm
Peso / Weight	27	kg



- Estrutura completamente em aço inoxidável AISI 304.

- Body completely of stainless steel AISI 304.

Bases abertas

Cupboard bases

linha **600**
MAGNUS



BA 640



BA 660



BA 680



BA 6100
BA 6120

- Estrutura e pés em aço inoxidável AISI 304.
- Pés reguláveis em altura.
- Possibilidade de equipar com portas.

- Body and feet in stainless steel AISI 304.
- Strong feet, adjustable.
- Optional: Doors.

MAGNUS®

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Peso Weight
1180.220.003	BA 640	400x505x580 mm	15 kg
1180.220.004	BA 660	600x505x580 mm	18 kg
1180.220.005	BA 680	800x505x580 mm	20 kg
1180.220.006	BA 6100	1000x505x580 mm	30 kg
1180.220.007	BA 6120	1200x505x580 mm	33 kg

Opcionais para bases abertas / Optionals for cupboards bases

cód. 1190.220.012	PU600	Perfil de união entre módulos Butt strap
cód. 1190.220.018	PBA 640D	Porta direita para base aberta 400 mm Right door for cupboard 400 mm
cód. 1190.220.024	PBA 640E	Porta esquerda para base aberta 400 mm Left door for cupboard 400 mm
cód. 1190.220.019	PBA 660	Kit portas para base aberta 600 mm (300+300 mm) Door kit cupboard 600 mm (300+300 mm)
cód. 1190.220.020	PBA 680	Kit portas para base aberta 800 mm (400+400 mm) Door kit cupboard 800 mm (400+400 mm)
cód. 1190.220.029	PBA 6100	Kit portas para base aberta 1000 mm (300+300+400 mm) Door kit cupboard 1000 mm (300+300+400 mm)
cód. 1190.220.030	PBA 6120	Kit portas para base aberta 1200 mm (400+400+400 mm) Door kit cupboard 1200 mm (400+400+400 mm)

linha 700 MAGNUS®

Funcionalidade para a sua cozinha

Make your kitchen function



Profundidade 700

A linha 700 é ideal para quem exige o máximo de uma cozinha profissional, mas não tem um grande espaço disponível. Com uma profundidade de 700 mm, permite criar uma zona de trabalho funcional e ergonómica.

Depth 700

The 700 line is perfect for who demands the maximum from a professional kitchen in limited space. With a depth of 700 mm, this line allows you to create a functional and ergonomical work areas.



Queimador flexível

Alta potência: 7 kW (de 1.5 kW a 7 kW).

Máxima flexibilidade: ampla gama de potência modular para cozinhar com o mesmo queimador diferentes tipos de alimento em qualquer panela.

Chama horizontal para uma **distribuição uniforme de calor**.

Altíssimo rendimento devido aos 60% de eficiência certificada.

Fácil configuração: escolha a configuração ideal do queimador e ajuste diretamente no local.

Flex burner

High power: 7 kW (from 1.5 kW to 7 kW).

Maximum flexibility: wide range of modulable power to cook with the same burner every kind of food in any pot. Horizontal flame for a **heat uniformity distribution**.

Extreme performances thanks to the 60% of certified efficiency.

Easy configuration: you choose your ideal burners configuration and you can change it directly on site.

linha 700

MAGNUS®

Uma escolha com uma boa razão

A linha 700 é o resultado de um valioso estudo que visou superar as expectativas dos profissionais mais exigentes que procuram soluções para espaços reduzidos.

An excellent choice

The 700 line is the result of throughout tests that prepared the line for the highest demands of professional users that seek solutions for reduced spaces.

Sistema modular

Os diversos módulos que compõem a linha 700, combinam-se entre si de todas as maneiras: por sobreposição, alinhados, em ponte, sobre pés ou sobre rodas, sempre com os melhores resultados permitindo grande flexibilidade e soluções personalizadas. Todos os equipamentos de bancada podem ser colocados em cima de bases abertas, com ou sem portas, ou de bancadas refrigeradas.

Modular system

The different modules of this line are easy to combine: You can align them, stack them, build a bridge unit, choose units with feet or with wheels – always with best results for your flexibility and individual needs. All table top models can be placed onto open counters with or without doors, or onto refrigerated counters.

Opções especiais

As opções disponíveis aumentam exponencialmente as soluções para cada projeto, nomeadamente a versão cromada para os fry-tops, as grelhas de peixe ou carne para os grelhadores de pedra lávica, os elementos neutros, os cestos para fritadeiras, banhos-maria e marmitas, as placas radiantes, os aquecedores de batatas, corrimões, rodapés, etc.

Special options

The available options maximize the number of solutions for each project: Choose hard chrome coated fry-tops, fish or meat griddles for the lava stone grills, neutral elements, baskets for deep fryers, bains-maries, tilting pans, potatoes heaters, handles, finishings etc.

Detalhes:

- ✓ **Profundidade: 700 mm, largura: 400, 700 ou 1100 mm.**
- ✓ **Estrutura em aço inox.**
- ✓ **Junções de grande precisão entre cada módulo.**
- ✓ **Perfis de união de encaixe fácil.**
- ✓ **Zonas de trabalho e cubas estampadas com ângulos curvos.**
- ✓ **Queimadores de alta potência extraíveis e com chama piloto.**
- ✓ **Manípulos ergonômicos e com anéis de proteção anti-gorduras.**
- ✓ **Pés em aço inox reguláveis em altura.**
- ✓ **Grelhas em aço cromado.**
- ✓ **Fornos GN2/1 com dupla parede.**
- ✓ **Grande variedade de opcionais.**
- ✓ **Possibilidade de ligação monofásica de acordo com o manual de instruções.**
- ✓ **Preparados para gás natural (G20). Injetores para GPL (G30) fornecidos com o manual de instruções.**

Details:

- ✓ **Depth: 700 mm, wide: 400, 700 or 1100 mm.**
- ✓ **Stainless steel body.**
- ✓ **High precision joints between each unit.**
- ✓ **Easy to mount joint profiles.**
- ✓ **Work surfaces and vats stamped with rounded corners.**
- ✓ **High power extractable burners with pilot light.**
- ✓ **Ergonomic handles with anti-drip protection rings.**
- ✓ **Height-adjustable stainless steel feet.**
- ✓ **Chrome steel pan supports.**
- ✓ **GN2/1 oven with double walls.**
- ✓ **Great variety of optionals.**
- ✓ **Possibility of monophase connection.**
- ✓ **Prepared for G20 gas. Supplied with GPL (G30) injectors.**

Fogões e placas radiantes

Stoves and solid tops

linha
MAGNUS

700



F2G T740 (cód. 1140.220.003C)

MAGNUS®



Fogão a gás com 2 queimadores, bancada
2 Burners gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x250/370	mm
Queimadores / Burners	2x7	kW
Potência total / Total power	14	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.48	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	0.945 / 0.932	g/h
Peso / Weight	30	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304.
- Zona de trabalho em inox estampado e grelhas em aço cromado para limpeza fácil e rápida.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em fundição cromada com chama auto-estabilizadora e chama piloto.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Working surface in stamped stainless steel and chrome steel pan support for fast and easy cleaning.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Burners with chrome casting with self-stabilizing flame and pilot light.



F4G T770 (cód. 1140.220.004C)

MAGNUS®



Fogão a gás com 4 queimadores, bancada
4 Burners gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x250/370	mm
Queimadores / Burners	4x7	kW
Potência total / Total power	28	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.961	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1.891 / 1.863	g/h
Peso / Weight	50	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo F2G T740.

- Other technical characteristics similar to the F2G T740 model.



F6G T7110 (cód. 1140.220.005C)

MAGNUS®



Fogão a gás com 6 queimadores, bancada
6 Burners gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x700x250/370	mm
Queimadores / Burners	6x7	kW
Potência total / Total power	42	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	4.441	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2.836 / 2.795	g/h
Peso / Weight	64	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo F2G T740.

- Other technical characteristics similar to the F2G T740 model.



F4GFG M770 (cód. 1140.220.008C)

MAGNUS®



Fogão a gás com 4 queimadores + forno a gás 4 Burners gas stove + gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x850/930	mm
Queimadores / Burners	4x7	kW
Potência total / Total power	34	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.595	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2.364 / 2.329	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x660x310	mm
Peso / Weight	90	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Zona de trabalho em inox estampado e grelhas em aço cromado para limpeza fácil e rápida.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Queimadores em fundição cromada com chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- **Forno a gás GN2/1:** Potência de 6 kW com excelente isolamento térmico devido a parede dupla com lã de vidro. Queimadores em aço inox com chama auto-estabilizadora e isqueiro.

- Body and height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel AISI 304.
- Working surface in stamped stainless steel and chrome steel pan support for fast and easy cleaning.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- **Gas GN2/1 oven:** 6 kW power. Double walls with glass wool for excellent heat insulation. Stainless steel burners with self-stabilizing flame and pilot light.



F4GFE M770 (cód. 1140.220.009C)

MAGNUS®



Fogão a gás com 4 queimadores + forno elétrico 4 Burners gas stove + electric oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x850/930	mm
Queimadores / Burners	4x7	kW
Potência total / Total power	28	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.961	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1.891 / 1.863	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x660x310	mm
Peso / Weight	91	kg

- **Forno elétrico GN2/1:** Potência de 5.3 kW com excelente isolamento térmico devido a parede dupla com lã de vidro. Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy».
- Restantes características técnicas iguais ao modelo F4GFG M770.

- **Electric GN2/1 oven:** 5.3 kW power. Double walls with glass wool for excellent heat insulation. Stainless steel heat elements «incoloy».
- Other technical characteristics similar to the F4GFG M770 model.



F6GFGA M7110 (cód. 1140.220.012C)

MAGNUS®



Fogão a gás com 6 queimadores + forno a gás + armário 6 Burners gas stove + gas oven + cabinet

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x700x850/930	mm
Queimadores / Burners	6x7	kW
Potência total / Total power	48	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	5.075	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	3.309 / 3.261	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x660x310	mm
Peso / Weight	125	kg

- **Forno a gás GN2/1:** Potência de 6 kW com excelente isolamento térmico devido a parede dupla com lã de vidro. Queimadores em aço inox com chama auto-estabilizadora e isqueiro.
- Armário com possibilidade de instalação de guias para tabuleiros GN1/1.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo F4GFG M770.

- **Gas GN2/1 oven:** 6 kW power. Double walls with glass wool for excellent heat insulation. Stainless steel burners with self-stabilizing flame and pilot light.
- Cupboard can be supplied with supports for GN1/1 trays.
- Other technical characteristics similar to the F4GFG M770 model.



F6GFGM M7110 (cód. 1140.220.011C)

MAGNUS®

142
g
GN
MAXI



Fogão a gás com 6 queimadores + forno maxi a gás
6 Burners gas stove + maxi gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x700x850/930	mm
Queimadores / Burners	6x7	kW
Potência total / Total power	50	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	5.287	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	3.467 / 3.416	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	770x640x360	mm
Peso / Weight	115	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável. Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Zona de trabalho em inox estampado e grelhas em aço cromado para limpeza fácil e rápida.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Queimadores em fundição cromada com chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- Forno MAXI a gás:** Potência de 8 kW com excelente isolamento térmico devido a parede dupla com lã de vidro. Queimadores em aço inox com chama auto-estabilizadora e isqueiro.
- Body and height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel AISI 304.
- Working surface in stamped stainless steel and chrome steel pan support for fast and easy cleaning.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Maxi gas oven:** 8 kW power. Double walls with glass wool for excellent heat insulation. Stainless steel burners with self-stabilizing flame and pilot light.



PRG T770 (cód. 1140.220.013)

MAGNUS®

142
g



Placa radiante a gás, bancada
Gas solid top, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x250/370	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões da placa / Plate dimensions	670x585	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.952	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	709 / 699	g/h
Peso / Weight	68	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Queimadores em fundição cromada com chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Burners with chrome casting with self-stabilizing flame and pilot light.



PRGFG M770 (cód. 1140.220.015)

MAGNUS®

142
g



Placa radiante a gás + forno a gás
Gas solid top + gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x850/930	mm
Potência da placa / Plate power	9	kW
Potência total / Total power	15	kW
Dimensões da placa / Plate dimensions	670x585	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.586	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1182 / 1165	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x660x310	mm
Peso / Weight	116	kg

- Forno a gás GN2/1:** Potência de 6 kW com excelente isolamento térmico devido a parede dupla com lã de vidro. Queimadores em aço inox com chama auto-estabilizadora.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo PRG T770.
- Gas GN2/1 oven:** 6 kW power. Double walls with glass wool for excellent heat insulation. Stainless steel burners with self-stabilizing flame and pilot light.
- Other technical characteristics similar to the PRG T770 model.





F2E T740 (cód.1140.220.001)

MAGNUS®



O 142

e

V 400V

Fogão elétrico com 2 placas redondas (1x Ø145mm + 1x Ø220mm), bancada
Electric stove with 2 round plates (1x Ø145mm + 1x Ø220mm), countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x250/370	mm
Placas redondas / Round plates	1x 1.5 + 1x 2.6	kW
Potência total / Total power	4.1	kW
Peso / Weight	20	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Zona de trabalho em inox estampado.
- Placas de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- A fixação das placas na superfície elevada e arredondada em aço inoxidável reduz consideravelmente a possibilidade de infiltração de líquidos.
- Regulador de energia com 6 posições de trabalho.
- Sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Working surface in stamped stainless steel.
- Fast heating plates with protection against overheating.
- Raised and rounded plates significantly reduce the risk of infiltrations.
- Energy regulation with 6 positions.
- Signal lights for plate activity.



F4E T770 (cód.1140.220.002)

MAGNUS®



O 142

e

V 400V

Fogão elétrico com 4 placas redondas (2x Ø145mm + 2x Ø220mm), bancada
Electric stove with 4 round plates (2x Ø145mm + 2x Ø220mm), countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x250/370	mm
Placas redondas / Round plates	2x 1.5 + 2x 2.6	kW
Potência total / Total power	8.2	kW
Peso / Weight	40	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo F2E T740.

- Other technical characteristics similar to the F2E T740 model.



F4EFE M770 (cód. 1140.220.007)

MAGNUS®



O 142

e

V 400V

GN GN2/1

Fogão elétrico com 4 placas redondas (2x Ø145mm + 2x Ø220mm) + forno elétrico
Electric stove with 4 round plates (2x Ø145mm + 2x Ø220mm) + electric oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x850/930	mm
Placas redondas / Round plates	2x 1.5 + 2x 2.6	kW
Potência do forno / Oven power	5.3	kW
Potência total / Total power	13.5	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x660x310	mm
Peso / Weight	90	kg

- Estrutura e pés em aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Zona de trabalho em inox estampado.
- Placas de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- A fixação das placas na superfície elevada e arredondada em aço inoxidável reduz consideravelmente a possibilidade de infiltração de líquidos.
- Regulador de energia com 6 posições de trabalho.
- Sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa.
- **Forno elétrico GN2/1** 5.3 kW com excelente isolamento térmico devido a parede dupla com lã de vidro. Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy».

- Body and height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel AISI 304.
- Stamped working surface in stainless steel.
- Fast heating plates with protection against overheating.
- Raised and rounded plates significantly reduce the risk of infiltrations.
- Energy regulation with 6 positions.
- Signal lights for plate activity.
- **Electric GN2/1 oven** 5.3 kW power. Double walls with glass wool for excellent heat insulation. Stainless steel heating elements «incoloy».

Opcionais para fogões a gás e elétricos / Optionals for gas and electric stoves

cód. 0830.273.022	TCQ	Torneira coluna para fogões a gás e elétricos / Water column for gas and electric stoves
cód. 1190.220.032	GRED	Grelha de redução para fogões a gás / Grid reducer for gas stove
cód. 1190.220.033	PL364	Placa lisa, 300x600x40 mm para fogões a gás / Smooth plate, 300x600x40 mm for gas stoves
cód. 1190.220.034	PC364	Placa canelada, 300x600x40 mm para fogões a gás / Lined plate, 300x600x40 mm for gas stoves
cód. 1190.303.017	M2000005110	Grelha GN1/1 em aço inox, 530x325 mm / Stainless steel grid GN1/1, 530x325 mm
cód. 1190.118.033	13869200	Grelha GN2/1 em aço inox, 646x530 mm / Stainless steel grid GN2/1, 646x530 mm

Fogões vitrocerâmicos

Glass ceramic tops

linha **700**
MAGNUS®



F2V T740 (cód. 1140.220.019)

MAGNUS®



400V



Fogão elétrico com 2 placas vitrocerâmicas, bancada
Glass ceramic top with 2 electric plates, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x250/370	mm
Potência das placas / Plates power	1x 1.8 + 1x 2.5	kW
Potência total / Total power	4.3	kW
Peso / Weight	27	kg

- Superfície de trabalho estampada em aço inox AISI 304 e de grande espessura.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Placa vitrocerâmica com 6 mm de espessura, perfeitamente embutida na superfície de trabalho.
- Controlo da temperatura independente por placa.
- Sinalização luminosa para a monitorização do funcionamento.

- Stamped working surface in stainless steel AISI 304.
- Easy frontal access to all functional elements.
- Glass ceramic plate with 6 mm thickness, perfectly embedded in the working surface.
- Independent temperature control for each plate.
- Signal light for plate activity.

Versão indução / Induction version

cód. 1140.220.025	F2I T740	Fogão com 2 zonas de indução (2x 3.5 kW/400V), peso 38 kg, bancada Induction stove with 2 inductors (2x 3.5 kW/400V), weight 38 kg, countertop
-------------------	----------	---



F4V T770 (cód. 1140.220.020)

MAGNUS®



400V



Fogão elétrico com 4 placas vitrocerâmicas, bancada
Glass ceramic top with 4 electric plates, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x250/370	mm
Potência das placas / Plates power	2x 1.8 + 2x 2.5	kW
Potência total / Total power	8.6	kW
Peso / Weight	49	kg

- Superfície de trabalho estampada em aço inox AISI 304 e de grande espessura.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Placa vitrocerâmica com 6 mm de espessura, perfeitamente embutida na superfície de trabalho.
- Controlo da temperatura independente por placa.
- Sinalização luminosa para a monitorização do funcionamento.

- Stamped working surface in stainless steel AISI 304.
- Easy frontal access to all functional elements.
- Glass ceramic plate with 6 mm thickness, perfectly embedded in the working surface.
- Independent temperature control for each plate.
- Signal light for plate activity.

Versão indução / Induction version

cód. 1	F4I T740	Fogão com 4 zonas de indução (4x 3.5 kW/400V), peso 61 kg, bancada Induction stove with 4 inductors (4x 3.5 kW/400V), weight 61 kg, countertop
--------	----------	---

Fry-tops

Fry-tops

linha **700**
MAGNUS



FTGL T740 (cód. 1144.220.003)

MAGNUS®



Fry-top a gás, placa lisa 350x570 mm, bancada
Gas fry-top, smooth plate 350x570 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x250/370	mm
Potência / Power	5.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.582	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	433 / 427	g/h
Peso / Weight	43	kg

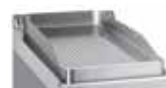
- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304; placa de grelhar com cantos arredondados, permitem uma fácil limpeza; molheira removível de gaveta.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança; queimador com chama piloto e isqueiro.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar.

- Body completely in stainless steel AISI 304. Plate with rounded corners that allow an easy cleaning. Extractable drip tray.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by a valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- Uniform temperature distribution on the whole plate.

Opções fry-top a gás - T740 / Gas fry-top optional - T740

cód. 1144.220.014 FTGL T740 CRD Fry-top a gás com **placa lisa cromoduro 350x570 mm**, bancada
Gas fry-top with **chromed smooth plate 350x570 mm**, countertop

cód. 1144.220.004 FTGC T740 Fry-top a gás com **placa canelada 350x570 mm**, bancada
Gas fry-top with **grooved plate 350x570 mm**, countertop



FTGL T770 (cód. 1144.220.005)

MAGNUS®



Fry-top a gás, placa lisa 650x570 mm, bancada
Gas fry-top, smooth plate 650x570 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x250/370	mm
Potência / Power	11	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.163	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	867 / 854	g/h
Peso / Weight	75	kg

- 2 Queimadores em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança; queimador com chama piloto e isqueiro.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar com possibilidade de obter diferentes regulações (2 superfícies de cozedura).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FTGL T740.

- 2 Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by a valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- Uniform temperature on the whole surface of the plate and separate temperature regulation for 2 cooking zones.
- Other technical characteristics similar to the FTGL T740 model.

Opções fry-top a gás - T770 / Gas fry-top optional - T770

cód. 1144.220.012 FTGL T770 CRD Fry-top a gás com **placa lisa cromoduro 650x570 mm**, bancada
Gas fry-top with **chromed smooth plate 650x570 mm**, countertop

Opções fry-top a gás - T770 / Gas fry-top optional - T770

cód. 1144.220.006 FTGC T770 Fry-top a gás com **placa canelada 650x570 mm**, bancada
Gas fry-top with **grooved plate 650x570 mm**, countertop



cód. 1144.220.007 FTGM T770 Fry-top a gás com **placa mista 650x570 mm**, bancada
Gas fry-top with **mixed plate 650x570 mm**, countertop



FTEL T740 (cód. 1144.220.010)

MAGNUS®

Fry-top elétrico, placa lisa 350x570 mm, bancada
Electric fry-top, smooth plate 350x570 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x250/370	mm
Potência / Power	4	kW
Peso / Weight	43	kg



400V



- Estrutura totalmente em aço inoxidável; placa de grelhar com cantos arredondados, permitem uma fácil limpeza; molheira removível de gaveta.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; temperatura regulável; indicador luminoso de funcionamento.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar.

- Body completely in stainless steel. Grill plate with rounded corners for easy cleaning. Extractable drip tray.
- Stainless steel electric heating elements «incoloy». Adjustable temperature. Signal light for plate activity.
- Uniform temperature distribution on the whole plate.

Versão com placa cromada / Version with chromed plate

cód. 1144.220.013 FTEL T740 CRD Fry-top elétrico com **placa lisa cromoduro 350x570 mm**, bancada
Electric fry-top with **chromed smooth plate 350x570 mm**, countertop



FTEL T770 (cód. 1144.220.001)

MAGNUS®

Fry-top elétrico, placa lisa 650x570 mm, bancada
Electric fry-top, smooth plate 650x570 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x250/370	mm
Potência / Power	8	kW
Peso / Weight	75	kg



400V



- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar com possibilidade de obter diferentes regulações (2 superfícies de cozedura).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FTEL T740.

- Uniform temperature on the whole surface of the plate and separate temperature regulation for 2 cooking zones.
- Other technical characteristics similar to the FTEL T740 model.

Opções fry-top elétrico - T770 / Electric fry-top optional - T770

cód. 1144.220.016 FTEL T770 CRD Fry-top elétrico com **placa lisa cromoduro 650x570 mm**, bancada
Electric fry-top with **chromed smooth plate 650x570 mm**, countertop



cód. 1144.220.002 FTECT770 Fry-top elétrico com **placa canelada 650x570 mm**, bancada
Electric fry-top with **grooved plate 650x570 mm**, countertop



Grelhadores pedra-lávica

Lava stones grills

linha **700**
MAGNUS®



PLG T740 (cód.1148.220.002)

MAGNUS®



Grelhador pedra-lávica a gás, bancada Gas lava stones grill, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x250/370	mm
Potência / Power	7.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.793	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	591 / 582	g/h
Grelha / Grid	2x (175x475)	mm
Peso / Weight	36	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304; molheira removível de gaveta.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com grelha para carne/peixe.

- Body completely in stainless steel AISI 304. Extractable drip tray.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame and valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- Supplied with griddle for meat/fish.



PLG T780 (cód.1148.220.004)

MAGNUS®



Grelhador pedra-lávica duplo a gás, bancada Gas lava stones grill, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x700x250/370	mm
Potência / Power	15	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.586	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1182 / 1164	g/h
Grelha / Grid	4x (175x475)	mm
Peso / Weight	74	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável; molheira removível de gaveta.
- Queimadores em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlados por válvula com sistema de segurança. Queimadores com chama piloto e isqueiro.
- 2 Zonas independentes de trabalho (2 grelhas, 2 controlos).
- Fornecido com duas grelhas para carne/peixe.

- Body completely in stainless steel AISI 304. Extractable drip tray.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame and valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- 2 independent cooking zones (2 griddles, 2 controls).
- Supplied with griddle for meat/fish.

Optional para grelhadores pedra-lávica / Optional for lava stones grills

cód. 1190.220.212	PL6	Saco pedra-lávica, 6 kg Lavastones sack, 6 kg
cód. 1190.220.035	GC/P PLG	Grelha para carne/peixe, 175x475 mm Grill-meat/fish, 175x475 mm

Grelhadores de água Water grills

linha **700**
MAGNUS®

e

V 400V



GAE M740 (cód.1)

MAGNUS®

Grelhador de água elétrico, móvel
Electric water grill, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x850/930	mm
Potência / Power	6	kW
Grelha / Grid	352x475	mm
Peso / Weight	50	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304.
- A evaporação da água do recipiente colocado abaixo das resistências elétricas permite uma cozedura delicada e uniforme dos alimentos, sem alterar o sabor.
- Gaveta removível em aço inox para depósito de água.
- Fornecido com grelha de ferro fundido de dupla face para carne/peixe.

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.
- Stainless steel extractable drawer with water.
- Supplied with double face cast iron grill meat/fish.



GAE M780 (cód.1)

MAGNUS®

Grelhador de água elétrico duplo, móvel
Electric water grill, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x700x850/930	mm
Potência / Power	2x 6	kW
Grelha / Grid	2x (352x475)	mm
Peso / Weight	82	kg

e

V 400V



- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304.
- A evaporação da água dos recipientes colocados abaixo das resistências elétricas permite uma cozedura delicada e uniforme dos alimentos, sem alterar o sabor.
- Gaveta removível em aço inox para depósito de água.
- Fornecido com duas grelhas de ferro fundido de dupla face para carne/peixe.

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.
- Extractable drawer with water.
- Supplied with two double face cast iron grills meat/fish.

Fritadeiras Fryers

linha **700**
MAGNUS



FG12 T740 (cód. 1143.220.003)

MAGNUS®



Fritadeira a gás 9 l, bancada Gas fryer 9 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x250/580	mm
Potência / Power	7.4	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	9	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.782	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	583 / 575	g/h
Peso / Weight	33	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico; cuba com «zona fria» para o depósito de resíduos; torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança.
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável.
- Queimador de alta rendimento com chama horizontal, isqueiro e chama piloto.
- Ajuste preciso da temperatura (90° até 190°C), válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Fornecido com 1 cesto (225x280x115 mm).

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- Lower zone of the vat with excellent heat insulation. Vat with "cold zone" for residues. Drain tap with safety system.
- Basket in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel.
- High power burner with horizontal flame, lighter and pilot light.
- Precise temperature regulation (90-190°C). Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Supplied with 1 basket (225x280x115 mm).



FG2X12 T770 (cód. 1143.220.004)

MAGNUS®



Fritadeira a gás 9+9 l, bancada Gas fryer 9+9 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x250/580	mm
Potência / Power	14.8	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	9 + 9	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.565	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1166 / 1149	g/h
Peso / Weight	55	kg

- 2 Queimadores de alta rendimento com chama horizontal, isqueiro e chama piloto.
- Fornecido com 2 cestos (225x280x115 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FG12 T740.

- 2 High power burners with horizontal flame, lighter and pilot light.
- Supplied with 2 baskets (225x280x115 mm).
- Other technical characteristics similar to the FG12 T740 model.

Cestos para fritadeiras a gás de bancada / Baskets for gas fryers countertop

cód. 91172.220.002	CFM 1/2	Cesto 1/2, 110x280x115 mm Basket 1/2 bowl, 110x280x115 mm
cód. 91172.220.001	CFM 1/1	Cesto inteiro, 225x280x115 mm, standard Basket whole tank, 225x280x115 mm, standard



FG14 M740 (cód. 1143.220.005)

MAGNUS®



o 150

g

Fritadeira a gás 14 l, móvel Gas fryer 14 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x850/1180	mm
Potência / Power	12.5	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	14	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.322	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	985 / 971	g/h
Peso / Weight	57	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico; cuba com «zona fria» para o depósito de resíduos; torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança e gaveta para recolha do óleo.
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável.
- Queimador de alta rendimento com chama horizontal, isqueiro e chama piloto.
- Ajuste preciso da temperatura (90° até 190°C), válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Fornecido com 1 cesto (260x295x120 mm).
- Body completely in stainless steel AISI 304. Adjustable feet from 150-200mm.
- Lower zone of the vat with excellent heat insulation. Vat with "cold zone" for residues. Drain tap with safety system and a drip tray.
- Basket in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel.
- High power burner with horizontal flame, lighter and pilot light.
- Precise temperature regulation (90-190°C). Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Supplied with 1 basket (260x295x120 mm).



FG2X7 M740 (cód. 1143.220.006)

MAGNUS®



o 150

g

Fritadeira a gás 7+7 l, móvel Gas fryer 7+7 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x850/1180	mm
Potência / Power	12.5	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	7 + 7	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.322	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	985 / 971	g/h
Peso / Weight	62	kg

- 2 Queimadores de alta rendimento com chama horizontal, isqueiro e chama piloto.
- Fornecido com 2 cestos (120x295x120 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FG14 M740.
- 2 High power burners with horizontal flame, lighter and pilot light.
- Supplied with 2 baskets (120x295x120 mm).
- Other technical characteristics similar to the FG14 M740 model.



FG2X14 M770 (cód. 1143.220.007)

MAGNUS®



o 150

g

Fritadeira a gás 14+14 l, móvel Gas fryer 14+14 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x850/1180	mm
Potência / Power	25	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	14 + 14	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.643	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1970 / 1941	g/h
Peso / Weight	97	kg

- 2 Queimadores de alta rendimento com chama horizontal, isqueiro e chama piloto.
- Fornecido com 2 cestos (260x295x120 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FG14 M740.
- 2 High power burners with horizontal flame, lighter and pilot light.
- Supplied with 2 baskets (260x295x120 mm).
- Other technical characteristics similar to the FG14 M740 model.



FE12 T740 (cód. 1143.220.001)

MAGNUS®

e

V

400V



Fritadeira elétrica 12 l, bancada Electric fryer 12 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x250/370	mm
Potência / Power	9	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	12	l
Peso / Weight	30	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico; cuba com «zona fria» para o depósito de resíduos; torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança.
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável. Fornecido com 1 cesto (225x280x115 mm).
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; resistências basculantes que permitem uma fácil limpeza; regulação da temperatura por termostato com indicador luminoso de funcionamento. Equipado com termostato de segurança.

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- Lower zone of the vat with excellent heat insulation. Vat with “cold zone” for residues. Drain tap with safety system.
- Basket in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel. Supplied with 1 basket (225x280x115 mm).
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy» and tilting mechanism that facilitates cleaning.
- Temperature regulation with thermostat with signal light for activity.
- Safety thermostat.



FE2x6 T740 (cód. 1143.220.013)

MAGNUS®

e

V

400V



Fritadeira elétrica 6+6 l, bancada Electric fryer 6+6 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x250/370	mm
Potência / Power	10.5	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	6 + 6	l
Peso / Weight	35	kg

- Cestos construídos em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável. Fornecido com 2 cestos (110x280x115 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FE12 T740.

- Baskets in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel. Supplied with 2 baskets (110x280x115 mm).
- Other technical characteristics similar to the FE12 T740 model.



FE2X12 T770 (cód. 1143.220.002)

MAGNUS®

e

V

400V



Fritadeira elétrica 12+12 l, bancada Electric fryer 12+12 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x250/370	mm
Potência / Power	18	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	12 + 12	l
Peso / Weight	53	kg

- Cestos construídos em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável. Fornecido com 2 cestos (225x280x115 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FE12 T740.

- Baskets in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel. Supplied with 2 baskets (225x280x115 mm).
- Other technical characteristics similar to the FE12 T740 model.

Cestos para fritadeiras elétricas de bancada / Baskets for electric fryers countertop

cód.	MA777057	Cesto 1/2, 120x295x120 mm Basket 1/2 bowl, 120x295x120 mm
cód.	MA777058	Cesto inteiro, 260x295x120 mm, standard Basket whole tank, 260x295x120 mm, standard

Sugestão:

Componha uma cozinha modular conjugando bases abertas com os modelos de bancada. Otimize o espaço utilizando bases refrigeradas.

Suggestion:

Compose a modular kitchen combining open counters with tabletop models. Optimize space by using refrigerated counters.

linha **700**
MAGNUS®



FE14 M740 (cód. 1143.220.008)

MAGNUS®

e

V

400V



Fritadeira elétrica 13 l, móvel Electric fryer 13 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x850/930	mm
Potência / Power	9	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	13	l
Peso / Weight	53	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável. Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico; cuba com «zona fria» para o depósito de resíduos; torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança e gaveta para recolha do óleo.
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável. Fornecido com 1 cesto (260x295x120 mm).
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; resistências basculantes que permitem uma fácil limpeza; regulação da temperatura por termostato com indicador luminoso de funcionamento. Equipado com termostato de segurança.

- Body completely in stainless steel AISI 304. Adjustable feet from 150-200mm.
- Lower zone of the vat with excellent heat insulation. Vat with "cold zone" for residues. Drain tap with safety system and a drip tray.
- Basket in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel. Supplied with 1 basket (260x295x120 mm).
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy» and tilting mechanism that facilitates cleaning.
- Temperature regulation with thermostat with signal light for activity.
- Safety thermostat.



FE2X7 M740 (cód. 1143.220.009)

MAGNUS®

e

V

400V



Fritadeira elétrica 7+7 l, móvel Electric fryer 7+7 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x850/930	mm
Potência / Power	10.5	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	7 + 7	l
Peso / Weight	58	kg

- Cestos construídos em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável. Fornecido com 2 cestos (120x295x120 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FE14 M740.

- Baskets in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel. Supplied with 2 baskets (120x295x120 mm).
- Other technical characteristics similar to the FE14 M740 model.



FE2X14 M770 (cód. 1143.220.010)

MAGNUS®

e

V

400V



Fritadeira elétrica 13+13 l, móvel Electric fryer 13+13 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x850/930	mm
Potência / Power	18	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	13 + 13	l
Peso / Weight	72	kg

- Cestos construídos em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável. Fornecido com 2 cestos (260x295x120 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FE14 M740.

- Baskets in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel. Supplied with 2 baskets (260x295x120 mm).
- Other technical characteristics similar to the FE14 M740 model.

Cestos para fritadeiras de móvel elétricas e a gás / Baskets for electric and gas free standing fryers

cód. 91143.220.003	CF 7001/2	Cesto 1/2, 120x295x120 mm Basket 1/2 bowl, 120x295x120 mm
cód. 91143.220.002	CF 7001/1	Cesto inteiro 1/1, 260x295x120 mm, standard Basket 1/1, 260x295x120 mm, standard

Aquecedores de batatas

Chip scuttle

linha **700**
MAGNUS



ABE T740 (cód. 1138.220.001)

MAGNUS®

e

V 230V



Aquecedor de batatas elétrico, bancada
Electric chip scuttle, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x250/370	mm
Potência / Power	0.35	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	310x510x160	mm
Peso / Weight	20	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy».
- Cuba com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy».
- Vat with rounded corners for an easy cleaning.

Cozedores de pasta

Pasta cookers

linha **700**
MAGNUS



CPG M740 (cód. 1142.220.001)

MAGNUS®

o 153

g



Cozedor de pasta a gás 26 l, móvel
Gas pasta cooker 26 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x850/930	mm
Potência / Power	8.5	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	310x340x300	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.899	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	670 / 660	g/h
Peso / Weight	50	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304. Cestos em aço cromado com pegas atérmicas. Torneiras para entrada e saída de água.
- Cuba com cantos arredondados removível que permite uma fácil limpeza.
- Queimador em aço inoxidável controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com 2 cestos 145x295x215 mm (MA770049).

- Body in stainless steel AISI 304. Baskets in chromed steel with heat insulated handles. Taps for water entry and drain.
- Extractable vat with rounded corners for easy cleaning.
- Stainless steel burner, controlled by a safety valve that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Burner with pilot light and lighter.
- Supplied with 2 baskets 145x295x215 mm (MA770049).



CPG M770 (cód. 1142.220.003)

MAGNUS®



153

g

Cozedor de pasta a gás 40 l, móvel Gas pasta cooker 40 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x850/930	mm
Potência / Power	13.3	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	510x310x300	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.480	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1103 / 1087	g/h
Peso / Weight	68	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304. Cestos em aço cromado com pegas atérmicas. Torneiras para entrada e saída de água.
- Cuba com cantos arredondados removível que permite uma fácil limpeza.
- Queimador em aço inoxidável controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com 3 cestos 165x295x215 mm (MB800006).

- Body in stainless steel AISI 304. Baskets in chromed steel with heat insulated handles. Taps for water entry and drain.
- Extractable vat with rounded corners for easy cleaning.
- Stainless steel burner, controlled by a safety valve that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Burner with pilot light and lighter.
- Supplied with 3 baskets 165x295x215 mm (MB800006).



CPE M740 (cód. 1142.220.002)

MAGNUS®



153

e

V 400V

Cozedor de pasta elétrico 26 l, móvel Electric pasta cooker 26 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x850/930	mm
Potência / Power	5.5	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	310x340x300	mm
Peso / Weight	44	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304. Cestos em aço cromado com pegas atérmicas. Torneiras para entrada e saída de água.
- Cuba com cantos arredondados removível que permite uma fácil limpeza.
- Resistências elétricas em aço inox «incoloy» equipadas no exterior do fundo da cuba; temperatura regulável; indicador luminoso de funcionamento e termostato de segurança que interrompe o funcionamento na ausência de água na cuba.
- Fornecido com 2 cestos 145x295x215 mm (MA770049).

- Body in stainless steel AISI 304. Baskets in chromed steel with heat insulated handles. Taps for water entry and drain.
- Extractable vat with rounded corners for easy cleaning.
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy» on the bottom of the vat, adjustable temperature, signal light for function and temperature, safety thermostat that interrupts the heating if no water is detected.
- Supplied with 2 baskets 145x295x215 mm (MA770049).



CPE M770 (cód. 1142.220.004)

MAGNUS®



153

e

V 400V

Cozedor de pasta elétrico 40 l, móvel Electric pasta cooker 40 l, free standing

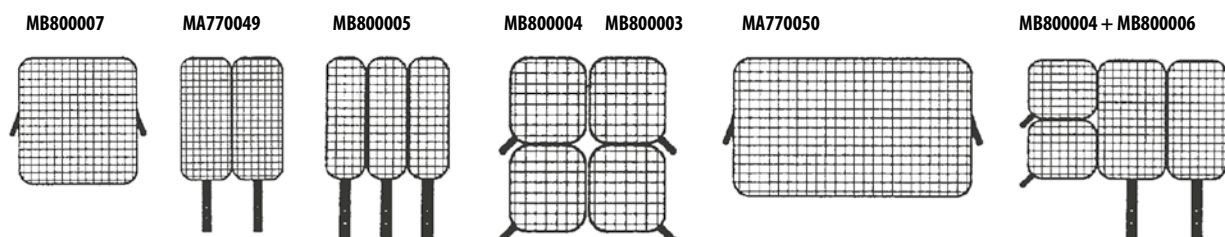
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x850/930	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	510x310x300	mm
Peso / Weight	58	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304. Cestos em aço cromado com pegas atérmicas. Torneiras para entrada e saída de água.
- Cuba com cantos arredondados removível que permite uma fácil limpeza.
- Resistências elétricas em aço inox «incoloy» equipadas no exterior do fundo da cuba; temperatura regulável; indicador luminoso de funcionamento e termostato de segurança que interrompe o funcionamento na ausência de água na cuba.
- Fornecido com 3 cestos 165x295x215 mm (MB800006).

- Body in stainless steel AISI 304. Baskets in chromed steel with heat insulated handles. Taps for water entry and drain.
- Extractable vat with rounded corners for easy cleaning.
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy» on the bottom of the vat, adjustable temperature, signal light for function and temperature, safety thermostat that interrupts the heating if no water is detected.
- Supplied with 3 baskets 165x295x215 mm (MB800006).

Opcionais: Cestos para cozedores de pasta / Optionals: Baskets for pasta cookers

cód. 91142.220.002	MA770049	Cesto, 145x290x215 mm Basket, 145x290x215 mm
cód. 91142.220.006	MA770050	Cesto, 490x290x215 mm Basket, 490x290x215 mm
cód. 91142.220.012	MB800003	Cesto com pega à direita, 145x160x215 mm Basket with handle on the right, 145x160x215 mm
cód. 91142.220.013	MB800004	Cesto com pega à esquerda, 145x160x215 mm Basket with handle on the left, 145x160x215 mm
cód. 91142.220.005	MB800005	Cesto, 95x290x215 mm Basket, 95x290x215 mm
cód. 91142.220.007	MB800006	Cesto, 165x290x215 mm Basket, 165x290x215 mm
cód. 91142.220.001	MB800007	Cesto, 330x290x215 mm Basket, 330x290x215 mm



Braseiras Braising pans

linha **700**
MAGNUS



BGI M780 (cód. 1146.220.002)

MAGNUS®

**Braseira a gás, 60 l
Gas braising pan, 60 l**



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x700x850/930	mm
Potência / Power	13.5	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	710x480x150	mm
Superfície de cozedura / Cooking surface	34	dm²
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.427	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1064 / 1048	g/h
Peso / Weight	113	kg

- Estrutura e cuba em aço inoxidável AISI 304.
- Tampa com mola de fácil abertura perfilada para acolher o líquido da condensação. Torneira de entrada de água; cuba com cantos arredondados.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimador com chama piloto e isqueiro.

- Body and vat in stainless steel AISI 304.
- Cover with spring for an easy opening and a drainage profile for condensation liquids. Water entry tap. Vat with rounded corners.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by safety valve that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Burner with pilot light and lighter.



BEI M780 (cód. 1146.220.001)

MAGNUS®



400V



Braseira elétrica, 60 l Electric braising pan, 60 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x700x850/930	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	710x480x150	mm
Superfície de cozedura / Cooking surface	34	dm ²
Peso / Weight	118	kg

- Estrutura e cuba em aço inoxidável AISI 304.
- Cubas com cantos arredondados para fácil higienização.
- Tampa com mola de fácil abertura perfilada para acolher o líquido da condensação. Torneira de entrada de água.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incolor»; temperatura regulável; indicador luminoso de funcionamento.
- Dispositivo de segurança que interrompe o aquecimento durante o movimento basculante da cuba.

- Body and vat in stainless steel AISI 304.
- Cover with spring for an easy opening and a drainage profile for condensation liquids. Water entry tap. Vat with rounded corners.
- Electric heating elements in stainless steel «incolor». Adjustable temperature. Signal light for activity.
- Safety system that interrupts the heating during the vat's tilting movement.

Marmitas Boiling pans

linha **700**
MAGNUS®



MGI50 M770 (cód. 1145.220.002)

MAGNUS®



155



Marmita a gás, aquecimento indireto, 50 l Gas boiling pan, indirect heating, 50 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x850/930	mm
Potência / Power	12.5	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	Ø 400x420	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.322	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	985 / 971	g/h
Peso / Weight	91	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 e fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo AISI 316.
- Torneira de saída em latão cromado com filtro removível.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança; queimador com chama piloto e isqueiro.
- Câmara de aquecimento isolada em lã de vidro de alta densidade.

- Body in stainless steel AISI 304. Vat bottom in anti-corrosive stainless steel AISI 316.
- Drain tap in chromed brass with removable filter.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by safety valve. Burner with pilot light and lighter.
- Heating chamber with high-density glass wool for excellent heat insulation.





ME150 M770 (cód. 1145.220.003)

MAGNUS®

e

V

400V



Marmita elétrica, aquecimento indireto, 50 l
Electric boiling pan, indirect heating, 50 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x850/930	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	Ø 400x420	mm
Peso / Weight	93	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 e fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo AISI 316.
- Torneira de saída em latão cromado com filtro removível.
- Termóstato de segurança em que interrompe o funcionamento na ausência de água na câmara de aquecimento.
- Pressostato para controlo automático do vapor dentro da câmara de aquecimento.

- Body in stainless steel AISI 304. Vat bottom in anti-corrosive stainless steel AISI 316.
- Drain tap in chromed brass with removable filter.
- Safety thermostat that interrupts the functioning in case there's no water in the heating chamber.
- Pressostat for automatic control of the steam in the chamber.

Opcionais: Cestos para marmitas / Optionals: Baskets for boiling pans

cód. 91145.220.001 CM700.50 1/1

Cesto para marmita de 50 l, Ø 350x360 mm - 1 setor
Colander basket 50 l, Ø 350x360 mm - 1 sector



cód. 91145.220.002 CM700.50 1/2

Cesto para marmita de 50 l, Ø 350x360 mm - 2 setores
Colander basket 50 l, Ø 350x360 mm - 2 sectors



Banhos-maria Bain-maries

linha **700**
MAGNUS



BME T740 (cód. 1141.220.001)

MAGNUS®

o

294

e

V

230V



Banho-maria elétrico GN1/1, bancada
Electric bain-marie GN1/1, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x250/370	mm
Potência / Power	1.5	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	310x510x160	mm
Peso / Weight	20	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy». Temperatura regulável. Indicador luminoso de funcionamento.
- Válvula de drenagem da água com sistema de segurança.
- Fornecido sem containers GN.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy». Adjustable temperature. Signal light for activity.
- Water drain valve with safety system.
- Supplied without GN containers.



BME T770 (cód. 1141.220.003)

MAGNUS®

o 294

e

V 230V



Banho-maria elétrico GN2/1, bancada
Electric bain-marie GN2/1, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x700x250/370	mm
Potência / Power	3	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	630x510x160	mm
Peso / Weight	30	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy». Temperatura regulável. Indicador luminoso de funcionamento.
- Válvula de drenagem da água com sistema de segurança.
- Fornecido sem containers GN.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Electric heating elements in stainless steel "incoloy". Adjustable temperature. Signal light for activity.
- Water drain valve with safety system.
- Supplied without GN containers.



ENT 740 (cód. 1147.220.001)

MAGNUS®



Elemento neutro 40x70, bancada
Neutral worktop 40x70, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x250/370	mm
Peso / Weight	18	kg

- Estrutura completamente em aço inoxidável AISI 304.
- Possibilidade de combinar com base aberta.

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- Can be combined with an open counter.



ENT 770 (cód. 1147.220.002)

MAGNUS®



Elemento neutro 70x70, bancada
Neutral worktop 70x70, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x700x250/370	mm
Peso / Weight	25	kg

- Estrutura completamente em aço inoxidável AISI 304.
- Possibilidade de combinar com base aberta.

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- Can be combined with an open counter.

Sugestão:

Componha uma cozinha modular conjugando bases abertas com os modelos de bancada. Otimize o espaço utilizando bases refrigeradas.

Suggestion:

Compose a modular kitchen combining open counters with tabletop models. Optimize space by using refrigerated counters.

linha **700**
MAGNUS®

Bases abertas

Cupboard bases

linha **700**
MAGNUS

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Pés em aço inoxidável reguláveis em altura de 150 a 200 mm.
- Possibilidade de equipar com portas.

- Body and feet in stainless steel AISI 304.
- Height adjustable feet (150 until 200 mm).
- Can be equipped with doors.



BA 740



BA 770



BA 780



BA 7110

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Peso Weight
1147.220.003	BA 740	400x595x600 mm	18 kg
1147.220.004	BA 770	700x595x600 mm	22 kg
1147.220.007	BA 780	800x595x600 mm	24 kg
1147.220.008	BA 7110	1100x595x600 mm	30 kg

Opcionais para bases abertas / Optionals for cupboard bases

cód. 1190.220.025	PBA 740D	Porta para base aberta 400x700 mm Door for cupboard 400x700 mm
cód. 1190.220.003	PBA 770	Portas para base aberta 700x700 mm Doors for cupboard 700x700 mm
cód. 1190.220.027	PBA 780	Portas para base aberta 800x700 mm Doors for cupboard 800x700 mm
cód. 1190.220.021	PBA 7110	Portas para base aberta 1100x700 mm Doors for cupboard 1100x700 mm
cód. 1190.220.060	MA770017	Kit rodas em aço inox giratórias com travão, Ø 100 mm Stainless steel swivel caster with brake, Ø 100 mm

Bases refrigeradas para linha queima

Refrigerated base counters

linha
MAGNUS

700

Bases refrigeradas para linha queima

Interior e exterior em aço inoxidável; isolamento em poliuretano injetado, densidade 35/40 kg/m³, sem HCFC; profundidade interna: 53 mm (Capacidade GN1/1); gás refrigerante R134a; descongelação automática por resistência elétrica; possibilidade de controlo da humidade; sistema de evaporação dos condensados (gás quente); pés em inox, reguláveis em altura; juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza; temperatura ambiente: +43°C & humidade de 65%.

Refrigerated base counter for kitchen line

Inside and outside body made in stainless steel; 35/40 kg/m³ ecology friendly HCFC free polyurethane insulation; inside depth: 53 cm (GN1/1 capacity); R134a refrigerant; electrical resistor automatic defrost; special water evaporation (hot gas); stainless steel feet adjustable for height; removable and easy cleaning magnetic gaskets; ambient temperature: + 43 °C & % 65 humidity.



MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Consumo de energia Energy consumption	Temperatura Temperature	Capacidade Capacity	Gavetões Drawers	Peso Weight
0161.767.004	BQR 2	1200x700x600 mm	0.17 kW	0.15 kW/h	-2 / +8 °C	135 l	2	120 kg
0161.767.005	BQR 3	1600x700x600 mm	0.23 kW	0.17 kW/h	-2 / +8 °C	210 l	3	160 kg
0161.767.006	BQR 4	2130x700x600 mm	0.35 kW	0.19 kW/h	-2 / +8 °C	310 l	4	180 kg

Sugestão:

Componha uma cozinha modular conjugando bases abertas com os modelos de bancada. Otimize o espaço utilizando bases refrigeradas.

Suggestion:

Compose a modular kitchen combining open counters with tabletop models. Optimize space by using refrigerated counters.

linha
MAGNUS

700

Complementos Linha 700

Line 700 accessories

linha **700**
MAGNUS



Suportes para sistemas de suspensão únicos ou duplos / Beam for double or single overhang support

cód.	MA777040	Barra suporte, 1600 mm Overhang support, 1600 mm
cód.	MA777041	Barra suporte, 2000 mm Overhang support, 2000 mm
cód.	MA777042	Barra suporte, 2400 mm Overhang support, 2400 mm
cód.	MA777043	Barra suporte, 2800 mm Overhang support, 2800 mm
cód.	MA777044	Barra suporte, 3200 mm Overhang support, 3200 mm



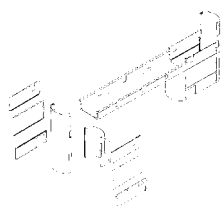
Suportes TOP / TOP-holder bar

cód.	MA777045	Suporte TOP, 600x50x80 mm TOP holder bar, 600x50x80 mm
------	----------	---



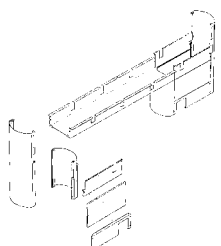
Pé em aço inoxidável / Stainless steel foot

cód.	1190.220.145	MA990016	Pé em aço inoxidável para estruturas de apoio, 650x250x200 mm Stainless steel foot, 650x250x200 mm
------	--------------	----------	---



Suportes com revestimento em inox (suspensão dupla) / Stainless steel covering for double overhang

cód.	MA777046	Suporte com revestimento em inox (suspensão dupla), 1600 mm Stainless steel covering for double overhang, 1600 mm
cód.	MA777047	Suporte com revestimento em inox (suspensão dupla), 2000 mm Stainless steel covering for double overhang, 2000 mm
cód.	MA777048	Suporte com revestimento em inox (suspensão dupla), 2400 mm Stainless steel covering for double overhang, 2400 mm
cód.	MA777049	Suporte com revestimento em inox (suspensão dupla), 2800 mm Stainless steel covering for double overhang, 2800 mm
cód.	MA777050	Suporte com revestimento em inox (suspensão dupla), 3200 mm Stainless steel covering for double overhang, 3200 mm



Suportes com revestimento em inox (suspensão em linha) / Stainless steel covering for wall overhang

cód.	MA777051	Suporte com revestimento em inox (suspensão em linha), 1600 mm Stainless steel covering for wall overhang, 1600 mm
cód.	MA777052	Suporte com revestimento em inox (suspensão em linha), 2000 mm Stainless steel covering for wall overhang, 2000 mm
cód.	MA777053	Suporte com revestimento em inox (suspensão em linha), 2400 mm Stainless steel covering for wall overhang, 2400 mm
cód.	MA777054	Suporte com revestimento em inox (suspensão em linha), 2800 mm Stainless steel covering for wall overhang, 2800 mm
cód.	MA777055	Suporte com revestimento em inox (suspensão em linha), 3200 mm Stainless steel covering for wall overhang, 3200 mm

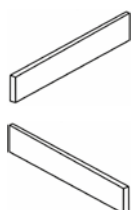
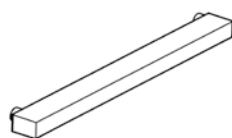


Kit suporte ao pavimento / Basement anchorage kit to the floor

cód.	MA990061	Kit suporte ao pavimento, 2 placas + template, LP=1800x700 mm Kit for beam, 2 plates + template, WD=1800x700 mm
cód.	MA990062	Kit suporte ao pavimento, 2 placas + template, LP=2250x700 mm Kit for beam, 2 plates + template, WD=2250x700 mm
cód.	MA990063	Kit suporte ao pavimento, 2 placas + template, LP=2700x700 mm Kit for beam, 2 plates + template, WD=2700x700 mm
cód.	MA990064	Kit suporte ao pavimento, 2 placas + template, LP=3150x700 mm Kit for beam, 2 plates + template, WD=3150x700 mm
cód.	MA990065	Kit suporte ao pavimento, 2 placas + template, LP=3600x700 mm Kit for beam, 2 plates + template, WD=3600x700 mm

Opcionais adicionais / Additional optionals

cód. 1	MA777038	Terminal para monobloco, 735x3x75 mm (lado direito) Monobloc terminal panel, 735x3x75 mm (right side)
cód. 1	MA777039	Terminal para monobloco, 735x3x75 mm (lado esquerdo) Monobloc terminal panel, 735x3x75 mm (left side)
cód. 1	MA777022	Corrimão para pratos, 400x70x40 mm Handrail for dishes, 400x70x40 mm
cód. 1	MA777023	Corrimão para pratos, 700x70x40 mm Handrail for dishes, 700x70x40 mm
cód. 1	MA777024	Corrimão para pratos, 800x70x40 mm Handrail for dishes, 800x70x40 mm
cód. 1	MA777025	Corrimão para pratos, 1100x70x40 mm Handrail for dishes, 1100x70x40 mm
cód. 1	MA777026	Corrimão para pratos, 1200x70x40 mm Handrail for dishes, 1200x70x40 mm
cód. 1	MA777027	Corrimão para pratos, 1400x70x40 mm Handrail for dishes, 1400x70x40 mm
cód. 1	MA777028	Corrimão para pratos, 1500x70x40 mm Handrail for dishes, 1500x70x40 mm
cód. 1	MA777029	Rodapé frontal em aço inox (400x140x20 mm) Front plinth (400x140x20 mm)
cód. 1	MA777030	Rodapé frontal em aço inox (700x140x20 mm) Front plinth (700x140x20 mm)
cód. 1	MA777031	Rodapé frontal em aço inox (800x140x20 mm) Front plinth (800x140x20 mm)
cód. 1	MA777032	Rodapé frontal em aço inox (1100x140x20 mm) Front plinth (1100x140x20 mm)
cód. 1	MA777033	Rodapé frontal em aço inox (1200x140x20 mm) Front plinth (1200x140x20 mm)
cód. 1	MA777034	Rodapé frontal em aço inox (1400x140x20 mm) Front plinth (1400x140x20 mm)
cód. 1	MA777035	Rodapé frontal em aço inox (1500x140x20 mm) Front plinth (1500x140x20 mm)
cód. 1	MA777036	Rodapé lateral direito (550x20x145 mm) Right plinth (550x20x145 mm)
cód. 1	MA777037	Rodapé lateral esquerdo (550x20x145 mm) Left plinth (550x20x145 mm)



Fogões Easy cooking - Linha 700 e 900

Easy cooking Stoves - Line 700 and 900



E4G M770 (cód. 1140.220.021)

MAGNUS®

Fogão a gás com 4 queimadores, móvel
4 Burners gas stove, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x717x850	mm
Queimadores / Burners	2x 3.5 + 2x 6	kW
Potência total / Total power	19	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1500	g/h
Peso / Weight	65	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável. Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido e espalhador em latão com chama auto-piloto e auto-estabilizadora.
- Opcional: Kit portas (PBA EC 770/7110).

- Body and feet in stainless steel. Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Burners in cast iron and distribution ring in brass with pilot light and self-stabilizing flame.
- Optional: Door kit (PBA EC 770/7110).

Opcional / Optional

cód. 1190.220.219 PBA EC 770/7110 Kit 2 portas para base aberta (modelo E4G M770) / 2-Doors kit for cupboard (E4G M770 model)



E4G FG M770 (cód. 1140.220.022)

MAGNUS®

Fogão a gás com 4 queimadores + forno a gás
4 Burners gas stove + gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x717x850	mm
Queimadores / Burners	2x 3.5 + 2x 6	kW
Potência total / Total power	25	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x635x300	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.65	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1970	g/h
Peso / Weight	95	kg



- Estrutura externa e pés em aço inoxidável. Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido e espalhador em latão com chama auto-piloto e auto-estabilizadora.
- Forno a gás estático GN2/1 de 6 kW: Regulação da temperatura por termostato com válvula de segurança e termopar, ignição automática com chama piloto, queimadores com chama auto-estabilizadora, câmara em aço inox e porta com dupla parede em aço inox.

- Body and feet in stainless steel. Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Burners in cast iron and distribution ring in brass with pilot light and self-stabilizing flame.
- Static gas oven for GN2/1 with 6 kW power. Temperature regulation with safety thermostat and thermocouple. Automatic ignition with pilot light, burners with self-stabilizing flame, chamber in stainless steel with double walls.



E6G M7110 (cód. 1140.220.023)

MAGNUS®



Fogão a gás com 6 queimadores, móvel 6 Burners gas stove, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x717x850	mm
Queimadores / Burners	3x 3.5 + 3x 6	kW
Potência total / Total power	28.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2250	g/h
Peso / Weight	90	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável. Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido e espalhador em latão com chama auto-piloto e auto-estabilizadora.
- Opcional: Kit portas (PBA EC 770/7110) + 1 porta (PBA EC 700/900).

- Body and feet in stainless steel. Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Burners in cast iron and distribution ring in brass with pilot light and self-stabilizing flame.
- Optional: Door kit (PBA EC 770/7110) + 1 door (PBA EC 700/900).



E6G FG M7110 (cód. 1140.220.024)

MAGNUS®



Fogão a gás com 6 queimadores + forno a gás 6 Burners gas stove + gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x717x850	mm
Queimadores / Burners	3x 3.5 + 3x 6	kW
Potência total / Total power	34.5	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x635x300	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.65	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2700	g/h
Peso / Weight	120	kg

- Forno a gás estático GN2/1 de 6 kW: Regulação da temperatura por termostato com válvula de segurança e termopar, ignição automática com chama piloto, queimadores com chama auto-estabilizadora, câmara em aço inox e porta com dupla parede em aço inox.
- Opcional: 1 Porta (PBA EC 700/900).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo E6G M7110.

- Static gas oven for GN2/1 with 6 kW power. Temperature regulation with safety thermostat and thermocouple. Automatic ignition with pilot light, burners with self-stabilizing flame, chamber in stainless steel with double walls.
- Opcional: 1 Door (PBA EC 700/900).
- Other technical characteristics similar to the E6G M7110 model.



E4G M980 (cód. 1110.220.022)

MAGNUS®



Fogão a gás com 4 queimadores, móvel 4 Burners gas stove, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850	mm
Queimadores / Burners	1x 3.2 + 2x 5.5 + 1x 7.2	kW
Potência total / Total power	21.4	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.263	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1680	g/h
Peso / Weight	63	kg

- Opcional: 2 Portas (PBA EC 700/900).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo E6G M7110.

- Opcional: 2 Doors (PBA EC 700/900).
- Other technical characteristics similar to the E6G M7110 model.

Opcionais / Optionals

cód. 1190.220.219 PBA EC 770/7110 Kit 2 portas para base aberta (modelo E6G M7110) / 2-Doors kit for cupboard (E6G M7110 model)

cód. 1190.220.227 PBA EC 700/900 Porta para base aberta - Easy Cooking 700 e 900 / Door for open cupboard - Easy Cooking 700 e 900



página opcionais
optionals page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



E4G FG M980 (cód. 1110.220.023)

MAGNUS®

g



Fogão a gás com 4 queimadores + forno a gás
4 Burners gas stove + gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850	mm
Queimadores / Burners	1x 3.2 + 2x 5.5 + 1x 7.2	kW
Potência total / Total power	28.4	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x700x300	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.003	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2230	g/h
Peso / Weight	95	kg

- Forno a gás estático GN2/1 de 7 kW: Regulação da temperatura por termostato com válvula de segurança e termopar, ignição automática com chama piloto, queimadores com chama auto-estabilizadora, câmara em aço inox e porta com dupla parede em aço inox.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo E6G M7110.

- Static gas oven for GN2/1 with 7 kW power. Temperature regulation with safety thermostat and thermocouple. Automatic ignition with pilot light, burners with self-stabilizing flame, chamber in stainless steel with double walls.
- Other technical characteristics similar to the E6G M7110 model.



E6G M9120 (cód. 1110.220.024)

MAGNUS®

g



Fogão a gás com 6 queimadores, móvel
6 Burners gas stove, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x850	mm
Queimadores / Burners	2x 3.2 + 2x 5.5 + 2x 7.2	kW
Potência total / Total power	31.8	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.362	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2505	g/h
Peso / Weight	91	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável. Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados. Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Queimadores em ferro fundido e espalhador em latão com chama auto-piloto e auto-estabilizadora.
- Opcional: 3 Portas (PBA EC 700/900).

- Body and feet in stainless steel. Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners. Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Burners in cast iron and distribution ring in brass with pilot light and self-stabilizing flame.
- Optional: 3 Doors (PBA EC 700/900).

Opcional / Optional

cód. 1190.220.227 PBA EC 700/900 Porta para base aberta - Easy Cooking 700 e 900 / Door for open cupboard - Easy Cooking 700 e 900



E6GFG M9120 (cód. 1110.220.025)

MAGNUS®

g



Fogão a gás com 6 queimadores + forno a gás
6 Burners gas stove + gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x850	mm
Queimadores / Burners	2x 3.2 + 2x 5.5 + 2x 7.2	kW
Potência total / Total power	38.8	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x700x300	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	4.103	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	3050	g/h
Peso / Weight	130	kg

- Forno a gás estático GN2/1 de 7 kW: Regulação da temperatura por termostato com válvula de segurança e termopar, ignição automática com chama piloto, queimadores com chama auto-estabilizadora, câmara em aço inox e porta com dupla parede em aço inox.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo E6G M9120.

- Static gas oven for GN2/1 with 7 kW power. Temperature regulation with safety thermostat and thermocouple. Automatic ignition with pilot light, burners with self-stabilizing flame, chamber in stainless steel with double walls.
- Other technical characteristics similar to the E6G M9120 model.

linha 900 MAGNUS®

Cozinhas com alto rendimento

Your high performance kitchen



Excelência

A linha 900 é a solução ideal para grandes cozinhas de restaurantes, cantinas e hotéis para quem pretenda trabalhar em ótimas condições. Perfeita, ergonômica e de elevada qualidade até ao último detalhe.

Excellency

The 900 line is the ideal solution for great kitchens of restaurants, canteens and hotels that require perfect working conditions. Excellent performance, ergonomic design, high-quality up to the last detail.



Queimador flexível

Alta potência: 7 kW (de 1.5 kW a 7 kW) e 11 kW (de 2 kW a 11 kW).

Máxima flexibilidade: ampla gama de potência modular para cozinhar com o mesmo queimador diferentes tipos de alimento em qualquer panela.

Chama horizontal para uma **distribuição uniforme de calor**.

Altíssimo rendimento devido aos 60% de eficiência certificada.

Fácil configuração: escolha a configuração ideal do queimador e ajuste diretamente no local.

Flex burner

High power: 7 kW (from 1.5 kW to 7 kW) and 11 kW (from 2 kW to 11 kW).

Maximum flexibility: wide range of modifiable power to cook with the same burner every kind of food in any pot. Horizontal flame for a **heat uniformity distribution**.

Extreme performances thanks to the 60% of certified efficiency.

Easy configuration: you choose your ideal burners configuration and you can change it directly on site.

linha 900

MAGNUS[®]

A sua cozinha de grande rendimento

Uma linha verdadeiramente espetacular! Com um design atraente e sobretudo ergonómico, a linha 900 é a solução ideal para quem só quer o melhor. Uma vastíssima gama de equipamentos a gás, elétricos e neutros monobloco que garante total versatilidade e soluções personalizadas.

Your high performance kitchen

A truly amazing line! With an attractive and, most of all, ergonomic design, the 900 line is the perfect solution for who demands nothing but the best. A very large range of gas or electric equipment or neutral monoblocks that allow extremely versatile and individual solutions.

Sistema modular

Escolha entre montagem por sobreposição, alinhamento, em ponte, sobre pés ou sobre rodas, sempre com os melhores resultados, permitindo grande flexibilidade e soluções personalizadas.

Modular system

Choose between stacking, aligning or bridging construction, units with feet or wheels – always with the best results, allowing high flexibility and individual solutions.

Opções especiais

As opções disponíveis aumentam exponencialmente as soluções para cada projeto, nomeadamente a versão cromada para todos os fry-tops; as grelhas de peixe ou carne para os grelhadores de pedra lávica; os elementos neutros; os cestos para fritadeiras, banhos-maria e marmitas; os fogões passantes; as placas radiantes; os aquecedores de batatas; corrimões; rodapés; kits de rodas; etc.

Special options

The additional options increase exponentially the number of possible solutions for each project: Chrome coated versions for all fry-tops; fish or meat griddles for the lava stone grills; neutral units; different baskets for deep fryers, bain-maries and tilting vats; pass-through ovens; potatoe heaters; wheel kits and accessories.

Detalhes:

- ✓ **Profundidade: 900 mm, largura: 400, 800 ou 1200 mm.**
- ✓ **Estrutura em aço inox AISI 304. Zonas de trabalho e cubas estampadas em aço inox com cantos arredondados para uma limpeza mais fácil.**
- ✓ **Maior economia:** Nas fritadeiras a gás, o aquecimento é direto por via de 3 queimadores por cada cuba, ligados a tubos de chama horizontal no interior da cuba permitindo assim um altíssimo rendimento mesmo em frituras repetitivas.
- ✓ **Qualidade Extra: Câmaras dos fornos (GN2/1) em aço cerâmico com fundo estampado, com suportes em inox facilmente extraíveis.**
- ✓ **Queimadores de alta potência em fundição niquelada, extraíveis. Dupla coroa e duplo espalhador em latão com chama piloto lateral para maior proteção contra resíduos.**
- ✓ **Grelhas em aço cromado.**
- ✓ **Manípulos ergonómicos e com anéis de proteção anti-gorduras. Pegas das portas atérmicas.**
- ✓ **Chaminés ou exaustão em aço inox de design atraente.**
- ✓ **Possibilidade de ligação monofásica de acordo com o manual de instruções.**
- ✓ **Preparados para gás natural (G20). Injetores para GPL (G30) fornecidos com o manual de instruções.**

Details:

- ✓ **Body in stainless steel AISI 304. Stainless steel working surfaces and vats stamped and with rounded corners for an easy cleaning.**
- ✓ **Best efficiency:** The gas deep fryers feature direct heating with 3 burner for each vat, connected to tubes for horizontal flames which gives the fryer a high performance even after repetitive fryings.
- ✓ **Extra quality: Oven chambers (GN2/1) in ceramic steel with stamped bottom and easy to extract stainless steel guides.**
- ✓ **Extractable high-power burners with nicked cast iron. Double burner crown and double flame distribution ring in brass with lateral pilot light for better protection against residues.**
- ✓ **Chrome steel pan supports.**
- ✓ **Ergonomic handles with anti-drip protection rings. Heat insulated handles. Chimneys or extraction in stainless steel with attractive design.**
- ✓ **Possibility of monophase connection.**
- ✓ **Prepared for G20. Injectors for GPL (G30) supplied.**

Fogões e placas radiantes

Stoves and solid tops

linha **900**
MAGNUS®

o 171
g



F2G M940 (cód. 1110.220.001C)

MAGNUS®

Fogão a gás com 2 queimadores, móvel
2 Burners gas stove, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	1x 7 + 1x 11	kW
Potência total / Total power	18	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.903	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1.15 / 1.134	g/h
Peso / Weight	48	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável AISI 304.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Queimadores extraíveis com dupla tampa e dupla coroa em ferro fundido niquelado com chama auto-estabilizadora para diferentes níveis de potência.
- Tampa do queimador em latão. Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Queimadores com chama piloto.
- Manípulos de regulação atérmicos. Bandeja do queimador facilmente extraível em aço cerâmico. Grelha em aço. Base aberta.

- Body and height-adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel AISI 304.
- Extractable burners with double cover and double crown in nicked cast iron with self-stabilizing flame for different power levels.
- Burner cover in brass. Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Burner with pilot light.
- Heat insulated handles. Extractable working surface around the burner in ceramic steel. Chrome steel pan supports. Open counter.

o 171
g



F4G M980 (cód. 1110.220.002C)

MAGNUS®

Fogão a gás com 4 queimadores, móvel
4 Burners gas stove, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	2x 7 + 2x 11	kW
Potência total / Total power	36	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.806	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2.301 / 2.267	g/h
Peso / Weight	74	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo F2G M940.

- Other technical characteristics similar to the F2G M940 model.

o 171
g



F6G M9120 (cód. 1110.220.003C)

MAGNUS®

Fogão a gás com 6 queimadores, móvel
6 Burners gas stove, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	3x 7 + 3x 11	kW
Potência total / Total power	54	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	5.71	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	3.451 / 3.401	g/h
Peso / Weight	104	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo F2G M940.

- Other technical characteristics similar to the F2G M940 model.



F4GFG M980 (cód. 1110.220.004C)

MAGNUS®

O 171
g
GN GN2/1



Fogão a gás com 4 queimadores + forno a gás
4 Burners gas stove + gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	2x 7 + 2x 11	kW
Potência total / Total power	43	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	4.547	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2.852 / 2.811	g/h
Peso / Weight	106	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável AISI 304.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Queimadores extraíveis com dupla tampa e dupla coroa em ferro fundido niquelado com chama auto-estabilizadora para diferentes níveis de potência.
- Tampa do queimador em latão. Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Queimadores com chama piloto.
- Manípulos de regulação atêrmicos. Bandeja do queimador facilmente extraível em aço cerâmico. Grelhas em aço cromado.
- **Forno a gás GN2/1:** Potência de 7 kW com 3 guias em aço inox e isqueiro.

- Body and height-adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel AISI 304.
- Extractable burners with double cover and double crown in nicked cast iron with self-stabilizing flame for different power levels.
- Burner cover in brass. Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Burner with pilot light.
- Heat insulated handles. Extractable working surface around the burner in ceramic steel. Chrome steel pan supports.
- **Gas oven GN2/1:** 7 kW power with 3 stainless steel guides and lighter.



F4GFE M980 (cód. 1110.220.005C)

MAGNUS®

O 171
g
e
V 400V
GN GN2/1



Fogão a gás com 4 queimadores + forno elétrico
4 Burners gas stove + electric oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	2x 7 + 2x 11	kW
Potência total / Total power	36	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.806	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2.301 / 2.267	g/h
Peso / Weight	106	kg

- **Forno elétrico GN2/1:** Potência de 6 kW com 3 guias em aço inox.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo F4GFG M990.

- **Electric oven GN2/1:** 6 kW power with 3 stainless steel guides.
- Other technical characteristics similar to the F4GFG M990 model.



F6GFGA M9120 (cód. 1110.220.006C)

MAGNUS®

O 171
g
GN GN2/1



Fogão a gás com 6 queimadores + forno a gás + armário com porta
6 Burners gas stove + gas oven + cabinet with door

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	3x 7 + 3x 11	kW
Potência total / Total power	61	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	6.45	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	4.002 / 3.944	g/h
Peso / Weight	143	kg

- **Forno a gás GN2/1:** Potência de 7 kW com 3 guias em aço inox e isqueiro.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo F4GFG M990.

- **Gas oven GN2/1:** 7 kW power with 3 stainless steel guides and lighter.
- Other technical characteristics similar to the F4GFG M990 model.



F6GFGM M9120 (cód. 1110.220.021C)

MAGNUS®

Fogão a gás com 6 queimadores + forno a gás MAXI
6 Burners gas stove + MAXI gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	3x7 + 3x11	kW
Potência total / Total power	64	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	1000x695x290	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	6.767	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	4.239 / 4.177	g/h
Peso / Weight	171	kg



171

g

GN2/1

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável AISI 304.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Queimadores extraíveis com dupla tampa e dupla coroa em ferro fundido niquelado com chama auto-estabilizadora para diferentes níveis de potência.
- Tampa do queimador em latão. Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Queimadores com chama piloto.
- Manípulos de regulação atérmicos. Bandeja do queimador facilmente extraível em aço cerâmico. Grelhas em aço cromado.
- **Forno a gás MAXI:** Potência de 10 kW com 3 guias em aço inox e isqueiro.

- Body and height-adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel AISI 304.
- Extractable burners with double cover and double crown in nicked cast iron with self-stabilizing flame for different power levels.
- Burner cover in brass. Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Burner with pilot light.
- Heat insulated handles. Extractable working surface around the burner in ceramic steel. Chrome steel pan supports.
- **Maxi gas oven:** 10 kW power with 3 stainless steel guides and lighter.



F6GFEA M9120 (cód. 1110.220.007C)

MAGNUS®

Fogão a gás com 6 queimadores + forno elétrico + armário com porta
6 Burners gas stove + electric oven + cabinet with door

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	3x7 + 3x11	kW
Potência total / Total power	54	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	5.71	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	3.451 / 3.401	g/h
Peso / Weight	143	kg



171

g

e

400V

GN2/1

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável AISI 304.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Queimadores extraíveis com dupla tampa e dupla coroa em ferro fundido niquelado com chama auto-estabilizadora para diferentes níveis de potência.
- Tampa do queimador em latão. Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Queimadores com chama piloto.
- Manípulos de regulação atérmicos. Bandeja do queimador facilmente extraível em aço cerâmico. Grelhas em aço cromado.
- **Forno elétrico GN2/1:** Potência de 6 kW com 3 guias em aço inox.

- Body and height-adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel AISI 304.
- Extractable burners with double cover and double crown in nicked cast iron with self-stabilizing flame for different power levels.
- Burner cover in brass. Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Burner with pilot light.
- Heat insulated handles. Extractable working surface around the burner in ceramic steel. Chrome steel pan supports.
- **Electric oven GN2/1:** 6 kW power with 3 stainless steel guides.



Fogões Eco 900: Modelos de 4 e 6 queimadores com ou sem forno. Consulte as páginas 162 a 163.

900 Eco stoves: 4 and 6 burners stoves, with or without oven. See pages 162 to 163.





PRG M980 (cód. 1110.220.011B)

MAGNUS®



Placa radiante, móvel Gas solid top, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	12	kW
Placa / Plate	50	dm ²
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.269	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	945 / 932	g/h
Peso / Weight	100	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável AISI 304.
- Tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de eventuais derramamentos de líquidos.
- Superfície de cozedura de 0.5 m² em ferro fundido de 10 mm, adequado para cozinhar com chama indireta e anel central móvel. A temperatura máxima da superfície central é de 500°C e de 200 °C na extremidade da placa.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Manípulos de regulação atérmicos.
- Base aberta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.

- Body feet in stainless steel AISI 304.
- Upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids.
- Caston iron cooking plate with a surface area of 50 dm², 10 mm thickness. The hotplate surface reaches 500 °C in the center and 200 °C towards the edges.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Heat insulated temperature regulators.
- Open base. Height-adjustable feet (150-200 mm).



PRGFG M980 (cód. 1110.220.017B)

MAGNUS®



Placa radiante a gás + forno a gás Gas solid top + gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência (placa) / Power (plate)	12	kW
Potência total / Total power	19	kW
Placa / Plate	50	dm ²
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.009	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1497 / 1475	g/h
Peso / Weight	125	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável AISI 304.
- Tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de eventuais derramamentos de líquidos.
- Superfície de cozedura de 0.5 m² em ferro fundido de 10 mm, adequado para cozinhar com chama indireta e anel central móvel. A temperatura máxima da superfície central é de 500°C e de 200 °C na extremidade da placa.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Manípulos de regulação atérmicos.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Forno a gás GN2/1: Potência de 7 kW com 3 guias em aço inox e isqueiro.

- Body feet in stainless steel AISI 304.
- Upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids.
- Caston iron cooking plate with a surface area of 50 dm², 10 mm thickness. The hotplate surface reaches 500 °C in the center and 200 °C towards the edges.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Heat insulated temperature regulators.
- Height-adjustable feet (150-200 mm).
- Gas oven GN2/1: 7 kW power (each) with 3 stainless steel guides and lighter.

o 171
e
V 400V



F2E M940 (cód. 1110.220.008B)

MAGNUS®

Fogão elétrico com 2 placas quadradas (2x 300x300 mm), móvel
Electric stove with 2 square plates (2x 300x300 mm), free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Placas quadradas / Square plates	2x 3	kW
Potência total / Total power	6	kW
Peso / Weight	78	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304 e zona de trabalho em inox estampado. Placas de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- A fixação das placas na superfície elevada e arredondada em aço inoxidável reduz consideravelmente a infiltração de líquidos.
- Regulador de energia com 6 posições de trabalho.
- Sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa.
- Base aberta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.

- Body in stainless steel AISI 304 and stamped stainless steel working surface.
- Fast heating plates with protection against overheating.
- Raised and rounded stainless plates that significantly reduce the risk of liquid infiltrations.
- Energy regulation with 6 levels.
- Signal light for plate activity.
- Open counter. Height-adjustable feet from 150-200 mm.

o 171
e
V 400V



F4E M980 (cód. 1110.220.009B)

MAGNUS®

Fogão elétrico com 4 placas quadradas (4x 300x300 mm), móvel
Electric stove with 4 square plates (4x 300x300 mm), free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Placas quadradas / Square plates	3x 3 + 1x 4	kW
Potência total / Total power	13	kW
Peso / Weight	102	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304 e zona de trabalho em inox estampado. Placas de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- A fixação das placas na superfície elevada e arredondada em aço inoxidável reduz consideravelmente a infiltração de líquidos.
- Regulador de energia com 6 posições de trabalho.
- Sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa.
- Base aberta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.

- Body in stainless steel AISI 304 and stamped stainless steel working surface.
- Fast heating plates with protection against overheating.
- Raised and rounded stainless plates that significantly reduce the risk of liquid infiltrations.
- Energy regulation with 6 levels.
- Signal light for plate activity.
- Open counter. Height-adjustable feet from 150-200 mm.

o 171
e
V 400V
GN GN2/1



F4EFE M980 (cód. 1110.220.010B)

MAGNUS®

Fogão elétrico com 4 placas quadradas (4x 300x300 mm) + forno elétrico
Electric stove with 4 square plates (4x 300x300 mm) + electric oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Placas quadradas / Square plates	3x 3 + 1x 4	kW
Potência total / Total power	19	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Peso / Weight	136	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304 e zona de trabalho em inox estampado. Placas de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- A fixação das placas na superfície elevada e arredondada em aço inoxidável reduz consideravelmente a infiltração de líquidos.
- Regulador de energia com 6 posições de trabalho.
- Sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Forno elétrico GN2/1: Potência de 6 kW com 3 guias em aço inox.

- Body in stainless steel AISI 304 and stamped stainless steel working surface.
- Fast heating plates with protection against overheating.
- Raised and rounded stainless plates that significantly reduce the risk of liquid infiltrations.
- Energy regulation with 6 levels.
- Signal light for plate activity.
- Height-adjustable feet from 150-200 mm.
- Electric oven GN2/1: 6 kW power with 3 stainless steel guides.



F6FEA M9120 (cód. 1110.220.019B)

MAGNUS®



400V



GN2/1



Fogão elétrico com 6 placas quadradas (6x 300x300 mm) + forno elétrico + porta
Electric stove with 6 square plates (6x 300x300 mm) + electric oven + door

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x850/925	mm
Placas quadradas / Square plates	4x 3 + 2x 4	kW
Potência total / Total power	26	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Peso / Weight	187	kg

- **Forno elétrico GN2/1:** Potência de 6 kW com 3 guias em aço inox.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo F4E M980.

- **Electric oven GN2/1:** 6 kW power with 3 stainless steel guides.
- Other technical characteristics similar to the F4E M9805 model.

Opcionais para fogões a gás e elétricos / Optionals for gas and electric stoves

cód. 0830.273.022	TCQ	Coluna de água para fogões a gás e elétricos / Water column for gas and electric stoves
cód. 1190.220.032	GRID	Grelha de redução para fogões a gás / Grid reducer for gas stove
cód. 1190.220.	MA980059	Placa lisa, 370x370 mm para fogões a gás / Smooth plate, 370x370 mm for gas stoves
cód. 1190.220.	MA980060	Placa canelada, 370x370 mm para fogões a gás / Lined plate, 370x370 mm for gas stoves
cód. 1190.303.017		Grelha GN1/1 em aço inox, 530x325 mm / Stainless steel grid GN1/1, 530x325 mm
cód. 1190.118.033	13869200	Grelha GN2/1 em aço inox, 646x530 mm / Stainless steel grid GN2/1, 646x530 mm

Fogões de indução Induction stoves

linha **900**
MAGNUS®



F2I M940 (cód. 1)

MAGNUS®



400V



Fogão com 2 zonas de indução, móvel
Induction stove with 2 inductors, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência indutores / Inductors power	2x 5	kW
Potência total / Total power	10	kW
Peso / Weight	100	kg

- **Menos 50% de consumo de energia.**
- Aquecimento por indução somente por contato direto com panela.
- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Placa vitrocerâmica com 6 mm de espessura, perfeitamente embutida na superfície de trabalho.
- 2 Zonas de cozedura independentes.
- Controlo da temperatura com 6 níveis.
- Dispositivo de segurança que desliga a placa em caso de sobreaquecimento
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Sinalizador luminoso indica se a placa está ligada.

- **50% less energy consumption.**
- Induction heating only with direct contact to the suitable pan.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Glass ceramic plate with 6 mm thickness, perfectly embedded into the working surface.
- 2 Independent cooking zones. Temperature control with 6 levels.
- Safety device that interrupts the energy supply in case of overheating.
- Easy access to all functional components through the front parts.
- Signal light for plate activity.



F4I M980 (cód. 1)

MAGNUS®



400V



Fogão com 4 zonas de indução, móvel
Induction stove with 4 inductors, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência indutores / Inductors power	4x 5	kW
Potência total / Total power	20	kW
Peso / Weight	200	kg

- Menos 50% de consumo de energia.
- Aquecimento por indução somente por contato direto com panela.
- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Placa vitrocerâmica com 6 mm de espessura, perfeitamente embutida na superfície de trabalho.
- 4 Zonas de cozedura independentes.
- Controlo da temperatura com 6 níveis.
- Dispositivo de segurança que desliga a placa em caso de sobreaquecimento
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Sinalizador luminoso indica se a placa está ligada.

- 50% less energy consumption.
- Induction heating only with direct contact to the suitable pan.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Glass ceramic plate with 6 mm thickness, perfectly embedded into the working surface.
- 4 Independent cooking zones. Temperature control with 6 levels.
- Safety device that interrupts the energy supply in case of overheating.
- Easy access to all functional components through the front parts.
- Signal light for plate activity.

Fry-tops Fry-tops

linha **900**
MAGNUS®



FTGL M940 (cód. 1114.220.001B)

MAGNUS®



Fry-top a gás, placa lisa 380x720 mm, móvel
Gas fry-top, smooth plate 380x720 mm, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	8	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.846	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	630 / 621	g/h
Peso / Weight	82	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304. Placa de grelhar com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza. Molheira removível de gaveta.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar.
- Chapa anti-salpicos em aço inoxidável AISI 304 de 3 mm. Espessura da placa de 15 mm.
- Base aberta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.

- Body completely in stainless steel AISI 304. Grill plate with rounded corners that allow an easy cleaning. Extractable drip drawer.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by a valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- Uniform temperature distribution on the whole plate.
- AISI 304 stainless steel back-splash, thickness 3 mm. Hotplate thickness 15 mm.
- Open counter. Height-adjustable feet from 150-200 mm.





FTGL M940 CRD (cód. 1114.220.013B)

MAGNUS®



Fry-top a gás, placa lisa cromoduro 380x720 mm, móvel
Gas fry-top, chromed smooth plate 380x720 mm, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	8	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.846	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	630 / 621	g/h
Peso / Weight	82	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304. Placa de grelhar com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza. Molheira removível de gaveta.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar.
- Chapa anti-salpicos em aço inoxidável AISI 304 de 3 mm. Espessura da placa de 15 mm.
- Base aberta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.

- Body completely in stainless steel AISI 304. Grill plate with rounded corners that allow an easy cleaning. Extractable drip drawer.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by a valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- Uniform temperature distribution on the whole plate.
- AISI 304 stainless steel back-splash, thickness 3 mm. Hotplate thickness 15 mm.
- Open counter. Height-adjustable feet from 150-200 mm.

Opções fry-top a gás - M940 / Gas fry-top optional - M940

cód. 1114.220.002B FTGC M940

Fry-top a gás com **placa canelada 380x720 mm, móvel**
Gas fry-top with **grooved plate 380x720 mm, free standing**



FTGL M980 (cód. 1114.220.003B)

MAGNUS®



Fry-top a gás, placa lisa 780x720 mm, móvel
Gas fry-top, smooth plate 780x720 mm, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	16	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.692	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1261 / 1242	g/h
Peso / Weight	135	kg

- Possibilidade de obter diferentes regulações (2 superfícies de cozedura).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FTGL M940 CRD.

- Uniform temperature on the whole surface of the plate and separate temperature regulation for 2 cooking zones.
- Other technical characteristics similar to the FTGL M940 CRD model.

Opções fry-top a gás - M980 / Gas fry-top optional - M980

cód. 1114.220.012B FTGL M980 CRD

Fry-top a gás com **placa lisa cromoduro 780x720 mm, móvel**
Gas fry-top with **chromed smooth plate 780x720 mm, free standing**



cód. 1114.220.004B FTGC M980

Fry-top a gás com **placa canelada 780x720 mm, móvel**
Gas fry-top with **grooved plate 780x720 mm, free standing**



cód. 1114.220.005B FTGM M980

Fry-top a gás com **placa mista 780x720 mm, móvel**
Gas fry-top with **mixed plate 780x720 mm, free standing**



cód. 1114.220.011B FTGM M980 CRD

Fry-top a gás com **placa mista cromoduro 780x720 mm, móvel**
Gas fry-top with **chromed mixed plate 780x720 mm, free standing**





FTEL M940 (cód. 1114.220.006B)

MAGNUS®



400V



Fry-top elétrico, placa lisa 380x720 mm, móvel
Electric fry-top, smooth plate 380x720 mm, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	6	kW
Peso / Weight	82	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304. Placa de grelhar com cantos arredondados, permitem uma fácil limpeza. Molheira removível de gaveta.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy». Temperatura regulável. Indicador luminoso de funcionamento.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar.
- Chapa anti-salpicos em aço inoxidável AISI 304 de 3 mm. Espessura da placa de 15 mm.
- Base aberta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.

- Body completely in stainless steel AISI 304. Grill plate with rounded corners that allow an easy cleaning. Extractable drip drawer.
- Stainless steel electric heating elements "incoloy". Adjustable temperature. Signal light for plate activity.
- Uniform temperature distribution on the whole plate.
- AISI 304 stainless steel back-splash, thickness 3 mm. Hotplate thickness 15 mm.
- Open counter. Height-adjustable feet from 150-200 mm.

Opções fry-top elétrico - M940 / Electric fry-top optional - M940

cód. 1114.220.014B FTEL M940 CRD Fry-top elétrico com **placa lisa cromoduro 380x720 mm**, móvel
Electric fry-top with **chromed smooth plate 380x720 mm**, free standing



cód. 1114.220.007B FTEC M940 Fry-top elétrico com **placa canelada 380x720 mm**, móvel
Electric fry-top with **grooved plate 380x720 mm**, free standing



FTEL M980 (cód. 1114.220.008B)

MAGNUS®



400V



Fry-top elétrico, placa lisa 780x720 mm, móvel
Electric fry-top, smooth plate 780x720 mm, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	12	kW
Peso / Weight	135	kg

- Possibilidade de obter diferentes regulações (2 superfícies de cozedura).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FTEL M940.

- Uniform temperature on the whole surface of the plate and separate temperature regulation for 2 cooking zones.
- Other technical characteristics similar to the FTEL M940 model.

Opções fry-top elétrico - M980 / Electric fry-top optional - M980

cód. 1114.220.015B FTEL M980 CRD Fry-top elétrico com **placa lisa cromoduro 780x720 mm**, móvel
Electric fry-top with **chromed smooth plate 780x720 mm**, free standing



cód. 1114.220.009B FTEC M980 Fry-top elétrico com **placa canelada 780x720 mm**, móvel
Electric fry-top with **grooved plate 780x720 mm**, free standing



cód. 1114.220.010B FTEM M980 Fry-top elétrico com **placa mista 780x720 mm**, móvel
Electric fry-top with **mixed plate 780x720 mm**, free standing



cód. 1114.220.016B FTEM M980 CRD Fry-top elétrico com **placa mista cromoduro 780x720 mm**, móvel
Electric fry-top with **chromed mixed plate 780x720 mm**, free standing



Grelhadores pedra-lávica

Lava stones grills

linha **900**
MAGNUS



PLG M940 (cód. 1118.220.001B)

MAGNUS®



Grelhador pedra-lávica a gás, móvel Gas lava stones grill, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	10	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.164	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	867 / 854	g/h
Grelha / Grid	370x640	mm
Peso / Weight	62	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304. Molheira removível de gaveta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com grelha para carne/peixe.

- Body completely in stainless steel AISI 304. Extractable drip tray. Height-adjustable feet from 150-200 mm.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame and valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- Supplied with griddle for meat/fish.



PLG M980 (cód. 1118.220.002B)

MAGNUS®



Grelhador pedra-lávica duplo a gás, móvel Gas lava stones grill, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	20	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.326	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1735 / 1709	g/h
Grelha / Grid	2x (370x640)	mm
Peso / Weight	93	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304. Molheira removível de gaveta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- 2 Zonas independentes de cozedura (2 grelhas, 2 controlos).
- Fornecido com 2 grelhas para carne/peixe.

- Body completely in stainless steel AISI 304. Extractable drip tray. Height-adjustable feet from 150-200 mm.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame and valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- 2 Independent cooking zones (2 griddles, 2 controls).
- Supplied with 2 griddles for meat/fish.

Opcional para grelhadores pedra-lávica / Optional for lava stones grills

cód. 1190.220.212	PL6	Saco pedra-lávica, 6 kg Lavastones sack, 6 kg
cód. 1190.220.006	GCPPL40	Grelha para carne/peixe, 370x640 mm Grill-meat/fish, 370x640 mm

Fritadeiras Fryers

linha **900**
MAGNUS

o 177

g



FG17 M940 (cód. 1113.220.001B)

MAGNUS®

Fritadeira a gás 18 l, móvel Gas fryer 18 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	15.2	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	18	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.607	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1198 / 1180	g/h
Peso / Weight	65	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de líquidos; cuba em aço inoxidável com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Coletor do óleo com filtro em aço inoxidável.
- Queimadores em ferro fundido com chama horizontal; temperatura regulável de 90° a 190 °C. Queimadores em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora equipados com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama.
- Queimadores com chama piloto e isqueiro.
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Fornecido com 1 cesto (270x360x140 mm).

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- Height-adjustable feet from 150-200 mm.
- Upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids.
- Stainless steel vat with rounded corners for easy cleaning.
- Oil recipient with filter in stainless steel.
- Cast iron burners with horizontal flame. Adjustable temperature between 90-190°C. Stainless steel burners with self-stabilizing flame and safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes.
- Burners with pilot light and lighter.
- Basket in chromed steel with heat insulated handle.
- Supplied with 1 basket (270x360x140 mm).



FG2x17 M980 (cód. 1113.220.002B)

MAGNUS®

Fritadeira a gás 18+18 l, móvel Gas fryer 18+18 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	30.4	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	18 + 18	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.214	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2395 / 2360	g/h
Peso / Weight	106	kg

- Fornecido com 2 cestos (130x360x140 mm) + 1 cesto (270x360x140 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FG17 M940.

- Supplied with 2 baskets (130x360x140 mm) + 1 basket (270x360x140 mm).
- Other technical characteristics similar to the FG17 M940 model.

o 177

g





FE20 M940 (cód. 1113.220.003B)

MAGNUS®



Fritadeira elétrica 20 l, móvel Electric fryer 20 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	16	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	18-20	l
Peso / Weight	56	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de líquidos. Cubra em aço inoxidável com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza. Temperatura regulável de 90° a 190 °C.
- Coletor do óleo com filtro em aço inoxidável.
- Resistências blindadas em aço inox «incoloy» submersas no óleo; resistências basculantes que permitem uma fácil limpeza. Termóstatos de temperatura e segurança.
- Cesto construído em aço cromado com pega atémica.
- Fornecido com 1 cesto (270x360x140 mm).

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- Height-adjustable feet from 150-200 mm.
- Upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids. Stainless steel vat with rounded corners for easy cleaning. Adjustable temperature from 90° until 190°C.
- Oil recipient with filter in stainless steel.
- Stainless steel heating elements “incoloy” that are immersed into the oil. Tilting mechanism that allows an easy cleaning. Temperature thermostat and safety thermostat.
- Basket in chromed steel with heat insulated handle.
- Supplied with 1 basket (270x360x140 mm).



FE2x20 M980 (cód. 1113.220.004B)

MAGNUS®



Fritadeira elétrica 20+20 l, móvel Electric fryer 20+20 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	32	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	18-20 + 18-20	l
Peso / Weight	91	kg

- Fornecido com 2 cestos (130x360x140 mm) + 1 cesto (270x360x140 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FE20 M940.

- Supplied with 2 baskets (130x360x140 mm) + 1 basket (270x360x140 mm).
- Other technical characteristics similar to the FE20 M940 model.

Cestos para fritadeiras de móvel elétricas e a gás / Baskets for electric and gas free standing fryers

cód. 91113.220.004	CF900 1/2	Cesto 1/2, 130x360x140 mm Basket 1/2 bowl, 130x360x140 mm
cód. 91113.220.003	CF900 1/1	Cesto inteiro 1/1, 270x360x140 mm Basket 1/1, 270x360x140 mm

Cozedores de pasta Pasta cookers

linha **900**
MAGNUS®



CPG M940 (cód. 1112.220.001B)

MAGNUS®



179



Cozedor de pasta a gás 40 l, móvel Gas pasta cooker 40 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	13.3	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	305x510x275	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.480	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1103 / 1087	g/h
Peso / Weight	57	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 e tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de líquidos. Cuba em aço inoxidável com dispositivo para a coleta do amido.
- Cuba de grande dimensão com grelha perfurada para drenagem do cesto.
- Cestos em aço inoxidável com pegas atérmicas. Torneira de enchimento e saída de água.
- Queimador em aço inoxidável controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama; queimador com chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com 3 cestos 160x290x215 mm (MA800104).

- Body in stainless steel AISI 304 and upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids.
- Stainless steel vat with system that collects the starch.
- Big dimension vat with perforated grid for the easy draining of the basket.
- Stainless steel baskets with heat insulated handles. Tap for water entry and drain.
- Stainless steel burner controlled by a valve with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes. Burner with pilot light and lighter.
- Supplied with 3 baskets 160x290x215 mm (MA800104).



CPG M980 (cód. 1112.220.002B)

MAGNUS®



179



Cozedor de pasta a gás 40+40 l, móvel Gas pasta cooker 40+40 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	26.6	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	305x510x275	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.961	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2206 / 2174	g/h
Peso / Weight	94	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 e tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de líquidos. Cuba em aço inoxidável com dispositivo para a coleta do amido.
- Cuba de grande dimensão com grelha perfurada para drenagem do cesto.
- Cestos em aço inoxidável com pegas atérmicas. Torneira de enchimento e saída de água.
- Queimador em aço inoxidável controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama; queimador com chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com 6 cestos 160x290x215 mm (MA800104).

- Body in stainless steel AISI 304 and upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids.
- Stainless steel vat with system that collects the starch.
- Big dimension vat with perforated grid for the easy draining of the basket.
- Stainless steel baskets with heat insulated handles. Tap for water entry and drain.
- Stainless steel burner controlled by a valve with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes. Burner with pilot light and lighter.
- Supplied with 6 baskets 160x290x215 mm (MA800104).



CPE M940 (cód. 1112.220.003B)

MAGNUS®



400V

Cozedor de pasta elétrico 40 l, móvel Electric pasta cooker 40 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	305x510x275	mm
Peso / Weight	51	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 e tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de líquidos. Cubra em aço inoxidável com dispositivo para a coleta do amido.
- Cubra de grande dimensão com grelha perfurada para drenagem do cesto.
- Cestos em aço inoxidável com pegas atérmicas. Torneira de enchimento e saída de água.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy». Termóstato de segurança que interrompe o funcionamento em caso de falha de água.
- Fornecido com 3 cestos 160x290x215 mm (MA800104).

- Body in stainless steel AISI 304 and upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids.
- Stainless steel vat with system that collects the starch.
- Big dimension vat with perforated grid for the easy draining of the basket.
- Stainless steel baskets with heat insulated handles. Tap for water entry and drain.
- Electric heating elements in stainless steel "incoloy". Safety thermostat that interrupts the heating if no water is detected.
- Supplied with 3 baskets 160x290x215 mm (MA800104).



CPE M980 (cód. 1112.220.004B)

MAGNUS®



400V

Cozedor de pasta elétrico 40+40 l, móvel Electric pasta cooker 40+40 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	18	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	305x510x275	mm
Peso / Weight	81	kg

- Fornecido com 6 cestos 160x290x215 mm (MA800104).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo CPE M940.

- Supplied with 6 baskets 160x290x215 mm (MA800104).
- Other technical characteristics similar to the CPE M940 model.

Opcionais: Cestos para cozedores de pasta / Optionals: Baskets for pasta cookers

cód. 91142.220.002	MA770049	Cesto, 145x290x215 mm / Basket, 145x290x215 mm
cód. 91142.220.006	MA770050	Cesto, 490x290x215 mm / Basket, 490x290x215 mm
cód. 91142.220.008	MA800104	Cesto 160x290x215 mm / Basket, 160x290x215 mm
cód. 91142.220.009	MA800105	Cesto 240x290x215 mm / Basket, 240x290x215 mm
cód. 91142.220.010	MA800108	Cesto Ø 145x200 mm / Basket Ø 145x200 mm
cód. 91142.220.012	MB800003	Cesto com pega à direita, 145x160x215 mm / Basket with handle on the right, 145x160x215 mm
cód. 91142.220.013	MB800004	Cesto com pega à esquerda, 145x160x215 mm / Basket with handle on the left, 145x160x215 mm
cód. 91142.220.001	MB800007	Cesto, 330x290x215 mm / Basket, 330x290x215 mm



Grelha de drenagem integrada /
Moulded edge for collection of liquids

MA770049



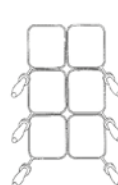
MA800105



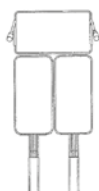
MA770050



MB800003
MB800004



MA800104
MB800007



MA800104
MA770049

MA800108





P. 220

Braseiras Braising pans

linha **900**
MAGNUS



BGI M980 (cód. 1116.220.001B)

MAGNUS®

Braseira a gás, cuba inox 80 l
Gas braising pan, stainless steel tank 80 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	20 (Gás/Gas) + 0.02 (Elétrico/Electric)	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	790x690x200	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.117	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1577 / 1364	g/h
Peso / Weight	164	kg



g

e

V

230V

- Estrutura e cuba basculante manual em aço inoxidável AISI 304.
- Tampa com mola de fácil abertura perfilada para acolher o líquido da condensação.
- Alimentação de água com distribuidor em latão cromado comandado por uma torneira situada na face frontal do equipamento.
- Queimadores em aço inox com múltiplos braços para um aquecimento mais uniforme.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama; queimador com chama piloto e isqueiro.
- Temperatura regulável por termóstato (de 75° a 300°C).

- Body and manual tilting vat in stainless steel AISI 304.
- Cover with spring for easy opening and drain profile for easy collection of condensation liquids.
- Water supply with chromed brass mixer, operated with a tap on the front of the equipment.
- Stainless steel burner with multiple arms for an homogeneous heat distribution.
- Burner in stainless steel with self-stabilizing flame with safety valve that interrupts the gas flow in case the flame extinguishes. Burner with pilot light and lighter.
- Thermostat for adjustable temperature (75-300°C).



BEI M980 (cód. 1116.220.002B)

MAGNUS®

Braseira elétrica, cuba inox 80 l
Electric braising pan, stainless steel tank 80 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	12	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	790x690x200	mm
Peso / Weight	160	kg



e

V

400V

- Estrutura e cuba basculante manual em aço inoxidável AISI 304.
- Tampa com mola de fácil abertura perfilada para acolher o líquido da condensação.
- Alimentação de água com distribuidor em latão cromado comandado por uma torneira situada na face frontal do equipamento.
- Resistências elétricas fixadas no fundo da cuba com blindagem em aço inoxidável.
- Temperatura regulável por termóstato (de 75° a 300°C).

- Body and manual tilting vat in stainless steel AISI 304.
- Cover with spring for easy opening and drain profile for easy collection of condensation liquids.
- Water supply with chromed brass mixer, operated with a tap on the front of the equipment.
- Armoured heating elements in stainless steel on the external bottom of the unit.
- Thermostat for adjustable temperature (75-300°C).

Marmitas Boiling pans

linha **900**
MAGNUS



MGD100 M980 (cód. 1115.220.001B)

MAGNUS®

Marmita a gás, **aquecimento direto**, 100 l
Gas boiling pan, **direct heating**, 100 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	21	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x420	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.402	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1790 / 1765	g/h
Peso / Weight	118	kg



- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 e fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo AISI 316.
- Torneira de saída em latão cromado com filtro removível.
- Torneira para enchimento de água fria e quente com distribuidor articulado.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Câmara de aquecimento isolada em lã de vidro de alta densidade.
- **Nota: A imagem é do modelo com aquecimento indireto.**

- Body in stainless steel AISI 304 and vat bottom in anti-corrosive stainless steel AISI 316.
- Drain tap in chromed brass with removable filter.
- Tap for filling with cold and hot water with articulated distributor.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by a safety valve that interrupts the gas flow in case the flame extinguishes. Burner with pilot light and lighter.
- Chamber with high density glass wool heat insulation.
- **Note: The image is the model with indirect heating.**



MGI100 M980 (cód. 1115.220.003B)

MAGNUS®

Marmita a gás, **aquecimento indireto**, 100 l
Gas boiling pan, **indirect heating**, 100 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	21	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x420	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.402	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1790 / 1765	g/h
Peso / Weight	143	kg



- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 e fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo AISI 316.
- Torneira de saída em latão cromado com filtro removível.
- Torneira para enchimento de água fria e quente com distribuidor articulado.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Câmara de aquecimento isolada em lã de vidro de alta densidade.
- Controlo do nível de água e temperatura na câmara de aquecimento através da torneira e termómetro no painel frontal.
- Válvula de segurança de 0.5 bar, equipada com manómetro.

- Body in stainless steel AISI 304 and vat bottom in anti-corrosive stainless steel AISI 316.
- Drain tap in chromed brass with removable filter.
- Tap for filling with cold and hot water with articulated distributor.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by a safety valve that interrupts the gas flow in case the flame extinguishes. Burner with pilot light and lighter.
- Chamber with high density glass wool heat insulation.
- Water level and temperature control of the chamber with tap and thermostat on the equipment's front.
- 0.5 Bar safety valve, equipped with manometer.



MEI100 M980 (cód. 1115.220.005B)

MAGNUS®

183

e

V 400V



Marmita elétrica, aquecimento indireto, 100 l
Electric boiling pan, indirect heating, 100 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	14.4	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x420	mm
Peso / Weight	128	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 e fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo AISI 316.
- Torneira de saída em latão cromado com filtro removível.
- Torneira para enchimento de água fria e quente com distribuidor articulado.
- Câmara de aquecimento isolada em lã de vidro de alta densidade.
- Controlo do nível de água e temperatura na câmara de aquecimento através da torneira e termómetro no painel frontal.
- Válvula de segurança de 0.5 bar, equipada com manómetro.

- Body in stainless steel AISI 304 and vat bottom in anti-corrosive stainless steel AISI 316.
- Drain tap in chromed brass with removable filter.
- Tap for filling with cold and hot water with articulated distributor.
- Chamber with high density glass wool heat insulation.
- Water level and temperature control of the chamber with tap and thermostat on the equipment's front.
- 0.5 Bar safety valve, equipped with manometer.



MGD150 M980 (cód. 1115.220.002B)

MAGNUS®

183

g



Marmita a gás, aquecimento direto, 150 l
Gas boiling pan, direct heating, 150 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	21	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x540	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.504	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1893 / 1865	g/h
Peso / Weight	123	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 e fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo AISI 316.
- Torneira de saída em latão cromado com filtro removível.
- Torneira para enchimento de água fria e quente com distribuidor articulado.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Câmara de aquecimento isolada em lã de vidro de alta densidade.
- Nota: A imagem é do modelo com aquecimento indireto.

- Body in stainless steel AISI 304 and vat bottom in anti-corrosive stainless steel AISI 316.
- Drain tap in chromed brass with removable filter.
- Tap for filling with cold and hot water with articulated distributor.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by a safety valve that interrupts the gas flow in case the flame extinguishes. Burner with pilot light and lighter.
- Chamber with high density glass wool heat insulation.
- Note: The image is the model with indirect heating.



MGI150 M980 (cód. 1115.220.004B)

MAGNUS®

183

g



Marmita a gás, aquecimento indireto, 150 l
Gas boiling pan, indirect heating, 150 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	21	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x540	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.504	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1893 / 1865	g/h
Peso / Weight	148	kg

- Controlo do nível de água e temperatura na câmara de aquecimento através da torneira e termómetro no painel frontal.
- Válvula de segurança de 0.5 bar, equipada com manómetro.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MGD150 M980.

- Water level and temperature control of the chamber with tap and thermostat on the equipment's front.
- 0.5 Bar safety valve, equipped with manometer.
- Other technical characteristics similar to the MGD150 M980 model.



ME150 M980 (cód. 1115.220.006B)

MAGNUS®

e

V

400V



Marmita elétrica, aquecimento indireto, 150 l
Electric boiling pan, indirect heating, 150 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	14.4	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x540	mm
Peso / Weight	134	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 e fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo AISI 316.
- Torneira de saída em latão cromado com filtro removível.
- Torneira para enchimento de água fria e quente com distribuidor articulado.
- Câmara de aquecimento isolada em lã de vidro de alta densidade.
- Controlo do nível de água e temperatura na câmara de aquecimento através da torneira e termómetro no painel frontal.
- Válvula de segurança de 0.5 bar, equipada com manómetro.
- Body in stainless steel AISI 304 and vat bottom in anti-corrosive stainless steel AISI 316.
- Drain tap in chromed brass with removable filter.
- Tap for filling with cold and hot water with articulated distributor.
- Chamber with high density glass wool heat insulation.
- Water level and temperature control of the chamber with tap and thermostat on the equipment's front.
- 0.5 Bar safety valve, equipped with manometer.

Opcionais: Cestos para marmitas / Optionals: Baskets for boiling pans

cód. 91115.220.001 CM900.100 1/1 Cesto para marmita de 100 l, Ø 500x410 mm - 1 setor
Colander basket 100 l, Ø 500x410 mm - 1 sector



cód. 91115.220.002 CM900.150 1/1 Cesto para marmita de 150 l, Ø 500x480 mm - 1 setor
Colander basket 150 l, Ø 500x480 mm - 1 sector



cód. 91115.220.003 CM900.100 1/2 Cesto para marmita de 100 l, Ø 500x410 mm - 2 setores
Colander basket 100 l, Ø 500x410 mm - 2 sectors



cód. 91115.220.004 CM900.150 1/2 Cesto para marmita de 150 l, Ø 500x480 mm - 2 setores
Colander basket 150 l, Ø 500x480 mm - 2 sectors



cód. 91115.220.005 CM900.100 1/3 Cesto para marmita de 100 l, Ø 500x410 mm - 3 setores
Colander basket 100 l, Ø 500x410 mm - 3 sectors



cód. 91115.220.006 CM900.150 1/3 Cesto para marmita de 150 l, Ø 500x480 mm - 3 setores
Colander basket 150 l, Ø 500x480 mm - 3 sectors



200 l / 300 l / 500 l

Marmitas elétricas e a gás de grande capacidade. Consulte as páginas 221 a 224.
Electric and gas boiling pans of high performance. See on pages 221-224.



legenda
legend

o

página opcionais
optional page

a

página acessórios
Accessories page

e

elétrico
electric

g

gás
gas

V

voltagem
power supply

GN

nº de tabuleiros
trays

Banhos-maria Bain-maries

linha **900**
MAGNUS®

o 294

e

V 230V



BME 4/3 M940 (cód. 1111.220.001B)

MAGNUS®

Banho-maria elétrico GN 4/3, móvel
Electric bain-marie GN 4/3, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	2.5	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	310x690x160	mm
Peso / Weight	45	kg

- Estrutura e cuba GN4/3 (altura 150 mm) em aço inoxidável de grande espessura.
- Pés em aço inox reguláveis em altura de 150-200 mm.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy». Temperatura regulável. Indicador luminoso de funcionamento.
- Válvula de drenagem da água com sistema de segurança.
- Fornecido sem containers GN.

- Thick stainless steel body and GN 4/3 container (150 mm height).
- Height-adjustable feet from 150-200 mm in stainless steel.
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy». Adjustable temperature. Signal light for activity.
- Water drain valve with safety system.
- Supplied without GN containers.



BME 8/3 M980 (cód. 1111.220.002B)

MAGNUS®

Banho-maria elétrico GN 8/3, móvel
Electric bain-marie GN 8/3, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	6	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	630x690x160	mm
Peso / Weight	68	kg

o 294

e

V 400V



- Estrutura e cuba GN8/3 (altura 150 mm) em aço inoxidável de grande espessura.
- Pés em aço inox reguláveis em altura de 150-200 mm.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy». Temperatura regulável. Indicador luminoso de funcionamento.
- Válvula de drenagem da água com sistema de segurança.
- Fornecido sem containers GN.

- Thick stainless steel body and GN 8/3 container (150 mm height).
- Height-adjustable feet from 150-200 mm in stainless steel.
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy». Adjustable temperature. Signal light for activity.
- Water drain valve with safety system.
- Supplied without GN containers.

Sugestão:

Veja também as marmitas, braseiras, multicookers e fritadeiras de alta capacidade, página 220 a 225.

Suggestion:

Also see the tilting vats, multicookers and high performance deep fryers, page 220-225.



Elementos neutros

Neutral worktops

linha **900**
MAGNUS



EN M940 (cód. 1117.220.001B)

MAGNUS®

Elemento neutro 40x90, móvel
Neutral worktop 40x90, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Peso / Weight	34	kg

- Estrutura completamente em aço inoxidável AISI 304.
- Base aberta.

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- Open counter.



EN M980 (cód. 1117.220.002B)

MAGNUS®

Elemento neutro 80x90, móvel
Neutral worktop 80x90, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Peso / Weight	51	kg

- Estrutura completamente em aço inoxidável AISI 304.
- Base aberta.

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- Open counter.

Opcionais para bases abertas / Optionals for cupboard bases

cód. 1190.220.022B	PDEBA M900	Porta direita/esquerda para base aberta 395x440 mm Door for cupboard right/left 395x440 mm
cód. 1190.220.061B	MA990089	Kit rodas em aço inox giratórias com travão, Ø 125 mm Stainless steel swivel caster with brake, Ø 125 mm



Eficiência pura

A linha 900 Top/ Suspensão dá-lhe ainda mais flexibilidade na composição. Crie cozinhas completamente suspensas, conjuntos singulares suspensos ou adicione elementos de suspensão às cozinhas com móveis. Consiga o máximo de aproveitamento do espaço útil!

Higiene total

Perfeita higiene é a grande vantagem da cozinha suspensa. Fácil acessibilidade não só a todos os componentes do equipamento, mas também ao chão que se torna extremamente fácil de limpar. Com estrutura em aço inox, perfil anti-salpico, zonas de trabalho e cubas estampadas e arredondadas, esta cozinha é super-higiénica.

Opções especiais

As opções disponíveis aumentam exponencialmente as soluções para cada projeto, nomeadamente a versão cromada para todos os fry-tops, as grelhas de peixe ou carne para os grelhadores de pedra lávica, os elementos neutros, os cestos para fritadeiras, banhos-maria e marmitas, etc.

Detalhes:

- ✓ **Profundidade: 900 mm, largura: 400, 800, 1200.**
- ✓ **Estrutura em aço inox. Zonas de trabalho e cubas estampadas com cantos arredondados.**
- ✓ **Perfil anti-salpico ergonómico curvado.**
- ✓ **Queimadores de alta potência e grelhas em ferro fundido esmaltado.**
- ✓ **Manípulos ergonómicos e com anéis de proteção anti-gorduras.**
- ✓ **Fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal dos módulos.**
- ✓ **Espaço na parte posterior para ligações às redes técnicas.**
- ✓ **Chaminés em ferro fundido de grande espessura e design atraente.**
- ✓ **Possibilidade de ligação monofásica de acordo com o manual de instruções.**
- ✓ **Preparados para gás natural (G20). Injetores para GPL (G30) fornecidos com o manual de instruções.**

linha **900** TOP / MAGNUS SUSPENSÃO

Uma linha completa para suspensão

Crie cozinhas funcionais, elegantes e altamente higiênicas com esta linha moderna, desenhada especialmente para a construção em suspensão. Escolha entre um grande leque de modelos de bancada e de suspensão preparadas para a montagem em linha, e fáceis de combinar também com outras linhas de equipamento.

A line designed for suspension

Build fantastic functional kitchens with suspended elements! Choose from a wide range of suspended counter models, designed for aligned composition, easy to combine with other lines for a highly hygienic and elegant kitchen.

Pure efficiency

The 900 Top/ Suspension line gives you even more flexibility in building a perfect kitchen. Create a completely suspended kitchen or choose single elements for suspension in a floor-standing counter kitchen. Make the best out of the available space!

Total hygiene

Perfect hygiene is the biggest advantage of the suspended kitchen. It allows easy access not only to the different equipments but also to the floor that becomes extremely easy to clean. With stainless steel bodies, anti-splatter profiles, stamped and rounded working areas and vats, this kitchen is simply super-hygienic.

Special options

The available optionals increase the number of possible solutions for each project: Chrome coated fry-tops, griddles for meat or fish for the lava stone grills, neutral elements, different baskets for the deep fryers, bains-maries and tilting vats etc.

Details:

- ✓ **Depth: 900 mm, width: 400, 800, 1200.**
- ✓ **Body in stainless steel. Working surfaces and vats with rounded corners and stamped.**
- ✓ **Anti-splatter profile with ergonomic curving.**
- ✓ **High-power burners and pan supports in varnished cast iron.**
- ✓ **Ergonomic handles and anti-drip protection rings.**
- ✓ **Easy access to all functional components through the front part of the modules.**
- ✓ **Space in the back part of the equipments for cables and tubes.**
- ✓ **High capacity cast iron chimneys with attractive design.**
- ✓ **Possibility for monophase connection.**
- ✓ **Prepared for G20. Injectors for GPL (G30) supplied with the instructions manual.**

Fogões TOP e placas radiantes

TOP Stoves and solid tops

linha **900** TOP / SUSPENSÃO
MAGNUS®

o 190
g



MG2S98 (cód. 1130.220.001B)

MAGNUS®

Fogão a gás com 2 queimadores, TOP
2 Burners gas stove, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x250	mm
Queimadores / Burners	1x 3.5 + 1x 6	kW
Potência total / Total power	9.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.004	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	748 / 738	g/h
Peso / Weight	40	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Queimadores extraíveis em ferro fundido esmaltado com tampa em latão com chama auto-estabilizadora para diferentes níveis de potência. Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva; queimadores com chama piloto. Manípulos de regulação atômicos. Grelhas em ferro fundido esmaltado.
- Preparado para montagem em linha e para fixação em suportes tipo ponte. Preparado para passagem de tubos de alimentação na parte posterior.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Extractable varnished cast iron burners with brass top. Burners with self-stabilizing flame for different power levels. Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Burners with pilot light.
- Handles with heat insulation. Pan supports made of varnished cast iron.
- Ready for assembly in line or for bridge construction. Space in the back part for cables and tubes. Easy access to all functional components through the front parts.

o 190
g



MG4S98 (cód. 1130.220.002B)

MAGNUS®

Fogão a gás com 4 queimadores, TOP
4 Burners gas stove, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x250	mm
Queimadores / Burners	1x 3.5 + 2x 6 + 1x 8	kW
Potência total / Total power	23.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.485	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1852 / 1825	g/h
Peso / Weight	65	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Queimadores extraíveis em ferro fundido esmaltado com tampa em latão com chama auto-estabilizadora para diferentes níveis de potência. Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva; queimadores com chama piloto. Manípulos de regulação atômicos. Grelhas em ferro fundido esmaltado.
- Preparado para montagem em linha e para fixação em suportes tipo ponte. Preparado para passagem de tubos de alimentação na parte posterior.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Extractable varnished cast iron burners with brass top. Burners with self-stabilizing flame for different power levels. Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Burners with pilot light.
- Handles with heat insulation. Pan supports made of varnished cast iron.
- Ready for assembly in line or for bridge construction. Space in the back part for cables and tubes. Easy access to all functional components through the front parts.



MG6S98 (cód. 1130.220.004B)

MAGNUS®

Fogão a gás com 6 queimadores, TOP 6 Burners gas stove, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x250	mm
Queimadores / Burners	2x 3.5 + 2x 6 + 2x 8	kW
Potência total / Total power	35	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.701	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2758 / 2717	g/h
Peso / Weight	90	kg



- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Queimadores extraíveis em ferro fundido esmaltado com tampa em latão com chama auto-estabilizadora para diferentes níveis de potência. Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva; queimadores com chama piloto. Manipulos de regulação atômicos. Grelhas em ferro fundido esmaltado.
- Preparado para montagem em linha e para fixação em suportes tipo ponte. Preparado para passagem de tubos de alimentação na parte posterior.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Extractable varnished cast iron burners with brass top. Burners with self-stabilizing flame for different power levels. Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Burners with pilot light.
- Handles with heat insulation. Pan supports made of varnished cast iron.
- Ready for assembly in line or for bridge construction. Space in the back part for cables and tubes. Easy access to all functional components through the front parts.



ME298Q (cód. 1130.220.005B)

MAGNUS®

Fogão elétrico com 2 placas quadradas (2x 220x220 mm), TOP Electric stove with 2 square plates (2x 220x220 mm), TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x250	mm
Placas quadradas / Square plates	2x 3	kW
Potência total / Total power	6	kW
Peso / Weight	68	kg



- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Placas de aquecimento rápido com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- Sistema de fixação de placas que reduz consideravelmente a possibilidade de infiltração de líquidos.
- Regulador de energia com 6 posições de trabalho.
- Sinalizador luminoso indica se a placa está ligada.
- Preparado para montagem em linha e para fixação em suportes tipo ponte. Preparado para passagem de tubos de alimentação na parte posterior.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Fast heating plates with anti-overheating system.
- Position and fixation of the plates reduces significantly the risk of infiltration of liquids.
- Energy regulator with 6 levels.
- Signal light for plate activity.
- Ready for assembly in line or for bridge construction. Space in the back part for cables and tubes.
- Easy access to all functional components through the front parts.



ME498Q (cód. 1130.220.006B)

MAGNUS®

Fogão elétrico com 4 placas quadradas (4x 220x220 mm), TOP Electric stove with 4 square plates (4x 220x220 mm), TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x250	mm
Placas quadradas / Square plates	3x 3 + 1x 4	kW
Potência total / Total power	13	kW
Peso / Weight	92	kg



- Restantes características técnicas iguais ao modelo ME298Q.

- Other technical characteristics similar to the ME298Q model.



ME698Q (cód. 1130.220.007B)

MAGNUS®

e

V

400V



Fogão elétrico com 6 placas quadradas (6x220x220 mm), TOP
Electric stove with 6 square plates (6x 220x220 mm), TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x250	mm
Placas quadradas / Square plates	4x 3 + 2x 4	kW
Potência total / Total power	20	kW
Peso / Weight	115	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Placas de aquecimento rápido com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- Sistema de fixação de placas que reduz consideravelmente a possibilidade de infiltração de líquidos.
- Regulador de energia com 6 posições de trabalho.
- Sinalizador luminoso indica se a placa está ligada.
- Preparado para montagem em linha e para fixação em suportes tipo ponte. Preparado para passagem de tubos de alimentação na parte posterior.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Fast heating plates with anti-overheating system.
- Position and fixation of the plates reduces significantly the risk of infiltration of liquids.
- Energy regulator with 6 levels.
- Signal light for plate activity.
- Ready for assembly in line or for bridge construction. Space in the back part for cables and tubes.
- Easy access to all functional components through the front parts.



MGT998 (cód. 1130.220.010B)

MAGNUS®

g



Placa radiante a gás, TOP
Gas solid top, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x250	mm
Potência / Power	12	kW
Placa / Plate	50	dm ²
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.269	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	945 / 932	g/h
Peso / Weight	85	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Placa em ferro fundido de 10 mm, ideal para cozinhar com chama indireta.
- Placa com diferentes temperaturas com 500° C no centro e decrescendo para o exterior.
- Queimadores extraíveis em ferro fundido esmaltado com chama auto-estabilizadora. Grelha em ferro fundido esmaltado.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Queimadores com chama piloto.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Cast iron plate with 10 mm thickness, ideal for cooking with indirect flame.
- Plate with different temperatures from max 500°C in the center and decreasing heat towards the exterior.
- Extractable varnished cast iron burners with self-stabilizing flame. Griddle in varnished cast iron.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Burners with pilot light.
- Easy access to all functional components through the front parts.

Opcionais para fogões a gás e elétricos / Optionals for gas and electric stoves

cód. 1190.220.201	MS	Kit drenagem para fogões top de 2 ou 4 queimadores / Drain kit of the cooking top 2 and 4 burners
cód. 1190.220.202	MS3	Kit drenagem para fogões top de 6 queimadores / Drain kit of the cooking top 6 burners
cód. 1190.220.032	MA700003	Grelha de redução para fogões a gás / Grid reducer for gas stove
cód. 1190.220.	MA980059	Placa lisa, 370x370 mm para fogões a gás / Smooth plate, 370x370 mm for gas stoves
cód. 1190.220.	MA980060	Placa canelada, 370x370 mm para fogões a gás / Lined plate, 370x370 mm for gas stoves
cód. 0830.273.022	TCQ	Torneira de coluna para fogões a gás e elétricos / Water column for gas and electric stoves

Fogões TOP de indução

Induction TOP stoves

linha **900** TOP / SUSPENSÃO
MAGNUS

e

V 400V



ME498I (cód. 1130.220.008B)

MAGNUS®

Fogão com 2 zonas de indução, TOP
Induction stove with 2 inductors, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x250	mm
Potência indutores / Inductors power	2x 5	kW
Potência total / Total power	10	kW
Peso / Weight	58	kg

- Menos 50% de consumo de energia.
- Aquecimento por indução somente por contato direto com panela.
- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Placa vitrocerâmica com 6 mm de espessura, perfeitamente embutida na superfície de trabalho.
- 2 Zonas de cozedura independentes.
- Controlo da temperatura com 6 níveis.
- Dispositivo de segurança que desliga a placa em caso de sobreaquecimento.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Sinalizador luminoso indica se a placa está ligada.

- 50% less energy consumption.
- Induction heating only with direct contact to the suitable pan.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Glass ceramic plate with 6 mm thickness, perfectly embedded into the working surface.
- 2 Independent cooking zones. Temperature control with 6 levels.
- Safety device that interrupts the energy supply in case of overheating.
- Easy access to all functional components through the front parts.
- Signal light for plate activity.

e

V 400V



ME998I (cód. 1130.220.009B)

MAGNUS®

Fogão com 4 zonas de indução, TOP
Induction stove with 4 inductors, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x250	mm
Potência indutores / Inductors power	4x 5	kW
Potência total / Total power	20	kW
Peso / Weight	83	kg

- Menos 50% de consumo de energia.
- Aquecimento por indução somente por contato direto com panela.
- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Placa vitrocerâmica com 6 mm de espessura, perfeitamente embutida na superfície de trabalho.
- 4 Zonas de cozedura independentes.
- Controlo da temperatura com 6 níveis.
- Dispositivo de segurança que desliga a placa em caso de sobreaquecimento.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Sinalizador luminoso indica se a placa está ligada.

- 50% less energy consumption.
- Induction heating only with direct contact to the suitable pan.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Glass ceramic plate with 6 mm thickness, perfectly embedded into the working surface.
- 4 independent cooking zones. Temperature control with 6 levels.
- Safety device that interrupts the energy supply in case of overheating.
- Easy access to all functional components through the front parts.
- Signal light for plate activity.

Fry-tops Fry-tops

linha **900** TOP / SUSPENSÃO
MAGNUS®

g



MGFT498L (cód. 1134.220.001B)

MAGNUS®

Fry-top a gás, placa lisa 380x720 mm, TOP
Gas fry-top, smooth plate 380x720 mm, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x250	mm
Potência / Power	8	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.846	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	630 / 621	g/h
Peso / Weight	62	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Placa de grelhar em aço polido de 15 mm estampada com cantos arredondados e chapa anti-salpicos de 3 mm.
- Molheira removível de gaveta em aço inox.
- Distribuição homogênea da temperatura em toda a superfície da placa. Queimador com chama auto-estabilizadora controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Regulação da temperatura por termóstato.
- Chama piloto e isqueiro.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Stamped grill plate in polished steel with 15 mm thickness with rounded corners and 3 mm anti-splatter barrier.
- Extractable drip drawer in stainless steel.
- Homogeneous temperature distribution on the whole plate surface.
- Burner with self-stabilizing flame with safety valve that interrupts the supply in case the flame extinguishes and overheats. Thermostat for temperature regulation.
- Burner with pilot light and lighter.

Opções fry-top a gás - MGFT498 / Gas fry-top optional - MGFT498

cód. 1134.220.014B MGFT498L CRD Fry-top a gás com placa lisa cromoduro 380x720 mm, TOP
Gas fry-top with chromed smooth plate 380x720 mm, TOP

cód. 1134.220.002B MGFT498R Fry-top a gás com placa canelada 380x720 mm, TOP
Gas fry-top with grooved plate 380x720 mm, TOP



MGFT998L (cód. 1134.220.003B)

MAGNUS®

Fry-top a gás, placa lisa 780x720 mm, TOP
Gas fry-top, smooth plate 780x720 mm, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x250	mm
Potência / Power	16	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.692	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1261 / 1242	g/h
Peso / Weight	100	kg

g



- Possibilidade de obter diferentes regulações (2 superfícies de cozedura).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MGFT498L.

- Uniform temperature on the whole surface of the plate and separate temperature regulation for 2 cooking zones.
- Other technical characteristics similar to the MGFT498L model.

Opções fry-top a gás - MGFT998 / Gas fry-top optional - MGFT998

cód. 1134.220.015B MGFT998L CRD Fry-top a gás com placa lisa cromoduro 780x720 mm, TOP
Gas fry-top with chromed smooth plate 780x720 mm, TOP

cód. 1134.220.004B MGFT998R Fry-top a gás com placa canelada 780x720 mm, TOP
Gas fry-top with grooved plate 780x720 mm, TOP



Opções fry-top a gás - MGFT998 / Gas fry-top optionals - MGFT998

cód. 1134.220.005B MGFT998LR Fry-top a gás com **placa 2/3 lisa e 1/3 canelada 780x720 mm, TOP**
Gas fry-top with **2/3 smooth plate and 1/3 grooved plate 780x720 mm, TOP**



MEFT498L (cód. 1134.220.006B)

MAGNUS®

e

V

400V



Fry-top elétrico, placa lisa 380x720 mm, TOP
Electric fry-top, smooth plate 380x720 mm, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x250	mm
Potência / Power	6	kW
Peso / Weight	62	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Placa de grelhar em aço polido de 15 mm estampada com cantos arredondados e chapa anti-salpicos de 3 mm.
- Molheira removível de gaveta em aço inox.
- Distribuição homogênea da temperatura em toda a superfície da placa.
- Regulação da temperatura por termóstato com proteção de sobreaquecimento.
- Sinalizador que indica se a placa está ligada.
- Resistências elétricas blindadas em aço incoloy.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Stamped grill plate in polished steel with 15 mm thickness with rounded corners and 3 mm anti-splatter barrier.
- Extractable drip drawer in stainless steel.
- Homogeneous temperature distribution on the whole plate surface.
- Thermostat for temperature regulation with protection against overheating.
- Signal light for plate activity.
- Electric heating elements «incoloy».

Opções fry-top elétrico - MEFT498 / Electric fry-top optionals - MEFT498

cód. 1134.220.011B MEFT498L CRD Fry-top elétrico com **placa lisa cromoduro 380x720 mm, TOP**
Electric fry-top with **chromed smooth plate 380x720 mm, TOP**

cód. 1134.220.007B MEFT498R Fry-top elétrico com **placa canelada 380x720 mm, TOP**
Electric fry-top with **grooved plate 380x720 mm, TOP**



MEFT998L (cód. 1134.220.008B)

MAGNUS®

e

V

400V



Fry-top elétrico, placa lisa 780x720 mm, TOP
Electric fry-top, smooth plate 780x720 mm, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x250	mm
Potência / Power	12	kW
Peso / Weight	100	kg

- Possibilidade de obter diferentes regulações (2 superfícies de cozedura).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MEFT498L.

- Uniform temperature on the whole surface of the plate and separate temperature regulation for 2 cooking zones.
- Other technical characteristics similar to the MEFT498L model.

Opções fry-top elétrico - MEFT998 / Electric fry-top optionals - MEFT998

cód. 1134.220.012B MEFT998L CRD Fry-top elétrico com **placa lisa cromoduro 780x720 mm, TOP**
Electric fry-top with **chromed smooth plate 780x720 mm, TOP**

cód. 1134.220.009B MEFT998R Fry-top elétrico com **placa canelada 780x720 mm, TOP**
Electric fry-top with **grooved plate 780x720 mm, TOP**



cód. 1134.220.010B MEFT998LR Fry-top elétrico com **placa 2/3 lisa e 1/3 canelada 780x720 mm, TOP**
Electric fry-top with **2/3 smooth plate and 1/3 grooved plate 780x720 mm, TOP**



Grelhadores pedra-lávica TOP

TOP lava stones grills

linha **900** TOP / SUSPENSÃO
MAGNUS®



MGPL498 (cód. 1128.220.001B)

MAGNUS®

Grelhador pedra-lávica a gás, 370x640 mm, TOP
Gas lava stones grill, 370x640 mm, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x250	mm
Potência / Power	10	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.164	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	867 / 854	g/h
Grelha / Grid	370x640	mm
Peso / Weight	50	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304 com molheira removível.
- Queimadores com chama auto-estabilizadora, controlados por termopar com sistema de segurança.
- Chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com grelha para carne/peixe.

- Body completely in stainless steel AISI 304 with extractable drip tray.
- Burners with self-stabilizing flame with thermocouple with safety system.
- Pilot light and lighter.
- Supplied with griddle for meat/fish.



MGPL998 (cód. 1128.220.002B)

MAGNUS®

Grelhador pedra-lávica a gás, 2x (370x640 mm), TOP
Gas lava stones grill, 2x (370x640 mm), TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x250	mm
Potência / Power	20	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.326	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1735 / 1709	g/h
Grelha / Grid	2x (370x640)	mm
Peso / Weight	75	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304 com molheira removível.
- Queimadores com chama auto-estabilizadora, controlados por termopar com sistema de segurança.
- 2 Zonas independentes de cozedura (2 grelhas, 2 controlos).
- Chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com grelha para carne/peixe.

- Body completely in stainless steel AISI 304 with extractable drip tray.
- Burners with self-stabilizing flame with thermocouple with safety system.
- 2 independent cooking zones (2 griddles, 2 controls).
- Pilot light and lighter.
- Supplied with griddle for meat/fish.

Opcional para grelhadores pedra-lávica / Optional for lava stones grills

cód. 1190.220.212	PL6	Saco pedra-lávica, 6 kg Lavastones sack, 6 kg
cód. 1190.220.006	GCPL40	Grelha para carne/peixe, 370x640 mm Grill-meat/fish, 370x640 mm

Fritadeiras - SUSPENSÃO

Fryers - WALL MOUNTED

linha **900** TOP / SUSPENSÃO
MAGNUS



MEF498T (cód. 1113.220.009B)

MAGNUS®

e

V

400V



Fritadeira elétrica 18 l, TOP (versão suspensão)
Electric fryer 18 l, TOP (wall mounted)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x580	mm
Potência / Power	16	kW
Capacidade cuba / Tank capacity	18	l
Peso / Weight	50	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável AISI 304.
- Tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de líquidos. Cuba em aço inox com cantos arredondados para uma fácil limpeza.
- Coletor do óleo com filtro em aço inox.
- Resistências em aço inox «incoloy», basculantes para uma fácil limpeza.
- Controlo da temperatura por termóstato, com termóstato de segurança que desliga o equipamento em caso de sobreaquecimento.
- Sinalizador luminoso indica se o equipamento está ligado.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Fornecido com 1 cesto (270x360x140 mm).

- Body completely in stainless steel AISI 304.
- Upper surface in very thick stainless steel with drain profile for collecting liquids. Stainless steel vat with rounded corners for an easy cleaning.
- Oil collector with filter in stainless steel.
- Heating elements in stainless steel «incoloy», with tilting mechanism for an easy cleaning.
- Thermostat for temperature regulation, with safety thermostat that switches off the equipment in case of overheating.
- Signal light for activity.
- Easy frontal access to all functional components.
- Basket in chromed steel with heat insulated handle.
- Supplied with 1 basket (270x360x140 mm).



MEF998T (cód. 1113.220.010B)

MAGNUS®

e

V

400V



Fritadeira elétrica 18+18 l, TOP (versão suspensão)
Electric fryer 18+18 l, TOP (wall mounted)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x580	mm
Potência / Power	32	kW
Capacidade cuba / Tank capacity	18 + 18	l
Peso / Weight	85	kg

- Fornecido com 1 cesto (270x360x140 mm) + 2 cestos (130x360x140 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MEF498T.

- Supplied with 1 basket (270x360x140 mm) + 2 baskets (130x360x140 mm).
- Other technical characteristics similar to the MEF498T model.

Optional para fritadeiras TOP / Optional for TOP fryers

cód. 91113.220.004	160037	Cesto 1/2, 130x360x140 mm Basket 1/2 bowl, 130x360x140 mm
cód. 91113.220.003	160038	Cesto inteiro 1/1, 270x360x140 mm Basket 1/1, 270x360x140 mm

Cozedores de pasta - SUSPENSÃO

Pasta cookers - WALL MOUNTED

linha **900** TOP / SUSPENSÃO
MAGNUS



MEC498T (cód. 1132.220.003B)

MAGNUS®



400V



Cozedor de pasta elétrico 40 l, TOP (versão suspensão)
Electric pasta cooker 40 l, TOP (wall mounted)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x580	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	305x510x275	mm
Peso / Weight	45	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 e tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de líquidos; cuba anticorrosiva em aço inoxidável AISI 316.
- Cubo de grande dimensão com grelha perfurada para drenagem do cesto.
- Torneira de enchimento e saída de água.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; termóstato de segurança que interrompe o funcionamento em caso de falha de água.
- Cestos em aço inoxidável com pegas atérmicas (não incluídos).

- Body in stainless steel AISI 304 and upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids. AISI 316 anti-corrosion deep drawn vat.
- Big dimension vat with perforated grid for the easy draining of the basket.
- Tap for water entry and drain.
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy» Safety thermostat that interrupts the heating if no water is detected.
- Stainless steel baskets with heat insulated handles. (not included).



MEC9982VT (cód. 1132.220.004B)

MAGNUS®



400V



Cozedor de pasta elétrico 40+40 l, TOP (versão suspensão)
Electric pasta cooker 40+40 l, TOP (wall mounted)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x580	mm
Potência / Power	18	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	2x (305x510x275)	mm
Peso / Weight	75	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo MEC498T.

- Other technical characteristics similar to the MEC498T model.

Opcionais: Cestos para cozedores de pasta / Optional: Baskets for pasta cookers

cód. 91142.220.002	MA770049	Cesto, 145x290x215 mm / Basket, 145x290x215 mm
cód. 91142.220.006	MA770050	Cesto, 490x290x215 mm / Basket, 490x290x215 mm
cód. 91142.220.008	MA800104	Cesto 160x290x215 mm / Basket, 160x290x215 mm
cód. 91142.220.009	MA800105	Cesto 240x290x215 mm / Basket, 240x290x215 mm
cód. 91142.220.010	MA800108	Cesto Ø 145x200 mm / Basket Ø 145x200 mm
cód. 91142.220.012	MB800003	Cesto com pega à direita, 145x160x215 mm / Basket with handle on the right, 145x160x215 mm
cód. 91142.220.013	MB800004	Cesto com pega à esquerda, 145x160x215 mm / Basket with handle on the left, 145x160x215 mm
cód. 91142.220.001	MB800007	Cesto, 330x290x215 mm / Basket, 330x290x215 mm

Braseiras TOP

TOP braising pans

linha **900** TOP / SUSPENSÃO



MGBRVI98T (cód. 1136.220.001B)

MAGNUS®

Braseira a gás, cuba inox 80 l, TOP
Gas braising pan, stainless steel tank 80 l, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x250	mm
Potência / Power	21 (Gás/Gas) + 0.02 (Elétrico/Electric)	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	800x690x200	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.222	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1654 / 1631	g/h
Peso / Weight	170	kg

g

e

V

230V



- Superfície de cozedura 50 dm².
- Braseira em aço AISI 304 20/10 com cantos arredondados, fundo com espessura de 10 mm.
- Braseira basculante para facilitar a descarga.
- Funcionamento manual através do volante.
- Tampa com mola de fácil abertura perfilada para acolher o líquido da condensação.
- Queimadores em aço inox com múltiplos braços para um aquecimento uniforme.
- Chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Temperatura regulável por termóstato (de 75° a 300°C).

- Working surface 50 dm².
- Braising pan in stainless steel AISI 304 20/10 with rounded corners, bottom with 10 mm thickness.
- Tilting braising pan for easy discharge.
- Manual functioning with wheel.
- Cover with spring for easy opening and drain profile for collecting condensation liquids.
- Stainless steel burners with multiple arms for even heating.
- Self-stabilizing flame with safety valve that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Thermostat for adjustable temperature (75-300°C).



MEBRVI98T (cód. 1136.220.003B)

MAGNUS®

Braseira elétrica, cuba inox 80 l, TOP
Electric braising pan, stainless steel tank 80 l, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x250	mm
Potência / Power	12	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	800x690x200	mm
Peso / Weight	154	kg

e

V

400V



- Superfície de cozedura 50 dm².
- Braseira em aço AISI 304 20/10 com cantos arredondados, fundo com espessura de 10 mm.
- Braseira basculante para facilitar a descarga.
- Funcionamento manual através do volante.
- Tampa com mola de fácil abertura perfilada para acolher o líquido da condensação.
- Equipada com termóstato de controlo de temperatura (de 75° a 300°C) e termóstato de segurança.
- Sinalizador indicador de funcionamento.

- Working surface 50 dm².
- Braising pan in stainless steel AISI 304 20/10 with rounded corners, bottom with 10 mm thickness.
- Tilting braising pan for easy discharge.
- Manual functioning with wheel.
- Cover with spring for easy opening and drain profile for collecting condensation liquids.
- Equipped with thermostat for temperature adjusting (75-300 °C) and safety thermostat. Signal light for activity.

Opcionais para braseiras / Optionals for braising pans

cód. 1190.220.225	MA980007	Suporte de braseira em suspensão, 1035x795x130 mm / Basament for tilting brat pans tops, 1035x795x130 mm
cód. 1190.220.132	MA980008	Suporte de braseira montada como móvel, 1200x820x600 mm / Floor for tilting brat pans support, 1200x820x600 mm

Marmitas - SUSPENSÃO

Boiling pans - WALL MOUNTED

linha **900** TOP / SUSPENSÃO
MAGNUS



MG100IT98 (cód. 1115.220.013B)

MAGNUS®

Marmita a gás, **aquecimento indireto**, 100 l, TOP (versão suspensão)
Gas boiling pan, **indirect heating**, 100 l, TOP (wall mounted)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x580	mm
Potência / Power	21	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x420	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.200	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1790	g/h
Peso / Weight	138	kg



- Estrutura e cuba em aço inox de grande espessura para uma distribuição uniforme do calor.
- Cubo com cantos arredondados. Torneira de entrada e saída de água.
- Tampa com pega em aço inox com mola.
- Queimador em aço inox com chama auto-estabilizadora, controlada por válvulas com sistema de segurança. Ignição eletrônica. Termóstato de segurança com rearme manual.
- Dispositivo de segurança que desliga o aquecimento durante o levantamento da cuba.

- Body and vat in stainless steel with thick walls for an even distribution of the heat.
- Vat with rounded corners. Taps for water entry and drain.
- Cover with handle in stainless steel and spring.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame and with safety valve that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Safety thermostat with manual reset.
- Safety device that interrupts the heating when the vat is lifted.



MG150IT98 (cód. 1115.220.014B)

MAGNUS®

Marmita a gás, **aquecimento indireto**, 150 l, TOP (versão suspensão)
Gas boiling pan, **indirect heating**, 150 l, TOP (wall mounted)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x700	mm
Potência / Power	21	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x540	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.550	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1864	g/h
Peso / Weight	143	kg



- Estrutura e cuba em aço inox de grande espessura para uma distribuição uniforme do calor.
- Cubo com cantos arredondados. Torneira de entrada e saída de água.
- Tampa com pega em aço inox com mola.
- Queimador em aço inox com chama auto-estabilizadora, controlada por válvulas com sistema de segurança. Ignição eletrônica. Termóstato de segurança com rearme manual.
- Dispositivo de segurança que desliga o aquecimento durante o levantamento da cuba.

- Body and vat in stainless steel with thick walls for an even distribution of the heat.
- Vat with rounded corners. Taps for water entry and drain.
- Cover with handle in stainless steel and spring.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame and with safety valve that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Safety thermostat with manual reset.
- Safety device that interrupts the heating when the vat is lifted.



ME100IT98 (cód. 1115.220.015B)

MAGNUS®



Marmita elétrica, aquecimento indireto, 100 l, TOP (versão suspensão)
Electric boiling pan, indirect heating, 100 l, TOP (wall mounted)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x580	mm
Potência / Power	14.4	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x420	mm
Peso / Weight	123	kg

- Estrutura e cuba em aço inox de grande espessura para uma distribuição uniforme do calor.
- Cubo com cantos arredondados. Torneira de entrada e saída de água.
- Tampa com pega em aço inox com mola.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy» no fundo da cuba.
- Equipada com termostato de controlo de temperatura e termostato de segurança.
- Sinalizador indicador de funcionamento.

- Body and vat in stainless steel with thick walls for an even distribution of the heat.
- Vat with rounded corners. Taps for water entry and drain.
- Cover with handle in stainless steel and spring.
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy» on the bottom of the vat.
- Equipped with thermostat for temperature adjusting and safety thermostat.
- Signal light for activity.



ME150IT98 (cód. 1115.220.016B)

MAGNUS®



Marmita elétrica, aquecimento indireto, 150 l, TOP (versão suspensão)
Electric boiling pan, indirect heating, 150 l, TOP (wall mounted)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x700	mm
Potência / Power	14.4	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x540	mm
Peso / Weight	129	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo ME100IT98.

- Other technical characteristics similar to the ME100IT98 model.

Opcionais: Cestos para marmitas / Optionals: Baskets for boiling pans

cód. 91115.220.001	CM900.100 1/1	Cesto para marmita de 100 l, Ø 500x410 mm - 1 setor Colander basket 100 l, Ø 500x410 mm - 1 sector
cód. 91115.220.002	CM900.150 1/1	Cesto para marmita de 150 l, Ø 500x480 mm - 1 setor Colander basket 150 l, Ø 500x480 mm - 1 sector
cód. 91115.220.003	CM900.100 1/2	Cesto para marmita de 100 l, Ø 500x410 mm - 2 setores Colander basket 100 l, Ø 500x410 mm - 2 sectors
cód. 91115.220.004	CM900.150 1/2	Cesto para marmita de 150 l, Ø 500x480 mm - 2 setores Colander basket 150 l, Ø 500x480 mm - 2 sectors
cód. 91115.220.005	CM900.100 1/3	Cesto para marmita de 100 l, Ø 500x410 mm - 3 setores Colander basket 100 l, Ø 500x410 mm - 3 sectors
cód. 91115.220.006	CM900.150 1/3	Cesto para marmita de 150 l, Ø 500x480 mm - 3 setores Colander basket 150 l, Ø 500x480 mm - 3 sectors



Banhos-maria TOP TOP bain-maries

linha **900** TOP/
MAGNUS® SUSPENSÃO

o 294
e
v 230V



MEBM498T (cód. 1131.220.001B)

MAGNUS®

Banho-maria elétrico GN 4/3, TOP
Electric bain-marie GN 4/3, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x250	mm
Potência / Power	2.5	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	310x690x160	mm
Peso / Weight	36	kg

- Estrutura e cuba GN4/3 (altura 150 mm) em aço inoxidável AISI 304 de grande espessura.
- Torneiras para entrada e saída de água.
- Resistências elétricas fixadas no exterior do fundo da cuba.
- Regulação da temperatura por termóstato.
- Sinalizador de controlo de funcionamento.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Fornecido sem containers GN.

- Thick stainless steel body and GN 4/3 container (150 mm height).
- Tap for water entry and drain.
- Electric heating elements on the bottom of the vat.
- Thermostat for temperature regulation. Signal light for activity.
- Easy frontal access to all functional components.
- Supplied without GN containers.

o 294
e
v 400V



MEBM998T (cód. 1131.220.002B)

MAGNUS®

Banho-maria elétrico GN 8/3, TOP
Electric bain-marie GN 8/3, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x250	mm
Potência / Power	6	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	630x690x160	mm
Peso / Weight	50	kg

- Estrutura e cuba GN8/3 (altura 150 mm) em aço inoxidável AISI 304 de grande espessura.
- Torneiras para entrada e saída de água.
- Resistências elétricas fixadas no exterior do fundo da cuba.
- Regulação da temperatura por termóstato.
- Sinalizador de controlo de funcionamento.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Fornecido sem containers GN.

- Thick stainless steel body and GN 8/3 container (150 mm height).
- Tap for water entry and drain.
- Electric heating elements on the bottom of the vat.
- Thermostat for temperature regulation. Signal light for activity.
- Easy frontal access to all functional components.
- Supplied without GN containers.

Sugestão:

Consulte os containers gastronorm na página 294.

Suggestion:

Consult our range of Gastronorm containers on page 294.



Elementos neutros TOP

TOP neutral worktops



linha **900** TOP / SUSPENSÃO
MAGNUS



MN 298 (cód. 1117.220.004B)

MAGNUS®



Elemento neutro 20x90, TOP
Neutral worktop 20x90, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	200x900x250	mm
Peso / Weight	10	kg

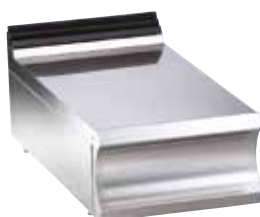
• Estrutura completamente em aço inoxidável AISI 304.

• Body completely in stainless steel AISI 304.



MN 498 (cód. 1117.220.005B)

MAGNUS®



Elemento neutro 40x90, TOP
Neutral worktop 40x90, TOP

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x250	mm
Peso / Weight	26	kg

• Estrutura completamente em aço inoxidável AISI 304.

• Body completely in stainless steel AISI 304.



MN 998 (cód. 1117.220.007B)

MAGNUS®



Elemento neutro 80x90, TOP
Neutral worktop 80x90, TOP

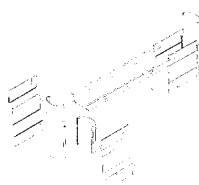
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x250	mm
Peso / Weight	40	kg

• Estrutura completamente em aço inoxidável AISI 304.

• Body completely in stainless steel AISI 304.

Elementos de construção / Double overhang support accessories

linha **900** TOP/
MAGNUS SUSPENSÃO



Suportes para sistemas de suspensão únicos ou duplos / Beam for double or single overhang support

cód. 1190.220.	MA980009	Barra suporte, 1600 mm Overhang support, 1600 mm
cód. 1190.220.	MA980010	Barra suporte, 2000 mm Overhang support, 2000 mm
cód. 1190.220.	MA980011	Barra suporte, 2400 mm Overhang support, 2400 mm
cód. 1190.220.	MA980012	Barra suporte, 2800 mm Overhang support, 2800 mm
cód. 1190.220.	MA980013	Barra suporte, 3200 mm Overhang support, 3200 mm
cód. 1190.220.223	MA980014	Barra suporte, 3600 mm Overhang support, 3600 mm
cód. 1190.220.	MA980015	Barra suporte, 4000 mm Overhang support, 4000 mm
cód. 1190.220.	MA980016	Barra suporte, 4400 mm Overhang support, 4400 mm
cód. 1190.220.	MA980017	Barra suporte, 4800 mm Overhang support, 4800 mm
cód. 1190.220.	MA980057	Barra suporte, 5200 mm Overhang support, 5200 mm

Suportes TOP / TOP-holder bar

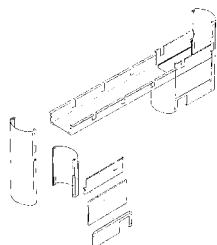
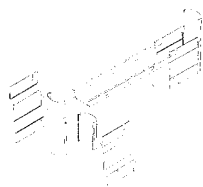
cód. 1190.220.093	MA990008	Suporte TOP, 800x50x80 mm TOP holder bar, 800x50x80 mm
-------------------	----------	---

Pé em aço inoxidável / Stainless steel foot

cód. 1190.220.145	MA990016	Pé em aço inoxidável para estruturas de apoio, 650x250x200 mm Stainless steel foot, 650x250x200 mm
-------------------	----------	---

Suportes com revestimento em inox (suspensão dupla) / Stainless steel covering for double overhang

cód. 1190.220.	MA980019	Suporte com revestimento em inox (suspensão dupla), 1600 mm Stainless steel covering for double overhang, 1600 mm
cód. 1190.220.	MA980020	Suporte com revestimento em inox (suspensão dupla), 2000 mm Stainless steel covering for double overhang, 2000 mm
cód. 1190.220.	MA980021	Suporte com revestimento em inox (suspensão dupla), 2400 mm Stainless steel covering for double overhang, 2400 mm
cód. 1190.220.	MA980022	Suporte com revestimento em inox (suspensão dupla), 2800 mm Stainless steel covering for double overhang, 2800 mm
cód. 1190.220.	MA980023	Suporte com revestimento em inox (suspensão dupla), 3200 mm Stainless steel covering for double overhang, 3200 mm
cód. 1190.220.224	MA980024	Suporte com revestimento em inox (suspensão dupla), 3600 mm Stainless steel covering for double overhang, 3600 mm
cód. 1190.220.	MA980025	Suporte com revestimento em inox (suspensão dupla), 4000 mm Stainless steel covering for double overhang, 4000 mm
cód. 1190.220.	MA980026	Suporte com revestimento em inox (suspensão dupla), 4400 mm Stainless steel covering for double overhang, 4400 mm



Suportes com revestimento em inox (suspensão dupla) / Stainless steel covering for double overhang

cód. 1190.220.	MA980027	Suporte com revestimento em inox (suspensão dupla), 4800 mm Stainless steel covering for double overhang, 4800 mm
cód. 1190.220.	MA980061	Suporte com revestimento em inox (suspensão dupla), 5200 mm Stainless steel covering for double overhang, 5200 mm

Suportes com revestimento em inox (suspensão em linha) / Stainless steel covering for wall overhang

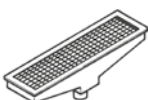
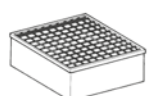
cód. 1190.220.	MA980028	Suporte com revestimento em inox (suspensão em linha), 1600 mm Stainless steel covering for wall overhang, 1600 mm
cód. 1190.220.	MA980029	Suporte com revestimento em inox (suspensão em linha), 2000 mm Stainless steel covering for wall overhang, 2000 mm
cód. 1190.220.	MA980030	Suporte com revestimento em inox (suspensão em linha), 2400 mm Stainless steel covering for wall overhang, 2400 mm
cód. 1190.220.	MA980031	Suporte com revestimento em inox (suspensão em linha), 2800 mm Stainless steel covering for wall overhang, 2800 mm
cód. 1190.220.	MA980032	Suporte com revestimento em inox (suspensão em linha), 3200 mm Stainless steel covering for wall overhang, 3200 mm
cód. 1190.220.	MA980033	Suporte com revestimento em inox (suspensão em linha), 3600 mm Stainless steel covering for wall overhang, 3600 mm
cód. 1190.220.	MA980034	Suporte com revestimento em inox (suspensão em linha), 4000 mm Stainless steel covering for wall overhang, 4000 mm
cód. 1190.220.	MA980035	Suporte com revestimento em inox (suspensão em linha), 4400 mm Stainless steel covering for wall overhang, 4400 mm
cód. 1190.220.	MA980036	Suporte com revestimento em inox (suspensão em linha), 4800 mm Stainless steel covering for wall overhang, 4800 mm
cód. 1190.220.	MA980058	Suporte com revestimento em inox (suspensão em linha), 5200 mm Stainless steel covering for wall overhang, 5200 mm

Kit suporte ao pavimento / Basement anchorage kit to the floor

cód. 1190.220.	MA980037	Kit suporte ao pavimento, 2 placas + template, LP=1600x900 mm Kit for beam, 2 plates + template, WD=1600x900 mm
cód. 1190.220.	MA980038	Kit suporte ao pavimento, 2 placas + template, LP=2000x900 mm Kit for beam, 2 plates + template, WD=2000x900 mm
cód. 1190.220.	MA980039	Kit suporte ao pavimento, 2 placas + template, LP=2400x900 mm Kit for beam, 2 plates + template, WD=2400x900 mm
cód. 1190.220.	MA980040	Kit suporte ao pavimento, 2 placas + template, LP=2800x900 mm Kit for beam, 2 plates + template, WD=2800x900 mm
cód. 1190.220.	MA980041	Kit suporte ao pavimento, 2 placas + template, LP=3200x900 mm Kit for beam, 2 plates + template, WD=3200x900 mm
cód. 1190.220.	MA980042	Kit suporte ao pavimento, 2 placas + template, LP=3600x900 mm Kit for beam, 2 plates + template, WD=3600x900 mm
cód. 1190.220.	MA980043	Kit suporte ao pavimento, 2 placas + template, LP=4000x900 mm Kit for beam, 2 plates + template, WD=4000x900 mm
cód. 1190.220.	MA980044	Kit suporte ao pavimento, 3 placas + template, LP=4400x900 mm Kit for beam, 3 plates + template, WD=4400x900 mm
cód. 1190.220.	MA980045	Kit suporte ao pavimento, 3 placas + template, LP=4800x900 mm Kit for beam, 3 plates + template, WD=4800x900 mm
cód. 1190.220.	MA980076	Kit suporte ao pavimento, 3 placas + template, LP=5200x900 mm Kit for beam, 3 plates + template, WD=5200x900 mm

Opcionais adicionais / Additional optionals

cód. 1190.220.163	MA990075	Terminal para monobloco, 900x3x75 mm (lado direito) Monobloc terminal panel, 900x3x75 mm (right side)
cód. 1190.220.164	MA990076	Terminal para monobloco, 900x3x75 mm (lado esquerdo) Monobloc terminal panel, 900x3x75 mm (left side)
cód. 1190.220.	MA777022	Corrimão para pratos, 400x70x55 mm Handrail for dishes, 400x70x55 mm
cód. 1190.220.	MA777024	Corrimão para pratos, 800x70x55 mm Handrail for dishes, 800x70x55 mm
cód. 1190.220.	MA777026	Corrimão para pratos, 1200x70x55 mm Handrail for dishes, 1200x70x55 mm



Opcionais adicionais / Additional optional

cód. 1190.220.	MA990089	Rodas giratórias em aço inoxidável com travão, Ø 125 mm Stainless steel swivel caster with brake, Ø 125 mm
cód. 1190.220.	MA990090	Rodas giratórias em aço inoxidável, Ø 125 mm Stainless steel swivel caster, Ø 125 mm
cód. 1190.220.172	MA980078	Superfície de suporte para tachos, 800x650x50 mm Stand grate for pots, 800x650x50 mm
cód. 1190.220.173	MA980079	Superfície de suporte para tachos, 1200x650x50 mm Stand grate for pots, 1200x650x50 mm
cód. 1190.220.174	MA980080	Superfície de suporte para tachos, 1600x650x50 mm Stand grate for pots, 1600x650x50 mm
cód. 1190.220.175	MA990091	Kit de suporte para estrutura dupla monobloco Double support kit
cód. 1190.220.176	MA990092	Kit de suporte para estrutura dupla de suspensão Double overhang support kit
cód. 1190.220.177	MB900001	Grelha de chão em aço inoxidável com sifão vertical, 400x400x150 mm Floor grate with basin S/S, 400x400x150 mm
cód. 1190.220.	MB980001	Grelha de chão em aço inoxidável com sifão vertical, 800x400x150 mm Floor grate with basin S/S, 800x400x150 mm
cód. 1190.220.	MA980046	Rodapé frontal, 400x20x145 mm Frontal plinth, 400x20x145 mm
cód. 1190.220.	MA980047	Rodapé frontal, 800x20x145 mm Frontal plinth, 800x20x145 mm
cód. 1190.220.	MA980048	Rodapé frontal, 1200x20x145 mm Frontal plinth, 1200x20x145 mm
cód. 1190.220.	MA980049	Rodapé frontal, 1600x20x145 mm Frontal plinth, 1600x20x145 mm
cód. 1190.220.	MA980050	Rodapé lateral esquerdo/direito, 700x20x145 mm Right/left plinth, 700x20x145 mm
cód. 1190.220.	MA980051	Fecho lateral, 700x20x145 mm Lateral closing, 75x10x145 mm

ABATEDORES DE TEMPERATURA

vantagens acrescidas

Para quem trabalha com alimentos frescos ou confeccionados, os abatedores de temperatura são de grande utilidade: além de permitirem ajustar as previsões de gastos, maximizam o prazo de validade, preservam a qualidade do produto e são um eficiente método de eliminação de bactérias.

Todos sabemos que previsões incertas significam gastos desnecessários e, consequentemente, custos elevados. Mas, os abatedores de temperatura oferecem hoje **uma solução eficiente e cada vez mais indispensável**: uma vez que arrefecem ou congelam alimentos confeccionados ou por confeccionar num brevíssimo período de tempo, são quatro as vantagens principais deste tipo de equipamento.

Ideal para balcões de comida pronta

Para começar, permitem preparar refeições e alimentos na hora: estes passam pelo abatedor e ficam no frio, de onde podem sair diretamente para o forno, precisamente quando a procura aumenta. Um trolley de transporte de tabuleiros, que encaixa tanto no abatedor como no forno, facilita e acelera ainda mais este processo.

Validade prolongada

Sabia que o arrefecimento ou congelamento rápido triplica o prazo de validade do produto? Enquanto um produto congelado em recipiente normalizado tem 7 dias de validade, um produto congelado através do processo de Blast Chilling (passando de 90°C para 3°C, em 90 minutos no máximo) e embalado a vácuo tem uma validade de 21 dias.

Garantia de qualidade máxima

Em terceiro lugar, preservam a cor, o sabor e a consistência dos alimen-

tos, pois o seu arrefecimento rápido transforma a humidade inerente ao produto em cristais tão pequenos, que não danificam a estrutura celular dos alimentos. Já durante o método de congelação tradicional, os grandes cristais de gelo que se formam quebram as membranas celulares dos alimentos, alterando as suas propriedades.

Higiene

Por fim, mas não menos importante, os abatedores de temperatura são essenciais em qualquer sistema HACCP, pois o arrefecimento rápido é um eficiente método de eliminação de bactérias. Mas, estes permitem ainda evidenciar, por registos impressos, os processos efetuados.



MÁQUINAS DE EMBALAR A VÁCUO





cozinhar a 360° 360° Cooking

Cozinha monobloco

Os módulos da linha MAGNUS® 1100 foram desenhados para criar uma cozinha central com efeito monobloco: Com superfície única e uniforme, fácil acesso a todas as zonas de confeção/ trabalho e elementos passantes, cria-se uma cozinha extremamente versátil.

Higiene total

O desenho inovador e exclusivo dos planos de trabalho permite um ótimo alinhamento de cada bloco. As aparadeiras debaixo dos queimadores são construídas em aço inox e facilmente extraíveis para uma limpeza mais eficaz. As áreas de trabalho em inox de grande espessura bem como as chaminés de desenho inovador são detalhes de excelência que garantem máxima higiene.

Opções especiais

As opções disponíveis aumentam exponencialmente as soluções para cada projeto, nomeadamente a versão cromada para todos os fry-tops, as grelhas de peixe ou carne para os grelhadores de pedra lávica, os elementos neutros, os cestos para fritadeiras, banhos-maria e marmitas, os fogões passantes, as placas radiantes, os aquecedores de batatas, corrimões, rodapés, kits de rodas, etc.

Detalhes:

- ✓ **Profundidade: 1100 mm, largura: 225, 450, 675, 900, 1125 mm.**
- ✓ **Estrutura em aço inox. Zonas de trabalho e cubas estampadas com cantos arredondados.**
- ✓ **Perfil anti-salpico ergonómico curvado.**
- ✓ **Queimadores de alta potência e grelhas em ferro fundido esmaltado.**
- ✓ **Manípulos ergonómicos e com anéis de proteção anti-gorduras.**
- ✓ **Fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal dos módulos.**
- ✓ **Chaminés em ferro fundido de grande espessura e design atraente.**
- ✓ **Possibilidade de ligação monofásica de acordo com o manual de instruções.**
- ✓ **Preparados para gás natural (G20). Injetores para GPL (G30) fornecidos com o manual de instruções.**

linha 1100

MAGNUS

A cozinha desenhada para o uso em ambos os lados.

Cozinhar em equipa - Obter o máximo proveito do espaço
- Trabalhar com equipamento da mais alta qualidade, tudo isto é a linha MAGNUS® 1100. **Com armários e fornos passantes**, perfil contínuo em todos os lados, superfície de trabalho única, desenho ergonómico e funcional, garante um trabalho fluente, rápido e bem sucedido.

Kitchen for all-around access

Cooking with the whole team – making the best of the available space – working with high quality equipment: all of this is MAGNUS® 1100! **With pass-through cupboards and ovens**, continuous profile on all sides, one single working surface, ergonomic and functional design for a fluent, fast and successful work process.

Monoblock kitchen

The units of the MAGNUS 1100 line were designed to build a central monoblock kitchen: With an even working surface, easy and immediate access to all cooking and working zones and pass-through elements, you can create an extremely multifunctional kitchen for professional teams.

Total hygiene

The innovative and exclusive design of the working surfaces allow a perfect alignment of each block. The working surface beneath the burners is build in stainless steel and can easily be extracted for a more efficient cleaning. The working areas are made of thick stainless steel. The innovative chimneys are just another detail that assures perfect hygiene.

Special options

The special options allow to increase the number of solutions for each project: Chromed fry-top, griddles for meat or fish for the lava stone grills, neutral elements, different baskets for deep fryers, bains-maries and tilting vats, pass-through elements, plates, potatoe heaters, handles and accessories.

Details:

- ✓ **Depth: 1100 mm, width: 225, 450, 675, 900, 1125 mm**
- ✓ **Body in stainless steel. Stamped working surfaces and vats with rounded corners.**
- ✓ **Anti-splatter profile with ergonomic curving.**
- ✓ **High power burners and griddles in varnished cast iron.**
- ✓ **Easy access to all function components through the front part of the equipments.**
- ✓ **Chimneys in cast iron with thick walls and attractive design.**
- ✓ **Possibility to make monophase connection.**
- ✓ **Prepared for G20. Supplied with injectors for GPL (G30).**

Fogões Stoves

linha **1100**
MAGNUS®

o 209
g



MG2SA11 (cód. 1119.220.001)

MAGNUS®

Fogão a gás monobloco com 2 queimadores, móvel com porta
2 Burners gas stove, free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	450x1100x850	mm
Queimadores / Burners	1x 6 + 1x 8	kW
Potência total / Total power	14	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.48	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1111 / 1095	g/h
Peso / Weight	90	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304.
- Superfície de trabalho em aço inox AISI 304 com kit de drenagem.
- Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Zona de confeitaria com queimadores extraíveis em ferro fundido esmaltado com tampa em latão.
- Queimadores com chama auto-estabilizadora de várias potências.
- Grelhas em ferro fundido esmaltado; válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva e chama/piloto.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Working surface in stainless steel AISI 304 with drainage kit.
- Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- Easy access to all function components through the front part.
- Cooking zone with extractable cast iron burners with brass cover.
- Burners with self-stabilizing flame with different power (6/8 kW)
- Varnished cast iron pan supports. Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.

o 209
g



MG4SA11 (cód. 1119.220.002)

MAGNUS®

Fogão a gás monobloco com 4 queimadores, móvel com portas
4 Burners gas stove, free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	900x1100x850	mm
Queimadores / Burners	2x 6 + 2x 8	kW
Potência total / Total power	28	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.96	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2222 / 2190	g/h
Peso / Weight	140	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304.
- Superfície de trabalho em aço inox AISI 304 com kit de drenagem.
- Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Zona de confeitaria com queimadores extraíveis em ferro fundido esmaltado com tampa em latão.
- Queimadores com chama auto-estabilizadora de várias potências.
- Grelhas em ferro fundido esmaltado; válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva e chama/piloto.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Working surface in stainless steel AISI 304 with drainage kit.
- Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- Easy access to all function components through the front part.
- Cooking zone with extractable cast iron burners with brass cover.
- Burners with self-stabilizing flame with different power (6/8 kW)
- Varnished cast iron pan supports. Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.



MG4SF11 (cód. 1119.220.003)

MAGNUS®

Fogão a gás monobloco com 4 queimadores + forno a gás
4 Burners gas stove + gas oven



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	900x1100x850	mm
Queimadores / Burners	2x 6 + 2x 8	kW
Potência total / Total power	38	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	4.017	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	3010 / 2966	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x940x300	mm
Peso / Weight	180	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304.
- Superfície de trabalho em aço inox AISI 304 com kit de drenagem.
- Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Zona de confeção com queimadores extraíveis em ferro fundido esmaltado com tampa em latão.
- Queimadores com chama auto-estabilizadora de várias potências.
- Grelhas em ferro fundido esmaltado; válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva e chama/piloto.
- **Forno a gás de 10 kW:** Câmara em aço inox, portas com parede dupla. Termóstato de regulação de temperatura e válvula com sistema de segurança de corte de gás em caso de extinção de chamas. Ignição automática com chama/piloto e isqueiro.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Working surface in stainless steel AISI 304 with drainage kit.
- Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- Easy access to all function components through the front part.
- Cooking zone with extractable cast iron burners with brass cover.
- Burners with self-stabilizing flame with different power (6/8 kW)
- Varnished cast iron pan supports. Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- **10 kW gas oven:** Chamber in stainless steel. Doors with double wall. Thermostat for temperature regulation with safety valve that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Automatic ignition with pilot light and lighter.



MG4SFE11 (cód. 1119.220.004)

MAGNUS®

Fogão a gás monobloco com 4 queimadores + forno elétrico
4 Burners gas stove + electric oven



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	900x1100x850	mm
Queimadores / Burners	2x 6 + 2x 8	kW
Potência total / Total power	38	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.960	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2222 / 2190	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x940x300	mm
Peso / Weight	180	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304.
- Superfície de trabalho em aço inox AISI 304 com kit de drenagem.
- Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Zona de confeção com queimadores extraíveis em ferro fundido esmaltado com tampa em latão.
- Queimadores com chama auto-estabilizadora de várias potências.
- Grelhas em ferro fundido esmaltado; válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva e chama/piloto.
- **Forno elétrico de 10 kW:** Câmara em aço inox. Porta com parede dupla. Resistências em aço AISI 321 no fundo e na parte superior da câmara. Regulação termostática com possibilidade de controlar independentemente cada resistência.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Working surface in stainless steel AISI 304 with drainage kit.
- Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- Easy access to all function components through the front part.
- Cooking zone with extractable cast iron burners with brass cover.
- Burners with self-stabilizing flame with different power (6/8 kW)
- Varnished cast iron pan supports. Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- **10 kW electric oven:** Chamber in stainless steel. Door with double walls. Heating elements in AISI 321 on the bottom and top of the chamber. Temperature regulation with thermostat with possibility to control each heating element independently.

Opcionais para fogões a gás e elétricos / Optionals for gas or electric stoves

cód. 1190.220.099	MA990034	Grelha de fogo aberto 416x367x20 mm / Pan support, 416x367x20 mm
cód. 1190.220.032	MA700003	Grelha de redução para fogões a gás / Reduction grate for gas stove
cód. 1190.220.038	MA990059	Placa lisa, 370x370 mm para fogões a gás / Smooth plate, 370x370 mm for gas stoves
cód. 1190.220.039	MA990060	Placa canelada, 370x370 mm para fogões a gás / Lined plate, 370x370 mm for gas stoves
cód. 0830.273.022	TCQ	Torneira de coluna para fogões a gás e elétricos / Water column for gas and electric stoves

o 209
e
V 400V



ME2A11Q (cód. 1119.220.005)

MAGNUS®

Fogão elétrico monobloco com 2 placas quadradas (2x 220x220 mm), móvel com portas
Electric stove with 2 square plates (2x 220x220 mm), free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	450x1100x850	mm
Placas quadradas / Square plates	2x 3	kW
Potência total / Total power	6	kW
Peso / Weight	90	kg

- Estrutura externa e superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Placas de aquecimento rápido em ferro fundido. Dispositivo de segurança contra o sobreaquecimento. Sistema de fixação das placas que reduz consideravelmente a possibilidade de infiltração de líquidos.
- Comando com 6 posições de trabalho para um perfeito controlo da potência.

- Body and working surface in stainless steel AISI 304. Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- Easy frontal access to all functional components.
- Fast heating plates in cast iron. Safety device against overheating. Fixation of the plates reduces significantly the risk of liquid infiltrations.
- Regulator with 6 energy positions for perfect control.

o 209
e
V 400V



ME4A11Q (cód. 1119.220.006)

MAGNUS®

Fogão elétrico monobloco com 4 placas quadradas (4x 220x220 mm), móvel com portas
Electric stove with 4 square plates (4x 220x220 mm), free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	900x1100x850	mm
Placas quadradas / Square plates	3x 3 + 1x 4	kW
Potência total / Total power	13	kW
Peso / Weight	140	kg

- Estrutura externa e superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Placas de aquecimento rápido em ferro fundido. Dispositivo de segurança contra o sobreaquecimento. Sistema de fixação das placas que reduz consideravelmente a possibilidade de infiltração de líquidos.
- Comando com 6 posições de trabalho para um perfeito controlo da potência.

- Body and working surface in stainless steel AISI 304. Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- Easy frontal access to all functional components.
- Fast heating plates in cast iron. Safety device against overheating. Fixation of the plates reduces significantly the risk of liquid infiltrations.
- Regulator with 6 energy positions for perfect control.

o 209
e
V 400V



ME4F11 (cód. 1119.220.009)

MAGNUS®

Fogão elétrico monobloco com 4 placas quadradas (4x 220x220 mm) + forno elétrico
Electric stove with 4 square plates (4x 220x220 mm) + electric oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	900x1100x850	mm
Placas quadradas / Square plates	3x 3 + 1x 4	kW
Potência total / Total power	23	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x940x300	mm
Peso / Weight	180	kg

- Forno elétrico de 10 kW: Câmara em aço inox. Porta com parede dupla. Resistências em aço AISI 321 no fundo e na parte superior da câmara. Regulação termostática com possibilidade de controlar independentemente cada resistência.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo ME4A11Q.

- **10 kW electric oven:** Chamber in stainless steel. Door with double walls. Heating elements in AISI 321 on the bottom and top of the chamber. Temperature regulation with thermostat with possibility to control each heating element independently.
- Other technical characteristics similar to the ME4A11Q model.



ME4111 (cód. 1119.220.007)

MAGNUS®

o 209

e

V 400V



Fogão monobloco com 2 zonas de indução, móvel com portas
Induction stove with 2 inductors, free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	450x1100x850	mm
Zonas de indução / Induction zones	2x5	kW
Potência total / Total power	10	kW
Peso / Weight	80	kg

- Menos 50% de consumo de energia.
- Aquecimento por indução somente por contato direto com panela.
- Estrutura externa e superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.

- 50% less energy consumption.
- Induction heating only with direct contact to the suitable pan.
- Body and working surface in stainless steel AISI 304. Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- Easy frontal access to all functional components.



ME9111 (cód. 1119.220.008)

MAGNUS®

o 209

e

V 400V



Fogão monobloco com 4 zonas de indução, móvel com portas
Induction stove with 4 inductors, free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	900x1100x850	mm
Zonas de indução / Induction zones	4x5	kW
Potência total / Total power	20	kW
Peso / Weight	120	kg

- Menos 50% de consumo de energia.
- Aquecimento por indução somente por contato direto com panela.
- Estrutura externa e superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.

- 50% less energy consumption.
- Induction heating only with direct contact to the suitable pan.
- Body and working surface in stainless steel AISI 304. Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- Easy frontal access to all functional components.



MGTA911 (cód. 1129.220.001)

MAGNUS®

o 209

g



Placa radiante a gás monobloco, móvel com portas
Gas solid top, free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	900x1100x850	mm
Potência total / Total power	12	kW
Dimensões da placa / Plate dimensions	500x500	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.269	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	945 / 932	g/h
Peso / Weight	190	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304.
- Pés reguláveis de 150 a 200 mm em aço inox.
- Tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de eventuais derramamentos de líquidos.
- Superfície de cozedura de 50 dm² em ferro fundido de 10 mm, adequado para cozinhar com chama indireta e anel central móvel. A temperatura máxima da superfície central é de 500°C e de 200 °C na extremidade da placa.
- Queimador em ferro fundido com chama auto-estabilizadora. Ignição automática.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- Upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids.
- Cast iron cooking plate with a surface area of 50 dm², 10 mm thickness. The hotplate surface reaches 500 °C in the center and 200 °C towards the edges.
- Cast iron burner with self-stabilizing flame. Automatic ignition.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Easy frontal access to all functional components.



MGTF911 (cód. 1129.220.012)

MAGNUS®

o 209

g



Placa radiante a gás monobloco + forno a gás Gas solid top + gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	900x1100x850	mm
Potência total / Total power	22	kW
Dimensões da placa / Plate dimensions	500x500	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.326	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1733 / 1708	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x940x300	mm
Peso / Weight	170	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304.
- Pés reguláveis de 150 a 200 mm em aço inox.
- Tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de eventuais derramamentos de líquidos.
- Superfície de cozedura de 50 dm² em ferro fundido de 10 mm. A temperatura máxima da superfície central é de 500°C e de 200 °C na extremidade da placa. Queimador em ferro fundido com chama auto-estabilizadora. Ignição automática.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- **Forno a gás de 10 kW:** Câmara em aço inox, portas com parede dupla. Termóstato de regulação de temperatura e válvula com sistema de segurança de corte de gás em caso de extinção de chamas. Ignição automática com chama/piloto e isqueiro.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- Upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids.
- Cast iron cooking plate with a surface area of 50 dm², 10 mm thickness. The hotplate surface reaches 500 °C in the center and 200 °C towards the edges.
- Cast iron burner with self-stabilizing flame. Automatic ignition.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- **10 kW gas oven:** Chamber in stainless steel. Doors with double wall. Thermostat for temperature regulation with safety valve that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Automatic ignition with pilot light and lighter.

Fry-tops Fry-tops

linha **1100**
MAGNUS



MGFTA911L (cód. 1129.220.002)

MAGNUS®

g



Fry-top a gás monobloco, placa lisa 830x705 mm, móvel com portas Gas fry-top, smooth plate 830x705 mm, free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	900x1100x850	mm
Potência total / Total power	18	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.903	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1418 / 1398	g/h
Peso / Weight	190	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox. Cuba GN 1/2 para a recolha de gorduras.
- Superfície de confeção com 2 zonas de aquecimento separadas. Placa com espessura 15 mm, soldada à superfície de trabalho com orifício para drenagem de gorduras.
- Superfície de trabalho estampada em aço inox com 2 mm de espessura para uma eficiente recolha de líquidos.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Queimador cromado com chama auto-estabilizadora. Ignição automática. Regulação da temperatura através de termóstato com sistema de segurança que interrompe a passagem do gás em caso de extinção de chama; chama/piloto lateral.

- Body in stainless steel AISI 304. Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel. GN 1/2 Vat for the collection of liquid fat.
- Cooking zone with 2 separate heating areas. 15 mm thick plate, welded onto the working surface and equipped with a drainage whole for liquid fat.
- Stamped working surface in 2 mm thick stainless steel.
- Easy frontal access to all functional components.
- Chromed burner with self-stabilizing flame. Automatic ignition. Temperature regulation with thermostat with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes. Lateral pilot light.

Opções fry-top a gás - MGFTA911 / Gas fry-top optionals - MGFTA911

cód. 1129.220.003	MGFTA911L CRD	Fry-top a gás monobloco com placa lisa cromoduro 830x705 mm , móvel com portas Gas fry-top with chromed smooth plate 830x705 mm , free standing on closed stand
cód. 1129.220.004	MGFTA911R	Fry-top a gás monobloco com placa canelada 830x705mm , móvel com portas Gas fry-top with grooved plate 830x705 mm , free standing on closed stand
cód. 1129.220.005	MGFTA911LR	Fry-top a gás monobloco com placa 2/3 lisa, 1/3 canelada (830x705mm) , móvel com portas Gas fry-top with 2/3 smooth plate, 1/3 grooved plate (830x705 mm) , free standing on closed stand



MEFTA911L (cód. 1129.220.007)

MAGNUS®

Fry-top elétrico monobloco, placa lisa 830x705 mm, móvel com portas
Electric fry-top, smooth plate 830x705 mm, free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	900x1100x850	mm
Potência total / Total power	12	kW
Peso / Weight	190	kg



400V



- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304.
- Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox.
- Cuba GN 1/2 para a recolha de gorduras.
- Superfície de confeção com 2 zonas de aquecimento separadas.
Placa com espessura 15 mm, soldada à superfície de trabalho com orifício para drenagem de gorduras.
- Superfície de trabalho estampada em aço inox com 2 mm de espessura para uma eficiente recolha de líquidos.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Resistências em aço inox com termostato de segurança contra sobreaquecimento.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- GN 1/2 Vat for the collection of liquid fat.
- Cooking zone with 2 separate heating areas. 15 mm thick plate, welded onto the working surface and equipped with a drainage whole for liquid fat.
- Stamped working surface in 2 mm thick stainless steel.
- Easy frontal access to all functional components.
- Stainless steel heating elements with safety thermostat against overheating.

Opções fry-top elétrico - MEFTA911 / Electric fry-top optionals - MEFTA911

cód. 1129.220.008	MEFTA911L CRD	Fry-top elétrico monobloco com placa lisa cromoduro 830x705 mm , móvel com portas Electric fry-top with chromed smooth plate 830x705 mm , free standing on closed stand
cód. 1129.220.009	MEFTA911R	Fry-top elétrico monobloco com placa canelada 830x705 mm , móvel com portas Electric fry-top with grooved plate 830x705 mm , free standing on closed stand
cód. 1129.220.010	MEFTA911LR	Fry-top elétrico monobloco com placa 2/3 lisa e 1/3 canelada (830x705 mm) , móvel com portas Electric fry-top with 2/3 smooth plate and 1/3 grooved plate (830x705 mm) , free standing on closed stand



Fritadeiras Fryers

linha **1100**
MAGNUS®

215
g



MGF411 (cód. 1188.220.001)

MAGNUS®

Fritadeira a gás monobloco 18 l, móvel com porta
Gas fryer 18 l, free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	675x1100x850	mm
Potência total / Total power	15.2	kW
Capacidade cuba / Tank capacity	18	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.607	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1198 / 1180	g/h
Peso / Weight	120	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304.
- Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox. Cuba de grande dimensão com cantos arredondados em aço inox 304.
- Superfície de trabalho estampada em aço inox 304 com 2 mm de espessura.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Queimadores de alto rendimento em ferro fundido. Regulação da temperatura de 95°-195° C.
- Equipada com termóstato de regulação de temperatura e termóstato de segurança para prevenir o sobreaquecimento do óleo. Sistema de segurança que interrompe a passagem do gás em caso de extinção de chama.
- Equipada com 1 cesto em aço cromado com pega atérmica.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- Stamped working surface in 2 mm thick stainless steel 304.
- Easy frontal access to all functional components.
- High power burner in cast iron. Temperature regulation from 95-195°C
- With thermostat for temperature regulation and safety thermostat against overheating of the fat. Safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes.
- Supplied with 1 basket in chromed steel with heat insulated handle.

215
g



MGF911 (cód. 1188.220.002)

MAGNUS®

Fritadeira a gás monobloco 18+18 l, móvel com porta
Gas fryer 18+18 l, free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1125x1100x850	mm
Potência total / Total power	30.4	kW
Capacidade cuba / Tank capacity	18 + 18	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.214	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2395 / 2360	g/h
Peso / Weight	195	kg

- Equipada com 2 cestos em aço cromado com pega atérmica.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MGF411.

- Supplied with 2 baskets in chromed steel with heat insulated handle.
- Other technical characteristics similar to the MGF411 model.



MEF411 (cód. 1188.220.003)

MAGNUS®

e

V 400V



Fritadeira elétrica monobloco 18 l, móvel com portas Electric fryer 18 l, free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	450x1100x850	mm
Potência total / Total power	16	kW
Capacidade cuba / Tank capacity	18	l
Peso / Weight	80	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox. Cuba de grande dimensão com cantos arredondados em aço inox 304.
- Superfície de trabalho estampada em aço inox 304 com 2 mm de espessura.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Resistências em aço «incoloy», eleváveis para uma perfeita limpeza.
- Regulação da temperatura de 95°-195°C com sinalização luminosa de funcionamento.
- Equipada com termóstato de segurança para prevenir o sobreaquecimento do óleo.
- Equipada com 1 cesto em aço cromado com pega atérmica.

- Body in stainless steel AISI 304.
- Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- High capacity vat with rounded corners in stainless steel 304.
- Stamped working surface in 2 mm thick stainless steel 304.
- Easy frontal access to all functional components.
- Heating elements in «incoloy» with tilting mechanism for an easy cleaning.
- Temperature regulation with 95-195°C with signal light for activity.
- With thermostat for temperature regulation and safety thermostat against overheating of the fat.
- Supplied with 1 basket in chromed steel with heat insulated handle.

Opcionais para fritadeiras / Optionals for fryers

cód. 91113.220.	174254	Cesto 1/1, 270x360x130 mm / Basket 1/1, 270x360x130 mm
cód. 91113.220.	174251	Cesto 1/2, 130x360x130 mm / Basket 1/2 bowl, 130x360x130 mm



Cozedores de pasta Pasta cookers

linha **1100**
MAGNUS®



MGC411 (cód. 1187.220.001)

MAGNUS®

o 216

g



Cozedor de pasta a gás monobloco 40 l, móvel com porta Gas pasta cooker 40 l, free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	675x1100x850	mm
Potência total / Total power	14	kW
Capacidade cuba / Tank capacity	40	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.480	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1103 / 1087	g/h
Peso / Weight	140	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox. Superfície de cozedura estampada em aço inox AISI 304 com 2mm de espessura.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Cuba de grande dimensão em aço inox AISI 316 com grelha para drenagem do cesto e dispositivo para a recolha do amido.
- Válvula com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva e chama/piloto lateral. Ignição automática com isqueiro.
- Equipado com termóstato de segurança que impede que a cuba fique sem água.

- Body in stainless steel AISI 304. Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel. Stamped cooking surface in 2 mm stainless steel AISI 304. Easy frontal access to all functional components.
- Stainless steel height adjustable feet (150-200 mm).
- High capacity vat in stainless steel AISI 306 with griddle for drainage of the basket and device for collecting starch.
- Valve with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Lateral pilot light.
- Automatic ignition with lighter.
- Equipped with safety thermostat that interrupts the functioning when the vat is empty.



MGC911 (cód. 1187.220.002)

MAGNUS®

g



Cozedor de pasta a gás monobloco 40+40 l, móvel com porta Gas pasta cooker 40+40 l, free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1125x1100x850	mm
Potência total / Total power	28	kW
Capacidade cuba / Tank capacity	40 + 40	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.960	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2206 / 2174	g/h
Peso / Weight	192	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável AISI 304. Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox. Superfície de cozedura estampada em aço inox AISI 304 com 2mm de espessura.
- Fácil acesso frontal a todos componentes funcionais.
- Cuba de grande dimensão em aço inox AISI 316 com grelha para drenagem do cesto e dispositivo para a recolha do amido.
- Válvula com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva e chama/piloto lateral. Ignição automática com isqueiro.
- Equipado com termostato de segurança que impede que a cuba fique sem água.

- Body in stainless steel AISI 304. Height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel. Stamped cooking surface in 2 mm stainless steel AISI 304. Easy frontal access to all functional components.
- Stainless steel height adjustable feet (150-200 mm).
- High capacity vat in stainless steel AISI 306 with griddle for drainage of the basket and device for collecting starch.
- Valve with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Lateral pilot light.
- Automatic ignition with lighter.
- Equipped with safety thermostat that interrupts the functioning when the vat is empty.



MEC411 (cód. 1187.220.003)

MAGNUS®

e

V 400V



Cozedor de pasta elétrico monobloco 40 l, móvel com porta Electric pasta cooker 40 l, free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	450x1100x850	mm
Potência total / Total power	9	kW
Capacidade cuba / Tank capacity	40	l
Peso / Weight	115	kg

- Resistências elétricas em aço inox incoloy.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MGC911.

- Electric heating elements made of incoloy stainless steel.
- Other technical characteristics similar to the MGC911 model.

Opcionais: Cestos para cozedores de pasta / Optionals: Baskets for pasta cookers

cód. 91142.220.002 MA770049 Cesto, 145x290x215 mm / Basket, 145x290x215 mm

cód. 91142.220.006 MA770050 Cesto, 490x290x215 mm / Basket, 490x290x215 mm

cód. 91142.220.008 MA800104 Cesto 160x290x215 mm / Basket, 160x290x215 mm

cód. 91142.220.009 MA800105 Cesto 240x290x215 mm / Basket, 240x290x215 mm

cód. 91142.220.010 MA800108 Cesto Ø 145x200 mm / Basket Ø 145x200 mm

cód. 91142.220.012 MB800003 Cesto com pega à direita, 145x160x215 mm / Basket with handle on the right, 145x160x215 mm

cód. 91142.220.013 MB800004 Cesto com pega à esquerda, 145x160x215 mm / Basket with handle on the left, 145x160x215 mm

cód. 91142.220.001 MB800007 Cesto, 330x290x215 mm / Basket, 330x290x215 mm

MA770049



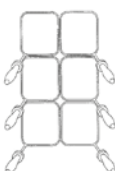
MA800105



MA770050



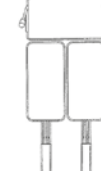
MB800003
MB800004



MA800104
MB800007



MA800104
MA770049



MA800108



Banhos-maria Bain-maries

linha **1100**
MAGNUS®



MEBMA411 (cód. 1164.220.001)

MAGNUS®

o 294
e
v 230V



Banho-maria elétrico monobloco GN 4/3, móvel com porta
Electric bain-marie GN 4/3, free standing on closed stand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	450x1100x850	mm
Potência total / Total power	2.5	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	310x690x160	mm
Peso / Weight	115	kg

- Estrutura externa e cuba GN4/3 (altura 150 mm) em aço inoxidável AISI 304 de grande espessura.
- Pés em aço inox reguláveis em altura de 150-200 mm.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; temperatura regulável; indicador luminoso de funcionamento.
- Válvula de drenagem da água com sistema de segurança.
- Fornecido sem containers GN.

- Thick stainless steel body and GN 4/3 container (150 mm height).
- Height-adjustable feet from 150-200 mm in stainless steel.
- Electric heating elements in stainless steel incoloy. Adjustable temperature. Signal light for activity.
- Water drain valve with safety system.
- Supplied without GN containers.

Elementos neutros Neutral worktops

linha **1100**
MAGNUS®



MNA211 (cód. 1189.220.001)

MAGNUS®



Elemento neutro monobloco, 225 mm
Neutral worktop, 225 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	225x1100x850	mm
Peso / Weight	45	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.

- Body in stainless steel AISI 304.



MNA211W (cód. 1189.220.002)

MAGNUS®

Elemento neutro monobloco com coluna de água, 225 mm
Neutral worktop with water column, 225 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	225x1100x850	mm
Peso / Weight	45	kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.

- Structure made of stainless steel AISI 304.



MNA411 (cód. 1189.220.003)

MAGNUS®

Elemento neutro monobloco, 450 mm
Neutral worktop, 450 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	450x1100x850	mm
Peso / Weight	65	kg



- Estrutura passante em aço inoxidável AISI 304.

- Pass through structure made of stainless steel AISI 304.



MNA911 (cód. 1189.220.004)

MAGNUS®

Elemento neutro monobloco, 900 mm
Neutral worktop, 900 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	900x1100x850	mm
Peso / Weight	130	kg



- Estrutura passante em aço inoxidável AISI 304.

- Pass through structure made of stainless steel AISI 304.

**cozinhar
a 360°
com a nova
cozinha
central
linha 1100**
MAGNUS®



MAGNUS®

Opcionais Optionals

linha **1100**
MAGNUS®

Opcionais adicionais / Additional optionals		
cód. 1190.220.196	MA110005	Terminal para monobloco (um lado) Terminal panel (1 side)
cód. 1190.220.	MA110007	Coluna de água Water tap
cód. 1190.220.165	MA990040	Corrimão para pratos, 450x75x55 mm Handrail for dishes, 450x75x55 mm
cód. 1190.220.166	MA990041	Corrimão para pratos, 900x75x55 mm Handrail for dishes, 900x75x55mm
cód. 1190.220.167	MA990042	Corrimão para pratos, 1350x75x55mm Handrail for dishes, 1350x75x55mm
cód. 1190.220.168	MA990043	Corrimão para pratos, 1800x75x55mm Handrail for dishes, 1800x75x55mm
cód. 1190.220.169	MA990044	Corrimão para pratos, 2250x75x55mm Handrail for dishes, 2250x75x55mm
cód. 1190.220.170	MA990045	Corrimão para pratos, 2700x75x55mm Handrail for dishes, 2700x75x55mm
cód. 1190.220.	MA990089	Rodas giratórias em aço inoxidável com travão, Ø 125 mm Stainless steel swivel caster with brake, Ø 125 mm
cód. 1190.220.	MA990090	Rodas giratórias em aço inoxidável, Ø 125 mm Stainless steel swivel caster, Ø 125 mm
cód. 1190.220.179	MA990094	Rodapé frontal, 450x140x20 mm Front plinth, 450x140x20 mm
cód. 1190.220.199	MA110002	Rodapé frontal, 675x140x20 mm Front plinth, 675x140x20 mm
cód. 1190.220.180	MA990095	Rodapé frontal, 900x140x20 mm Front plinth, 900x140x20 mm
cód. 1190.220.197	MA110004	Rodapé frontal, 1125x140x20 mm Front plinth, 1125x140x20 mm
cód. 1190.220.181	MA990096	Rodapé frontal, 1350x140x20 mm Front plinth, 1350x140x20 mm
cód. 1190.220.198	MA110006	Rodapé frontal, 1575x140x20 mm Front plinth, 1575x140x20 mm
cód. 1190.220.182	MA990097	Rodapé frontal, 1800x140x20 mm Front plinth, 1800x140x20 mm
cód. 1190.220.200	MA110009	Rodapé direito/esquerdo, 800x140x20 mm Right/left plinth, 800x140x20 mm

Sugestão:

Dê-nos a planta do seu espaço, temos todo o gosto em idealizar a sua cozinha MAGNUS® 1100.

Suggestion:

Show us the plant of your space – it is our pleasure to draw your MAGNUS® 1100 kitchen.

linha **1100**
MAGNUS®

Equipamentos de grande capacidade

High performance equipments



Braseiras basculantes de aquecimento direto Tilting braising pans with direct heating

- Aquecimento direto e superfície de cozedura de 63 dm².
- Inclinação manual, torneira de carga da água na cuba.
- Regulação da temperatura - máximo até 300 °C.
- Espessura de 12 mm para fundo da cuba em ferro e de 10 mm em aço inoxidável.
- Direct heating and working surface of 63 dm².
- Manual tilting, water charge tap.
- Maximum temperature 300 °C.
- Vat with 12 mm thick iron bottom and 10 mm for stainless steel bottom.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Alimentação Supply	Capacidade Capacity	Fundo cuba Bottom type
1116.379.002	BM 1 G 120	1200x900x900 mm	30 kW	Gás / Gas	120 l	Fe 360
1116.379.006	BM 1 G 120 I	1200x900x900 mm	30 kW	Gás / Gas	120 l	AISI 304
1116.379.003	BM 1 G 150	1200x900x950 mm	30 kW	Gás / Gas	150 l	Fe 360
1116.379.	BM 1 G 150 I	1200x900x950 mm	30 kW	Gás / Gas	150 l	AISI 304
1116.379.001	BM 1 E 120	1200x900x900 mm	14.8 kW	400V/3/50Hz	120 l	Fe 360
1116.379.	BM 1 E 120 I	1200x900x900 mm	14.8 kW	400V/3/50Hz	120 l	AISI 304
1116.379.	BM 1 E 150	1200x900x950 mm	14.8 kW	400V/3/50Hz	150 l	Fe 360
1116.379.	BM 1 E 150 I	1200x900x950 mm	14.8 kW	400V/3/50Hz	150 l	AISI 304

Opcionais / Optionals

1	BAS0030	Elevação motorizada da cuba + isqueiro elétrico para modelos a gás / Motorised tilting + electric ignition for gas models
1	BAS0031	Elevação motorizada da cuba para modelos elétricos / Motorised tilting for electric models

Sugestão:

Versão com controlo eletrónico e sistema de levantamento dos cestos disponíveis sob consulta.

Suggestion:

Version with electronic control and raising system for the baskets, available on demand.



Braseiras basculantes de aquecimento direto

Tilting braising pans with direct heating

- Superfície de cozedura de 85 dm².
- Inclinação manual, torneira de carga da água na cuba.
- Regulação da temperatura - máximo até 300 °C.
- Cubra em aço inoxidável de espessura 15 mm.

- Working surface of 85 dm².
- Manual tilting, pan water filling tap.
- Maximum temperature 300 °C.
- Stainless steel bottom vat with thickness of 15 mm.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Alimentação Supply	Capacidade Capacity	Fundo cuba Bottom type
1	BM 1G 160 I	1600x900x900 mm	42 kW	Gás / Gas	162 l	AISI 304
1	BM 1G 200 I	1600x900x950 mm	42 kW	Gás / Gas	205 l	AISI 304
1	BM 1E 160 I	1600x900x900 mm	24.8 kW	400V/3/50Hz	162 l	AISI 304
1	BM 1E 200 I	1600x900x950 mm	24.8 kW	400V/3/50Hz	205 l	AISI 304

Opcionais / Optionals

1	BAS0040	Elevação motorizada da cuba + isqueiro elétrico para modelos a gás / Motorised tilting + electric ignition for gas models
1	BAS0041	Elevação motorizada da cuba para modelos elétricos / Motorised tilting for electric models

Marmitas de aquecimento direto / Boiling pans with direct heating

- Construção em aço inoxidável e torneira misturadora de carga da água na cuba.
- **Versão com controlo eletrónico e basculante** disponível sob consulta (easypan®).
- **Versão eletromecânica e basculante** disponível sob consulta (easybaskett®).
- **Marmitas cilíndricas** disponíveis sob consulta (Easypan®).

- Stainless steel construction and mixing tap to fill water in cooking pan.
- **Version with electronic control and tilting**, available on demand (easypan®).
- **Electromechanical and tilting version**, available on demand (easybaskett®).
- **Cylindrical boiling pans**, available on demand (Easypan®).



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Alimentação Supply	Capacidade Capacity	Autoclave (bar) Autoclave (bar)
1	PM 8 DG 200	800x900x950 mm	32 kW	Gás / Gas	198 l	-
1	PM 8 DG 200 A	800x900x950 mm	32 kW	Gás / Gas	198 l	0.05 bar
1	PM 1 DG 200	1000x1150x900 mm	34.5 kW	Gás / Gas	230 l	-
1	PM 1 DG 200 A	1000x1150x900 mm	34.5 kW	Gás / Gas	230 l	0.05 bar
1	PM 1 DG 300	1150x1300x900 mm	48 kW	Gás / Gas	362 l	-
1	PM 1 DG 300 A	1150x1300x900 mm	48 kW	Gás / Gas	362 l	0.05 bar
1	PM 1 DG 500	1150x1300x1050 mm	58 kW	Gás / Gas	496 l	-
1	PM 1 DG 500 A	1150x1300x1050 mm	58 kW	Gás / Gas	496 l	0.05 bar
1	PM 8 DE 100	800x900x900 mm	13 kW	400V/3/50Hz	100 l	-
1	PM 8 DE 100 A	800x900x900 mm	13 kW	400V/3/50Hz	100 l	0.05 bar
1	PM 8 DE 150	800x900x900 mm	13 kW	400V/3/50Hz	150 l	-
1	PM 8 DE 150 A	800x900x900 mm	13 kW	400V/3/50Hz	150 l	0.05 bar

Marmitas de aquecimento indireto / Boiling pans with indirect heating

- Aquecimento **indireto** com pressão na parede dupla de 0.5 bar.
- Temperatura máxima até 105 °C.
- Construção em aço inoxidável e torneira misturadora de carga da água na cuba.
- **Versão com controlo eletrónico e basculante** disponível sob consulta (easypan®).
- **Versão eletromecânica e basculante** disponível sob consulta (easybaskett®).
- **Marmitas cilíndricas** disponíveis sob consulta (Easypan®).

- **Indirect** heating with double jacket pressure 0.5 bar
- Maximum temperature 105 °C.
- Stainless steel construction and mixing tap to fill water in cooking pan.
- **Version with electronic control and tilting**, available on demand. (easypan®).
- **Electromechanical and tilting version**, available on demand (easybaskett®).
- **Cylindrical Easypan® boiling pans**, available on demand.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Alimentação Supply	Capacidade Capacity	Autoclave Autoclave
1115.379.003	PM 1 IG 200	1000x1150x900 mm	34.5 kW	Gás / Gas	220 l	-
1115.379.010	PM 1 IG 200 A	1000x1150x900 mm	34.5 kW	Gás / Gas	220 l	0.05 bar
1115.379.002	PM 1 IG 300	1150x1300x900 mm	48 kW	Gás / Gas	342 l	-
1115.379.	PM 1 IG 300 A	1150x1300x900 mm	48 kW	Gás / Gas	342 l	0.05 bar
1115.379.	PM 1 IG 500	1150x1300x1050 mm	58 kW	Gás / Gas	480 l	-
1115.379.009	PM 1 IG 500 A	1150x1300x1050 mm	58 kW	Gás / Gas	480 l	0.05 bar
1115.379.	PM 1 IE 200	1000x1150x900 mm	32 kW	400V/3/50Hz	220 l	-
1115.379.	PM 1 IE 200 A	1000x1150x900 mm	32 kW	400V/3/50Hz	220 l	0.05 bar
1115.379.	PM 1 IE 300	1150x1300x900 mm	36 kW	400V/3/50Hz	325 l	-
1115.379.	PM 1 IE 300 A	1150x1300x900 mm	36 kW	400V/3/50Hz	325 l	0.05 bar
1115.379.	PM 1 IE 500	1150x1300x1050 mm	36 kW	400V/3/50Hz	480 l	-
1115.379.	PM 1 IE 500 A	1150x1300x1050 mm	36 kW	400V/3/50Hz	480 l	0.05 bar



baskett®



- Marmitas basculantes com controlo electrónico.
- Fabricação em aço inoxidável AISI 304, cuba de AISI 316, dispositivo de inclinação motorizado, carga automática da parede dupla, carga de água na cuba mediante dosagem volumétrica. Controlo da temperatura através da sonda da cuba. Tampa de parede dupla. Temperatura de exercício 20-105°C.

- Electronic tilting kettles.
- AISI 304 stainless steel structure, pan made from AISI 316, motorised tilting, automatic jacket water filling, pan water filling by means of a volume measuring device. Temperature control by means of probe mounted inside pan double lid. Working temperature 20-105°C.



easybaskett®



- Marmitas basculantes.
- Fabricação em aço inoxidável, dispositivo de inclinação motorizado de série, torneira misturadora de carga de água na cuba. Temperatura máxima de 105°C. Versões indiretas com pressão na parede dupla de 0.5 bar.

- Tilting pans.
- Stainless steel construction, motorised tilting, mixing tap to fill water in cooking pan. Maximum temperature 105°C. Double jacket pressure 0.5 bar in indirect version.



easypan®

- Marmitas fixas cilíndricas.
- Fabricação em aço inoxidável, torneira misturadora de carga da água na cuba. Versões indiretas com pressão na parede dupla de 0.5 bar. Versões autoclaves com pressão na cuba 0,05 bar. Temperatura máxima 105°C.
- Fixed cylindrical pans.
- Stainless steel construction, mixing tap to fill water in cooking pan, Maximum temperature 105°C. Double jacket pressure 0.5 bar indirect version.

Marmitas fixas gastronorm / Fixed boiling pans gastronorm

- Fabricação em aço inoxidável.
- Cuba em AISI 316 (3 mm de espessura).
- Torneira misturadora de carga da água na cuba.
- Temperatura máxima de 105° C.
- Versões indiretas com pressão na parede dupla de 0.5° C.
- **Outras capacidades sob consulta.**
- Stainless steel construction.
- Cooking vat in AISI 316 (3 mm thick).
- Mixing tap to fill water in cooking pan.
- Maximum temperature 105° C.
- Double jacket pressure 0.5 bar in indirect version.
- **Others capacities available on demand.**



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Alimentação Supply	Capacidade Capacity	Tipo de alimentação Supply type
1115.379.	PM 9 DG 170 GN	1000x900x900 mm	30 kW	Gás / Gas	170 l	Direto/ Direct
1115.379.	PM 9 IG 170 GN	1000x900x900 mm	30 kW	Gás / Gas	170 l	Indireto/ Indirect
1115.379.	PM 9 IE 170 GN	1000x900x900 mm	24 kW	400V/3/50Hz	170 l	Indireto/ Indirect

Marmitas com controlo eletrónico / Electronic control boiling pans

- Gama de 48 modelos de marmitas fixas com controlo eletrónico, com possibilidade de instalar "sondas de amostra", ideais para cozinhar com água e para pasteurizar alimentos e recipientes.
- **Outras capacidades sob consulta.**
- A range of 48 models of electronically controlled stationary pans, with the option of having "probes" ideal for cooking in water and for pasteurising foods and jars.
- **Others capacities available on demand.**



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Alimentação Supply	Capacidade Capacity	Tipo de alimentação Supply type
1115.379.	PF DG 150	1050x950x900 mm	21 kW	Gás/Gas	150 l	Direto/ Direct
1115.379.	PF DG 150 A	1050x950x900 mm	21 kW	Gás/Gas	150 l	Direto/ Direct
1115.379.	PF DG 200	1205x1130x900 mm	34.5 kW	Gás/Gas	230 l	Direto/ Direct
1115.379.	PF DG 200 A	1205x1130x900 mm	34.5 kW	Gás/Gas	230 l	Direto/ Direct
1115.379.	PF IG 150	1050x950x900 mm	21 kW	Gás/Gas	150 l	Indireto/ Indirect
1115.379.	PF IG 150 A	1050x950x900 mm	21 kW	Gás/Gas	150 l	Indireto/ Indirect
1115.379.	PF IG 200	1205x1130x900 mm	34.5 kW	Gás/Gas	220 l	Indireto/ Indirect
1115.379.	PF IG 200 A	1205x1130x900 mm	34.5 kW	Gás/Gas	220 l	Indireto/ Indirect
1115.379.	PF IE 150	1050x850x900 mm	18 kW	400V/3/50-60Hz	150 l	Indireto/ Indirect
1115.379.	PF IE 150 A	1050x850x900 mm	18 kW	400V/3/50-60Hz	150 l	Indireto/ Indirect
1115.379.	PF IE 200	1205x1000x900 mm	32 kW	400V/3/50-60Hz	220 l	Indireto/ Indirect
1115.379.	PF IE 200 A	1205x1000x900 mm	32 kW	400V/3/50-60Hz	220 l	Indireto/ Indirect

A= autoclave (0.05 bar)

Marmita basculante com controlo eletrónico

Electronic tilting boiling pan

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304, cuba em AISI 316. Dispositivo de inclinação motorizado, controlo de temperatura através da sonda da cuba. Pressão da parede dupla de 1.5 bar.

• Versão com mixer.

- AISI 304 stainless steel structure, pan made from AISI 316. Motorised tilting, jacket close circuit, temperature control by means of probe mounted inside pan. Double jacket pressure 1.5 bar.

• Stirrer version.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Alimentação Supply	Capacidade Capacity
1115.379.	CPE 080 M	1000x715x940 mm	16.6 kW	400V/3/50-60Hz	80 l

Fritadeiras automáticas

Automatic fryers

- Fritadeira automática com regulação da temperatura dos intervalos de cozedura. Disponível com cuba única ou dupla com capacidade de 70 litros.

• Os modelos **FAGT 070 SX**, **FAET 070 SX com carro 3x2/1GN à esquerda** (containers não incluídos).

• Os modelos **FAGT 070 DX**, **FAET 070 DX, com carro 3x2/1GN à direita** (containers não incluídos).

- Automatic fryer fitted with temperature control for specific cooking times. Available with single or twin-tank with 70 litres capacity.

• The models **FAGT 070 SX**, **FAET 070 SX with 3x2/1GN trolley on left** (containers not included).

• The models **FAGT 070 DX**, **FAET 070 DX, with 3x2/1GN trolley on right** (containers not included).



Foto/Picture of mod. FAGM 070 - FAEM 070



Foto/Picture of mod. FAET 070DX

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Alimentação Supply	Capacidade Capacity	Cuba Pans
1	FAGM 070	1000x900x900 mm	47 kW	Gas/ Gás	70 l	1
1	FAGT 070 DX	1800x900x900 mm	47 kW	Gas/ Gás	70 l	1
1	FAGT 070 SX	1800x900x900 mm	47 kW	Gas/ Gás	70 l	1
1	FAEM 070	1000x900x900 mm	36 kW	400V/3/50-60Hz	70 l	1
1	FAET 070 DX	1800x900x900 mm	36 kW	400V/3/50-60Hz	70 l	1
1	FAET 070 SX	1800x900x900 mm	36 kW	400V/3/50-60Hz	70 l	1

Cozedores de aquecimento direto

Cookers with direct heating

- Cozedores com aquecimento direto e misturador incorporado ideais para grandes restaurantes e para produção alimentar, infinita versatilidade e de pequena dimensão.
- Cookers with direct heating and incorporated mixer ideal for large catering companies and food manufacturers. Infinite versatility in compact dimensions.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Alimentação Supply	Capacidade Capacity
1	CBTE 070	1000x715x940 mm	9.6 kW	400V/3/50-60Hz	70 l
1	CBTG 070	1000x830x940 mm	13.5 kW	Gás/ Gas	70 l



multicooker®



- Cozedores automáticos para cozinhar com água em ciclos contínuos, para imersão temporizada de cestas, opção “cook & chill”.
- Automatic cookers, water based for continuous cooking, immersion basket timer, “cook & chill”.



Fornos micro-ondas

Microwave ovens



MW 25.9 Easy (cód. 1165.777.001)

NTS Japan



230V



Forno de micro-ondas semiprofissional, 25 l Semiprofessional microwave oven, 25 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	513x430x307	mm
Câmara / Chamber	328x368x206	mm
Potência micro-ondas / Microwave output power	0.9	kW
Potência grill / Grill output power	1	kW
Potência absorvida / Input power	1.45	kW
Capacidade / Capacity	25	l
Peso / Weight	16	kg

- Carroçaria e câmara em aço inoxidável.
- Prato de vidro rotativo de Ø 315 mm.
- Micro-onda com 5 níveis de potência.
- Display digital.
- Relógio digital.
- Temporizador (95 minutos).
- Função descongelação.
- Cozedura rápida.
- Sinal sonoro de fim de cozedura.

- Body and chamber made in stainless steel.
- Glass turntable plate of Ø 315 mm.
- Microwave with 5 power levels.
- Digital display.
- Digital clock.
- Cooking timer (95 minutes).
- Defrost function.
- Express cooking.
- End cooking signal.



MW 25.10 (cód. 1165.777.002)

MAGNUS®



230V



Forno de micro-ondas profissional, 25 l Professional microwave oven, 25 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	511x432x311	mm
Câmara / Chamber	327x346x200	mm
Potência output / Output power	1	kW
Potência absorvida / Input power	1.5	kW
Capacidade / Capacity	25	l
Peso / Weight	14.7	kg

- Carroçaria em aço inoxidável.
- Câmara em aço inoxidável selada com acabamento cerâmico.
- 3 Fases cozedura.
- 10 Níveis de potência.
- Pannel de controlo com touchpad: Iniciar/pausa, parar/reset, potência (micro-ondas), ventilador, relógio/AM/PM, adicionar 30 segundos, ajustamento do aviso sonoro de fim de ciclo, configuração até 100 programas.
- Temporizador (60 minutos).
- Magnétron: 1.
- Ecrã LED.
- Filtro removível.

- Body made in stainless steel.
- Stainless steel chamber with sealed-in ceramic finish.
- 3- Cooking stage.
- 10- Power levels.
- Touchpad control panel: start/pause, stop/clear, power (microwave), vent fan, clock/AM/PM, add 30 seconds, adjustable end of cycle, 100 programs setting.
- Timer (60 min. entry).
- Magnetron: 1.
- LED display.
- Removable filter.





MW 34.14 (cód. 1165.777.003)

MAGNUS®

e

V

230V



Forno de micro-ondas profissional, 34 l Professional microwave oven, 34 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	553x488x343	mm
Câmara / Chamber	370x385x230	mm
Potência output / Output power	1.4	kW
Potência absorvida / Input power	1.9	kW
Capacidade / Capacity	34	l
Peso / Weight	20.2	kg

- Carroçaria em aço inoxidável.
- Câmara em aço inoxidável selada com acabamento cerâmico.
- 3 Fases cozedura.
- 10 Níveis de potência.
- Pannel de controlo com touchpad: Iniciar/pausa, parar/reset, potência (micro-ondas), ventilador, relógio/AM/PM, adicionar 30 segundos, ajustamento do aviso sonoro de fim de ciclo, configuração até 100 programas.
- Temporizador (60 minutos).
- Magnétron: 1.
- Ecrã LED.
- Filtro removível.

- Body made in stainless steel.
- Stainless steel chamber with sealed-in ceramic finish.
- 3- Cooking stage.
- 10- Power levels.
- Touchpad control panel: start/pause, stop/clear, power (microwave), vent fan, clock/AM/PM, add 30 seconds, adjustable end of cycle, 100 programs setting.
- Timer (60 min. entry).
- Magnetron: 1.
- LED display.
- Removable filter.



MW 34.21 (cód. 1165.777.004)

MAGNUS®

e

V

230V



Forno de micro-ondas profissional, 34 l Professional microwave oven, 34 l

Dimensões (LPA) / Dimensiones (LCA)	574x528x368	mm
Câmara / Câmara	360x408x224	mm
Potência output / Output power	2.1	kW
Potência absorvida / Input power	3.2	kW
Capacidade / Capacity	34	l
Peso / Weight	32.3	kg

- Carroçaria em aço inoxidável.
- Câmara em aço inoxidável selada com acabamento cerâmico.
- 3 Fases cozedura.
- 10 Níveis de potência.
- Pannel de controlo com touchpad: Iniciar/pausa, parar/reset, potência (micro-ondas), ventilador, relógio/AM/PM, adicionar 30 segundos, ajustamento do aviso sonoro de fim de ciclo, configuração até 100 programas.
- Temporizador (60 minutos).
- Magnétron: 2.
- Ecrã LED.
- Filtro removível.

- Body made in stainless steel.
- Stainless steel chamber with sealed-in ceramic finish.
- 3- Cooking stage.
- 10- Power levels.
- Touchpad control panel: start/pause, stop/clear, power (microwave), vent fan, clock/AM/PM, add 30 seconds, adjustable end of cycle, 100 programs setting.
- Timer (60 min. entry).
- Magnetron: 2.
- LED display.
- Removable filter.

Fornos snack

Snack ovens

e

V 230V



E443 (cód. 1100.492.009)

MAGNUS®

Forno elétrico SNACK para tabuleiros 433x333 mm
SNACK electric oven for trays 433x333 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	557x585x568	mm
Potência / Power	2.8	kW
Capacidade / Capacity	4x (433x333)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	34	kg

- Forno convetor com 2 ventiladores para circulação do ar interno.
- Temperatura regulável de 10 a 280 °C.
- Timer de 1 a 120 minutos.
- Carroçaria e câmara em aço inoxidável.
- Vedante da porta removível para uma fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Fornecido com 1 grelha de 433x333 mm.

- Convection oven with 2 ventilators for the circulation of hot air in the chamber.
- Adjustable temperature from 10-280°C.
- Timer 1-120 minutes.
- Body and chamber in stainless steel.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Supplied with 1 grid 433x333 mm.

Opcional / Optional

cód. 1190.252.002

Tabuleiro inox, 433x333 mm / Stainless steel tray, 433x333 mm

e

V 230V



B443 U (cód. 1100.492.001)

MAGNUS®

Forno elétrico SNACK com humidificação para tabuleiros 433x333 mm
SNACK electric oven with humidifier for trays 433x333 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	557x585x568	mm
Potência / Power	3.3	kW
Capacidade / Capacity	4x (433x333)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	34	kg

- Forno convetor com 2 ventiladores para circulação do ar interno.
- Temperatura regulável de 10 a 280 °C.
- Timer de 1 a 120 minutos.
- Carroçaria e câmara em aço inoxidável.
- Vedante da porta removível para uma fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Humidificação manual.
- Fornecido com 1 tabuleiro e 1 grelha de 433x333 mm.

- Convection oven with 2 ventilators for the circulation of hot air in the chamber.
- Adjustable temperature from 10-280°C.
- Timer 1-120 minutes.
- Body and chamber in stainless steel.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Manual humidification.
- Supplied with 1 tray and 1 grid 433x333 mm.

Opcional / Optional

cód. 1190.252.002

Tabuleiro inox, 433x333 mm / Stainless steel tray, 433x333 mm



B443 U MIX (cód. 1100.492.002)

MAGNUS®



Forno elétrico SNACK, multifunções com **humidificação** para tabuleiros 433x333 mm
SNACK electric oven, multifunctional with **humidifier** for trays 433x333 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	557x585x568	mm
Potência / Power	3.5	kW
Capacidade / Capacity	4x (433x333)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	37	kg

- Forno multifunções com humidificação manual e grill (700 W).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo B443 U.

- Multifunctional oven with manual humidifier and grill (700 W).
- Other technical characteristics similar to the B443 U model.

Optional / Optional

cód. 1190.252.002

Tabuleiro inox, 433x333 mm / Stainless steel tray, 433x333 mm

Fornos convetores para gastronomia Convection ovens for gastronomy



G 423 RU MIX (cód. 1100.492.003)

MAGNUS®



Forno convetor elétrico **multifunções** para gastronomia com **humidificação e inversão de marcha** / Electric convection oven for gastronomy, **multifunctional with humidifier and reverse fan**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	658x685x560	mm
Potência / Power	4.1	kW
Capacidade / Capacity	4x GN2/3	
Distância entre guias / Distance between guides	75	mm
Peso / Weight	47	kg

- Forno convetor elétrico com controlo manual de humidificação e grill (700 W).
- Temperatura regulável de 10 a 280 °C e timer de 1 a 120 minutos.
- Carroçaria e câmara em aço inoxidável.
- 2 Ventiladores com inversão de marcha.
- Isolamento térmico em fibra vitrocerâmica de 50 mm e porta com vidro duplo de 4 mm.
- Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
- Vedante da porta removível para fácil e total limpeza.
- Pega ergonómica e atérmica.
- Porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura.
- Fornecido com 1 tabuleiro e 1 grelha GN2/3.

- Electric convection oven with manual humidification and grill (700W).
- Body and chamber in stainless steel.
- 2 ventilators with inverse rotation.
- Heat insulation with 50 mm glass wool and double glass door.
- Chamber with rounded corners and bottom in diamond form that allows an easy draining of condensation liquids.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Ergonomic and heat insulated handle.
- Door with micro switch that automatically turns off the ventilators when door is opened.
- Supplied with 1 tray and 1 GN2/3 grid.



D 416 HYBRID (cód. 1100.492.011)

MAGNUS®



400V



4x GN1/1
60x40



Forno convetor elétrico programável com humidificação - Híbrido
Multifunctional programmable electric convection oven with humidifier - Hybrid

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	825x745x560	mm
Potência / Power	6.265	kW
Capacidade / Capacity	4x GN1/1; 4x (600x400)	
Distância entre guias / Distance between guides	75	mm
Peso / Weight	55	kg

- Pannel de controlo digital com 99 programas disponíveis.
- 2 Ventiladores.
- Carroçaria e câmara em aço inoxidável.
- Suporte de tabuleiros universal para tabuleiros GN1/1 e 60x40.
- Vedante da porta removível para fácil e total limpeza.
- Pega ergonómica e atérmica.
- Fornecido com 1 grelha GN1/1.

- Digital control panel with 99 programmes available.
- 2 Fans.
- Body and chamber in stainless steel.
- Universal trays support for GN1/1 and 60x40 trays.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Ergonomic and heat insulated handle.
- Supplied with 1 GN1/1 grid.



G 411 RU (cód. 1100.492.006)

MAGNUS®



400V



4x GN1/1



Forno convetor elétrico para gastronomia com humidificação e inversão de marcha
Electric convection oven for gastronomy with humidifier and reverse fan

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	825x685x560	mm
Potência / Power	6.3	kW
Capacidade / Capacity	4x GN1/1	
Distância entre guias / Distance between guides	75	mm
Peso / Weight	54.5	kg

- Forno de convetor elétrico com controlo manual de humidificação.
- Temperatura regulável de 10 a 280 °C e timer de 1 a 120 minutos.
- Carroçaria e câmara em aço inoxidável. Pega ergonómica e atérmica.
- 2 Ventiladores com inversão de marcha.
- Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto. Vedante da porta removível para fácil e total limpeza. Isolamento térmico em fibra vitrocerâmica de 50 mm e porta com vidro duplo de 4 mm. Porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura. Fornecido com 1 grelha GN1/1.
- **G 411 RU MN: Versão monofásica, potência total de 3.5 kW ---> 2.048 €**

- Electric convection oven with manual humidification.
- Adjustable temperature from 10 - 280 °C and timer from 1 - 120 minutes. Ergonomic and heat insulated handle.
- Body and chamber in stainless steel.
- 2 fans with inverse rotation.
- Chamber with rounded corners and bottom in diamond form that allows an easy draining of condensation liquids. Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning. Door with micro-switch that interrupts the ventilation when the door is open. Supplied with 1 GN1/1 grid.
- **G 411 RU MN: Single-phase version, total power of 3.5 kW ---> 2.048 €**



G 411 RU MIX (cód. 1100.492.007)

MAGNUS®



400V



4x GN1/1



Forno convetor elétrico multifunções para gastronomia com humidificação e inversão de marcha / Electric convection oven for gastronomy, multifunctional with humidifier and reverse fan

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	825x685x560	mm
Potência / Power	6.9	kW
Capacidade / Capacity	4x GN1/1	
Distância entre guias / Distance between guides	75	mm
Peso / Weight	55	kg

- Forno multifunções com humidificação manual e grill.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo G 411 RU.

- Multifunctional oven with manual humidifier and grill.
- Other technical characteristics similar to the G 411 RU model.

Opcionais para fornos de gastronomia / Optionals for gastronomy ovens

cód. 0190.271.010	Container GN1/1, alt=65 mm para fornos D 416 HYBRID e G 411 / Container GN1/1, h=65 mm for ovens D 416 HYBRID and G 411
cód. 1190.492.001	Kit pastelaria 600x400 para fornos G 411 / Pastelary kit 600x400 for ovens G 411
cód. 1190.252.022	Tabuleiro inox 600x400 mm para fornos D 416 HYBRID e G 411 / Stainless steel tray 600x400 mm for ovens D 416 HYBRID and G 411



página opcionais
optionals page



página acessórios
Accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Fornos convetores para pastelaria e câmaras de levedação / Convection ovens for bakery and proofers

o 232
e
v 230V



P 464 U (cód. 1100.492.004)

MAGNUS®

Forno convetor elétrico para pastelaria com humificação
Electric convection oven for bakery with humidifier

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	724x670x598	mm
Potência / Power	3.3	kW
Capacidade / Capacity	4x (600x400)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	42.5	kg

- Forno de convetor elétrico com controlo manual de humificação.
- Temperatura regulável de 10 a 280 °C e timer de 1 a 120 minutos.
- Carroçaria e câmara em aço inoxidável.
- 2 Ventiladores.
- Isolamento térmico em fibra vitrocerâmica de 50 mm e porta com vidro duplo de 4 mm.
- Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
- Vedante da porta removível para fácil e total limpeza.
- Pega ergonómica e atérmica.
- Fornecido com 1 grelha 600x400 mm.

- Electric convection oven with manual humidification.
- Adjustable temperature from 10 - 280 °C and timer from 1 - 120 minutes.
- Body and chamber in stainless steel.
- 2 Fans.
- Heat insulation with 50 mm glass wool and 4 mm double glass door.
- Chamber with rounded corners and bottom in diamond form that allows an easy draining of condensation liquids.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Ergonomic and heat insulated handle.
- Supplied with 1 grid 600x400 mm.



P 464 U MIX (cód. 1100.492.005)

MAGNUS®

Forno convetor elétrico multifunções para pastelaria com humificação
Electric convection oven for bakery, multifunctional with humidifier

Potência / Power	3.5	kW
------------------	-----	----

- Forno multifunções com humificação manual e grill.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo P 464 U.

- Multifunctional oven with manual humidifier and grill.
- Other technical characteristics similar to the P 464 U model.



P 464 HI-TECH (cód. 1100.492.010)

MAGNUS®

Forno convetor elétrico programável para pastelaria com humificação
Electric convection oven for bakery, programmable with humidifier

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	724x730x598	mm
Potência / Power	3.335	kW
Capacidade / Capacity	4x (600x400)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	43	kg

o 232
e
v 230V



- Painel de controlo digital com 99 programas disponíveis e grill.
- Carroçaria e câmara em aço inoxidável; câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto; 2 ventiladores; vedante da porta removível para fácil e total limpeza; pega ergonómica e atérmica.
- Fornecido com 1 grelha 600x400 mm.

- Digital control panel with 99 programmes available and grill.
- Body and chamber in stainless steel; chamber with rounded corners and bottom in diamond form that allows an easy draining of condensation liquids; 2 Fans; removable gasket around the door for simple and throughout cleaning; ergonomic and heat insulated handle.
- Supplied with 1 grid 600x400 mm.



CL 643 (cód. 1025.49.002)

MAGNUS®

e

V

230V



Câmara de levedação, 8 guias para tabuleiros/grelhas 433x333 mm
Proofer, 8 trays/grids 433x333 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x575x900	mm
Potência / Power	1.15	kW
Capacidade / Capacity	8x (433x333)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	60	mm
Peso / Weight	33.5	kg

- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Reservatório de água para humificação.
- Portas em vidro temperado.
- Temperatura regulável de 30 - 90 °C.

- Outer and inner structure in stainless steel.
- Drip tray for condensation liquids.
- Doors in shatter-proof glass.
- Adjustable temperature from 30 - 90 °C.



CL 860 (cód. 1025.49.001)

MAGNUS®

e

V

230V



Câmara de levedação, 8 guias para tabuleiros/grelhas 600x400 mm
Proofer, 8 trays/grids 600x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x700x900	mm
Potência / Power	1.15	kW
Capacidade / Capacity	8x (600x400) ; 8x GN1/1	mm
Distância entre guias / Distance between guides	80	mm
Peso / Weight	43	kg

- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Reservatório de água para humificação.
- Portas em vidro temperado.
- Temperatura regulável de 30 - 90 °C.

- Outer and inner structure in stainless steel.
- Drip tray for condensation liquids.
- Doors in shatter-proof glass.
- Adjustable temperature from 30 - 90 °C.



EGN6 (cód. 1100.492.013)

MAGNUS®

e

V

400V

GN

6x GN1/1
60x40



Forno convetor elétrico com humificação e inversão de marcha - Híbrido
Electric convection oven with humidifier and reverse fans - Hybrid

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	825x710x710	mm
Potência / Power	7.4	kW
Capacidade / Capacity	6x GN1/1; 6x (600x400)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	75	mm
Peso / Weight	73	kg

- Forno convetor elétrico com controlo manual de humificação.
- Carroçaria e câmara em aço inoxidável.
- Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
- Temperatura regulável de 10 a 280 °C e timer de 1 a 120 minutos.
- 2 Ventiladores com inversão de marcha.
- Isolamento térmico em fibra vitrocerâmica de 50 mm e porta com vidro duplo de 4 mm.
- Vedante da porta removível para fácil e total limpeza.
- Pega ergonómica e atérmica; porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura.
- **Suporte de tabuleiros universal para tabuleiros GN1/1 e 60x40.**
- Fornecido com 1 grelha 600x400 mm.

- Electric convection oven with manual humidifier control.
- Body and chamber in stainless steel.
- Chamber with rounded corners and bottom in diamante form that allows an easy draining of condensation liquids.
- Adjustable temperature from 10 - 280 °C and timer from 1 - 120 minutes.
- 2 Fans with inverse rotation.
- Heat insulation with 50 mm glass wool and 4 mm double glass door.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Ergonomic and heat insulated handle; door with micro-switch that interrupts the ventilation when the door is open.
- **Universal trays support for GN1/1 and 60x40 trays.**
- Supplied with 1 grid 600x400 mm.

Opcionais / Optionals

cód. 0190.271.010

Container GN1/1, alt=65 mm para forno EGN6 / Container GN1/1, h=65 mm for EGN6 oven

cód. 1190.252.022

Tabuleiro em inox 600x400 mm para fornos P 464 e EGN6 / Stainless steel tray 600x400 mm for P 464 and EGN6 ovens



Fornos convetores mistos Combi ovens



Forno convetor misto elétrico compacto (vapor direto)

- Pannel de controlo digital com 99 programas disponíveis.
- Até três modos de confecção para satisfazer todas as necessidades.
- Entrada de grelhas/containers longitudinal.
- As múltiplas distâncias entre grelhas (30 e 60 mm) permite uma melhor distribuição das grelhas no interior da câmara do forno.
- Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
- Vedante da porta removível para fácil e total limpeza.
- Fornecido com sonda de temperatura e 1 grelha GN1/1.
- Sob pedido: sistema de lavagem automática.

Compact electric combi oven (direct steam)

- Digital control panel with 99 programmes available.
- Up to three cooking modes in order to satisfy every need.
- Longitudinal grid/containers entrance.
- Thanks to multiple distance between grids (30 and 60 mm), this oven offer a better distribution of grids inside the cooking chamber.
- Chamber with rounded corners and bottom in diamante form that allows an easy draining of condensation liquids.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Supplied with core probe and 1 GN1/1 grid.
- On request: automatic washing system.

  400V  10x GN1/1 @ 30+30mm
6x GN1/1 @ 60mm

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Capacidade Capacity	Distância entre guias Distance between guides	Peso Weight
1101.492.001	D 611 Combi	517x890x770 mm	7.9 kW	6 / 10 x GN1/1	60mm / (30+30)mm	75 kg

Optional / Optionals

cód. 0190.271.010

Container GN1/1, alt=65 mm para forno D611 Combi / Container GN1/1, h=65 mm for ovens D611 Combi

Fornos convectores elétricos

Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável; câmara com cantos arredondados para fácil limpeza; porta com pega atérmica e vidro duplo temperado e autoventilado, garantindo uma temperatura baixa no exterior da porta; comandos intuitivos de fácil utilização da temperatura, do tempo e da humedificação; ventilador de 3 velocidades com inversão de marcha; temperatura convecção: 40° - 250 °C; 5 níveis de humedificação.

Electric convection ovens

Exterior and chamber in stainless steel; chamber with rounded corners for an easy cleaning; door with heat insulated handle and double, shatter-proof glass; auto-ventilation ensuring a low temperature on the outside of the door; intuitive keyboard for an easy regulation of temperature, cooking time and humidification; 3 fan speeds with autoreverse; convection temperature: 40° - 250 °C; 5 levels of humidification.



CH 6.1 EM (cód. 1100.220.019)

MAGNUS®

Forno convector elétrico com humedificação, 6xGN1/1
Electric convection oven with humidifier, 6xGN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x720	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x490	mm
Potência total / Total power	9.5	kW
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	120	kg



o 249

e

V 400V

GN 6x GN1/1

- 5 Níveis de humedificação.
- Capacidade para 6 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 1 grelha GN1/1.

- 5 Levels of humidification.
- Capacity for 6x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 1x GN1/1 grid.



CH 10.1 EM (cód. 1100.220.021)

MAGNUS®

Forno convector elétrico com humedificação, 10xGN1/1
Electric convection oven with humidifier, 10xGN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x980	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x710	mm
Potência total / Total power	18.5	kW
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	160	kg



o 249

e

V 400V

GN 10x GN1/1

- 5 Níveis de humedificação.
- Capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 2 grelhas GN1/1.

- 5 Levels of humidification.
- Capacity for 10x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 2x GN1/1 grids.

Sugestão:

Com a base universal com guias, crie melhores condições de trabalho com os fornos MAGNUS® de 6/10 tabuleiros. Suporta o forno e serve simultaneamente como espaço de apoio para tabuleiros (ver página 70).

Suggestion:

Create even better working conditions with the universal base with guides for the MAGNUS® ovens with 6/10 trays. Supports the oven and simultaneously serves as additional storage for trays (see page 70).



Fornos convectores a gás

Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável; câmara com cantos arredondados para fácil limpeza; porta com pega atérmica e vidro duplo temperado e autoventilado, garantindo uma temperatura baixa no exterior da porta; comandos intuitivos de fácil utilização da temperatura, do tempo e da humedificação; ventilador de 3 velocidades com inversão de marcha; temperatura convecção: 40° - 250 °C; 5 níveis de humedificação.

Gas convection ovens

Exterior and chamber in stainless steel; chamber with rounded corners for an easy cleaning; door with heat insulated handle and double, shatter-proof glass; auto-ventilation ensuring a low temperature on the outside of the door; intuitive keyboard for an easy regulation of temperature, cooking time and humidification; 3 fan speeds with autoreverse; convection temperature: 40° - 250 °C; 5 levels of humidification.



CH 6.1 GM (cód. 1100.220.020)

MAGNUS®

o 249

g

e

V 230V

GN 6x GN1/1



Forno convector a gás com humedificação, 6xGN1/1
Gas convection oven with humidifier, 6xGN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x720	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x490	mm
Potência total / Total power	12.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.322	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	985 / 971	g/h
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	140	kg

- 5 Níveis de humedificação.
- Capacidade para 6 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 1 grelha GN1/1.

- 5 Levels of humidification.
- Capacity for 6x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 1x GN1/1 grid.

Versão para gás GPL / GPL version

cód. 1100.220.020B CH 6.1 GM GPL

Forno convector a gás com humedificação, 6xGN1/1 - versão para gás GPL
Gas convection oven with humidifier, 6xGN1/1 - GPL gas version



CH 10.1 GM (cód. 1100.220.022)

MAGNUS®

o 249

g

e

V 230V

GN 10x GN1/1



Forno convector a gás com humedificação, 10xGN1/1
Gas convection oven with humidifier, 10xGN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x980	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x710	mm
Potência total / Total power	19.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.062	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1536 / 1515	g/h
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	180	kg

- 5 Níveis de humedificação.
- Capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 2 grelhas GN1/1.

- 5 Levels of humidification.
- Capacity for 10x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 2x GN1/1 grids.

Versão para gás GPL / GPL version

cód. 1100.220.022B CH 10.1 GM GPL

Forno convector a gás com humedificação, 10xGN1/1 - versão para gás GPL
Gas convection oven with humidifier, 10xGN1/1 - GPL gas version

Fornos mistos elétricos, vapor direto

Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável; câmara com cantos arredondados para fácil limpeza; porta com pega atérmica e vidro duplo temperado e autoventilado, garantindo uma temperatura baixa no exterior da porta; comandos intuitivos de fácil utilização da temperatura, do tempo e da humidificação; temperatura: 40° - 250 °C (combi), 40° - 100 °C (vapor), 40° - 250 °C (convecção); ventilador de 6 velocidades com inversor de marcha automático; câmara com pré-aquecimento e arrefecimento automático; 5 Níveis de lavagem: sem detergente (rápido e só enxaguamento) e com detergente (curto, médio e longo); sistema inteligente que sugere o tipo de lavagem; 60 receitas com 5 fases por receita.

Basic touch

Electric combi ovens, direct steam injection

Exterior and chamber in stainless steel; chamber with rounded corners for an easy cleaning; door with heat insulated handle and double, shatter-proof glass; auto-ventilation ensuring a low temperature on the outside of the door; 6 fan speeds with autoreverse; intuitive keyboard for an easy regulation of temperature, cooking time and humidification; temperature: 40° - 250 °C (combi), 40° - 100 °C (steam), 40° - 250 °C (convection); 6 fan speeds with automatic fan inversion; automatic cooling and preheating; 5 Washing levels: without detergent (fast, only rinsing) and with detergent (short, medium and long); intelligent system that suggests of washing type; 60 recipes with 5 stages by recipe.

Basic touch



MD 6.1 E BT (cód. 1101.220.019)

MAGNUS®

Forno convector misto (vapor direto), elétrico, 6xGN1/1 - **Basic touch**
Electric combi oven (direct steam), 6xGN1/1 - **Basic touch**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x720	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x490	mm
Potência total / Total power	9.5	kW
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	120	kg

o 249
e
V 400V
GN 6x GN1/1



- Capacidade para 6 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 1 grelha GN1/1.

- Capacity for 6x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 1x GN1/1 grid.



MD 10.1 E BT (cód. 1101.220.021)

MAGNUS®

Forno convector misto (vapor direto), elétrico, 10xGN1/1 - **Basic touch**
Electric combi oven (direct steam), 10xGN1/1 - **Basic touch**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x980	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x710	mm
Potência total / Total power	18.5	kW
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	160	kg

o 249
e
V 400V
GN 10x GN1/1



- Capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 2 grelhas GN1/1.

- Capacity for 10x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 2 GN1/1 grids.

Sugestão:

Com a base universal com guias, crie melhores condições de trabalho com os fornos MAGNUS® de 6/10 tabuleiros. Suporta o forno e serve simultaneamente como espaço de apoio para tabuleiros (ver página 70).

Suggestion:

Create even better working conditions with the universal base with guides for the MAGNUS® ovens with 6/10 trays. Supports the oven and simultaneously serves as additional storage for trays (see page 70).



Fornos mistos a gás, vapor direto

Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável; câmara com cantos arredondados para fácil limpeza; porta com pega atérmica e vidro duplo temperado e autoventilado, garantindo uma temperatura baixa no exterior da porta; comandos intuitivos de fácil utilização da temperatura, do tempo e da humidificação; temperatura: 40° - 250 °C (combi), 40° - 100 °C (vapor), 40° - 250 °C (convecção); ventilador de 6 velocidades com inversor de marcha automático; câmara com pré-aquecimento e arrefecimento automático; 5 Níveis de lavagem: sem detergente (rápido e só enxaguamento) e com detergente (curto, médio e longo); sistema inteligente que sugere o tipo de lavagem; 60 receitas com 5 fases por receita.

Basic touch

Gas combi ovens, direct steam injection

Exterior and chamber in stainless steel; chamber with rounded corners for an easy cleaning; door with heat insulated handle and double, shatter-proof glass; auto-ventilation ensuring a low temperature on the outside of the door; 6 fan speeds with autoreverse; intuitive keyboard for an easy regulation of temperature, cooking time and humidification; temperature: 40° - 250 °C (combi), 40° - 100 °C (steam), 40° - 250 °C (convection); 6 fan speeds with automatic fan inversion; automatic cooling and preheating; 5 Washing levels: without detergent (fast, only rinsing) and with detergent (short, medium and long); intelligent system that suggests of washing type; 60 recipes with 5 stages by recipe.

Basic touch



MD 6.1 G BT (cód. 1101.220.020)

MAGNUS[®]



Forno convector misto (vapor direto) a gás, 6xGN1/1 - **Basic touch**
Gas combi oven (direct steam), 6xGN1/1 - **Basic touch**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x720	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x490	mm
Potência total / Total power	12.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.322	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	985 / 971	g/h
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	140	kg

- Capacidade para 6 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 1 grelha GN1/1.

- Capacity for 6x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 1x GN1/1 grid.

Versão para gás GPL / GPL version

cód. 1101.220.020B MD 6.1 G BT GPL

Forno convector misto (vapor direto) a gás, 6xGN1/1 - **Basic touch** - versão para gás GPL
Gas combi oven (direct steam), 6xGN1/1 - **Basic touch** - **GPL gas version**



MD 10.1 G BT (cód. 1101.220.022)

MAGNUS[®]



Forno convector misto (vapor direto) a gás, 10xGN1/1 - **Basic touch**
Gas combi oven (direct steam), 10xGN1/1 - **Basic touch**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x980	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x710	mm
Potência total / Total power	19.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.062	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1536 / 1515	g/h
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	180	kg

- Capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 2 grelhas GN1/1.

- Capacity for 10x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 2 GN1/1 grids.

Versão para gás GPL / GPL version

cód. 1101.220.022B MD 10.1 G BT GPL

Forno convector misto (vapor direto) a gás, 10xGN1/1 - **Basic touch** - versão para gás GPL
Gas combi oven (direct steam), 10xGN1/1 - **Basic touch** - **GPL gas version**

Fornos mistos elétricos, vapor direto

Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável; display LCD com controlos intuitivos de fácil utilização da temperatura, do tempo e da humificação; câmara com cantos arredondados para fácil limpeza; porta com pega atérmica e vidro duplo temperado e autoventilado, garantindo uma temperatura baixa no exterior da porta; display tátil com vários idiomas; temperatura: 40° - 250 °C (combi), 40° - 100 °C (vapor), 40° - 250 °C (convecção); ventilador de 6 velocidades com inversor de marcha automático; sonda interna multipoint; confecção temperatura Delta e baixa temperatura; câmara com pré-aquecimento e arrefecimento automático; lavagem automática com sistema inteligente que sugere o tipo de lavagem e fornecido com chuveiro externo; 5 níveis de lavagem: sem detergente (rápido e só enxaguamento) e com detergente (curto, médio e longo) 100 receitas com 5 fases por receita; USB.

Full touch

Electric combi ovens, direct steam injection

Exterior and oven chamber in stainless steel; LCD display with intuitive control and easy regulation of temperature, cooking time and humidification; chamber with rounded corners for an easy cleaning; door with heat insulated handle and double, shatter-proof glass; auto-ventilation ensuring a low temperature on the outside of the door; touch display, multilanguage; temperature: 40° - 250 °C (combi); 40° - 100 °C (steam), 40° - 250 °C (convection); 6 fan speeds with automatic fan inversion; multipoint core probe cooking; delta T° and low T° cooking; automatic cooling and preheating; automatic washing system that suggests the type of washing and equipped with external shower; 5 washing levels: without detergent (fast, only rising) and with detergent (short, medium and long); 100 recipes with 5 stages by recipe; USB.

Full touch



MC 6.1 E FT (cód. 1101.220.015)

MAGNUS®

Forno convector misto (vapor direto), elétrico, 6xGN1/1 - Full touch
Electric combi oven (direct steam), 6xGN1/1 - Full touch

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x720	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x490	mm
Potência total / Total power	9.5	kW
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	120	kg



- o 249
- e
- V 400V
- GN 6x GN1/1

- Capacidade para 6 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 1 grelha GN1/1.

- Capacity for 6x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 1x GN1/1 grid.



MC 10.1 E FT (cód. 1101.220.017)

MAGNUS®

Forno convector misto (vapor direto), elétrico, 10xGN1/1 - Full touch
Electric combi oven (direct steam), 10xGN1/1 - Full touch

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x980	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x710	mm
Potência total / Total power	18.5	kW
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	160	kg



- o 249
- e
- V 400V
- GN 10x GN1/1

- Capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 2 grelhas GN1/1.

- Capacity for 10x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 2x GN1/1 grids.

Sugestão:

Com a base universal com guias, crie melhores condições de trabalho com os fornos MAGNUS® de 6/10 tabuleiros. Suporta o forno e serve simultaneamente como espaço de apoio para tabuleiros (ver página 70).

Suggestion:

Create even better working conditions with the universal base with guides for the MAGNUS® ovens with 6/10 trays. Supports the oven and simultaneously serves as additional storage for trays (see page 70).



Fornos mistos a gás, vapor direto

Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável; display LCD com controlos intuitivos de fácil utilização da temperatura, do tempo e da humedificação; câmara com cantos arredondados para fácil limpeza; porta com pega atérmica e vidro duplo temperado e autoventilado, garantindo uma temperatura baixa no exterior da porta; display tátil com vários idiomas; temperatura: 40° - 250 °C (combi), 40° - 100 °C (vapor), 40° - 250 °C (convecção); ventilador de 6 velocidades com inversor de marcha automático; sonda interna multipoint; confecção temperatura Delta e baixa temperatura; câmara com pré-aquecimento e arrefecimento automático; lavagem automática com sistema inteligente que sugere o tipo de lavagem e fornecido com chuveiro externo; 5 níveis de lavagem: sem detergente (rápido e só enxaguamento) e com detergente (curto, médio e longo) 100 receitas com 5 fases por receita; USB.

Full touch

Gas combi ovens, direct steam injection

Exterior and oven chamber in stainless steel; LCD display with intuitive control and easy regulation of temperature, cooking time and humidification; chamber with rounded corners for an easy cleaning; door with heat insulated handle and double, shatter-proof glass; auto-ventilation ensuring a low temperature on the outside of the door; touch display, multilanguage; temperature: 40° - 250 °C (combi); 40° - 100 °C (steam), 40° - 250 °C (convection); 6 fan speeds with automatic fan inversion; multipoint core probe cooking; delta T° and low T° cooking; automatic cooling and preheating; automatic washing system that suggests the type of washing and equipped with external shower; 5 washing levels: without detergent (fast, only rising) and with detergent (short, medium and long); 100 recipes with 5 stages by recipe; USB.

Full touch



MC 6.1 G FT (cód. 1101.220.016)

MAGNUS[®]

o 249
g
e
V 230V
GN 6x GN1/1



Forno convector misto (vapor direto) a gás, 6xGN1/1 - Full touch
Gas combi oven (direct steam), 6xGN1/1 - Full touch

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x720	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x490	mm
Potência total / Total power	12.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.322	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	985 / 971	g/h
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	140	kg

- Capacidade para 6 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 1 grelha GN1/1.

- Capacity for 6x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 1x GN1/1 grid.

Versão para gás GPL / GPL version

cód. 1101.220.016B MC 6.1 G FT GPL

Forno convector misto (vapor direto) a gás, 6xGN1/1 - Full touch - versão para gás GPL
Gas combi oven (direct steam), 6xGN1/1 - Full touch - GPL gas version



MC 10.1 G FT (cód. 1101.220.018)

MAGNUS[®]

o 249
g
e
V 230V
GN 10x GN1/1



Forno convector misto (vapor direto) a gás, 10xGN1/1 - Full touch
Gas combi oven (direct steam), 10xGN1/1 - Full touch

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x980	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x710	mm
Potência total / Total power	19.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.062	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1536 / 1515	g/h
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	180	kg

- Capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 2 grelhas GN1/1.

- Capacity for 10x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 2x GN1/1 grids.

Versão para gás GPL / GPL version

cód. 1101.220.018B MC 10.1 G FT GPL

Forno convector misto (vapor direto) a gás, 10xGN1/1 - Full touch - versão para gás GPL
Gas combi oven (direct steam), 10xGN1/1 - Full touch - GPL gas version

legenda
legend

o
página opcionais
optionals page

a
página acessórios
Accessories page

e
elétrico
electric

g
gás
gas

V
voltagem
power supply

GN
nº de tabuleiros
trays



Fornos mistos Equajet & Precijet

Fácil Imediatamente compreensível para toda a sua equipa, é fácil e intuitivo.
A porta de grande dimensão garante uma plena visão do seu interior.
Carregamento seguro e ergonómico com entrada fácil em largura.

Rápido Alternar de uma receita para outra instantaneamente devido a uma mudança imediata de temperatura.
Redução rápida da temperatura.
Reduza o tempo de limpeza entre cada serviço.

Fiável A análise operacional contínua assegura um nível de serviço infalível que corresponde às expectativas mais elevadas.

Limpo Alcance uma poupança real de água, energia e produtos de higienização, devido à avançada tecnologia de injeção a vapor com a limpeza de circuito fechado e o controlo automático de potência.

Equajet & Precijet combi ovens

Easy Instantly understandable for your entire team with, both easy and intuitive.
The reassurance of a panoramic view thanks to a XXL oven door.
Safe and ergonomic loading with width wise entry.

Fast Switch from one recipe to another instantly thanks to an immediate change in temperature.
Rapid temperature reduction.
Reduce the cleaning time between each service.

Reliable The continuous operational analysis ensures an unfailing level of service that matches your highest expectations.

Clean Achieve real savings in terms of water, energy and raw materials, thanks to advanced steam injection technology with the closed circuit cleaning and automatic power control procedure.

Fácil e intuitivo

- Um interface simples e de fácil leitura.
- Fácil de carregar em largura.

+33%
mais
Vidro*

3 seg.
Top Chrono
para iniciar
confeção

Continuidade do serviço é sempre garantido. O auto-diagnóstico da qualidade da água, Precijet é proactivo.

Easy and comfortable

- A simple and easy to read interface.
- Easy to load width ways.

+33%
more
Glazing*

3 sec.
Top Chrono
to start
cooking

Continuity of service is always guaranteed. Auto-diagnostic of water quality, Precijet is proactive.

* A superfície de vidro da porta é 33% maior do que a de um forno que é carregado longitudinalmente / The glazed area of the door is 33 % greater than that of an oven that is loaded lengthways.

Qual o forno para cada operação?

Which oven for which operation?

Equajet:



Para acesso direto às suas funções

100% das funções estão disponíveis no display simplificado e de fácil utilização:

- Velocidade do ventilador de 10% to 100%
- Saída de ventilação automática
- Jato de vapor
- Manutenção da temperatura
- Pré-aquecimento automático
- Percentagem de humidade ajustável
- 100 programas disponíveis (com 18 pré-gravados)
- Sistema de limpeza semiautomático de série

For direct access to its functions

100% of functions are available on simplified display for easy use:

- Ventilation speed from 10% to 100%
- Automatic vent outlet
- Shot of steam
- Temperature holding
- Automatic preheat
- Adjustable humidity percentage
- 100 programmes available (With 18 pre-recorded)
- Semi-automatic cleaning system as standard

Precijet:



Para funcionamento AUTOMÁTICO

Programação e personalização com a facilidade de ajustar receitas gravadas e a confeção de multiprodutos:

- Mais de 70 receitas pré-gravadas de série, ajustáveis para coloração e grau de cozedura do produto
- 100 receitas programáveis
- Receitas exibidas por foto e / ou texto
- Software de rastreabilidade e Pen USB fornecidos de série
- Programa de limpeza totalmente automático de série
- Sonda de temperatura standard

For AUTOMATIC operation

Programming and personalisation with the facility to adjust recorded recipes and multi product cooking:

- More than 70 pre-recorded recipes as standard, adjustable for colouration and degree of cooking
- 100 programmable recipes
- Recipes displayed by photo and or text
- Traceability software and USB stick supplied as standard
- Fully automatic cleaning programme as standard
- Standard core probe

Fornos mistos com caldeira Combi ovens with boiler

EquaJet

- Forno misto de tecnologia avançada com caldeira de alto rendimento
- 6 modos de convecção: convecção 0 a 250°C; vapor saturado: vapor a 98°C; misto de 30°C a 250°C (com humidade ajustável de 0 a 99%); baixa temperatura: vapor de 30°C a 97°C; vapor de alta temperatura: vapor de 99°C a 105°C; regeneração
- 100 programas disponíveis com 18 pré-definidos
- Ventilador com inversão de marcha automática, regulável de 1 a 100%
- Função a ar seco
- Função humidificação
- Ajuste da humidade de 0 a 100%
- Pré-aquecimento automático
- Função de manutenção de temperatura
- Arrefecimento automático da câmara do forno
- Limpeza semiautomática com enxaguamento integrado
- Porta de vidro panorâmico
- TwinControl: duplicação das funções essenciais
- Regulação da potência adaptada à carga
- Trolley incluído nos modelos de 20 níveis
- Combi oven with advanced technology injection with high performance boiler
- 6 cooking modes: convection 0 to 250°C; saturated steam: Steam to 98°C; combined from 30°C to 250°C (with humidity adjustable from 0 to 99%); low temperature: steam of 30°C to 97°C; high temperature steam: steam from 99°C to 105°C; regeneration
- 100 available programs with 18 already recording
- Auto reverse ventilation, adjustable from 1 to 100%
- Drying function
- Humidifier function
- Adjustment of the humidity from 0 to 100%
- Automatic preheating
- Hold function
- Automatic oven cavity cooling
- Semi-automatic cleaning with integrate rinsing
- Panoramic glass door
- TwinControl: doubling essential functions
- Regulation of the power adapted to the load
- Trolley included in all 20-level models



o 243 **a** 243, 247

MAGNUS® by Bonnet

		6 GN 1/1	10 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	mm	920x846x899	920x846x1069	990x862x1947	990x1187x1947
Câmara (LPA) / Chamber (WDH)	mm	630x535x552	630x535x722	630x535x1446	630x860x1446
Distância entre guias / Space between levels	mm	83	67	65	65
Refeições por dia / Meals per day		180	240	470	840
Peso / Weight	kg	110	129	280	328
Versão elétrica / Electric version		EB061E	EB101E	EB201E	EB202E
Código / code		1101.781.001	1101.781.002	1101.781.003	1101.781.004
Potência total / Total power	kW	9.3	15.8	27.7	54.7
Voltagem / Power supply	V/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50

		EB061G	EB101G	EB201G	EB202G
Código / code		1101.781.005	1101.781.006	1101.781.007	1101.781.008
Potência total / Total power	kW	23 (Gás / Gas) + 3.3 (Elétrica/Electric)	23 (Gás / Gas) + 3.3 (Elétrica/Electric)	68.5 (Gás / Gas) + 0.7 (Elétrica/Electric)	68.5 (Gás / Gas) + 0.7 (Elétrica/Electric)
Voltagem / Power supply	V/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Consumo gás / Gas consumption	m³/h	2.43 (G20)	2.43 (G20)	7.25 (G20)	7.25 (G20)
	kg/h	1.81 (G30) / 1.79 (G31)	1.81 (G30) / 1.79 (G31)	5.4 (G30) / 5.33 (G31)	5.4 (G30) / 5.33 (G31)

	6 GN 1/1	10 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Opcionais / Optionals				
Limpeza automática Automatic cleaning				
Porta à direita Door on right			-	-
Versão 60 hz 60 hz version				
Terminal para ligação otimizada Terminal for optimizer connection			de série / as standard	de série / as standard
Opção trifásica 230V Option three-phase 230V				
Acessórios / Accessories				
Campânula para 6 & 10 níveis GN1/1 6 & 10 levels GN1/1 hood			-	-
Sonda para grelhados Ø3 mm L=100 mm Core probe for rotisserie Ø3 mm 100 mm long				
Sonda para vácuo Ø1.5 mm L=100 mm Core probe for vacuum Ø1.5 mm 100 mm long				
Kit de registo PT 100 (conjunto sonda ambiente + sonda interna + 2x 10m de cabo PT 100 recording kit (collector for ambient probe + core probe + 2x 10m of cable)				
Kit de saída USB (1 código por forno) USB outlet kit (1 code per oven)				
Kit de mangueira independente Independent hose kit				
Kit mangueira de pulverização retrátil Retractable spray hose kit				
Filtro de gorduras para forno de 20 níveis Grease filter for oven 20 level				
Placa de pré-aquecimento para forno de 20 níveis Preheating plate for 20 level oven	-	-		
Kit 8 pares de guias para forno de 6 níveis GN1/1, espaçamento 65 mm 8 level runners for 6 level GN1/1 oven, 65 mm spacing		-	-	-
Kit 20 pares de guias para forno de 10 níveis GN1/1, espaçamento 33 mm 20 level runner optimisation kit for 10 level GN1/1 oven, 33 spacing	-		-	-
Conjunto de 3 grelhas GN1/1 em aço inox Set of 3 GN1/1 stainless grills				
Conjunto de 5 grelhas GN1/1 em aço inox Set of 5 GN1/1 stainless grills				
Conjunto de 5 grelhas GN2/1 em aço inox Set of 5 GN2/1 stainless grills	-	-	-	

Fornos mistos hi-tech

Hi-tech combi ovens

- Forno misto de tecnologia avançada com ecrã colorido LCD tátil de grande dimensão
- 7 modos de confeção: convecção 0 a 250°C; vapor saturado: vapor a 98°C; misto de 30°C a 250°C (com humidade ajustável de 0 a 99%); baixa temperatura: vapor de 30°C a 97°C; vapor de alta temperatura: vapor de 99°C a 105°C; regeneração; Delta T
- 80 receitas pré-gravadas de série, ajustáveis para coloração e grau de cozedura do produto
- Funções multiprodutos & multiTimer
- Menú «Meus favoritos»
- Exibição no ecrã de texto ou imagens
- Função a ar seco
- Função humidificação
- Ventilador com inversão de marcha automática, regulável de 1 a 100%
- Pré-aquecimento automático
- Função de manutenção de temperatura
- Arrefecimento automático da câmara do forno
- Porta de vidro panorâmico
- Limpeza automática com bomba química integrada
- TwinControl: duplicação das funções essenciais
- Análise contínua da qualidade da água
- Regulação da potência adaptada à carga
- Monitorização do histórico de consumo do forno
- Software FastPad® PC com USB plug
- Ligado a sonda de temperatura
- Trolley incluído nos modelos de 20 níveis



MAGNUS® by Bonnet

		6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	mm	920x846x899	920x846x1069	920x1171x1069
Câmara (LPA) / Chamber (WDH)	mm	630x535x552	630x535x722	630x860x722
Distância entre guias / Space between levels	mm	83	67	67
Refeições por dia / Meals per day		180	240	480
Peso / Weight	kg	106	125	155
Versão elétrica / Electric version		PJ061E	PJ101E	PJ102E
Código / code		1101.781.009	1101.781.010	1101.781.011
Potência total / Total power	kW	9.3	15.3	24.3
Voltagem / Power supply	V/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50

		PJ061G	PJ101G	PJ102G
Código / code		1101.781.016	1101.781.017	1101.781.018
Potência total / Total power	kW	23 (Gás / Gas) + 0.3 (Elétrica/Electric)	23 (Gás / Gas) + 0.3 (Elétrica/Electric)	23 (Gás / Gas) + 0.3 (Elétrica/Electric)
Voltagem / Power supply	V/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Consumo gás / Gas consumption	m³/h	2.43 (G20)	2.43 (G20)	2.43 (G20)
	kg/h	1.81 (G30) / 1.79 (G31)	1.81 (G30) / 1.79 (G31)	1.81 (G30) / 1.79 (G31)

Precijet

- Combi oven with advanced technology injection with large colour LCD touch screen
- 7 cooking modes: convection from 0 to 250°C; saturated steam: steam to 98°C; combined from 30 to 250°C (with humidity adjustable from 0 to 99%); low temperature: steam from 30 to 97°C; high temperature steam: steam from 99 to 105 °C; regeneration; Delta T
- 80 preloaded recipes as standard with the option to adjust the degree of cooking and the colouration
- Multiproduct & multi timer functions
- Menu «My favorites»
- Displayed as text or as pictures
- Drying function
- Humidifier function
- Auto reverse ventilation, adjustable from 1 to 100%
- Automatic preheating
- Hold function
- Automatic oven cavity cooling
- Panoramic glass door
- Automatic cleaning with integral chemical pump
- TwinControl: doubling essential functions
- Continuous analysis of water quality
- Regulation of the power adapted to the load
- Monitoring the consumption history of the oven
- FastPad® PC software with USB plug
- Connected core probe
- Trolley included in all 20-level models



MAGNUS® by Bonnet

		6+6 GN 1/1	6+10 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	mm	920x887x1825	920x887x1945	990x862x1947	990x1171x1947
Câmara (LPA) / Chamber (WDH)	mm	630x535x552	630x535x552 / 630x535x722	630x535x1446	630x860x1446
Distância entre guias / Space between levels	mm	83	83 / 67	65	65
Refeições por dia / Meals per day		180 + 180	180 + 240	470	840
Peso / Weight	kg	221	240	247	296
Versão elétrica / Electric version		PJ661E	PJ611E	PJ201E	PJ202E
Código / code		1101.781.012	1101.781.013	1101.781.014	1101.781.015
Potência total / Total power	kW	18.6	24.6	27.7	54.7
Voltagem / Power supply	V/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50

Versão a gás / Gas version			PJ201G	PJ202G
Código / code		-	1101.781.019	1101.781.020
Potência total / Total power	kW	-	45.5 (Gás / Gas) + 0.7 (Elétrica/Electric)	45.5 (Gás / Gas) + 0.7 (Elétrica/Electric)
Voltagem / Power supply	V/Hz	-	230/1/50	230/1/50
Consumo gás / Gas consumption	m³/h	-	4.81 (G20)	4.81 (G20)
	kg/h	-	3.59 (G30) / 3.54 (G31)	3.59 (G30) / 3.54 (G31)

	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	6+6 GN 1/1	6+10 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Opcionais / Optionals							
Limpeza automática Automatic cleaning	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard
Porta à direita Door on right						-	-
Versão 60 hz 60 hz version							
Terminal para ligação otimizada Terminal for optimizer connection						de série / as standard	de série / as standard
Opção trifásica 230V Option three-phase 230V							
Acessórios / Accessories							
Campânula para 6 & 10 níveis GN1/1 6 & 10 levels GN1/1 hood			-	-	-	-	-
Sonda para grelhados Ø3 mm L=100 mm Core probe for rotisserie Ø3 mm 100 mm long	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard
Sonda para vácuo Ø1.5 mm L=100 mm Core probe for vacuum Ø1.5 mm 100 mm long							
Kit de registo PT 100 (conjunto sonda ambiente + sonda interna + 2x 10m de cabo PT 100 recording kit (collector for ambient probe + core probe + 2x 10m of cable)							
Kit de saída USB (1 código por forno) USB outlet kit (1 code per oven)	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard
Kit de mangueira independente Independent hose kit							
Kit mangueira de pulverização retrátil Retractable spray hose kit							
Filtro de gorduras para forno de 20 níveis Grease filter for oven 20 level	-	-	-	-	-		
Placa de pré-aquecimento para forno de 20 níveis Preheating plate for 20 level oven	-	-	-	-	-		
Kit 8 pares de guias para forno de 6 níveis GN1/1, espaçamento 65 mm 8 level runners for 6 level GN1/1 oven, 65 mm spacing		-	-			-	-
Kit 20 pares de guias para forno de 10 níveis GN1/1, espaçamento 33 mm 20 level runner optimisation kit for 10 level GN1/1 oven, 33 spacing	-		-	-	-	-	-
Conjunto de 3 grelhas GN1/1 em aço inox Set of 3 GN1/1 stainless grills			-				-
Conjunto de 5 grelhas GN1/1 em aço inox Set of 5 GN1/1 stainless grills			-				-
Conjunto de 5 grelhas GN2/1 em aço inox Set of 5 GN2/1 stainless grills	-	-		-	-	-	

Acessórios para fornos mistos Equajet & Precijet / Accessories for combi ovens Equajet & Precijet

cód. 0	AC6&11PT	Suporte com guias GN1/1 Stand with runners GN1/1
cód. 0	AC6&11KPP	Kit porta à direita para suporte neutro GN1/1 Right hand door kit for neutral stand GN1/1
cód. 0	AC102PT	Suporte com guias GN2/1 Stand with runners GN2/1
cód. 0	AC102KPP	Kit porta à direita para suporte neutro GN2/1 Right hand door kit for neutral stand GN2/1
cód. 0	AC101TCB	Módulo mesa de carga para kit interior com guias ou trolley de pratos para forno de 10 níveis GN1/1 Loading table module for cooking module or plate trolley for 10 level GN1/1 oven
cód. 0	AC102CG65	Kit interior com guias para forno de 10 níveis GN2/1 Cooking module for 10 level GN2/1 oven
cód. 0	AC101CRB	Base deslizante para forno GN1/1. Obrigatório se usado com kit interior com guias ou trolley de pratos (1 base por forno) Rolling frame for GN1/1 oven. Obligatory if using a cooking module or plate trolley (1 frame per oven)
cód. 0	AC102TCB	Módulo mesa de carga para kit interior com guias para forno de 10 níveis GN2/1 Loading table module for cooking module for 10 level GN2/1 oven
cód. 0	AC102CG65	Kit interior com guias para forno de 10 níveis GN2/1 Cooking module for 10 level GN2/1 oven
cód. 0	AC102CRB	Base deslizante para forno GN2/1. Obrigatório se usado com kit interior com guias ou trolley de pratos (1 base por forno) Rolling frame for GN2/1 oven. Obligatory if using a cooking module or plate trolley (1 frame per oven)
cód. 0	AC101CB30	Trolley de pratos para forno de 10 níveis GN1/1. Capacidade: 30 pratos máx. Ø 285mm, distância entre guias= 66mm, separado Plate trolley for 10 level GN1/1 oven. Capacity: 30 plates max. Ø285mm, spaced 66mm, apart
cód. 0	AC201CB40	Trolley de pratos Gastronorm para forno de 20 níveis GN2/1. Capacidade: 40 pratos máx. Ø 285mm, distância entre guias= 100mm, separado Gastronomic plate trolley for 20 level GN2/1 oven. Capacity : 40 plates max. Ø 285mm, spaced 100mm, apart
cód. 0	AC101CB60	Trolley de pratos para forno de 20 níveis GN2/1. Capacidade: 60 pratos máx. Ø 285mm, distância entre guias= 66mm, separado. Nota: Selecione o módulo mesa de carga para o forno Plate trolley for 20 level GN2/1 oven. Capacity: 60 plates max. Ø 285mm, spaced 66mm, apart. N.B. select a loading module per oven
cód. 0	AC202CB78	Trolley de pratos Gastronorm para forno de 20 níveis GN2/1. Capacidade: 78 pratos máx. Ø 285mm, distância entre guias= 100mm, separado Gastronomic plate trolley for 20 level GN2/1 oven. Capacity : 78 plates max Ø 285mm, spaced 100mm, apart
cód. 0	AC201CG65	Trolley adicional para forno de 20 níveis GN1/1, distância entre guias 65 mm Additional oven trolley for 20 level GN1/1 oven, 65mm spacing
cód. 0	AC202CG65	Trolley adicional para forno de 20 níveis GN2/1, distância entre guias 65 mm Additional oven trolley for 20 level GN2/1 oven 65mm spacing
cód. 0	AC202CB102	Trolley de pratos para forno de 20 níveis GN2/1. Capacidade: 102 pratos máx. Ø 285mm, distância entre guias= 75mm, separado Plate trolley for 20 level GN2/1 oven. Capacity : 102 plates Ø max 285mm, spaced 75mm apart.
cód. 0	AC101HB	Cobertura térmica para para módulo mesa de carga de 10 níveis GN1/1 Insulated cover for 10 level GN1/1 loading table module
cód. 0	AC201HB	Cobertura térmica para para módulo mesa de carga de 20 níveis GN1/1 Insulated cover for 20 level GN1/1 oven plate trolley
cód. 0	AC202HB	Cobertura térmica para trolley de pratos 20 níveis GN2/1 Insulated cover for 20 level GN2/1 oven plate trolley

Características técnicas / Technical table	Equajet	Precijet
Interface / Interface	Touchscreen	Touchscreen
Funções / Functions		
CoreControl: Confeção precisa / CoreControl: precise cooking	✓	✓
JetControl: Tecnologia avançada de injeção / JetControl: Advanced injection technology		✓
Caldeira / Boiler	✓	
Modos de confeção / Cooking modes		
Confeção a baixa temperatura 30 - 97 °C / Low temperature cooking 30 - 97 °C	✓	✓
Modo vapor 98°C / Steam mode 98°C	✓	✓
Vapor sobreaquecido 99 - 105 °C / Superheated steam 99 - 105 °C	✓	✓
Modo convecção 0 - 250 °C / Convection Mode 0 - 250 °C	✓	✓
Modo misto 30 - 250 °C / Combination mode 30 - 250 °C	✓	✓
Modo regeneração / Regeneration mode	✓	✓
Modo Delta T/ Delta T mode		✓
Programação & conectividade / Programming & Connectivity		
Número de programas disponíveis / Number of programs available	100	> 1000
Número de programas pré-gravados / Number of pre-recorded programs	18	80
Programação instantânea / Instantaneous programming		✓
Modo meus favoritos / My favorite mode		✓
Receitas bloqueadas pelo Chef / Recipes lockable by the Chef	✓	✓
Perfil do utilizador / User profile		✓
Visualização digital da receita a cores / Digital colour photo recipe display		✓
Atualização de fotografias / Update photos		✓
Interface USB / USB interface	o	✓
Software FastPad® para PC / FastPad® PC software		✓
Utilização / Use		
Multiprodutos / Multi Products		✓
Multi níveis / Multi Levels		✓
Função pré-aquecimento / Preheating function	✓	✓
Controlo manual da humidade / Manual humidity control	✓	✓
Velocidade do ventilador regulável de 1 a 100% / Ventilation speed adjustable from 1 to 100%	✓	✓
Modo a ar seco / Drying mode	✓	✓
Função de manutenção de temperatura / Holding function	✓	✓
Função humedificação / Humidifier function	✓	✓
Rápido arrefecimento automático do interior da câmara / Automatic rapid cooling of the oven cavity	✓	✓
Rápido arrefecimento manual do interior da câmara / Manual rapid cooling of the oven cavity	✓	✓
Ligação para sonda de temperatura / Connected core probe	✓	✓
Lavagem & ambiente / Washing & Environment		
Dados de custo de energia e consumíveis, ... / Energy and consumables cost data, ...		✓
Monitorização do consumo de produto "Lessiviel" / Monitoring of product consumption Lessiviel		✓
Análise contínua da qualidade da água / Continuous analysis of water quality		✓
Sistema de limpeza em circuito fechado / Closed circuit cleaning system		✓
Programa completo de limpeza automática / Complete automatic cleaning program	o	✓
Programa completo de limpeza semiautomática / Semi-automatic cleaning program	✓	✓
Rápido enxaguamento / Quick Rinse	✓	✓
Características técnicas / Technical characteristics		
Travão do ventilador / Fan brake	✓	✓
Pés reguláveis em altura / Height adjustable feet	✓	✓
Porta de vidro duplo atérmico / Athermic double glazed cool door	✓	✓
Acesso técnico pela zona frontal / Technical access from the front	✓	✓
Outros / Others		
Manutenção e visualização de receitas culinária / Maintenance and culinary contact display	✓	✓

o = Kit ou opção / Kit or option

Opcionais para fornos

Optionals for ovens

Opcionais para fornos / Optionals for ovens		
cód. 1190.220.228	ICP	Sonda interna multiponto para fornos MD 6.1 e MD 10.1 Internal core probe multipoint for MD 6.1 and MD 10.1 ovens
cód. 1190.220.	ECP	Sonda externa multiponto para fornos MD - MC 6.1 e MD - MC 10.1 External core probe multipoint for MD - MC 6.1 and MD - MC 10.1 ovens
cód. 1190.220.	ISV	Sonda interna sous-vide para fornos MD - MC 6.1 e MD - MC 10.1 Internal core probe sous-vide for MD - MC 6.1 and MD - MC 10.1 ovens
cód. 1190.220.	ESV	Sonda externa sous-vide para fornos MD - MC 6.1 e MD - MC 10.1 External core probe sous-vide for MD - MC 6.1 and MD - MC 10.1 ovens
cód. 1190.49.113	UBG 6/10	Base universal com guias para fornos MAGNUS® 6/10 tabuleiros Universal base with guides for 6/10 trays MAGNUS® ovens
cód. 1190.220.217	GL6T60.40	Kit 6 guias laterais 600x400 mm para fornos CH - MD - MC 6.1 6-side guides kit, 600x400 mm for CH - MD - MC 6.1 ovens
cód. 1190.220.218	GL10T60.40	Kit 10 guias laterais 600x400 mm para fornos CH - MD - MC 10.1 10-side guides kit, 600x400 mm for CH - MD - MC 10.1 ovens
cód. 1190.220.073	SOBR 6/10	Kit para sobreposição fornos 6/10 tabuleiros - somente para fornos elétricos Kit for overlapping of 6/10 trays ovens - only for electric ovens
cód. 1190.220.083	MAFC0073	Chuveiro externo External shower
cód. 1190.303.017	M02000005110	Grelha GN1/1 em aço inoxidável, 530x325 mm Stainless steel grid GN1/1, 530x325 mm
cód. 1190.118.033	13869200	Grelha GN2/1 em aço inox, 646x530 mm Stainless steel grid GN2/1, 646x530 mm
cód. 1190.303.005	M02000005100	Grelha EN 600x400 mm em aço inoxidável Stainless steel grid, EN 600x400 mm
cód. 1190.220.077	MAFC0095	Grelha GN1/1 em inox para verduras Stainless steel grid GN1/1 for vegetables
cód. 1190.220.078	MAFC0097	Cesto inox em rede GN1/1 para batatas Stainless steel basket GN1/1 for potatoes
cód. 1190.05.	AFC0113	Tabuleiro alumínio GN1/1 (Alt=20 mm) para assados e fritos Aluminium tray GN1/1 (h=20mm) for roasted and fries
cód. 1190.05.	AFC0114	Tabuleiro alumínio GN1/1 (h=40 mm) para assados e fritos Aluminium tray GN1/1 (h=40mm) for roasted and fries

Fornos de pizza

Pizza ovens



EMP.PFE.4+5-Y-B (cód. 1040.744.001)

NTS Japan

e

V

400V



Forno elétrico combinado (convecção e pizza)
Electric combi oven (convection and pizza)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1000x1151x1202	mm
Potência / Power	12	kW
Forno de convecção / Convection oven	4x (600x400 mm)	un.
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Dimensão da câmara de pizza / Pizza chamber dimensions	620x820x140	mm
Capacidade pizzas (Ø 250 mm) / Pizza capacity (Ø 250 mm)	7	un.
Peso / Weight	182	kg

- Controlador termostático eletrónico de aquecimento.
- Controlo digital do tempo e da temperatura.
- Dois ventiladores para circulação homogênea do ar quente.
- Porta com vidro duplo vedado com silicone e equipado com micro interruptor.
- Vapor manual.
- Visor digital da temperatura interior.
- Potência de aquecimento ajustável em ambas as câmaras.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Thermostatic electronic heating control setting.
- Digital controlled cooking time and temperature.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicon sealed tempered glass.
- Manual steamer.
- Switch system on the door.
- Digital interior temperature indicator.
- Adjustable top and bottom heating output.
- Stainless steel body.



M1 (cód. 1040.775.004)

MAGNUS®

e

V

230V



Forno de pizza elétrico, 1 câmara 350x350x170 mm
Electric pizza oven, 1 chamber 350x350x170 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x500x360	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	350x350x170	mm
Potência / Power	2.2 (1.4 Superior/Upper) + (0.8 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	1	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	39	kg

- Forno compacto, prático e funcional com superfície em tijolo refratário, ideal para pizzas e outros produtos de panificação e de cozinha (semiprocessados).
- Possibilidade de sobrepor até 4 câmaras, sem a necessidade de uma ligação.
- Equipado com termóstato de segurança.

- Compact, practical and functional oven with a refractory brick baking surface, ideal for pizzas and other bread and kitchen products (semi-processed).
- Up to 4 chambers can be placed on top of each other, without the need for a connection.
- Equipped with a safety thermostat.


B4 (cód. 1040.775.005)
MAGNUS®

o 261
e
v 400V



Forno de pizza elétrico, 1 câmara 700x700x150 mm
Electric pizza oven, 1 chamber 700x700x150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x920x380	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x700x150	mm
Potência / Power	5.6 (2.8 Superior/Upper) + (2.8 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	4	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	74	kg

- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Possibilidade de sobrepor até 2 câmaras, sem a necessidade de uma ligação de exaustor.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, um termómetro mecânico, dois termóstato mecânicos, termóstato de segurança e luz da câmara com bom isolamento.
- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- Up to 2 single-chamber ovens can be placed on top of each other without the need for an exhaustor connection.
- This oven has a stainless steel front and stainless steel door with glass, with a mechanical thermometer, two mechanical thermostats, safety thermostat, and heat resistant light.


B6 (cód. 1040.775.006)
MAGNUS®

o 261
e
v 400V



Forno de pizza elétrico, 1 câmara 700x1050x150 mm
Electric pizza oven, 1 chamber 700x1050x150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x1270x380	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x1050x150	mm
Potência / Power	7.3 (3.65 Superior/Upper) + (3.65 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	6	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	97	kg

- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Possibilidade de sobrepor até 2 câmaras, sem a necessidade de uma ligação de exaustor.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, um termómetro mecânico, dois termóstato mecânicos, termóstato de segurança e luz da câmara com bom isolamento.
- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- Up to 2 single-chamber ovens can be placed on top of each other without the need for an exhaustor connection.
- This oven has a stainless steel front and stainless steel door with glass, with a mechanical thermometer, two mechanical thermostats, safety thermostat and heat resistant light.


B44 (cód. 1040.775.007)
MAGNUS®

o 261
e
v 400V



Forno de pizza elétrico, 2 câmaras 700x700x150 mm
Electric pizza oven, 2 chambers 700x700x150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x920x680	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x700x150	mm
Potência / Power	11.2 (2.8 Superior/Upper) + (2.8 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	4 + 4	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	149	kg

- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, um termómetro mecânico, dois termóstato mecânicos por câmara, termóstato de segurança e luz da câmara com bom isolamento.
- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- This oven has a stainless steel front and stainless steel door with glass, with a mechanical thermometer, two mechanical thermostats per chamber, safety thermostat, and heat resistant light.



B66 (cód. 1040.775.008)

MAGNUS®



Forno de pizza elétrico, 2 câmaras 700x1050x150 mm Electric pizza oven, 2 chambers 700x1050x150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x1270x680	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x1050x150	mm
Potência / Power	14.6 (3.65 Superior/Upper)+(3.65 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	6 + 6	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	175	kg

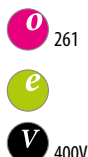
- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, um termómetro mecânico, dois termostatos mecânicos por câmara, termostato de segurança e luz da câmara com bom isolamento.

- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- This oven has a stainless steel front and stainless steel door with glass, with a mechanical thermometer, two mechanical thermostats per chamber, safety thermostat and heat resistant light.



D4 (cód. 1040.775.009)

MAGNUS®



Forno de pizza elétrico, 1 câmara 700x700x150 mm - digital Electric pizza oven, 1 chamber 700x700x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x920x380	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x700x150	mm
Potência / Power	5.6 (2.8 Superior/Upper) + (2.8 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	4	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	74	kg

- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, dois termostatos digitais, termostato de segurança, luz da câmara resistente ao calor, um interruptor e manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor.

- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- This oven has a stainless steel front and stainless door with glass, two digital thermostats, safety thermostat, heat resistant light, a main switch and a knob for opening and closing the steam exhauster.



D4R (cód. 1090.775.028)

MAGNUS®

Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 1 câmara 670x685x135 mm - digital / Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 1 chamber 670x685x135 mm - digital

Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	670x685x135	mm
Peso / Weight	96	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo D4.

- Other technical characteristics similar to D4 model.

Kits de diferentes artigos para diferentes tipos de utilizadores:

Os que requerem alta performance e inovação, os que têm uma utilização tradicional e os utilizadores pontuais.

Consulte a página 333.

Utensil kits for different user types:

Users that require high performance and innovation, traditional users and occasional users.

See page 333.





D6 (cód. 1040.775.010)

MAGNUS®



Forno de pizza elétrico, 1 câmara 700x1050x150 mm - digital
Electric pizza oven, 1 chamber 700x1050x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x1270x380	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x1050x150	mm
Potência / Power	7.3 (3.65 Superior/Upper) + (3.65 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	6	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	97	kg

- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, dois termóstatos digitais, termóstato de segurança, luz da câmara resistente ao calor, um interruptor e manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor.

- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- This oven has a stainless steel front and stainless door with glass, two digital thermostats, safety thermostat, heat resistant light, a main switch and a knob for opening and closing the steam exhauster.



D6R (cód. 1090.775.029)

MAGNUS®

Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 1 câmara 670x1035x135 mm - digital
Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 1 chamber 670x1035x135 mm - digital

Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	670x1035x135	mm
Peso / Weight	128	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo D6.

- Other technical characteristics similar to D6 model.



D9 (cód. 1040.775.011)

MAGNUS®



Forno de pizza elétrico, 1 câmara 1050x1050x150 mm - digital
Electric pizza oven, 1 chamber 1050x1050x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1340x1270x380	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	1050x1050x150	mm
Potência / Power	12.9 (7.5 Superior/Upper) + (5.4 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	9	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	130	kg

- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Elementos de aquecimento instalados em intervalos decrescentes, a fim de minimizar a dispersão de calor nas áreas perto da porta.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, dois termóstatos digitais, luz da câmara resistente ao calor, um interruptor e manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor.

- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- Heating elements are installed at decreasing intervals in order to minimize the heat dispersion in the areas near the door.
- This oven has a stainless steel front and stainless door with glass, two digital thermostats, heat resistant light, a main switch and a knob for opening and closing the steam exhauster.



D9R (cód. 1090.775.030)

MAGNUS®

Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 1 câmara 1020x1035x135 mm - digital
Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 1 chamber 1020x1035x135 mm - digital

Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	1020x1035x135	mm
Peso / Weight	173	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo D9.

- Other technical characteristics similar to D9 model.



D44 (cód. 1040.775.012)

MAGNUS®



Forno de pizza elétrico, 2 câmaras 700x700x150 mm - digital
Electric pizza oven, 2 chambers 700x700x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x920x680	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x700x150	mm
Potência / Power	11.2 (2.8 Superior/Upper) + (2.8 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	4 + 4	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	149	kg

- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, dois termostatos digitais, termostato de segurança, luz da câmara resistente ao calor, um interruptor e manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor.
- A câmara é totalmente independente.

- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- This oven has a stainless steel front and stainless door with glass, two digital thermostats, safety thermostat, heat resistant light, a main switch and a knob for opening and closing the steam exhauster.
- Chamber is fully independent.



D44R (cód. 1090.775.031)

MAGNUS®

Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 2 câmaras 670x685x135 mm - digital
Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 2 chambers 670x685x135 mm - digital

Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	670x685x135	mm
Peso / Weight	193	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo D44.

- Other technical characteristics similar to D44 model.



D66 (cód. 1040.775.013)

MAGNUS®



Forno de pizza elétrico, 2 câmaras 700x1050x150 mm - digital
Electric pizza oven, 2 chambers 700x1050x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x1270x680	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x1050x150	mm
Potência / Power	14.6 (3.65 Superior/Upper) + (3.65 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	6 + 6	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	175	kg

- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, dois termostatos digitais, termostato de segurança, luz da câmara resistente ao calor, um interruptor e manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor.
- A câmara é totalmente independente.

- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- This oven has a stainless steel front and stainless door with glass, two digital thermostats, safety thermostat, heat resistant light, a main switch and a knob for opening and closing the steam exhauster.
- Chamber is fully independent.



D66R (cód. 1090.775.032)

MAGNUS®

Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 2 câmaras 670x1035x135 mm - digital
Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 2 chambers 670x1035x135 mm - digital

Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	670x1035x135	mm
Peso / Weight	237	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo D66.

- Other technical characteristics similar to D66 model.



D99 (cód. 1040.775.014)

MAGNUS®



Forno de pizza elétrico, 2 câmaras 1050x1050x150 mm - digital
Electric pizza oven, 2 chambers 1050x1050x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1340x1270x680	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	1050x1050x150	mm
Potência / Power	25.8 (7.5 Superior/Upper) + (5.4 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	9 + 9	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	235	kg

- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Elementos de aquecimento instalados em intervalos decrescentes, a fim de minimizar a dispersão de calor nas áreas perto da porta.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, dois termóstatos digitais, luz da câmara resistente ao calor, um interruptor e manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor.
- A câmara é totalmente independente.

- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- Heating elements are installed at decreasing intervals in order to minimize the heat dispersion in the areas near the door.
- This oven has a stainless steel front and stainless door with glass, two digital thermostats, heat resistant light, a main switch and a knob for opening and closing the steam exhauster.
- Chamber is fully independent.



D99R (cód. 1090.775.033)

MAGNUS®

Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 2 câmaras 1020x1035x135 mm - digital
Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 2 chambers 1020x1035x135 mm - digital

Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	1020x1035x135	mm
Peso / Weight	321	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo D99.

- Other technical characteristics similar to D99 model.

Amassadeiras de 8 a 44 kg:

Disponíveis com cuba fixa, cuba extraível e velocidade variável.
Consulte na página 320.

Dough spiral mixers of 8 to 44 kg:

Available with fixed bowl, extractible bowl and variable speed.
See page 320.



Kits de diferentes artigos para diferentes tipos de utilizadores:

Os que requerem alta performance e inovação, os que têm uma utilização tradicional e os utilizadores pontuais.
Consulte a página 333.

Utensil kits for different user types:

Users that require high performance and innovation, traditional users and occasional users.
See page 333.





HDS4 (cód. 1040.775.015)

MAGNUS®



Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 1 câmara 670x685x150 mm - digital / Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 1 chamber 670x685x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1090x1010x400	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	670x685x150	mm
Potência / Power	6.6 (4.2 Superior/Upper) + (2.4 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	4	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	136	kg

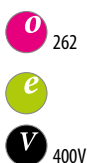
- Forno de pizza elétrico concebido para combinar elevados níveis de desempenho e fiabilidade com um desenho inovador.
- Frontal em aço, corpo pré-pintado, porta de aço com vidro, manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor, pegas atómicas e painel de controlo eletrónico que permite programar o início, o fim de cozedura e dois tipos de funcionamento (contínuo/ P2 e não contínuo/P1).
- Iluminação dupla de baixa tensão (12V).
- Tijolo refratário com resistências de aquecimento visíveis no topo e fundo em tijolo refratário com aquecimento "ACTIVESTONE®".

- Electric pizza oven was designed in order to combine high levels of performance and reliability with an innovative design.
- It has a steel front, pre-painted body, steel door with glass, a knob for opening and closing the steam exhauster, non-thermal handles and an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1).
- Double lighting low voltage (12V).
- Refractory bricks with elements at sight on the top and refractory bricks with "ACTIVESTONE®" heating on the bottom.



HDS6 (cód. 1040.775.016)

MAGNUS®



Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 1 câmara 670x1035x150 mm - digital / Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 1 chamber 670x1035x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1090x1360x400	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	670x1035x150	mm
Potência / Power	8.9 (5.4 Superior/Upper) + (3.5 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	6	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	158	kg

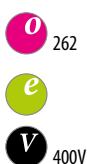
- Forno de pizza elétrico concebido para combinar elevados níveis de desempenho e fiabilidade com um desenho inovador.
- Frontal em aço, corpo pré-pintado, porta de aço com vidro, manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor, pegas atómicas e painel de controlo eletrónico que permite programar o início, o fim de cozedura e dois tipos de funcionamento (contínuo/ P2 e não contínuo/P1).
- Iluminação dupla de baixa tensão (12V).
- Tijolo refratário com resistências de aquecimento visíveis no topo e fundo em tijolo refratário com aquecimento "ACTIVESTONE®".

- Electric pizza oven was designed in order to combine high levels of performance and reliability with an innovative design.
- It has a steel front, pre-painted body, steel door with glass, a knob for opening and closing the steam exhauster, non-thermal handles and an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1).
- Double lighting low voltage (12V).
- Refractory bricks with elements at sight on the top and refractory bricks with "ACTIVESTONE®" heating on the bottom.



HDS6L (cód. 1040.775.017)

MAGNUS®



Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 1 câmara 1020x685x150 mm - digital / Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 1 chamber 1020x685x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1440x1010x400	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	1020x685x150	mm
Potência / Power	9 (5.4 Superior/Upper) + (3.6 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	6	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	168	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo HDS6.

- Other technical characteristics similar to the HDS6 model.





HDS9 (cód. 1040.775.018)

MAGNUS®



Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 1 câmara 1020x1035x150 mm - digital / Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 1 chamber 1020x1035x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1440x1360x400	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	1020x1035x150	mm
Potência / Power	13.3 (8.1 Superior/Upper) + (5.2 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	9	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	200	kg

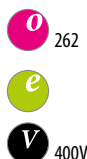
- Forno de pizza elétrico concebido para combinar elevados níveis de desempenho e fiabilidade com um desenho inovador.
- Frontal em aço, corpo pré-pintado, porta de aço com vidro, manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor, pegas atérmicas e painel de controlo eletrónico que permite programar o início, o fim de cozedura e dois tipos de funcionamento (contínuo/ P2 e não contínuo/P1).
- Iluminação dupla de baixa tensão (12V).
- Tijolo refratário com resistências de aquecimento visíveis no topo e fundo em tijolo refratário com aquecimento "ACTIVESTONE®".

- Electric pizza oven was designed in order to combine high levels of performance and reliability with an innovative design.
- It has a steel front, pre-painted body, steel door with glass, a knob for opening and closing the steam exhauster, non-thermal handles and an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1).
- Double lighting low voltage (12V).
- Refractory bricks with elements at sight on the top and refractory bricks with "ACTIVESTONE®" heating on the bottom.



HDS44 (cód. 1040.775.019)

MAGNUS®



Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 2 câmaras 670x685x150 mm - digital / Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 2 chambers 670x685x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1090x1010x720	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	670x685x150	mm
Potência / Power	13.2 (4.2 Superior/Upper) + (2.4 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	4 + 4	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	225	kg

- Forno de pizza elétrico concebido para combinar elevados níveis de desempenho e fiabilidade com um desenho inovador.
- Frontal em aço, corpo pré-pintado, porta de aço com vidro, manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor, pegas atérmicas e painel de controlo eletrónico que permite programar o início, o fim de cozedura e dois tipos de funcionamento (contínuo/ P2 e não contínuo/P1).
- Iluminação dupla de baixa tensão (12V).
- Tijolo refratário com resistências de aquecimento visíveis no topo e fundo em tijolo refratário com aquecimento "ACTIVESTONE®".

- Electric pizza oven was designed in order to combine high levels of performance and reliability with an innovative design.
- It has a steel front, pre-painted body, steel door with glass, a knob for opening and closing the steam exhauster, non-thermal handles and an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1).
- Double lighting low voltage (12V).
- Refractory bricks with elements at sight on the top and refractory bricks with "ACTIVESTONE®" heating on the bottom.



HDS66 (cód. 1040.775.020)

MAGNUS®



Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 2 câmaras 670x1035x150 mm - digital / Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 2 chambers 670x1035x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1090x1360x720	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	670x1035x150	mm
Potência / Power	17.76 (5.4 Superior/Upper) + (3.48 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	6 + 6	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	275	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo HDS44.

- Other technical characteristics similar to the HDS44 model.



HDS66L (cód. 1040.775.021)

MAGNUS®

262
e
V 400V



Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 2 câmaras 1020x685x150 mm - digital / Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 2 chambers 1020x685x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1440x1010x720	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	1020x685x150	mm
Potência / Power	18 (5.4 Superior/Upper) + (3.6 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	6 + 6	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	289	kg

- Forno de pizza elétrico concebido para combinar elevados níveis de desempenho e fiabilidade com um desenho inovador.
- Frontal em aço, corpo pré-pintado, porta de aço com vidro, manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor, pegas atóricas e painel de controlo eletrónico que permite programar o início, o fim de cozedura e dois tipos de funcionamento (contínuo/ P2 e não contínuo/P1).
- Iluminação dupla de baixa tensão (12V).
- Tijolo refratário com resistências de aquecimento visíveis no topo e fundo em tijolo refratário com aquecimento "ACTIVESTONE®".

- Electric pizza oven was designed in order to combine high levels of performance and reliability with an innovative design.
- It has a steel front, pre-painted body, steel door with glass, a knob for opening and closing the steam exhauster, non-thermal handles and an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1).
- Double lighting low voltage (12V).
- Refractory bricks with elements at sight on the top and refractory bricks with "ACTIVESTONE®" heating on the bottom.



HDS99 (cód. 1040.775.022)

MAGNUS®

262
e
V 400V



Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 2 câmaras 1020x1035x150 mm - digital / Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 2 chambers 1020x1035x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1440x1360x720	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	1020x1035x150	mm
Potência / Power	26.64 (8.1 Superior/Upper)+(5.22 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	9 + 9	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	372	kg

- Forno de pizza elétrico concebido para combinar elevados níveis de desempenho e fiabilidade com um desenho inovador.
- Frontal em aço, corpo pré-pintado, porta de aço com vidro, manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor, pegas atóricas e painel de controlo eletrónico que permite programar o início, o fim de cozedura e dois tipos de funcionamento (contínuo/ P2 e não contínuo/P1).
- Iluminação dupla de baixa tensão (12V).
- Tijolo refratário com resistências de aquecimento visíveis no topo e fundo em tijolo refratário com aquecimento "ACTIVESTONE®".

- Electric pizza oven was designed in order to combine high levels of performance and reliability with an innovative design.
- It has a steel front, pre-painted body, steel door with glass, a knob for opening and closing the steam exhauster, non-thermal handles and an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1).
- Double lighting low voltage (12V).
- Refractory bricks with elements at sight on the top and refractory bricks with "ACTIVESTONE®" heating on the bottom.

Forno de pizza HDS equipado com suporte e câmpanula de exaustão (opcional)

HDS pizza oven equipped with stand and extractor hood (optional)





Circle (cód. 1040.775.024)

MAGNUS®

o 262
e
v 400V



Forno de pizza elétrico com prato refratário giratório, 1 câmara 1050x1050x150 mm
Electric pizza oven with a raised rotary refractory plate, 1 chamber 1050x1050x150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1450x1360x580	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	1050x1050x150	mm
Potência / Power	16.84 (9.15 Superior/Upper) + (7.63 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas / Pizza capacity	7 (Ø 30 cm) / 6 (Ø 34 cm) / 3 (Ø 45 cm)	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	300	kg

- É um forno elétrico com prato refratário giratório desenhado e fabricado para oferecer elevados desempenhos, eficiência, facilidade de uso e fiabilidade a baixos custos de funcionamento.
- Modelo digital que possui um painel de controlo eletrónico que permite programar o início, o fim de cozedura e dois tipos de funcionamento (contínuo/ P2 e não contínuo/P1).
- Tijolo refratário com resistências de aquecimento visíveis no topo e fundo em tijolo refratário com aquecimento "ACTIVESTONE®".
- Iluminação dupla de baixa tensão (12V).
- It is an electric oven with a raised rotary refractory plate, designed and built to offer high levels of performance, efficiency, simplicity of use and reliability with low operating costs.
- It is a single digital model that has an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1).
- Refractory bricks with heating elements at sight on the top and refractory bricks with "ACTIVESTONE®" heating on the bottom.
- Double lighting low voltage (12V).



Pane/Pizza (cód. 1040.775.023)

MAGNUS®

o 263
e
v 400V



Forno combinado (pão/pizza) elétrico, 2 câmaras 700x660x200 mm
Electric combi oven (bread/pizza), 2 chambers 700x660x200 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1000x970x750	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x660x200	mm
Potência / Power	13.2 (2.8 Superior/Upper) + (2.8 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 33 cm) / Pizza capacity (Ø 33 cm)	4 + 4	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	145	kg

- A eficiência e simplicidade são os pontos fortes do "Pane/pizza": eficiente, uma vez que garante uma uniformidade de confeção perfeita em qualquer tipo de ambiente e em qualquer condição de carga, e simples, porque foi concebido com o propósito de criar um forno para cozer **pão e pizza em qualquer uma das câmaras**.
- Câmaras com humedificação e equipadas com uma aba de proteção que deverá ser deixada para baixo para retirar as pizzas, evitando assim a perda de calor. Para retirar o pão esta proteção deverá ser levantada.
- Pane/pizza makes effectiveness and simplicity its strengths: effective because it guarantees perfect cooking uniformity in any environment and in any load condition, and simple because it was designed with the aim to create an oven to bake **bread and pizza in any of the chambers**.
- Chambers with humidifier and equipped with a protective flap that should be lift down to remove the pizzas, thus avoiding heat loss. To remove the bread, this protection must be lifted up.

Amassadeiras de 8 a 44 kg:

Disponíveis com cuba fixa, cuba extraível e velocidade variável.
Consulte na página 320.

Dough spiral mixers of 8 to 44 kg:

Available with fixed bowl, extractible bowl and variable speed.
See page 320.





G4 (cód. 1040.775.001)

MAGNUS®



Forno de pizza a gás, 1 câmara 700x700x150 mm
Gas pizza oven, 1 chamber 700x700x150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1130x1070x470	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x700x150	mm
Potência / Power	14	kW
Potência absorvida/ Absorbed power	12037	kcal/h
Consumo gás (líquido) / Gas consumption (liquid)	1.1	m³/h
Consumo gás (natural) / Gas consumption (natural)	1.48	m³/h
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	4	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	132	kg

- O forno a gás foi concebido para substituir o forno a lenha com vantagens como a simplicidade de uso e a limpeza.
- Possibilidade de sobrepor até duas câmaras do mesmo modelo, e podem incluir um suporte (disponível em duas alturas), móveis neutros e extratores.
- Interior da câmara com chapa aluminizada, a especial forma dos defletores em aço, permitem conduzir o calor para o teto perfurado da câmara e assim, por irradiação até a pizza.
- Especificar o tipo de gás: natural ou GPL.
- The gas oven was designed to replace wood-burning ovens, with the advantages such as easier use and cleaning.
- Up to two chambers of the same model can be placed on top of each other, equipped with a stand (with two available heights), neutral ans suction hood.
- Inside the aluminised plate chamber, the particular shape of the steel deflectors makes it possible to direct the heat the drillles ceiling of the chamber towards the pizza.
- Specify the type of gas: natural gas or LPG.



G6 (cód. 1040.775.002)

MAGNUS®



Forno de pizza a gás, 1 câmara 700x1050x150 mm
Gas pizza oven, 1 chamber 700x1050x150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1130x1450x470	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x1050x150	mm
Potência / Power	20	kW
Potência absorvida/ Absorbed power	17196	kcal/h
Consumo gás (líquido) / Gas consumption (liquid)	1.58	m³/h
Consumo gás (natural) / Gas consumption (natural)	2.12	m³/h
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	6	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	164	kg

- O forno a gás foi concebido para substituir o forno a lenha com vantagens como a simplicidade de uso e a limpeza.
- Possibilidade de sobrepor até duas câmaras do mesmo modelo, e podem incluir um suporte (disponível em duas alturas), móveis neutros e extratores.
- Interior da câmara com chapa aluminizada, a especial forma dos defletores em aço, permitem conduzir o calor para o teto perfurado da câmara e assim, por irradiação até a pizza.
- Especificar o tipo de gás: natural ou GPL.
- The gas oven was designed to replace wood-burning ovens, with the advantages such as easier use and cleaning.
- Up to two chambers of the same model can be placed on top of each other, equipped with a stand (with two available heights), neutral ans suction hood.
- Inside the aluminised plate chamber, the particular shape of the steel deflectors makes it possible to direct the heat the drillles ceiling of the chamber towards the pizza.
- Specify the type of gas: natural gas or LPG.




G9 (cód. 1040.775.003)

MAGNUS®
o 263

e
V 230V

g

Forno de pizza a gás, 1 câmara 1050x1050x150 mm
Gas pizza oven, 1 chamber 1050x1050x150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1480x1400x470	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	1050x1050x150	mm
Potência / Power	29	kW
Potência absorvida / Absorbed power	24934	kcal/h
Consumo gás (líquido) / Gas consumption (liquid)	2.29	m³/h
Consumo gás (natural) / Gas consumption (natural)	3.07	m³/h
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	9	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	196	kg

• Restantes características técnicas iguais ao modelo G6.

• Other technical characteristics similar to G6 model.

Opcionais para fornos de pizza





Optionals for pizza ovens

Opcionais para fornos B4-6, B44-66, D4-6-9 e D44-66-99 / Optionals for B4-6, B44-66, D4-6-9 and D44-66-99 ovens





cód. 1090.775.022	Opção monofásico predisposição 2 cabos Mod. 4 - 6 Monophasic option, dual power cable, Mod. 4 - 6
cód. 1090.775.023	Opção monofásico predisposição 2 cabos, Mod. 44-66 Monophasic option, dual power cable, Mod. 44-66
cód. 1090.775.024	Suporte em aço inoxidável para forno de pizza Magnus 4, 980x810x1010/1070 mm Stand in stainless steel for Magnus 4 pizza oven, 980x810x1010/1070 mm
cód. 1090.775.025	Suporte em aço inoxidável para forno de pizza Magnus 6, 980x1110x1010/1070 mm Stand in stainless steel for Magnus 6 pizza oven, 980x1110x1010/1070 mm
cód. 1090.775.034	Suporte em aço inoxidável para forno de pizza Magnus 9, 1310x1110x1010/1070 mm Stand in stainless steel for Magnus 9 pizza oven, 1310x1110x1010/1070 mm
cód. 1090.775.026	Suporte em aço inoxidável para forno de pizza Magnus 44, 980x810x810/870 mm Stand in stainless steel for Magnus 44 pizza oven, 980x810x810/870 mm
cód. 1090.775.027	Suporte em aço inoxidável para forno de pizza Magnus 66, 980x1110x810/870 mm Stand in stainless steel for Magnus 66 pizza oven, 980x1110x810/870 mm
cód. 1090.775.035	Suporte em aço inoxidável para forno de pizza Magnus 99, 1310x1110x810/870 mm Stand in stainless steel for Magnus 99 pizza oven, 1310x1110x810/870 mm
cód. 1090.775.036	Campânula com frontal em inox para fornos D4/44, 325 m³/h, 990x880x150 mm, saída de fumos Ø 125 mm Hood with stainless steel front for D4/44 ovens, 325 m³/h, 990x880x150 mm, flue outlet of Ø 125 mm
cód. 1090.775.037	Campânula com frontal em inox para fornos D6/66, 325 m³/h, 990x1230x150 mm, saída de fumos Ø 125 mm Hood with stainless steel front for D6/66 ovens, 325 m³/h, 990x1230x150 mm, flue outlet of Ø 125 mm
cód. 1090.775.038	Campânula com frontal em inox para fornos D9/99, 325 m³/h, 1340x1230x150 mm, saída de fumos Ø 125 mm Hood with stainless steel front for D9/99 ovens, 325 m³/h, 1340x1230x150 mm, flue outlet of Ø 125 mm
cód. 1090.775.039	Motor elétrico de aspiração completo com regulador de velocidade (potência absorvida 70 W) Suction electric motor with speed regulator (70 W electrical input)
cód. 1090.775.017	Kit 4 rodas 4 wheels set







Opcionais para fornos HDS 4-6-6L-9 e HDS 44-66-66L-99 / Optionals for HDS 4-6-6L-9 and HDS 44-66-66L-99 ovens

cód. 1090.775.040	Opção monofásico predisposição 2 cabos para modelo HDS4 Monophasic option, dual power cable for HDS4 model	
cód. 1090.775.041	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS4, 1070x890x1010/1070 mm Stand in stainless steel for HDS4 pizza oven, 1070x890x1010/1070 mm	
cód. 1090.775.042	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS6, 1070x1240x1010/1070 mm Stand in stainless steel for HDS6 pizza oven, 1070x1240x1010/1070 mm	
cód. 1090.775.043	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS6L, 1420x890x1010/1070 mm Stand in stainless steel for HDS6L pizza oven, 1420x890x1010/1070 mm	
cód. 1090.775.044	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS9, 1420x1240x1010/1070 mm Stand in stainless steel for HDS9 pizza oven, 1420x1240x1010/1070 mm	
cód. 1090.775.045	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS44, 1070x890x810/870 mm Stand in stainless steel for HDS44 pizza oven, 1070x890x810/870 mm	
cód. 1090.775.046	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS66, 1070x1240x810/870 mm Stand in stainless steel for HDS66 pizza oven, 1070x1240x810/870 mm	
cód. 1090.775.047	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS66L, 1420x890x810/870 mm Stand in stainless steel for HDS66L pizza oven, 1420x890x810/870 mm	
cód. 1090.775.048	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS99, 1420x1240x810/870 mm Stand in stainless steel for HDS99 pizza oven, 1420x1240x810/870 mm	
cód. 1090.775.049	Campânula com frontal em inox para fornos HDS4/44, 325 m³/h, 1070x1160x300 mm Hood with stainless steel front for HDS4/44 ovens, 325 m³/h, 1070x1160x300 mm	
cód. 1090.775.050	Campânula com frontal em inox para fornos HDS6/66, 325 m³/h, 1070x1510x300 mm Hood with stainless steel front for HDS6/66 ovens, 325 m³/h, 1070x1510x300 mm	
cód. 1090.775.051	Campânula com frontal em inox para fornos HDS6/66L, 325 m³/h, 1420x1160x300 mm Hood with stainless steel front for HDS6/66L ovens, 325 m³/h, 1420x1160x300 mm	
cód. 1090.775.052	Campânula com frontal em inox para fornos HDS9/99, 325 m³/h, 1420x1510x300 mm Hood with stainless steel front for HDS9/99 ovens, 325 m³/h, 1420x1510x300 mm	Ø 125 mm (Saída de fumos / Flue outlet)
cód. 1090.775.053	Campânula com frontal em inox para fornos HDS4/44, 980 m³/h, 1080x1310x280 mm Hood with stainless steel front for HDS4/44 ovens, 980 m³/h, 1080x1310x280 mm	
cód. 1090.775.054	Campânula com frontal em inox para fornos HDS6/66, 980 m³/h, 1080x1660x280 mm Hood with stainless steel front for HDS6/66 ovens, 980 m³/h, 1080x1660x280 mm	
cód. 1090.775.055	Campânula com frontal em inox para fornos HDS6/66L, 980 m³/h, 1430x1310x280 mm Hood with stainless steel front for HDS6/66L ovens, 980 m³/h, 1430x1310x280 mm	
cód. 1090.775.056	Campânula com frontal em inox para fornos HDS9/99, 980 m³/h, 1430x1660x280 mm Hood with stainless steel front for HDS9/99 ovens, 980 m³/h, 1430x1660x280 mm	Ø 200 mm (Saída de fumos / Flue outlet)
cód. 1090.775.016	Motor elétrico de aspiração completo com regulador de velocidade para campânula Ø 125 mm (potência 70 W) Suction electric motor with speed regulator for Ø 125 mm hood (70 W electrical input)	
cód. 1090.775.	Motor elétrico de aspiração completo com regulador de velocidade para campânula Ø 200 mm (potência 150 W) Suction electric motor with speed regulator for Ø 200 mm hood (150 W electrical input)	
cód. 1090.775.017	Kit 4 rodas 4 wheels set	

Opcionais para forno Circle / Optionals for Circle oven

cód. 1090.775.057	Suporte em aço inoxidável, 1420x1190x1010/1070 mm Stand in stainless steel, 1420x1190x1010/1070 mm	
cód. 1090.775.056	Campânula com frontal em inox para forno Circle, 980 m³/h, 1430x1660x280 mm, saída de fumos Ø 200 mm Hood with stainless steel front for Circle oven, 980 m³/h, 1430x1660x280 mm, flue outlet of Ø 200 mm	
cód. 1090.775.	Motor elétrico de aspiração completo com regulador de velocidade (potência absorvida 150 W) Suction electric motor with speed regulator (150 W electrical input)	
cód. 1090.775.017	Kit 4 rodas 4 wheels set	





Opcionais para forno Pane/Pizza / Optionals for Pane/Pizza oven

cód. 1090.775.026	Suporte em aço inoxidável para forno combinado, 980x810x810/870 mm Stand in stainless steel for combi oven, 980x810x810/870 mm	
cód. 1090.775.036	Campânula com frontal em inox para forno combinado, 325 m³/h, 990x880x150 mm, saída de fumos Ø 125 mm Stand in stainless steel for combi oven, 325 m³/h, 990x880x150 mm, flue outlet of Ø 125 mm	
cód. 1090.775.039	Motor elétrico de aspiração completo com regulador de velocidade (potência absorvida 70 W) Suction electric motor with speed regulator (70 W electrical input)	
cód. 1090.775.017	Kit 4 rodas 4 wheels set	

Opcionais para fornos a gás G4 e G6 / Optionals for gas ovens G4 and G6

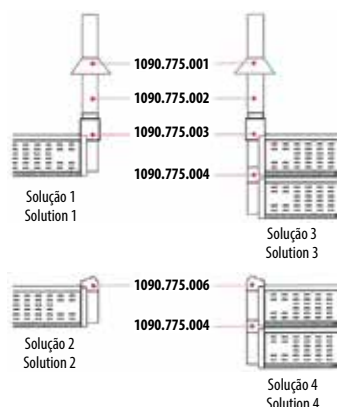
cód. 1090.775.018	Armação para sobreposição forno de pizza G4 Frame for superimposed G4 pizza oven	
cód. 1090.775.019	Armação para sobreposição forno pizza G6 Frame for superimposed G6 pizza oven	

Opcionais para fornos a gás G4, G6 e G9 / Optionals for gas ovens G4, G6 and G9

cód. 1090.775.007	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas G4, 1120x890x1010/1080 mm Stand in stainless steel for G4 pizza oven, 1120x890x1010/1080 mm	
cód. 1090.775.008	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas G6, 1120x1240x1010/1080 mm Stand in stainless steel for G6 pizza oven, 1120x1240x1010/1080 mm	
cód. 1090.775.009	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas G9, 1470x1240x1010/1080 mm Stand in stainless steel for G9 pizza oven, 1470x1240x1010/1080 mm	
cód. 1090.775.010	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas G4+4, 1120x890x810/880 mm Stand in stainless steel for G4+4 pizza oven, 1120x890x810/880 mm	
cód. 1090.775.011	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas G6+6, 1120x1240x810/880 mm Stand in stainless steel for G6+6 pizza oven, 1120x1240x810/880 mm	
cód. 1090.775.012	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas G9+9, 1470x1240x810/880 mm Stand in stainless steel for G9+9 pizza oven, 1470x1240x810/880 mm	
cód. 1090.775.013	Campânula em inox para forno de pizzas G4, 325 m³/h, 1110x1060x300 mm, saída de fumos Ø 125 mm Stainless steel hood for G4 oven, 325 m³/h, 1110x1060x300 mm, flue outlet of Ø 125 mm	
cód. 1090.775.014	Campânula em inox para forno de pizzas G6, 325 m³/h, 1110x1410x300 mm, saída de fumos Ø 125 mm Stainless steel hood for G6 oven, 325 m³/h, 1110x1410x300 mm, flue outlet of Ø 125 mm	
cód. 1090.775.015	Campânula em inox para forno de pizzas G9, 325 m³/h, 1470x1410x300 mm, saída de fumos Ø 125 mm Stainless steel hood for G9 oven, 325 m³/h, 1470x1410x300 mm, flue outlet of Ø 125 mm	
cód. 1090.775.039	Motor elétrico de aspiração completo com regulador de velocidade (potência absorvida 70 W) Suction electric motor with speed regulator (70 W electrical input)	
cód. 1090.775.017	Kit 4 rodas 4 wheels set	

Somente para o modelo G9, existem 4 tipos de instalação: indique sempre a solução escolhida (1-2-3-4)

Only for G9 model there are four different types of installation: always indicate to chosen solution (1-2-3-4)



Ligações para chaminé / Connection to chimney

cód. 1090.775.001	Interruptor de tiragem, Ø 180 mm / Draught switch, Ø 180 mm
cód. 1090.775.002	Tubo chaminé, Ø 180x500 mm / Chimney pipe, Ø 180x500 mm
cód. 1090.775.003	Conjunto chaminé de tiragem / Draught flue assembly
cód. 1090.775.004	Opção para sobreposição de fornos / Option for superimposed ovens

Ventilação na campânula / Ventilation in hood

cód. 1090.775.006	Conjunto chaminé "de baixo da campânula" / "Fume cupboard" flue assembly
cód. 1090.775.004	Opção para sobreposição de fornos / Option for superimposed ovens

Laminadoras Dough rollers



230V



- Laminadora com duplo par de rolos.
- Preparada para a instalação de pedal.
- Estrutura em aço inoxidável.



RM32 A (cód. 1050.775.001)

MAGNUS®

Laminadora, Ø 140 ÷ 310 mm
Dough roller, Ø 140 ÷ 310 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x470x650	mm
Potência / Power	0.25 / 0.33	kW / HP
Peso da massa / Dough weight	80 ÷ 210	g
Ø Pizza / Pizza Ø	140 ÷ 310	mm
Peso / Weight	26	kg

- Rolling machine with double pair of rollers.
- With preset for foot pedal.
- Stainless steel body.



230V



- Laminadora com duplo par de rolos.
- Preparada para a instalação de pedal.
- Estrutura em aço inoxidável.



RM42 A (cód. 1050.775.002)

MAGNUS®

Laminadora, Ø 260 ÷ 400 mm
Dough roller, Ø 260 ÷ 400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x470x790	mm
Potência / Power	0.37 / 0.5	kW / HP
Peso da massa / Dough weight	210 ÷ 600	g
Ø Pizza / Pizza Ø	260 ÷ 400	mm
Peso / Weight	35	kg

- Rolling machine with double pair of rollers.
- With preset for foot pedal.
- Stainless steel body.

Opcional para laminadoras / Optional for dough rollers

cód. 1090.775.020 S66CI54002 Pedal elétrico / Electric foot pedal



Amassadeiras de 8 a 44 kg:

Disponíveis com cuba fixa, cuba extraível e velocidade variável.

Consulte na página 320.

Dough spiral mixers of 8 to 44 kg:

Available with fixed bowl, extractible bowl and variable speed.

See page 320.



Assadores de leitões, frangos e similares

Vertical roasters and döner kebab grill

o 270
e
v 400V



GPE-2 (cód. 1104.51.003)

mcm

Assador de grandes peças elétrico - 2 espetos
Electric large pieces roaster - 2 spits

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1528x600x970	mm
Potência / Power	13.2	kW
Peso / Weight	135	kg

- Espetos com 110 cm de espaço útil, bandeja de 109x54x5 cm para recolha de molhos assados de batata, verduras, etc.
- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Interior desmontável para limpeza eficaz.
- Capacidade de assar peças até 34 cm de diâmetro; cabritos até 15 kg/espeto; 2 pernis por espeto, até 8 kg cada.
- Equipado com iluminação interior que permite controlar corretamente a qualidade dos assados.

- Spits with 110 cm of useful length, tray of 109x54x5 cm for juices, for roasting potatoes and vegetables.
- Structure made of stainless steel AISI 304 18/10.
- Detachable interior for easy cleaning.
- Capacity of roasting pieces up to 34 cm diameter; lambs up to 15 kg/ spits; 2 per spit up to 8 kg each.
- Equipped to interior lighting that allows properly control the quality of roasts goods.

o 270
g
e
v 230V



GPG-2 (cód. 1104.51.004)

mcm

Assador de grandes peças a gás - 2 espetos
Gas large pieces roaster - 2 spits

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1528x600x970	mm
Potência / Power	17200	Kcal/h
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.62	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1490	g/h
Peso / Weight	135	kg

- Espetos com 110 cm de espaço útil, bandeja de 109x54x5 cm para recolha de molhos assados de batata, verduras, etc.
- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Interior desmontável para limpeza eficaz.
- Capacidade de assar peças até 34 cm de diâmetro; cabritos até 15 kg/espeto; 2 pernis por espeto, até 8 kg cada.
- Equipado com iluminação interior que permite controlar corretamente a qualidade dos assados.

- Spits with 110 cm of useful length, tray of 109x54x5 cm for juices, for roasting potatoes and vegetables.
- Structure made of stainless steel AISI 304 18/10.
- Detachable interior for easy cleaning.
- Capacity of roasting pieces up to 34 cm diameter; lambs up to 15 kg/ spits; 2 per spit up to 8 kg each.
- Equipped to interior lighting that allows properly control the quality of roasts goods.



1 EEN (cód. 1102.51.027)

mcm

o 270

e

V 400V



Assador de frangos elétrico - 1 espeto Electric chicken roaster - 1 spit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1098x480x460	mm
Potência / Power	4.8	kW
Capacidade frangos (ca. 1.25 kg/un.) Chickens capacity (ca. 1.25 kg/un)	6	un.
Peso / Weight	48	kg

- Pinhões em aço, fácil de apertar e mínima manutenção.
- Sem regulação do ar primário, aproveitamento máximo de energia (ecológico). Assado completamente uniforme.
- Bandeja de grandes dimensões (870x295x50 mm).
- As resistências são de máxima qualidade, ligação sem apertos para permitir a sua dilatação em todos os sentidos.
- As chapas entre as resistências são extraíveis para sua limpeza. Especialmente desenhadas para a queda das gorduras para o tabuleiro e nunca para as resistências.
- Possibilidade de instalar grelhas para frango aberto (ver opcional).

- Pinions in steel, easy to fix and with minimal maintenance.
- Without regulation of the primary air, turning the energy more efficient. Perfectly uniform roasting.
- Large drip tray (870x295x50 mm).
- High quality heating elements with connection without any fixation in order to allow the dilatation to all sides.
- Extractable metal trays between heating elements for easy cleaning. Specially designed for the collection of dripping fat in the tray, protecting the burners from splattering and dripping.
- Possibility of installing spits for opened chicken (see optional).



1 EG (cód. 1102.51.014)

mcm

o 270

g

e

V 230V



Assador de frangos a gás - 1 espeto Gas chicken roaster - 1 spit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1098x480x460	mm
Potência / Power	5074	Kcal/h
Capacidade frangos (ca. 1.25 kg/un.) Chickens capacity (ca. 1.25 kg/un)	6	un.
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.65	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	420	g/h
Peso / Weight	50	kg

- Pinhões em aço, fácil de apertar e mínima manutenção.
- Sem regulação do ar primário, aproveitamento máximo de energia (ecológico); assado completamente uniforme.
- Bandeja de grandes dimensões (870x295x50 mm).
- As chapas entre os queimadores são extraíveis para sua limpeza. Especialmente desenhadas para a queda das gorduras para o tabuleiro e nunca para os queimadores.
- Possibilidade de instalar grelhas para frango aberto (ver opcional).

- Pinions in steel, easy to fix and with minimal maintenance.
- Without regulation of the primary air, turning the energy more efficient. Perfectly uniform roasting.
- Large drip tray (870x295x50 mm).
- Extractable metal trays between burners for easy cleaning. Specially designed for the collection of dripping fat in the tray, protecting the burners from splattering and dripping.
- Possibility of installing spits for opened chicken (see optional).

Possibilidade de instalar grelhas para frango aberto

Os modelos de 1 a 6 espetos poderão ser equipados com espadas para frango aberto, desde que as mesmas sejam aplicadas de modo desencontrado, evitando o bloqueio de rotação.

Possibility to install grills for opened chicken

The models for 1-6 spits can be equipped with skewer for opened chicken if these don't come in contact with each other.



2EEN (cód. 1102.51.)

mcm

o 270
e
V 400V



Assador de frangos elétrico - 2 espetos Electric chicken roaster - 2 spits

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1098x480x640	mm
Potência / Power	9.6	kW
Capacidade frangos (ca. 1.25 kg/un.) Chickens capacity (ca. 1.25 kg/un)	12	un.
Peso / Weight	63	kg

- Pinhões em aço, fácil de apertar e mínima manutenção.
- Sem regulação do ar primário, aproveitamento máximo de energia (ecológico). Assado completamente uniforme.
- Bandeja de grandes dimensões (870x295x50 mm).
- As resistências são de máxima qualidade, ligação sem apertos para permitir a sua dilatação em todos os sentidos.
- As chapas entre as resistências são extraíveis para sua limpeza. Especialmente desenhadas para a queda das gorduras para o tabuleiro e nunca para as resistências.
- Possibilidade de instalar grelhas para frango aberto (ver opcional).

- Pinions in steel, easy to fix and with minimal maintenance.
- Without regulation of the primary air, turning the energy more efficient. Perfectly uniform roasting.
- Large drip tray (870x295x50 mm).
- High quality heating elements with connection without any fixation in order to allow the dilatation to all sides.
- Extractable metal trays between heating elements for easy cleaning. Specially designed for the collection of dripping fat in the tray, protecting the burners from splattering and dripping.
- Possibility of installing spits for opened chicken (see optional).



2 EG (cód. 1102.51.008)

mcm

o 270
g
e
V 230V



Assador de frangos a gás - 2 espetos Gas chicken roaster - 2 spits

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1098x480x640	mm
Potência / Power	10148	Kcal/h
Capacidade frangos (ca. 1.25 kg/un.) Chickens capacity (ca. 1.25 kg/un)	12	un.
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.3	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	840	g/h
Peso / Weight	66	kg

- Pinhões em aço, fácil de apertar e mínima manutenção.
- Sem regulação do ar primário, aproveitamento máximo de energia (ecológico); assado completamente uniforme.
- Bandeja de grandes dimensões (870x295x50 mm).
- As chapas entre os queimadores são extraíveis para sua limpeza. Especialmente desenhadas para a queda das gorduras para o tabuleiro e nunca para os queimadores.
- Possibilidade de instalar grelhas para frango aberto (ver opcional).

- Pinions in steel, easy to fix and with minimal maintenance.
- Without regulation of the primary air, turning the energy more efficient. Perfectly uniform roasting.
- Large drip tray (870x295x50 mm).
- Extractable metal trays between burners for easy cleaning. Specially designed for the collection of dripping fat in the tray, protecting the burners from splattering and dripping.
- Possibility of installing spits for opened chicken (see optional).



3EEN (cód. 1102.51.)

mcm

o 270
e
V 400V



Assador de frangos elétrico - 3 espetos Electric chicken roaster - 3 spits

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1098x480x820	mm
Potência / Power	14.4	kW
Capacidade frangos (ca. 1.25 kg/un.) Chickens capacity (ca. 1.25 kg/un)	18	un.
Peso / Weight	80	kg

- Pinhões em aço, fácil de apertar e mínima manutenção.
- Sem regulação do ar primário, aproveitamento máximo de energia (ecológico). Assado completamente uniforme.
- Bandeja de grandes dimensões (870x295x50 mm).
- As resistências são de máxima qualidade, ligação sem apertos para permitir a sua dilatação em todos os sentidos.
- As chapas entre as resistências são extraíveis para sua limpeza. Especialmente desenhadas para a queda das gorduras para o tabuleiro e nunca para as resistências.
- Possibilidade de instalar grelhas para frango aberto (ver opcional).

- Pinions in steel, easy to fix and with minimal maintenance.
- Without regulation of the primary air, turning the energy more efficient. Perfectly uniform roasting.
- Large drip tray (870x295x50 mm).
- High quality heating elements with connection without any fixation in order to allow the dilatation to all sides.
- Extractable metal trays between heating elements for easy cleaning. Specially designed for the collection of dripping fat in the tray, protecting the burners from splattering and dripping.
- Possibility of installing spits for opened chicken (see optional).



3 EG (cód. 1102.51.003)

mcm

o 270
g
e
V 230V



Assador de frangos a gás - 3 espetos Gas chicken roaster - 3 spits

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1098x480x820	mm
Potência / Power	15222	Kcal/h
Capacidade frangos (ca. 1.25 kg/un.) Chickens capacity (ca. 1.25 kg/un)	18	un.
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.95	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1260	g/h
Peso / Weight	86	kg

- Pinhões em aço, fácil de apertar e mínima manutenção.
- Sem regulação do ar primário, aproveitamento máximo de energia (ecológico); assado completamente uniforme.
- Bandeja de grandes dimensões (870x295x50 mm).
- As chapas entre os queimadores são extraíveis para sua limpeza. Especialmente desenhadas para a queda das gorduras para o tabuleiro e nunca para os queimadores.
- Possibilidade de instalar grelhas para frango aberto (ver opcional).

- Pinions in steel, easy to fix and with minimal maintenance.
- Without regulation of the primary air, turning the energy more efficient. Perfectly uniform roasting.
- Large drip tray (870x295x50 mm).
- Extractable metal trays between burners for easy cleaning. Specially designed for the collection of dripping fat in the tray, protecting the burners from splattering and dripping.
- Possibility of installing spits for opened chicken (see optional).



4 EEN (cód. 1102.51.)

mcm

o 270
e
V 400V



Assador de frangos elétrico - 4 espetos Electric chicken roaster - 4 spits

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1098x480x1000	mm
Potência / Power	19.2	kW
Capacidade frangos (ca. 1.25 kg/un.) Chickens capacity (ca. 1.25 kg/un)	24	un.
Peso / Weight	95	kg

- Pinhões em aço, fácil de apertar e mínima manutenção.
- Sem regulação do ar primário, aproveitamento máximo de energia (ecológico); assado completamente uniforme.
- Bandeja de grandes dimensões (870x295x50 mm).
- As resistências são de máxima qualidade, ligação sem apertos para permitir a sua dilatação em todos os sentidos.
- As chapas entre as resistências são extraíveis para sua limpeza. Especialmente desenhadas para a queda das gorduras para o tabuleiro e nunca para as resistências.
- Possibilidade de instalar grelhas para frango aberto (ver opcional).

- Pinions in steel, easy to fix and with minimal maintenance.
- Without regulation of the primary air, turning the energy more efficient. Perfectly uniform roasting.
- Large drip tray (870x295x50 mm).
- High quality heating elements with connection without any fixation in order to allow the dilatation to all sides.
- Extractable metal trays between heating elements for easy cleaning. Specially designed for the collection of dripping fat in the tray, protecting the burners from splattering and dripping.
- Possibility of installing spits for opened chicken (see optional).



4 EG (cód. 1102.51.002)

mcm

o 270
g
e
V 230V



Assador de frangos a gás - 4 espetos Gas chicken roaster - 4 spits

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1098x480x1000	mm
Potência / Power	20296	Kcal/h
Capacidade frangos (ca. 1.25 kg/un.) Chickens capacity (ca. 1.25 kg/un)	24	un.
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.32	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1960 / 2200	g/h
Peso / Weight	103	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo 3 EG.

- Other technical characteristics similar to the 4 EG model.


6 EEN (cód. 1102.51.018)

mcm

 270


 400V

Assador de frangos elétrico - 6 espetos
Electric chicken roaster - 6 spits

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1098x480x1860	mm
Potência / Power	28.8	kW
Capacidade frangos (ca. 1.25 kg/un.) Chickens capacity (ca. 1.25 kg/un.)	36	un.
Peso / Weight	160	kg

- Pinhões em aço, fácil de apertar e mínima manutenção.
- Sem regulação do ar primário, aproveitamento máximo de energia (ecológico); assado completamente uniforme.
- Bandeja de grandes dimensões (870x295x50 mm).
- As resistências são de máxima qualidade, ligação sem apertos para permitir a sua dilatação em todos os sentidos.
- As chapas entre as resistências são extraíveis para sua limpeza. Especialmente desenhadas para a queda das gorduras para o tabuleiro e nunca para as resistências.

- Possibilidade de instalar grelhas para frango aberto (ver opcional).

- Pinions in steel, easy to fix and with minimal maintenance.
- Without regulation of the primary air, turning the energy more efficient. Perfectly uniform roasting.
- Large drip tray (870x295x50 mm).
- High quality heating elements with connection without any fixation in order to allow the dilatation to all sides.
- Extractable metal trays between heating elements for easy cleaning. Specially designed for the collection of dripping fat in the tray, protecting the burners from splattering and dripping.

- Possibility of installing spits for opened chicken (see optional).


6 EG (cód. 1102.51.001)

mcm

 270



 230V

Assador de frangos a gás - 6 espetos
Gas chicken roaster - 6 spits

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1098x480x1860	mm
Potência / Power	30444	Kcal/h
Capacidade frangos (ca. 1.25 kg/un.) Chickens capacity (ca. 1.25 kg/un.)	36	un.
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.9	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2520	g/h
Peso / Weight	170	kg

- Pinhões em aço, fácil de apertar e mínima manutenção.
- Sem regulação do ar primário, aproveitamento máximo de energia (ecológico); assado completamente uniforme.
- Bandeja de grandes dimensões (870x295x50 mm).
- As chapas entre os queimadores são extraíveis para sua limpeza. Especialmente desenhadas para a queda das gorduras para o tabuleiro e nunca para os queimadores.

- Possibilidade de instalar grelhas para frango aberto (ver opcional).

- Pinions in steel, easy to fix and with minimal maintenance.
- Without regulation of the primary air, turning the energy more efficient. Perfectly uniform roasting.
- Large drip tray (870x295x50 mm).
- Extractable metal trays between burners for easy cleaning. Specially designed for the collection of dripping fat in the tray, protecting the burners from splattering and dripping.

- Possibility of installing spits for opened chicken (see optional).

Possibilidade de instalar grelhas para frango aberto

Os modelos de 1 a 6 espetos poderão ser equipados com espadas para frango aberto, desde que as mesmas sejam aplicadas de modo desencontrado, evitando o bloqueio de rotação.

Possibility to install grills for opened chicken

The models for 1-6 spits can be equipped with skewer for opened chicken if these don't come in contact with each other.



7 EEN (cód. 1102.51.020)

mcm

e

V

400V



Assador elétrico de frangos abertos - 7 espetos Electric roaster for split opened chickens - 7 spits

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1098x480x1920	mm
Potência / Power	33.6	kW
Capacidade frangos (ca. 1.25 kg/un.) Chickens capacity (ca. 1.25 kg/un.)	42	un.
Peso / Weight	170	kg

- Pinhões em aço, fácil de apertar e mínima manutenção.
- Sem regulação do ar primário, aproveitamento máximo de energia (ecológico); assado completamente uniforme.
- Bandeja de grandes dimensões (870x295x50 mm).
- As resistências são de máxima qualidade, ligação sem apertos para permitir a sua dilatação em todos os sentidos.
- As chapas entre as resistências são extraíveis para sua limpeza. Especialmente desenhadas para a queda das gorduras para o tabuleiro e nunca para as resistências.

- Pinions in steel, easy to fix and with minimal maintenance.
- Without regulation of the primary air, turning the energy more efficient. Perfectly uniform roasting.
- Large drip tray (870x295x50 mm).
- High quality heating elements with connection without any fixation in order to allow the dilatation to all sides.
- Extractable metal trays between heating elements for easy cleaning. Specially designed for the collection of dripping fat in the tray, protecting the burners from splattering and dripping.



7 EG (cód. 1102.51.021)

mcm

g

e

V

230V



Assador a gás de frangos abertos - 7 espetos Gas roaster for split opened chickens - 7 spits

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1098x480x1920	mm
Potência / Power	35518	Kcal/h
Capacidade frangos (ca. 1.25 kg/un.) Chickens capacity (ca. 1.25 kg/un.)	42	un.
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	4.55	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2940	g/h
Peso / Weight	180	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo 4 EG.

- Other technical characteristics similar to the 4 EG model.

Opcionais para assadores de frango / Optionals for chicken roasters

Modelos / GP Models	cód. 91102.51.019	160000	Espada sem espeto para modelos GP (grandes peças) / Spit without skewer for models GP (big pieces)
	cód. 91102.51.020	160010	Espada com espeto para modelos GP (grandes peças) / Spit with skewer for models GP (big pieces)
	cód. 91102.51.021	160014	Espeto simples para modelos GP (grandes peças) / Simple skewer for models GP (big pieces)
	cód. 91102.51.022	160015	Espeto central para modelos GP (grandes peças) / Central skewer for models GP (big pieces)
	cód. 91102.51.003	060120	Espada painel em aço inox / Stainless steel grill spit with multiple positions
Modelos EEN e EG / EEN and EG models	cód. 91102.51.013	050003	Espada de pinças / Stainless steel skewer spit
	cód. 91102.51.014	050002	Espada inox com 6 pinças / Stainless steel spit 6 skewers
	cód. 91102.51.015	050001	Espada inox sem pinças / Stainless steel spit without skewers
	cód. 91102.51.016	050114	Gancho de tirar espada / Hook to remove spits
	cód. 91102.51.004	050110	Espeto duplo para espada / Double skewer
	cód. 91102.51.006	050107	Espeto simples sem parafuso / Simple skewer without screw
	cód. 91102.51.017	050112	Cabo de espada / Handle spit
	cód. 91102.51.007	050116	Parafuso para espeto simples inox / Screw for skewer inox
	cód. 91102.51.023	LUZINTER	Luz interna 120 W / Interior lighting 120 W
	cód. 91102.51.033	060125	Espada para frango aberto / Spit for opened chicken
	cód. 91102.51.034	050004	Espada em V / V spit



página opcionais
optionals page



página acessórios
Accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays


SH 4VS (cód. 1155.51.001)

mcm


Assador gyros/ kebab a gás, 35 kg
Gas roaster gyros/ kebab, 35 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	590x530x1070	mm
Potência / Power	9310	Kcal/ h
Capacidade / Capacity	35	kg
Peso / Weight	26.5	kg

- O grelhador ideal para picanha, döner kebab.
- Com motor superior (para motor inferior, consulte-nos).
- Sistema de extração rápida da espada.
- Fácil desmontagem da espada e do bloco de queimadores.
- Queimadores na vertical. Ideal para peças mais estreitas.

- The perfect Döner Kebab or Picanha grill.
- With motor on top (for motor on the lower part, ask us).
- Fast release on the spit.
- Easy dismounting of the spit and the burners block.
- Vertical burners. Ideal for thin piece of meat.


SH 4S (cód. 1155.51.002)

mcm


Assador gyros/ kebab a gás, 40 kg
Gas roaster gyros/ kebab, 40 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	590x530x870	mm
Potência / Power	9310	Kcal/ h
Capacidade / Capacity	40	kg
Peso / Weight	21	kg

- O grelhador ideal para picanha, döner kebab.
- Com motor situado na parte superior (para motor inferior, consulte-nos).
- Sistema de extração rápida da espada.
- Fácil desmontagem da espada e do bloco de queimadores.
- Queimadores na horizontal. Ideal para peças mais largas.

- The perfect Döner Kebab or Picanha grill.
- With motor on top (for motor on the lower part, ask us).
- Fast release on the spit.
- Easy dismounting of the spit and the burners block.
- Horizontal burners. Ideal for larger piece of meat.


SH 5S (cód. 1155.51.003)

mcm


Assador gyros/ kebab a gás, 60 kg
Gas roaster gyros/ kebab, 60 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	590x530x960	mm
Potência / Power	11640	Kcal/ h
Capacidade / Capacity	60	kg
Peso / Weight	50	kg

- O grelhador ideal para picanha, döner kebab.
- Com motor situado na parte superior (para motor inferior, consulte-nos).
- Sistema de extração rápida da espada.
- Fácil desmontagem da espada e do bloco de queimadores.
- Queimadores na horizontal. Ideal para peças mais largas.

- The perfect Döner Kebab or Picanha grill.
- With motor on top (for motor on the lower part, ask us).
- Fast release on the spit.
- Easy dismounting of the spit and the burners block.
- Horizontal burners. Ideal for larger pieces.

Optional para assadores gyros/ kebab / Optional for roasters gyros/ kebab

cód. 1190.51.006

EK

 Faca elétrica para gyros/ kebab
 Electric knife for gyros/ kebab

Churrasqueiras

Professional barbecue grills



400V



MCHV 1500.4 TR (cód. 1177.49.004)

MAGNUS®

Churrasqueira inox com ventilação - trifásica
Professional barbecue grill with ventilation - three-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1500x800x880	mm
Motor rotativo / Rotary motor	4	rpm
Peso / Weight	400	kg

- Inclui 4 grelhas em aço inox para frangos (3 frangos por grelha), grelha suporte de carvão em ferro e grelha para carne/ peixe em aço inox. Gancho em aço inox para manutenção das grelhas.
- Estrutura totalmente em aço inox; interior em ferro aço inox e tijolo refratário. Indicador sinalizador de funcionamento e interruptor ON/OFF na frente do aparelho.

- Includes 4 stainless steel grids for chicken (3 chicken per grid), an iron grid support for coal and grid for fish and meat in stainless steel. Stainless steel hook for stocking grids.
- Body completely in stainless steel; interior in iron, stainless steel and refractory bricks. Signal light for functioning and ON/OFF switch on the front.



MCHV 1500.4 MN (cód.1177.49.003)

MAGNUS®

Churrasqueira inox com ventilação - monofásica
Professional barbecue grill with ventilation - single-phase

- Restantes características técnicas iguais ao modelo MCHV 1500.4 TR / Other technical characteristics similar to the MCHV 1500.4 TR model.



230V



MCHV 1500.7 MN (cód. 1177.49.005)

MAGNUS®

Churrasqueira inox com ventilação - monofásica
Professional barbecue grill with ventilation - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1500x800x880	mm
Motor rotativo / Rotary motor	4	rpm
Peso / Weight	420	kg

- Inclui 7 grelhas em aço inox para frangos (3 frangos por grelha), grelha suporte de carvão em ferro e grelha para carne/ peixe em aço inox. Gancho em aço inox para manutenção das grelhas.
- Estrutura totalmente em aço inox; interior em ferro aço inox e tijolo refratário. Indicador sinalizador de funcionamento e interruptor ON/OFF na frente do aparelho.

- Includes 7 stainless steel grids for chicken (3 chicken per grid), an iron grid support for coal and grid for fish and meat in stainless steel. Stainless steel hook for stocking grids.
- Body completely in stainless steel; interior in iron, stainless steel and refractory bricks. Signal light for functioning and ON/OFF switch on the front.

Opcionais para churrasqueira / Optional for professional barbecue grills

cód. 1190.49.114	Espeto para peças grandes / Spit for big pieces
cód. 1190.49.115	Grelha em aço inox para assar batatas / Stainless steel grid to roast potatoes
cód. 1190.49.116	Grelha 600x500 mm em varão de aço inox para grelhar peixe/carne / Stainless steel grid 600x500 mm for fish/meat
cód. 1190.49.117	Grelha rotativa em varão de aço inox (2 a 3 frangos) / Rotary grid in stainless steel (2 to 3 chickens)
cód. 1190.49.118	Espeto rotativo em aço inox para picanha / Rotary skewer in stainless steel for picanha
cód. 1190.49.119	Gancho para abrir grelha / Hook to open the grid
cód. 1190.49.120	Suporte em ferro pintado com tinta de alta temperatura para carvão / Support in painted iron with high temperature paint to coal
cód. 1190.49.121	Gaveta para arrumação do carvão (frente inox, restante em ferro) / Drawer for storage of coal (stainless front, remaining parts in iron)



página opcionais
optional page



página acessórios
Accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Carros quentes & frios

Cold & hot trolleys



EMP.BQ1 (cód. 1070.744.001)

nts japan

Carro para conservação de quentes para tabuleiros 11x GN2/1
Hot trolley for 11x GN2/1 trays

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	720x855x1810	mm
Potência / Power	1.7	kW
Temperatura de trabalho / Working temperature	0 - 50	°C
Altura entre guias / Distance between slots	110	mm
Peso / Weight	111	kg



- Unidade de controlo com termostato digital.
- Indicador de aquecimento interno.
- Rodas com travão.
- Isolamento em poliuretano de densidade 40 kg/m³.
- Interior estampado para suporte deslizante de tabuleiros.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Digital thermostat control unit.
- Interior heating indicator.
- Lockable castors provide stabilizing.
- 40 kg/m³ Density polyurathane isolation.
- Pressed interior tray slides.
- Stainless steel body.



EMP.BQ1S (cód. 1070.744.002)

nts japan

Carro para conservação de frios para tabuleiros 11x GN2/1
Cool trolley for 11x GN2/1 trays

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	720x855x1830	mm
Potência / Power	0.35	kW
Temperatura de trabalho / Working temperature	0 / +5	°C
Altura entre guias / Distance between slots	110	mm
Peso / Weight	131	kg



- Unidade de controlo com termostato digital.
- Isento de CFC, gás refrigerante R-134A.
- Rodas com travão.
- Isolamento em poliuretano de densidade 40 kg/m³.
- Interior estampado para suporte deslizante de tabuleiros.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Digital thermostat control unit.
- CFC free, R-134A refrigerant gas.
- Lockable castors provide stabilizing.
- 40 kg/m³ Density polyurathane isolation.
- Pressed interior tray slides.
- Stainless steel body.



CBME2GN (cód. 0)

MAGNUS®

e

V

230V

GN

2 GN1/1



Carros banho-maria com estufa, 2 GN1/1 Bain-marie trolley with heated reserve, 2 GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x700x940	mm
Potência / Power	2.245	kW
Capacidade / Capacity	2	GN1/1
Temperatura / Temperature	+70 / +90	°C
Rodas / Castors	Ø 150	mm

- Construção em aço inoxidável.
- Desenhado para o transporte, manutenção e distribuição de comida.
- Aquecimento indirecto através de resistências.
- Controlo termostático independente para cuba, banho-maria e para estufa.
- Torneira para vazamento da cuba.
- Duas rodas com travão e duas sem travão.
- Cuba com 200 mm de profundidade.

- Manufactured in stainless steel.
- Design for transport, temperature preservation and food distribution.
- Indirect heating through heating elements.
- Independent thermostat for the bain-marie and for the heated reserve.
- Drainage.
- Two wheels with brakes and two without.
- 200 mm depth well.



CBME3GN (cód. 0)

MAGNUS®

e

V

230V

GN

3 GN1/1



Foto do modelo CBME2GN / Photo of CBME2GN model

Carros banho-maria com estufa, 3 GN1/1 Bain-marie trolley with heated reserve, 3 GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1130x700x940	mm
Potência / Power	2.245	kW
Capacidade / Capacity	3	GN1/1
Temperatura / Temperature	+70 / +90	°C
Rodas / Castors	Ø 150	mm

- Construção em aço inoxidável.
- Desenhado para o transporte, manutenção e distribuição de comida.
- Aquecimento indirecto através de resistências.
- Controlo termostático independente para cuba, banho-maria e para estufa.
- Torneira para vazamento da cuba.
- Duas rodas com travão e duas sem travão.
- Cuba com 200 mm de profundidade.

- Manufactured in stainless steel.
- Design for transport, temperature preservation and food distribution.
- Indirect heating through heating elements.
- Independent thermostat for the bain-marie and for the heated reserve.
- Drainage.
- Two wheels with brakes and two without.
- 200 mm depth well.



CBME4GN (cód. 0)

MAGNUS®

e

V

230V

GN

4 GN1/1



Foto do modelo CBME2GN / Photo of CBME2GN model

Carros banho-maria com estufa, 4 GN1/1 Bain-marie trolley with heated reserve, 4 GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1460x700x940	mm
Potência / Power	3.245	kW
Capacidade / Capacity	4	GN1/1
Temperatura / Temperature	+70 / +90	°C
Rodas / Castors	Ø 150	mm

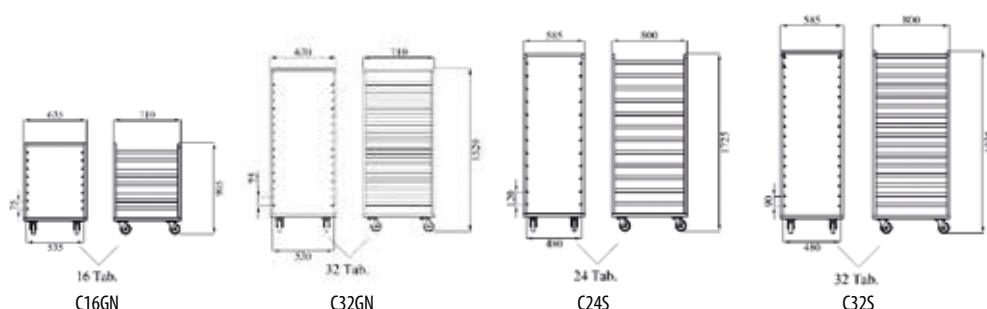
- Restantes características técnicas iguais ao modelo CBME3GN.

- Other technical characteristics similar to the CBME3GN model.

Carros de serviço, carros para pratos e plataformas

Utility carts, dish dollies and platforms

Carros de serviço e distribuição / Trolleys



- Construção em aço inoxidável.
- Batentes exteriores.
- 2 Rodas com travão e 2 sem travão.
- Rodas com diâmetro 100 mm.

- Manufactured in stainless steel.
- Stainless steel construction bumpers.
- 4 Steering castors, 2 with brakes.
- 100 mm diameter castors.

Carros de distribuição gastronorm de 8 e 16 níveis • 8 and 16 levels gastronorm trolleys

MAGNUS®

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Distância entre guias Distance between guides	Dimensões do tabuleiro (LPA) Tray dimensions (WDH)	Níveis /Capacidade Levels / Capacity
0	C16GN	635x710x905 mm	75 mm	2x 530x325 mm	8 (16x GN1/1)
0	C32GN	635x710x1520 mm	75 mm	2x 530x325 mm	16 (32x GN1/1)

Carros de serviço de 12 e 16 níveis self • 8 and 16 levels self trolleys

MAGNUS®

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Distância entre guias Distance between guides	Dimensões do tabuleiro (LPA) Tray dimensions (WDH)	Níveis /Capacidade Levels / Capacity
1190.429.099	C24S	585x800x1725 mm	120 mm	2x 480x370 mm	12 (24 tabuleiros /trays)
0	C32S	585x800x1725 mm	90 mm	2x 480x370 mm	16 (32 tabuleiros /trays)



Sugestão:

Consulte os containers gastronorm na página 294.

Suggestion:

Consult our range of Gastronorm containers on page 294.



CI2N (cód. 2006.412.001)

NTS Japan

Carro de serviço em inox, 2 prateleiras
Stainless steel utility cart, 2 shelves

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	860x540x940	mm
Peso / Weight	11	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Rodas de grande resistência, 2 com sistema de bloqueio.
- Stainless steel body.
- Heavy-duty casters with 2 lockable wheels.



CI3N (cód. 2006.412.002)

NTS Japan

Carro de serviço em inox, 3 prateleiras
Stainless steel utility cart, 3 shelves

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	860x540x940	mm
Peso / Weight	14	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Rodas de grande resistência, 2 com sistema de bloqueio.
- Stainless steel body.
- Heavy-duty casters with 2 lockable wheels.



BC 2030-2 DMB (cód. 1184.384.005)

metro

Carro de serviço, 2 prateleiras
Utility cart, 2 shelves

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	546x857x845	mm
Capacidade / Capacity	136	kg
Peso / Weight	13	kg

- Prateleiras com profundidade de 70 mm que permite a retenção de líquidos em caso de derrame.
- Prateleiras facilmente ajustáveis em variações de 25 mm.
- Montagem extra-rápida, sem recurso a ferramentas.
- Revestido de um produto antimicrobiano (Microban®) que protege da proliferação de bactérias, bolores e fungos que causam cheiros e manchas.
- Specially designed with a 70mm deep ledge to contain product and spills.
- Extra-fast mounting without tools.
- Extractable trays, easy to adjust in steps of 25 mm.
- With built-in Microban, antimicrobial product protection to protect from bacteria, mold, mildew and fungi that cause odors, stains and product degradation.



BC 2030-3 DMB (cód. 1184.384.006)

metro

Carro de serviço, 3 prateleiras
Utility cart, 3 shelves

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	546x857x845	mm
Capacidade / Capacity	181	kg
Peso / Weight	17	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo BC 2030-2 DMB.
- Other technical characteristics similar to the BC 2030-2 DMB model.



PCD 11 (cód. 1184.384.001)

metro



Carro para 240 pratos Dish dolly for 240 plates

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	675x675x810	mm
Colunas de pratos / Dish columns	4	
Capacidade por coluna / Capacity per columns	60	
Tamanho máximo do prato / Maximum dish size	279	mm
Peso / Weight	29	kg

- Construção em polímero resistente.
- Permite carregar e descarregar os pratos manualmente e reduz a probabilidade de acidentes durante a operação.
- Revestido de um produto antimicrobiano (Microban®) que protege da proliferação de bactérias, bolores e fungos que causam cheiros e manchas.
- Capa de proteção em vinil incluídas.

- Body in resistant polymere.
- Allows easy manual stocking and emptying of plates, reducing the risk of accidents.
- Protected by an antibacterial covering (Microban®) that minimizes the spreading of bacteria, mould and fungus.
- Vinyl dust cover included.



PCD 11 A (cód. 1184.384.007)

metro



Carro para pratos com colunas ajustáveis Dish dolly with adjustable columns

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	676x676x812	mm
Colunas de pratos / Dish columns	ajustável / adjustable	
Tamanho máximo do prato / Maximum dish size	298	mm
Peso / Weight	30	kg

- Construção em polímero resistente. Permite carregar e descarregar os pratos manualmente e reduz a probabilidade de acidentes durante a operação. Revestido de um produto antimicrobiano (Microban®) que protege da proliferação de bactérias, bolores e fungos que causam cheiros e manchas. Capa de proteção em vinil incluídas.

- Body in resistant polymere. Allows easy manual stocking and emptying of plates, reducing the risk of accidents. Protected by an antibacterial covering (Microban®) that minimizes the spreading of bacteria, mould and fungus. Vinyl dust cover included.



HP2236PDMB (cód. 1184.384.003)

metro



Plataforma 914 mm Platform 914 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	914x559x305	mm
Capacidade / Capacity	68	kg
Peso / Weight	11.7	kg

- Construção em polímero resistente à corrosão e oxidação.
- Fácil junção das plataformas por qualquer um dos lados (sem recurso a ferramentas) utilizando o acessório de encaixe fornecido.
- Revestido de um produto antimicrobiano (Microban®) que protege da proliferação de bactérias, bolores e fungos que causam cheiros e manchas.

- Rust and corrosion-proof polymer material.
- Racks join together easily without tools in "end-to-end" and "back-to-back" configurations with the exclusive Bow-Tie™ feature.
- With built-in Microban, antimicrobial product protection to protect from bacteria, mold, mildew and fungi that cause odors, stains and product degradation.



HP2248PDMB (cód. 1184.384.004)

metro



Plataforma 1219 mm Platform 1219 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1219x559x305	mm
Capacidade / Capacity	136	kg
Peso / Weight	15.3	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo HP2236PDMB.

- Other technical characteristics similar to the HP2236PDMB model.

Abatedores de temperatura Blast chillers and shock freezers



CF 031 AF (cód. 0165.332.035)

MAGNUS®

O 292

e

V 230V

GN 3x GN1/1



Abatedor de temperatura 3 GN1/1, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 3 GN1/1, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x700x520	mm
Potência / Power	0.587	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	8	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	5	kg
Peso / Weight	52	kg

- Capacidade para 3 tabuleiros GN1/1, distância entre guias 80 mm.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo se estiverem a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Sonda térmica incluída para medição da temperatura do produto.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização. Classe ST (Ta=+38°C).
- Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas.
- Função pré-arrefecimento que melhora a prestação e reduz a duração do ciclo de abatimento.
- Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 3x GN1/1 trays, interstep 80 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel in AISI 304 18/10.
- Includes temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside product.
- Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning.
- Class ST (Ta=+38°C).
- Programmable microprocessor with up to 99 programs.
- Pre-cooling function with dedicated push-button, implements the efficiency of the appliance and reduces even more the duration of cycle.
- Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.



Sugestão:

Consulte os containers gastronorm na página 294.

Suggestion:

Consult our range of Gastronorm containers on page 294.



CR-3 ECO (cód. 0165.462.001)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura 3 GN1/1, condensação a ar Blast chiller and shock freezer 3 GN1/1, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x700x515	mm
Potência / Power	0.59	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	8	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	4	kg
Peso / Weight	58	kg



- Capacidade para 3 tabuleiros GN1/1, distância entre guias 80 mm.
- Interior e exterior em aço inoxidável.
- Cantos arredondados para uma total limpeza.
- Extração das grelhas para uma eficaz higienização.
- Porta dotada com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura.
- Alarme de abertura prolongada da porta.
- Grupo tropicalizado 43°C (65% humidade).
- Refrigeração ventilada com circulação de ar otimizada.
- Refrigerante R-404A.
- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Guias internas e sonda incluídas.
- Descongelação automática.

- Capacity for 3x GN1/1 trays, interstep 80 mm.
- Stainless steel interior and exterior.
- Rounded joints make the appliance easier to clean.
- The interior parts can be easily removed.
- Self-closing and fixed opening door system.
- Alarm to avoid long time door openings.
- Tropicalised unit 43°C (65% humidity).
- Forced draught refrigeration with optimised air circulation.
- R-404A refrigerant.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Internal runners and core probe included.
- Automatic defrost.



CR-5 ECO (cód. 0165.462.002)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura 5 GN1/1, condensação a ar Blast chiller and shock freezer 5 GN1/1, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x700x850	mm
Potência / Power	1.1	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	10	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	7	kg
Peso / Weight	92	kg



- Capacidade para 5 tabuleiros GN1/1, distância entre guias 65 mm.
- Interior e exterior em aço inoxidável.
- Cantos arredondados para uma total limpeza.
- Extração das grelhas para uma eficaz higienização.
- Câmara com ralo para uma perfeita evacuação dos líquidos residuais.
- Tabuleiro de recolha de condensados.
- Porta dotada com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura.
- Alarme de abertura prolongada da porta.
- Grupo tropicalizado 43°C (65% humidade).
- Refrigeração ventilada com circulação de ar otimizada.
- Refrigerante R-404A.
- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Guias internas e sonda incluídas.
- Descongelação automática.

- Capacity for 5x GN1/1 trays, interstep 65 mm.
- Stainless steel interior and exterior.
- Rounded joints make the appliance easier to clean.
- The interior parts can be easily removed and waste liquids are drained down the sloping cleaning drain.
- Drip tray for condensation liquids.
- Self-closing and fixed opening door system.
- Alarm to avoid long time door openings.
- Tropicalised unit 43°C (65% humidity).
- Forced draught refrigeration with optimised air circulation.
- R-404A refrigerant.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Internal runners and core probe included.
- Automatic defrost.



BF 051 AF (cód. 0165.332.001)

MAGNUS®

o 292
e
V 230V
GN 5x GN1/1



Abatedor de temperatura 5 GN1/1, condensação a ar Blast chiller and shock freezer 5 GN1/1, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x700x850	mm
Potência / Power	1.4	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	18	kg
Congelamento (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	12	kg
Peso / Weight	110	kg

- Capacidade para 5 tabuleiros GN1/1 e EN1, distância entre guias 65 mm.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo se estiverem a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Sonda térmica incluída para medição da temperatura do produto.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização.
- Classe T (Ta=+43°C).
- Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas.
- Função pré-arrefecimento que melhora a prestação e reduz a duração do ciclo de abatimento.
- Fecho automático da porta com paragem fixa a 100°.
- Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 5x GN1/1 and EN1 trays, interstep 65 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel in AISI 304 18/10.
- Includes temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside product.
- Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning.
- Class T (Ta=+43°C).
- Programmable microprocessor with up to 99 programs.
- Pre-cooling function with dedicated push-button, implements the efficiency of the appliance and reduces even more the duration of cycle.
- Self-closing and fixed opening door system at 100°.
- Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.



BF 051 DF (cód. 0165.332.002)

MAGNUS®

o 292
e
V 230V
GN 5x GN1/1



Abatedor de temperatura 5 GN1/1, condensação a ar Blast chiller and shock freezer 5 GN1/1, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x700x850	mm
Potência / Power	1.2	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	12	kg
Congelamento (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	8	kg
Peso / Weight	110	kg

- Capacidade para 5 tabuleiros GN1/1 e EN1, distância entre guias 65 mm.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo se estiverem a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Sonda térmica incluída para medição da temperatura do produto.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização.
- Classe T (Ta=+43°C).
- Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas.
- Função pré-arrefecimento que melhora a prestação e reduz a duração do ciclo de abatimento.
- Fecho automático da porta com paragem fixa a 100°.
- Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 5x GN1/1 and EN1 trays, interstep 65 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel in AISI 304 18/10.
- Includes temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside product.
- Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning.
- Class T (Ta=+43°C).
- Programmable microprocessor with up to 99 programs.
- Pre-cooling function with dedicated push-button, implements the efficiency of the appliance and reduces even more the duration of cycle.
- Self-closing and fixed opening door system at 100°.
- Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.



CR-8 ECO (cód.0165.462.003)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura 8 GN1/1, condensação a ar Blast chiller and shock freezer 8 GN1/1, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x800x1290	mm
Potência / Power	1.9	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	27	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	14	kg
Peso / Weight	132	kg



292
e
V 230V
GN 8x GN1/1

- Capacidade para 8 tabuleiros GN1/1, distância entre guias 65 mm.
- Interior e exterior em aço inoxidável.
- Cantos arredondados para uma total limpeza.
- Extração das grelhas para uma eficaz higienização.
- Câmara com ralo para uma perfeita evacuação dos líquidos residuais.
- Tabuleiro de recolha de condensados.
- Porta dotada com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura.
- Alarme de abertura prolongada da porta.
- Grupo tropicalizado 43°C (65% humidade).
- Refrigeração ventilada com circulação de ar otimizada.
- Refrigerante R-404A.
- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Guias internas e sonda incluídas.
- Descongelação automática.

- Capacity for 8x GN1/1 trays, interstep 65 mm.
- Stainless steel interior and exterior.
- Rounded joints make the appliance easier to clean.
- The interior parts can be easily removed and waste liquids are drained down the sloping cleaning drain.
- Drip tray for condensation liquids.
- Self-closing and fixed opening door system.
- Alarm to avoid long time door openings.
- Tropicalised unit 43°C (65% humidity).
- Forced draught refrigeration with optimised air circulation.
- R-404A refrigerant.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Internal runners and core probe included.
- Automatic defrost.



BF 081 AF (cód. 0165.332.009)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura 8 GN1/1, condensação a ar Blast chiller and shock freezer 8 GN1/1, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x800x1320	mm
Potência / Power	2	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	25	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	16	kg
Peso / Weight	142	kg



292
e
V 230V
GN 8x GN1/1

- Capacidade para 8 tabuleiros GN1/1 e EN1, distância entre guias 65 mm.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo se estiverem a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Sonda térmica incluída para medição da temperatura do produto.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização.
- Classe T (Ta=+43°C).
- Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas.
- Função pré-arrefecimento que melhora a prestação e reduz a duração do ciclo de abatimento.
- Fecho automático da porta com paragem fixa a 100°.
- Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 8x GN1/1 and EN1 trays, interstep 65 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 ° C!
- Body in stainless steel in AISI 304 18/10.
- Includes temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside product.
- Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning.
- Class T (Ta=+43°C).
- Programmable microprocessor with up to 99 programs.
- Pre-cooling function with dedicated push-button, implements the efficiency of the appliance and reduces even more the duration of cycle.
- Self-closing and fixed opening door system at 100°.
- Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.



BF 121 AF (cód. 0165.332.010)

MAGNUS®



292



400V



12x GN1/1



Abatedor de temperatura 12 GN1/1, condensação a ar Blast chiller and shock freezer 12 GN1/1, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x800x1800	mm
Potência / Power	3.5	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	36	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	24	kg
Peso / Weight	188	kg

- Capacidade para 12 tabuleiros GN1/1 e EN1, distância entre guias 65 mm.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo se estiverem a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Sonda térmica incluída para medição da temperatura do produto.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização.
- Classe T (Ta=+43°C).
- Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas.
- Função pré-arrefecimento que melhora a prestação e reduz a duração do ciclo de abatimento.
- Fecho automático da porta com paragem fixa a 100°.
- Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 12x GN1/1 and EN1 trays, interstep 65 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel in AISI 304 18/10.
- Includes temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside product.
- Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning.
- Class T (Ta=+43°C).
- Programmable microprocessor with up to 99 programs.
- Pre-cooling function with dedicated push-button, implements the efficiency of the appliance and reduces even more the duration of cycle.
- Self-closing and fixed opening door system at 100°.
- Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.



RF 120 AF (cód. 0165.332.026)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura 12 GN1/1, condensação a ar - **versão universal compatível com carros Rational 10 GN1/1** / Blast chiller and shock freezer 12 GN1/1, air condensation - **universal version compatible with Rational trolley 10 GN1/1**

- Restantes características técnicas iguais ao modelo BF 121 AF / Other technical characteristics similar to the BF 121 AF model.



BF 121 AF-P (cód. 0165.332.011)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura 12 GN1/1 **com grupo à distância**, condensação a ar Blast chiller and shock freezer 12 GN1/1 **with air remote unit**, air condensation

- Restantes características técnicas iguais ao modelo BF 121 AF / Other technical characteristics similar to the BF 121 AF model.





BF 161 AF (cód. 0165.332.012)

MAGNUS®



o 292
e
V 400V
GN 16x GN1/1

Abatedor de temperatura 16 GN1/1, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 16 GN1/1, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x800x1950	mm
Potência / Power	5.25	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	55	kg
Congelamento (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	36	kg
Peso / Weight	221	kg

- Capacidade para 16 tabuleiros GN1/1 e EN1, distância entre guias 65 mm.
- Após a confecção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo se estiverem a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10. Sonda térmica incluída para medição da temperatura do produto.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade. Fácil extracção das grelhas em inox para uma eficaz higienização. Classe T (Ta=+43°C).
- Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas. Função pré-arrefecimento que melhora a prestação e reduz a duração do ciclo de abatimento. Fecho automático da porta com paragem fixa a 100°. Descongelamento manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 16x GN1/1 and EN1 trays, interstep 65 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel in AISI 304 18/10.
- Includes temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside product. Heat insulation with high-density polyurethane. Easy extraction of the grids for an easy cleaning.
- Class T (Ta=+43°C). Programmable microprocessor with up to 99 programs. Pre-cooling function with dedicated push-button, implements the efficiency of the appliance and reduces even more the duration of cycle. Self-closing and fixed opening door system at 100°. Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.



BF 161 AF-P (cód. 0165.332.013)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura 16 GN1/1 com grupo à distância, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 16 GN1/1 with air remote unit, air condensation

- Restantes características técnicas iguais ao modelo BF 161 AF / Other technical characteristics similar to the BF 161 AF model.



BF 122 AF (cód. 0165.332.014)

MAGNUS®



o 292
e
V 400V
GN 12x GN2/1
(24x GN1/1)

Abatedor de temperatura 12x GN2/1 (24 GN1/1) condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 12x GN2/1 (24 GN1/1), air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x880x1800	mm
Potência / Power	6.12	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	72	kg
Congelamento (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	48	kg
Peso / Weight	230	kg

- Capacidade para 24 tabuleiros GN1/1 e EN1, distância entre guias 65 mm.
- Após a confecção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo se estiverem a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Sonda térmica incluída para medição da temperatura do produto.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Fácil extracção das grelhas em inox para uma eficaz higienização.
- Classe T (Ta=+43°C).
- Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas. Função pré-arrefecimento que melhora a prestação e reduz a duração do ciclo de abatimento. Fecho automático da porta com paragem fixa a 100°. Descongelamento manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 24x GN1/1 and EN1 trays, interstep 65 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel in AISI 304 18/10.
- Includes temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside product.
- Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning.
- Class T (Ta=+43°C).
- Programmable microprocessor with up to 99 programs.
- Pre-cooling function with dedicated push-button, implements the efficiency of the appliance and reduces even more the duration of cycle. Self-closing and fixed opening door system at 100°.
- Manual defrosting. Possibility to adapt to HACCP requirements.

o 292
e
V 400V
GN 12x GN2/1
(24x GN1/1)



BF 122 AF-P (cód. 0165.332.015)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura 12 GN2/1 (24 GN1/1) com grupo à distância, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 12 GN2/1 (24 GN1/1) with air remote unit, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x880x1800	mm
Potência / Power	6.12	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	72	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	48	kg
Peso / Weight	256	kg

- Capacidade para 24 tabuleiros GN1/1 e EN1, distância entre guias 65 mm.
- Após a confecção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo se estiverem a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Sonda térmica incluída para medição da temperatura do produto. Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Fácil extracção das grelhas em inox para uma eficaz higienização.
- Classe T (Ta=+43°C).
- Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas.
- Função pré-arrefecimento que melhora a prestação e reduz a duração do ciclo de abatimento.
- Fecho automático da porta com paragem fixa a 100°.
- Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 24x GN1/1 and EN1 trays, interstep 65 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel in AISI 304 18/10.
- Includes temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside product.
- Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning.
- Class T (Ta=+43°C).
- Programmable microprocessor with up to 99 programs.
- Pre-cooling function with dedicated push-button, implements the efficiency of the appliance and reduces even more the duration of cycle.
- Self-closing and fixed opening door system at 100°.
- Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.



RF 122 AF (cód. 0165.332.029)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura 24 GN1/1, condensação a ar, versão universal compatível com carros Rational 10 GN2/1 / Blast chiller and shock freezer 24 GN1/1, air condensation - universal version compatible with Rational trolley 10 GN2/1

- Restantes características técnicas iguais ao modelo BF 122 AF-P / Other technical characteristics similar to the BF 122 AF-P model.

Abatedor de temperatura a água

Cuba de arrefecimento a água de 80 - 160 kg, disponível sob consulta.

Water blast chiller

Water blast chiller of 80 - 160 kg, available on request.



o 292
e
V 400V
GN 20x GN1/1



BF 201 DP (cód. 0165.332.016)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura para carro 20 GN1/1 com grupo à distância, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer for 20 GN1/1 trolley with air remote unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x1150x2150	mm
Potência / Power	0.5 (230V) + 6.64 (400V)	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	70	kg
Congelamento (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	48	kg
Peso / Weight	310 (Un.) + 170 (grupo remoto/ remote unit)	kg

- Capacidade para carro de 20 tabuleiros GN1/1, distância entre guias 70 mm.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Sonda térmica multiponto incluída para medição da temperatura do produto.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização.
- Classe T (Ta=+43°C).
- Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas e possibilidade de controlar até 4 sensores distintos para uma melhor monitorização dos alimentos.
- Pega ergonómica e fecho magnético com fechadura.
- Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 20 trays GN1/1 trolley, interstep 70 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel AISI 304 18/10.
- Includes multipoint temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside the product.
- Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning.
- Class T (Ta=+43°C).
- Programmable microprocessor with up to 99 programs and possibility to control up to 4 different sensors for better monitoring of food.
- Ergonomic handle and magnetic closure with lock.
- Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.

Opcional / Optional

Versão passante / Roll In & Roll Through



RF 201 DP (cód. 0165.332.041)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura para carro 20 GN1/1 com grupo à distância, condensação a ar - versão universal compatível com carros Rational 10 GN2/1/ Blast chiller and shock freezer 20 GN1/1 with air remote unit - universal version compatible with Rational trolley 10 GN2/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x1050x2280	mm
Peso / Weight	340 (Un.) + 120 (grupo remoto/ remote unit)	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo BF 201 DP / Other technical characteristics similar to the BF 201 DP model.



BF 201 DP + (cód. 0165.332.017)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura para carro 20 GN1/1 com grupo à distância, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 20 GN1/1 with air remote unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x1150x2230	mm
Peso / Weight	320 (Un.) + 170 (grupo remoto/ remote unit)	kg

- Plataforma que garante excelente isolamento.
- Rampa para um carregamento mais rápido.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo BF 201 DP.

- Platform that ensures excellent isolation.
- Ramp for faster loading.
- Other technical characteristics similar to the BF 201 DP model.



o 292
e
V 400V
GN 20x GN1/1



BF 201 AP (cód. 0165.332.018)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura para carro 20 GN1/1 com grupo à distância, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer for 20 GN1/1 trolley with air remote unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x1150x2150	mm
Potência / Power	0.55 (230V) + 7.98 (400V)	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	105	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	70	kg
Peso / Weight	340 (Un.) + 235 (grupo remoto/ remote unit)	kg

- Capacidade para carro de 20 tabuleiros GN1/1, distância entre guias 70 mm.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Sonda térmica multiponto incluída para medição da temperatura do produto.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade. Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização.
- Classe T (Ta=+43°C).
- Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas e possibilidade de controlar até 4 sensores distintos para uma melhor monitorização dos alimentos.
- Pega ergonómica e fecho magnético com fechadura.
- Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 20 trays GN1/1 trolley, interstep 70 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel AISI 304 18/10. Includes multipoint temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside the product.
- Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning.
- Class T (Ta=+43°C).
- Programmable microprocessor with up to 99 programs and possibility to control up to 4 different sensors for better monitoring of food.
- Ergonomic handle and magnetic closure with lock.
- Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.

Opcional / Optional

Versão passante / Roll In & Roll Through



RF 201 AP (cód. 0165.332.033)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura para carro 20 GN1/1 com grupo à distância, condensação a ar - versão universal compatível com carros Rational 20 GN1/1 / Blast chiller and shock freezer 20 GN1/1 trolley with air remote unit - universal version compatible with Rational trolley 20 GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x1050x2280	mm
Potência / Power	0.55 (230V) + 4.96 (400V)	kW
Peso / Weight	340 (Un.) + 121 (grupo remoto/ remote unit)	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo BF 201 AP / Other technical characteristics similar to the BF 201 AP model.



BF 201 AP+ (cód. 0165.332.019)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura para carro 20 GN1/1 com grupo à distância, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 20 GN1/1 trolley with air remote unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x1150x2230	mm
Peso / Weight	350 (Un.) + 235 (grupo remoto/ remote unit)	kg

- Plataforma que garante excelente isolamento.
- Rampa para um carregamento mais rápido.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo BF 201 AP.

- Platform that ensures excellent isolation.
- Ramp for faster loading.
- Other technical characteristics similar to the BF 201 AP model.



PF 201 DP (cód. 0165.332.037)

MAGNUS®

o 292
e
V 400V



Abatedor de temperatura para carro 75x45 com grupo à distância, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer for 75x45 trolley with air remote unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x1050x2350	mm
Potência / Power	0.50 (230V) + 6.64 (400V)	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	70	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	48	kg
Peso / Weight	310 (Un.) + 170 (grupo remoto/ remote unit)	kg

- Capacidade para carro 75x45.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Sonda térmica multiponto incluída para medição da temperatura do produto.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização.
- Classe T (Ta=+43°C).
- Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas e possibilidade de controlar até 4 sensores distintos para uma melhor monitorização dos alimentos.
- Pega ergonómica e fecho magnético com fechadura.
- Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 75x45 trolley.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel AISI 304 18/10.
- Includes multipoint temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside the product.
- Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning.
- Class T (Ta=+43°C).
- Programmable microprocessor with up to 99 programs and possibility to control up to 4 different sensors for better monitoring of food. Ergonomic handle and magnetic closure with lock.
- Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.



PF 201 DP+ (cód. 0165.332.038)

MAGNUS®

o 292
e
V 400V



Abatedor de temperatura para carro 75x45 com grupo à distância, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer for 75x45 trolley with air remote unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x1050x2430	mm
Potência / Power	0.50 (230V) + 6.64 (400V)	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	70	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	48	kg
Peso / Weight	320 (Un.) + 170 (grupo remoto/ remote unit)	kg

- Capacidade para carro 75x45.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Sonda térmica multiponto incluída para medição da temperatura do produto.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização.
- Classe T (Ta=+43°C).
- Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas e possibilidade de controlar até 4 sensores distintos para uma melhor monitorização dos alimentos.
- Pega ergonómica e fecho magnético com fechadura.
- Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.
- Plataforma que garante excelente isolamento.
- Rampa para um carregamento mais rápido.

- Capacity for 75x45 trolley.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel AISI 304 18/10.
- Includes multipoint temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside the product.
- Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning.
- Class T (Ta=+43°C).
- Programmable microprocessor with up to 99 programs and possibility to control up to 4 different sensors for better monitoring of food. Ergonomic handle and magnetic closure with lock.
- Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.
- Platform that ensures excellent isolation.
- Ramp for faster loading.



PF 201 AP (cód. 0165.332.039)

MAGNUS®

o 292

e

V 400V



Abatedor de temperatura para carro 75x45 com grupo à distância, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer for 75x45 trolley with air remote unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x1050x2350	mm
Potência / Power	0.55 (230V) + 7.98 (400V)	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	105	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	70	kg
Peso / Weight	340 (Un.) + 235 (grupo remoto/ remote unit)	kg

- Capacidade para carro 75x45.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10. Sonda térmica multiponto incluída para medição da temperatura do produto. Isolamento em poliuretano de alta densidade. Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização. Classe T (Ta=+43°C). Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas e possibilidade de controlar até 4 sensores distintos para uma melhor monitorização dos alimentos. Pega ergonómica e fecho magnético com fechadura. Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 75x45 trolley.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 ° C!
- Body in stainless steel AISI 304 18/10. Includes multipoint temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside the product. Heat insulation with high-density polyurethane. Easy extraction of the grids for an easy cleaning. Class T (Ta=+43°C). Programmable microprocessor with up to 99 programs and possibility to control up to 4 different sensors for better monitoring of food. Ergonomic handle and magnetic closure with lock. Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.

Opcional / Optional

Versão passante / Roll In & Roll Through



PF 201 AP+ (cód. 0165.332.040)

MAGNUS®

o 292

e

V 400V



Abatedor de temperatura para carro 75x45 com grupo à distância, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer for 75x45 trolley with air remote unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x1050x2430	mm
Potência / Power	0.55 (230V) + 7.98 (400V)	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	105	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	70	kg
Peso / Weight	350 (Un.) + 235 (grupo remoto/ remote unit)	kg

- Capacidade para carro 75x45.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10. Sonda térmica multiponto incluída para medição da temperatura do produto. Isolamento em poliuretano de alta densidade. Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização. Classe T (Ta=+43°C). Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas e possibilidade de controlar até 4 sensores distintos para uma melhor monitorização dos alimentos. Pega ergonómica e fecho magnético com fechadura. Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.
- Plataforma que garante excelente isolamento.
- Rampa para um carregamento mais rápido.

- Capacity for 75x45 trolley.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 ° C!
- Body in stainless steel AISI 304 18/10. Includes multipoint temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside the product. Heat insulation with high-density polyurethane. Easy extraction of the grids for an easy cleaning. Class T (Ta=+43°C). Programmable microprocessor with up to 99 programs and possibility to control up to 4 different sensors for better monitoring of food. Ergonomic handle and magnetic closure with lock. Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.
- Platform that ensures excellent isolation.
- Ramp for faster loading.



BF 202 DP (cód. 0165.332.020)

MAGNUS®

O 292
e
V 400V
GN 20x GN2/1



Abatedor de temperatura para carro 20 GN2/1 com grupo à distância, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 20 GN2/1 trolley with air remote unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1500x1350x2150	mm
Potência / Power	0.55 (230V) + 13.1 (400V)	kW
Arrefecimento (+ 90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to + 3°C) cycle 90 min.	150	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	100	kg
Peso / Weight	420 (Un.) + 263 (grupo remoto/ remote unit)	kg

- Capacidade para carro de 20 tabuleiros GN2/1, distância entre guias 75 mm.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10. Sonda térmica multiponto incluída para medição da temperatura do produto. Isolamento em poliuretano de alta densidade. Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização. Classe T (Ta=+43°C). Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas e possibilidade de controlar até 4 sensores distintos para uma melhor monitorização dos alimentos. Pega ergonómica e fecho magnético com fechadura. Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 20 trays GN2/1 trolley, interstep 75 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel AISI 304 18/10. Includes multipoint temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside the product. Heat insulation with high-density polyurethane. Easy extraction of the grids for an easy cleaning. Class T (Ta=+43°C). Programmable microprocessor with up to 99 programs and possibility to control up to 4 different sensors for better monitoring of food. Ergonomic handle and magnetic closure with lock. Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.

Opcional / Optional

Versão passante / Roll In & Roll Through



RF 202 DP (cód. 0165.332.042)

MAGNUS®

O 292
e
V 400V
GN 20x GN2/1



Abatedor de temperatura para carro 20 GN2/1 com grupo à distância, condensação a ar - versão universal compatível com carros Rational 20 GN2/1 / Blast chiller and shock freezer 20 GN2/1 trolley with air remote unit - universal version compatible with Rational trolley 20 GN2/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1600x1350x2280	mm
Potência / Power	0.55 (230V) + 6.65 (400V)	kW
Arrefecimento (+ 90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to + 3°C) cycle 90 min.	150	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	100	kg
Peso / Weight	400 (Un.) + 186 (grupo remoto/ remote unit)	kg

- Capacidade para carro de 20 tabuleiros GN2/1, distância entre guias 75 mm.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10. Sonda térmica multiponto incluída para medição da temperatura do produto; isolamento em poliuretano de alta densidade. Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização. Classe T (Ta=+43°C). Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas e possibilidade de controlar até 4 sensores distintos para uma melhor monitorização dos alimentos. Pega ergonómica e fecho magnético com fechadura. Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 20 trays GN2/1 trolley, interstep 75 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel AISI 304 18/10. Includes multipoint temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside the product. Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning. Class T (Ta=+43°C). Programmable microprocessor with up to 99 programs and possibility to control up to 4 different sensors for better monitoring of food. Ergonomic handle and magnetic closure with lock.
- Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.



BF 202 DP+ (cód. 0165.332.024)

MAGNUS®

o 292
e
V 400V
GN 20x GN2/1



Abatedor de temperatura para carro 20 GN2/1 com grupo à distância, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 20 GN2/1 with air remote unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1500x1350x2230	mm
Potência / Power	0.55 (230V) + 13.1 (400V)	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	150	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	100	kg
Peso / Weight	420 (Un.) + 263 (grupo remoto/ remote unit)	kg

- Capacidade para carro de 20 tabuleiros GN2/1, distância entre guias 75 mm.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10. Sonda térmica multiponto incluída para medição da temperatura do produto; isolamento em poliuretano de alta densidade. Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização. Classe T (Ta=+43°C). Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas e possibilidade de controlar até 4 sensores distintos para uma melhor monitorização dos alimentos. Pega ergonómica e fecho magnético com fechadura. Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.
- **Plataforma que garante excelente isolamento.**
- **Rampa para um carregamento mais rápido.**

- Capacity for 20 trays GN2/1 trolley, interstep 75 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel AISI 304 18/10. Includes multipoint temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside the product. Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning. Class T (Ta=+43°C). Programmable microprocessor with up to 99 programs and possibility to control up to 4 different sensors for better monitoring of food. Ergonomic handle and magnetic closure with lock.
- Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.
- **Platform that ensures excellent isolation.**
- **Ramp for faster loading.**



BF 202 AP (cód. 0165.332.022)

MAGNUS®

o 292
e
V 400V
GN 20x GN2/1



Abatedor de temperatura para carro 20 GN2/1 com grupo à distância, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 20 GN2/1 trolley with air remote unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1500x1350x2150	mm
Potência / Power	0.99 (230V) + 15.69 (400V)	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	210	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	135	kg
Peso / Weight	410 (Un.) + 265 (grupo remoto/ remote unit)	kg

- Capacidade para carro de 20 tabuleiros GN2/1, distância entre guias 75 mm.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10. Sonda térmica multiponto incluída para medição da temperatura do produto; isolamento em poliuretano de alta densidade. Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização. Classe T (Ta=+43°C). Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas e possibilidade de controlar até 4 sensores distintos para uma melhor monitorização dos alimentos. Pega ergonómica e fecho magnético com fechadura. Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 20 trays GN2/1 trolley, interstep 75 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel AISI 304 18/10. Includes multipoint temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside the product. Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning. Class T (Ta=+43°C). Programmable microprocessor with up to 99 programs and possibility to control up to 4 different sensors for better monitoring of food. Ergonomic handle and magnetic closure with lock.
- Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.

Opcional / Optional

Versão passante / Roll In & Roll Through



RF 202 AP (cód. 0165.332.034)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura para carro 20 GN2/1 com grupo à distância, condensação a ar - versão universal compatível com carros Rational 20 GN2/1 / Blast chiller and shock freezer 20 GN2/1 trolley with air remote unit - universal version compatible with Rational trolley 20 GN2/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1600x1350x2280	mm
Potência / Power	0.55 (230V) + 8.47 (400V)	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	210	kg
Congelamento (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	135	kg
Peso / Weight	400 (Un.) + 194 (grupo remoto/ remote unit)	kg



- Capacidade para carro de 20 tabuleiros GN2/1, distância entre guias 75 mm.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10. Sonda térmica multiponto incluída para medição da temperatura do produto; isolamento em poliuretano de alta densidade. Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização. Classe T (Ta=+43°C). Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas e possibilidade de controlar até 4 sensores distintos para uma melhor monitorização dos alimentos. Pega ergonómica e fecho magnético com fechadura. Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.

- Capacity for 20 trays GN2/1 trolley, interstep 75 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel AISI 304 18/10. Includes multipoint temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside the product. Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning. Class T (Ta=+43°C). Programmable microprocessor with up to 99 programs and possibility to control up to 4 different sensors for better monitoring of food. Ergonomic handle and magnetic closure with lock.
- Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.



BF 202 AP+ (cód. 0165.332.023)

MAGNUS®

Abatedor de temperatura para carro 20 GN2/1 com grupo à distância, condensação a ar Blast chiller and shock freezer 20 GN2/1 trolley with air remote unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1500x1350x2230	mm
Potência / Power	0.99 (230V) + 15.69 (400V)	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	210	kg
Congelamento (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	135	kg
Peso / Weight	420 (Un.) + 265 (grupo remoto/ remote unit)	kg



- Capacidade para carro de 20 tabuleiros GN2/1, distância entre guias 75 mm.
- Após a confeção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos mesmo a uma temperatura de saída superior a 90°C!
- Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Sonda térmica multiponto incluída para medição da temperatura do produto.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Fácil extração das grelhas em inox para uma eficaz higienização. Classe T (Ta=+43°C).
- Microprocessador com capacidade de programação até 99 programas e possibilidade de controlar até 4 sensores distintos para uma melhor monitorização dos alimentos.
- Pega ergonómica e fecho magnético com fechadura.
- Descongelação manual.
- Possibilidade de utilização de acordo com os requisitos HACCP.
- **Plataforma que garante excelente isolamento.**
- **Rampa para um carregamento mais rápido.**

- Capacity for 20 trays GN2/1 trolley, interstep 75 mm.
- After cooking, food can be cooled down even if the output temperature exceeds 90 °C!
- Body in stainless steel AISI 304 18/10.
- Includes multipoint temperature probe for easy monitoring of the confection temperature inside the product.
- Heat insulation with high-density polyurethane.
- Easy extraction of the grids for an easy cleaning.
- Class T (Ta=+43°C). Programmable microprocessor with up to 99 programs and possibility to control up to 4 different sensors for better monitoring of food.
- Ergonomic handle and magnetic closure with lock.
- Manual defrosting.
- Possibility to adapt to HACCP requirements.
- **Platform that ensures excellent isolation.**
- **Ramp for faster loading.**

292
e
V 400V
GN 20x GN2/1

292
e
V 400V
GN 20x GN2/1

Opcionais para abatedores de temperatura / Optionals for blast chiller and shock freezer

cód. 0190.332.003	920596	Kit 4 rodas para modelos BF 051 Kit 4 castors for BF 051 models
cód. 0190.332.005	920019	Kit 4 rodas para modelos BF 081 - 121 - 161, RF 120 Kit 4 castors for BF 081 - 121 - 161, RF 120 models
cód. 0190.332.	965868	Kit 4 rodas para modelos BF 122, RF 122 Kit 4 castors for BF 122, RF 122 models
cód. 0	966404	USB para modelos BF 051 USB for 051 models
cód. 0	966282	USB para modelos BF 081, BF 121 e BF 161 USB for BF 081, BF 121 and BF 161 models
cód. 0	966393	USB para modelos BF 122 USB for BF 122 models
cód. 0	990600	Cobertura para unidade remota de condensação, para modelos BF 121 - BF 161 Condensing unit protection for BF 121 - BF 161 models
cód. 0	990603	Cobertura para unidade remota de condensação para modelos BF 122 Condensing unit protection for BF 122 models
cód. 1190.303.017		Grelha GN1/1 em aço inox, 530x325mm Stainless steel grid GN1/1, 530x325mm
cód. 1190.118.033	13869200	Grelha GN2/1 em aço inox, 646x530 mm Stainless steel grid GN2/1, 646x530 mm
cód. 0190.332.010	960340	Suporte sonda para líquidos para modelos BF-PF Probe support for liquid for BF-PF models
cód.	965446	Kit impressora para modelos BF 051 Kit of printer for BF 051 models
cód. 0190.332.	966383	Kit impressora para modelos BF 081 - 121 - 161 Kit of printer for BF 081 - 121 - 161 models
cód. 0190.332.	990669	Kit impressora para modelos BF 122 Kit of printer for BF 122 models
cód. 0190.332.	966326	Kit impressora para modelos BF 201 - BF 202 Kit of printer for BF 201 - BF 202 models
cód. 0190.332.013	960056	Kit lâmpada germicida para modelos 8, 10, 12 e 16 GN1/1 Kit of germicidal lamp for 8, 10, 12 e 16 GN1/1 models
cód. 0190.332.014	965652	Kit 2 sondas de temperatura não aquecidas para modelos BF 201 - BF 202 Kit 2 temperature probes not heated for BF 201 - BF 202 models
cód. 0190.332.015	965653	Kit 3 sondas de temperatura não aquecidas para modelos BF 201 - BF 202 Kit 3 temperature probes not heated for BF 201 - BF 202 models
cód. 0190.332.016	965654	Kit 4 sondas de temperatura não aquecidas para modelos BF 201 - BF 202 Kit 4 temperature probes not heated for BF 201 - BF 202 models
cód. 0190.332.	970047	Carro de 20 tabuleiros GN1/1 Trolley for 20 trays GN1/1
cód. 0190.332.	970048	Carro de 20 tabuleiros GN2/1 Trolley for 20 trays GN2/1
cód. 0190.332.	970049	Carro de 16 tabuleiros EN1 Trolley for 16 trays EN1
cód. 0190.332.	970051	Carro de 32 tabuleiros EN1 Trolley for 32 trays EN1

Valores válidos para opcionais fornecidos com o equipamento / Valid values for optional supplied with the equipment

Sugestão:

Consulte os containers gastronorm na página 294.

Suggestion:

Consult our range of Gastronorm containers on page 294.



Processamento em linha

Process line

Confeção e arrefecimento

Cook and chill

- **3 em 1 – Confecciona, enche/embala e arrefece**
- Esta linha permite confeccionar os alimentos, embala-los em sacos de plástico especiais ou em recipientes de diferentes capacidades e selá-los.
- Após o embalamento o produto é arrefecido na cuba de arrefecimento a água, permitindo reduzir a temperatura dos alimentos.
- **3 in 1 – Prepares, packs and cools down.**
- This line allows to prepare food, pack and seal it in special plastic bags or in different containers.
- After the packing, the product cools down in the water-cooled container.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Carga de massa seca Dried pasta load	Tipo de aquecimento Cooker heating
0	LPCG 1-18	1000x2416x1800 mm	18 - 23 kg	Gás / Gas
0	LPCG 1-24	1000x2416x1800 mm	24 - 30 kg	Gás / Gas
0	LPCE 1-18	1000x2416x1800 mm	18 - 23 kg	Elétrico / Electric
0	LPCE 1-24	1000x2416x1800 mm	24 - 30 kg	Elétrico / Electric
0	LPCV 1-18	1000x2416x1800 mm	18 - 23 kg	Vapor / Steam
0	LPCV 1-24	1000x2416x1800 mm	24 - 30 kg	Vapor / Steam

Estação de enchimento e selagem

Filling and sealing station

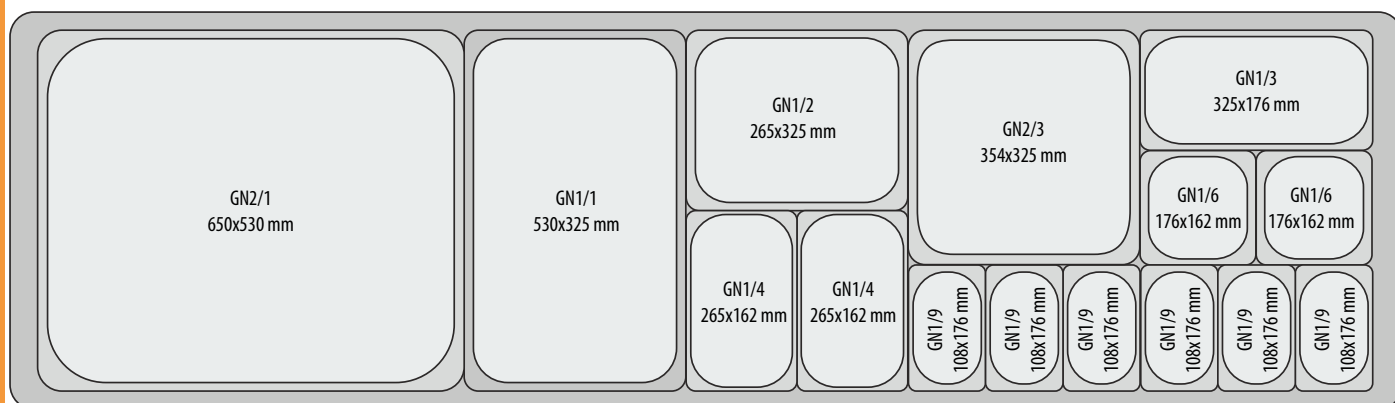
- Permite encher e embalar os alimentos em sacos de plástico especiais ou em recipientes de diferentes capacidades e selá-los.
- Allows an easy filling of food products into special plastic bags or different recipients and seal them.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Cabeçote Head	Enchimento Filling
0	SDS1000	1040x705x868/1500 mm	50 mm	100 - 1100 cc

Containers gastronorm

Gastronorm containers



Containers em aço inox **GN2/1** (650x530 mm) sem pegas:
Stainless steel containers **GN2/1** (650x530 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.001	200 mm	57.5 l
0190.271.002	150 mm	42.5 l
0190.271.003	100 mm	28.5 l
0190.271.004	65 mm	18.5 l
0190.271.005	40 mm	10 l
0190.271.006	20 mm	5 l

Containers em aço inox **GN1/1** (530x325 mm) sem pegas:
Stainless steel containers **GN1/1** (530x325 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.007	200 mm	28 l
0190.271.008	150 mm	21 l
0190.271.009	100 mm	14 l
0190.271.010	65 mm	9 l
0190.271.011	40 mm	5 l
0190.271.012	20 mm	2.5 l

Containers em aço inox **GN2/3** (354x325 mm) sem pegas:
Stainless steel containers **GN2/3** (354x325 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.013	200 mm	18 l
0190.271.014	150 mm	13 l
0190.271.015	100 mm	9 l
0190.271.016	65 mm	5.5 l
0190.271.017	40 mm	3 l
0190.271.018	20 mm	1.5 l

Containers em aço inox **GN1/2** (265x325 mm) sem pegas:
Stainless steel containers **GN1/2** (265x325 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.019	200 mm	12.5 l
0190.271.020	150 mm	9.5 l
0190.271.021	100 mm	6.5 l
0190.271.022	65 mm	4 l
0190.271.023	40 mm	2 l
0190.271.024	20 mm	1.25 l

Containers em aço inox **GN1/3** (325x176 mm) sem pegas:
Stainless steel containers **GN1/3** (325x176 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.029	200 mm	7.8 l
0190.271.030	150 mm	5.7 l
0190.271.031	100 mm	4 l
0190.271.032	65 mm	2.5 l
0190.271.033	40 mm	1.5 l
0190.271.034	20 mm	0.75 l

Containers em aço inox **GN2/4** (530x162 mm) sem pegas:
Stainless steel containers **GN2/4** (530x162 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.025	150 mm	9 l
0190.271.027	65 mm	3.8 l
0190.271.028	40 mm	2 l

Containers em aço inox GN1/4 (265x162 mm) sem pegas:
Stainless steel containers GN1/4 (265x162 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.035	200 mm	5.5 l
0190.271.036	150 mm	4 l
0190.271.037	100 mm	2.8 l
0190.271.038	65 mm	1.8 l
0190.271.039	40 mm	1 l
0190.271.040	20 mm	0.5 l

Containers em aço inox GN1/9 (108x176 mm) sem pegas:
Stainless steel containers GN1/9 (108x176 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.045	100 mm	1 l
0190.271.046	65 mm	0.6 l

Containers em aço inox GN2/3 (354x325 mm) perfurado:
Stainless steel containers GN2/3 (354x325 mm) perforated:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.051	65 mm	5.5 l

Tampas com encaixe para colher:
Lids with opening for spoon:

Código Code	Dimensão Size
0190.271.064	GN1/1
0190.271.065	GN2/3
0190.271.066	GN1/2
0190.271.067	GN1/3
0190.271.068	GN1/4
0190.271.069	GN1/6
0190.271.070	GN1/9

Tampas sem encaixe para colher:
Lids without opening for spoon:

Código Code	Dimensão Size
0190.271.056	GN1/1
0190.271.057	GN2/3
0190.271.058	GN2/4
0190.271.059	GN1/2
0190.271.060	GN1/3
0190.271.061	GN1/4
0190.271.062	GN1/6
0190.271.063	GN1/9

Containers em aço inox GN1/6 (176x162 mm) sem pegas:
Stainless steel containers GN1/6 (176x162 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.041	200 mm	3.4 l
0190.271.042	150 mm	2.4 l
0190.271.043	100 mm	1.6 l
0190.271.044	65 mm	1 l

Containers em aço inox GN1/1 (530x325 mm) perfurado:
Stainless steel containers GN1/1 (530x325 mm) perforated:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.047	100 mm	14 l
0190.271.048	65 mm	9 l
0190.271.049	40 mm	5 l

Containers em aço inox GN1/2 (265x325 mm) perfurado:
Stainless steel containers GN1/2 (265x325 mm) perforated:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.053	100 mm	6.5 l
0190.271.054	65 mm	4 l
0190.271.055	40 mm	2 l

Tampas com borracha vedante:
Lids with protective rubber:

Código Code	Dimensão Size
0190.271.071	GN1/1
0190.271.073	GN1/2
0190.271.074	GN1/3
0190.271.075	GN1/4

Divisórias:
Dividers:

Código Code	Altura Height	Dimensão Size
0190.271.077	530 mm	GN1/1
0190.271.078	325 mm	GN1/2

Fundo perfurado:
Perforated bottom:

Código Code	Dimensão Size
0	280x220 mm
0	430x220 mm

Delicatessen

Delicatessen

TeppICE



Realize os rolos em 4 passos / Make your rolls in 4 simple steps





TPICE1200 (cód. 0302.765.001)

MAGNUS®

e

V 230V



Placa fria TeppICE Refrigerated plate TeppICE

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x750x850/1350	mm
Dimensões internas TeppICE / Internal dimensions TeppICE	610x560	mm
Temperatura / Temperature	-38	°C
Potência / Power	1.23	kW

- Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Temperatura regulável de 0 a -38°C, conforme a temperatura e a humidade externa.
- Temperatura média de trabalho: -28°C.
- Pannel digital de controlo para pré-programar o arrefecimento da placa.
- Gás refrigerante R507.
- Iluminação LED.
- Placa em aglomerado de arenito branco com 30 mm de espessura.
- Estante em acrílico.
- 6 containers GN 1/9 - 65 mm de altura com tampa.
- 1 unidade neutra com 3 gavetas.
- 1 prateleira amovível com container GN 1/2 - 100 mm com tampa.
- 4 rodas.

- Realized in stainless steel 304 18/10.
- Adjustable temperature from 0 to -38°C with boosted cold distribution system.
- Medium working temperature: -28°C.
- Digital controlling panel with pre-programmed ignition.
- Refrigerated gas R507.
- Led lighting
- Top in white agglomerated sandstone with 30 mm.
- Plexiglass shelf.
- Nr. 6 GN 1/9 basins h.65 with lid on the top.
- Nr.1 neutral unit with 3 drawers.
- Nr.1 flippable shelf with GN1/2 h.100 basin with lid.
- 4 Rolling castors.



DP/TPICE (cód. 0302.765.002)

MAGNUS®

e

V 230V



Elemento para encastrar TeppICE Drop-in version TeppICE

Dimensões (LP) / Dimensions (WD)	680x630	mm
Dimensões internas TeppICE / Internal dimensions TeppICE	610x560	mm
Temperatura / Temperature	-38	°C
Potência / Power	1.23	kW

- Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Temperatura regulável de 0 a -38°C, conforme a temperatura e a humidade externa.
- Temperatura média de trabalho: -28°C.
- Pannel de controlo digital para pré-programar o arrefecimento da placa.
- Gás refrigerante R507.

- Realized in stainless steel 304 18/10.
- Adjustable temperature from 0 to -38°C with boosted cold distribution system.
- Medium working temperature: -28°C.
- Digital controlling panel with pre-programmed ignition.
- Refrigerated gas R507.





Máquinas para gelados

Vertical freezers



GEL 5 (cód. 0305.86.002)

Telme

e

V

230V



Máquina para gelado artesanal, 5 l/h Vertical freezer, 5 l/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	410x460x320	mm
Potência / Power	0.6	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	0.5 - 1	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	15 - 20	min.
Produção / Production *	5* / 10**	l/h
Peso / Weight	38	kg

* Gelado / Ice-cream ** Granizado / slush

- Condensação a ar.
- Modelo particularmente adequado ao sector da restauração dada a sua velocidade de produção.
- Fácil de instalar, simples de usar e mínima manutenção.
- Modelo eletromecânico.
- Suporte não incluído. Para preço, consulte-nos!
- Air condensation.
- High speed, specially designed for gastronomy.
- Easy to install and use, minimal maintenance.
- Electromechanical model.
- Does not include support. Ask us for prices!



POKER (cód. 0305.86.033)

Telme

e

V

230V



Máquina para gelado artesanal, 10 l/h Vertical freezer, 10 l/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	500x560x400	mm
Potência / Power	1	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	1 - 2	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	10 - 15	min.
Produção / Production	10* / 20**	l/h
Peso / Weight	60	kg

* Gelado / Ice-cream ** Granizado / slush

- Condensação a ar.
- Modelo particularmente adequado ao setor da restauração dada a sua velocidade de produção.
- Fácil de instalar, simples de usar e mínima manutenção.
- Modelo eletromecânico.
- Suporte não incluído. Para preço, consulte-nos!
- Air condensation.
- High speed, specially designed for gastronomy.
- Easy to install and use, minimal maintenance.
- Electromechanical model.
- Does not include support. Ask us for prices!

Sugestão:

Consulte as páginas dos abatedores de temperatura para uma "confeção" ideal dos seus gelados (página 278).

Suggestion:

Consult the pages with the blast freezers for a perfect ice cream freezing (page 278).



e

V 230V



GEL 10 (cód. 0305.86.032)

Telme

Produtora de gelado vertical, 10 l/h
Vertical freezer, 10 l/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	390x460x850	mm
Potência / Power	1	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	1 - 2	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	10 - 20	min.
Produção / Production	10* / 20**	l/h
Peso / Weight	75	kg

* Gelado / Ice-cream ** Granizado / slush

- Condensação a ar.
- Modelo particularmente adequado ao setor da restauração dada a sua velocidade de produção.
- Fácil de instalar, simples de usar e mínima manutenção.
- Modelo eletromecânico.
- Air condensation.
- High speed, specially designed for gastronomy.
- Easy to install and use, minimal maintenance.
- Electromechanical model.

e

V 400V



GEL 20 (cód. 0305.86.034)

Telme

Produtora de gelado vertical, 20 l/h
Vertical freezer, 20 l/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	460x510x960	mm
Potência / Power	2.2	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	2 - 4	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	10 - 15	min.
Produção / Production	20* / 40**	l/h
Peso / Weight	112	kg

* Gelado / Ice-cream ** Granizado / slush

- Condensação a ar.
- Produtora vertical de extração automática para a produção de gelados com elevada consistência.
- Modelo eletromecânico.
- Air condensation.
- Vertical production with automatic extraction for ice cream production with high consistency.
- Electromechanical model.

e

V 400V



PRATICA 15-25 (cód. 0305.86.038)

Telme

Produtora de gelado vertical, 25 l/h
Vertical freezer, 25 l/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x510x960	mm
Potência / Power	2.4	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	2 - 4	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	10 - 20	min.
Produção / Production	25	l/h
Peso / Weight	120	kg

- Condensação a ar (disponível a água ao mesmo preço).
- Produtora vertical de extração automática para a produção de gelados com elevada consistência.
- Programa para granizados.
- Modelo eletrónico.
- Air condensation (water condensation available at the same price).
- Vertical production with automatic extraction for ice cream production with high consistency.
- With granita programme.
- Electronic model.



GELSHOW 2x3 (cód. 0305.86.)

Telme



Produtora de gelado vertical contínua, 3x 2 l/h
Continuous vertical freezer, 3x 2 l/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x530x970	mm
Potência / Power	3	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	3x (1 - 2)	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	contínuo / continuous	min.
Peso / Weight	200	kg

- Condensação a ar.
- Produtora de gelados multissetorial direcionada para diferentes atividades, tais como catering, pastelarias, confeitarias e todas as atividades que oferecem um gelado fresco como um produto complementar.
- Perfeita visualização do produto durante o processamento.
- Diversos ingredientes podem ser adicionados em qualquer altura.
- Tampa equipada com um íman de segurança.
- As paredes e o fundo do cilindro transmitem toda a potência de arrefecimento disponível.
- O investimento é baixo em comparação com outros sistemas que produzem e vendem. Não é necessário uma produtora e um expositor de gelados.
- Fácil de usar, não exige utilizadores especialmente qualificados.

- Air condensation.
- It is multisectoral vertical freezer directed to different activities: catering, cake and pastry shops and all those activities offering fresh-made ice-cream as a complementary product.
- Perfect view of the moving product during processing.
- Various ingredients can be added at any time.
- The lid has a safety magnet.
- The walls and the bottom of the cylinder transmit all the available cooling power.
- The investment is low compared to other producing and selling systems. No production lab and display cabinet are required.
- Easy to use, it does not require particularly qualified personnel.



GELSHOW 4x3 (cód. 0305.86.)

Telme



Produtora de gelado vertical contínua, 3x 4 l/h
Continuous vertical freezer, 3x 4 l/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x530x970	mm
Potência / Power	4.5	kW
Capacidade máxima / Maximum capacity	3x (2 - 4)	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	contínuo / continuous	min.
Peso / Weight	250	kg

- Condensação a ar.
- Produtora de gelados multissetorial direcionada para diferentes atividades, tais como catering, pastelarias, confeitarias e todas as atividades que oferecem um gelado fresco como um produto complementar.
- Perfeita visualização do produto durante o processamento.
- Diversos ingredientes podem ser adicionados em qualquer altura.
- Tampa equipada com um íman de segurança.
- As paredes e o fundo do cilindro transmitem toda a potência de arrefecimento disponível.
- O investimento é baixo em comparação com outros sistemas que produzem e vendem. Não é necessário uma produtora e um expositor de gelados.
- Fácil de usar, não exige utilizadores especialmente qualificados.

- Air condensation.
- It is multisectoral vertical freezer directed to different activities: catering, cake and pastry shops and all those activities offering fresh-made ice-cream as a complementary product.
- Perfect view of the moving product during processing.
- Various ingredients can be added at any time.
- The lid has a safety magnet.
- The walls and the bottom of the cylinder transmit all the available cooling power.
- The investment is low compared to other producing and selling systems. No production lab and display cabinet are required.
- Easy to use, it does not require particularly qualified personnel.



Mantecadoras Batch freezers



V 400V



PRATICA 35-50 (cód. 0305.86.010)

Telme

Mantecadora vertical 7 l - ar
Vertical batch freezer, 7 l - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x700x1120	mm
Potência / Power	3.5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	3 - 7	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	8 - 12	min.
Produção / Production	50	l/h
Peso / Weight	166	kg

- Condensação a ar (disponível a água ao mesmo preço).
- O cilindro vertical representa vantagens significativas, tais como: fácil enchimento (particularmente útil em geladarias), constante visibilidade do produto e possibilidade de adicionar ingredientes a qualquer momento.
- O tempo de ciclo rápido produz gelado de elevadíssima qualidade.
- O ciclo de temperatura obtém sempre o mesmo resultado, mesmo com diferentes quantidades de mistura.
- Controlo do tempo e da temperatura.

- Air condensation (water condensation available at the same price).
- The vertical cylinder represents significant advantages, like: easy filling (specially useful for ice cream parlours), constant visibility of the product and possibility to add ingredients at any moment.
- Short cycle duration for an ice cream of excellent quality.
- Stable results and constant cycle temperatures, even with different produce quantities.
- Time and temperature control.



PRATICA 42-60 A (cód. 0305.86.012)

Telme

Mantecadora vertical 8 l - ar
Vertical batch freezer, 8 l - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x900x1120	mm
Potência / Power	7	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 8	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	10 - 12	min.
Produção / Production	60	l/h
Peso / Weight	235	kg

- Condensação a ar.
- O cilindro vertical representa vantagens significativas, tais como: fácil enchimento (particularmente útil em geladarias), constante visibilidade do produto e possibilidade de adicionar ingredientes a qualquer momento.
- O tempo de ciclo rápido produz gelado de elevadíssima qualidade.
- O ciclo de temperatura obtém sempre o mesmo resultado, mesmo com diferentes quantidades de mistura.
- Controlo do tempo e da temperatura.

- Air condensation.
- The vertical cylinder represents significant advantages, like: easy filling (specially useful for ice cream parlours), constant visibility of the product and possibility to add ingredients at any moment.
- Short cycle duration for an ice cream of excellent quality.
- Stable results and constant cycle temperatures, even with different produce quantities.
- Time and temperature control.





PRATICA 42-60 (cód. 0305.86.031)

Telme



Mantecedora **vertical 8 l - água** **Vertical batch freezer, 8 l - water**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x700x1120	mm
Potência / Power	6.7	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 8	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	8 - 12	min.
Produção / Production	60	l/h
Peso / Weight	222	kg

- Condensação a água.
- O cilindro vertical representa vantagens significativas, tais como: fácil enchimento (particularmente útil em geladarias), constante visibilidade do produto e possibilidade de adicionar ingredientes a qualquer momento.
- O tempo de ciclo rápido produz gelado de elevadíssima qualidade.
- O ciclo de temperatura obtém sempre o mesmo resultado, mesmo com diferentes quantidades de mistura.
- Controlo do tempo e da temperatura.
- Programa para granizados.

- Water condensation.
- The vertical cylinder represents significant advantages, like: easy filling (specially useful for ice cream parlours), constant visibility of the product and possibility to add ingredients at any moment.
- Short cycle duration for an ice cream of excellent quality.
- Stable results and constant cycle temperatures, even with different produce quantities.
- Time and temperature control.
- With granita programme.



PRATICA 54-84 (cód. 0305.86.013)

Telme



Mantecedora **vertical 12 l - água** **Vertical batch freezer, 12 l - water**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x700x1150	mm
Potência / Power	7.5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	7 - 12	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	8 - 12	min.
Produção / Production	75	l/h
Peso / Weight	250	kg

- Condensação a água.
- O cilindro vertical representa vantagens significativas, tais como: fácil enchimento (particularmente útil em geladarias), constante visibilidade do produto e possibilidade de adicionar ingredientes a qualquer momento.
- O tempo de ciclo rápido produz gelado de elevadíssima qualidade.
- O ciclo de temperatura obtém sempre o mesmo resultado, mesmo com diferentes quantidades de mistura.
- Controlo do tempo e da temperatura.
- Programa para granizados.

- Water condensation.
- The vertical cylinder represents significant advantages, like: easy filling (specially useful for ice cream parlours), constant visibility of the product and possibility to add ingredients at any moment.
- Short cycle duration for an ice cream of excellent quality.
- Stable results and constant cycle temperatures, even with different produce quantities.
- Time and temperature control.
- With granita programme.



ECOGEL 30-90 (cód. 0305.86.014)

Telme

e

V 400V



Mantecedora **vertical** 12 l - água **Vertical** batch freezer, 12 l - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	510x700x1150	mm
Potência / Power	8.5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 12	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	6 - 12	min.
Produção / Production	90	l/h
Peso / Weight	290	kg

- Condensação a água.
- Visor disponível em vários idiomas, ciclos específicos, memorização do fim de ciclo (auxiliando o utilizador), 11 ciclos pré-configurados (modificáveis) e 3 ciclos programáveis.
- Dispensador exclusivo para produção de gelado com pedaços de frutas frescas, secas e chocolate.
- O sistema de gravação de horas de trabalho (WHR) permite aos utilizadores poderem substituir componentes de desgaste, garantindo uma longa longevidade, máxima performance e fiabilidade da máquina.
- Ciclos rápidos de arrefecimento para grandes produções. Aumento do volume médio entre 25-35%.
- Duplo sistema de refrigeração paralelo que permite uma redução do consumo de água e energia. O sistema "DSRS" patenteado (Dual Stage Refrigeration System) reduz a potência nominal utilizada em 20%. Os compressores podem funcionar em simultâneo ou isoladamente. Isto torna possível que a mistura e congelação para a produção de gelado seja efetuada de forma extraordinariamente rápida (utilizando os dois compressores), ou uma poupança de energia em mais de 40% (recorrendo apenas a um compressor).
- O processamento do gelado é sempre otimizado independentemente da dimensão da carga para a mistura.

- Water condensation.
- Display available in different languages, specific cycles, memory and alert for end of cycle (helping the user), 11 preprogrammed cycles (reprogrammable) and 3 programmable cycles.
- Exclusive dispenser for the production of ice cream with fresh fruits, dry ingredients and chocolate.
- Programmable working hours allow the users to minimize wear of the pieces, assuring a long life, maximum performance and reliability of the machine.
- Quick freezing cycles for heavy-duty use. 25-35% average overrun.
- System of double refrigeration that allows a reduction of water and energy consumption. The "DSRS" system (Dual Stage Refrigeration System) reduces 20% of the nominal power. The compressors are capable to work simultaneously or individually, allowing a very fast mixing and freezing process (in case of simultaneous use of the compressors), or an energy saving of 40% (with 1 compressor).
- The processing of the ice cream is optimized independently of the quantity.



ECOGEL 40-120 (cód. 0305.86.015)

Telme

e

V 400V



Mantecedora **vertical** 18 l - água **Vertical** batch freezer, 18 l - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	550x780x1200	mm
Potência / Power	12	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	5 - 18	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	6 - 12	min.
Produção / Production	120	l/h
Peso / Weight	372	kg

- Condensação a água.
- Visor disponível em vários idiomas, ciclos específicos, memorização do fim de ciclo (auxiliando o utilizador), 11 ciclos pré-configurados (modificáveis) e 3 ciclos programáveis.
- Dispensador exclusivo para produção de gelado com pedaços de frutas frescas, secas e chocolate.
- O sistema de gravação de horas de trabalho (WHR) permite aos utilizadores poderem substituir componentes de desgaste, garantindo uma longa longevidade, máxima performance e fiabilidade da máquina.
- Ciclos rápidos de arrefecimento para grandes produções. Aumento do volume médio entre 25-35%.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo ECOGEL 30-90.

- Water condensation.
- Display available in different languages, specific cycles, memory and alert for end of cycle (helping the user), 11 preprogrammed cycles (reprogrammable) and 3 programmable cycles.
- Exclusive dispenser for the production of ice cream with fresh fruits, dry ingredients and chocolate.
- Programmable working hours allow the users to minimize wear of the pieces, assuring a long life, maximum performance and reliability of the machine.
- Quick freezing cycles for heavy-duty use. 25-35% average overrun.
- Other technical characteristics similar to the ECOGEL 30-90 model.



ECOGEL 50-160 (cód. 0305.86.016)

Telme



Mantecedora vertical 24 l - água Vertical batch freezer, 24 l - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x780x1250	mm
Potência / Power	13	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	8 - 24	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	8 - 12	min.
Produção / Production	160	l/h
Peso / Weight	382	kg

- Condensação a água.
- Visor disponível em vários idiomas, ciclos específicos, memorização do fim de ciclo (auxiliando o utilizador), 11 ciclos pré-configurados (modificáveis) e 3 ciclos programáveis.
- Dispensador exclusivo para produção de gelado com pedaços de frutas frescas, secas e chocolate.
- O sistema de gravação de horas de trabalho (WHR) permite aos utilizadores poderem substituir componentes de desgaste, garantindo uma longa longevidade, máxima performance e fiabilidade da máquina.
- Ciclos rápidos de arrefecimento para grandes produções. Aumento do volume médio entre 25-35%.
- Duplo sistema de refrigeração paralelo que permite uma redução do consumo de água e energia. O sistema "DSRS" patenteado (Dual Stage Refrigeration System) reduz a potência nominal utilizada em 20%. Os compressores podem funcionar em simultâneo ou isoladamente. Isto torna possível que a mistura e congelação para a produção de gelado seja efetuada de forma extraordinariamente rápida (utilizando os dois compressores), ou uma poupança de energia em mais de 40% (recorrendo apenas a um compressor).
- O processamento do gelado é sempre otimizado independentemente da dimensão da carga para a mistura.

- Water condensation.
- Display available in different languages, specific cycles, memory and alert for end of cycle (helping the user), 11 preprogrammed cycles (reprogrammable) and 3 programmable cycles.
- Exclusive dispenser for the production of ice cream with fresh fruits, dry ingredients and chocolate.
- Programmable working hours allow the users to minimize wear of the pieces, assuring a long life, maximum performance and reliability of the machine.
- Quick freezing cycles for heavy-duty use. 25-35% average overrun.
- System of double refrigeration that allows a reduction of water and energy consumption. The "DSRS" system (Dual Stage Refrigeration System) reduces 20% of the nominal power. The compressors are capable to work simultaneously or individually, allowing a very fast mixing and freezing process (in case of simultaneous use of the compressors), or an energy saving of 40% (with 1 compressor).
- The processing of the ice cream is optimized independently of the quantity.



HBF 50-70 (cód. 0305.86.044)

Telme



Mantecedora horizontal 10 l - água Horizontal batch freezer, 10 l - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	510x750x1520	mm
Potência / Power	6.7	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	3 - 10	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	5 - 12	min.
Produção / Production	70	l/h
Peso / Weight	280	kg

- Condensação a água.
- O cilindro horizontal permite um melhor processamento do produto.
- Extração lenta ou rápida para decorar o recipiente ou extrair todo o produto rapidamente.
- 11 Programas pré-programados ajustáveis e 3 programas para personalizar. Em todos os programas o funcionamento da pá misturadora pode ser modificado.
- Ciclo com controlo do tempo para uma textura e consistência ideal do gelado. Ciclo com controlo da temperatura para uma melhor conservação do gelado. Executa um ciclo de processamento eficaz e rápido.
- Produz grandes quantidades de gelado comparando com outras máquinas da mesma potência.
- Aumento do volume médio de 40% produzindo um efeito cremoso.

- Water condensation.
- Horizontal cylinder for a better processing of the product.
- Slow or quick dispensing to garnish tabs or draw off very rapidly.
- 11 preset adjustable programmes and 3 to be set. In all programmes functioning of the beater can always be modified.
- Time controlled cycle for an ideal gelato texture and consistency. Temperature controlled cycle for the best possible ice-cream conservation. Performs effectively and quickly the processing cycle.
- Prepares larger quantities compared to other machines of the same power.
- Allows an average overrun of 40% and a remarkable creaminess.



HBF 70-100 (cód. 0305.86.045)

Telme

e

V

400V



Mantecedora **horizontal** 15 l - água **Horizontal** batch freezer, 15 l - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	510x750x1520	mm
Potência / Power	7.5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 15	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	5 - 12	min.
Produção / Production	100	l/h
Peso / Weight	300	kg

- Condensação a água.
- O cilindro horizontal permite um melhor processamento do produto.
- Extração lenta ou rápida para decorar o recipiente ou extrair todo o produto rapidamente.
- 11 Programas pré-programados ajustáveis e 3 programas para personalizar. Em todos os programas o funcionamento da pá misturadora pode ser modificado.
- Ciclo com controlo do tempo para uma textura e consistência ideal do gelado. Ciclo com controlo da temperatura para uma melhor conservação do gelado. Executa um ciclo de processamento eficaz e rápido.
- Produz grandes quantidades de gelado comparando com outras máquinas da mesma potência.
- Aumento do volume médio de 40% produzindo um efeito cremoso.

- Water condensation.
- Horizontal cylinder for a better processing of the product.
- Slow or quick dispensing to garnish tabs or draw off very rapidly.
- 11 preset adjustable programmes and 3 to be set. In all programmes functioning of the beater can always be modified.
- Time controlled cycle for an ideal gelato texture and consistency.
- Temperature controlled cycle for the best possible ice-cream conservation.
- Prepares larger quantities compared to other machines of the same power.
- Performs effectively and quickly the processing cycle.
- Allows an average overrun of 40% and a remarkable creaminess.



Pasteurizadoras

Pasteurizers



EVOPASTÒ 30 (cód. 0305.86.036)

Telme

e

V 400V



Pasteurizadora, 30 l/ciclo - ar
Pasteurizer, 30 l/cycle - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x780x1100	mm
Potência / Power	4	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	15 - 30	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	80 - 120	min.
Peso / Weight	148	kg

- Condensação a ar (disponível a água ao mesmo preço).
- Pasteurizadora para baixa e alta pasteurização.
- Temperatura de aquecimento ajustável entre + 60 e + 90 °C e arrefecimento entre 0 e +20 °C.
- Todos os componentes que estão em contacto com o produto são removíveis para fácil limpeza e máxima higienização.

- Air condensation (water condensation also available at the same price).
- Adequate for low and high pasteurization.
- Heating temperature between + 60 and + 90 °C and cooling between 0 and + 20 °C.
- All components in touch with the products are easily removable for cleaning.



EVOPASTÒ 60 (cód. 0305.86.030)

Telme

e

V 400V



Pasteurizadora com 2 velocidades, 60 l/ciclo - água
Pasteurizer with 2 speeds, 60 l/cycle - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x780x1100	mm
Potência / Power	7.6	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	30 - 60	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	100 - 120	min.
2 Velocidades / 2 Speeds	1400 (preparação / production) 700 (conservação / conservation)	rpm
Peso / Weight	164	kg

- Condensação a água.
- Pasteurizadora para baixa e alta pasteurização.
- Temperatura de aquecimento ajustável entre + 60 e + 90 °C e arrefecimento entre 0 e +20 °C.
- Todos os componentes que estão em contacto com o produto são removíveis para fácil limpeza e máxima higienização.

- Water condensation.
- Adequate for low and high pasteurization.
- Heating temperature between + 60 and + 90 °C and cooling between 0 and + 20 °C.
- All components in touch with the products are easily removable for cleaning.



EVOPASTÒ 60 A (cód. 0305.86.005)

Telme

e

V 400V

Pasteurizadora com 2 velocidades, 60 l/ciclo - ar
Pasteurizer with 2 speeds, 60 l/cycle - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x1030x1100	mm
Potência / Power	7.8	kW
Peso / Weight	205	kg

- Condensação a ar.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo PASTÒ 60.

- Air condensation.
- Other technical characteristics similar to the PASTÒ 60 model.



EVOPASTÒ 120 (cód. 0305.86.006)

Telme

e

V 400V



Pasteurizadora com 2 velocidades, 120 l/ciclo - água
Pasteurizer with 2 speeds, 120 l/cycle - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	720x780x1100	mm
Potência / Power	14	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	60 - 120	l / ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	100 - 120	min.
2 Velocidades / 2 Speeds	1400 (preparação / production) 700 (conservação / conservation)	rpm
Peso / Weight	205	kg

- Condensação a água.
- Pasteurizadora para baixa e alta pasteurização.
- Temperatura de aquecimento ajustável entre + 60 e + 90 °C e arrefecimento entre 0 e +20 °C.
- Na falha de corrente elétrica a memória "inteligente", permite a repetição (se necessário) do ciclo de pasteurização.
- Todos os componentes que estão em contacto com o produto são removíveis para fácil limpeza e máxima higienização.

- Water condensation.
- Low and high pasteurization.
- Heating temperature between + 60 and + 90 °C and cooling between 0 and + 20 °C.
- In case of an electric blackout, the "intelligent" memory allows the repeating of the pasteurization cycle.
- All components in touch with the mixer are easily removable for cleaning.



EVOPASTÒ 180 (cód. 0305.86.004)

Telme

e

V 400V



Pasteurizadora com 2 velocidades, 180 l/ciclo - água
Pasteurizer with 2 speeds, 180 l/cycle - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	620x1000x1150	mm
Potência / Power	17	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	90 - 180	l / ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	100 - 150	min.
2 Velocidades / 2 Speeds	1400 (preparação / production) 700 (conservação / conservation)	rpm
Peso / Weight	245	kg

- Condensação a água.
- Pasteurizadora para baixa e alta pasteurização.
- Temperatura de aquecimento ajustável entre + 60 e + 90 °C e arrefecimento entre 0 e +20 °C.
- Sistema duplo de refrigeração incorpora dois compressores, capaz de operar em conjunto ou individualmente, dependendo da quantidade da mistura a ser processada.
- Na falha de corrente elétrica a memória "inteligente", permite a repetição (se necessário) do ciclo de pasteurização.
- Todos os componentes que estão em contacto com o produto são removíveis para fácil limpeza e máxima higienização.

- Water condensation.
- Low and high pasteurization.
- Heating temperature between + 60 and + 90 °C and cooling between 0 and + 20 °C.
- Double refrigeration system includes two compressors, capable to operate simultaneously or individually, depending on the production quantity.
- In case of an electric blackout, the "intelligent" memory allows the repeating of the pasteurization cycle.
- All components in touch with the mixer are easily removable for cleaning.

Funções principais das pasteurizadoras EVOPASTÒ:

- **Mistura de ingredientes:** leite, creme, leite em pó, açúcar, ovos, agentes emulsionantes, estabilizadores, etc.
- **Aquece e desinfeta:** derrete gorduras, chocolate e elimina as bactérias patogênicas.
- **Arrefece e preserva:** completa a pasteurização, impedindo o crescimento de bactérias residuais e mantém a mistura na melhor temperatura, de acordo com os regulamentos principais.

Main functions of the EVOPASTÒ pasteurizer:

- **Mixes and blends ingredients:** milk, cream, powdered milk, sugar, eggs, emulsifying agents, stabilizers, etc.
- **Heats and sanitizes:** melts fats, chocolate and eliminates pathogenic bacteria.
- **Cools and preserves:** completes pasteurizing, preventing the growth of residual bacteria and keeping the mix at the best temperature, in compliance with the relevant regulations.

Tinas de maturação

Ageing vats



EVOTINO 60 (cód. 0305.86.)

Telme

Tina de maturação, 60 l/ciclo - ar
Ageing vat, 60 l/cycle - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x780x1100	mm
Potência / Power	1.3	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	60	l/ ciclo
Peso / Weight	160	kg

- Condensação a ar.
- Equipamento essencial para preparação de grandes quantidades de mistura para um gelado de elevada qualidade.
- A eficaz mistura do produto impede a separação dos ingredientes.
- A correcta maturação melhora o sabor, textura, resistência e aumenta o volume do produto.
- A maturação pode reduzir o tempo de processamento da pasteurização durante a fase final do arrefecimento.
- Maturação e cuba de armazenamento.

- Air condensation.
- This machine is essential to prepare large quantities of mix for top quality fresh gelato.
- It keeps the mixture well-blended, preventing separation of the ingredients.
- Correct ageing enhances mixtures, improving flavor, increase in volume, creaminess, texture and gelato's resistance to melting.
- The ageing vat can reduce the pasteurizer processing time during the final stage of cooling.
- Ageing and storage vat.



EVOTINO 120 (cód. 0305.86.)

Telme

Tina de maturação, 120 l/ciclo - ar
Ageing vat, 120 l/cycle - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	720x780x1100	mm
Potência / Power	1.5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	120	l/ ciclo
Peso / Weight	195	kg

- Condensação a ar.
- Equipamento essencial para preparação de grandes quantidades de mistura para um gelado de elevada qualidade.
- A eficaz mistura do produto impede a separação dos ingredientes.
- A correcta maturação melhora o sabor, textura, resistência e aumenta o volume do produto.
- A maturação pode reduzir o tempo de processamento da pasteurização durante a fase final do arrefecimento.
- Maturação e cuba de armazenamento.

- Air condensation.
- This machine is essential to prepare large quantities of mix for top quality fresh gelato.
- It keeps the mixture well-blended, preventing separation of the ingredients.
- Correct ageing enhances mixtures, improving flavor, increase in volume, creaminess, texture and gelato's resistance to melting.
- The ageing vat can reduce the pasteurizer processing time during the final stage of cooling.
- Ageing and storage vat.

Cozedores de cremes Cream cookers



THERMOCREMA 30

- Condensação a ar (disponível a água ao mesmo preço).
- Indicada para a restauração em geral, para preparações gastronômicas que necessitem de um rápido arrefecimento de forma a otimizar a conservação do produto.
- Visor disponível em vários idiomas.
- O visor e o sinal sonoro indicam quando os ingredientes devem ser acrescentados.
- 14 Programas pré-definidos e 10 programas livres.
- Agitação com 3 níveis: rápida, lenta ou intermitente.
- Variação da temperatura entre os +1 e +105 °C.
- Memorização do último ciclo programado.



TERMOCREMA 30 (cód. 0305.86.018)

Telme

Cozedor de cremes 30 l - ar Cream cooker 30 l - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	550x650x1150	mm
Potência / Power	4.5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	15 - 30	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	90 - 130	min.
Peso / Weight	178	kg

- Air condensation (water condensation available at the same price).
- Adequate for gastronomy and production units that need a fast cooling down in order to optimize the storage and product life time.
- Display in different languages.
- The display and the buzzer indicate when ingredients must be added
- 14 Preprogrammed cycles and 10 free programs.
- Stirring in three different speeds: Fast, slow or medium.
- Temperature adjustable between +1 and +105°C.
- Memorized the last programmed cycle.



THERMOCREMA 60

- Condensação a água.
- Indicada para a restauração em geral, para preparações gastronômicas que necessitem de um rápido arrefecimento de forma a otimizar a conservação do produto.
- Visor disponível em vários idiomas.
- O visor e o sinal sonoro indicam quando os ingredientes devem ser acrescentados.
- 14 Programas pré-definidos e 10 programas livres.
- Agitação com 3 níveis: rápida, lenta ou intermitente.
- Variação da temperatura entre os +1 e +105 °C.
- Memorização do último ciclo programado.



TERMOCREMA 60 (cód. 0305.86.019)

Telme

Cozedor de cremes 60 l - água Cream cooker 60 l - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	550x650x1200	mm
Potência / Power	9	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	30 - 60	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	90 - 130	min.
Peso / Weight	228	kg

- Water condensation.
- Adequate for gastronomy and production units that need a fast cooling down in order to optimize the storage and product life time.
- Display in different languages.
- The display and the buzzer indicate when ingredients must be added
- 14 Preprogrammed cycles and 10 free programs.
- Stirring in three different speeds: Fast, slow or medium.
- Temperature adjustable between +1 and +105°C.
- Memorized the last programmed cycle.

Máquinas de gelado semi-frio

Soft ice-cream machines



SOFTGEL 320 (cód. 0300.86.009)

Telme

Máquina de gelado semi-frio, 180 cones/h
Soft ice-cream machine, 180 cones/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	500x550x720	mm
Potência / Power	2.4	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	2x 6	l
Produção / Production	13.5	kg/h
Produção (cone 75 gr) / Production (75 g cone)	180	cones/h
Peso / Weight	104	kg

- Equipada com dispositivo eletrónico de última geração para controlo de diversas funções: consistência, conservação e temperatura da mistura.
- Conservação da mistura na cuba até 3 dias a + 4 °C.
- Alimentação efetuada por gravidade (2 sabores + 1 mistura).
- A alimentação por gravidade permite o aumento do produto em ± 30 %.
- Condensação a ar.
- Suporte não incluído. Para preço, consulte-nos!

- Equipped with an electronic control of the last generation for different parameters: consistency, conservation and temperature.
- Mix conservation on the vat up to 3 days on + 4 °C.
- Feeding by gravity (2 flavours and 1 mix).
- Feeding by gravity allows the increase of the product in ± 30 %.
- Air condensation.
- Support not included. Ask us for prices!



SOFTGEL 336 (cód. 0300.86.015)

Telme

Máquina de gelado semi-frio, 300 cones/h
Soft ice-cream machine, 300 cones/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	500x550x1450	mm
Potência / Power	3.8	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	2x 8	l
Produção / Production	22.5	kg/h
Produção (cone 75 gr) / Production (75 g cone)	300	cones/h
Peso / Weight	160	kg



- Equipada com dispositivo eletrónico de última geração para controlo de diversas funções: consistência, conservação e temperatura da mistura.
- Conservação da mistura na cuba até 3 dias a + 4 °C.
- Alimentação efetuada por gravidade (2 sabores + 1 mistura).
- A alimentação por gravidade permite o aumento do produto em ± 30 %.
- Condensação a ar.

- Equipped with an electronic control of the last generation for different parameters: consistency, conservation and temperature.
- Mix conservation on the vat up to 3 days on + 4 °C.
- Feeding by gravity (2 flavours and 1 mix).
- Feeding by gravity allows the increase of the product in ± 30 %.
- Air condensation.



SOFTGEL 320P (cód. 0300.86.014)

Telme

e

V

230V



Máquina de gelado semi-frio, 200 cones/h
Soft ice-cream machine, 200 cones/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	550x600x820	mm
Potência / Power	2.9	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	2x 7	l
Produção / Production	15	kg/h
Produção (cone 75 gr) / Production (75 g cone)	200	cones/h
Peso / Weight	140	kg

- Equipada com dispositivo eletrónico de última geração para controlo de diversas funções: consistência, conservação e temperatura da mistura.
- Conservação da mistura na cuba até 3 dias a + 4 °C.
- Alimentação efetuada por intermédio de duas bombas rotativas de pressurização independentes por cilindro (2 sabores + 1 mistura).
- A alimentação por bombas rotativas permite o aumento do produto em ± 50 %.
- Condensação a ar.
- Suporte não incluído. Para preço, consulte-nos!

- Equipped with an electronic control of the last generation for different parameters: consistency, conservation and temperature.
- Mix conservation on the vat up to 3 days on + 4 °C.
- Feeding with 2 independent rotative pressures pumps (2 flavours and 1 mix).
- Feeding by rotative pressures pumps allows the increase of the product in ± 50 %.
- Air condensation.
- Support not included. Contact us for prices!



SOFTGEL 400 P (cód. 0300.86.)

Telme

e

V

400V



Máquina de gelado semi-frio, 400 cones/h
Soft ice-cream machine, 400 cones/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x720x1500	mm
Potência / Power	4.5	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	2x 14	l
Produção / Production	40	kg/h
Produção (cone 75 gr) / Production (75 g cone)	400	cones/h
Peso / Weight	210	kg

- Equipada com dispositivo eletrónico de última geração para controlo de diversas funções: consistência, conservação e temperatura da mistura.
- Conservação da mistura na cuba até 3 dias a + 4 °C.
- Alimentação efetuada por intermédio de duas bombas rotativas de pressurização independentes por cilindro (2 sabores + 1 mistura).
- A alimentação por bombas rotativas permite o aumento do produto em ± 50 %.
- Equipada com 2 compressores e 2 motores (um por cilindro).
- Condensação a ar.

- Equipped with an electronic control of the last generation for different parameters: consistency, conservation and temperature.
- Mix conservation on the vat up to 3 days on + 4 °C.
- Feeding with 2 independent rotative pressures pumps (2 flavours and 1 mix).
- Feeding by rotative pressures pumps allows the increase of the product in ± 50 %.
- Equipped with 2 compressors and 2 motors (one per cylindred).
- Air condensation.

Máquinas combinadas

Combined machines



CREMAGEL 5 (cód. 0305.86.0)

Telme



400V



Máquina combinada para produção de gelado 5 l - ar
Combined machine 5 l - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	460x600x1100	mm
Potência / Power	3	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	1 - 5	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	15 - 30	min.
Peso / Weight	122	kg

- Condensação a ar.
- Prepara todo o tipo de cremes e especialidades de pastelaria, pasteuriza e congela vários tipos de mistura para gelado.
- A máquina tem 3 programas específicos: ciclo automático para preparação a quente, frio e quente/frio.
- Temperatura variável de +99 °C a -15 °C.
- Um único cilindro assegura a melhor higiene.
- O cilindro vertical significa um enchimento mais fácil, o produto está sempre visível e os ingredientes podem ser acrescentados a qualquer momento.
- O batedor com raspador móvel e com 3 níveis de velocidade: lento, rápido e intermitente, adequado para o processamento de produtos específicos.
- Acesso automático ao último ciclo e repetição do ciclo em caso de falha de energia.
- Misture à temperatura pretendida durante o tempo necessário e à velocidade selecionada para todos os ingredientes (leite, creme, leite em pó, farinha, frutas, açúcar, ovos, agentes emulsionantes, estabilizantes, etc), necessários para cremes clássicos, especialidades de bolos e doces, produtos gastronómicos e várias misturas para gelados.

- Air condensation.
- Prepares all kind of creams and pastry specialties, pasteurizes and freezes the various mixes for ice-cream.
- The machine has 3 specific programs: automatic cycle for hot, cold and hot-cold preparation.
- Temperature variable from +99 °C to -15 °C.
- Single cylinder to ensure best hygiene.
- The cylinder is vertical which means it is easy to fill, the product is always visible and ingredients can be added at any time.
- Beater with mobile scraper elements, with the choice between slow, fast or intermittent stirring speed, suitable to the specific product processed.
- Automatic recall of the last cycle and repetition of the cycle in case of power failure.
- Mix and blend at the required temperature within the necessary time and at the preset speed for all ingredients (milk, cream, powdered milk, flour, fruit, sugar, eggs, emulsifying agents, stabilizers, etc), needed for classic creams, cake & pastry specialties, gastronomic products and various mixes for ice-cream.



CREMAGEL 10 (cód. 0305.86.020)

Telme



400V



Máquina combinada para produção de gelado 10 l - ar
Combined machine 10 l - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x600x1100	mm
Potência / Power	5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	3 - 10	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	8 - 40	min.
Peso / Weight	182	kg

- Condensação a ar (disponível a água ao mesmo preço).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo CREMAGEL 5.

- Air condensation (water condensation available at the same price).
- Other technical characteristics similar to the CREMAGEL 5 model.



PASTOGEL 3-6 (cód. 0305.86.039)

Telme

e

V 400V



Máquina combinada para produção de gelados 10-35 l/h - ar
Combined machine 10-35 l/h - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x600x1100	mm
Potência / Power	5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	3 - 6	l
Produção / Production	10 - 35	l/h
Duração ciclo / Working cycle	8 - 40	min.
Peso / Weight	184	kg

- Ideal para a produção de gelados e pastelaria.
- Visor multi-lingua com 14 ciclos pré-definidos e 10 ciclos de produção programáveis para receitas específicas.
- Tempo e temperatura ajustáveis, permitindo que quaisquer requisitos de processamento possam ser satisfeitos.
- Equipada com 1 cilindro.
- Condensação a ar (disponível a água ao mesmo preço).

- Ideal for production of ice-cream and pastry.
- Multi-language display with 14 preset cycles and 10 production cycles programmable for specific recipes.
- Adjustable times and temperature mean that any processing requirements can be satisfied.
- Equipped with 1 cylinder.
- Air condensation (water condensation available at the same price).



PASTOGEL 4-8 (cód. 0305.86.040)

Telme

e

V 400V



Máquina combinada para produção de gelados 20-60 l/h - água
Combined machine 20-60 l/h - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	510x700x1150	mm
Potência / Power	6.7	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 8	l
Produção / Production	20 - 60	l/h
Duração ciclo / Working cycle	8 - 40	min.
Peso / Weight	262	kg

- Ideal para a produção de gelados e pastelaria.
- Visor multi-lingua com 14 ciclos pré-definidos e 10 ciclos de produção programáveis para receitas específicas.
- Tempo e temperatura ajustáveis, permitindo que quaisquer requisitos de processamento possam ser satisfeitos.
- Equipada com 1 cilindro.
- Condensação a água.

- Ideal for production of ice-cream and pastry.
- Multi-language display with 14 preset cycles and 10 production cycles programmable for specific recipes.
- Adjustable times and temperature mean that any processing requirements can be satisfied.
- Equipped with 1 cylinder.
- Water condensation.



PASTOGEL 4-8 A (cód. 0305.86.)

Telme

e

V 400V



Máquina combinada para produção de gelados 20-60 l/h - ar
Combined machine 20-60 l/h - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	510x900x1150	mm
Potência / Power	7	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 8	l
Produção / Production	20 - 60	l/h
Duração ciclo / Working cycle	8 - 40	min.
Peso / Weight	275	kg

- Ideal para a produção de gelados e pastelaria.
- Visor multi-lingua com 14 ciclos pré-definidos e 10 ciclos de produção programáveis para receitas específicas.
- Tempo e temperatura ajustáveis, permitindo que quaisquer requisitos de processamento possam ser satisfeitos.
- Equipada com 1 cilindro.
- Condensação a ar.

- Ideal for production of ice-cream and pastry.
- Multi-language display with 14 preset cycles and 10 production cycles programmable for specific recipes.
- Adjustable times and temperature mean that any processing requirements can be satisfied.
- Equipped with 1 cylinder.
- Air condensation.



COMBIGEL 3 A (cód. 0305.86.041)

Telme

e

V

400V



Máquina combinada para produção de gelados 15-30 l/h - ar
Combined machine 15-30 l/h - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	740x450x1050	mm
Potência / Power	5.6	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	2 - 4	l
Produção / Production	15 - 30	l/h
Duração ciclo / Working cycle	10 - 20	min.
Peso / Weight	165	kg

- Equipada com dois cilindros verticais independentes permite trabalhar simultaneamente e consecutivamente o ciclo quente e o ciclo frio para pasteurização, mistura e congelação de gelado, sorvete e granizado.
- O ciclo de temperatura permite diferentes quantidades de mistura a ser usada para obter a mesma consistência do produto final.
- Conservação no final do ciclo.
- Compressor semi hermético.
- Condensação a ar.
- With two vertical separate cylinders allowing simultaneous and consecutive use of the hot cycle and the cold cycle, for pasteurising, mixing and freezing gelato, sorbet and granita.
- Temperature cycle allows different quantities of mix to be used to obtain the same finished product consistency.
- Conservation at the end of cycle.
- Semi-hermetic compressor.
- Air condensation.



COMBIGEL 3 (cód. 0305.86.)

Telme

e

V

400V



Máquina combinada para produção de gelados 15-30 l/h - água
Combined machine 15-30 l/h - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	740x450x1050	mm
Potência / Power	5.6	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	2 - 4	l
Produção / Production	15 - 30	l/h
Duração ciclo / Working cycle	10 - 20	min.
Peso / Weight	165	kg

- Equipada com dois cilindros verticais independentes permite trabalhar simultaneamente e consecutivamente o ciclo quente e o ciclo frio para pasteurização, mistura e congelação de gelado, sorvete e granizado.
- O ciclo de temperatura permite diferentes quantidades de mistura a ser usada para obter a mesma consistência do produto final.
- Conservação no final do ciclo.
- Compressor semi hermético.
- Condensação a água.
- With two vertical separate cylinders allowing simultaneous and consecutive use of the hot cycle and the cold cycle, for pasteurising, mixing and freezing gelato, sorbet and granita.
- Temperature cycle allows different quantities of mix to be used to obtain the same finished product consistency.
- Conservation at the end of cycle.
- Semi-hermetic compressor.
- Water condensation.



COMBIGEL 8 A (cód. 0305.86.)

Telme

e

V 400V



Máquina combinada para produção de gelados 35-60 l/h - ar
Combined machine 35-60 l/h - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x970x1150	mm
Potência / Power	10.5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 8	l
Produção / Production	35 - 60	l/h
Duração ciclo / Working cycle	8 - 20	min.
Peso / Weight	295	kg

- Equipada com dois cilindros verticais independentes permite trabalhar simultaneamente e consecutivamente o ciclo quente e o ciclo frio para pasteurização, mistura e congelação de gelado, sorvete e granizado.
- O ciclo de temperatura permite diferentes quantidades de mistura a ser usada para obter a mesma consistência do produto final.
- Conservação no final do ciclo.
- Compressor semi hermético.
- Condensação a ar.

- With two vertical separate cylinders allowing simultaneous and consecutive use of the hot cycle and the cold cycle, for pasteurising, mixing and freezing gelato, sorbet and granita.
- Temperature cycle allows different quantities of mix to be used to obtain the same finished product consistency.
- Conservation at the end of cycle.
- Semi-hermetic compressor.
- Air condensation.



COMBIGEL 8 (cód. 0305.86.042)

Telme

e

V 400V



Máquina combinada para produção de gelados 35-60 l/h - água
Combined machine 35-60 l/h - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x770x1150	mm
Potência / Power	10	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 8	l
Produção / Production	35 - 60	l/h
Duração ciclo / Working cycle	8 - 20	min.
Peso / Weight	282	kg

- Equipada com dois cilindros verticais independentes permite trabalhar simultaneamente e consecutivamente o ciclo quente e o ciclo frio para pasteurização, mistura e congelação de gelado, sorvete e granizado.
- O ciclo de temperatura permite diferentes quantidades de mistura a ser usada para obter a mesma consistência do produto final.
- Conservação no final do ciclo.
- Compressor semi hermético.
- Condensação a água.

- With two vertical separate cylinders allowing simultaneous and consecutive use of the hot cycle and the cold cycle, for pasteurising, mixing and freezing gelato, sorbet and granita.
- Temperature cycle allows different quantities of mix to be used to obtain the same finished product consistency.
- Conservation at the end of cycle.
- Semi-hermetic compressor.
- Water condensation.

Máquinas multifunções Ribot®

Ribot® multi-function machines

- Tritura, mistura, bate, corta, amassa, aquece, cozinha, conserva, arrefece, refrigera e congela alimentos: pão, massa, arroz, carne, peixe, verduras, bem como produtos líquidos, cremosos e pastosos.
- Permite a preparação de qualquer produto líquido ou sólido entre -15 a +110°C.
- Rápida diminuição da temperatura do alimento misturado dentro do cilindro (Arrefecimento em 15 minutos de +90°C a +4°C).
- Controlo preciso da temperatura tanto no aquecimento como no arrefecimento.
- Cozedura e arrefecimento rápido, diminui a perda de peso e preserva as cores, os aromas e os sabores naturais dos alimentos.
- Manutenção prolongada de uma temperatura específica.
- Mistura variável de 10 a 500 rpm. Rotação dos componentes no sentido horário e anti-horário.
- Tempo de aquecimento/ confeção programável de 1 a 999 minutos.
- Garantia de higiene: o produto não é manipulado até ser embalado a vácuo.
- Blends, mixes, whips, cuts, kneads, heats, cooks, maintains, tempers, cools, chills and freezes food products as: bread, pasta, rice, meat, vegetables as well as liquid, creamy and doughy products.
- It allows the preparation of any liquid or solid products between -15 to +110 °C.
- Quick chilling of the food product that is mixed in the cylinder (Chilling in 15 minutes from +90°C to +4°C).
- Quick cooking and cooling reduce the weight loss and preserve the natural colours, fragrances and flavours of the products.
- Specific temperatures can be maintained for extended and controlled periods.
- Variable mixing speed between 10 and 500 rpm. Rotation of the components in both directions (clockwise / counterclockwise).
- Programmable heating/cooking time from 1 to 999 minutes.
- Hygiene levels guaranteed: The product is never handled until the vacuum bag.



RIBOT 10



RIBOT 18



RIBOT 30

Telme

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Capacidade máxima Maximum capacity	Condensação Condensation	Peso Weight
0726.86.001	RIBOT 10	490x600x1100 mm	5.5 kW	400V/3/50Hz	10 l	água / water	185 kg
0726.86.00	RIBOT 10 A	490x600x1100 mm	5.5 kW	400V/3/50Hz	10 l	ar / air	185 kg
0726.86.00	RIBOT 18	510x700x1150 mm	7.7 kW	400V/3/50Hz	18 l	água / water	240 kg
0726.86.00	RIBOT 18 A	510x700x1150 mm	7.7 kW	400V/3/50Hz	18 l	ar / air	240 kg
0726.86.00	RIBOT 30	550x780x1200 mm	8.2 kW	400V/3/50Hz	30 l	água / water	265 kg

Opcionais para modelos Ribot / Optional for Ribot models

RIBOT 10	cód. 0790.86.001	Kit pastelaria/gastronomia / Pastry/gastronomy kit
RIBOT 10	cód. 0790.86.00	Kit para cozinhar / Cooking kit
RIBOT 18	cód. 0790.86.00	Kit pastelaria/gastronomia / Pastry/gastronomy kit
RIBOT 18	cód. 0790.86.00	Kit para cozinhar / Cooking kit
RIBOT 30	cód. 0790.86.00	Kit pastelaria/gastronomia / Pastry/gastronomy kit
RIBOT 30	cód. 0790.86.00	Kit para cozinhar / Cooking kit

Máquinas para produção de chantilly

Cream whippers

e

V 230V



PRIMA 2 (cód. 0315.86.010)

Telme

Máquina para produção de chantilly 2 l Cream whipper 2 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x410x400	mm
Potência / Power	0.3	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	2	l
Produção / Production	100	l/h
Peso / Weight	26	kg

- Modelo de dimensão compacta com preço competitivo, para a produção de chantilly de qualidade, cremes aromatizados e mousses.
- Cuba extraível que facilita a sua limpeza e garante um elevado nível de higiene.
- A tampa transparente permite uma perfeita observação do produto no reservatório.
- Temperatura do chantilly a 4°C.
- Com refrigeração a ar (compressor).
- As natas podem crescer até 150% por cada litro (1=2.5 l).

- Model with reduced dimensions and competitive price for high quality whipped cream, flavoured creams and mousses.
- Extractable vat that facilitates cleaning and assures a perfect hygiene.
- The transparent cover allows a perfect observation of the product in the vat.
- Temperature of the whipped cream 4°C.
- With air refrigeration (compressor).
- Cream can rise up to 150% per liter (1 l = 2.5).



PRIMA 5 (cód. 0315.86.005)

Telme

Máquina para produção de chantilly 5 l Cream whipper 5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	280x440x400	mm
Potência / Power	0.4	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5	l
Produção / Production	100	l/h
Peso / Weight	30	kg

- Modelo de dimensão compacta com preço competitivo, para a produção de chantilly de qualidade, cremes aromatizados e mousses.
- Cuba extraível que facilita a sua limpeza e garante um elevado nível de higiene.
- A tampa transparente permite uma perfeita observação do produto no reservatório.
- Temperatura do chantilly a 4°C.
- Com refrigeração a ar (compressor).
- As natas podem crescer até 150% por cada litro (1=2.5 l).

- Model with reduced dimensions and competitive price for high quality whipped cream, flavoured creams and mousses.
- Extractable vat that facilitates cleaning and assures a perfect hygiene.
- The transparent cover allows a perfect observation of the product in the vat.
- Temperature of the whipped cream 4°C.
- With air refrigeration (compressor).
- Cream can rise up to 150% per liter (1 l = 2.5).



BETA 2 (cód. 0315.86.006)

Telme



Máquina para produção de chantilly 2 l Cream whipper 2 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x410x400	mm
Potência / Power	0.3	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	2	l
Produção / Production	100	l/h
Peso / Weight	28	kg

- O modelo BETA é equipamento indicado para profissionais exigentes que assegura altos índices de rentabilidade e produtividade.
- Cuba extraível que facilita a sua limpeza e garante um elevado nível de higiene.
- Possibilidade de funcionar em modo manual ou através de controlo de porções.
- Comando eletrónico, indicador de temperatura e controlo de porções.
- Com refrigeração a ar (compressor).
- As natas podem crescer até 150% por cada litro (1 l = 2.5 l).

- BETA model especially designed for demanding professionals, assuring high levels of rentability and productivity.
- Extractable vat that facilitates cleaning and assures a perfect hygiene.
- Possibility to work manually or with adjustable portion control.
- Electronic control, temperature display and portion control.
- With air refrigeration (compressor).
- Cream can rise up to 150% per liter (1 l = 2.5).



BETA 5 (cód. 0315.86.007)

Telme



Máquina para produção de chantilly 5 l Cream whipper 5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x450x400	mm
Potência / Power	0.4	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5	l
Produção / Production	100	l/h
Peso / Weight	30	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo BETA 2.

- Other technical characteristics similar to the BETA 2 model.



CONTINUO 5 (cód. 0315.86.)

Telme



Máquina para produção de chantilly 5 l contínua Continuous cream whipper 5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x470x450	mm
Potência / Power	0.4	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5	l
Produção / Production	150	l/h
Peso / Weight	32	kg

- Máquina indicada para profissionais exigentes que assegura altos índices de rentabilidade e produtividade.
- Cuba extraível que facilita a sua limpeza e garante um elevado nível de higiene.
- Possibilidade de funcionar em modo manual, contínuo ou através de controlo de porções.
- Comando eletrónico, indicador de temperatura e controlo de porções.
- Refrigeração a ar.
- Motor ventilado.
- As natas podem crescer até 150% por cada litro (1 l = 2.5 l).

- Machine especially designed for demanding professionals, assuring high levels of rentability and productivity.
- Extractable vat that facilitates cleaning and assures a perfect hygiene.
- Possibility to work manually, in continuous mode or with adjustable portion control.
- Electronic control, temperature display and portion control.
- Ventilated motor.
- Air refrigeration.
- Cream can rise up to 150% per liter (1 l = 2.5).

Amassadeiras, batedeiras, laminadoras e formadoras de pizza

Dough spiral mixers, planetary mixers, dough rollers and shaping machines



230V



AFM10 (cód. 1000.775.001)

MAGNUS®

Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 10 l / 8 kg
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 10 l / 8 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x540x560	mm
Potência / Power	0.37 / 0.5	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 260x200	mm
Peso massa / Dough weight	8	kg
Capacidade / Capacity	10	l
Produção de massa / Dough production	30	kg/h
Peso / Weight	48	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Sem temporizador e sem rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.

- White body with fixed head and bowl.
- Without timer and without wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.



230V



AFM15 (cód. 1000.775.002)

MAGNUS®

Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 15 l / 10 kg
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 15 l / 10 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	320x590x570	mm
Potência / Power	0.45 / 0.6	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 300x210	mm
Peso massa / Dough weight	10	kg
Capacidade / Capacity	15	l
Produção de massa / Dough production	40	kg/h
Peso / Weight	50	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Sem temporizador e sem rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.

- White body with fixed head and bowl.
- Without timer and without wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

Opcional para amassadeiras espiral / Optional for dough spiral mixers

cód. 1090.775.021

Kit 4 rodas para amassadeiras (2 com travão)
4 wheels set (2 with brake and 2 without it)





AFM22 (cód. 1000.775.003)

MAGNUS®



Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 22 l / 18 kg
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 22 l / 18 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x690x630	mm
Potência / Power	0.9 / 1.2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 360x210	mm
Peso massa / Dough weight	18	kg
Capacidade / Capacity	22	l
Produção de massa / Dough production	70	kg/h
Peso / Weight	82	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with fixed head and bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

Versão trifásica / Three phase version

cód. 1000.775.004 AFT22

Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 0.75 kW / 1 HP, 400V, peso 75 kg
 Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 0.75 kW / 1 HP, 400V, weight 75 kg



AFM33 (cód. 1000.775.005)

MAGNUS®



Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 33 l / 25 kg
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 33 l / 25 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	440x830x720	mm
Potência / Power	1.3 / 1.7	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 400x260	mm
Peso massa / Dough weight	25	kg
Capacidade / Capacity	33	l
Produção de massa / Dough production	100	kg/h
Peso / Weight	110	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with fixed head and bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

Versão trifásica / Three phase version

cód. 1000.775.006 AFT33

Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 1.5 kW / 2 HP, 400V, peso 104 kg
 Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 1.5 kW / 2 HP, 400V, weight 104 kg



AFT42 (cód. 1000.775.007)

MAGNUS®



Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 42 l / 38 kg
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 42 l / 38 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x850x720	mm
Potência / Power	1.5 / 2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 450x260	mm
Peso massa / Dough weight	38	kg
Capacidade / Capacity	42	l
Produção de massa / Dough production	140	kg/h
Peso / Weight	107	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with fixed head and bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

e

V 400V



- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.

- White body with fixed head and bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

AFT53 (cód. 1000.775.008)

MAGNUS®

Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 53 l / 44 kg
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 53 l / 44 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x860x720	mm
Potência / Power	1.5 / 2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 500x270	mm
Peso massa / Dough weight	44	kg
Capacidade / Capacity	53	l
Produção de massa / Dough production	170	kg/h
Peso / Weight	110	kg

e

V 230V



- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- A instalação elétrica deve ser equipada com um interruptor diferencial super imunizado, de classe A.

- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.
- The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.

AEM17 Vv (cód. 1000.775.009)

MAGNUS®

Amassadeira espiral com cabeçal elevável, cuba extraível e velocidade variável, 17 l / 12 kg
Dough spiral mixer with rising top, extractible bowl and variable speed, 17 l / 12 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	370x680x640	mm
Potência / Power	0.75 / 1	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 320x210	mm
Peso massa / Dough weight	12	kg
Capacidade / Capacity	17	l
Produção de massa / Dough production	48	kg/h
Peso / Weight	91	kg

e

V 400V



- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.

- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

AET22 Vf (cód. 1000.775.010)

MAGNUS®

Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 22 l / 18 kg
Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 22 l / 18 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x720x640	mm
Potência / Power	0.75 / 1	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 360x210	mm
Peso massa / Dough weight	18	kg
Capacidade / Capacity	22	l
Produção de massa / Dough production	70	kg/h
Peso / Weight	93	kg

e

V 230V

- A instalação elétrica deve ser equipada com um interruptor diferencial super imunizado, de classe A.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo AET22 Vf.

- The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.
- Other technical characteristics similar to the AET22 Vf model.

AEM22 Vv (cód. 1000.775.011)

MAGNUS®

Amassadeira espiral com cabeçal elevável, cuba extraível e velocidade variável, 22 l / 18 kg
Dough spiral mixer with rising top, extractible bowl and variable speed, 22 l / 18 kg

Peso / Weight	94	kg
---------------	----	----

e
V 400V



AET33 Vf (cód. 1000.775.012)

MAGNUS®

Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 33 l / 25 kg
Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 33 l / 25 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	460x840x730	mm
Potência / Power	1.5 / 2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 400x260	mm
Peso massa / Dough weight	25	kg
Capacidade / Capacity	33	l
Produção de massa / Dough production	100	kg/h
Peso / Weight	126	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.



AEM33 Vv (cód. 1000.775.013)

MAGNUS®

Amassadeira espiral com cabeçal elevável, cuba extraível e velocidade variável, 33 l / 25 kg
Dough spiral mixer with rising top, extractible bowl and variable speed, 33 l / 25 kg

Peso / Weight	127	kg
---------------	-----	----

- A instalação elétrica deve ser equipada com um interruptor diferencial super imunizado, de classe A.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo AET33 Vf.
- The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.
- Other technical characteristics similar to the AET33 Vf model.

e
V 230V



AET42 Vf (cód. 1000.775.014)

MAGNUS®

Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 42 l / 38 kg
Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 42 l / 38 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x860x730	mm
Potência / Power	1.5 / 2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 450x260	mm
Peso massa / Dough weight	38	kg
Capacidade / Capacity	42	l
Produção de massa / Dough production	140	kg/h
Peso / Weight	130	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

e
V 400V



AEM42 Vv (cód. 1000.775.015)

MAGNUS®

Amassadeira espiral com cabeçal elevável, cuba extraível e velocidade variável, 42 l / 38 kg
Dough spiral mixer with rising top, extractible bowl and variable speed, 42 l / 38 kg

Peso / Weight	131	kg
---------------	-----	----

- A instalação elétrica deve ser equipada com um interruptor diferencial super imunizado, de classe A.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo AET42 Vf.
- The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.
- Other technical characteristics similar to the AET42 Vf model.

e
V 230V

e
V 400V



AET53 Vf (cód. 1000.775.016)

MAGNUS®

Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 53 l / 44 kg
Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 53 l / 44 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	550x870x730	mm
Potência / Power	1.5 / 2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 500x270	mm
Peso massa / Dough weight	44	kg
Capacidade / Capacity	53	l
Produção de massa / Dough production	170	kg/h
Peso / Weight	134	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

e
V 230V

- A instalação elétrica deve ser equipada com um interruptor diferencial super imunizado, de classe A.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo AET53 Vf.

AEM53 Vv (cód. 1000.775.017)

MAGNUS®

Amassadeira espiral com cabeçal elevável, cuba extraível e velocidade variável, 53 l / 44 kg
Dough spiral mixer with rising top, extractible bowl and variable speed, 53 l / 44 kg

Peso / Weight	136	kg
---------------	-----	----

- The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.
- Other technical characteristics similar to the AET53 Vf model.

e
V 230V



KM 300/99 BT (cód.1005.434.001)

MAGNUS®

Batedeira 3.75 l
Planetary mixer 3.75 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x400x300	mm
Potência / Power	0.7	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	3.75	l
Peso / Weight	8	kg

- Cuba em PVC removível com capacidade máxima de 3.75 l.
- Grelha de proteção cromada.
- 7 Posições de velocidade reguláveis + "P" (acesso instantâneo à velocidade máxima).
- Fornecida com pinha, batedor, gancho e funil.
- Extractable bowl in PVC with maximum capacity of 3.75 l.
- Chrome coated grid.
- 7 adjustable speed positions + "P" (instant access to the maximum speed).
- Supplied with spiral hook, beater spatula, balloon whisk and funnel.

o 328
e
V 230V



BM-5E (cód. 1005.10.008)

Sammic

Batedeira 5 l - motor universal
Planetary mixer 5 l - universal motor

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	310x382x537	mm
Potência / Power	0.3	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5 / 1	l / kg
Peso / Weight	14	kg

- Especialmente concebido para bancadas.
- Variador de velocidade com sistema contínuo, sem escalonamentos.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.
- Specially designed for countertops.
- Continuous variable electronic speed control.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.



BM-5 (cód. 1005.10.006)

Sammic

o 328
e
v 230V



Batedeira 5 l Planetary mixer 5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	310x382x537	mm
Potência / Power	0.25	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5 / 1.5	l / kg
Peso / Weight	15.8	kg

- Indicada para trabalho intensivo.
- Variador de velocidade com sistema contínuo, sem escalonamentos.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Suitable for intensive work.
- Continuous variable electronic speed control.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.



BE-10 (cód. 1005.10.017)

Sammic

o 328
e
v 230V



Batedeira 10 l Planetary mixer 10 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	410x523x688	mm
Potência / Power	0.55	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	10 / 3	l / kg
Peso / Weight	44	kg

- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrónica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.



BE-10 C (cód. 1005.10.019)

Sammic

o 328
e
v 230V



Batedeira 10 l com tomada de acessórios Planetary mixer 10 l with attachment drive for accessories

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	410x523x688	mm
Potência / Power	0.75	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	10 / 3	l / kg
Peso / Weight	44	kg

- Com tomada de acessórios (versão combinada, com a possibilidade de incorporar os seguintes acessórios: cortadora-raladora (CR.143), passa-purés (P.131) e picadora de carne (HM.71).
- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrónica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- With attachment drive for accessories (combined version, with the possibility to incorporate the following accessories: vegetable preparation attachment (CR.143), potato masher attachment (P.131) and meat mincer attachment (HM.71).
- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle.
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.



BE-20 (cód. 1005.10.018)

Sammic

Batedeira 20 l Planetary mixer 20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	520x733x1152	mm
Potência / Power	0.9	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	20 / 6	l / kg
Peso / Weight	89	kg

- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrônica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle.
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.

BE-20 I (cód. 1005.10.021)

Sammic

Batedeira 20 l com coluna em aço inoxidável Planetary mixer 20 l with stainless steel column

- Restantes características técnicas iguais ao modelo BE-20.

- Other technical characteristics similar to the BE-20 model.

BE-20 C (cód. 1005.10.020)

Sammic

Batedeira 20 l com tomada de acessórios Planetary mixer 20 l with attachment drive for accessories

- Com tomada de acessórios (versão combinada, com a possibilidade de incorporar os seguintes acessórios: cortadora-raladora (CR.143), passa-purés (P.131) e picadora de carne (HM.71).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo BE-20.

- With attachment drive for accessories (combined version, with the possibility to incorporate the following accessories: vegetable preparation attachment (CR.143), potato masher attachment (P.131) and meat mincer attachment (HM.71).
- Other technical characteristics similar to the BE-20 model.



BE-30 (cód. 1005.10.)

Sammic

Batedeira 30 l Planetary mixer 30 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	528x764x1152	mm
Potência / Power	1.1	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	30 / 9	l / kg
Peso / Weight	105	kg

- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrônica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle.
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.

BE-30 I (cód. 1005.10.)

Sammic

Batedeira 30 l com coluna em aço inoxidável Planetary mixer 30 l with stainless steel column

- Restantes características técnicas iguais ao modelo BE-30.

- Other technical characteristics similar to the BE-30 model.

O 328

e

V 230V



BE-30 C (cód. 1005.10.)

Sammic

Batedeira 30 l com tomada de acessórios
Planetary mixer 30 l with attachment drive for accessories

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	528x764x1152	mm
Potência / Power	1.1	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	30 / 9	l / kg
Peso / Weight	105	kg

- Com tomada de acessórios (versão combinada, com a possibilidade de incorporar os seguintes acessórios: cortadora-raladora (CR.143), passa-purés (P.131) e picadora de carne (HM.71).
- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrónica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- With attachment drive for accessories (combined version, with the possibility to incorporate the following accessories: vegetable preparation attachment (CR.143), potato masher attachment (P.131) and meat mincer attachment (HM.71).
- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle.
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.

O 328

e

V 230V



BE-40 (cód. 1005.10.016)

Sammic

Batedeira 40 l
Planetary mixer 40 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	586x777x1202	mm
Potência / Power	1.4	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	40 / 12	l / kg
Peso / Weight	124	kg

- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrónica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle.
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.



BE-40 C (cód. 1005.10.022)

Sammic




Batedeira 40 l com tomada de acessórios
Planetary mixer 40 l with attachment drive for accessories

O 328

- Com tomada de acessórios (versão combinada, com a possibilidade de incorporar os seguintes acessórios: cortadora-raladora (CR.143), passa-purés (P.131) e picadora de carne (HM.71).
- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrónica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- With attachment drive for accessories (combined version, with the possibility to incorporate the following accessories: vegetable preparation attachment (CR.143), potato masher attachment (P.131) and meat mincer attachment (HM.71).
- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle.
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.

Opcionais para batedeiras BM e BE / Optionals for planetary mixers BM and BE

cód. 91005.10.035	2502305	Cuba em aço inoxidável de 5 l para BM-5 5 l Stainless steel bowl for BM-5	
cód. 91005.10.041	2509494	Cuba em aço inoxidável de 10 l para BE-10 10 l Stainless steel bowl for BE-10	
cód. 91005.10.042	2509495	Cuba em aço inoxidável de 20 l para BE-20 20 l Stainless steel bowl for BE-20	
cód. 91005.10.	2509564	Cuba em aço inoxidável de 30 l para BE-30 30 l Stainless steel bowl for BE-30	
cód. 91005.10.043	2509497	Cuba em aço inoxidável de 40 l para BE-40 40 l Stainless steel bowl for BE-40	
cód. 91005.10.044	1500222	Equipamento de redução 10 l para BE-20 Reduction equipment of 10 l for BE-20	
cód. 91005.10.	1500296	Equipamento de redução 10 l para BE-30 Reduction equipment of 10 l for BE-30	
cód. 91005.10.045	1500242	Equipamento de redução 20 l para BE-40 Reduction equipment of 20 l for BE-40	
cód. 0790.10.054	CR-143*	Cortadora/ raladora para modelos com tomada de acessórios, 270x370x290 mm Vegetable preparation for models with attachment drive, 270x370x290 mm	
cód. 0790.10.061	HM-71	Picadora de carne para modelos com tomada de acessórios Meat mincer for models with attachment drive	
cód. 0790.10.059	P-132	Passa-purés para modelos com tomada de acessórios Potato masher for models with attachment drive	

* Discos e grelhas na página 15 e 16 / Cutting tools on page 15 and 16



Chef 7.5 (cód. 1005.09.007)

Sigma

Batedeira 7.5 l Planetary mixer 7.5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	365x440x613	mm
Potência / Power	0.25	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	7.5	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 230x210	mm
Peso / Weight	40	kg

o 331-332
e
v 230V



- Estrutura externa em aço pintado.
- Grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador eletrônico de 6 velocidades (inversor).
- Elevação manual da cuba.
- Elevado binário a baixa velocidade.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Robust structure in painted steel.
- Stainless steel, turning and removable grid.
- Electronic variator 6 speeds (inverter).
- Manual bowl lifting.
- High torque at low speed.
- Supplied with whisk, beater and spiral.

Fritadeiras de pastelaria

Consulte página 89.

Pastry fryers

Consulte page 89.





Chef 10 (cód. 1005.09.039)

Sigma

O 331-332

e

V 230V



Batedeira 10 l Planetary mixer 10 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x600x775	mm
Potência / Power	0.55	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	10	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 250x230	mm
Peso / Weight	64	kg

- Estrutura externa em aço pintado.
- Grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador eletrónico de 6 velocidades (inversor).
- Elevação manual da cuba.
- Elevado binário a baixa velocidade.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Robust structure in painted steel.
- Stainless steel, turning and removable grid.
- Electronic variator 6 speeds (inverter).
- Manual bowl lifting.
- High torque at low speed.
- Supplied with whisk, beater and spiral.



Chef 20 (cód. 1005.09.040)

Sigma

O 331-332

e

V 230V



Batedeira 20 l Planetary mixer 20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x735x840	mm
Potência / Power	0.75	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	20	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 315x290	mm
Peso / Weight	86	kg

- Estrutura externa em aço pintado.
- Grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador eletrónico de 6 velocidades (inversor).
- Elevação manual da cuba.
- Elevado binário a baixa velocidade.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Robust structure in painted steel.
- Stainless steel, turning and removable grid.
- Electronic variator 6 speeds (inverter).
- Manual bowl lifting.
- High torque at low speed.
- Supplied with whisk, beater and spiral.



Chef 20 H (cód. 1005.09.041)

Sigma

O 331-332

e

V 230V



Modelo/Model Chef 20

Batedeira 20 l com corpo elevado Planetary mixer 20 l with high body

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x735x1180	mm
Potência / Power	0.75	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	20	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 315x290	mm
Peso / Weight	95	kg

- Estrutura externa em aço pintado.
- Grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador eletrónico de 6 velocidades (inversor).
- Elevação manual da cuba.
- Elevado binário a baixa velocidade.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Robust structure in painted steel.
- Stainless steel, turning and removable grid.
- Electronic variator 6 speeds (inverter).
- Manual bowl lifting.
- High torque at low speed.
- Supplied with whisk, beater and spiral.

331-332

e

V 230V



Chef 30 (cód. 1005.09.042)

Sigma

Batedeira 30 l Planetary mixer 30 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x735x1180	mm
Potência / Power	1.1	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	30	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 350x365	mm
Peso / Weight	100	kg

- Estrutura externa em aço pintado.
- Grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador eletrónico de 6 velocidades (inversor).
- Elevação manual da cuba.
- Elevado binário a baixa velocidade.
- Pés em aço inoxidável.
- Fornecida com pinha, batedor, gancho e trolley para cuba.

- Robust structure in painted steel.
- Stainless steel, turning and removable grid.
- Electronic variator 6 speeds (inverter).
- Manual bowl lifting.
- High torque at low speed.
- Stainless steel feet.
- Supplied with whisk, beater, spiral and trolley bowl.



BM 10 (cód. 1005.09.001)

Sigma

Batedeira 10 l, 7 velocidades Planetary mixer 10 l, 7 speeds

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x600x775	mm
Potência / Power	0.55	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	10	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 250x230	mm
Peso / Weight	64	kg

- Indicada para pastelarias, restaurantes e gelatarias de pequena dimensão.
- Estrutura externa em aço pintado e grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador mecânico.
- Elevação manual da cuba.
- Operação manual ou temporizada.
- Elevado e constante binário em todas as velocidades.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Perfect for smaller pastry shops, restaurants and ice cream parlours.
- Outer structure in painted steel and rotative safety grid in stainless steel, easy to remove for fast cleaning.
- Belt speed variator.
- Manual bowl lifting.
- Manual operation or with timer.
- Powerful and constant braking torque in all speed levels.
- Supplied with whisk, beater and spiral.



BM 20 (cód. 1005.09.010)

Sigma

Batedeira 20 l, 7 velocidades Planetary mixer 20 l, 7 speeds

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x735x840	mm
Potência / Power	0.75	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	20	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 315x290	mm
Peso / Weight	92	kg

- Indicada para pastelarias, restaurantes e gelatarias de pequena dimensão.
- Estrutura externa em aço pintado e grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador mecânico.
- Elevação manual da cuba.
- Operação manual ou temporizada.
- Elevado e constante binário em todas as velocidades.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Perfect for smaller pastry shops, restaurants and ice cream parlours.
- Outer structure in painted steel and rotative safety grid in stainless steel, easy to remove for fast cleaning.
- Belt speed variator.
- Manual bowl lifting.
- Manual operation or with timer.
- Powerful and constant braking torque in all speed levels.
- Supplied with whisk, beater and spiral.

O 331-332

e

V 400V



BM 20 H (cód. 1005.09.015)

Sigma

Batedeira 20 l com corpo elevado, 7 velocidades
Planetary mixer 20 l with high body, 7 speeds

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x735x1180	mm
Potência / Power	0.75	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	20	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 315x290	mm
Peso / Weight	100	kg

- Indicada para pastelarias, restaurantes e gelatarias de pequena dimensão.
- Estrutura externa em aço pintado e grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador mecânico.
- Elevação manual da cuba.
- Operação manual ou temporizada.
- Elevado e constante binário em todas as velocidades.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.
- Perfect for smaller pastry shops, restaurants and ice cream parlours.
- Outer structure in painted steel and rotative safety grid in stainless steel, easy to remove for fast cleaning.
- Belt speed variator.
- Manual bowl lifting.
- Manual operation or with timer.
- Powerful and constant braking torque in all speed levels.
- Supplied with whisk, beater and spiral.

O 331-332

e

V 400V



BM 30 (cód. 1005.09.017)

Sigma

Batedeira 30 l, 7 velocidades
Planetary mixer 30 l, 7 speeds

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x735x1180	mm
Potência / Power	1.1	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	30	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 350x365	mm
Peso / Weight	104	kg

- Indicada para pastelarias, restaurantes e gelatarias de pequena dimensão.
- Estrutura externa em aço pintado e grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador mecânico.
- Elevação manual da cuba.
- Operação manual ou temporizada.
- Elevado e constante binário em todas as velocidades.
- Fornecida com pinha, batedor, gancho e trolley para cuba.
- Perfect for smaller pastry shops, restaurants and ice cream parlours.
- Outer structure in painted steel and rotative safety grid in stainless steel, easy to remove for fast cleaning.
- Belt speed variator.
- Manual bowl lifting.
- Manual operation or with timer.
- Powerful and constant braking torque in all speed levels.
- Supplied with whisk, beater, spiral and trolley bowl.

Opcionais para batedeiras Chef e BM / Optionals for planetary mixers Chef and BM

cód. 1090.09.050	00003286	Cuba em aço inoxidável para Chef 7.5 / Stainless steel bowl for Chef 7.5
cód. 1090.09.021	04098109	Cuba em aço inoxidável para Chef 10 - BM 10 / Stainless steel bowl for Chef 10 - BM 10
cód. 1090.09.052	04200043	Cuba em aço inoxidável para Chef 20 - BM 20 / Stainless steel bowl for Chef 20 - BM 20
cód. 1090.09.023	04161001	Cuba em aço inoxidável para Chef 30 - BM 30 / Stainless steel bowl for Chef 30 - BM 30
cód. 1090.09.053	00003281	Kit - cuba de 10 l, pinha, batedor e gancho para BM 20 / 10 l Planetary kit bowl + tools for BM 20
cód. 1090.09.054	00003282	Kit - cuba de 20 l, pinha, batedor e gancho para BM 30 / 20 l Planetary kit bowl + tools for BM 30
cód. 1090.09.055	01175030-1	Pinha de 2 mm para Chef 7.5 / 2 mm Whisk for Chef 7.5
cód. 1090.09.060	01098114	Pinha de 3 mm para Chef 10 - BM 10 / 3 mm Whisk for Chef 10 - BM 10
cód. 1090.09.061	01097114	Pinha de 3 mm para Chef 20 - BM 20 / 3 mm Whisk for Chef 20 - BM 20
cód. 1090.09.034	01161011	Pinha de 3 mm para Chef 30 - BM 30 / 3 mm Whisk for Chef 30 - BM 30
cód. 1090.09.038	01097128	Pinha de 4 mm para Chef 20 - BM 20 / 4 mm Whisk for Chef 20 - BM 20
cód. 1090.09.039	01161016	Pinha de 4 mm para Chef 30 - BM 30 / 4 mm Whisk for Chef 30 - BM 30
cód. 1090.09.056	01175092	Gancho para Chef 7.5 / Spiral for Chef 7.5
cód. 1090.09.057	01098164	Gancho para Chef 10 - BM 10 / Spiral for Chef 10 - BM 10
cód. 1090.09.058	01097223	Gancho para Chef 20 - BM 20 / Spiral for Chef 20 - BM 20
cód. 1090.09.059	01161039-1	Gancho para Chef 30 - BM 30 / Spiral for Chef 30 - BM 30

Opcionais para batedeiras Chef e BM / Optionals for planetary mixers Chef and BM

cód. 1090.09.046	01175091	Batedor para Chef 7.5 / Beater for Chef 7.5
cód. 1090.09.047	01098165	Batedor para Chef 10 - BM 10 / Beater for Chef 10 - BM 10
cód. 1090.09.048	01097224	Batedor para Chef 20 - BM 20 / Beater for Chef 20 - BM 20
cód. 1090.09.049	01161038-1	Batedor para Chef 30 - BM 30 / Beater for Chef 30 - BM 30

e

V

230V



- Laminadora com duplo par de rolos.
- Preparada para a instalação de pedal.
- Estrutura em aço inoxidável.



RM32 A (cód. 1050.775.001)

MAGNUS®

Laminadora, Ø 140 ÷ 310 mm
Dough roller, Ø 140 ÷ 310 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x470x650	mm
Potência / Power	0.25 / 0.33	kW / HP
Peso da massa / Dough weight	80 ÷ 210	g
Ø Pizza / Pizza Ø	140 ÷ 310	mm
Peso / Weight	26	kg

- Rolling machine with double pair of rollers.
- With preset for foot pedal.
- Stainless steel body.

e

V

230V



- Laminadora com duplo par de rolos.
- Preparada para a instalação de pedal.
- Estrutura em aço inoxidável.



RM42 A (cód. 1050.775.002)

MAGNUS®

Laminadora, Ø 260 ÷ 400 mm
Dough roller, Ø 260 ÷ 400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x470x790	mm
Potência / Power	0.37 / 0.5	kW / HP
Peso da massa / Dough weight	210 ÷ 600	g
Ø Pizza / Pizza Ø	260 ÷ 400	mm
Peso / Weight	35	kg

- Rolling machine with double pair of rollers.
- With preset for foot pedal.
- Stainless steel body.

Opcional para laminadoras / Optional for dough rollers

cód. 1090.775.020 Pedal elétrico
Electric foot pedal



e

V

400V



PF33 (cód. 1000.)

MAGNUS®

Formadora para pizza com rebordo, Ø 330 mm
Shaping machine for pizza with edge, Ø 330 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x590x830	mm
Potência / Power	4.75 / 6.37	kW / HP
Peso massa / Dough weight	130 ÷ 250	g
Ø Prato / Plate Ø	330	mm
Distância pratos / Plates distance	105	mm
Temperatura pratos / Plates temperature	130 ÷ 170	°C
Peso / Weight	96	kg

- Este aparelho pode ser facilmente utilizado, mesmo por operadores não especializados.
- Estrutura em aço e pratos fabricado em alumínio antiaderente.
- Dotada de todos os dispositivos de segurança previstos pelas normas CE e RoHS.

- This device can be easily used by non-specialised operators.
- Structure made of steel and plates made out of adhesive proof aluminum.
- Equipped with all the safety devices foreseen by CE and RoHS standards.





PF45 (cód. 1000.)

MAGNUS®



Formadora para pizza com rebordo, Ø 450 mm Shaping machine for pizza with edge, Ø 450 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	630x670x890	mm
Potência / Power	6.1 / 8.2	kW / HP
Peso massa / Dough weight	250 ÷ 500	g
Ø Prato / Plate Ø	450	mm
Distância pratos / Plates distance	115	mm
Temperatura pratos / Plates temperature	130 ÷ 170	°C
Peso / Weight	127	kg

- Este aparelho pode ser facilmente utilizado, mesmo por operadores não especializados.
- Estrutura em aço e pratos fabricado em alumínio antiaderente.
- Dotada de todos os dispositivos de segurança previstos pelas normas CE e RoHS.

- This device can be easily used by non-specialised operators.
- Structure made of steel and plates made out of adhesive proof aluminum.
- Equipped with all the safety devices foreseen by CE and RoHS standards.



Kits para pizza Pizza kits



- Kit de diferentes artigos para diferentes tipos de utilizadores: os que requerem alta performance e inovação, os que têm uma utilização tradicional e os utilizadores pontuais.
- Outros utensílios disponíveis sob consulta.

- Utensil kits for different user types: Users that require high performance and innovation, traditional users and occasional users.
- Others utensils available on request.

MAGNUS®

Código Code	Modelo Model	Descrição Description
0	MPR037F	Kit para pizza / Pizza kit

legenda
legend

 página opcionais
optional page

 página acessórios
Accessories page

 elétrico
electric

 gás
gas

 voltagem
power supply

 nº de tabuleiros
trays

Opcionais kits para pizza / Optionals for pizza kits

cód. 1 MA-37RF Pá retangular perfurada de alumínio, 360x360 mm
Aluminum rectangular perforated pizza peel, 360x360 mm



cód. 1 MI-20F Pá perfurada em aço inoxidável ø 200 mm para pizza pequena
Stainless steel round small pizza peel ø 200 mm



cód. 1 MAC-SP Escova de latão ajustável com cabo em alumínio e raspador (cabo = 1610 mm, escova = 200x66 mm)
Adjustable brass brush with aluminium handle and scraper (handle = 1610 mm, brush = 200x66 mm)



cód. 1 MAC-APM Suporte de parede em alumínio para 2 pás
Aluminum wall rack for 2 pizza peel



cód. 1 MAC-ROP6 Lâmina em inox temperado para corte ø 100 mm
Tempered stainless steel cutter blade ø 100 mm



cód. 1 MAC-STP31 Raspador flexível em aço inoxidável 100x90 mm
Flexible stainless steel scraper 100x90 mm



cód. 1 MAC-MS90 Concha doseadora com fundo liso em aço inoxidável, capacidade 170 gr
Stainless steel flat bottom dose ladle., 170 gr capacity





Frio Refrigeration

Armários / Cabinets

Armários refrigerados

Interior e exterior em aço inoxidável; isolamento em poliuretano injetado de 50 mm, densidade 35/40 kg/m³, sem HCFC; ventilador de refrigeração com sistema especial de arrefecimento; termômetro e termostato digital; descongelação automática; pés em inox, reguláveis em altura; sistema especial das dobradiças e da porta; juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza; prateleiras em aço com revestimento em plástico.

Linha Snack

Refrigerator cabinets

Inside and outside body made in stainless steel; 50 mm of injected polyurethane insulation with 35/40 kg/m³ density, free HCFC; fan cooling with special cooling system; digital thermometer & thermostat; automatic defrost; height adjustable stainless steel feet; special door and hinge systems; removable and easy cleaning magnetic gaskets; plastic coated steel shelves.

Snack line



230V



G



SR 400 (cód. 0108.767.003)

NTS Japan

Armário frigorífico de conservação, 400 l
Refrigerator cabinet, 400 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x1900	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	400	l
Potência / Power	350	W
Consumo de energia / Energy consumption	0.2	kW/h
Gás refrigerante R134A / R134A Refrigerant	320	g
Peso / Weight	85	kg

- Modelo de uma porta.
- Evaporação automática dos condensados.
- Inclui 3 prateleiras.

- One door model.
- Automatic water evaporation.
- Includes 3 shelves.

Armários linha easy cooling 600 l:

Armários frigoríficos de conservação e de congelados.

Consulte as páginas 348 e 349.

Easy cooling line cabinets 600 l:

High capacity refrigerator and freezer cabinets.

See on pages 348 and 349.





SC 400 (cód. 0106.767.003)

NTS Japan



230V



G



Armário frigorífico de conservação de congelados, 400 l
Freezer cabinet, 400 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x1900	mm
Temperatura / Temperature	-10 / -18	°C
Volume da câmara / Chamber volume	400	l
Potência / Power	400	W
Consumo de energia / Energy consumption	0.35	kW/h
Gás refrigerante R404A / R404A Refrigerant	360	g
Peso / Weight	90	kg

- Modelo de uma porta.
- Evaporação automática dos condensados.
- Inclui 3 prateleiras.

- One door model.
- Automatic water evaporation.
- Includes 3 shelves.



SF 400 (cód. 0106.767.004)

NTS Japan



230V



F



Armário frigorífico de conservação de peixe, 400 l
Refrigerator cabinet for fish, 400 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x1900	mm
Temperatura / Temperature	0 / +5	°C
Volume da câmara / Chamber volume	400	l
Potência / Power	350	W
Consumo de energia / Energy consumption	0.2	kW/h
Gás refrigerante R134A / R134A Refrigerant	300	g
Peso / Weight	85	kg

- Modelo de uma porta.
- Evaporação automática dos condensados.
- Inclui 5 gavetas em PVC.

- One door model.
- Automatic water evaporation.
- Includes 5 PVC drawers.



Snack line



Armários frigoríficos de conservação e congelação

Interior e exterior em aço inoxidável; isolamento em poliuretano injetado a alta pressão, sem CFC's; portas com dispositivo automático de fecho, auto-sustentáveis a 90° e juntas magnéticas de fácil substituição; interior desenhado para a utilização de contentores GN1/1; pés em inox, reguláveis em altura; descongelação automática; condensação e evaporação ventilada; painéis com espessura de 75 mm; sistema de refrigeração tropicalizado, Classe climática 5 segundo a norma ISO 23953 (testado à temperatura ambiente de 40°C); capacidade ISO 23953-1/lt.: 204 l.

Linha Elegance

Refrigerator and freezer cabinets

Inside and out in stainless steel; insulation by water-based polyurethane without CFC'S; automatic door closure, self-sustainable at 90° and easy replacing magnetic gaskets; inside designed to hold GN1/1 containers; height adjustable stainless steel feet; automatic defrosting; condensation and evaporation with forced draught; panels with a thickness of 75 mm; tropicalized refrigeration system, climate class 5 according to ISO 23953 for climate classes (tested at 40 °C room ambient); ISO 23953-1 capacity / lt. : 204 l.

Elegance line

339   230V

	MAN 57-10	MAN 57-20	MAN 57-13	MAB 57-10	MAB 57-20
Portas Doors	1	2	1	1	2
Gaveta de 542x98x305mm, com altura útil de 105mm Drawer of 542x98x305mm, with useful height of 105mm			3		
Humidade média relativa de 75 % Average relative humidity of 75 %	✓	✓	✓	✓	✓
Dimensões LPA (mm) Dimensions WDH (mm)	500x700x2040	500x700x2040	500x700x2040	500x700x2040	500x700x2040
Temperatura (°C) Temperature (°C)	0 / +8	0 / +8	0 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Volume da câmara (l) Chamber volume (l)	325	325	325	325	325
Gás refrigerante (g) Refrigerant (g)	350 (R134a)	350 (R134a)	350 (R134a)	350 (R404a)	350 (R404a)
Classe energética Energy class	D	D	D	F	F
Potência (W) Power (W)	166	166	166	454	454
Potência compressor (HP) Compressor power (HP)	1/5	1/5	1/5	1/3	1/3
Potência frigorífica (W) Cooling power (W)	188 - 219	188 - 219	188 - 219	235 - 273	235 - 273
Peso (kg) Weight (kg)	104	104	104	110	110
Grelhas GN1/1 (standard) GN1/1 (standard)	3	3	3	3	3
Código / code	0108.353.001	0108.353.002	0108.353.003	0106.353.001	0106.353.004

Armário frigorífico para conservação de peixe

Interior e exterior em aço inoxidável; isolamento em poliuretano injetado a alta pressão, sem CFC's; sistema de refrigeração com evaporação estática e descongelação automática; evaporadores incorporados nos painéis do móvel; ausência de componentes eletromecânicos no interior do móvel; interior desenhado para a utilização de contentores GN1/1; pés em inox, reguláveis em altura; sistema de refrigeração dimensionado para funcionar à temperatura ambiente de 43°C; condensação ventilada; evaporação estática; painéis com espessura de 75 mm.

Linha Elegance

Fish Cabinet

Inside and out in stainless steel; insulation by water-based polyurethane without CFC'S; refrigeration system with static evaporation and automatic defrosting; foamed in evaporator; non-existence of electromechanical component parts inside the unit; inside designed to hold GN1/1 containers; height adjustable stainless steel feet; refrigeration system set to work in environment of 43°C; condensation with forced draught and static evaporation; panels with a thickness of 75 mm.

Elegance line



MAN 57-10F (cód. 0106.353.002)

MAGNUS

Armário frigorífico para conservação de peixe, 325 l
Fish cabinet, 325 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	500x700x2040	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	325	l
Gás refrigerante R134A / R134A Refrigerant	350	g
Potência / Power	245	W
Potência compressor / Compressor power	1/4	HP
Potência frigorífica / Cooling power	287 - 334	W
Peso / Weight	111	kg



230V



- Modelo de uma porta; inclui 3 grelhas GN1/1; capacidade ISO 23953-1/lit.: 246 l; humidade média relativa de 90 %.
- Sugestão: Equipando com mais 5 pares de calhas (opcional), permite a introdução até um máximo de 8 containers GN1/1 h=100 mm. (Ver páginas 294-295).

- One door model; includes 3x GN1/1 grids; ISO 23953-1 capacity / Lt.: 246 l; average relative humidity of 90%.
- Suggestion: when equipped with 5 extra pair of guides (optional), it allows working with 8 containers GN1/1 h=100 mm maximum (See pages 294-295).

Opcionais para modelos Optionals for models	MAN 57-10	MAN 57-20	MAN 57-13	MAB 57-10	MAB 57-20	MAN 57-10F
Grupo à distância (máx. 10 m) Remote group (max. 10 m)						
Preparado para ligação central de frio To be connected to a central cooling unit						
kit de evaporação Evaporation kit						
Porta de vidro Glass door						
Fecho para porta ¹ Door lock ¹						
Abertura a esquerda Left opening						
Pés em "U" "U" shaped feet						
Grelha anti-corrosão 530x325 mm Grid with anti-rust, 530x325 mm						
Par de calhas "E" Pair of "E" sliders						

1) Nos modelos com duas meias portas, a fechadura só é aplicável na porta superior / For models with two half doors, the lock is only applicable in the upper door.

* Nos armários de dois corpos constituídos por uma porta completa e com um kit de duas meias portas, é possível colocar porta de vidro completa, mas não duas meias portas de vidro / In the double cabinets, equipped with one full door and two half doors, it is possible to place a full glass door, but not the 2 half glass doors.

Armários frigoríficos de conservação GN2/1

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior em galvanizado; ângulos e fundo arredondados; isolamento em poliuretano injetado de 50 mm, densidade 40 kg/m³, sem CFC; frio ventilado; termostato eletrônico digital; portas com dispositivo automático de fecho; alarme para evitar uma abertura de porta prolongada; descongelamento automático; evaporação automática da água da condensação; evaporador com tratamento anti-corrosão; fundo com orifício para o escoamento de água; pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

Linha Gastronorm

GN2/1 Refrigerator cabinets

High quality austenitic stainless steel interior and exterior, except for galvanised back; rounded outside and inside corners; 50 mm of injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC; ventilated cold; electronic and digital control system of temperature and defrost; doors with self-closing system; alarm to avoid long time openings; automatic defrosting; automatic evaporation of defrosting water; evaporator with epoxy anti-corrosion coating; waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet; height adjustable stainless steel feet.

Gastronorm line



GARG-701 (cód. 0108.462.001)

MAGNUS



230V



F



- Modelo de uma porta.
- Inclui 3 grelhas GN2/1.

Armário frigorífico de conservação GN2/1, 700 l
GN2/1 Refrigerator cabinet, 700 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	693x826x2008	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	700	l
Potência / Power	484	W
Potência frigorífica / Cooling power	358	W
Peso / Weight	110	kg

- One door model.
- Includes 3x GN2/1 grids.



GARG-1402 (cód. 0108.462.002)

MAGNUS



230V



E



- Modelo de duas portas.
- Inclui 3 grelhas GN2/1 por porta.

Armário frigorífico de conservação GN2/1, 1400 l
GN2/1 Refrigerator cabinet, 1400 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1388x826x2008	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	1400	l
Potência / Power	704	W
Potência frigorífica / Cooling power	632	W
Peso / Weight	170	kg

- Two doors model.
- Includes 3x GN2/1 grids per door.

Armários frigoríficos de congelados GN2/1

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior em galvanizado; ângulos e fundo arredondados; isolamento em poliuretano injetado de 50 mm, densidade 40 kg/m³, sem CFC; frio ventilado; termostato eletrônico digital; portas com dispositivo automático de fecho; alarme para evitar uma abertura de porta prolongada; descongelamento automático; evaporação automática da água da condensação; evaporador com tratamento anti-corrosão; fundo com orifício para o escoamento de água; pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

Linha Gastronorm

GN2/1 Freezer cabinets

High quality austenitic stainless steel interior and exterior, except for galvanised back; rounded outside and inside corners; 50 mm of injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC; ventilated cold; electronic and digital control system of temperature and defrost; doors with self-closing system; alarm to avoid long time openings; automatic defrosting; automatic evaporation of defrosting water; evaporator with epoxy anti-corrosion coating; waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet; height adjustable stainless steel feet.

Gastronorm line



GACG-701 (cód. 0106.462.001)

MAGNUS

Armário frigorífico de congelados GN2/1, 700 l
GN2/1 Freezer cabinet, 700 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	693x826x2008	mm
Temperatura / Temperature	-22 / -15	°C
Volume da câmara / Chamber volume	700	l
Potência / Power	690	W
Potência frigorífica / Cooling power	615	W
Peso / Weight	105	kg



- Modelo de uma porta.
- Inclui 3 grelhas GN2/1.

- One door model.
- Includes 3x GN2/1 grids.



GACG-1402 (cód. 0106.462.002)

MAGNUS

Armário frigorífico de congelados GN2/1, 1400 l
GN2/1 Freezer cabinet, 1400 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1388x826x2008	mm
Temperatura / Temperature	-22 / -15	°C
Volume da câmara / Chamber volume	1400	l
Potência / Power	1212	W
Potência frigorífica / Cooling power	1554	W
Peso / Weight	190	kg



- Modelo de duas portas.
- Inclui 3 grelhas GN2/1 por porta.

- Two doors model.
- Includes 3x GN2/1 grids per door.

Armários frigoríficos de conservação GN2/1

Interior e exterior em aço inoxidável AISI 304; isolamento em poliuretano injetado de 85 mm, densidade 35/40 kg/m³, sem HCFC; grupo de arrefecimento monobloco; profundidade interna: 65 mm (Capacidade GN2/1); sistema inteligente de descongelação; possibilidade de controlo da humidade; sistema automático de evaporação dos condensados (gás quente); descongelação automática elétrica; pés em inox, reguláveis em altura; iluminação automática na abertura da porta; juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza; prateleiras em aço com revestimento em plástico; painel de controlo à prova de água.

Linha Gastronorm Hi-tech

GN2/1 Refrigerator cabinets

Inside and outside body made in AISI 304 stainless steel; 85 mm of injected polyurethane insulation with 35/40 kg/m³ density, free HCFC; mono-block cooling group; inside depth: 65 cm (GN2/1 capacity); smart defrost system; ability to control humidity; automatic water evaporation system (hot gas); electrical automatic defrost; stainless steel feet adjustable for height; automatic lighting inside when door is open; removable and easy cleaning magnetic gaskets; plastic coated steel shelves; waterproof controller.

Hi-tech Gastronorm line



230V



F



AGR 700 (cód. 0108.767.001)

MAGNUS

Armário frigorífico de **conservação** GN2/1, 700 l
GN2/1 Refrigerator cabinet, 700 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x810x2050	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	700	l
Potência / Power	440	W
Consumo de energia / Energy consumption	0.15	kW/h
Gás refrigerante R134A / R134A Refrigerant	360	g
Peso / Weight	125	kg

- Modelo de uma porta.
- Guias laterais estampadas nas paredes interiores.
- Inclui 3 prateleiras.

- One door model.
- Embossed tray supporters.
- Includes 3 shelves.



230V



E



AGR 1400 (cód. 0108.767.002)

MAGNUS

Armário frigorífico de **conservação** GN2/1, 1350 l
GN2/1 Refrigerator cabinet, 1350 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1400x810x2050	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	1350	l
Potência / Power	440	W
Consumo de energia / Energy consumption	0.28	kW/h
Gás refrigerante R134A / R134A Refrigerant	475	g
Peso / Weight	175	kg

- Modelo de duas portas.
- Guias laterais estampadas nas paredes interiores.
- Inclui 6 prateleiras.

- Two doors model.
- Embossed tray supporters.
- Includes 6 shelves.



Armários frigoríficos de congelados GN2/1

Interior e exterior em aço inoxidável AISI 304; isolamento em poliuretano injetado de 85 mm, densidade 35/40 kg/m³, sem HCFC; profundidade interna: 65 mm (Capacidade GN2/1); sistema inteligente de descongelação; possibilidade de controlo da humidade; sistema automático de evaporação dos condensados (gás quente); descongelação automática elétrica; pés em inox, reguláveis em altura; iluminação automática na abertura da porta; juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza; prateleiras em aço com revestimento em plástico; painel de controlo à prova de água.

Linha Gastronorm Hi-tech

GN2/1 Freezer cabinets

Inside and outside body made in AISI 304 stainless steel; 85 mm of injected polyurethane insulation with 35/40 kg/m³ density, free HCFC; inside depth: 65 cm (GN2/1 capacity); smart defrost system; ability to control humidity; automatic water evaporation system (hot gas); electrical automatic defrost; stainless steel feet adjustable for height; automatic lighting inside when door is open; removable and easy cleaning magnetic gaskets; plastic coated steel shelves; waterproof controller.

Hi-tech Gastronorm line



AGC 700 (cód. 0106.767.001)

MAGNUS



- Modelo de uma porta.
- Guias laterais estampadas nas paredes interiores.
- Inclui 3 prateleiras.

Armário frigorífico de congelados GN2/1, 700 l
GN2/1 Freezer cabinet, 700 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x810x2050	mm
Temperatura / Temperature	-10 / -22	°C
Volume da câmara / Chamber volume	700	l
Potência / Power	750	W
Consumo de energia / Energy consumption	0.42	kW/h
Gás refrigerante R404A / R404A Refrigerant	650	g
Peso / Weight	125	kg

- One door model.
- Embossed tray supporters.
- Includes 3 shelves.



AGC 1400 (cód. 0106.767.002)

MAGNUS



- Modelo de duas portas.
- Guias laterais estampadas nas paredes interiores.
- Inclui 6 prateleiras.

Armário frigorífico de congelados GN2/1, 1350 l
GN2/1 Freezer cabinet, 1350 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1400x810x2050	mm
Temperatura / Temperature	-10 / -22	°C
Volume da câmara / Chamber volume	1350	l
Potência / Power	750	W
Consumo de energia / Energy consumption	0.56	kW/h
Gás refrigerante R404A / R404A Refrigerant	800	g
Peso / Weight	180	kg

- Two doors model.
- Embossed tray supporters.
- Includes 6 shelves.

Armários frigoríficos mistos GN2/1

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior em galvanizado; ângulos e fundo arredondados; isolamento em poliuretano injetado de 50 mm, densidade 40 kg/m³, sem CFC; frio ventilado; termóstato eletrônico digital; portas com dispositivo automático de fecho; alarme para evitar uma abertura de porta prolongada; descongelação automática; evaporação automática da água da condensação; evaporador com tratamento anti-corrosão; fundo com orifício para o escoamento de água; pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

Linha Combi

GN2/1 combi cabinets

High quality austenitic stainless steel interior and exterior, except for galvanised back; rounded outside and inside corners; 50 mm of injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC; ventilated cold; electronic and digital control system of temperature and defrost; doors with self-closing system; alarm to avoid long time openings; automatic defrosting; automatic evaporation of defrosting water; evaporator with epoxy anti-corrosion coating; waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet; height adjustable stainless steel feet.

Combi line



GARCG-702 (cód. 0116.462.002)

MAGNUS

e

V 230V



Armário frigorífico **misto** GN2/1, 350 + 350 l
GN2/1 **combi** cabinet, 350 + 350 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	693x826x2008	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8; -22 / -15	°C
Volume da câmara / Chamber volume	350 + 350	l
Potência / Power	851	W
Potência frigorífica / Cooling power	490 + 208	W
Peso / Weight	146	kg

- Modelo de duas meias portas.
- Inclui 1 grelha GN2/1 e 3 gavetas em PVC.

- Two half doors model.
- Includes 1x GN2/1 grid and 3 PVC drawers.



GAMG-1402 (cód. 0116.462.001)

MAGNUS

e

V 230V



Armário frigorífico **misto** GN2/1, 700 + 700 l
GN2/1 **combi** cabinet, 700 + 700 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1318x796x1996	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8; -22 / -15	°C
Volume da câmara / Chamber volume	700 + 700	l
Potência / Power	1058	W
Potência frigorífica / Cooling power	358 + 615	W
Peso / Weight	230	kg

- Modelo de duas portas.
- Inclui 3 grelhas GN2/1 por porta.

- Two doors model.
- Includes 3x GN2/1 grids per door.


GARCG-1403 (cód. 0116.462.003)

MAGNUS



- Modelo de uma porta e duas meias portas.
- Inclui 4 grelhas GN2/1 e 3 gavetas em PVC.

Armário frigorífico misto GN2/1, 1050 l + 350 l
GN2/1 combi cabinet, 1050 l + 350 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1388x826x2008	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8; -22 / -15	°C
Volume da câmara / Chamber volume	1050 + 350	l
Potência / Power	1150	W
Potência frigorífica / Cooling power	490 + 632	W
Peso / Weight	210	kg

- One door and two half doors model.
- Includes 4x GN2/1 grid and 3 PVC drawers.


GARCG-1404 (cód. 0116.462.004)

MAGNUS



- Modelo de quatro meias portas.
- Inclui 4 grelhas GN2/1 e 3 gavetas em PVC.

Armário frigorífico misto GN2/1, 1050 l + 350 l
GN2/1 combi cabinet, 1050 l + 350 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1388x826x2008	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8; -22 / -15	°C
Volume da câmara / Chamber volume	1050 + 350	l
Potência / Power	1150	W
Potência frigorífica / Cooling power	490 + 632	W
Peso / Weight	210	kg

- Four half doors model.
- Includes 4x GN2/1 grid and 3 PVC drawers.


GARPG-1403 PESC (cód. 0116.462.005)

MAGNUS



- Modelo de uma porta e duas meias portas.
- Inclui 4 grelhas GN2/1 e 3 gavetas em PVC.

Armário frigorífico misto com um compartimento para peixe, 1050 l + 350 l
Combi cabinet with one integrated fish compartment, 1050 l + 350 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1388x826x2008	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8; -4 / +2	°C
Volume da câmara / Chamber volume	1050 + 350	l
Potência / Power	851	W
Potência frigorífica / Cooling power	208 + 632	W
Peso / Weight	215	kg

- One door and two half doors model.
- Includes 4x GN2/1 grid and 3 PVC drawers.



Armários frigoríficos de pastelaria

Interior e exterior em aço inoxidável; isolamento com espessura de 60 mm; equipado com 10 pares de guias (tabuleiros não incluídos); capacidade máxima para 29 tabuleiros de 60x40 com distância de 45 mm; isolamento em poliuretano injetado, densidade 35/40 kg/m³, sem HCFC; sistema de evaporação automática da água da condensação (resistência elétrica); descongelamento automático elétrico; pés em inox, reguláveis em altura; iluminação automática na abertura da porta; sistemas especiais da porta e das dobradiças; juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza; temperatura ambiente: +43°C & humidade de 65%.

Linha Pastelaria

Pastry cabinets

Inside and outside body in stainless steel; 60 mm insulation thickness; equipped with 10 pairs of rails (trays not included); maximum capacity for 29 pastry trays 60x40 cm with space of 45 mm; 35/40 kg/m³ ecology friendly HCFC free polyurethane insulation; automatic water evaporation system (electrical resistance); electrical automatic defrost; stainless steel legs adjustable for height; automatic lighting inside when door is open; special door and hinge systems; removable and easy cleaning magnetic gaskets; ambient temperature: + 43 °C & % 65 humidity.

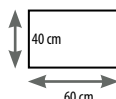
Pastry line



230V



G



• Modelo de uma porta.



PR 700 (cód. 0104.767.001)

MAGNUS

Armário refrigerado para pastelaria 60x40, 700 l
Refrigerated cabinet for 60x40 pastry, 700 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x810x2050	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	700	l
Potência / Power	0.2	kW
Consumo de energia / Energy consumption	0.18	kW/h
Gás refrigerante R134A / R134A Refrigerant	390	g
Peso / Weight	175	kg

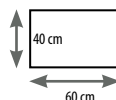
• One door model.



230V



G



• Modelo de uma porta.



PC 700 (cód. 0104.767.002)

MAGNUS

Armário de congelados para pastelaria 60x40, 700 l
Freezer cabinet for 60x40 pastry, 700 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x810x2050	mm
Temperatura / Temperature	-10 / -22	°C
Volume da câmara / Chamber volume	700	l
Potência / Power	0.57	kW
Consumo de energia / Energy consumption	0.45	kW/h
Gás refrigerante R404A / R404A Refrigerant	530	g
Peso / Weight	180	kg

• One door model.



Armários frigoríficos para tabuleiros 75x45

Interior e exterior em aço inoxidável; isolamento com espessura de 50 mm; equipado com 14 pares de guias (tabuleiros não incluídos); capacidade máxima para 31 tabuleiros de 75x45 com distância de 45 mm; isolamento em poliuretano injetado, densidade 35/40 kg/m³, sem HCFC; sistema de evaporação automática da água da condensação (resistência elétrica); descongelamento automático elétrico; pés em inox, reguláveis em altura; iluminação automática na abertura da porta; sistemas especiais da porta e das dobradiças; juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza; temperatura ambiente: +32°C & humidade de 50%.

Linha Pastelaria

Cabinets for 75x45 trays

Inside and outside body in stainless steel; 50 mm insulation thickness; equipped with 14 pairs of rails (trays not included); maximum capacity for 31 trays of 75x45 with space of 45 mm; 35/40 kg/m³ ecology friendly HCFC free polyurethane insulation; automatic water evaporation system (electrical resistance); electrical automatic defrost; stainless steel legs adjustable for height; automatic lighting inside when door is open; special door and hinge systems; removable and easy cleaning magnetic gaskets; ambient temperature: + 32 °C & % 50 humidity.

Pastry line



AR 75.45 (cód. 0103.767.001)

MAGNUS

Armário refrigerado para tabuleiros 75x45, 850 l
Refrigerated cabinet for 75x45 trays, 850 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x910x2080	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	850	l
Potência / Power	0.3	kW
Consumo de energia / Energy consumption	0.26	kW/h
Gás refrigerante R134A / R134A Refrigerant	475	g
Peso / Weight	190	kg



• Modelo de uma porta.

• One door model.



AC 75.45 (cód. 0103.767.002)

MAGNUS

Armário de congelados para tabuleiros 75x45, 850 l
Freezer cabinet for 75x45 trays, 850 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x910x2080	mm
Temperatura / Temperature	-10 / -22	°C
Volume da câmara / Chamber volume	850	l
Potência / Power	0.65	kW
Consumo de energia / Energy consumption	0.6	kW/h
Gás refrigerante R404A / R04A Refrigerant	550	g
Peso / Weight	200	kg



• Modelo de uma porta.

• One door model.

Armários linha easy cooling Easy cooling line cabinets



230V



EASY 400 R (cód. 0108.462.013)

MAGNUS

Armário frigorífico de conservação, linha easy cooling, 396 l
Refrigerator cabinet, easy cooling line, 396 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	626x742x1870	mm
Temperatura / Temperature	-1 / +6	°C
Volume da câmara / Chamber volume	396	l
Potência / Power	0.2	kW
Gás refrigerante / Refrigerant	R-600a	
Peso / Weight	78	kg

- Exterior em aço inoxidável.
- Interior em poliestireno sanitário.
- Isolamento em poliuretano injetado, densidade 40 kg/m3.
- Refrigeração mediante placa evaporadora na zona interna da parte de trás.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura.
- Fundo com orifício para o escoamento de água integrado.
- Dotado de 3 prateleiras em aço com revestimento em plástico (497x510 mm) e 1 prateleira mais pequena na parte inferior (497x380 mm).
- Modelo de uma porta.

- Exterior material made of stainless steel.
- Interior material of sanitary polystyrene.
- Injected polyurethane insulation with 40 kg/m3.
- Refrigeration unit with roll bond evaporator placed in back inside part.
- Electronic and digital control system of temperature.
- Integrated cleaning drain in base.
- Equipped with 3 plastic-coated steel shelves (497x510 mm) and 1 smaller in bottom part of the unit (497x380 mm).
- One door model.



EASY 600 R (cód. 0108.462.012)

MAGNUS

Armário frigorífico de conservação, linha easy cooling, 524 l
Refrigerator cabinet, easy cooling line, 524 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	780x742x1870	mm
Temperatura / Temperature	-1 / +6	°C
Volume da câmara / Chamber volume	524	l
Potência / Power	0.2	kW
Gás refrigerante / Refrigerant	R-600a	
Peso / Weight	91	kg



230V



- Exterior em aço inoxidável.
- Interior em poliestireno sanitário.
- Isolamento em poliuretano injetado, densidade 40 kg/m3.
- Refrigeração mediante placa evaporadora na zona interna da parte de trás.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura.
- Fundo com orifício para o escoamento de água integrado.
- Dotado de 3 prateleiras em aço com revestimento em plástico (651x510 mm) e 1 prateleira mais pequena na parte inferior (651x380 mm).
- Modelo de uma porta.

- Exterior material made of stainless steel.
- Interior material of sanitary polystyrene.
- Injected polyurethane insulation with 40 kg/m3.
- Refrigeration unit with roll bond evaporator placed in back inside part.
- Electronic and digital control system of temperature.
- Integrated cleaning drain in base.
- Equipped with 3 plastic-coated steel shelves (651x510 mm) and 1 smaller in bottom part of the unit (651x380 mm).
- One door model.




EASY 400 C (cód. 0106.462.008)

MAGNUS

e

V 230V



Armário frigorífico de congelados, linha easy cooling, 396 l
Freezer cabinet, easy cooling line, 396 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	626x742x1870	mm
Temperatura / Temperature	-15 / -22	°C
Volume da câmara / Chamber volume	396	l
Potência / Power	0.16	kW
Gás refrigerante / Refrigerant	R-290a	
Peso / Weight	83	kg

- Exterior em aço inoxidável.
- Interior em aço pré-lacado branco.
- Refrigeração estática com evaporadores nas prateleiras.
- Isolamento em poliuretano injetado, densidade 40 kg/m³.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura.
- Fundo com orifício para o escoamento de água integrado.
- Dotado de 7 prateleiras.
- Modelo de uma porta.

- Exterior material made of stainless steel.
- Interior made of pre lacquered white steel.
- Static refrigeration with evaporators placed as shelves.
- Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³.
- Electronic and digital control system of temperature.
- Integrated cleaning drain in base.
- Equipped with 7 shelves.
- One door model.


EASY 600 C (cód. 0106.462.007)

MAGNUS

e

V 230V



Armário frigorífico de congelados, linha easy cooling, 524 l
Freezer cabinet, easy cooling line, 524 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	780x742x1870	mm
Temperatura / Temperature	-15 / -22	°C
Volume da câmara / Chamber volume	524	l
Potência / Power	0.16	kW
Gás refrigerante / Refrigerant	R-290a	
Peso / Weight	93	kg

- Exterior em aço inoxidável.
- Interior em aço pré-lacado branco.
- Refrigeração estática com evaporadores nas prateleiras.
- Isolamento em poliuretano injetado, densidade 40 kg/m³.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura.
- Fundo com orifício para o escoamento de água integrado.
- Dotado de 7 prateleiras.
- Modelo de uma porta.

- Exterior material made of stainless steel.
- Interior made of pre lacquered white steel.
- Static refrigeration with evaporators placed as shelves.
- Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³.
- Electronic and digital control system of temperature.
- Integrated cleaning drain in base.
- Equipped with 7 shelves.
- One door model.

Bancadas refrigeradas

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior em galvanizado; ângulos, fundo e planos arredondados; isolamento em poliuretano injetado com densidade 40 kg/m³, sem CFC; frio ventilado; termóstato eletrônico digital; portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura; evaporação automática da água da condensação; evaporador com tratamento anti-corrosão; fundo com orifício para o escoamento de água; pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

Linha Snack

Refrigerated counters

High quality austenitic stainless steel interior and exterior, except for galvanised back; rounded corners inside and on the worktop; injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC; ventilated cold; electronic and digital control system of temperature and defrost; doors with self-closing system and fixed opening; automatic evaporation of defrosting water; evaporator with epoxy anti-corrosion coating; waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet; height adjustable stainless steel feet.

Snack Line

Bancadas refrigeradas, linha snack Refrigerated counters, snack line






- Temperatura de trabalho: -2 / + 8 °C.
- Aba de 100 mm.
- Gás refrigerante R134a.
- Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência.
- Inclui 1 grelha por porta.
- Temperature range: -2 / +8 °C.
- 100 mm hygienic splashback.
- R134a Refrigerant.
- Sliding group for easy cleaning and maintenance.
- Includes 1 grid per door.



230V

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Potência frigorífica Cooling power	Capacidade Capacity	Portas Doors	Peso Weight
0161.462.001	GTRS-150	 1492x600x850 mm	0.368 kW	0.299 kW	255 l	2	90 kg
0161.462.003	GTRS-200	 2017x600x850 mm	0.414 kW	0.358 kW	395 l	3	115 kg
0161.462.005	GTRS-250	 2542x600x850 mm	0.644 kW	0.632 kW	535 l	4	130 kg

Outras versões / Others versions

GTRS-150-F	Bancada refrigerada de 2 portas com pia 350x360x150 mm 2-Doors refrigerated counter with sink 350x360x150 mm	
GTRS-200-F	Bancada refrigerada de 3 portas com pia 350x360x150 mm 3-Doors refrigerated counter with sink 350x360x150 mm	
GTRS-150 SE	Bancada refrigerada sem tampo de 2 portas Refrigerated counter without worktop, 2 doors	
GTRS-200 SE	Bancada refrigerada sem tampo de 3 portas Refrigerated counter without worktop, 3 doors	
GTRS-250 SE	Bancada refrigerada sem tampo de 4 portas Refrigerated counter without worktop, 4 doors	
GTRS-150-V	Bancada refrigerada com 2 portas de vidro Refrigerated counter with 2 glass doors	
GTRS-200-V	Bancada refrigerada com 3 portas de vidro Refrigerated counter with 3 glass doors	



Bancadas refrigeradas e de congelação

Interior e exterior em aço inoxidável; profundidade interior: 43 cm (capacidade GN1/1); isolamento em poliuretano injetado, densidade 35/40 kg/m³, sem HCFC; sistema de descongelação inteligente; sistema de evaporação automática da água da condensação (resistência elétrica); evaporação especial dos condensados (gás quente); pés em inox, reguláveis em altura; sistemas especiais da porta e das dobradiças; juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza; temperatura ambiente: +43°C & humidade de 65%; painel de controlo à prova de água.

Linha Snack Hi-tech

Refrigerated and freezer counters

Inside and outside body in stainless steel; inside depth: 43 cm (GN1/1 capacity); 35/40 kg/m³ ecology friendly HCFC free polyurethane insulation; smart defrost system; automatic water evaporation system (electrical resistance); special water evaporation (hot gas); stainless steel legs adjustable for height; special door and hinge systems; removable and easy cleaning magnetic gaskets; ambient temperature: + 43 °C & % 65 humidity; waterproof controller.

Hi-tech Snack Line

Bancadas refrigeradas, linha snack hi-tech

Refrigerated counters, hi-tech snack line



- Temperatura de trabalho: -2 / + 8 °C.
- Aba de 100 mm.
- Gás refrigerante R134a.
- Disponível na versão sem tampo.
- Inclui 1 grelha por porta.

- Temperature range: -2 / +8 °C.
- 100 mm hygienic splashback.
- R134a Refrigerant.
- Available version without worktop.
- Includes 1 grid per door.

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Consumo de energia Energy consumption	Capacidade Capacity	Portas Doors	Peso Weight
0161.767.010	BSR 2	1300x600x850 mm	0.16 kW	0.16 kW/h	250 l	2	100 kg
0161.767.011	BSR 3	1785x600x850 mm	0.2 kW	0.18 kW/h	400 l	3	140 kg
0161.767.012	BSR 4	2270x600x850 mm	0.23 kW	0.2 kW/h	550 l	4	170 kg

Bancadas de congelados, linha snack hi-tech

Freezer counters, hi-tech snack line



- Temperatura de trabalho: -10 / -22 °C.
- Aba de 100 mm.
- Gás refrigerante R404a.
- Disponível na versão sem tampo.
- Inclui 1 grelha por porta.

- Temperature range: -10 / -22 °C.
- 100 mm hygienic splashback.
- R404a Refrigerant.
- Available version without worktop.
- Includes 1 grid per door.

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Consumo de energia Energy consumption	Capacidade Capacity	Portas Doors	Peso Weight
0161.767.016	BSC 2	1300x600x850 mm	0.65 kW	0.4 kW/h	250 l	2	105 kg
0161.767.017	BSC 3	1785x600x850 mm	0.85 kW	0.45 kW/h	400 l	3	145 kg
0161.767.018	BSC 4	2270x600x850 mm	1 kW	0.5 kW/h	550 l	4	175 kg

Versões sem tampo e opcionais kit gaveta para linha snack hi-tech / Versions without woktop and drawer kit optionals for hi-tech snack line

BSR 2 ST	Bancada refrigerada sem tampo de 2 portas / Refrigerated counter without woktop, 2 doors
BSR 3 ST	Bancada refrigerada sem tampo de 3 portas / Refrigerated counter without woktop, 3 doors
BSR 4 ST	Bancada refrigerada sem tampo de 4 portas / Refrigerated counter without woktop, 4 doors
BSC 2 ST	Bancada de congelados sem tampo de 2 portas / Freezer counter without woktop, 2 doors
BSC 3 ST	Bancada de congelados sem tampo de 3 portas / Freezer counter without woktop, 3 doors
BSC 4 ST	Bancada de congelados sem tampo de 4 portas / Freezer counter without woktop, 4 doors
KIT 2GAV	Kit 2 gavetas para bancadas hi-tech / 2-Drawers kit for hi-tech counters
KIT 3GAV	Kit 3 gavetas para bancadas hi-tech / 3-Drawers kit for hi-tech counters

Bancadas refrigeradas, congelação e mistas

Interior e exterior em aço inoxidável; profundidade interior: 53 cm (capacidade GN1/1); isolamento em poliuretano injetado, densidade 35/40 kg/m³, sem HCFC; sistema de descongelação inteligente; sistema de evaporação automática da água da condensação (resistência elétrica); evaporação especial dos condensados (gás quente); pés em inox, reguláveis em altura; sistemas especiais da porta e das dobradiças; juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza; temperatura ambiente: +43°C & humidade de 65%; painel de controlo à prova de água.

Linha Gastronorm Hi-tech

Refrigerated, freezer and combi counters

Inside and outside body in stainless steel; inside depth: 53 cm (GN1/1 capacity); 35/40 kg/m³ ecology friendly HCFC free polyurethane insulation; smart defrost system; automatic water evaporation system (electrical resistance); special water evaporation (hot gas); stainless steel legs adjustable for height; special door and hinge systems; removable and easy cleaning magnetic gaskets; ambient temperature: + 43 °C & % 65 humidity; waterproof controller.

Hi-tech Gastronorm Line

Bancadas refrigeradas gastronorm, linha gastronorm hi-tech Refrigerated gastronorm counters, hi-tech gastronorm line



- Temperatura de trabalho: -2 / + 8 °C.
- Aba de 100 mm.
- Gás refrigerante R134a.
- Disponível na versão sem tampo.
- Inclui 1 grelha por porta.
- Temperature range: -2 / +8 °C.
- 100 mm hygienic splashback.
- R134a Refrigerant.
- Available version without woktop.
- Includes 1 grid per door.

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Consumo de energia Energy consumption	Capacidade Capacity	Portas Doors	Peso Weight
0161.767.007	BGNR 2	1300x700x850 mm	0.16 kW	0.16 kW/h	281 l	2	110 kg
0161.767.008	BGNR 3	1785x700x850 mm	0.2 kW	0.18 kW/h	474 l	3	150 kg
0161.767.009	BGNR 4	2270x700x850 mm	0.23 kW	0.2 kW/h	632 l	4	180 kg

Versões sem tampo e opcionais kit gaveta para linha gastronorm hi-tech / Versions without woktop and drawer kit optionals for hi-tech gastronorm line

BGNR 2 ST	Bancada refrigerada sem tampo de 2 portas / Refrigerated counter without woktop, 2 doors
BGNR 3 ST	Bancada refrigerada sem tampo de 3 portas / Refrigerated counter without woktop, 3 doors
BGNR 4 ST	Bancada refrigerada sem tampo de 4 portas / Refrigerated counter without woktop, 4 doors
KIT 2GAV	Kit 2 gavetas para bancadas hi-tech / 2-Drawers kit for hi-tech counters
KIT 3GAV	Kit 3 gavetas para bancadas hi-tech / 3-Drawers kit for hi-tech counters

Bancadas de congelados, linha gastronorm hi-tech

Freezer counters, hi-tech gastronorm line



- Temperatura de trabalho: -10 / -22 °C.
- Aba de 100 mm.
- Gás refrigerante R404a.
- Disponível na versão sem tampo.
- Inclui 1 grelha por porta.

- Temperature range: -10 / -22 °C.
- 100 mm hygienic splashback.
- R404a Refrigerant.
- Available version without worktop.
- Includes 1 grid per door.



MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Consumo de energia Energy consumption	Capacidade Capacity	Portas Doors	Peso Weight
0161.767.013	BGNC 2	1300x700x850 mm	0.65 kW	0.4 kW/h	281 l	2	115 kg
0161.767.014	BGNC 3	1785x700x850 mm	0.85 kW	0.45 kW/h	474 l	3	155 kg
0161.767.015	BGNC 4	2270x700x850 mm	1 kW	0.5 kW/h	632 l	4	185 kg

Versões sem tampo e opcionais kit gaveta para linha gastronorm hi-tech / Versions without woktop and drawer kit optional for hi-tech gastronorm line

BGNC 2 ST	Bancada refrigerada sem tampo de 2 portas / Refrigerated counter without worktop, 2 doors
BGNC 3 ST	Bancada refrigerada sem tampo de 3 portas / Refrigerated counter without worktop, 3 doors
BGNC 4 ST	Bancada refrigerada sem tampo de 4 portas / Refrigerated counter without worktop, 4 doors
KIT 2GAV	Kit 2 gavetas para bancadas hi-tech / 2-Drawers kit for hi-tech counters
KIT 3GAV	Kit 3 gavetas para bancadas hi-tech / 3-Drawers kit for hi-tech counters

Bancadas gastronorm mistas, linha gastronorm hi-tech

Mixed gastronorm counters, hi-tech gastronorm line



- Temperatura de trabalho: -10 / -22 °C e -2 / + 8 °C.
- Aba de 100 mm.
- Gás refrigerante R134a/R404a.
- Disponível na versão sem tampo.
- Inclui 1 grelha por porta.

- Temperature range: -10 / -22 °C and -2 / + 8 °C.
- 100 mm hygienic splashback.
- R134a/R404a Refrigerant.
- Available version without worktop.
- Includes 1 grid per door.



MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Consumo de energia Energy consumption	Capacidade Capacity	Compartimentos Compartments	Portas Doors	Peso Weight
0161.767.019	BGNM 2	1300x700x850 mm	0.7 kW	0.28 kW/h	281 l	-2 / +8 °C (1 porta / 1-door) -10 / -22 °C (1 porta / 1-door)	2	125 kg
0161.767.020	BGNM 3	1785x700x850 mm	0.75 kW	0.315 kW/h	474 l	-2 / +8 °C (2 portas/2-doors) -10 / -22 °C (1 porta / 1-door)	3	165 kg
0161.767.021	BGNM 4	2270x700x850 mm	0.8 kW	0.35 kW/h	632 l	-2 / +8 °C (2 portas/2-doors) -10 / -22 °C (2 portas/2-doors)	4	195 kg

Versões sem tampo e opcionais kit gaveta para linha gastronorm hi-tech / Versions without woktop and drawer kit optional for hi-tech gastronorm line

BGNM 2 ST	Bancada gastronorm mista sem tampo de 2 portas / Mixed gastronorm counter without worktop, 2 doors
BGNM 3 ST	Bancada gastronorm mista sem tampo de 3 portas / Mixed gastronorm counter without worktop, 3 doors
BGNM 4 ST	Bancada gastronorm mista sem tampo de 4 portas / Mixed gastronorm counter without worktop, 4 doors
KIT 2GAV	Kit 2 gavetas para bancadas hi-tech / 2-Drawers kit for hi-tech counters
KIT 3GAV	Kit 3 gavetas para bancadas hi-tech / 3-Drawers kit for hi-tech counters

Bancadas refrigeradas de bar

Interior e exterior em aço inoxidável; isolamento em poliuretano injetado de 60 mm, densidade 35/40 kg/m³, sem HCFC; descongelamento automático; evaporação automática dos condensados; ventilador de refrigeração com sistema especial de arrefecimento; pés em inox, reguláveis em altura; termômetro e termostato digital; juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza; prateleiras em aço com revestimento em plástico, uma gaveta para borras de café.

Bar refrigerated counters

Inside and outside body made in stainless steel; 60 mm of injected polyurethane insulation with 35/40 kg/m³ density, free HCFC; automatic defrost; automatic water evaporation; fan cooling with special cooling system; height adjustable stainless steel feet; digital thermometer & thermostat; removable and easy cleaning magnetic gaskets; plastic coated steel shelves; one drawer for coffee waste.



BAR2 R (cód. 0161.767.001)

MAGNUS

Bancada refrigerada de bar com 2 portas de vidro, 550 l
Bar refrigerated counter with 2 glass doors, 550 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1580x600x1050	mm
Temperatura / Temperature	-2 / + 8	°C
Capacidade / Capacity	550	l
Gás refrigerante R134A / R134A Refrigerant	400	g
Potência / Power	0.4	kW
Consumo de energia / Energy consumption	0.2	kW/h
Peso / Weight	170	kg

- Grande capacidade de armazenamento de bebidas.
- Ideal para bares, discotecas e locais de grande consumo.
- Iluminação por Led.
- Inclui duas prateleiras por porta.

- Large storage capacity for bottles.
- Ideal for bars, nightclubs and places with large consumption.
- Led lighting.
- Includes two shelves per door.



BAR3 R (cód. 0161.767.002)

MAGNUS

Bancada refrigerada de bar com 3 portas de vidro, 632 l
Bar refrigerated counter with 3 glass doors, 632 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2135x600x1050	mm
Temperatura / Temperature	-2 / + 8	°C
Capacidade / Capacity	632	l
Gás refrigerante R134A / R134A Refrigerant	520	g
Potência / Power	0.42	kW
Consumo de energia / Energy consumption	0.25	kW/h
Peso / Weight	190	kg

- Grande capacidade para bebidas.
- Ideal para bares, discotecas e locais de grande consumo.
- Iluminação por Led.
- Inclui duas prateleiras por porta.

- Large storage capacity for bottles.
- Ideal for bars, nightclubs and places with large consumption.
- Led lighting.
- Includes two shelves per door.



230V



D



230V



D





BAR4 R (cód. 0161.767.003)

MAGNUS

Bancada refrigerada de bar com 4 portas de vidro, 710 l
Bar refrigerated counter with 4 glass doors, 710 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2690x600x1050	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8	°C
Capacidade / Capacity	710	l
Gás refrigerante R134A / R134A Refrigerant	600	g
Potência / Power	0.44	kW
Consumo de energia / Energy consumption	0.35	kWh/h
Peso / Weight	220	kg

- Grande capacidade para bebidas.
- Ideal para bares, discotecas e locais de grande consumo.
- Iluminação por Led.
- Inclui duas prateleiras por porta.

- Large storage capacity for bottles.
- Ideal for bars, nightclubs and places with large consumption.
- Led lighting.
- Includes two shelves per door.

Bancadas para preparação de pizzas

Interior e exterior em aço inox de qualidade alimentar com acabamentos de fácil limpeza; tampo em granito com alçado de 15 cm; isolamento em poliuretano à base de água com zero PDO (Potencial de Destruição do Ozono) e zero PAG (Potencial de Aquecimento Global), injetado a alta pressão, densidade 40 kg/m³; dois modos de evaporação, estático e ventilado; evaporadores entre as portas; condensação ventilada; descongelamento automático; interior desenhado para a utilização de tabuleiros Euronorm 400x600 mm; painel de controlo com dispositivo eletrónico.

Pizza preparation tables

Inside and out in stainless steel with easy clean finishing; natural granite work top with 15 cm up-stand; insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40 kg/m³; two evaporation modes: static and ventilated; evaporators between doors; ventilated condensation; automatic defrosting; interior designed to hold euronorm trays 400x600 mm; control panel with electronic controller device.



MB-P2 (cód. 0161.353.056)

MAGNUS

Bancada refrigerada para pizza tradicional com 2 portas, 305 l
Refrigerated counter for traditional pizza with 2 doors, 305 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1470x720x830	mm
Temperatura / Temperature	0 / +8	°C
Capacidade / Capacity	305	l
Gás refrigerante R134A / R134A Refrigerant	300	g
Potência / Power	230	W
Potência compressor / Compressor power	1/5	HP
Consumo de energia / Energy consumption	2.76	kWh/24
Peso / Weight	228	kg

- Inclui 4 calhas por porta.
- Capacidade ISO 23953-1/lt: 240 L.
- Humidade relativa média de 82%.

- Includes 4 guides per door.
- ISO 23953-1/lt capacity: 240 L.
- Average relative humidity of 82%.



MB-P3 (cód. 0161.353.052)

MAGNUS



Bancada refrigerada para pizza tradicional com 3 portas, 463 l Refrigerated counter for traditional pizza with 3 doors, 463 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1980x720x830	mm
Temperatura / Temperature	0 / +8	°C
Capacidade / Capacity	463	l
Gás refrigerante R134A / R134A Refrigerant	350	g
Potência / Power	276	W
Potência compressor / Compressor power	1/4	HP
Consumo de energia / Energy consumption	5.256	kWh/24
Peso / Weight	305	kg

- Inclui 4 calhas por porta.
- Capacidade ISO 23953-1/lt: 360 L.
- Humidade relativa média de 84%.

- Includes 4 guides per door.
- ISO 23953-1/lt capacity: 360 L.
- Average relative humidity of 84 %.

Kits refrigerados

Interior e exterior em aço inox de qualidade alimentar com acabamentos de fácil limpeza; estrutura monobloco com isolamento em poliuretano à base de água com zero PDO (Potencial de Destruição do Ozono) e zero PAG (Potencial de Aquecimento Global), injetado a alta pressão, densidade 40 kg/m³; interior desenhado para a utilização de contentores GN 1/4; condensação ventilada; descongelação automática; sistema de refrigeração com evaporação estática; sistema de refrigeração dimensionado para funcionar à temperatura ambiente de 43°C; painel de controlo com dispositivo eletrónico.

Refrigerated tray container display

Inside and out in stainless steel with easy clean finishing; monoblock structure with insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40 kg/m³; interior designed to hold GN 1/4 containers; ventilated condensation; automatic defrosting; refrigeration system with static evaporation and dimensioned to work at 43°C room temperature; control panel with electronic controller device.



MK-P2 (cód. 0143.353.002)

MAGNUS



Kit refrigerado, 48.07 l Refrigerated tray container display, 48.07 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1470x324x387	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +8	°C
Capacidade / Capacity (ISO 23953-1/lt)	48.07	l
Gás refrigerante R134A / R134A Refrigerant	200	g
Potência / Power	170	W
Potência compressor / Compressor power	1/8	HP
Potência frigorífica / Cooling power	151	W
Peso / Weight	51	kg

- Inclui duas barras GN1/4.
- Containers não incluídos.
- Containers aconselhados: 4x GN1/4 (alt.150) + 2x GN1/6 (alt.100) + 2x GN1/9 (alt.100).

- Includes two GN1/4 bars.
- Containers not included.
- Recommended containers: 4x GN1/4 (h150) + 2x GN1/6 (h100) + 2x GN1/9 (h100).





MK-P3 (cód. 0143.353.003)

MAGNUS



230V



Kit refrigerado, 72.96 l Refrigerated tray container display, 72.96 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1980x324x387	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +8	°C
Capacidade / Capacity (ISO 23953-1/lt)	72.96	l
Gás refrigerante R134A / R134A Refrigerant	225	g
Potência / Power	170	W
Potência compressor / Compressor power	1/8	HP
Potência frigorífica / Cooling power	151	W
Peso / Weight	59	kg

- Inclui quatro barras GN1/4.
- Containers não incluídos.
- Containers aconselhados: 4x GN1/4 (alt.150) + 5x GN1/6 (alt.100) + 5x GN1/9 (alt.100).
- Includes four GN1/4 bars.
- Containers not included.
- Recommended containers: 4x GN1/4 (h150) + 5x GN1/6 (h100) + 5x GN1/9 (h100).

Opcionais para bancadas de pizza / Optionals for pizza counters

MB-P2 / MB-P3	Grupo à distância (máx. 10 m) / Remote group (max. 10 m)
MB-P2 / MB-P3	Kit evaporador para modelos com grupo à distância / Evaporation kit for models with remote group
MB-P2	Tampo em inox / Stainless steel cover
MB-P3	Tampo em inox / Stainless steel cover
MB-P2 / MB-P3	Tampo sem alçado / Cover without up-stand
MB-P2	Sem tampo / Without cover
MB-P3	Sem tampo / Without cover
MB-P2 / MB-P3	Costas em inox / Stainless steel back
MB-P2	Kit de rodas / Castors kit
MB-P3	Kit de rodas / Castors kit
MB-P2 / MB-P3	Kit GN1/1 (1 porta) / GN1/1 kit (1 door)
MB-P2 / MB-P3	Kit gavetas neutras / Neutral drawers kit
MB-P2 / MB-P3	Grelha anti-corrosiva, 600x400 mm / Grid with anti-rust, 600x400 mm
MB-P2 / MB-P3	Tabuleiro Euronorm, 400x600x70 mm / Euronorm tray, 400x600x70 mm
MB-P2 / MB-P3	Par de calhas "L" / Pair of "L" sliders

Opcionais para kits refrigerados / Optionals for refrigerated tray container display

MK-P2 / MK-P3	Pés em inox / Stainless steel feet
MK-P2	Sem vidro / Without glass
MK-P3	Sem vidro / Without glass
MK-P2 / MK-P3	Barra GN1/4 / GN1/4 bars

Sugestão:

Consulte amassadeiras, batedeiras, laminadoras e formadoras de pizza nas páginas 320 a 333.

Suggestion:

See dough spiral mixers, planetary mixers, dough rollers and shaping machines on pages 320 - 333.





Bancadas refrigeradas para pizza com kit refrigerado incorporado Refrigerated counters for pizza with refrigerated tray container display

e

V 230V



GMM-160 (cód. 0163.462.001)

MAGNUS

Bancada refrigerada para pizza de duas portas com kit refrigerado incorporado, 300 l
Refrigerated counter for pizza of two doors with refrigerated tray container display, 300 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1590x700x880	mm
Temperatura (bancada) / Temperature (counter)	0 / +8	°C
Temperatura (Kit refrigerado) / Temperature (display area)	+4 / +10	°C
Capacidade / Capacity	300	l
Potência / Power	368	W
Potência frigorífica / Cooling power	298	W
Peso / Weight	225	kg

- Capacidade para 6 containers GN1/4.
- Aba de 90 mm.
- Tampo de granito com espessura de 30 mm.
- Gás refrigerante R134a.
- Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência.
- Capacidade para tabuleiros de pastelaria 60x40 e GN2/1.
- Inclui 1 grelha por porta e 4 containers GN1/4, alt=150 mm.

- Capacity for 6x GN1/4 trays.
- 90 mm hygienic splashback and side panels.
- 30 mm thick granite worktop.
- R134a Refrigerant.
- Sliding group for easy cleaning and maintenance.
- Capacity for 60x40 pastry tray and GN2/1.
- Includes 1 grid per door and 4x GN1/4 h=150 mm trays.



GMM-210 (cód. 0163.462.002)

MAGNUS

Bancada refrigerada para pizza de três portas com kit refrigerado incorporado, 480 l
Refrigerated counter for pizza of three doors with refrigerated tray container display, 480 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2110x700x880	mm
Temperatura (bancada) / Temperature (counter)	0 / +8	°C
Temperatura (Kit refrigerado) / Temperature (display area)	+4 / +10	°C
Capacidade / Capacity	480	l
Potência / Power	414	W
Potência frigorífica / Cooling power	298	W
Peso / Weight	270	kg

e

V 230V



- Capacidade para 8 containers GN1/4.
- Aba de 90 mm.
- Tampo de granito com espessura de 30 mm.
- Gás refrigerante R134a.
- Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência.
- Capacidade para tabuleiros de pastelaria 60x40 e GN2/1.
- Inclui 1 grelha por porta e 8 containers GN1/4, alt=150 mm.

- Capacity for 8x GN1/4 trays.
- 90 mm hygienic splashback and side panels.
- 30 mm thick granite worktop.
- R134a Refrigerant.
- Sliding group for easy cleaning and maintenance.
- Capacity for 60x40 pastry tray and GN2/1.
- Includes 1 grid per door and 8x GN1/4 h=150 mm trays.

Bancadas refrigeradas para pastelaria

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior em galvanizado; ângulos, fundo e planos arredondados; isolamento em poliuretano injetado com densidade 40 kg/m³, sem CFC; termóstato eletrônico digital; portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura; evaporação automática da água da condensação; evaporador com tratamento anti-corrosão; fundo com orifício para o escoamento de água; pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

Refrigerated counters for pastry

High quality austenitic stainless steel interior and exterior, except for galvanised back; rounded corners inside and on the worktop; injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC; electronic and digital control system of temperature and defrost; doors with self-closing system and fixed opening; automatic evaporation of defrosting water; evaporator with epoxy anti-corrosion coating; waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet; height adjustable stainless steel feet.



MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Potência frigorífica Cooling power	Capacidade Capacity	Portas Doors	Peso Weight
0161.462.020	GTRP-150	1492x800x850 mm	0.368 kW	0.299 kW	404 l	2	114 kg
0161.462.021	GTRP-200	2017x800x850 mm	0.414 kW	0.358 kW	628 l	3	148 kg
0161.462.022	GTRP-250	2542x800x850 mm	0.644 kW	0.681 kW	851 l	4	176 kg

Bancadas refrigeradas para pastelaria

Refrigerated counters for pastry

- Temperatura de trabalho: -2 / + 8 °C.
- Frio estático por gravidade.
- Aba de 100 mm.
- Gás refrigerante R134a.
- Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência.
- Disponível na versão sem tampo.
- Inclui 1 grelha por porta.
- Temperature range: -2 / + 8 °C.
- Static gravity cooling.
- 100 mm hygienic splashback.
- R134a Refrigerant.
- Sliding group for easy cleaning and maintenance.
- Available version without worktop.
- Includes 1 grid per door.

Bancadas de congelados para pastelaria

Freezer counters for pastry



MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Potência frigorífica Cooling power	Capacidade Capacity	Portas Doors	Peso Weight
0161.462.023	GTCP-150	1492x800x850 mm	0.644 kW	0.49 kW	404 l	2	122 kg
0161.462.024	GTCP-200	2017x800x850 mm	0.836 kW	0.681 kW	628 l	3	157 kg
0161.462.025	GTCP-250	2542x800x850 mm	1.15 kW	0.681 kW	851 l	4	190 kg

Bancada refrigerada para a preparação de sanduíches e saladas

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior em galvanizado; ângulos, fundo e planos arredondados; isolamento em poliuretano injetado com densidade 40 kg/m³, sem CFC; frio ventilado; termostato eletrônico digital; portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura; evaporação automática da água da condensação; evaporador com tratamento anti-corrosão; fundo com orifício para o escoamento de água; pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

Linha Preparação

Salad and sandwiches refrigerated preparation counter

High quality austenitic stainless steel interior and exterior, except for galvanised back; rounded corners inside and on the worktop; injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC; ventilated cold; electronic and digital control system of temperature and defrost; doors with self-closing system and fixed opening; automatic evaporation of defrosting water; evaporator with epoxy anti-corrosion coating; waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet; height adjustable stainless steel feet.

Preparation Line



GSALT2P (cód. 0163.462.010)

MAGNUS

o 294-295

e

V 230V



Bancada refrigerada para a preparação de sanduíches e saladas Salad and sandwiches refrigerated preparation counter

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	906x700x894	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	200	l
Potência / Power	0.368	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.299	kW
Portas / Doors	2	
Peso / Weight	87	kg

- Bancada de preparação de sanduíches inclui tábua de poliamida extraível e compartimento para 2 recipientes GN1/1 de 200 mm de profundidade e 2 recipientes GN1/4 de 100 mm de profundidade (containers não incluídos). Tampa superior em aço inoxidável para cobrir a área dos containers.
- Gás refrigerante R134a.
- Inclui 1 grelha por porta.

- The sandwiches preparation counter includes a removable polyamide board and room for 2 GN1/1, 200 mm deep containers and 2x GN1/4, 100 mm deep containers (trays not included). The container includes a stainless steel hinged cover.
- R134a Refrigerant.
- Includes 1 grid per door.

Bancada refrigerada saladette

Interior e exterior em aço inoxidável; sistema de ventilação com evaporador em aço inoxidável instalado nas costas; painéis com espessura de 45 mm; superfície aberta com proteção de vidro, preparada para receber containers GN; inclui 2 barras GN1/1; humidade média relativa de 82%; descongelação automática, condensação e evaporação ventilada. Containers aconselhados: 1x GN1/1 (h150) + 2x GN1/2 (h150) + 2x GN1/4 (h100). Adicionando 1 divisória GN1/2 e 1 divisória GN1/1 é possível criar a seguinte combinação: 1x GN1/2 (h150) + 2x GN1/4 (h150) + 3x GN1/6 (h100) + 3x GN1/6 (h150) + 2x GN1/4 (h150).

Saladette refrigerated counter

Inside and outside in stainless steel; stainless steel evaporator assembled in the back; panels with a thickness of 45 mm; open surface with glass protection, prepared to receive GN containers; includes 2 GN1/1 bars; average relative humidity of 82%; automatic defrosting, ventilated condensation and evaporation. Recommended containers: 1x GN1/1 (h150) + 2x GN1/2 (h150) + 2x GN1/4 (h100). Add 1x GN1/2 divider and 1x GN1/1 divider it is possible to make the following combination: 1x GN1/2 (h150) + 2x GN1/4 (h150) + 3x GN1/6 (h100) + 3x GN1/6 (h150) + 2x GN1/4 (h150).



MB-SA2 (cód. 0161.353.058)

MAGNUS

o 294-295

e

V 230V



Bancada refrigerada saladette Saladette refrigerated counter

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	880x700x830(1076)	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	190	l
Potência / Power	189	W
Potência compressor / Compressor power	1/6	HP
Potência frigorífica / Cooling power	184 - 214	W
Gás refrigerante R134A / R134A Refrigerant	250	g
Peso / Weight	103	kg

- Modelo de duas portas.
- Capacidade ISO 23953-1/l: 148 l.
- Containers não incluídos.

- Two door model.
- ISO 23953-1 capacity / lt.: 148 l.
- Containers not included.

Opcionais para MB-SA2 / Optionals for MB-SA2

1 Kit de 2 gavetas
1 Set for 2 drawers

2 Kits de 2 gavetas
2 Sets for 2 drawers

Grelha anti-corrosiva 530x325 mm
Grid with anti-rust, 530x325 mm

Par de calhas "E"
Pair of "E" sliders

Bases refrigeradas para linha queima

Interior e exterior em aço inoxidável; isolamento em poliuretano injetado, densidade 35/40 kg/m³, sem HCFC; profundidade interna: 53 mm (Capacidade GN1/1); gás refrigerante R134a; descongelamento automática por resistência elétrica; possibilidade de controlo da humidade; sistema de evaporação dos condensados (gás quente); pés em inox, reguláveis em altura; juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza; temperatura ambiente: +43°C & humidade de 65%.

Refrigerated base counter for kitchen line

Inside and outside body made in stainless steel; 35/40 kg/m³ ecology friendly HCFC free polyurethane insulation; inside depth: 53 cm (GN1/1 capacity); R134a refrigerant; electrical resistor automatic defrost; special water evaporation (hot gas); stainless steel feet adjustable for height; removable and easy cleaning magnetic gaskets; ambient temperature: + 43 °C & % 65 humidity.

Bases refrigeradas para linha queima Refrigerated base counter for kitchen line



MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Consumo de energia Energy consumption	Temperatura Temperature	Capacidade Capacity	Gavetões Drawers	Peso Weight
0161.767.004	BQR 2	1200x700x600 mm	0.17 kW	0.15 kW/h	-2 / +8 °C	135 l	2	120 kg
0161.767.005	BQR 3	1600x700x600 mm	0.23 kW	0.17 kW/h	-2 / +8 °C	210 l	3	160 kg
0161.767.006	BQR 4	2130x700x600 mm	0.35 kW	0.19 kW/h	-2 / +8 °C	310 l	4	180 kg

Estanteria modular

Modular shelving

Esta é a solução ideal para o armazenamento de produtos alimentares e outros que exijam elevados padrões de higiene. A facilidade de remoção das prateleiras, sem necessidade de usar ferramentas, permite simplificar as operações de manutenção e limpeza.

This is the ideal solution for foodstuff storage or any other products that require the strictest hygienic norms. Easy removable shelves without the use of tools, guarantee the simplification of the maintenance and cleaning routines.



Facilidade de remoção das prateleiras / Ease removable shelves



Fácil montagem sem uso de ferramentas / Easy assembling no tools needed

- Sistema completamente modular.
- Design sóbrio e funcional.
- Fácil montagem sem ferramentas.
- Máxima versatilidade graças às montagens angulares.
- Niveladores de altura.
- Prumos e suportes em alumínio anodizado.
- Prateleiras em polietileno.
- Concebidas para utilização em câmaras frigoríficas.
- Fully modular system.
- Elegant and functional design.
- Easy assembling no tools needed.
- Angular assembling allows multiple storage compositions.
- Height levellers.
- Plumbs and supports in anodized aluminium.
- Shelves in polyethylene.
- Designed for use in cold rooms.

Prateleira * Shelves *	Largura / Width (mm)	650	770	890	940	1060	1180	1300	1480	1600
	Profundidade 370 mm 370 mm depth									
	Profundidade 470 mm 470 mm depth									

* Fornecido com 4 ganchos para prateleira / Provided with 4 hooks per shelf

Elementos de construção / Structure elements	Largura / Width (mm)	Prumo / Plumb 1670	Prumo / Plumb 2000	Ângulo / Angle **
	Profundidade 370 mm 370 mm depth			
	Profundidade 470 mm 470 mm depth			

** Fornecido com 2 ganchos para ângulos / Provided with 2 hooks for angle

Ganchos Hooks		Gancho para ângulos Hooks for angles	Gancho para prateleiras Hooks for shelves
	Profundidade 370 mm 370 mm depth		
	Profundidade 470 mm 470 mm depth		

Perfeita arrumação e higiene
Perfect storage and hygiene

Câmaras frigoríficas Modular walk-in coldrooms



- Todas as câmaras são modulares (o que significa que podem ser facilmente instaladas e separadas).
- Combinação perfeita, instalação sem qualquer parafuso ou silicone.
- Painéis modulares com isolamento de poliuretano de alta densidade 42kg/m³, livre de HCFC.
- Rápido e fácil de montar devido ao sistema de bloqueio integrado.
- Sistema que bloqueia dos dois lados, fêmea-macho.
- A unidade de refrigeração pode ser instalada em qualquer lateral da câmara.
- Temperatura ambiente de trabalho: + 43°C.

- All rooms are modular (meaning that it could be easily installed and separated).
- Perfect combination, installation without any bolt or silicone.
- The insulation of modular panels is with 42kg/m³ density polyurethane, which is HCFC free.
- Quickly and easily assemble due to the integral locking system.
- Two-side locking system, female-male.
- and stainless steel for the floor.
- Cooling unit can be positioned on either side of the chamber.
- 43 degree ambient working temperatures.

Câmaras frigoríficas, largura 2000 a 3000 mm

Modular walk-in coldrooms, width 2000 to 3000 mm

- Painéis com espessura de 80 mm ou 120 mm.
- Revestimento externo e interno em PVC.
- Cantos arredondados e piso antiderrapante em aço inoxidável.
- **Unidade frigorífica UFR:** Temperatura (0 / +8 °C), potência (3/4 HP/230V), consumo de energia (0.6 kW/h), termômetro digital, dimensões externas LPA (600x965x770 mm).
- **Unidade frigorífica UFC:** Temperatura (0 / -20 °C), potência (2 HP/380V), consumo de energia (0.67 kW/h), termômetro digital, dimensões externas LPA (600x965x770 mm).

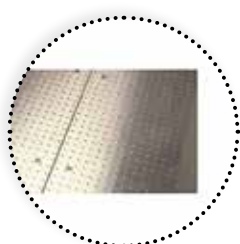
- The panels thickness is 80 mm or 120 mm.
- The internal and external finish realized with PVC coated.
- Rounded corners and floor is anti-slip stainless steel.
- **Cooling unit UFR:** Temperature (0 / +8 °C), power (3/4 HP/230V), energy consumption (0.6 kW/h), digital thermometer, outside dimensions LPH (600x965x770 mm).
- **Cooling unit UFC:** Temperature (0 / -20 °C), power (2 HP/380V), energy consumption (0.67 kW/h), digital thermometer, outside dimensions LPH (600x965x770 mm).



	Dimensões externas (LPA) External dimensions (WDH)	Capacidade Capacity	Porta Door	Câmara Chamber	Unidade frigorífica, 0 / +8 °C Packet cooling unit, 0 / +8 °C	Unidade frigorífica, 0 / -20 °C Packet cooling unit, 0 / -20 °C
Câmaras painéis 80 mm / 80 mm room panels	2100x2400x2200 mm	8.9 m³	700x1845 mm	PC 08.21.24.22	UFR	UFC
	2400x2400x2200 mm	10.2 m³	700x1845 mm	PC 08.24.24.22	UFR	UFC
	2400x2700x2200 mm	11.62 m³	700x1845 mm	PC 08.24.27.22	UFR	UFC
	2700x2700x2200 mm	13.2 m³	700x1845 mm	PC 08.27.27.22	UFR	UFC
	2700x3000x2200 mm	14.7 m³	700x1845 mm	PC 08.27.30.22	UFR	UFC
	3000x3000x2200 mm	16.5 m³	700x1845 mm	PC 08.30.30.22	UFR	UFC
Câmaras painéis 120 mm / 120 mm room panels	2100x2400x2200 mm	8.9 m³	700x1845 mm	PC 12.21.24.22	UFR	UFC
	2400x2400x2200 mm	10.2 m³	700x1845 mm	PC 12.24.24.22	UFR	UFC
	2400x2700x2200 mm	11.62 m³	700x1845 mm	PC 12.24.27.22	UFR	UFC
	2700x2700x2200 mm	13.2 m³	700x1845 mm	PC 12.27.27.22	UFR	UFC
	2700x3000x2200 mm	14.7 m³	700x1845 mm	PC 12.27.30.22	UFR	UFC
	3000x3000x2200 mm	16.5 m³	700x1845 mm	PC 12.30.30.22	UFR	UFC

Optional / Optional

CA Cortina de ar para câmaras frigoríficas / Strip curtain



Painéis do piso / Floor panels



Sistema de fecho / Winding lock system



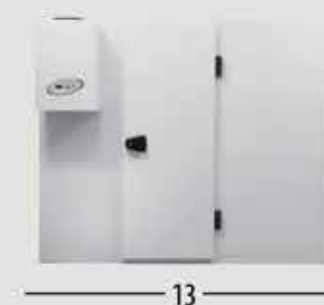
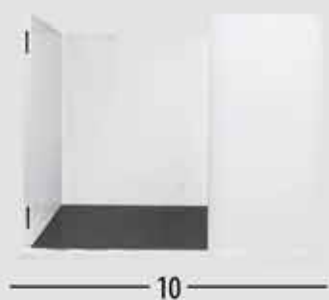
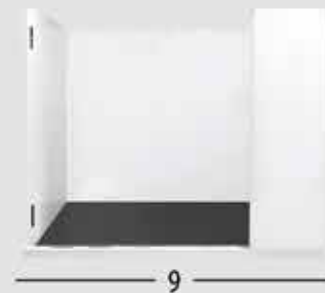
Painéis de canto / Corners panels



Fácil instalação / Eliminação de desperdícios
Easy installation / Elimination of wastage

Câmaras frigoríficas modulares / Modular cold rooms

Fácil montagem / Easy assembly



Armários panorâmicos

Display cabinets



MAPF 430 V (cód. 0127.393.001)

MAGNUS



230V



Armário panorâmico 430 Litros Showcase 430 Liters

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	670x640x1930	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +10	°C
Volume / Volume	430	l
Potência / Power	0.5	kW
Peso / Weight	157	kg
Humidade relativa interna / Inside relative humidity	55 / 60	%

- Refrigeração ventilada.
- Equipado com 5 grelhas ajustáveis em altura ou 5 prateleiras de vidro (se encomendadas juntamente com equipamento, não há acréscimo de preço!).
- Fornecido na cor cinza prateado (em opção cor bronze).
- Circulação de ar nas paredes com suporte de dispositivos mecânicos.
- Temperatura uniforme em todo o compartimento.
- Descongelamento automático com gás quente e controle eletrônico.

- Ventilated cooling.
- Equipped with 5 adjustable grids in height or 5 glass shelves (if ordered with equipment, there is no additional charge!).
- Supplied in silver gray color (in color bronze option).
- Air circulation in the walls with mechanical devices support.
- Evenly distributed temperature.
- Automatic defrosting with hot gas and electronic control.

Opcional / Optional

LED

Iluminação por lâmpadas LED/ LED lighting lamps



MAPR 430 V (cód. 0128.393.001)

MAGNUS



230V



Armário panorâmico rotativo, 430 Litros Rotating showcase, 430 Liters

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	670x640x1930	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +10	°C
Volume / Volume	430	l
Potência / Power	0.5	kW
Peso / Weight	165	kg
Humidade relativa interna / Inside relative humidity	55 / 60	%

- Refrigeração ventilada. Equipado com 7 prateleiras de vidro fixas (movimento rotativo). Fornecido na cor cinza prateado em opção cor bronze.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MAPF 430 V.

- Ventilated cooling. Equipped with 7 fixed glass shelves (rotary motion). Supplied in silver gray (in color bronze option).
- Other similar technical characteristics to the model MAPF 430 V.

Opcional / Optional

LED

Iluminação por lâmpadas LED/ LED lighting lamps



MAPF 880 V (cód. 0127.393.002)

MAGNUS



230V



Armário panorâmico, 880 Litros Showcase, 880 Liters

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1320x640x1880	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +10	°C
Volume / Volume	880	l
Potência / Power	0.8	kW
Peso / Weight	238	kg
Humidade relativa interna / Inside relative humidity	55 / 60	%

- Refrigeração ventilada.
- Equipado com 5 grelhas ajustáveis em altura ou 3 prateleiras de vidro (se encomendadas juntamente com equipamento, não há acréscimo de preço!).
- Fornecido na cor cinza prateado (em opção cor bronze).

- Ventilated cooling.
- Equipped with 5 adjustable grids in height or 3 glass shelves (if ordered with equipment, there is no additional charge!).
- Supplied in silver gray color (in color bronze option).

Opcional / Optional

LED

Iluminação por lâmpadas LED/ LED lighting lamps



MAPR 880 V (cód. 0128.393.002)

MAGNUS



230V



Armário panorâmico rotativo, 880 Litros Rotating showcase, 880 Liters

Peso / Weight	248	kg
---------------	-----	----

- Equipado com 5 grelhas ajustáveis em altura e 7 prateleiras de vidro fixas (movimento rotativo).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MAPF 880 V.

- Equipped with 5 adjustable grids in height and 7 glass shelves (rotary motion).
- Other similar technical characteristics to the model MAPF 880 V.

Opcional / Optional

LED

Iluminação por lâmpadas LED/ LED lighting lamps

Versão FARMA

Estão à disposição versões dos armários refrigerados MAGNUS® para farmácias e hospitais. Consulte-nos!

PHARMA version

Refrigerated MAGNUS® cabinets are also available in licensed versions for use in pharmacies and hospitals. Contact us!



Versão CHOCO

Armários especialmente adaptados à exposição de chocolates e produtos à base de chocolate. Evite manchas e outras alterações no chocolate e preserve todos os aromas. Consulte-nos!

CHOCO version

Display cabinets specially adapted for displaying chocolate and other products made from chocolate. Avoid stains and maintain all the original chocolate flavours. Contact us!



Armários panorâmicos para carne maturada

Showcases for dry age meat

- Refrigeração ventilada.
- Controle de velocidade do ventilador, indicador de humidade, sonda, termostato carel, sistema de válvula de expansão, interior em aço inoxidável e lâmpada LED adequada para carne.
- Equipado com 2 prateleiras, dupla barra de suporte (peso máximo suportado: 100 kg por porta) e ganchos.
- Fornecido na cor cinza prateado (em opção cor bronze).
- Circulação de ar nas paredes com suporte de dispositivos mecânicos.
- Temperatura uniforme em todo o compartimento.
- Descongelamento automática elétrica e controle eletrônico.



- Ventilated cooling.
- Fan speed control, humidity viewer, probe, carel thermostat, expansion valves system, inner stainless steel and pink LED.
- Equipped with 2 shelves, hanging tubes (maximum weight allowed: 100 kg per door) and hooks.
- Supplied in silver gray color (in color bronze option).
- Air circulation in the walls with mechanical devices support.
- Evenly distributed temperature.
- Electric automatic defrosting and electronic control.



Armários panorâmicos para carne maturada • Showcases for dry age meat

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Temperatura Temperature	Volume Volume	Potência Power	Peso Weight	Humidade relativa interna Inside relative humidity
0127.393.	MAPFC 430 V	670x640x1930 mm	+2 / +10 °C	430 l	0.5 kW	157 kg	70 % (Fixa / Fix)
0127.393.	MAPFC 880 V	1320x640x1880 mm	+2 / +10 °C	880 l	0.8 kW	238 kg	70 % (Fixa / Fix)

Armários panorâmicos para peixe ou enchidos

Showcases for fish or sausages

- Refrigeração ventilada.
- Controle de velocidade do ventilador, indicador de humidade, sonda, termostato carel, sistema de válvula de expansão e interior em aço inoxidável.
- Fornecido na cor cinza prateado (em opção cor bronze).
- Circulação de ar nas paredes com suporte de dispositivos mecânicos.
- Temperatura uniforme em todo o compartimento.
- Descongelamento automática com gás quente e controle eletrônico.
- **Versão para peixe:** Equipado com 5 grelhas ajustáveis em altura.
- **Versão para enchidos:** Equipado com 5 grelhas ajustáveis em altura ou com 2 prateleiras, dupla barra de suporte (peso máximo suportado: 100 kg por porta) e ganchos (Especificar no ato da encomenda, não há acréscimo de preço!).



- Ventilated cooling.
- Fan speed control, humidity viewer, probe, carel thermostat, expansion valves system and inner stainless steel.
- Supplied in silver gray color (in color bronze option).
- Air circulation in the walls with mechanical devices support.
- Evenly distributed temperature.
- Automatic defrosting with hot gas and electronic control.
- **Fish version:** Equipped with 5 adjustable grids in height.
- **Sausages version:** Equipped with 5 adjustable grids in height or equipped with 2 shelves, hanging tubes (maximum weight allowed: 100 kg per door) and hooks (no extra charge if chosen when buying the equipment!).



Armários panorâmicos para peixe • Showcases for fish

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Temperatura Temperature	Volume Volume	Potência Power	Peso Weight	Humidade relativa interna Inside relative humidity
0127.393.	MAPFF 430 V	670x640x1930 mm	+2 / +10 °C	430 l	0.5 kW	157 kg	55 / 60 %
0127.393.	MAPFF 880 V	1320x640x1880 mm	+2 / +10 °C	880 l	0.8 kW	238 kg	55 / 60 %

Armários panorâmicos para enchidos • Showcases for sausages

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Temperatura Temperature	Volume Volume	Potência Power	Peso Weight	Humidade relativa interna Inside relative humidity
0127.393.	MAPFE 430 V	670x640x1930 mm	+2 / +10 °C	430 l	0.5 kW	157 kg	55 / 60 %
0127.393.	MAPFE 880 V	1320x640x1880 mm	+2 / +10 °C	880 l	0.8 kW	238 kg	55 / 60 %



MAPFBT 450 E (cód. 0125.393.001)

MAGNUS



230V



Armário panorâmico, baixa temperatura, 450 Litros
Showcase, low temperature, 450 liters

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	670x640x1880	mm
Temperatura / Temperature	-25 / -15	°C
Volume / Volume	450	l
Potência / Power	0.75	kW
Peso / Weight	155	kg
Humidade relativa interna / Inside relative humidity	55 / 60	%

- Refrigeração estática.
- Equipado com 5 grelhas fixas.
- Fornecido na cor cinza prateado (em opção cor bronze).
- Opção: Prateleiras de vidro sobre as grelhas. Consulte-nos!

- Static refrigeration.
- Equipped with 5 fixed grids.
- Supplied in silver gray color (in color bronze option).
- Optional: glass shelves above the grid. Contact us!

Opcional / Optional

LED Iluminação por lâmpadas LED/ LED lighting lamps



MAPFBT 935 E (cód. 0125.393.002)

MAGNUS



230V



Armário panorâmico, baixa temperatura, 935 Litros
Showcase, low temperature, 935 liters

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1320x640x1880	mm
Temperatura / Temperature	-25 / -15	°C
Volume / Volume	935	l
Potência / Power	1.2	kW
Peso / Weight	245	kg
Humidade relativa interna / Inside relative humidity	55 / 60	%

- Refrigeração estática.
- Equipado com 5 grelhas ajustáveis em altura.
- Fornecido na cor cinza prateado (em opção cor bronze).
- Opção: Prateleiras de vidro sobre as grelhas. Consulte-nos!

- Static refrigeration.
- Equipped with 5 adjustable grids in height.
- Supplied in silver gray color (in color bronze option).
- Optional: glass shelves above the grid. Contact us!

Opcional / Optional

LED Iluminação por lâmpadas LED/ LED lighting lamps



MAX 360 V (cód. 0116.393.001)

MAGNUS



230V



Armário misto 360 Litros
Mixed showcase 360 Liters

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	670x640x1930	mm
Temperatura / Temperature	-25 / +5; -5 / +10	°C
Volume / Volume	360	l
Potência / Power	0.5	kW
Peso / Weight	125	kg
Humidade relativa interna / Inside relative humidity	55 / 60	%

- Refrigeração ventilada.
- Equipado com 2+2 grelhas ajustáveis em altura.
- Fornecido na cor cinza prateado (em opção cor bronze).

- Ventilated refrigeration.
- Equipped with 2+2 adjustable grids in height.
- Supplied in silver gray color (in color bronze option).

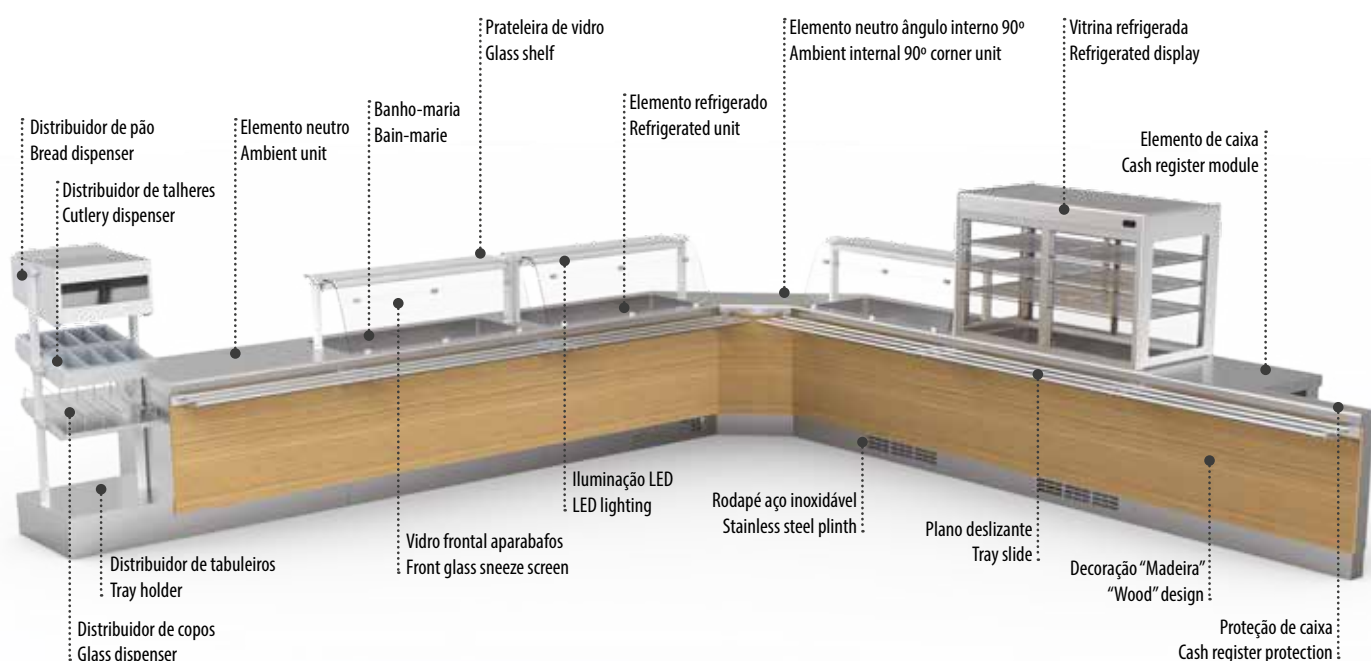
Opcional / Optional

LED Iluminação por lâmpadas LED/ LED lighting lamps



Self-Service

Self-Service



- Design sóbrio, altamente funcional e feito para durar.
- Construção em aço inoxidável.
- Pés em aço inoxidável reguláveis em altura, possibilitando a colocação de rodas em todos os elementos.
- A maior parte dos módulos estão disponíveis em 4 comprimentos: 725, 1125, 1450 e 2175 mm com profundidade de 750 mm, ângulos internos e externos e tampos de 70 mm arredondado.
- Elementos neutros, refrigerados e aquecidos.
- Possibilidade de elementos neutros por medida.
- Opção de incorporar prateleiras de vidro ou de aço inoxidável de 1 ou 2 níveis.
- Iluminação LED.

- Sober design, highly functional and built to last.
- Manufactured in stainless steel.
- Adjustable stainless steel feet. Castors available on all models as an option.
- Most units are available in 4 lengths: 725, 1125, 1450 and 2175 mm with a depth of 750 mm, internal and external corners, counter tops of 70 mm high and with rounded edges.
- Neutral, refrigerated and heated units.
- Ambient units made by measure available by request.
- 1 or 2 s/steel or glass shelves available.
- LED lighting.

Elementos de distribuição Dispenser units



SET1

SET2

- Distribuidor de pão com abastecimento pelo lado de serviço e recolha pelo lado do cliente.
- Distribuidor de talheres contém duas cubas em plástico GN1/1 com 4 divisões.
- Distribuidor de copos - base inclinada com 5 divisões em arame para ± 25 copos.
- Distribuidor de cestos de copos - base inclinada para cestos de copos 500x500 mm (cestos não incluídos).
- Elementos reguláveis em altura.
- Elementos independentes segundo as necessidades do cliente.

- Bread dispenser with rear fill and picking by the customer side.
- Cutlery dispenser contains two plastic lids GN1/1 with 4 compartments.
- Glass dispenser with 5 wire divisions suitable for ± 25 glasses.
- Dispenser for glass for glass rack 500x500 mm (racks not included).
- Adjustable height.
- Independent units following customer's needs.

Estrutura • Structure

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	
1186.268.	SETBALT	631x650x670 mm	A
1186.268.021	SETALT	631x700x1576 mm	B

Distribuidor de copos (25 aprox.) • Cup dispenser (approx. 25)

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	
1186.268.022	SECALT	600x550x135 mm	C

Distribuidor de cesto de copos (500x500) • Dispenser for glass rack (500x500)

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	
1186.268.	SECCALT	600x550x135 mm	D

Distribuidor de talheres • Cutlery dispenser

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	
1186.268.023	SETTALT	354x550x125 mm	E

Distribuidor de pão • Bread dispenser

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	
1186.268.	SEPALT	600x550x325 mm	F

Conjuntos • Sets

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	
1186.268.	SETTPCALT	631x700x1576 mm	SET1
1186.268.	SETTPCCALT	631x700x1576 mm	SET2

Elementos neutros

Neutral units



- Construção em aço inoxidável.
- Prateleira intermédia regulável.
- Pés em aço inoxidável reguláveis.
- Manufactured in stainless steel.
- Adjustable intermediate shelf.
- Adjustable stainless steel feet.

Elementos neutros • Neutral units

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Versão Version
1186.268.016	SENALT0725	725x750x905 mm	Base aberta / open counter
1186.268.	SENALT1125	1125x750x905 mm	Base aberta / open counter
1186.268.019	SENALT1450	1450x750x905 mm	Base aberta / open counter
1186.268.	SENALT2175	2175x750x905 mm	Base aberta / open counter
1186.268.	SENGALT0725	725x750x905 mm	Com gaveta / With drawer
1186.268.	SENALT1125CP	1125x750x905 mm	Com portas de correr / With sliding doors
1186.268.	SENALT1450CP	1450x750x905 mm	Com portas de correr / With sliding doors
1186.268.	SENALT2175CP	2175x750x905 mm	Com portas de correr / With sliding doors

Para outras dimensões consulte-nos / Consult us for others dimensions



- Construção em aço inoxidável.
- Elemento caixa com gaveta.
- Elementos de caixa disponíveis com ou sem proteção.
- Proteção lateral esquerda ou direita.
- Prateleira pousa pés.
- Pés em aço inoxidável reguláveis.
- Manufactured in stainless steel.
- Cash register module with drawer.
- Cash register module available with or without side protection.
- Left or right side protection.
- Foot rest shelf.
- Adjustable stainless steel feet.

Elemento de caixa • Cash register module

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)
1186.268	SEXCALT0725	725x750x905 mm

Elemento proteção direita/esquerda • Module right/left protection

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)
1186.268	SEXCALT0725PROT	750x150x905 mm

Elemento de caixa com proteção • Cash register module with side protection

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)
1186.268	SEXCALT0725+PROT	1450x750/150x905 mm

Elementos neutros de ângulo Neutral corner units



Elemento neutro de ângulo externo
Neutral external corner unit



Elemento neutro de ângulo interno
Neutral internal corner unit



Elemento neutro de ângulo reduzido
Neutral external small corner unit

- Construção em aço inoxidável.
- Prateleira intermédia regulável.
- Ângulos internos ou externos de 45° ou 90°.
- Pés em aço inoxidável reguláveis.

- Manufactured in stainless steel.
- Adjustable intermediate shelf.
- 45° or 90° corner units internal or external.
- Adjustable stainless steel feet.

Elementos neutros de ângulos • Neutral corner units

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Versão Version
xxxxx	SENALTAE90	1535x530x905 mm	ângulo externo 90° / 90 ° external corner
xxxxx	SENALTAE45	1049x693x905 mm	ângulo externo 45° / 45 ° external corner
xxxxx	SENALTAI90	1535x530x905 mm	ângulo interno 90° / 90 ° internal corner
xxxxx	SENALTAI45	1049x693x905 mm	ângulo interno 45° / 45 ° internal corner
xxxxx	SENALTAE90S	1061x530x905 mm	ângulo externo 90° reduzido / 90 ° external small corner

Elementos aquecidos

Heated units



Banho maria com ou sem estufa
Bain marie with or without heated cupboard

- Construção em aço inoxidável e pés em aço inoxidável reguláveis.
- Banho maria - ligação hidráulica: entrada água 1/2" e saída água: 3/4".
- Cuba embutida de uma só peça com cantos arredondados para uma fácil limpeza.
- Sistema indireto de aquecimento de cuba através de resistências elétricas.
- Sistema de aquecimento da estufa através de resistência elétrica com ventilação forçada.
- Controlador eletromecânico regulável com termómetro analógico (controlador digital em opção).
- Tomada de 230V/50Hz incluída.



Estufa
Heated cupboard

- Manufactured in stainless steel and adjustable stainless steel feet.
- Bain marie - water connection: in-1/2"; out-3/4".
- Well with rounded corners for better hygiene.
- Indirect heating system of the well through heating elements.
- Cupboard with heated ventilation system.
- Electromechanical controller adjustable with analog thermometer (digital controller in option).
- 230V/50Hz socket included.

Banhos maria com ou sem estufa • Bain marie elements with and without heated cupboard.

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Capacidade Capacity	Temperatura (Banho maria) Temperature (Bain marie)	Temperatura (Estufa) Temperature (Heated cupboard)
1186.268.	SEBMEALT 1125	1125x750x905 mm	4.087 kW	3x GN1/1	+70 / 90 °C	+70 / 90 °C
1186.268.020	SEBMEALT 1450	1450x750x905 mm	4.701 kW	4x GN1/1	+70 / 90 °C	+70 / 90 °C
1186.268.017	SEBMEALT 2175	2175x750x905 mm	5.929 kW	6x GN1/1	+70 / 90 °C	+70 / 90 °C
1186.268.	SEBMALT 1125	1125x750x905 mm	2.456 kW	3x GN1/1	+70 / 90 °C	sem estufa / without heated cupboard
1186.268.	SEBMALT 1450	1450x750x905 mm	2.456 kW	4x GN1/1	+70 / 90 °C	sem estufa / without heated cupboard
1186.268.	SEBMALT 2175	2175x750x905 mm	3.684 kW	6x GN1/1	+70 / 90 °C	sem estufa / without heated cupboard

Estufas • Heated cupboards

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Temperatura Temperature	Estufa com portas 2 lados Pass-through heated cupboard
1186.268.	SEEALT 1125	1125x750x905 mm	2.301 kW	+70 / 90 °C	-
1186.268.	SEEALT 1450	1450x750x905 mm	2.301 kW	+70 / 90 °C	-
1186.268.	SEEALT 2175	2175x750x905 mm	2.329 kW	+70 / 90 °C	-
1186.268.	SEEALT 1452	1450x750x905 mm	2.301 kW	+70 / 90 °C	✓
1186.268.	SEEALT 2175 2	2175x750x905 mm	2.329 kW	+70 / 90 °C	✓

Elementos refrigerados

Refrigerated units



Elemento refrigerado com reserva
Refrigerated unit with under storage



Elemento refrigerado sem reserva
Refrigerated unit without under storage

- Construção em aço inoxidável.
- Cuba embutida de uma só peça com cantos arredondados para uma fácil limpeza.
- Cuba refrigerada com 210 mm de profundidade e placa fria com 25 mm de profundidade.
- Vedantes das portas com magnético de fácil substituição.
- Refrigeração por serpentina na cuba e por convecção natural na reserva (modelos com reserva).
- Controlador digital com descongelação automática.
- Kit evaporação.
- Isolamento com poliuretano sem CFCs e com uma densidade de 40 kg/m³.
- Pés em aço inoxidável reguláveis.

- Manufactured in stainless steel.
- Well with rounded corners for better hygiene.
- 210 mm depth refrigerated well and 25 mm depth refrigerated recessed top.
- Easy to replace magnetic door gaskets.
- Under storage refrigeration is gravity chilled, well refrigeration by tubular system (models with under storage).
- Digital controller with automatic defrost.
- Evaporation kit.
- High pressure polyurethane foamed. CFC free, 40 kg/m³ density.
- Adjustable stainless steel feet.

Elementos refrigerados com e sem reserva • Refrigerated units with and without under storage

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Potência frigorífica Cooling power	Capacidade Capacity	Temperatura Temperature	Gaveta reserva Under storage
1186.268.	SERALT1450	1450x750x905 mm	0.64 kW	0.359 kW	4x GN1/1	+2 / +10 °C	0 / +5 °C
1186.268.	SERALT2175	2175x750x905 mm	0.759 kW	0.504 kW	6x GN1/1	+2 / +10 °C	0 / +5 °C
1186.268.	SERALT1125 SR	1125x750x905 mm	0.626 kW	0.359 kW	3x GN1/1	+2 / +10 °C	-
1186.268.	SERALT1450 SR	1450x750x905 mm	0.64 kW	0.359 kW	4x GN1/1	+2 / +10 °C	-
1186.268.	SERALT2175 SR	2175x750x905 mm	0.64 kW	0.359 kW	6x GN1/1	+2 / +10 °C	-

Elementos refrigerados sem reserva com tampo placa fria • Refrigerated unit without under storage with refrigerated recessed top

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Potência frigorífica Cooling power	Capacidade Capacity	Temperatura Temperature	Gaveta reserva Under storage
1186.268.	SERMFALT1125 SR	1125x750x905 mm	0.64 kW	0.359 kW	3x GN1/1	+2 / +10 °C	-
1186.268.	SERMFALT1450 SR	1450x750x905 mm	0.64 kW	0.359 kW	4x GN1/1	+2 / +10 °C	-
1186.268.	SERMFALT2175 SR	2175x750x905 mm	0.64 kW	0.359 kW	6x GN1/1	+2 / +10 °C	-

Vitrines refrigeradas

Refrigerated displays



Vitrina refrigerada sem base com tampo placa fria
Refrigerated display without base with recessed top

- Construção em aço inoxidável.
- Modelos com reserva refrigerada - capacidade GN1/1.
- Vidros laterais duplos.
- Portas de correr de vidro duplo do lado de serviço e portas eleváveis do lado do cliente.
- Funcionamento com uma unidade condensadora e com dois circuitos frigoríficos independentes.
- Cuba embutida de uma só peça com cantos arredondados para uma fácil limpeza.
- Cuba refrigerada com 210 mm de profundidade e placa fria com 25 mm de profundidade.
- Vedantes das portas com magnético de fácil substituição.
- Refrigeração por serpentina na cuba e por convecção natural na reserva.
- Controlador digital com descongelamento automática.
- Kit evaporação.
- Isolamento com poliuretano sem CFC's e com uma densidade de 40Kg/m³.
- Pés em aço inoxidável reguláveis.



Vitrina refrigerada com reserva
Refrigerated display with under storage

- Manufactured in stainless steel.
- Models with under storage - GN1/1 capacity.
- Double glazed side glasses.
- Sliding doors on service side and metacrilate folding doors on customer side.
- Operates with one condensing unit and with two independent refrigeration circuits.
- Well with rounded corners for better hygiene.
- 210 mm depth refrigerated well and 25 mm depth refrigerated recessed top.
- Easy to replace magnetic door gasket.
- Well refrigeration by tubular system and under storage refrigeration gravity.
- Digital controller with automatic defrost.
- Evaporation kit.
- Polyurethane insulation foamed by high pressure, CFC's-free, with a density of 40 Kg/m³.
- Adjustable stainless steel feet.

Vitrinas refrigeradas com reserva • Refrigerated display with under storage

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Potência frigorífica Cooling power	Capacidade Capacity	Temp. cuba Well temp.	Temp. vitrina Display temp.	Gaveta reserva Under storage
1186.268.	SERVRLT 1450	1450x750x1755 mm	1.393 kW	1.064 kW	4x GN1/1	+2 / +10 °C	+2 / +10 °C	0 / +5 °C
1186.268.	SERVRLT 2175	2175x750x1755 mm	1.600 kW	1.468 kW	6x GN1/1	+2 / +10 °C	+2 / +10 °C	0 / +5 °C

Vitrinas refrigeradas com reserva com tampo placa fria • Refrigerated display with under storage with recessed top

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Potência frigorífica Cooling power	Capacidade Capacity	Temp. placa Top temp.	Temp. vitrina Display temp.	Gaveta reserva Under storage
1186.268.	SERVRLT 1450	1450x750x1755 mm	1.393 kW	1.064 kW	4x GN1/1	+2 / +10 °C	+2 / +10 °C	0 / +5 °C
1186.268.	SERVRLT 2175	2175x750x1755 mm	1.6 kW	1.468 kW	6x GN1/1	+2 / +10 °C	+2 / +10 °C	0 / +5 °C

Vitrinas refrigeradas sem base com tampo placa fria • Refrigerated display without base with recessed top

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Potência frigorífica Cooling power	Capacidade Capacity	Temp. cuba Well temp.	Temp. vitrina Display temp.	Gaveta reserva Under storage
1186.268.018	SVCCALT 1450	1450x750x1050 mm	0.58 kW	0.504 kW	-	-	+2 / +10 °C	-
1186.268.	SVCCALT 2175	2175x750x1050 mm	1.37 kW	0.945 kW	-	-	+2 / +10 °C	-

Acessórios / Accessories

- Prateleiras de vidro ou aço inoxidável de 1 ou 2 níveis com possibilidade de vidro aparabafos.
- Prateleiras de vidro temperado de 6 mm de espessura.
- Prumos incluídos.

- Glass shelves or stainless steel with 1 or 2 levels with option of a glass sneeze-screen.
- 6 mm thick tempered glass shelves.
- Vertical support included.



Prateleira de vidro curvo / Curved glass shelf

cód. 1190.268.	SAVALT1125 1P	1125x410x430 mm
cód. 1190.268.035	SAVALT1450 1P	1450x410x430 mm
cód. 1190.268.029	SAVALT2175 1P	2175x410x430 mm



2 Prateleiras de vidro curvo / 2 Curved glass shelves

cód. 1190.268.	SAVALT1125 2P	1125x410x680 mm
cód. 1190.268.	SAVALT1450 2P	1450x410x680 mm
cód. 1190.268.027	SAVALT2175 2P	2175x410x680 mm



Vidro frontal aparabafos / Front glass sneeze screen

cód. 1190.268.	SKVFWALT1125	1015x307x6 mm
cód. 1190.268.	SKVFWALT1450	1340x307x6 mm
cód. 1190.268.028	SKVFWALT2175	2065x307x6 mm



Prateleira de vidro com dupla curvatura / Double curved glass shelf

cód. 1190.268.	SAVALT2C1125P1	1125x570x6 mm
cód. 1190.268.	SAVALT2C1450P1	1450x570x6 mm
cód. 1190.268.	SAVALT2C2175P1	2175x570x6 mm



Prateleira de aço inoxidável / Stainless steel shelf

cód. 1190.268.	SAIALT1125 1P	1125x410x430 mm
cód. 1190.268.032	SAIALT1450 1P	1450x410x430 mm
cód. 1190.268.	SAIALT2175 1P	2175x410x430 mm



2 Prateleiras de aço inoxidável / 2 levels stainless steel shelf

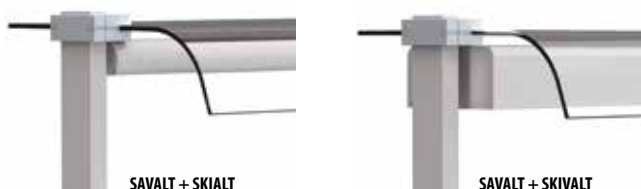
cód. 1190.268.	SAIALT1125 2P	1125x410x680 mm
cód. 1190.268.	SAIALT1450 2P	1450x410x680 mm
cód. 1190.268.	SAIALT2175 2P	2175x410x680 mm



Vidro frontal aparabafos para prateleiras de aço inoxidável / Front glass sneeze screen for stainless steel shelf

cód. 1190.268.	SKVFIALT 1125	1015x385x6 mm
cód. 1190.268.	SKVFIALT 1450	1340x385x6 mm
cód. 1190.268.	SKVFIALT 2175	2065x385x6 mm





- Iluminação LED.
- Infravermelho com iluminação LED incorporada.
- Possibilidade de colocação de kit de iluminação em prateleiras de vidro curvo ou aço em elementos 1125, 1450 e 2175.
- Possibilidade de colocação de kit infravermelhos em elementos 725, 1125, 1450 e 2175.
- Estes elementos não incluem prumos.
- LED lightning.
- Ceramic infrared heater with LED lighting.
- Illumination kits can be fitted into glass and stainless steel shelves (1125, 1450 and 2175 only).
- Infrared kits can be fitted to 725, 1125, 1450, 2175 units.
- These units do not include vertical support.

Kit iluminação e kit infravermelhos • Lighting kit and ceramic inferred heater kit

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Temperatura Temperature
cód. 1190.268.	SKIALT1125 LED	1015x73x47 mm	0.015 kW	230V/1/50Hz	-
cód. 1190.268.	SKIALT1450 LED	1340x73x47 mm	0.02 kW	230V/1/50Hz	-
cód. 1190.268.	SKIALT2175 LED	2065x73x47 mm	0.03 kW	230V/1/50Hz	-
cód. 1190.268.	SKIVALT0725	615x185x85 mm	0.42 kW	230V/1/50Hz	+70 / 90 °C
cód. 1190.268.	SKIVALT1125	1015x185x85 mm	0.44 W	230V/1/50Hz	+70 / 90 °C
cód. 1190.268.	SKIVALT1450	1340x185x85 mm	0.86 kW	230V/1/50Hz	+70 / 90 °C
cód. 1190.268.	SKIVALT2175	2065x185x85 mm	1.28 kW	230V/1/50Hz	+70 / 90 °C

Kit Prumos • Vertical support kit

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)
xxxxx	SKPALT	30x60x440 mm

Kit com 2 prumos para quando o kit de iluminação ou infravermelho é montado sem prateleira / Kit with 2 vertical columns when the lighting or info-red kit are assembled without shelving

Plano deslizante / Sliding plan

cód. 1190.268.026	SPDAL0725	Plano deslizante Linear / Tray slide support, 712x335x76 mm
cód. 1190.268.034	SPDAL1125	Plano deslizante Linear / Tray slide support, 1112x335x76 mm
cód. 1190.268.030	SPDAL1450	Plano deslizante Linear / Tray slide support, 1437x335x76 mm
cód. 1190.268.022	SPDAL2175	Plano deslizante Linear / Tray slide support, 2162x335x76 mm



Plano deslizante ângulo externo 90° e 45° / Sliding plan 90° and 45° external angle

cód.	SPDALAE90	Plano deslizante ângulo externo 90° / Sliding plan 90° external angle, 1522x335x76 mm
cód.	SPDALAE45	Plano deslizante ângulo externo 45° / Sliding plan 45° external angle, 1036x335x76 mm

Plano deslizante ângulo reduzido / Sliding plan small corner unit

cód.	SPDALAE90S	Plano deslizante ângulo reduzido / Sliding plan small corner unit, 1047x335x76 mm
------	------------	---

- Fabricado com tubo de aço inoxidável de ø 30 mm.
- Modelos compatíveis com os diferentes módulos: 725, 1125, 1450 e 2175 mm e ângulos externos.
- 30 mm diameter built with stainless steel tubes.
- Compatible with the modular units: 725, 1125, 1450 and 2175 mm and external angles.



Rodapé inox / Stainless steel plinths

- Disponível para todos os elementos de self-service.
- Fácil montagem.
- Available to all the self-service.
- Easy to assembly.

Rodapé aço inoxidável / Stainless steel plinth

cód.	SRIALT0725	Rodapé aço inoxidável / Stainless steel plinth, 724x163x150 mm
cód.	SRIALT1125	Rodapé aço inoxidável / Stainless steel plinth, 1124x163x150 mm
cód.	1190.268.031 SRIALT1450	Rodapé aço inoxidável / Stainless steel plinth, 1449x163x150 mm
cód.	SRIALT2175	Rodapé aço inoxidável / Stainless steel plinth, 2174x163x150 mm

Rodapé aço inoxidável para elementos refrigerados / Stainless steel plinth for refrigerated units

cód.	SRIALT1125	Rodapé aço inoxidável para elementos refrigerados / Stainless steel plinth for refrigerated units, 1124x163x150 mm
cód.	SRIALT1450	Rodapé aço inoxidável para elementos refrigerados / Stainless steel plinth for refrigerated units, 1449x163x150 mm
cód.	SRIALT2175	Rodapé aço inoxidável para elementos refrigerados / Stainless steel plinth for refrigerated units, 2174x163x150 mm

Rodapé inox ângulo externo 90° e 45° / Stainless steel plinth 90° and 45° external corner

cód.	SRIALT AE90	Rodapé inox ângulo externo 90° / Stainless steel plinth 90° external angle, 1502x175x150 mm
cód.	SRIALT AE45	Rodapé inox ângulo externo 45° / Stainless steel plinth 45° external angle, 1036x175x150 mm

Rodapé inox ângulo interno 90° e 45° / Stainless steel plinth 90° and 45° internal corner

cód.	SRIALT AI90	Rodapé inox ângulo interno 90° / Stainless steel plinth 90° internal angle, 1493x130x150 mm
cód.	SRIALT AI45	Rodapé inox ângulo interno 45° / Stainless steel plinth 45° internal angle, 1025x138x150 mm

Rodapé inox ângulo externo 90° reduzido / Stainless steel plinth 90°S small external corner

cód.	SRIALT AE90S	Rodapé inox ângulo externo 90° reduzido / Stainless steel plinth 90°S external corner, 1014x150x130 mm
------	--------------	--

Rodapé aço inoxidável lateral / Side stainless steel plinth

cód.	SERILALT	Rodapé aço inoxidável lateral / Side stainless steel plinth, 661x138x150 mm
------	----------	---

Rodapé inox elemento de distribuição / Stainless steel plinth dispenser unit

cód.	SERIETALT	Rodapé inox elemento de distribuição / Stainless steel plinth dispenser unit, 627x690x150 mm
------	-----------	--

Rodapé inox elemento caixa / Stainless steel plinth cash register module

cód.	SRIELESIDAALT	Rodapé inox elemento caixa / Stainless steel plinth cash register module, 1435x163x150 mm
------	---------------	---

Kit ligação em canal / Elements linkage kit

cód.	SKULALT	Kit de ligação em canal / Element linkage kit
cód.	SKU AIE45 ALT	Kit de ligação em canal para ângulo externo ou interno 45° Element linkage kit for 45° external or internal angle
cód.	SKU AIE90 ALT	Kit de ligação em canal para ângulo externo ou interno 90° Element linkage kit for 90° external or internal angle
cód.	SKU AE90S ALT	Kit de ligação em canal para ângulo externo 90° reduzido Element linkage kit for 90° for external small corner



Kit vidro lateral / Side glass kit

cód.	SKVLAALT	Kit vidro lateral alçado vidro · Side glass kit for glass shelf, 507x409x6 mm
cód.	SKLAIXALT	Kit vidro lateral alçado inox · Side glass kit for stainless steel shelf, 507x409x6 mm



Montagem em fábrica consulte-nos / Factory assembly consult us



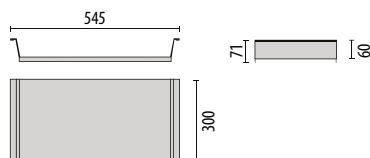
- Para dar uma medida GN1/1 a uma reserva para suporte de recipientes.

- Converts under storage into GN1/1 measures for container support.

Conjunto de guias / Set of guides

cód.	SKP1P	Conjunto de guias 1 porta / Set of guides 1 door
cód.	SKP2P	Conjunto de guias 2 portas / Set of guides 2 doors

Montagem em fábrica consulte-nos / Factory assembly consult us



Expositor de saladas / Perforated plate for salads

cód.	SES	Expositor de saladas / Perforated plate for salads, 545x300x71 mm
------	-----	---



- Duas rodas com travão e duas sem.
- Para modelos sem rodapé.

- Two castors with breaks and two without.
- For elements without plinths.

Kit Rodas / Castor kit

cód.	SKR	Kit Rodas / Castor kit, Ø 100 mm
------	-----	----------------------------------

Montagem em fábrica consulte-nos / Factory assembly consult us



- Capacidade para 60 pratos.
- Adequado para pratos de Ø 260 mm a Ø 310 mm.
- Modelo aquecido com termóstato.
- Buraco de inserção de Ø 388 mm.
- Para aplicar em elemento neutro.

- Capacity up to 60 plates.
- Allows plates from Ø 260 mm to Ø 310 mm diameter.
- Heated model with thermostat.
- Hole to insert with Ø 388 mm.
- Insert into ambiente unit.

Dispensador de pratos aquecido / Heated plate dispenser

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply
cód.	DPA310	Ø 400x740 mm	0.5 kW	230V/1/50Hz



- Capacidade para 60 pratos.
- Adequado para pratos de Ø 260 mm a Ø 310 mm.
- Buraco de inserção de Ø 388 mm.
- Para aplicar em elemento neutro.

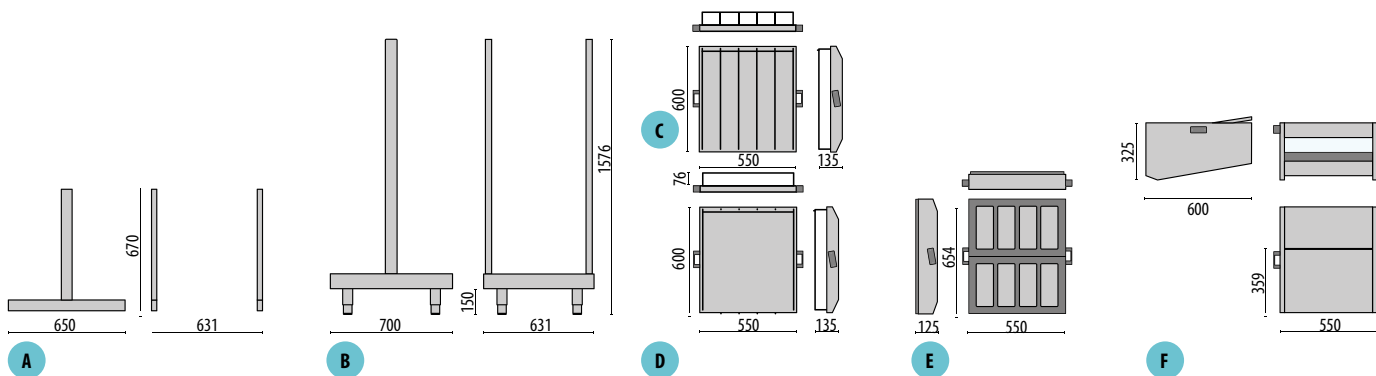
- Capacity up to 60 plates.
- Allows plates from Ø 260 mm to Ø 310 mm diameter.
- Hole to insert with Ø 388 mm.
- Insert into ambiente unit.

Dispensador de pratos / Plate dispenser

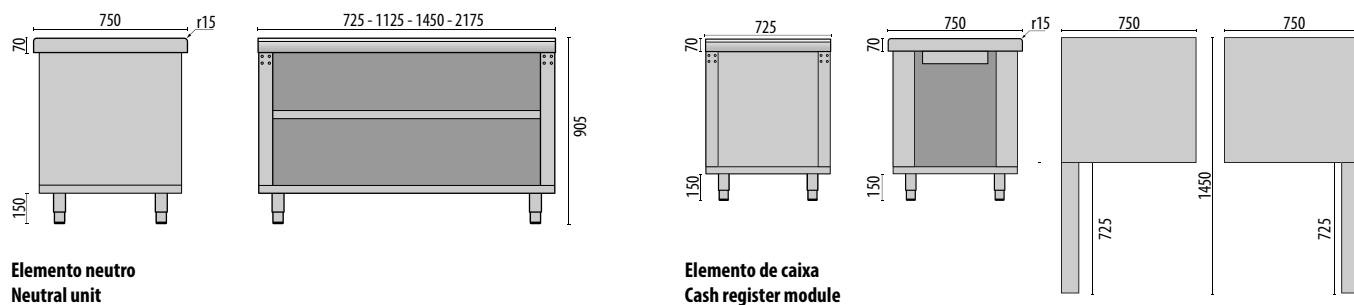
Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply
cód.	DPN310	Ø 400x740 mm	-	-

Desenhos técnicos / Technical drawings

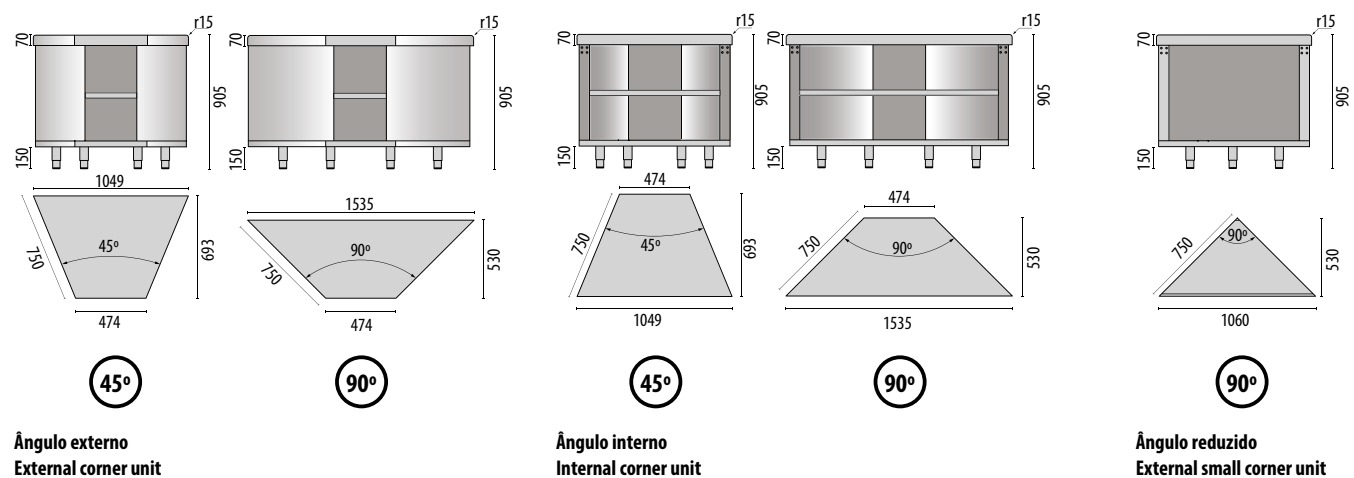
Elementos de distribuição / Dispenser units



Elementos neutros / Neutral units

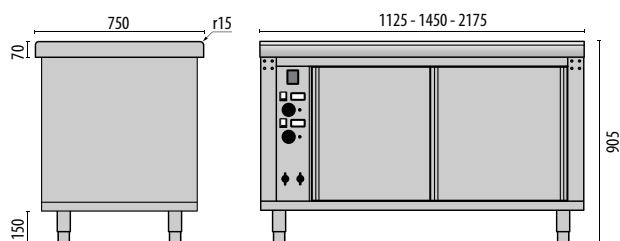


Elementos neutros de ângulo / Neutral corner units

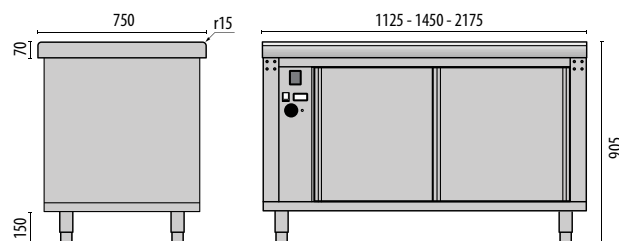


Desenhos técnicos / Technical drawings

Elementos aquecidos / Heated units

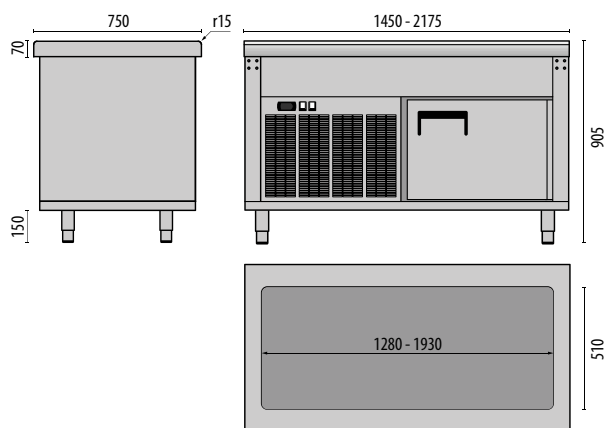


Banho maria com ou sem estufa
Bain marie with or without heated cupboard

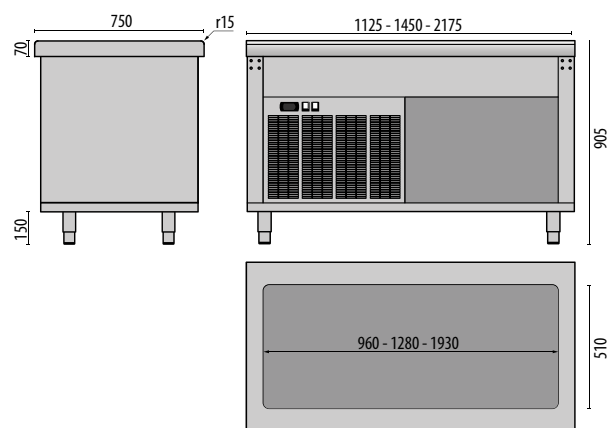


Estufa
Heated cupboard

Elementos refrigerados / Refrigerated units

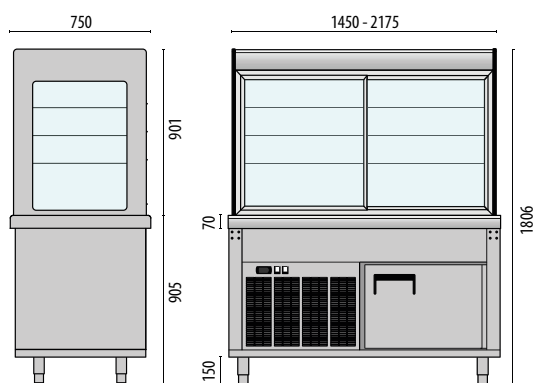


Elemento refrigerado com reserva
Refrigerated unit with under storage

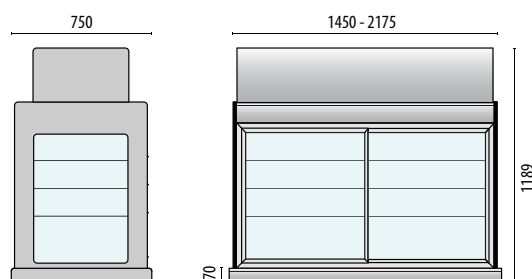


Elemento refrigerado sem reserva
Refrigerated unit without under storage

Vitrines refrigeradas / Refrigerated displays



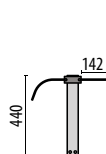
Vitrina refrigerada com reserva
Refrigerated display with under storage



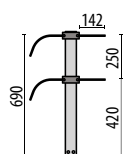
Vitrina refrigerada sem base com tampo placa fria
Refrigerated display without base with recessed top

Desenhos técnicos / Technical drawings

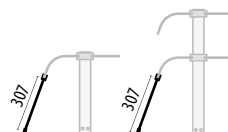
Prateleiras / Shelves



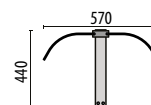
Prateleira de vidro
Curve glass shelf



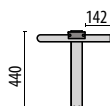
2 Prateleiras de vidro
2 curved glass shelf



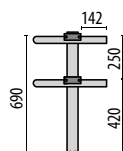
Vidro frontal aparabafos
Front glass sneeze guard for curve glass shelf



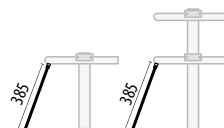
Prateleira vidro dupla curvatura
Double curved glass shelf



Prateleira inox
Stainless steel shelf

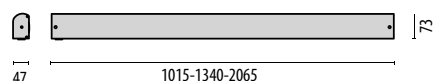


2 Prateleiras inox
2 Stainless steel shelves

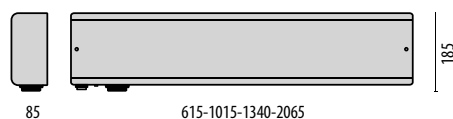


Vidro frontal aparabafos
Front glass sneeze guard for steel shelf

Kit de iluminação e infravermelhos

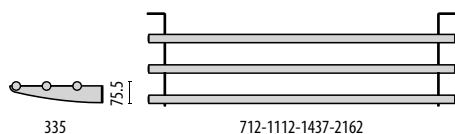


Iluminação LED
LED lighting

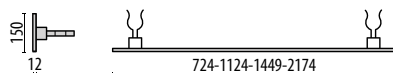


Infravermelhos com iluminação LED
Ceramic infrared heater with LED lighting

Plano deslizante / Tray slide support



Rodapé inox / Stainless steel plinth



Buffets e vitrines

Buffet and display equipments

Soul

Buffets e vitrinas de encastrar
Para encastrar em mesas ou adaptadas a um móvel independente
Self-service e serviço assistido
Opção: Superfície universal de vidro com rebordo cromado ou em inox
Perfeita visibilidade dos produtos expostos

Built-in buffets and displays
To built in tables or to adapted to independent furniture
Self-service and assisted service
Option: Universal glass surface with chromed or stainless steel rim
Perfect visibility of the food products displayed



Essence

Buffets de serviço e vitrinas
Estrutura robusta em aço cromado sobre rodas
Revestimento em madeira removível
Self-service e serviço assistido
Topos em vidro facilmente adaptáveis a qualquer ambiente
Gama de acessórios e complementos

Service buffets and displays
Sturdy structure in chromed steel on wheels
Removable wood coated pannels
Self-service and assisted service
Glass tops easily adaptable to any environment
Wide range of accessories and add-ons



Tradition

Buffets de serviço, buffets centrais e vitrinas
Estrutura robusta em aço cromado sobre rodas
Revestimento em madeira
Self-service e serviço assistido
Subida/Fecho elétrico da cobertura
Gama de acessórios e complementos

Service buffets, central buffets and displays
Sturdy structure in chromed steel on wheels
Removable wood coated pannels
Self-service and assisted service
Electric uprising/lock of the covering
Wide range of accessories and add-ons



Buffets e vitrinas de encastrar Built-in buffets and displays



Buffets de encastrar, refrigerados ou com aquecimento. As unidades de encastrar são fabricados em aço inoxidável AISI 403 e podem ser fornecidos com uma cobertura de vidro.

Built-in refrigerated and heated buffets. All built-in units are made of stainless steel AISI 403 and can be supplied with a glass lid.

Vitrines de encastrar, refrigeradas ou quentes. Desenvolvidas para permitir uma óptima visibilidade dos pratos e alimentos expostos, com ventilação homogênea em todos os níveis. As vitrines quentes para o serviço assistido, possuem um sistema de monitorização do nível de humidade dentro da vitrine.

Built-in refrigerated and heated buffets. Developed to allow maximum exposure of the dishes and food products displayed. Even ventilation in all shelves. The heated displays for assisted service also have a monitoring system that controls the moisture level inside the display.



Todos os modelos da linha Soul garantem a conservação correta de pratos quentes e frios, seja em self-service ou serviço assistido. Enquadram-se perfeitamente em qualquer ambiente e design. A elevada versatilidade é a característica chave destas unidades, que podem ser encaixadas em mesas ou até adaptadas a um móvel independente sob rodas.

All models of Soul line guarantee the perfect preservation of hot and cold dishes, either in self-service or assisted service models. Easily fitting any environment or design. High versatility is the key feature of these units, which can be built-in in tables or adapted to any independent piece of furniture on wheels.



Fácil limpeza e higiene do compartimento do evaporador

Easy cleaning and hygiene of the evaporator housing



Display digital para a visualização da temperatura e da humidade

Digital display for watching temperature and moisture



Carregamento automático e controlo do nível de água "de série" nos buffets e bainho-marias

Automatic loading and control the water level "standard" in buffets and bain maries



Portas com abertura tipo "Flaps" nas vitrines

"Flaps" opening doors for the displays

Soul



Buffets Green

Buffets de encastrar refrigerados estáticos: Cubas frias
Built-in buffets with static cooling: Cold vats

Temperatura / Temperature	+ 4 / + 8 °C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	250 mm

o 395

e

V 230V



- Cuba adaptada para containers GN com uma altura máxima de 200 mm com guia rebaixada de 25 mm para uma melhor preservação dos alimentos na zona superior do container.
- Cuba com fundo arredondado e quinagens em diagonal para um correto escoamento de água, permitindo uma perfeita limpeza e total higiene.
- Todos os modelos são fornecidos com unidade de condensação ou preparados para se ligar a uma unidade remota.
- Dimensões do orifício para o painel de controlo: 366x90 mm.
- Gás refrigerante R404a.
- Containers não incluídos.
- Opção: Topos em aço cromado ou inox com cobertura em vidro e iluminação por LED, de baixo consumo energético.

- Tank units accommodate GN pans 200mm high. Pan lie on s/s support inside the tank 25mm lower from the top in order to allow good conservation also to food surface.
- Tanks have rounded bottom for complete hygiene and drain pipe on diamond-cut bottom to better permit water drainage.
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection.
- Hole dimensions for control panel box: 366x90 mm.
- R404a refrigerant.
- Pans not included.
- Optional: Glass sneeze guards on polished chrome or s/s side supports and LED energy-saving lighting.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Unidade de condensação Condensing unit	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Dimensões furo Hole dimensions
0135.392.032	Green 2	0.229 kW	2x GN1/1	sim / yes	844x650x565 mm	814x620 mm
0135.392.033	Green 3	0.229 kW	3x GN1/1	sim / yes	1169x650x565 mm	1139x620 mm
0135.392.034	Green 4	0.229 kW	4x GN1/1	sim / yes	1494x650x565 mm	1464x620 mm
0135.392.035	Green 5	0.275 kW	5x GN1/1	sim / yes	1819x650x565 mm	1789x620 mm
0135.392.036	Green 6	0.275 kW	6x GN1/1	sim / yes	2144x650x565 mm	2114x620 mm
0135.392.037	Green 2 R	-	2x GN1/1	não / no	844x650x290 mm	814x620 mm
0135.392.038	Green 3 R	-	3x GN1/1	não / no	1169x650x290 mm	1139x620 mm
0135.392.039	Green 4 R	-	4x GN1/1	não / no	1494x650x290 mm	1464x620 mm
0135.392.040	Green 5 R	-	5x GN1/1	não / no	1819x650x290 mm	1789x620 mm
0135.392.041	Green 6 R	-	6x GN1/1	não / no	2144x650x290 mm	2114x620 mm

** Ver página dos opcionais: Topos com iluminação e sistema de aquecimento / See page of optional: Tops with lightning and heating system



Buffets Lime

Buffets de encastrar refrigerados estáticos: Placa fria

Built-in buffets with static cooling: Cold plate

o 395

e

V 230V



Temperatura / Temperature	+ 4 / + 8 °C	°C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	30	mm

- Perfeitos para pratos confeccionados, sobremesas em monodoses ou alimentos sobre tabuleiros.
- Topo estampado (exceto na versão 6xGN1/1 topo soldado) com cantos arredondados para total limpeza e ralo para facilitar a drenagem da água da condensação.
- Permitem a exposição de camarão com uma camada de gelo de 3 cm durante 3 horas (Temperatura ambiente da sala de 25 °C).
- Todos os modelos são fornecidos com unidade de condensação ou preparados para se ligar a uma unidade remota (R).
- Dimensões do orifício para o painel de controlo: 366x90 mm.
- Gás refrigerante R404a.
- Containers não incluídos.
- Opção: Topos em aço cromado ou inox com cobertura em vidro e iluminação por LED, de baixo consumo energético.

- Perfect for cooked dishes, individual desserts and food placed on trays.
- Embossed top units (6xGN1/1 version welded) with rounded corners for complete hygiene and drain pipe for drainage of water resulting from condensation.
- Allows to display shrimp with a 3cm layer of ice, up to 3 hours (maximum environment temperature of 25°C)
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R).
- Hole dimensions for control panel box: 366x90 mm.
- R404a refrigerant.
- Pans not included.
- Optional: Glass sneeze guards on polished chrome or s/s side supports and LED energy-saving lighting.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Unidade de condensação Condensing unit	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Dimensões furo Hole dimensions
0135.392.042	Lime 2	0.229 kW	2x GN1/1	sim / yes	844x650x565 mm	814x620 mm
0135.392.043	Lime 3	0.229 kW	3x GN1/1	sim / yes	1169x650x565 mm	1139x620 mm
0135.392.044	Lime 4	0.229 kW	4x GN1/1	sim / yes	1494x650x565 mm	1464x620 mm
0135.392.045	Lime 5	0.275 kW	5x GN1/1	sim / yes	1819x650x565 mm	1789x620 mm
0135.392.046	Lime 6	0.275 kW	6x GN1/1	sim / yes	2144x650x565 mm	2114x620 mm
0135.392.047	Lime 2 R	-	2x GN1/1	não / no	844x650x290 mm	814x620 mm
0135.392.048	Lime 3 R	-	3x GN1/1	não / no	1169x650x290 mm	1139x620 mm
0135.392.049	Lime 4 R	-	4x GN1/1	não / no	1494x650x290 mm	1464x620 mm
0135.392.050	Lime 5 R	-	5x GN1/1	não / no	1819x650x290 mm	1789x620 mm
0135.392.051	Lime 6 R	-	6x GN1/1	não / no	2144x650x290 mm	2114x620 mm

** Ver página dos opcionais: Topos com iluminação e sistema de aquecimento / See page of optionals: Tops with lightning and heating system



Buffets Blue

Buffets de encastrar refrigerados com ventilação horizontal
Built-in buffets with blown-air refrigeration

Temperatura / Temperature	+ 4 / + 8 °C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	24 - 200 mm



- Cuba com profundidade ajustável desde 24 mm a 200 mm através da colocação de tabuleiros VASSBPG (opcional) que permite a exposição de todos os tipos de garrafas e alimentos em containers ou tabuleiros Gastronorm (altura máxima de 150 mm).
- O compartimento do evaporador pode ser facilmente inspecionado em que o filtro é extraível para uma total higiene e limpeza.
- Todos os modelos são fornecidos com unidade de condensação ou preparados para se ligar a uma unidade remota (R).
- Dimensões do orifício para o painel de controlo: 366x90 mm.
- Containers não incluídos.
- Gás refrigerante R404a.
- Opção: Topos em aço cromado ou inox com cobertura em vidro e iluminação por LED, de baixo consumo energético.

- Adjustable tank depth from 24 mm up to 200 mm by placing VASSBPG trays (optional) that allow the display of all kind of bottles and food in gastronorm containers or trays (H=150 mm max.).
- Closed evaporator compartment easily inspected by service people. Evaporator is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and easy cleaning.
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R).
- Hole dimensions for control panel box: 366x90 mm.
- R404a refrigerant.
- Pans not included.
- Optional: Glass sneeze guards on polished chrome or s/s side supports and LED energy-saving lighting.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Unidade de condensação Condensing unit	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Dimensões furo Hole dimensions
0135.392.058	Blue 2	0.928 kW	2x GN1/1	sim / yes	844x760x730 mm	810x726 mm
0135.392.059	Blue 3	0.972 kW	3x GN1/1	sim / yes	1169x760x730 mm	1135x726 mm
0135.392.060	Blue 4	0.972 kW	4x GN1/1	sim / yes	1494x760x730 mm	1460x726 mm
0135.392.061	Blue 5	1.089 kW	5x GN1/1	sim / yes	1819x760x730 mm	1785x726 mm
0135.392.062	Blue 6	2.695 kW	6x GN1/1	sim / yes	2144x760x730 mm	2110x726 mm
0135.392.063	Blue 2 R	-	2x GN1/1	não / no	844x760x410 mm	810x726 mm
0135.392.064	Blue 3 R	-	3x GN1/1	não / no	1169x760x410 mm	1135x726 mm
0135.392.065	Blue 4 R	-	4x GN1/1	não / no	1494x760x410 mm	1460x726 mm
0135.392.066	Blue 5 R	-	5x GN1/1	não / no	1819x760x410 mm	1785x726 mm
0135.392.067	Blue 6 R	-	6x GN1/1	não / no	2144x760x410 mm	2110x726 mm

** Ver página dos opcionais: Topos com iluminação e sistema de aquecimento / See page of optional: Tops with lightning and heating system

Opcional / Optional

VASSBPG - Tabuleiro que permite ajustar a profundidade da cuba para exposição de qualquer produto, 532x326 mm (preço unitário)

VASSBPG - Tray that allows to adjust the depth of the tank in order to adapt it to the display of any food product, 532x326 mm (unit price)



Buffets Red

Buffets de encastrar com aquecimento por banho-maria
Built-in buffets with heating by bain-marie

o 395

e

V 230V



Temperatura / Temperature	+ 60 / + 90	°C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	210	mm

- Cuba com fundo arredondado e quinagens em diagonal para um correto escoamento de água, permitindo uma perfeita limpeza e total higiene.
- Cuba adaptada para containers GN com uma altura máxima de 200 mm.
- Fornecido com sistema de enchimento automático de água e tubo de descarga de água. Controlo automático do nível de água de série que interrompe o aparelho em caso de falta ou insuficiente quantidade de água.
- Aquecimento a vapor por resistências de longa durabilidade posicionadas no exterior da cuba e equipadas com termóstato para a prevenção de sobreaquecimento.
- Dimensões do orifício para o painel de controlo: 366x90 mm.
- Containers não incluídos.
- Opção: Topos em aço cromado ou inox com cobertura em vidro e iluminação por LED, de baixo consumo energético.

- Tank has rounded bottom for complete hygiene and drain pipe on diamond-cut bottom to allow water drainage.
- Tank units accommodate GN pans 200mm high.
- These units are provided with automatic water charge and water drainage by removing the discharge pipe. Water level control is also a standard feature. It makes the machine stop working when water is missing or not enough in the tank.
- Long-lasting heating elements are placed from the outside of the tank. Thermostat prevents them from overheating.
- Hole dimensions for control panel box: 366x90 mm.
- Pans not included.
- Optional: Glass sneeze guards on polished chrome or s/s side supports and LED energy-saving lighting.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Dimensões furo Hole dimensions
0135.392.068	Red 2	1 kW	2x GN1/1	844x650x290 mm	814x620 mm
0135.392.069	Red 3	1.5 kW	3x GN1/1	1169x650x290 mm	1139x620 mm
0135.392.070	Red 4	2 kW	4x GN1/1	1494x650x290 mm	1464x620 mm
0135.392.071	Red 5	3.5 kW	5x GN1/1	1819x650x290 mm	1789x620 mm
0135.392.072	Red 6	3 kW	6x GN1/1	2144x650x290 mm	2114x620 mm

* Nas versões GN 5/1 e 6/1 a alimentação eléctrica deverá ser de 25A / In GN 5/1 and 6/1 versions provide dedicated power of 25A.

** Ver página dos opcionais: Topos com iluminação e sistema de aquecimento / See page of optionals: Tops with lightning and heating system



Soul



Buffets Orange

Buffets de encastrar com aquecimento por ar quente
Built-in buffets with heated by hot air

Temperatura / Temperature	+90 / +125 °C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	210 mm

O 395

e

V 230V



- Cubas com cantos arredondados para uma perfeita higiene e limpeza.
- Cubas adaptadas para containers GN com uma altura máxima de 200 mm.
- Aquecimento a ar quente (ar forçado ou "cuba seca") por resistências de longa durabilidade posicionadas no exterior da cuba e equipadas com termostato para a prevenção de sobreaquecimento.
- Dimensões do orifício para o painel de controlo: 366x90 mm.
- Containers não incluídos.
- Opção: Topos em aço cromado ou inox com cobertura em vidro e iluminação por LED, de baixo consumo energético.
- Tank has rounded bottom for complete hygiene.
- Tank units accommodate GN pans 200mm high.
- Long-lasting heating elements are positioned outside of the tank. Thermostats prevent them from overheating.
- Hole dimensions for control panel box: 366x90 mm.
- Pans not included.
- Optional: Glass sneeze guards on polished chrome or s/s side supports and LED energy-saving lighting.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Dimensões furo Hole dimensions
0135.392.073	Orange 2	1 kW	2x GN1/1	844x650x290 mm	814x620 mm
0135.392.074	Orange 3	1.5 kW	3x GN1/1	1169x650x290 mm	1139x620 mm
0135.392.075	Orange 4	2kW	4x GN1/1	1494x650x290 mm	1464x620 mm

** Ver página dos opcionais: Topos com iluminação e sistema de aquecimento / See page of optionals: Tops with lightning and heating system



Buffets brown

Buffets de encastrar com placa de aquecimento em vitrocerâmica
Built-in buffets with heated glass top

Temperatura / Temperature

+ 60/ + 100 °C



395



230V



- Ideais para a exposição de comida quente em containers nas zonas de aquecimento bem delineadas.
- Rebordo exterior em aço inoxidável AISI 304.
- Resistências de longa durabilidade posicionadas por debaixo da superfície de vidro e equipadas com termóstato para a prevenção de sobreaquecimento.
- Dimensões do orifício para o painel de controlo: 366x90 mm.
- Opção: Topos em aço cromado ou inox com cobertura em vidro e lâmpadas de halógeno de aquecimento.

- Heated glass top units for hot food to be displayed. Hot zones well signalized on the surface.
- Stainless steel AISI 304 frame.
- Long-lasting heating elements are positioned under the glass top. Thermostat prevent them from overheating.
- Hole dimensions for control panel box: 366x90 mm.
- Optional: Glass sneeze guards on polished chrome or s/s side supports and LED energy-saving lighting.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Dimensões furo Hole dimensions
0135.392.076	Brown 2	0.57 kW	2x GN1/1	844x650x100 mm	814x620 mm
0135.392.077	Brown 3	0.855 kW	3x GN1/1	1169x650x100 mm	1139x620 mm
0135.392.078	Brown 4	1.14 kW	4x GN1/1	1494x650x100 mm	1464x620 mm

** Ver página dos opcionais: Topos com iluminação e sistema de aquecimento / See page of optionals: Tops with lightning and heating system





Vitrine Blue Vision

Vitrines com refrigeração ventilada para serviço assistido
Cold blown-air serve over display units

Temperatura / Temperature	+ 4 / + 8	°C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	200	mm

O 395

e

V 230V



- Ótima visibilidade dos alimentos expostos devido ao vidro panorâmico.
- Portas deslizantes em acrílico no lado do operador.
- Iluminação por LED de baixo consumo energético.
- Cubas com profundidade ajustável desde 24 mm a 200 mm através da colocação de tabuleiros VASSBPG (opcional) que permite a exposição de todos os tipos de garrafas e alimentos em containers ou tabuleiros Gastronorm (altura máxima de 150 mm).
- Refrigeração ventilada de modo horizontal sobre a cuba, para uma perfeita conservação dos alimentos.
- O compartimento do evaporador pode ser facilmente inspecionado em que o filtro é extraível para uma total higiene e limpeza.
- Todos os modelos são fornecidos com unidade de condensação ou preparados para se ligar a uma unidade remota (R).
- Dimensões do orifício para o painel de controlo: 366x90 mm.
- Containers não incluídos.

- Displayed food is well visible to consumer thanks to front large panoramic glass.
- Removable plexiglas sliding doors on operator side.
- LED energy -saving lighting.
- Adjustable tank depth from 24 mm up to 200 mm by placing VASSBPG trays (optional) that allow the display of all kind of bottles and food in gastronorm containers or trays (H=150 mm max.).
- Blown-air refrigeration guarantees suitable conservation temperature in the tank.
- Closed evaporator compartment can be easily inspected by service people. Evaporator is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning.
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R).
- Hole dimensions for control panel box: 366x90 mm.
- Pans not included.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Unidade de condensação Condensing unit	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Dimensões furo Hole dimensions
0135.392.	Blue Vision 2	0.928 kW	2x GN1/1	sim / yes	844x760x1080 mm	810x726 mm
0135.392.	Blue Vision 3	0.972 kW	3x GN1/1	sim / yes	1169x760x1080 mm	1135x726 mm
0135.392.	Blue Vision 4	0.972 kW	4x GN1/1	sim / yes	1494x760x1080 mm	1460x726 mm
0135.392.	Blue Vision 5	1.089 kW	5x GN1/1	sim / yes	1819x760x1080 mm	1785x726 mm
0135.392.	Blue Vision 6	2.695 kW	6x GN1/1	sim / yes	2144x760x1080 mm	2110x726 mm
0135.392.	Blue Vision 2 R	-	2x GN1/1	não / no	844x760x760 mm	810x726 mm
0135.392.	Blue Vision 3 R	-	3x GN1/1	não / no	1169x760x760 mm	1135x726 mm
0135.392.	Blue Vision 4 R	-	4x GN1/1	não / no	1494x760x760 mm	1460x726 mm
0135.392.	Blue Vision 5 R	-	5x GN1/1	não / no	1819x760x760 mm	1785x726 mm
0135.392.	Blue Vision 6 R	-	6x GN1/1	não / no	2144x760x760 mm	2110x726 mm

Opcionais / Optionals

VASSBPG - Tabuleiro que permite ajustar a profundidade da cuba para exposição de qualquer produto, 532x326 mm (preço unitário)

VASSBPG - Tray that allows to adjust the depth of the tank in order to adapt it to the display of any food product, 532x326 mm (unit price)

Vidro já instalado / Glass already installed



DS



DA

DA



Vitrine Blue Platinum

Vitrines com refrigeração ventilada para self-service

Display with cold blown-air multi-tier display units for self-services

Temperatura / Temperature	+ 4 / + 8 °C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	210 mm

O 395

e

V 230V



- Vitrines de encastrar com prateleiras de vários níveis para self-service, que garantem uma correta conservação e exposição dos alimentos.
- Lado virado ao cliente aberto (DA) ou fechado com sistema de vidros basculantes (DF) ou fechado com vidros deslizantes (DS).
- Lado virado ao operador fechado com portas batentes (2 portas no modelo 3x GN1/1, 3 portas no modelo 4x GN1/1 ou 4 portas no modelo 5x GN1/1).
- Laterais com iluminação vertical por LED de baixo consumo energético.
- Cuba com profundidade ajustável desde 24 mm a 200 mm através da colocação de tabuleiros VASSBPG (opcional) que permite a exposição de todos os tipos de garrafas e alimentos em containers ou tabuleiros Gastronorm (altura máxima de 150 mm).
- Refrigeração ventilada de modo vertical na cuba e ao longo das portas para garantir uma temperatura homogênea.
- O compartimento do evaporador pode ser facilmente inspecionado em que o filtro é extraível para uma total higiene e limpeza.
- Todos os modelos são fornecidos com unidade de condensação ou preparados para se ligar a uma unidade remota (opcional).
- Gás refrigerante R404a.
- Dimensões do orifício para o painel de controlo: 366x90 mm.

- Built-in display units with shelves for self-service are made to allow correct food conservation during display and service.
- Open on customer side (DA) or closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).
- Operator side closed with 2 (mod. 3x GN1/1), 3 (mod. 4x GN1/1) or 4 (mod. 5x GN1/1) hinged doors.
- LED energy -saving lighting on both sides.
- Adjustable tank depth from 24 mm up to 200 mm by placing VASSBPG trays (optional) that allow the display of all kind of bottles and food in gastronorm containers or trays (H=150 mm max.).
- Blown-air refrigeration guarantees suitable conservation temperature both in the tank and on the 3 tiers.
- Closed evaporator compartment can be easily inspected by service people. Evaporator is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning.
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (optional).
- Refrigerant gas R404a.
- Hole dimensions for control panel box: 366x90 mm.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Unidade de condensação Condensing unit	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Dimensões furo Hole dimensions
0135.392.	Blue Platinum 3 DA	0.972 kW	3x GN1/1	sim / yes	1169x760x1505 mm	1135x726 mm
0135.392.	Blue Platinum 3 DF	0.972 kW	3x GN1/1	sim / yes	1169x760x1505 mm	1135x726 mm
0135.392.	Blue Platinum 3 DS	0.972 kW	3x GN1/1	sim / yes	1169x760x1505 mm	1135x726 mm
0135.392.	Blue Platinum 4 DA	0.972 kW	4x GN1/1	sim / yes	1494x760x1505 mm	1460x726 mm
0135.392.	Blue Platinum 4 DF	0.972 kW	4x GN1/1	sim / yes	1494x760x1505 mm	1460x726 mm
0135.392.	Blue Platinum 4 DS	0.972 kW	4x GN1/1	sim / yes	1494x760x1505 mm	1460x726 mm
0135.392.	Blue Platinum 5 DA	1.089 kW	5x GN1/1	sim / yes	1819x760x1505 mm	1785x726 mm
0135.392.	Blue Platinum 5 DF	1.089 kW	5x GN1/1	sim / yes	1819x760x1505 mm	1785x726 mm
0135.392.	Blue Platinum 5 DS	1.089 kW	5x GN1/1	sim / yes	1819x760x1505 mm	1785x726 mm

Opcional / Optionals

VASSBPG - Tabuleiro que permite ajustar a profundidade da cuba para exposição de qualquer produto, 532x326 mm (preço unitário)

VASSBPG - Tray that allows to adjust the depth of the tank in order to adapt it to the display of any food product, 532x326 mm (unit price)

Vidro já instalado / Glass already installed



Opcionais

Optionals

Topos com iluminação por LED/ Glass hoods with lighting LED

Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Potência lâmpadas Lamps power
SOV LED 2	2x GN1/1	844x540x437 mm	4 W
SOV LED 3	3x GN1/1	1169x540x437 mm	6 W
SOV LED 4	4x GN1/1	1494x540x437 mm	8 W
SOV LED 5	5x GN1/1	1819x540x437 mm	10 W
SOV LED 6	6x GN1/1	2144x540x437 mm	12 W
MONTINOX * Suporte em aço inox/ Support in stainless steel			

* É recomendado suporte em aço inoxidável para molhos, produtos ácidos e de peixe / Stainless steel support are recommended for sauces, acid products and fish.



Topos com aquecimento por infravermelhos/ Heating light hoods

Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Potência lâmpadas Lamps power
SOV HOT 2	2x GN1/1	844x540x437 mm	200 W
SOV HOT 3	3x GN1/1	1169x540x437 mm	400 W
SOV HOT 4	4x GN1/1	1494x540x437 mm	600 W
SOV HOT 5	5x GN1/1	1819x540x437 mm	600 W
SOV HOT 6	6x GN1/1	2144x540x437 mm	800 W
MONTINOX * Suporte em aço inox/ Support in stainless steel			

* É recomendado suporte em aço inoxidável para molhos, produtos ácidos e de peixe / Stainless steel support are recommended for sauces, acid products and fish.



Prateleira intermédia / Middle shelf

Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)
RIPINT2	2x GN1/1	680x398x10 mm
RIPINT3	3x GN1/1	1005x398x10 mm
RIPINT4	4x GN1/1	1330x398x10 mm
RIPINT5	5x GN1/1	1655x398x10 mm
RIPINT6	6x GN1/1	1980x398x10 mm



Elevadores de pratos / Plates elevators

Modelo Model	Ø máximo pratos Ø maximum plates	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Dimensões furo Hole dimensions
73680003	255 (cap. 45-50)	Ø 306x690 mm	310x700 mm
73680002	305 (cap. 45-50)	Ø 355x690 mm	375x700 mm
73680007	255 (cap. 40)	Ø 345x710 mm	310x700 mm
73680008	305 (cap. 40)	Ø 415x710 mm	375x700 mm



Buffets e vitrinas

Buffets and display units

Essence



Essence

A linha Essence une funcionalidade e design. Escolha entre uma grande variedade de buffets e vitrinas, quentes ou com refrigeração estática ou ventilada, banhos-maria ou aquecimento direto "cuba seca" e placas de aquecimento. Com materiais modernos e um design atrativo, as unidades adaptam-se perfeitamente a qualquer ambiente. De série, os modelos são fornecidos em cor Wengue, mas estão disponíveis sob pedido em castanho ou em outras cores RAL.

The Essence line combines functionality and design. Choose among a wide variety of buffets and displays, refrigerated (static or ventilated), or heated (bain-maries, direct heating and heated top plate). Using modern materials and featuring an attractive design, these units fit perfectly in any environment. As standard, all models are supplied in Wenge colour. Upon request, they can also be supplied in brown and other RAL colours.



Combine livremente as linhas / Combine freely the lines



+



+



Tradition

Buffets e vitrinas

Buffets and display units

Tradition



Tradition

A elegância é a característica principal da linha Tradition. Compostos por materiais modernos e design elegante, estes modelos embelezam qualquer espaço. Garantem uma apresentação atrativa dos produtos expostos e a conservação perfeita dos alimentos. Topos elegantes com cobertura elétrica para subida/fecho fácil. Escolha entre uma grande variedade de buffets e vitrinas, quentes ou com refrigeração estática ou ventilada, banhos-maria ou aquecimento direto “cuba seca” e placas de aquecimento. Comandos na parte superior para mais comodidade do operador. De série, os modelos são fornecidos em cor Wengue, mas estão disponíveis sob pedido em castanho ou em outras cores RAL.

Elegance is the main feature of the Tradition Line. Using modern materials and featuring an elegant design, these units give an edge to any establishment and assure an appealing display of the food products as well as their perfect preservation. Elegant top units with electric lid for easy opening/closure. Choose among a wide variety of buffets and displays, refrigerated (static or ventilated), or heated (bain-maries, direct heating and heated top plate). Control panel on the top unit for easy access. As standard, all models are supplied in Wenge colour. Upon request, they can also be supplied in brown and other RAL colours.



Essence



Essence Green

Buffets refrigerados estáticos
Buffets with static cooling

Temperatura / Temperature	+ 4 / + 8 °C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	250 mm

O 415

e

V 230V



- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira, topo em forma de ponte com cobertura de elevação elétrica e iluminação por LED.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Cubas com fundo arredondado e quinagens em diagonal que asseguram uma total higiene e proporcionam um correto escoamento da água através do tubo de descarga com torneira.
- Cuba adaptada para containers GN com uma altura de máxima de 200 mm com guia rebaixada (a 25 mm do topo) para uma melhor preservação dos alimentos na zona superior do container.
- Modelo WINGS 4 W com abas em acrílico. Modelo WALL 4 W para instalação junto a uma parede com painel posterior em espelho.
- Painel de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados na parte inferior.
- Gás refrigerante R404a.
- Containers não incluídos.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and LED energy-saving lighting.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Tanks have rounded bottom for complete hygiene and drain pipe on diamond-cut bottom to better permit water drainage and water tap.
- Tank units accommodate GN pans 200mm high. Pan lie on s/s support inside the tank 25mm lower from the top in order to allow good conservation also to food surface.
- WINGS 4 W model with plexiglas wings. WALL 4 W model with wall superstructure with rear mirror.
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the underside.
- R404a refrigerant.
- Pans not included.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392.094	Essence-Green 3W	0.229 kW	3x GN1/1	1169x650x1326 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.095	Essence-Green 4W	0.229 kW	4x GN1/1	1494x650x1326 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.096	Essence-Green 6W	0.275 kW	6x GN1/1	2144x650x1326 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.097	Essence-Green Wings 4W	0.229 kW	4x GN1/1	1494x650x1204 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.098	Essence-Green Wall 4W	0.229 kW	4x GN1/1	1494x650x1480 mm	+ 4 / + 8 °C

** Ver página dos opcionais: Tópos com iluminação e sistema de aquecimento / See page of optionals: Tops with lightning and heating system

Opcional / Optional

Vidro já instalado / Glass already installed



ES-Green 4W



ES-Green WINGS



ES-Green WALL 4W



página opcionais
optionals page



página acessórios
Accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class



Tradition Green

Buffets refrigerados estáticos
Buffets with static cooling

Temperatura / Temperature	+ 4 / + 8 °C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	250 mm

o 416-417

e

V 230V



- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira, topo em forma de ponte com cobertura de elevação elétrica e iluminação por LED.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Cubas com fundo arredondado e quinagens em diagonal que asseguram uma total higiene e proporcionam um correto escoamento da água através do tubo de descarga com torneira.
- Cuba adaptada para containers GN com uma altura de máxima de 200 mm com guia rebaixada (a 25 mm do topo) para uma melhor preservação dos alimentos na zona superior do container.
- Modelo WINGS 4 W com abas em acrílico. Modelo WALL 4 W para instalação junto a uma parede com painel posterior em espelho.
- Painel de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados no topo.
- Gás refrigerante R404a.
- Containers não incluídos.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, bridge hood with electrical device for hood lowering and LED energy-saving lighting.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Tanks have rounded bottom for complete hygiene and drain pipe on diamond-cut bottom to better permit water drainage and water tap.
- Tank units accommodate GN pans 200mm high. Pan lie on s/s support inside the tank 25mm lower from the top in order to allow good conservation also to food surface.
- WINGS 4 W model with plexiglas wings. WALL 4 W model with wall superstructure with rear mirror.
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the bridge.
- R404a refrigerant.
- Pans not included.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392.099	Tradition-Green 3W	0.229 kW	3x GN1/1	1169x650x1481 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.100	Tradition-Green 4W	0.229 kW	4x GN1/1	1494x650x1481 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.101	Tradition-Green 6W	0.275 kW	6x GN1/1	2144x650x1481 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.102	Tradition-Green Wings 4W	0.229 kW	4x GN1/1	1494x650x1205 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.103	Tradition-Green Wall 4W	0.229 kW	4x GN1/1	1494x669x1481 mm	+ 4 / + 8 °C

Opcional / Optional

Vidro já instalado / Glass already installed



TR-Green 4W



TR-Green Wings 4W



TR-Green Wall 4W

legenda
legend

o
página opcionais
optionals page

a
página acessórios
Accessories page

e
elétrico
electric

g
gás
gas

V
voltagem
power supply

g
classe energética
energy class



Essence Lime

O 415

e

V 230V



Buffets refrigerados estáticos (placa gelada)
Buffets with static cooling (cold plate)

Temperatura / Temperature	+ 4 / + 8	°C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	30	mm

- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e topo em vidro com iluminação por LED.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Base estampada (profundidade de 30 mm) com cantos arredondados para total limpeza e ralo para facilitar a drenagem da água da condensação com torneira.
- Permitem a exposição de camarão com uma camada de gelo de 3 cm durante 3 horas (Temperatura ambiente da sala de 25 °C).
- Pannel de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados na parte inferior.
- Gás refrigerante R404a.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and LED energy-saving lighting.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Top is embossed, 30 mm deep, with rounded bottom for complete hygiene, drain pipe and water tap.
- Allows to display shrimp with a 3cm layer of ice, up to 3 hours (maximum environment temperature of 25°C)
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the underside.
- R404a refrigerant.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392.030	Essence-Lime 3W	0.229 kW	3x GN1/1	1169x650x1326 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.104	Essence-Lime 4W	0.229 kW	4x GN1/1	1494x650x1326 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.105	Essence-Lime 6W	0.275 kW	6x GN1/1	2144x650x1326 mm	+ 4 / + 8 °C

Opcional / Optional

Vidro já instalado /Glass already installed

fácil limpeza
easy cleaning



Tradition Lime

o 416-417

e

v 230V



Buffets refrigerados estáticos (placa gelada) Buffets with static cooling (cold plate)

Temperatura / Temperature	+ 4/ + 8 °C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	30 mm

- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira, topo em forma de ponte com cobertura de elevação elétrica e iluminação por LED.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Base estampada (profundidade de 30 mm) com cantos arredondados para total limpeza e ralo para facilitar a drenagem da água da condensação com torneira.
- Permitem a exposição de camarão com uma camada de gelo de 3 cm durante 3 horas (Temperatura ambiente da sala de 25 °C).
- Pannel de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados no topo.
- Gás refrigerante R404a.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, bridge hood with electrical device for hood lowering and LED energy-saving lighting.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Top is embossed, 30 mm deep, with rounded bottom for complete hygiene, drain pipe and water tap.
- Allows to display shrimp with a 3cm layer of ice, up to 3 hours (maximum environment temperature of 25°C)
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the bridge.
- R404a refrigerant.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392.106	Tradition-Lime 3W	0.229 kW	3x GN1/1	1169x650x1481 mm	+ 4/ + 8 °C
0135.392.107	Tradition-Lime 4W	0.229 kW	4x GN1/1	1494x650x1481 mm	+ 4/ + 8 °C
0135.392.108	Tradition-Lime 6W	0.275 kW	6x GN1/1	2144x650x1481 mm	+ 4/ + 8 °C

Opcional / Optional

Vidro já instalado /Glass already installed





Essence



Essence Blue

o 415

e

V 230V



Buffets com refrigeração ventilada Buffets with blown-air refrigeration

Temperatura / Temperature	+ 4 / + 8 °C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	24 - 200 mm

- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e topo em vidro com iluminação por LED.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Cuba com profundidade ajustável desde 24 mm a 200 mm através da colocação de tabuleiros VASSBPG (opcional) que permite a exposição de todos os tipos de garrafas e alimentos em containers ou tabuleiros Gastronorm (altura máxima de 150 mm).
- O compartimento do evaporador pode ser facilmente inspecionado em que o filtro é extraível para uma total higiene e limpeza.
- Esgoto da água de condensação posicionada por debaixo da cuba.
- Pannel de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados na parte inferior.
- Gás refrigerante R404a.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and LED energy-saving lighting.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Adjustable tank depth from 24 mm up to 200 mm by placing VASSBPG trays (optional) that allow the display of all kind of bottles and food in gastrorm containers or trays (H=150 mm max.).
- Evaporator can be easily inspected and it is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and easy cleaning.
- Drain water pan placed under the tank.
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the underside.
- R404a refrigerant.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392.116	Essence-Blue 3W	0.972 kW	3x GN1/1	1169x760x1326 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.117	Essence-Blue 4W	0.972 kW	4x GN1/1	1494x760x1326 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.118	Essence-Blue 6W	2.695 kW	6x GN1/1	2144x760x1326 mm	+ 4 / + 8 °C

Opcional / Optionals

VASSBPG - Tabuleiro que permite ajustar a profundidade da cuba para exposição de qualquer produto, 532x326 mm (preço unitário)

VASSBPG - Tray that allows to adjust the depth of the tank in order to adapt it to the display of any food product, 532x326 mm (unit price)

Vidro já instalado / Glass already installed



Tradition Blue

O 416-417

e

V 230V



Buffets com refrigeração ventilada Buffets with blown-air refrigeration

Temperatura / Temperature	+ 4 / + 8 °C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	24 - 200 mm

- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira, topo em forma de ponte com cobertura de elevação elétrica e iluminação por LED.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Cubas com profundidade ajustável desde 24 mm a 200 mm através da colocação de tabuleiros VASSBPG (opcional) que permite a exposição de todos os tipos de garrafas e alimentos em containers ou tabuleiros Gastronorm (altura máxima de 150 mm).
- O compartimento do evaporador pode ser facilmente inspecionável em que o filtro é extraível para uma total higiene e limpeza.
- Esgoto da água de condensação posicionada por debaixo da cuba.
- Painel de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados no topo.
- Gás refrigerante R404a.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, bridge hood with electrical device for hood lowering and LED energy-saving lighting.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Adjustable tank depth from 24 mm up to 200 mm by placing VASSBPG trays (optional) that allow the display of all kind of bottles and food in gastronorm containers or trays (H=150 mm max.).
- Evaporator can be easily inspected and it is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and easy cleaning.
- Drain water pan placed under the tank.
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the bridge.
- R404a refrigerant.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392.109	Tradition-Blue 3W	0.972 kW	3x GN1/1	1169x760x1481 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.110	Tradition-Blue 4W	0.972 kW	4x GN1/1	1494x760x1481 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.111	Tradition-Blue 6W	2.695 kW	6x GN1/1	2144x760x1481 mm	+ 4 / + 8 °C

Opcional / Optionals

VASSBPG - Tabuleiro que permite ajustar a profundidade da cuba para exposição de qualquer produto, 532x326 mm (preço unitário)

VASSBPG - Tray that allows to adjust the depth of the tank in order to adapt it to the display of any food product, 532x326 mm (unit price)

Vidro já instalado / Glass already installed



DS



DF

DA



Essence Blue Platinum

Vitrines com refrigeração ventilada para self-service

Display cases with cold blown-air 3-tier display units for self-services

Temperatura / Temperature	+ 4 / + 8 °C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	24 - 200 mm

o 415

e

v 230V



- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e iluminação por LED.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Vitrines refrigeradas com 3 prateleiras em vidro. Lado virado ao cliente aberto (DA) ou fechado com sistema de vidros basculantes (DF) ou fechado com vidros deslizantes (DS).
- Lado virado ao operador fechado com portas batentes (2 portas no modelo 3x GN1/1 ou 3 portas no modelo 4x GN1/1).
- Portas equipadas com painel em policarbonato perfurado, removível para limpeza. Iluminação vertical por LED em ambos os lados para uma excelente exposição.
- Cubas com profundidade ajustável desde 24 mm a 200 mm através da colocação de tabuleiros VASSBPG (opcional) que permite a exposição de todos os tipos de garrafas e alimentos em containers ou tabuleiros Gastronorm (altura máxima de 150 mm).
- Refrigeração ventilada de modo vertical na cuba e ao longo das portas para garantir uma temperatura homogênea.
- O compartimento do evaporador pode ser facilmente inspecionável em que o filtro é extraível para uma total higiene e limpeza.
- Esgoto da água de condensação posicionada por debaixo da cuba.
- Painel de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados na parte inferior.
- Gás refrigerante R404a.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and LED energy-saving lighting.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- 3-tier cold blown-air superstructure, open on customer side (DA) or closed with flaps (DF) or sliding glass (DS), hinged doors on operator side (2 doors on 3x GN1/1 model or 3 doors on 4x GN1/1 model) provided with polycarbonate perforated air conveyors removable for cleaning. Vertical LED lighting on both sides to better light food displayed.
- Adjustable tank depth from 24 mm up to 200 mm by placing VASSBPG trays (optional) that allow the display of all kind of bottles and food in gastronorm containers or trays (H=150 mm max.).
- Blown-air refrigeration guarantees suitable conservation temperature both in the tank and on the 3 tiers.
- Evaporator can be easily inspected and it is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and easy cleaning.
- Drain water pan placed under the tank.
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the underside.
- Refrigerant gas R404a.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392.	ES-Blue Platinum 3W DA	0.972 kW	3x GN1/1	1169x760x1680 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.	ES-Blue Platinum 3W DF	0.972 kW	3x GN1/1	1169x760x1680 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.	ES-Blue Platinum 3W DS	0.972 kW	3x GN1/1	1169x760x1680 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.	ES-Blue Platinum 4W DA	0.972 kW	4x GN1/1	1494x760x1680 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.	ES-Blue Platinum 4W DF	0.972 kW	4x GN1/1	1494x760x1680 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.	ES-Blue Platinum 4W DS	0.972 kW	4x GN1/1	1494x760x1680 mm	+ 4 / + 8 °C

Opcional / Optionals

VASSBPG - Tabuleiro que permite ajustar a profundidade da cuba para exposição de qualquer produto, 532x326 mm (preço unitário)

VASSBPG - Tray that allows to adjust the depth of the tank in order to adapt it to the display of any food product, 532x326 mm (unit price)

Vidro já instalado / Glass already installed





Essence Blue Vision

o 415

e

v 230V



Vitrines com refrigeração ventilada para serviço assistido Display cases with cold blown-air serve over display unit

Temperatura / Temperature	+ 4 / + 8 °C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	200 mm

- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e iluminação por LED.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Estrutura fechada em vidro do lado do cliente e 2 portas deslizantes facilmente removíveis no lado do operador.
- Iluminação por LED de baixo consumo energético.
- Cubas com profundidade ajustável desde 24 mm a 200 mm através da colocação de tabuleiros VASSBPG (opcional) que permite a exposição de todos os tipos de garrafas e alimentos em containers ou tabuleiros Gastronorm (altura máxima de 150 mm).
- Refrigeração ventilada sobre a cuba, para uma perfeita conservação dos alimentos.
- O compartimento do evaporador pode ser facilmente inspecionado em que o filtro é extraível para uma total higiene e limpeza.
- Esgoto da água de condensação posicionada por debaixo da cuba.
- Pannel de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados na parte inferior.
- Gás refrigerante R404a.
- Containers não incluídos.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and LED energy-saving lighting.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Closed glass superstructure on one side, sliding doors on the other side, easy to remove.
- LED energy -saving lighting.
- Adjustable tank depth from 24 mm up to 200 mm by placing VASSBPG trays (optional) that allow the display of all kind of bottles and food in gastronorm containers or trays (H=150 mm max.).
- Blown-air refrigeration guarantees suitable conservation temperature in the tank.
- Evaporator can be easily inspected and it is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and easy cleaning.
- Drain water pan placed under the tank.
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the underside.
- Refrigerant gas R404a.
- Pans not included.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392	Essence-Blue Vision 3W	0.972 kW	3x GN1/1	1169x760x1230 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392	Essence-Blue Vision 4W	0.972 kW	4x GN1/1	1494x760x1230 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392	Essence-Blue Vision 6W	2.695 kW	6x GN1/1	2144x760x1230 mm	+ 4 / + 8 °C

Opcional / Optionals

VASSBPG - Tabuleiro que permite ajustar a profundidade da cuba para exposição de qualquer produto, 532x326 mm (preço unitário)

VASSBPG - Tray that allows to adjust the depth of the tank in order to adapt it to the display of any food product, 532x326 mm (unit price)

Vidro já instalado / Glass already installed



Tradition Green SQ

Buffets central com refrigeração estática

Food islands with static cooling

Temperatura / Temperature	+ 4 / + 8 °C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	250 mm



416-417



230V



- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira, topo em forma de ponte com cobertura de elevação elétrica e iluminação por LED.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Cubas com fundo arredondado e quinagens em diagonal que asseguram uma total higiene e proporcionam um correcto escoamento da água através do tubo de descarga com torneira.
- Cuba adaptada para containers GN com uma altura máxima de 200 mm com guia rebaixada (a 25 mm do topo) para uma melhor preservação dos alimentos na zona superior do container.
- Painel de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados no topo.
- Refrigeração estática.
- Gás refrigerante R404a.
- Containers não incluídos.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, bridge hood with electrical device for hood lowering and LED energy-saving lighting.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Tanks have rounded bottom for complete hygiene and drain pipe on diamond-cut bottom to better permit water drainage and water tap.
- Tank units accommodate GN pans 200mm high. Pan lie on s/s support inside the tank 25mm lower from the top in order to allow good conservation also to food surface.
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the bridge.
- Static cooling.
- Refrigerant gas R404a.
- Pans not included.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392.056	Tradition-Green SQ 4W	0.229 kW	4x GN1/1	1169x972x1481 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.057	Tradition-Green SQ 8W	0.275 kW	8x GN1/1	1494x1212x1481 mm	+ 4 / + 8 °C

Opcional / Optionals

VASSBPG - Tabuleiro que permite ajustar a profundidade da cuba para exposição de qualquer produto, 532x326 mm (preço unitário)

VASSBPG - Tray that allows to adjust the depth of the tank in order to adapt it to the display of any food product, 532x326 mm (unit price)

Vidro já instalado / Glass already installed



Tradition



Tradition Red

Buffet central com aquecimento por banho-maria
Food islands with heated bains marie

Temperatura / Temperature	+ 60/ + 90	°C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	210	mm

o 416-417

e

V 230V



- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e topo em vidro com lâmpadas de halogéneo para manter o produto quente.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Cubas com fundo arredondado e quinagens em diagonal que asseguram uma total higiene e proporcionam um correto escoamento da água através do tubo de descarga com torneira.
- Cuba adaptada para containers GN com uma altura máxima de 200 mm.
- Aquecimento a vapor por resistências de longa durabilidade posicionadas no exterior da cuba e equipadas com termostato para a prevenção de sobreaquecimento.
- Controlo automático do nível de água de série que interrompe o aparelho em caso de falta ou insuficiente quantidade de água.
- Enchimento manual de água. Descarga de água mediante remoção do tubo de drenagem.
- Pannel de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados no topo.
- Containers não incluídos.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, bridge with fixed hood and hot halogen lamps.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Tank has rounded bottom for complete hygiene and drain pipe on diamond-cut bottom to allow water drainage and water tap.
- Tank units accommodate GN pans 200mm high. Pans lie on the top.
- Heating by steam produced by long-lasting heating elements positioned from the outside of the tank. Thermostat prevents them from overheating.
- Water level control as a standard feature (when water is not enough, the machine does not work in order to prevent it from any damage that could occur with overheating).
- Manual filling, water drainage by removing the discharge pipe and by opening the tap underside the tank.
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the bridge.
- Pans not included.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392.055	Tradition-Red SQ 8W	5.2 kW *	8x GN1/1	1494x1212x1480 mm	+ 60/ + 90 °C

* Alimentação elétrica deverá ser de 25A / For red SQ 8W provide dedicated power of 25A

Opcional / Optional

Vidro já instalado / Glass already installed



Essence Red

Buffets com aquecimento por banho-maria
Buffets with heated bains marie

Temperatura / Temperature	+60 / +90	°C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	210	mm

o 415

e

V 230V



- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e topo em vidro com lâmpadas de halogéneo para manter o produto quente.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Cubas com fundo arredondado e quinagens em diagonal que asseguram uma total higiene e proporcionam um correto escoamento da água através do tubo de descarga com torneira.
- Cuba adaptada para containers GN com uma altura máxima de 200 mm.
- Aquecimento a vapor por resistências de longa durabilidade posicionadas no exterior da cuba e equipadas com termóstato para a prevenção de sobreaquecimento.
- Controlo automático do nível de água de série que interrompe o aparelho em caso de falta ou insuficiente quantidade de água.
- Enchimento manual de água. Descarga de água mediante remoção do tubo de drenagem.
- Painel de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados na parte inferior.
- Containers não incluídos.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and hot halogen lamps.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Tank has rounded bottom for complete hygiene and drain pipe on diamond-cut bottom to allow water drainage and water tap.
- Tank units accommodate GN pans 200mm high. Pans lie on the top.
- Heating by steam produced by long-lasting heating elements positioned from the outside of the tank. Thermostat prevents them from overheating.
- Water level control as a standard feature (when water is not enough, the machine does not work in order to prevent it from any damage that could occur with overheating).
- Manual filling, water drainage by removing the discharge pipe and by opening the tap underside the tank.
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the underside.
- Pans not included.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392.119	Essence-Red 3W	1.9 kW	3x GN1/1	1169x650x1326 mm	+ 60 / 90 °C
0135.392.120	Essence-Red 4W	2.6 kW	4x GN1/1	1494x650x1326 mm	+ 60 / 90 °C
0135.392.121	Essence-Red 6W	3.8 kW	6x GN1/1*	2144x650x1326 mm	+ 60 / 90 °C

* Na versão RED 6W a alimentação eléctrica deverá ser de 25A / For Red 6W version provide dedicated power of 25A

Opcional / Optional

Vidro já instalado / Glass already installed



Tradition Red

Buffets com aquecimento por banho-maria

Buffets with heated bains marie

Temperatura / Temperature	+60 / +90	°C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	250	mm

o 416-417

e

v 230V



- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e topo em vidro com lâmpadas de halogéneo para manter o produto quente.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Cubas com fundo arredondado e quinagens em diagonal que asseguram uma total higiene e proporcionam um correto escoamento da água através do tubo de descarga com torneira.
- Cuba adaptada para containers GN com uma altura máxima de 200 mm.
- Aquecimento a vapor por resistências de longa durabilidade posicionadas no exterior da cuba e equipadas com termóstato para a prevenção de sobreaquecimento.
- Controlo automático do nível de água de série que interrompe o aparelho em caso de falta ou insuficiente quantidade de água.
- Enchimento manual de água. Descarga de água mediante remoção do tubo de drenagem.
- Pannel de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados no topo.
- Containers não incluídos.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, bridge with fixed hood and hot halogen lamps.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Tank has rounded bottom for complete hygiene and drain pipe on diamond-cut bottom to allow water drainage and water tap.
- Tank units accommodate GN pans 200mm high. Pans lie on the top.
- Heating by steam produced by long-lasting heating elements positioned from the outside of the tank. Thermostat prevents them from overheating.
- Water level control as a standard feature (when water is not enough, the machine does not work in order to prevent it from any damage that could occur with overheating).
- Manual filling, water drainage by removing the discharge pipe and by opening the tap underside the tank.
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the bridge.
- Pans not included.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392.052	Tradition-Red 3W	1.9 kW	3x GN1/1	1169x650x1481 mm	+ 60/ + 90 °C
0135.392.053	Tradition-Red 4W	2.6 kW	4x GN1/1	1494x650x1481 mm	+ 60/ + 90 °C
0135.392.054	Tradition-Red 6W	3.8 kW	6x GN1/1 *	2144x650x1481 mm	+ 60/ + 90 °C

* Na versão RED 6W a alimentação eléctrica deverá ser de 25A / In Res 6W version the power supply should be 25A

Opcional / Optional

Vidro já instalado / Glass already installed



Essence Orange

Buffets com aquecimento por ar quente
Buffets with heating by hot air

Temperatura / Temperature	+ 90 / + 125	°C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	210	mm

o 415

e

v 230V



- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e topo em vidro com lâmpadas de halogéneo para manter o produto quente.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Cuba com cantos arredondados para uma perfeita higiene e limpeza.
- Cuba adaptada para containers GN com uma altura máxima de 200 mm.
- Aquecimento a ar quente (ar forçado) por resistências de longa durabilidade, posicionadas no exterior da cuba e equipadas com termóstato para a prevenção de sobreaquecimento.
- Painel de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados na parte inferior.
- Containers não incluídos.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and hot halogen lamps.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Tank has rounded bottom for complete hygiene.
- Tank units accommodate GN pans 200mm high. Pans lie on the top.
- Heating by hot air produced by long-lasting heating elements positioned on the outside of the tank. Thermostats prevent them from overheating.
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the underside.
- Pans not included.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392.122	Essence-Orange 3W	1.9 kW	3x GN1/1	1169x650x1326 mm	+ 90 / + 125 °C
0135.392.123	Essence-Orange 4W	2.6 kW	4x GN1/1	1494x650x1326 mm	+ 90 / + 125 °C

Opcional / Optional

Vidro já instalado / Glass already installed

Tradition



Tradition orange

o 416-417

e

V 230V



Buffets com aquecimento por ar quente Buffets with heating by hot air

Temperatura / Temperature	+ 90 / + 125	°C
Profundidade interna da cuba / Internal tank depth	250	mm

- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira, topo em forma de ponte com cobertura fixa e lâmpadas de halogéneo para manter o produto quente.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Cubas com cantos arredondados para uma perfeita higiene e limpeza.
- Cubas adaptadas para containers GN com uma altura máxima de 200 mm.
- Aquecimento a ar quente (ar forçado) por resistências de longa durabilidade posicionadas no exterior da cuba e equipadas com termóstato para a prevenção de sobreaquecimento.
- Paineis de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados no topo.
- Containers não incluídos.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, bridge with fixed hood and hot halogen lamps.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Tank has rounded bottom for complete hygiene.
- Tank units accommodate GN pans 200mm high. Pans lie on the top.
- Heating by hot air produced by long-lasting heating elements positioned on the outside of the tank. Thermostats prevent them from overheating.
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the bridge.
- Pans not included.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392.124	Tradition-Orange 3W	1.9 kW	3x GN1/1	1169x650x1481 mm	+ 90 / + 125 °C
0135.392.125	Tradition-Orange 4W	2.6 kW	4x GN1/1	1494x650x1481 mm	+ 90 / + 125 °C

Opcional / Optional

Vidro já instalado / Glass already installed



Essence Brown

o 415

e

V 230V



Buffets com placa de aquecimento em vitrocerâmica
Buffets with heating ceramic glass

Temperatura / Temperature	+ 60 / + 100 °C
---------------------------	-----------------

- Buffets de serviço com placa de vidro temperado, estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e topo em vidro com lâmpadas de halogéneo para manter o produto quente.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Exposição de comida quente em containers nas zonas de aquecimento bem delineadas.
- Resistências de longa durabilidade posicionadas por debaixo da superfície de vidro e equipadas com termóstato para a prevenção de sobreaquecimento.
- Pannel de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados na parte inferior.

- Buffets with heated glass top units, structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and hot halogen lamps.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Heated glass top units for hot food to be displayed. Hot zones well signalized on the surface.
- Long-lasting heating elements are positioned under the glass top. Thermostat prevent them from overheating.
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the underside.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392.126	Essence-Brown 3W	1.255 kW	3x GN1/1	1169x650x1326 mm	+ 60 / + 100 °C
0135.392.127	Essence-Brown 4W	1.740 kW	4x GN1/1	1494x650x1326 mm	+ 60 / + 100 °C
0135.392.128	Essence-Brown 6W	2.510 kW	6x GN1/1	2144x650x1326 mm	+ 60 / + 100 °C

* Na versão Brown 6W a alimentação eléctrica deverá ser de 25A/ In Brown 6W version the power supply should be 25A

Opcional / Optional

Vidro já instalado / Glass already installed





Tradition Brown

o 416-417

e

V 230V



Buffets com placa de aquecimento em vitrocerâmica

Buffets with heating ceramic glass

Temperatura / Temperature	+ 60 / + 100 °C
---------------------------	-----------------

- Buffets com placa de vidro temperado, estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira, topo em forma de ponte com cobertura fixa e lâmpadas de halógeno para manter o produto quente.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Exposição de comida quente em tabuleiros nas zonas de aquecimento bem delineadas.
- Resistências de longa durabilidade posicionadas por debaixo da superfície de vidro e equipadas com termóstato para a prevenção de sobreaquecimento.
- Pannel de controlo com interruptor ON/OFF e controlo digital posicionados no topo.

- Buffets with heated glass top units, structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, bridge with fixed hood and hot halogen lamps.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Heated glass top units for hot food to be displayed. Hot zones well signaled on the surface.
- Long-lasting heating elements are positioned under the glass top. Thermostat prevent them from overheating.
- Control panel with ON/OFF switch and digital control on the bridge.

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDA)	Temperatura Temperature
0135.392.131	Tradition-Brown 3W	1.255 kW	3x GN1/1	1169x650x1481 mm	+ 60 / + 100 °C
0135.392.132	Tradition-Brown 4W	1.740 kW	4x GN1/1	1494x650x1481 mm	+ 60 / + 100 °C
0135.392.133	Tradition-Brown 6W	2.510 kW	6x GN1/1	2144x650x1481 mm	+ 60 / + 100 °C

* Na versão Brown 6W a alimentação eléctrica deverá ser de 25A/ In Brown 6W version the power supply should be 25A

Opcional / Optional

Vidro já instalado / Glass already installed

Essence



Essence Purple

Buffets neutros
Neutral buffets

Temperatura / Temperature

Ambiente / Ambient °C

o 415

e

V 230V



- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e iluminação por LED.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Base estampada (profundidade de 30 mm) com cantos arredondados para total limpeza e ralo para facilitar a drenagem da água da condensação.
- Pannel de controlo com interruptor ON/OFF posicionados na parte inferior.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and LED energy-saving lighting.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Top is embossed, 30 mm deep, with rounded bottom for complete hygiene and drain pipe.
- Control panel with ON/OFF switch on the underside.

Código Code	Modelo Model	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)
0135.392.129	Essence -Purple 3W	3x GN1/1	1169x650x1326 mm
0135.392.130	Essence -Purple 4W	4x GN1/1	1494x650x1326 mm


Opcionais / Optionals

Vidro já instalado/ Glass already installed



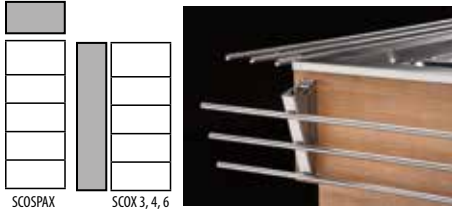
Pura elegância
Elegance pure

Opcionais Optionals


Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Abas de apoio em wengue Tray slide in wenge wood
0190.392.078	SCOSPAW	todos */ all*	650x220 mm	
0190.392.079	SCOW3	3x GN1/1	1167x220 mm	
0190.392.080	SCOW4	4x GN1/1	1492x220 mm	
0190.392.081	SCOW6	6x GN1/1	2142x220 mm	

* Exceto nos modelos Blue, Blue Platinum e Blue Vision. Consulte-nos! / Except Blue, Blue Platinum and Blue Vision models. Contact us!


Outras cores sob consulta / Other colours on demand

Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Abas de apoio em aço inoxidável Stainless steel tray slide
0190.392.082	SCOSPAX	todos */ all*	650x220 mm	
0190.392.083	SCOX3	3x GN1/1	1167x220 mm	
0190.392.084	SCOX4	4x GN1/1	1492x220 mm	
0190.392.085	SCOX6	6x GN1/1	2142x220 mm	

* Exceto nos modelos Blue, Blue Platinum e Blue Vision. Consulte-nos! / Except Blue, Blue Platinum and Blue Vision models. Contact us!

Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Prateleiras inferiores em wengue Lower shelf in wenge
0190.392.086	RIPINFW3	3x GN1/1	541x560x15 mm	
0190.392.087	RIPINFW4	4x GN1/1	704x560x15 mm	
0190.392.088	RIPINFW6	6x GN1/1	1029x560x15 mm	

Outras cores sob consulta / Other colours on demand

Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Prateleira intermédia para topo com iluminação por LED Glass middle shelf for glass hood with LED lighting
0190.392.074	RIPINT3	3x GN1/1	1005x398x10 mm	
0190.392.075	RIPINT4	4x GN1/1	1330x398x10 mm	
0190.392.077	RIPINT6	6x GN1/1	1980x398x10 mm	
0190.392.067	MONTINOX*	Suporte em aço inoxidável / Support in stainless steel		

* É recomendado suporte em aço inoxidável para molhos, produtos ácidos e de peixe / Stainless steel supports are recommended for sauces, acid products and fish.

Código / Code	Modelo / Model	Móveis em wengue (outras cores sob consulta) / Cupboards in wenge wood (Others colours on demand)
0190.392.089	MOBUNCHW	Móvel passante com portas em ambos os lados (450x650x877) / Pass-through cupboard with door on both sides (450x650x877)
0190.392.090	MOBUNAPW	Móvel passante sem portas (450x650x877 mm) / Pass-through open cupboard (450x650x877 mm)
0190.392.091	MOBPPVPW	Móvel para tabuleiros, talheres e pão (800x650x1394 mm) / Cutlery, bread and trays cupboard (800x650x1394 mm)
0190.392.092	MOBUNSOLLW	Móvel com elevador de pratos e três prateleiras (450x650x877 mm) / 3 Shelves cupboard with plates elevator (450x650x877 mm)



MOBUNCHW



MOBUNAPW



MOBPPVPW



Ø máx. pratos 255 mm
Cap. 45-50 pratos

Ø max dishes 255 mm
Cap. 45-50 dishes

MOBUNSOLLW

legenda
legend

 página opcionais
optionals page

 página acessórios
Accessories page

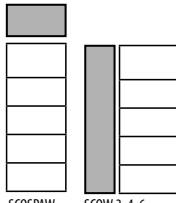
 elétrico
electric

 gás
gas

 voltagem
power supply

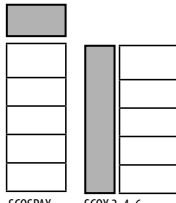
 classe energética
energy class

Opcionais Optionals

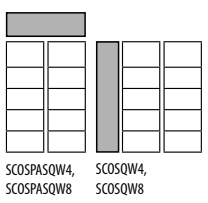
Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Abas de apoio em wengue Tray slide in wenge wood
0190.392.078	SCOSPAW	todos */ all*	650x220 mm	 <p>SCOSPAW SCOW 3, 4, 6</p>
0190.392.079	SCOW3	3x GN1/1	1167x220 mm	
0190.392.080	SCOW4	4x GN1/1	1492x220 mm	
0190.392.081	SCOW6	6x GN1/1	2142x220 mm	

* Exceto nos modelos Blue, Blue Platinum e Blue Vision. Consulte-nos! / Except Blue, Blue Platinum and Blue Vision models. Contact us!

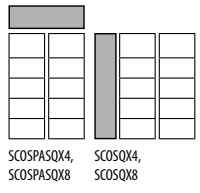
Outras cores sob consulta / Other colours on demand


Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Abas de apoio em aço inoxidável Stainless steel tray slide
0190.392.082	SCOSPAX	todos */ all*	650x220 mm	 <p>SCOSPAX SCOX 3, 4, 6</p>
0190.392.083	SCOX3	3x GN1/1	1167x220 mm	
0190.392.084	SCOX4	4x GN1/1	1492x220 mm	
0190.392.085	SCOX6	6x GN1/1	2142x220 mm	

* Exceto nos modelos Blue, Blue Platinum e Blue Vision. Consulte-nos! / Except Blue, Blue Platinum and Blue Vision models. Contact us!


Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Abas de apoio em wengue para buffet central Tray slide in wenge wood for food island
0190.392.093	SCOSPASQW4	4x GN1/1	972x220 mm	 <p>SCOSPASQW4, SCOSPASQW8 SCOSQW4, SCOSQW8</p>
0190.392.094	SCOSPASQW8	8x GN1/1	1212x220 mm	
0190.392.095	SCOSQW4	4x GN1/1	1167x220 mm	
0190.392.096	SCOSQW8	8x GN1/1	1492x220 mm	

Outras cores sob consulta / Other colours on demand


Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Abas de apoio em aço inoxidável para buffet central Stainless steel tray slide for food island
0190.392.097	SCOSPAVSQX4	4x GN1/1	972x220 mm	 <p>SCOSPAVSQX4, SCOSPAVSQX8 SCOSQX4, SCOSQX8</p>
0190.392.098	SCOSPAVSQX8	8x GN1/1	1212x220 mm	
0190.392.099	SCOSQX4	4x GN1/1	1167x220 mm	
0190.392.100	SCOSQX8	8x GN1/1	1492x220 mm	


Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Móvel em wengue com portas e prateleira intermédia Wengé wood cupboard with doors and middle shelf
0190.392.101	MOBINFCHW3 *	3x GN1/1	390x560x458 mm	
0190.392.102	MOBINFCHW4 *	4x GN1/1 - 6 x GN1/1 (2 un.)	680x560x458 mm	

* Não compatível com os modelos Blue, Blue Platinum e Blue Vision / Not compatible for versions Blue, Blue Platinum and Blue Vision.

Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Móvel em wengue sem porta e com prateleira intermédia Wengé wood cupboard without doors and with middle shelf
0190.392.103	MOBINFAPW3 *	3x GN1/1	390x560x458 mm	
0190.392.104	MOBINFAPW4 *	4 x GN1/1 - 6 x GN1/1 (2 un.)	680x560x458 mm	

* Não compatível com os modelos Blue, Blue Platinum e Blue Vision / Not compatible for versions Blue, Blue Platinum and Blue Vision.

Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Móvel em wengue com porta e prateleira intermédia Wengé wood cupboard with doors and middle shelf
0190.392.105	MOBINFCHSQW	SQ 8/1	500x543x458 mm	

Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimenions (WDA)	Móvel em wengue sem porta e com prateleira intermédia Wengé wood cupboard without doors and with middle shelf
0190.392.106	MOBINFAPSQW	SQ 8/1	500x543x458 mm	

Móveis de união em wengue / Linking cupboards in wenge wood

cód. 0190.392.089	MOBUNCHW	Móvel passante com portas em ambos os lados, 450x650x877 mm Pass-through cupboard with door on both sides, 450x650x877 mm	
cód. 0190.392.090	MOBUNAPW	Móvel passante sem portas, 450x650x877 mm Pass-through open cupboard, 450x650x877 mm	
cód. 0190.392.091	MOBPPVPW	Móvel para tabuleiros, talheres e pão, 800x650x1394 mm Cutlery, bread and trays cupboard, 800x650x1394 mm	
cód. 0190.392.092	MOBUNSOLLW	Móvel com elevador de pratos e três prateleiras Ø dishes 255 mm), capacidade para 45-50 pratos, dimensões LPA: 450x650x877 mm 3 Shelves cupboard with plates elevator (Ø dishes 255 mm), capacity for 45-50 dishes, dimensions LPH: 450x650x877 mm	

Combinações possíveis de cubas inox para ilhas GN3/1

Possible combinations of stainless steel pans for GN3/1 islands

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2

Combinações possíveis de cubas inox para ilhas GN4/1

Possible combinations of stainless steel pans for GN4/1 islands

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2

Combinações possíveis de cubas inox para ilhas GN6/1

Possible combinations of stainless steel pans for GN6/1 islands

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1



Buffet Fish (cód. 0135.46.008)

scaiola

e

V 230V



Expositor mural com produção de gelo para peixe fresco
Exhibitor wall with ice maker for fresh fish

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1400x760x1250	mm
Potência / Power	0.55	kW
Refrigerante / Refrigerant	R452a	
Peso / Weight	146	kg

- De fácil manutenção e ideal para exposição de peixe.
- Cobertura / Tampo em acrílico de abertura e fecho manual.
- Uma aba de apoio.
- Paragem automática do motor em caso de gelo excessivo.
- Produção de 6 cm de gelo granular em 6 horas.
- Refrigeração estática.
- Cor castanho claro.

- Ideal for the display of fresh fish. Easy to use.
- Easy to open and close acrylic cover/lid.
- Automatic stop of the motor in case of excessive ice.
- Produces 6 cm of granular ice in 6 hours.
- Static refrigeration.
- Light brown colour.

Armários expositores de vinhos Wine display units



T590SL W (cód. 0107.392.001)

MAGNUS

e

V 230V



Armário expositor de vinhos para 36 garrafas
Wine display unit for 36 bottles

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	590x528x1135	mm
Potência / Power	0.275	kW
Temperatura / Temperature	+6 / +12	°C
Peso / Weight	75	kg

- Temperatura +6 °C / +12 °C para a exposição de todo o tipo de vinho.
- Iluminação vertical por LED.
- Porta em vidro com pega em alumínio e fechadura.
- Suporte de garrafas em cromado.
- Refrigeração estática, termostato analógico.
- Cor wengé.
- Sob pedido: ventilação para temperatura única; disponível na cor castanho claro ou RAL especial.

- Temperature +6 °C / +12 °C for the display of all types of wines.
- Vertical lighting with LED.
- Glass door with aluminium handle and lock.
- Chrome-coated bottle supports.
- Static refrigeration, analogue thermostat.
- "Wengé" colour.
- On request: Ventilation for single temperature, available with the models in light brown or special RALs.



T590 W (cód. 0107.392.005)

MAGNUS



230V



Armário expositor de vinhos para 72 garrafas Wine display unit for 72 bottles

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	590x528x1925	mm
Potência / Power	0.275	kW
Temperatura / Temperature	+6 / +12	°C
Peso / Weight	98	kg

- Temperatura +6°C / +12°C para a exposição de vinho espumante, vinho branco, vinho tinto novo ou maduro.
- Refrigeração estática, termostato analógico, iluminação vertical por LED. Porta em vidro com pega em alumínio e fechadura. Suporte de garrafas em cromado. Cor wengé.
- Sob pedido: ventilação para temperatura única; disponível na cor castanho claro ou RAL especial.

- Temperature +6 °C / +12 °C for the display of sparkling wine, white wine, red wine.
- Static refrigeration, analogue thermostat, vertical lighting with LED.
- Door with double, shatter-proof glass and handle and lock in aluminium. Chrome-coated bottle support. "Wengé" colour.
- On request: Ventilation for single temperature, available with the models in light brown or special RALs.



T830 W (cód. 0107.392.006)

MAGNUS



230V



Armário expositor de vinhos para 108/105 garrafas Cabinet wine cabinet for 108/105 bottles

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	830x528x1925	mm
Potência / Power	0.275	kW
Temperatura / Temperature	+6 / +12	°C
Peso / Weight	125	kg

- Temperatura +6°C / +12°C para a exposição de vinho espumante, vinho branco, vinho tinto novo ou maduro.
- Refrigeração estática, termostato analógico, iluminação vertical por LED. Porta em vidro com pega em alumínio e fechadura. Suporte de garrafas em cromado. Cor wengé.
- Sob pedido: ventilação para temperatura única; disponível na cor castanho claro ou RAL especial.

- Temperature +6 °C / +12 °C for the display of sparkling wine, white wine, red wine.
- Static refrigeration, analogue thermostat, vertical lighting with LED.
- Door with double, shatter-proof glass and handle and lock in aluminium. Chrome-coated bottle support. "Wengé" colour.
- On request: Ventilation for single temperature, available with the models in light brown or special RALs.



T1185 W (cód. 0107.392.007)

MAGNUS



230V



Armário expositor de vinhos para 108/105+36 garrafas Cabinet wine cabinet for 108/105+36 bottles

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1185x528x1925	mm
Potência / Power	0.275	kW
Temperatura / Temperature	+6 / +22	°C
Peso / Weight	185	kg

- Temperatura +6°C / +12°C (lado esquerdo) e +6°C / +22°C (lado direito) para a exposição de vinho espumante, vinho branco, vinho tinto novo ou maduro.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo T830 W.

- Temperature from +6°C / +12°C (left side) and +6°C to +22°C (right side), for the display of sparkling wine, white wine, red wine.
- Other technical characteristics similar to the T830 W model.





KMB 60 W (cód. 0112.416.003)

kleo

e

V 230V



Mini-armário expositor de vinhos +16 / +32 °C
Mini-wine display unit +16 / +32 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	482x505x570	mm
Potência / Power	0.075	kW
Consumo energia / Energy consumption	1.36	kW/24h
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	60 / 58	l
Temperatura / Temperature	+16 / +32	°C
Peso / Weight	20	kg

- Capacidade para 9 garrafas de 750 ml ou 14 garrafas de 375 ml.
- Com iluminação interna, pés ajustáveis, termostato ajustável, porta de vidro duplo, vidro da porta com cor especial, gás de refrigeração R134a, sem vibração, refrigeração estática.
- Estrutura externa metálica com acabamento tipo madeira e estrutura interna em ABS.
- 2 Prateleiras de madeira ajustáveis.

- Capacity for 9x 750 ml bottles or 14x 375 ml bottles.
- With internal light, height-adjustable feet, adjustable thermostat, door with double, colored glass
- Refrigeration gas R134a. No vibration, static refrigeration
- Exterior in metal with wooden imitation. Interior in ABS.
- 2 adjustable wooden shelves.



S 149 WIC ST (cód. 0112.425.003)

MAGNUS

e

V 230V



Mini-armário expositor de vinhos +7 / +20°C
Mini-wine display unit +7 / +20 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x645x840	mm
Potência / Power	0.122	kW
Consumo de energia / Energy consumption	2.15	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	162 / 133	l
Temperatura / Temperature	+7 / +20	°C
Peso / Weight	44	kg

- Capacidade para 10 garrafas de 750 ml ou 33 garrafas de 375 ml.
- Com termômetro digital, termostato mecânico, porta de vidro duplo, 2 pés ajustáveis em altura (frente) e 2 rodas (atrás), fechadura, diferentes níveis de temperatura, gás de refrigeração R134a, refrigeração estática.
- Estrutura interna em ABS.
- 3 Grelhas de suporte ajustáveis (2 grelhas para colocação de garrafas na horizontal e 1 grelha para colocação de garrafas a 45°).

- Capacity for 10x 750 ml bottles or 33x 375 ml bottles.
- With digital thermometer, mechanical thermostat, double glass door, 2 adjustable feet at front and 2 rollers at the rear, lock, different levels of temperature, R134a refrigerant, static cooling.
- Internal cabinet material in ABS.
- 3 Adjustable grids (2 grids for the horizontal storage of bottles and 1 grid for the display of bottles at an angle of 45°).



KBC 375 CHW (cód. 0107.416.008)

kleo

e

V 230V



Armário expositor de vinhos +7 / +14°C
Wine display unit +7 / +14°C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	590x610x1790	mm
Potência / Power	0.225	kW
Consumo de energia / Energy consumption	1.8	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	390 / 365	l
Temperatura / Temperature	+7 / +14	°C
Peso / Weight	68	kg

- Capacidade para 88 garrafas de 750 ml.
- Com iluminação interna, pés ajustáveis, termostato ajustável, termômetro digital, fechadura, porta de vidro duplo, vidro da porta com cor especial, gás de refrigeração R134a, refrigeração ventilada.
- Estrutura externa metálica com acabamento tipo madeira e estrutura interna em ABS.
- 7 Prateleiras de madeira ajustáveis.

- Capacity for 88x 750 ml bottles.
- With internal light, height adjustable feet, adjustable thermostat, digital thermometer, lock, double glass door, glass door with special colour, R134a refrigerant, ventilated cooling.
- Exterior in metal with wooden imitation and interior in ABS.
- 7 Adjustable wooden shelves.



D 372 WIC ST (cód. 0107.425.004)

MAGNUS



230V



Armário expositor de vinhos +7/ +20°C
Wine display unit +7 / +20 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x624x1863	mm
Potência / Power	0.12	kW
Consumo de energia / Energy consumption	1.224	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	382 / 325	l
Temperatura / Temperature	+7 / +20	°C
Peso / Weight	67	kg

- Capacidade para 73 garrafas de 750 ml.
- Com iluminação interna, termómetro digital, termostato mecânico, porta de vidro duplo com fecho automático, 2 pés ajustáveis em altura (frente) e 2 rodas (atrás), fechadura, diferentes níveis de temperatura, gás de refrigeração R134a, refrigeração estática.
- Estrutura interna em ABS.
- 7 Grelhas de suporte ajustáveis (5 grelhas para colocação de garrafas na horizontal e 2 grelhas para colocação de garrafas a 45°).

- Capacity for 73x 750 ml bottles.
- With Internal lighting, digital thermometer, mechanical thermostat, double glass door with self closing, 2 adjustable feet at front and 2 rollers at the rear, lock, different levels of temperature, R134a refrigerant, static cooling.
- Internal cabinet material in ABS.
- 7 Adjustable grids (5 grids for the horizontal storage of bottles and 2 grids for the display of bottles at an angle of 45°).

Armários frigoríficos Visi coolers



KBC 50 C (cód. 0112.416.001B)

kleo



230V



Mini-armário frigorífico com display +2 / +8 °C
Mini visi cooler with display +2 / +8 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	430x425x740	mm
Potência / Power	0.15	kW
Consumo de energia / Energy consumption	1.1	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	51 / 48.5	l
Temperatura / Temperature	+2 / +8	°C
Peso / Weight	28	kg

- Capacidade para 55 latas de 330 ml ou 35 garrafas de 500 ml.
- Pés ajustáveis, refrigeração ventilada, termostato ajustável, gás de refrigeração R134a, interior e display com iluminação.
- Estrutura externa em cor branca com porta de vidro duplo e estrutura interna em ABS. **Perfil da porta em cor cinza.**
- 2 prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 55x 330 ml cans or 35x 500 ml bottles.
- Height adjustable feet, ventilated cooling, adjustable thermostat, R134a refrigerant, inner and canopy with lighting.
- Outside structure in white colour with double glass door and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames.**
- 2 Adjustable shelves.





KBC 100 C (cód. 0112.416.002B)

kleo



230V



Mini-armário frigorífico expositor com display +2 / +8 °C
Mini visi cooler with canopy +2 / +8 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	497x505x840	mm
Potência / Power	0.16	kW
Consumo de energia / Energy consumption	1.5	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	92.5 / 89	l
Temperatura / Temperature	+2 / +8	°C
Peso / Weight	38	kg

- Capacidade para 85 latas de 330 ml ou 54 garrafas de 500 ml.
- Pés ajustáveis, refrigeração ventilada, termostato ajustável, gás de refrigeração R134a, interior e display com iluminação.
- Estrutura externa em cor branca com porta de vidro duplo e estrutura interna em ABS. **Perfil da porta em cor cinza.**
- 2 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 85x 330 ml cans or 54x 500 ml bottles.
- Height adjustable feet, ventilated cooling, adjustable thermostat, R134a refrigerant, inner and canopy with lighting.
- Outside structure in white colour with double glass door and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames.**
- 2 Adjustable shelves.



S 149 SC (cód. 0112.425.004B)

MAGNUS



230V



Armário frigorífico expositor +0 / +10 °C
Visi cooler 0 / +10 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x645x840	mm
Potência / Power	0.25	kW
Consumo de energia / Energy consumption	2.517	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	162 / 133	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	44	kg

- Capacidade para 162 latas de 330 ml ou 81 garrafas de 500 ml.
- 2 Pés frontais ajustáveis e 2 rodas posteriores, refrigeração ventilada, termostato ajustável, termostato mecânico, fechadura, gás de refrigeração R134a, iluminação horizontal e termómetro digital.
- Estrutura externa em cor branca com porta de vidro duplo e estrutura interna em ABS. **Perfil da porta em cor cinza.**
- 2 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 162x 330 ml cans or 81x 500 ml bottles.
- Height adjustable feet at the front and 2 rollers at the rear, ventilated cooling, adjustable thermostat, lock, mechanical thermostat, R134a refrigerant, horizontal internal lighting and digital thermometer.
- Outside structure in white colour with double glass door and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames.**
- 2 Adjustable shelves.



KBC 390 CH (cód. 0107.416.005B)

kleo



230V



Armário frigorífico expositor com display +2 / +8 °C
Visi cooler with canopy +2 / +8 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	590x610x2010	mm
Potência / Power	0.31	kW
Consumo de energia / Energy consumption	2.8	kWh/24h
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	390 / 365	l
Temperatura / Temperature	+2 / +8	°C
Peso / Weight	71	kg

- Capacidade para 449 latas de 330 ml ou 231 garrafas de 500 ml ou 101 garrafas de 1 l.
- Com pés ajustáveis, interior e display com iluminação, refrigeração ventilada, termostato ajustável, gás de refrigeração R134a, termómetro digital, porta com fecho automático e equipada com fechadura. Estrutura externa em cor branca com porta de vidro duplo e estrutura interna em ABS. **Perfil da porta em cor cinza.**
- 5 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 449x 330 ml cans or 231x 500 ml bottles or 101x 1 l bottles.
- Height adjustable feet, inner and canopy with lighting, ventilated cooling, adjustable thermostat, R134a refrigerant, digital thermometer and door with self-closing system and lock.
- Outside structure in white colour with double glass door and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames.**
- 5 Adjustable shelves.



KBC 390 CHB (cód. 0107.416.006B)

kleo



230V



Armário frigorífico expositor com vidro curvo e display +2 / +8 °C
Visi cooler with curved glass door and canopy +2 / +8 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	590x650x2010	mm
Potência / Power	0.31	kW
Consumo de energia / Energy consumption	2.8	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	390 / 365	l
Temperatura / Temperature	+2 / +8	°C
Peso / Weight	71	kg

- Capacidade para 449 latas de 330 ml ou 231 garrafas de 500 ml ou 101 garrafas de 1 l.
- Com pés ajustáveis, interior e display com iluminação, refrigeração ventilada, termostato ajustável, gás de refrigeração R134a, termómetro digital, porta com fecho automático e equipada com fechadura.
- Estrutura externa em cor branca com porta de vidro duplo e estrutura interna em ABS. **Perfil da porta em cor cinza.**
- 5 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 449x 330 ml cans or 231x 500 ml bottles or 101x 1 l bottles.
- Height adjustable feet, inner and canopy with lighting, ventilated cooling, adjustable thermostat, R134a refrigerant, digital thermometer and door with self-closing system and lock.
- Outside structure in white colour with double glass door and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames.**
- 5 Adjustable shelves.



KBC 390 SD (cód. 0108.416.001)

kleo



230V



Armário frigorífico com porta cega +2 / +8 °C
Refrigerator cabinet with opaque door +2 / +8 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	590x610x1885	mm
Potência / Power	0.225	kW
Consumo de energia / Energy consumption	2	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	390 / 365	l
Temperatura / Temperature	+2 / +8	°C
Peso / Weight	61	kg

- Capacidade para 449 latas de 330 ml ou 231 garrafas de 500 ml ou 101 garrafas de 1 l.
- Com pés ajustáveis, interior com iluminação, refrigeração ventilada, termostato ajustável, gás de refrigeração R134a e termómetro digital.
- Estrutura externa em cor branca e estrutura interna em ABS.
- 5 prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 449x 330 ml cans or 231x 500 ml bottles or 101x 1 l bottles.
- Height adjustable feet, inner with lighting, ventilated cooling, adjustable thermostat, R134a refrigerant, analogue thermometer.
- Outside structure in white colour and internal cabinet material in ABS.
- 5 Adjustable shelves.





230V



D 372 SCM 4 (cód. 0107.425.002B)

MAGNUS

Armário frigorífico expositor 0 / +10 °C
Visi cooler 0 / +10 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x624x1863	mm
Potência / Power	0.35	kW
Consumo de energia / Energy consumption	5.542	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	382 / 325	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	72	kg

- Capacidade para 467 latas de 330 ml ou 217 garrafas de 500 ml.
- Com iluminação interna, termómetro digital, termostato mecânico, porta de vidro duplo com fecho automático, 2 pés ajustáveis em altura (frente) e 2 rodas (atrás), gás de refrigeração R134a, termostato ajustável, refrigeração ventilada.
- Estrutura externa em cor branca, estrutura interna em ABS e **perfil da porta em cor cinza**. 5 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 467x 330 ml cans or 217x 500 ml bottles.
- With Internal lighting, digital thermometer, mechanical thermostat, double glass door with self closing, 2 adjustable feet at front and 2 rollers at the rear, R134a refrigerant, adjustable thermostat, ventilated cooling.
- Outside structure in white colour and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames**.
- 5 Adjustable shelves.



230V



D 372 SCM 4 TD (cód. 0107.425.003B)

MAGNUS

Armário frigorífico expositor com duas meias portas 0 / +10 °C
Visi cooler with two half doors 0 / +10 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x624x1863	mm
Potência / Power	0.35	kW
Consumo de energia / Energy consumption	5.542	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	382 / 325	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	72	kg

- Capacidade para 467 latas de 330 ml ou 217 garrafas de 500 ml.
- Com iluminação interna, termómetro digital, termostato mecânico, porta de vidro duplo com fecho automático, 2 pés ajustáveis em altura (frente) e 2 rodas (atrás), gás de refrigeração R134a, termostato ajustável, refrigeração ventilada.
- Estrutura externa em cor branca, estrutura interna em ABS e **perfil da porta em cor cinza**. 5 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 467x 330 ml cans or 217x 500 ml bottles.
- With Internal lighting, digital thermometer, mechanical thermostat, double glass door with self closing, 2 adjustable feet at front and 2 rollers at the rear, R134a refrigerant, adjustable thermostat, ventilated cooling.
- Outside structure in white colour and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames**.
- 5 Adjustable shelves.



230V



D 372 SCM 4C (cód. 0107.425.001B)

MAGNUS

Armário frigorífico expositor com display 0 / +10 °C
Visi cooler with canopy 0 / +10 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	595x650x2000	mm
Potência / Power	0.35	kW
Consumo de energia / Energy consumption	6.07	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	382 / 325	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	73.5	kg

- Capacidade para 467 latas de 330 ml ou 217 garrafas de 500 ml.
- Com termómetro digital, interior e display com iluminação, termostato mecânico, porta de vidro duplo com fecho automático, 2 pés ajustáveis em altura (frente) e 2 rodas (atrás), gás de refrigeração R134a, termostato ajustável, fechadura e refrigeração ventilada.
- Estrutura externa em cor branca, estrutura interna em ABS e **perfil da porta em cor cinza**. 5 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 467x 330 ml cans or 217x 500 ml bottles.
- With digital thermometer, internal and canopy lighting, mechanical thermostat, double glass door with self closing, 2 adjustable feet at front and 2 rollers at the rear, R134a refrigerant, adjustable thermostat, lock and ventilated cooling.
- Outside structure in white colour and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames**.
- 5 Adjustable shelves.





230V



S 880 SC DD (cód. 0107.425.005B)

MAGNUS

Armário frigorífico expositor duplo com display 0 / +10 °C
Double door visi cooler with canopy 0 / +10 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	880x821x2000	mm
Potência / Power	0.5	kW
Consumo de energia / Energy consumption	10.24	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	922 / 799	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	145	kg

- Capacidade para 1082 latas de 330 ml ou 541 garrafas de 500 ml.
- Com termómetro digital, interior e display com iluminação, portas de vidro duplo deslizantes, 4 pés ajustáveis em altura, gás de refrigeração R134a, termostato mecânico, termostato ajustável, refrigeração ventilada.
- Estrutura externa em cor branca e estrutura interna em ABS. **Perfil da porta em cor cinza.**
- 4 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 1082x 330 ml cans or 541x 500 ml bottles.
- With digital thermometer, internal and canopy lighting, double sliding glass doors, 4 adjustable feet, R134a refrigerant, mechanical thermostat, adjustable thermostat, ventilated cooling.
- Outside structure in white colour and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames.**
- 4 Adjustable shelves.



230V



S 900 SC DD (cód. 0107.425.006B)

MAGNUS

Armário frigorífico expositor duplo com display 0 / +10 °C
Double door visicooler with canopy 0 / +10 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1103x689x2000	mm
Potência / Power	0.5	kW
Consumo de energia / Energy consumption	8.513	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	852 / 707	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	159	kg

- Capacidade para 1054 latas de 330 ml ou 545 garrafas de 500 ml.
- Com termómetro digital, interior e display com iluminação, portas de vidro duplo deslizantes, 4 pés ajustáveis em altura, gás de refrigeração R134a, termostato mecânico, termostato ajustável, refrigeração ventilada.
- Estrutura externa em cor branca e estrutura interna em ABS. **Perfil da porta em cor cinza.**
- 4 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 1054x 330 ml cans or 545x 500 ml bottles.
- With digital thermometer, internal and canopy lighting, double sliding glass doors, 4 adjustable feet, R134a refrigerant, mechanical thermostat, adjustable thermostat, ventilated cooling.
- Outside structure in white colour and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames.**
- 4 Adjustable shelves.



230V



S 1200 SC DD (cód. 0107.425.007B)

MAGNUS

Armário frigorífico expositor duplo com display 0 / +10 °C
Double door visi cooler with canopy 0 / +10 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1103x821x2000	mm
Potência / Power	0.84	kW
Consumo de energia / Energy consumption	9.162	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	1068 / 891	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	179	kg

- Capacidade para 1362 latas de 330 ml ou 676 garrafas de 500 ml.
- Com termómetro digital, interior e display com iluminação, portas de vidro duplo deslizantes, 4 pés ajustáveis em altura, gás de refrigeração R134a, termostato mecânico, termostato ajustável, refrigeração ventilada.
- Estrutura externa em cor branca e estrutura interna em ABS. **Perfil da porta em cor cinza.**
- 4 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 1362x 330 ml cans or 676x 500 ml bottles.
- With digital thermometer, internal and canopy lighting, double sliding glass doors, 4 adjustable feet, R134a refrigerant, mechanical thermostat, adjustable thermostat, ventilated cooling.
- Outside structure in white colour and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames.**
- 4 Adjustable shelves.



e

V 230V



UFSC-370-G (cód. 0105.466.001)

MAGNUS

Armário frigorífico expositor de congelação -15 / -22 °C
Freezer display unit -15 / -22 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	595x640x1840	mm
Potência / Power	0.62	kW
Capacidade	300	l
Temperatura / Temperature	-15 / -22	°C
Peso / Weight	92	kg

- Exterior em aço galvanizado revestido em EPOXI branco e interior anti-corrosivo em ABS.
- Iluminação interna, termostato analógico, termómetro digital e porta com fechadura.
- Frio estático com ventilador.
- Gás de refrigeração R404a.
- 6 Prateleiras fixas.

- Exterior in galvanized steel with a white EPOXI. Interior in anti-corrosive ABS.
- Internal lighting, analogue thermostat, digital thermometer and door with lock.
- Static refrigeration with fan.
- R404a refrigerant.
- 6 fixed shelves.

e

V 230V



UFSC-370-GCP (cód. 0105.466.002)

MAGNUS

Armário frigorífico expositor de congelação com display -15 / -22 °C
Freezer display unit with canopy -15 / -22 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	595x640x1965	mm
Potência / Power	0.635	kW
Capacidade	300	l
Temperatura / Temperature	-15 / -22	°C
Peso / Weight	96	kg

- Exterior em aço galvanizado revestido em EPOXI branco e interior anti-corrosivo em ABS.
- Iluminação interna, termostato analógico, termómetro digital e porta com fechadura.
- Frio estático com ventilador.
- Gás de refrigeração R404a.
- 6 Prateleiras fixas.

- Exterior in galvanized steel with a white EPOXI. Interior in anti-corrosive ABS.
- Internal lighting, analogue thermostat, digital thermometer and door with lock.
- Static refrigeration with fan.
- R404a refrigerant.
- 6 fixed shelves.

e

V 230V



S 220 BB (cód. 0112.425.005)

MAGNUS

Expositor balcão de bebidas refrigerado 0 / +10 °C
Back bar cooler 0 / +10 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	880x542x889	mm
Potência / Power	0.27	kW
Consumo energia / Energy consumption	3.85	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	223 / 184	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	65	kg

- Capacidade para 284 latas de 330 ml ou 141 garrafas de 500 ml.
- Iluminação interna horizontal, porta de vidro duplo, 4 pés ajustáveis em altura, gás de refrigeração R134a, refrigeração ventilada, termostato mecânico regulável e termómetro digital.
- Estrutura externa em cor negra e estrutura interna em alumínio.
- 2 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 284x 330 ml cans or 141x 500 ml bottles.
- Inside with horizontal lighting, double glass door, 4 feet adjustable in height, R134a refrigerant, ventilated cooling, adjustable mechanical thermostat and digital thermometer.
- Outside structure in black colour and internal cabinet material in aluminium.
- 2 Adjustable shelves.

Arrefecedores de garrafas

Front bar chest coolers



GGRB-100 (cód. 0160.462.001)

MAGNUS



230V



Arrefecedor de garrafas com duas portas / um separador
Front bar chest cooler with two doors / one shelf

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1017x545x840	mm
Capacidade / Capacity	137	l
Potência / Power	0.15	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.15	kW
Temperatura / Temperature	+2 / +6	°C
Peso / Weight	40	kg

- Exterior em skinplate branco.
- Interior em aço galvanizado.
- Portas deslizantes em aço inoxidável.
- Isolamento em poliuretano injectado, sem CFCs, densidade 40 kg/m³.
- Evaporador estático.
- Unidade de condensação ventilada, livre de manutenção.
- Controlo da temperatura por termóstato analógico.

- External structure in white skinplate.
- Interior in galvanized steel.
- Sliding doors in stainless steel.
- Injected polyurethane insulation with 40kg/m³ density, free CFC.
- Static evaporator.
- Ventilated condensation unit, free maintenance condenser.
- Temperature control by analogue thermostat.



GGRB-150 (cód. 0160.462.002)

MAGNUS



230V



Arrefecedor de garrafas com três portas / dois separadores
Front bar chest cooler with three doors / two shelves

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1510x545x840	mm
Capacidade / Capacity	230	l
Potência / Power	0.25	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.199	kW
Temperatura / Temperature	+2 / +6	°C
Peso / Weight	60	kg

- Exterior em skinplate branco.
- Interior em aço galvanizado.
- Portas deslizantes em aço inoxidável.
- Isolamento em poliuretano injectado, sem CFCs, densidade 40 kg/m³.
- Evaporador estático.
- Unidade de condensação ventilada, livre de manutenção.
- Controlo da temperatura por termóstato analógico.

- External structure in white skinplate.
- Interior in galvanized steel.
- Sliding doors in stainless steel.
- Injected polyurethane insulation with 40kg/m³ density, free CFC.
- Static evaporator.
- Ventilated condensation unit, free maintenance condenser.
- Temperature control by analogue thermostat.



GGRB-200 (cód. 0160.462.003)

MAGNUS

e

V

230V



Arrefecedor de garrafas com quatro portas / três separadores
Front bar chest cooler with four doors / three shelves

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2023x545x840	mm
Capacidade / Capacity	314	l
Potência / Power	0.3	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.236	kW
Temperatura / Temperature	+2 / +6	°C
Peso / Weight	80	kg

- Exterior em skinplate branco.
- Interior em aço galvanizado.
- Portas deslizantes em aço inoxidável.
- Isolamento em poliuretano injectado, sem CFCs, densidade 40 kg/m³.
- Evaporador estático.
- Unidade de condensação ventilada, livre de manutenção.
- Controlo da temperatura por termóstato analógico.

- External structure in white skinplate.
- Interior in galvanized steel.
- Sliding doors in stainless steel.
- Injected polyurethane insulation with 40kg/m³ density, free CFC.
- Static evaporator.
- Ventilated condensation unit, free maintenance condenser.
- Temperature control by analogue thermostat.



GMRB-100-I (cód. 0160.462.004)

MAGNUS

e

V

230V



Arrefecedor de garrafas com duas portas / um separador
Bottle cooler with two doors / one shelf

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1015x550x850	mm
Capacidade / Capacity	355	l
Potência / Power	0.25	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.25	kW
Temperatura / Temperature	+2 / +6	°C
Peso / Weight	55	kg

- Exterior e interior em aço inoxidável, excepto painel posterior.
- Portas deslizantes em aço inoxidável.
- Pés em aço inoxidável ajustáveis em altura.
- Isolamento em poliuretano injectado, sem CFCs, densidade 40 kg/m³.
- Evaporador estático.
- Unidade de condensação ventilada e extraível.
- Controlo da temperatura por termóstato analógico.

- Austenitic stainless steel interior and exterior, except for galvanised back.
- Sliding doors in stainless steel.
- Injected polyurethane insulation with 40kg/m³ density, free CFC.
- Static evaporator.
- Ventilated condensation unit and extractable.
- Temperature control by analogue thermostat.



GMRB-150-I (cód. 0160.462.005)

MAGNUS

e

V

230V



Arrefecedor de garrafas com três portas / dois separadores
Front bar chest cooler with three doors / two shelves

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1500x550x850	mm
Capacidade / Capacity	445	l
Potência / Power	0.3	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.299	kW
Temperatura / Temperature	+2 / +6	°C
Peso / Weight	80	kg

- Exterior e interior em aço inoxidável, excepto painel posterior.
- Portas deslizantes em aço inoxidável.
- Pés em aço inoxidável ajustáveis em altura.
- Isolamento em poliuretano injectado, sem CFCs, densidade 40 kg/m³.
- Evaporador estático de tubo de cobre e aletas em alumínio.
- Unidade de condensação ventilada e extraível.
- Controlo da temperatura por termóstato analógico.

- Austenitic stainless steel interior and exterior, except for galvanised back.
- Sliding doors in stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Injected polyurethane insulation with 40kg/m³ density, free CFC.
- Static copper tube evaporator and aluminium fins.
- Ventilated condensation unit and extractable.
- Temperature control by analogue thermostat.





GMRB-200-I (cód. 0160.462.006)

MAGNUS



230V



Arrefecedor de garrafas com quatro portas / três separadores Front bar chest cooler with four doors / three shelves

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2000x550x850	mm
Capacidade / Capacity	620	l
Potência / Power	0.35	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.358	kW
Temperatura / Temperature	+2 / +6	°C
Peso / Weight	100	kg

- Exterior e interior em aço inoxidável, excepto painel posterior.
- Portas deslizantes em aço inoxidável.
- Pés em aço inoxidável ajustáveis em altura.
- Isolamento em poliuretano injectado, sem CFCs, densidade 40 kg/m³.
- Evaporador estático de tubo de cobre e aletas em alumínio.
- Unidade de condensação ventilada e extraível.
- Controlo da temperatura por termóstato analógico.

- Austenitic stainless steel interior and exterior, except for galvanised back.
- Sliding doors in stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Injected polyurethane insulation with 40kg/m³ density, free CFC.
- Static copper tube evaporator and aluminium fins.
- Ventilated condensation unit and extractable.
- Temperature control by analogue thermostat.



GMRB-250-I (cód. 0160.462.007)

MAGNUS



230V



Arrefecedor de garrafas com cinco portas / quatro separadores Front bar chest cooler with five doors / four shelves

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2500x550x850	mm
Capacidade / Capacity	800	l
Potência / Power	0.35	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.3	kW
Temperatura / Temperature	+2 / +6	°C
Peso / Weight	110	kg

- Exterior e interior em aço inoxidável, excepto painel posterior.
- Portas deslizantes em aço inoxidável.
- Pés em aço inoxidável ajustáveis em altura.
- Isolamento em poliuretano injectado, sem CFCs, densidade 40 kg/m³.
- Evaporador estático de tubo de cobre e aletas em alumínio.
- Unidade de condensação ventilada e extraível.
- Controlo da temperatura por termóstato analógico.

- Austenitic stainless steel interior and exterior, except for galvanised back.
- Sliding doors in stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Injected polyurethane insulation with 40kg/m³ density, free CFC.
- Static copper tube evaporator and aluminium fins.
- Ventilated condensation unit and extractable.
- Temperature control by analogue thermostat.

Acqua

Acqua

Máquinas de lavar copos, louça e utensílios

Glasswashers, Dishwashers and warewashing machines



AE 35.21 (cód. 0800.35.004)

MAGNUS

o 462-463
e
V 230V



Máquina de lavar copos, cesto 350x350 mm
Glasswasher, rack 350x350 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	406x435x595	mm
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	30	
Potência / Power	2.7	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	14	l
Altura útil / Working height	200	mm
Peso / Weight	30	kg

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, porta de parede dupla, abastecimento de água automático, enxaguamento com água quente, doseador abrillantador, termostato regulável para cuba e caldeira, dispositivo de segurança na porta, válvula anti-retorno de água.
- Consumo água 2 l/ciclo, duração ciclo 2 minutos.
- Equipada com dois cestos para copos, um cesto base quadrado para talheres e um porta-pires.

- Stainless steel arms, injectors and body, double panel door, automatic water supply, rinsing with hot water, rinse aid dispenser, adjustable thermostat for tank and boiler, safety device on the door, anti-backflow valve.
- 2l water consumption per cycle, 2 minutes cycles.
- Equipped with two racks for glasses, one square base rack for cutlery and one rack for saucers.



AE 40.29 (cód. 0800.35.005)

MAGNUS

o 462-463
e
V 230V



Máquina de lavar copos, cesto 400x400 mm
Glasswasher, rack 400x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	455x496x698	mm
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	30	
Potência / Power	2.7	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	16	l
Altura útil / Working height	290	mm
Peso / Weight	35	kg

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, porta de parede dupla, abastecimento de água automático, enxaguamento com água quente, doseador abrillantador, termostato regulável para cuba e caldeira, dispositivo de segurança na porta, válvula anti-retorno de água.
- Consumo água 2 l/ciclo, duração ciclo 2 minutos.
- Equipada com dois cestos para copos, um cesto base quadrado para talheres e um porta-pires.

- Stainless steel arms, injectors and body, double panel door, automatic water supply, rinsing with hot water, rinse aid dispenser, adjustable thermostat for tank and boiler, safety device on the door, anti-backflow valve.
- 2l water consumption per cycle, 2 minutes cycles.
- Equipped with two racks for glasses, one square base rack for cutlery and one rack for saucers.



AS 40.31 E (cód. 0805.35.)

MAGNUS

462-463

e

V 230V



Máquina de lavar louça, cesto 400x400 mm Dishwasher, rack 400x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	480x491x715	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	60 - 30 - 20	
Potência / Power	2.86	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	14	l
Altura útil / Working height	300	mm
Peso / Weight	44	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria em aço inoxidável com parede dupla, braços e injetores em aço inoxidável, abastecimento de água automático, dispositivo de segurança na porta, válvula anti-retorno de água, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", controlo termostático da caldeira e da cuba, doseador abrillantador e ciclo de lavagem automático da cuba no final do dia.
- Consumo água 2 l/ciclo.
- Ciclos de lavagem: 1 - 2 - 3 minutos.
- Inclui um cesto para pratos, um cesto para copos, um cesto base quadrado para talheres e um porta pires.
- Stainless steel double-skinned body, stainless steel arms and injectors, automatic water supply, safety device on the door, anti-backflow valve, rinsing with hot water through thermostop system, adjustable thermostat for tank and boiler, rinse aid dispenser and automatic end-of-day self-cleaning cycle of washing tank.
- 2l water consumption per cycle.
- Cycles: 1 - 2 - 3 minutes.
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses, a square base rack for cutlery and a rack for saucers.



AP 40.31 (cód. 0800.35.007)

MAGNUS

462-463

e

V 230V



Máquina de lavar louça, cesto 400x400 mm Dishwasher, rack 400x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	455x494x703	mm
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	30	
Potência / Power	2.86	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	14	l
Altura útil / Working height	300	mm
Peso / Weight	40	kg

- Equipada com braço de lavagem superior que permite lavar pratos em cestos de 400x400 mm.
- Redução significativa do consumo de energia e água.
- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, porta de parede dupla para aumentar a segurança e reduzir o ruído e dispersões térmicas, abastecimento de água automático, dispositivo de segurança na porta, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", doseador abrillantador.
- Consumo de água 2 l/ciclo, duração ciclo 2 minutos.
- Inclui um cesto para pratos, um cesto para copos, um cesto base quadrado para talheres e um porta pires.
- Equipped with a top spray arm that allows washing dishes in 400x400 mm baskets.
- Significant reductions in energy and water consumption.
- Stainless steel arms, injectors and body, double panel door to increase safety and reduce noise and thermal dispersions.
- Automatic water supply, safety device on the door, rinsing with hot water through thermostop system, built-in rinse aid dispenser.
- 2l water consumption per cycle, 2 minutes cycles.
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses, a square base rack for cutlery and a rack for saucers.

Sugestão:

Adicione uma bomba de detergente à sua máquina. Consulte pag. 462.

Suggestion:

Add a detergent pump to your machine. See pag. 462.





AE 45.30 EASY (cód. 0805.35.028)

MAGNUS

o 462-463

e

V 230V



Máquina de lavar louça, cesto 450x450 mm
Dishwasher, rack 450x450 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	551x552x761	mm
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	30	
Potência / Power	3.6	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	23	l
Altura útil / Working height	290	mm
Peso / Weight	55	kg

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, porta de parede dupla, abastecimento de água automático, dispositivo de segurança na porta, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", controlo termostático da caldeira e da cuba e doseador abrillantador.
- Consumo água 2.5 l/ciclo, duração ciclo 2 minutos.
- Inclui um cesto para pratos, um cesto para copos e um cesto base quadrado para talheres.

- Stainless steel arms, injectors and body, double panel door, automatic water supply, safety device on the door, rinsing with hot water through thermostop system, adjustable thermostat for tank and boiler and rinse aid dispenser.
- 2.5l water consumption per cycle, 2 minutes cycles.
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses and a square base rack for cutlery.



AP 45.30 (cód. 0805.35.001)

MAGNUS

o 462-463

e

V 230V



Máquina de lavar louça, cesto 450x450 mm
Dishwasher, rack 450x450 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	551x552x761	mm
Produção (cestos/h) * / Production (racks/h) *	60 - 30	
Potência / Power	3.6	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	23	l
Altura útil / Working height	290	mm
Peso / Weight	55	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, porta de parede dupla, abastecimento de água automático, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", doseador abrillantador, termóstato regulável para cuba e caldeira, dispositivo de segurança na porta.
- Consumo água 2.5 l/ciclo. **Ciclos de lavagem: 1 - 2 minutos.**
- Inclui um cesto para pratos, um cesto para copos e um cesto base quadrado para talheres.
- **Inclui termómetro da caldeira e da cuba.**

- Stainless steel arms, injectors and body, double panel door, automatic water supply, rinsing with hot water through thermostop system, rinse aid dispenser, adjustable thermostat for tank and boiler, safety device on the door.
- 2.5l water consumption per cycle, **Cycles: 1 - 2 minutes.**
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses and a square base rack for cutlery.
- **Thermometer of the boiler and tank included.**



AE 50.32 EASY (cód. 0805.35.029)

MAGNUS

o 462-463

e

V 400V



Máquina de lavar louça, cesto 500x500 mm
Dishwasher, rack 500x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x602x808	mm
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	30	
Potência / Power	5.3	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	35	l
Altura útil / Working height	310	mm
Peso / Weight	66	kg

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, porta de parede dupla, abastecimento de água automático, dispositivo de segurança na porta, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", controlo termostático da caldeira e da cuba e doseador abrillantador. Consumo água 2.5 l/ciclo, duração ciclo 2 minutos. Inclui um cesto para pratos, um cesto para copos e um cesto base quadrado para talheres.

- Stainless steel arms, injectors and body, double panel door, automatic water supply, safety device on the door, rinsing with hot water through thermostop system, adjustable thermostat for tank and boiler and rinse aid dispenser.
- 2.5l water consumption per cycle, 2 minutes cycles.
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses and a square base rack for cutlery.



AP 50.32 (cód. 0805.35.004)

MAGNUS

o 462-463

e

V 400V



Máquina de lavar louça, cesto 500x500 mm Dishwasher, rack 500x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x602x808	mm
Produção (cestos/h) * / Production (racks/h) *	60 - 30	
Potência / Power	5.3	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	35	l
Altura útil / Working height	310	mm
Peso / Weight	66	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, porta de parede dupla, abastecimento de água automático, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", doseador abrillantador, termostato regulável para cuba e caldeira, dispositivo de segurança na porta. Consumo água 2.5 l/ciclo.
- Ciclos de lavagem: 1 - 2 min. Inclui um cesto para pratos, um cesto para copos e um cesto base quadrado para talheres. **Inclui termómetro da caldeira e da cuba. Versão MN ao mesmo preço!**
- Stainless steel arms, injectors and body, double panel door, automatic water supply, rinsing with hot water through thermostop system, rinse aid dispenser, adjustable thermostat for tank and boiler, safety device on the door. 2.5l water consumption per cycle.
- Cycles: 1 - 2 minutes.
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses and a square base rack for cutlery. **Thermometer of the boiler and tank included. Monophasic version at the same price!**



AS 50.35 E (cód. 0805.35.)

MAGNUS

o 462-463

e

V 400V



Máquina de lavar louça, cesto 500x500 mm Dishwasher, rack 500x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	597x604x838	mm
Produção (cestos/h) * / Production (baskets/h) *	60 - 30	
Potência / Power	5.3	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	30	l
Altura útil / Working height	340	mm
Peso / Weight	69	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria e porta em aço inoxidável com dupla parede, braços e injetores em aço inoxidável, abastecimento de água automático, dispositivo de segurança na porta, válvula anti-retorno de água, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", controlo termostático da caldeira e da cuba, doseador abrillantador e ciclo de lavagem automático da cuba no final do dia. Consumo água 2.5 l/ciclo. **Ciclos de lavagem: 1 - 2 minutos.** Inclui um cesto para pratos, um cesto para copos e um cesto base quadrado para talheres.
- Stainless steel double-skinned body and door, stainless steel arms and injectors, automatic water supply, safety device on the door, anti-backflow valve, rinsing with hot water through thermostop system, adjustable thermostat for tank and boiler, rinse aid dispenser and automatic end-of-day self-cleaning cycle of washing tank. 2.5l water consumption per cycle. **Cycles: 1 - 2 minutes.**
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses and a square base rack for cutlery.



AS 55.40 E (cód. 0805.35.)

MAGNUS

o 462-463

e

V 400V



Máquina de lavar louça, cesto 550x550 mm Dishwasher, rack 550x550 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	648x705x916	mm
Produção (cestos/h) * / Production (baskets/h) *	60 - 30 - 20	
Potência / Power	6.8	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	35	l
Altura útil / Working height	400	mm
Peso / Weight	75	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria e porta em aço inoxidável com dupla parede, braços e injetores em aço inoxidável, abastecimento de água automático, dispositivo de segurança na porta, válvula anti-retorno de água, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", controlo termostático da caldeira e da cuba, doseador abrillantador e ciclo de lavagem automático da cuba no final do dia.
- Consumo água 3 l/ciclo. **Ciclos de lavagem: 1 - 2 - 3 minutos.**
- Inclui um cesto para pratos, um cesto para copos e um cesto base quadrado para talheres.
- Stainless steel double-skinned body and door, stainless steel arms and injectors, automatic water supply, safety device on the door, anti-backflow valve, rinsing with hot water through thermostop system, adjustable thermostat for tank and boiler, rinse aid dispenser and automatic end-of-day self-cleaning cycle of washing tank.
- 3l water consumption per cycle. **Cycles: 1 - 2 - 3 minutes.**
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses and a square base rack for cutlery.



AP 55.40 (cód. 0825.35.)

MAGNUS

o 462-463

e

v 400V



Máquina de lavar louça, cesto 550x550 mm Dishwasher, rack 550x550 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x701x894	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	60 - 30 - 20	
Potência / Power	6.8	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	43	l
Altura útil / Working Height	400	mm
Peso / Weight	83	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, porta de parede dupla, abastecimento de água automático, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", doseador abrillantador, termostato regulável para cuba e caldeira, dispositivo de segurança na porta, válvula anti-retorno de água.
- Consumo água 3 l/ciclo.
- **Ciclos de lavagem: 1 - 2 - 3 minutos.**
- Inclui um cesto para pratos, um cesto para copos e um cesto base quadrado para talheres.
- Stainless steel arms, injectors and body, double panel door, automatic water supply, rinsing with hot water through thermostop system, rinse aid dispenser, adjustable thermostat for tank and boiler, safety device on the door and anti-backflow valve.
- 3l water consumption per cycle.
- **Cycles 1 - 2 - 3 minutes.**
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses and a square base rack for cutlery.



AP 1000 EASY EM (cód. 0805.35.031)

MAGNUS

o 462-463

e

v 400V



Máquina de lavar louça de capota, cesto 500x500 mm Hood-type dishwasher, rack 500x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	760x793x1485/1942	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	60 - 30	
Potência / Power	6.7	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	30	l
Altura útil / Working height	420	mm
Peso / Weight	123	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, abastecimento de água automático, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", doseador abrillantador, termostato regulável para cuba e caldeira, dispositivo de segurança na porta, válvula anti-retorno de água, pré-filtragem da água na cuba através de um filtro em aço inoxidável e filtro de gaveta.
- Consumo água 2.5 l/ciclo.
- **Ciclos de lavagem: 1 - 2 minutos.**
- Equipada com um cesto para copos, dois cestos base quadrado para talheres e dois cestos para pratos.
- Stainless steel arms, injectors and body, automatic water supply, rinsing with hot water through thermostop system, rinse aid dispenser, adjustable thermostat for tank and boiler, safety device on the door, anti-backflow valve, stainless steel filter in the vat for pre-filtering of the water and drawer filter.
- 2.5l water consumption per cycle.
- **Cycles: 1 - 2 minutes.**
- Equipped with one rack for glasses, two square base racks for cutlery and two racks for plates.



AP-1000 PLUS EL (cód. 0805.35.030)

MAGNUS

O 462-463

e

V 400V



Máquina de lavar louça de capota, cesto 500x500 mm
Hood-type dishwasher, rack 500x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	760x793x1485/1942	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	60 - 30 - 20	
Potência / Power	7	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	30	l
Altura útil / Working height	420	mm
Peso / Weight	130	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, painel de controlo digital, abastecimento de água automático, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", doseador abrillantador, termóstato regulável para cuba e caldeira, dispositivo de segurança na porta, válvula anti-retorno de água, pré-filtragem da água na cuba através de um filtro em aço inoxidável e filtro de gaveta. Consumo água 2.5 l/ciclo.
- Ciclos de lavagem: 1 - 2 - 3 minutos.
- Ciclo de lavagem automático da cuba ao final do dia.
- Possibilidade de adaptar cestos 550x550 mm para tabuleiros, copos e pratos.
- Equipada com um cesto para copos, dois cestos base quadrado para talheres e dois cestos para pratos.
- Stainless steel arms, injectors and body, digital panel control, automatic water supply, rinsing with hot water through thermostop system, rinse aid dispenser, adjustable thermostat for tank and boiler, safety device on the door, anti-backflow valve, stainless steel filter in the vat for pre-filtering of the water and drawer filter.
- 2.5l water consumption per cycle.
- Cycles: 1 - 2 - 3 minutes.
- Automatic end-of-day self-cleaning cycle of washing tank.
- Possibility of adapting 550x550 mm racks for trays, glasses and plates.
- Equipped with one rack for glasses, two square base racks for cutlery and two racks for plates.



AP-1000 Premium RS (cód. 0805.35.)

MAGNUS

O 462-463

e

V 400V



Máquina de lavar louça de capota, cesto 500x500 mm
Hood-type dishwasher, rack 500x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	760x793x1485/1942	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	60 - 30 - 20	
Potência / Power	6.7	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	30	l
Altura útil / Working height	420	mm
Peso / Weight	130	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, painel de controlo digital, abastecimento de água automático, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", doseador abrillantador, termóstato regulável para cuba e caldeira, dispositivo de segurança na porta, válvula anti-retorno de água, pré-filtragem da água na cuba através de um filtro em aço inoxidável e filtro de gaveta. Consumo água 2.5 l/ciclo.
- Sistema PRS (caldeira atmosférica + pausa cuba).
- Ciclos de lavagem: 1 - 2 - 3 minutos.
- Ciclo de lavagem automático da cuba ao final do dia.
- Possibilidade de adaptar cestos 550x550 mm para tabuleiros, copos e pratos.
- Equipada com um cesto para copos, dois cestos base quadrado para talheres e dois cestos para pratos.
- Stainless steel arms, injectors and body, digital panel control, automatic water supply, rinsing with hot water through thermostop system, rinse aid dispenser, adjustable thermostat for tank and boiler, safety device on the door, anti-backflow valve, stainless steel filter in the vat for pre-filtering of the water and drawer filter.
- 2.5l water consumption per cycle.
- PRS system (Atmospheric boiler+break tank).
- Cycles: 1 - 2 - 3 minutes.
- Automatic end-of-day self-cleaning cycle of washing tank.
- Possibility of adapting 550x550 mm racks for trays, glasses and plates.
- Equipped with one rack for glasses, two square base racks for cutlery and two racks for plates.


AUP 55.40 (cód. 0825.35.001)

MAGNUS

o 462-463

e

V 400V



Máquina de lavar utensílios, cesto 550x550 mm
Pot washer, rack 550x550 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x701x894	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	30 - 15 - 10	
Capacidade da cuba / Tank capacity	35	l
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	7	l
Altura útil / Working height	400	mm
Potência total / Total power	6.8	kW
Potência da cuba / Tank power	4.5	kW
Potência da caldeira / Boiler power	6	kW
Bomba de lavagem / Washing pump	0.8	kW
Peso / Weight	88	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, cuba estampada com cantos arredondados, porta de parede dupla para aumentar a segurança e reduzir o ruído e dispersões térmicas, enchimento automático, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", termostato regulável para cuba e caldeira, dispositivo de segurança na porta, válvula anti-retorno de água.
- Consumo de água 3 l/ciclo.
- Ciclos de lavagem: 2 - 4 - 6 minutos.
- Equipada com um cesto em aço inoxidável e um cesto para tabuleiros em aço inoxidável.
- Stainless steel arms, injectors and body, tank entirely preformed with rounded corners, double-skinned door to increase safety and reduce noise and thermal dispersions, automatic water supply, rinsing with hot water through thermostop system, adjustable thermostat for tank and boiler, safety device on the door and anti-backflow valve.
- 3l water consumption per cycle.
- Cycles: 2 - 4 - 6 minutes.
- Equipped with a stainless steel rack and a stainless steel rack for trays.


AUL 55.45 ELT (cód. 0)

MAGNUS

o 462-463

e

V 400V



Máquina de lavar utensílios, cesto 550x550 mm
Pot washer, rack 550x550 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	670x695x1315	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	30 - 15 - 10	
Capacidade da cuba / Tank capacity	50	l
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	7	l
Altura útil / Working height	450	mm
Potência total / Total power	6.8	kW
Potência da cuba / Tank power	6	kW
Potência da caldeira / Boiler power	6	kW
Bomba de lavagem / Washing pump	0.8	kW
Peso / Weight	108	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, cuba estampada com cantos arredondados, porta de parede dupla para aumentar a segurança e reduzir o ruído e dispersões térmicas, enchimento automático, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", termostato regulável para cuba e caldeira, dispositivo de segurança na porta, válvula anti-retorno de água.
- Consumo de água 3 l/ciclo.
- Ciclos de lavagem: 2 - 4 - 6 minutos.
- Equipada com um cesto em aço inoxidável e um cesto para tabuleiros em aço inoxidável.
- Stainless steel arms, injectors and body, tank entirely preformed with rounded corners, double-skinned insulated body and door to increase safety and reduce noise and thermal dispersion, automatic water supply, rinsing with hot water through thermostop system, adjustable thermostat for tank and boiler, safety device on the door and anti-backflow valve.
- 3l water consumption per cycle.
- Cycles: 2 - 4 - 6 minutes.
- Equipped with a stainless steel rack and a stainless steel rack for trays.



AU 55.65 (cód. 0810.35.007)

MAGNUS

o 462-463

e

V 400V



Máquina de lavar utensílios, cesto 565x690 mm Pot washer, rack 565x690 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	740x875x1905/2050	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	20 - 10 - 6	
Capacidade da cuba / Tank capacity	65	l
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	12	l
Altura útil / Working height	650	mm
Potência total / Total power	7.5	kW
Potência da cuba / Tank power	6	kW
Potência da caldeira / Boiler power	6	kW
Bomba de lavagem / Washing pump	1.4	kW
Peso / Weight	176	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, cuba estampada com cantos arredondados, carroçaria e porta de parede dupla para aumentar a segurança e reduzir o ruído e dispersões térmicas, enchimento automático, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", termóstato regulável para cuba e caldeira, dispositivo de segurança na porta, válvula anti-retorno de água.
- Consumo de água 3.5 l/ciclo.
- Ciclos de lavagem: 3 - 6 - 9 minutos.
- Equipada com um cesto em aço inoxidável.
- Stainless steel arms, injectors and body, tank entirely preformed with rounded corners, double-skinned insulated body and door to increase safety and reduce noise and thermal dispersion, automatic water supply, rinsing with hot water through thermostop system, adjustable thermostat for tank and boiler, safety device on the door and anti-backflow valve.
- 3.5l water consumption per cycle.
- Cycles: 3 - 6 - 9 minutes.
- Equipped with stainless steel rack.



AU 55.80 (cód. 0810.35.)

MAGNUS

o 462-463

e

V 400V



Máquina de lavar utensílios, cesto 565x690 mm Pot washer, rack 565x690 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	740x875x2058/2355	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	20 - 10 - 6	
Capacidade da cuba / Tank capacity	65	l
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	12	l
Altura útil / Working height	800	mm
Potência total / Total power	7.5	kW
Potência da cuba / Tank power	6	kW
Potência da caldeira / Boiler power	6	kW
Bomba de lavagem / Washing pump	1.4	kW
Peso / Weight	195	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, cuba estampada com cantos arredondados, carroçaria e porta de parede dupla para aumentar a segurança e reduzir o ruído e dispersões térmicas, enchimento automático, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", termóstato regulável para cuba e caldeira, dispositivo de segurança na porta, válvula anti-retorno de água.
- Consumo de água 3.5 l/ciclo.
- Ciclos de lavagem: 3 - 6 - 9 minutos.
- Equipada com um cesto em aço inoxidável.
- Stainless steel arms, injectors and body, tank entirely preformed with rounded corners, double-skinned insulated body and door to increase safety and reduce noise and thermal dispersion, automatic water supply, rinsing with hot water through thermostop system, adjustable thermostat for tank and boiler, safety device on the door and anti-backflow valve.
- 3.5l water consumption per cycle.
- Cycles: 3 - 6 - 9 minutes.
- Equipped with stainless steel rack.


AU 65.65 (cód. 0810.35.008)

MAGNUS

o 462-463

e

V 400V


Máquina de lavar utensílios, cesto 660x815 mm
Pot washer, rack 660x815 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	835x1020x2058/2355	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	20 - 10 - 6	
Capacidade da cuba / Tank capacity	65	l
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	12	l
Altura útil / Working height	650	mm
Potência total / Total power	11.3	kW
Potência da cuba / Tank power	6	kW
Potência da caldeira / Boiler power	9	kW
Bomba de lavagem / Washing pump	2	kW
Peso / Weight	195	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, cuba estampada com cantos arredondados, carroçaria e porta de parede dupla para aumentar a segurança e reduzir o ruído e dispersões térmicas, enchimento automático, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", termostato regulável para cuba e caldeira, dispositivo de segurança na porta, válvula anti-retorno de água.
- Consumo de água 4 l/ciclo.
- Ciclos de lavagem: 3 - 6 - 9 minutos.
- Equipada com um cesto em aço inoxidável.
- Stainless steel arms, injectors and body, tank entirely preformed with rounded corners, double-skinned insulated body and door to increase safety and reduce noise and thermal dispersion, automatic water supply, rinsing with hot water through thermostop system, adjustable thermostat for tank and boiler, safety device on the door and anti-backflow valve.
- 4l water consumption per cycle.
- Cycles: 3 - 6 - 9 minutes.
- Equipped with stainless steel rack.


AU 125.80 (cód. 0810.35.006)

MAGNUS

o 462-463

e

V 400V


Máquina de lavar utensílios, cesto 1260x800 mm
Pot washer, rack 1260x800 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1435x990x2058/2355	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	20 - 10 - 6	
Capacidade da cuba / Tank capacity	100	l
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	17	l
Altura útil / Working height	800	mm
Potência total / Total power	14	kW
Potência da cuba / Tank power	9	kW
Potência da caldeira / Boiler power	9	kW
Bomba de lavagem / Washing pump	2x 2.35	kW
Peso / Weight	330	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável, cuba estampada com cantos arredondados, carroçaria e porta de parede dupla para aumentar a segurança e reduzir o ruído e dispersões térmicas, enchimento automático, enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop", termostato regulável para cuba e caldeira, dispositivo de segurança na porta, válvula anti-retorno de água.
- Consumo de água 7 l/ciclo.
- Ciclos de lavagem: 3 - 6 - 9 minutos.
- Equipada com um cesto em aço inoxidável.
- Stainless steel arms, injectors and body, tank entirely preformed with rounded corners, double-skinned insulated body and door to increase safety and reduce noise and thermal dispersion, automatic water supply, rinsing with hot water through thermostop system, adjustable thermostat for tank and boiler, safety device on the door and anti-backflow valve.
- 7l water consumption per cycle.
- Cycles: 3 - 6 - 9 minutes.
- Equipped with stainless steel rack.



Máquinas de lavar túnel

Rack-conveyor machines

As máquinas de lavar túnel da MAGNUS® destacam-se por dois motivos: A qualidade das máquinas, seja em termos de estrutura, seja em relação ao empenho e a grande variedade de opcionais que permitem construir um sistema de lavagem exatamente à medida do projeto e do espaço em que será inserido.

The tunnel system dish washers MAGNUS® excels for two reasons: The quality of the machine's structure, their high performance and the great variety of optional that allow building a washing line that corresponds exactly to the necessities of the project and the available space.



- Estrutura externa e interna em aço inoxidável AISI 304.
- Os tanques são soldados eletricamente e têm cantos arredondados para facilitar a limpeza.
- Há isolamento térmico-acústico com respetivos painéis nos tanques, túneis e portas; os esquentadores, condutas e/ou canalizações possuem isolamento térmico.
- As portas isoladas, têm abertura equilibrada.
- Pés em aço inoxidável e reguláveis.
- O sistema de avanço dos cestos de encaixe bilateral é constituído por um chassi móvel, fácil de desmontar, correção em rolos e colocado entre duas guias.
- As bombas de lavagem, posicionadas verticalmente, são auto-drenantes.
- Os dispositivos de calibragem e regulação estão agrupados num painel no interior do compartimento da base para evitar modificações ou alterações.
- O circuito de controlo e comandos é acionado pela tensão de segurança (24 volts).
- O painel de comando e o quadro elétrico são posicionados sobre o túnel de lavagem, protegidos da eventual condensação das portas abertas.
- Secção diagnóstico de alarmes.
- Termóstatos de trabalho e segurança na cuba e na caldeira.
- Cestos de 500x500 mm.
- A água resultante da condensação dos vapores (modelos CD) é reaproveitada e inserida novamente na pré-lavagem.

Sugestão:

Para criar um sistema de lavagem à sua medida, conjugue ângulos motorizados de saída e entrada, mesas de apoio e muito mais.



- The upright frame, the panels, the metal plates and mechanical components are made of stainless steel AISI 304.
- Electrically welded tanks with rounded edges to facilitate cleaning.
- Thermo acoustic insulation and related sandwich plate on tanks, tunnels and doors; heat insulated boiler, ducts and/or tubing.
- The insulated doors slide vertically to open.
- The machine body's stainless steel support legs are adjustable.
- The bilaterally-inserted racks advance system is made up of a mobile frame that can be easily removed, sliding on rollers and set between two guides.
- The vertically positioned wash pumps are self-draining.
- The calibration and setting devices are grouped in a panel inside the bed compartment to avoid tampering or alterations.
- Control and command circuit operating on safety voltage (24 volts).
- Command board and switchboard set above the wash tunnel without dripping when doors are open.
- Diagnostic alarm section.
- Operation and safety thermostats on the tanks and boiler.
- Racks of 500x500 mm.
- Condensed steam is recycled (CD models) and re-used in the next pre-wash.

Suggestion:

For a customs-made washing system, combine the motorized curved conveyors, roller ways, tables and so much more.





TR 1200 (cód. 0820.35.030)

MAGNUS

o 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel Rack conveyor dishwasher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1150x790x1525	mm
Potência / Power	19	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	1818	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	101	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~170	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~55	°C
Peso / Weight	~190	kg

- Máquina de lavar túnel constituída por módulo único que inclui lavagem e enxaguamento.
- Velocidade única de avanço dos cestos, comandos por motoredutor com limitador de torque mecânico.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.
- Composed by an unique unit including wash and rinse.
- Gearmotor-operated single-speed rack, advancement with mechanical torque limiting device.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.



TR 1200 CD (cód. 0820.35.032)

MAGNUS

o 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com **condensador de vapores** Rack conveyor dishwasher with **steam condensing unit**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1150x790x1925	mm
Potência / Power	22.18	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	1818	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	101	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~170	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~15	°C
Peso / Weight	~215	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo TR 1200.
- Other technical characteristics similar to the TR 1200 model.



TR 1200 ASC (cód. 0820.35.033)

MAGNUS

o 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com **equipamento de secagem** Rack conveyor dishwasher with **hot air blower**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1850x790x1925	mm
Potência / Power	24.15	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	1818	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	101	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~170	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~55	°C
Peso / Weight	~275	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo TR 1200.
- Other technical characteristics similar to the TR 1200 model.



TR 1200 ASC CD (cód. 0820.35.034)

MAGNUS

O 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com equipamento de secagem e condensador de vapores
Rack conveyor dishwasher with hot air blower and steam condensing unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1850x790x1925	mm
Potência / Power	27.33	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	1818	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	101	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~170	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~15	°C
Peso / Weight	~300	kg

- Máquina de lavar túnel constituída por módulo único que inclui lavagem e enxaguamento.
- Velocidade única de avanço dos cestos, comandos por motoredutor com limitador de torque mecânico.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.
- Composed by an unique unit including wash and rinse.
- Gearmotor-operated single-speed rack, advancement with mechanical torque limiting device.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.



TR 1650 (cód. 0820.35.002)

MAGNUS

O 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel
Rack conveyor dishwasher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1550x765x1720	mm
Potência / Power	28.38	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	1818	
Produção (cestos/h) / Production (baskets/h)	101	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~170	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~55	°C
Peso / Weight	~260	kg

- Máquina de lavar túnel constituída por módulo único que inclui lavagem e enxaguamento.
- Velocidade única de avanço dos cestos, comandos por motoredutor com limitador de torque mecânico.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.
- Composed by an unique unit including wash and rinse.
- Gearmotor-operated single-speed rack advancement with mechanical torque limiting device.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.



TR 1650 CD (cód. 0820.35.003)

MAGNUS

O 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com condensador de vapores
Rack conveyor dishwasher with steam condensing unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1550x765x1955	mm
Potência / Power	28.56	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	1818	
Produção (cestos/h) / Production (baskets/h)	101	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~170	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~15	°C
Peso / Weight	~285	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo TR 1650.
- Other technical characteristics similar to the TR 1650 model.



TR 1650 ASC (cód. 0820.35.004)

MAGNUS

o 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com equipamento de secagem
Rack conveyor dishwasher with hot air blower

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2250x765x1955	mm
Potência / Power	36.38	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	1818	
Produção (cestos/h) / Production (baskets/h)	101	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~170	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~55	°C
Peso / Weight	~325	kg

- Máquina de lavar túnel constituída por módulo único que inclui lavagem e enxaguamento.
- Velocidade única de avanço dos cestos, comandos por motoredutor com limitador de torque mecânico.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.
- Composed by an unique unit including wash and rinse.
- Gearmotor-operated single-speed rack advancement with mechanical torque limiting device.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.



TR 1650 ASC CD (cód. 0820.35.005)

MAGNUS

o 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com equipamento de secagem e condensador de vapores
Rack conveyor dishwasher with hot air blower and steam condensing unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2250x765x1955	mm
Potência / Power	36.56	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	1818	
Produção (cestos/h) / Production (baskets/h)	101	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~170	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~15	°C
Peso / Weight	~350	kg

- Máquina de lavar túnel constituída por módulo único que inclui lavagem e enxaguamento.
- Velocidade única de avanço dos cestos, comandos por motoredutor com limitador de torque mecânico.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.
- Composed by an unique unit including wash and rinse.
- Gearmotor-operated single-speed rack advancement with mechanical torque limiting device.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.

Versão condensador de vapores (modelos CD)

A água resultante da condensação dos vapores é reaproveitada e inserida novamente na pré-lavagem.

Condensing unit version (CD models)

Condensed steam is recycled and re-used in the next pre-wash.



TR 2000 (cód. 0820.35.001)

MAGNUS

o 460-462

e

v 400V



Máquina de lavar túnel Rack conveyor dishwasher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1800x765x1720	mm
Potência / Power	28.38	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	1818-2160	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	101-120	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~200	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~55	°C
Peso / Weight	~270	kg

- Máquina de lavar túnel constituída por módulo único que inclui lavagem e enxaguamento.
- **Velocidade dupla de avanço dos cestos comandada por motoreductor.**
- Velocidade e binário controlados eletronicamente, pré-definidas e selecionáveis por seletor de 2 posições.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.

- Composed by an unique unit including wash and rinse.
- **Gearmotor-operated two-speed rack advancement.**
- Electronic controlled speed and torque, preset and adjustable with a two position dial.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.



TR 2000 CD (cód. 0820.35.006)

MAGNUS

o 460-462

e

v 400V



Máquina de lavar túnel com **condensador de vapores** Rack conveyor dishwasher with **steam condensing unit**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1800x765x1955	mm
Potência / Power	28.56	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	1818-2160	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	101-120	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~200	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~15	°C
Peso / Weight	~295	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo TR 2000.

- Other technical characteristics similar to the TR 2000 model.



TR 2000 ASC (cód. 0820.35.007)

MAGNUS

o 460-462

e

v 400V



Máquina de lavar túnel com **equipamento de secagem** Rack conveyor dishwasher with **hot air blower**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2250x765x1955	mm
Potência / Power	36.38	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	1818-2160	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	101-120	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~200	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~55	°C
Peso / Weight	~330	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo TR 2000.

- Other technical characteristics similar to the TR 2000 model.



TR 2000 ASC CD (cód. 0820.35.008)

MAGNUS

o 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com equipamento de secagem e condensador de vapores
Rack conveyor dishwasher with hot air blower and steam condensing unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2250x765x1955	mm
Potência / Power	36.56	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	1818-2160	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	101-120	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~200	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~15	°C
Peso / Weight	~335	kg

- Máquina de lavar túnel constituída por módulo único que inclui lavagem e enxaguamento.
- **Velocidade dupla de avanço dos cestos comandada por motoredutor.**
- Velocidade e binário controlados eletronicamente, pré-definidas e selecionáveis por seletor de 2 posições.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.

- Composed by an unique unit including wash and rinse.
- **Gearmotor-operated two-speed rack advancement.**
- Electronic controlled speed and torque, preset and adjustable with a two position dial.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.



TR 2500 (cód. 0820.35.009)

MAGNUS

o 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel
Rack conveyor dishwasher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1800x765x1720	mm
Potência / Power	33.18	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	2160-2682	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	120-149	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~250	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~55	°C
Peso / Weight	~280	kg

- Máquina de lavar túnel constituída por módulo único que inclui lavagem e enxaguamento.
- **Velocidade dupla de avanço dos cestos comandada por motoredutor.**
- Velocidade e binário controlados eletronicamente, pré-definidas e selecionáveis por seletor de 2 posições.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.

- Composed by an unique unit including wash and rinse.
- **Gearmotor-operated two-speed rack advancement.**
- Electronic controlled speed and torque, preset and adjustable with a two position dial.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.

Versão condensador de vapores (modelos CD)

A água resultante da condensação dos vapores é reaproveitada e inserida novamente na pré-lavagem.

Condensing unit version (CD models)

Condensed steam is recycled and re-used in the next pre-wash.



TR 2500 CD (cód. 0820.35.010)

MAGNUS

O 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com condensador de vapores
Rack conveyor dishwasher with steam condensing unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1800x765x1955	mm
Potência / Power	35.36	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	2160-2682	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	120-149	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~250	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~15	°C
Peso / Weight	~305	kg

- Máquina de lavar túnel constituída por módulo único que inclui lavagem e enxaguamento.
- **Velocidade dupla de avanço dos cestos comandada por motoredutor.**
- Velocidade e binário controlados eletronicamente, pré-definidas e selecionáveis por seletor de 2 posições.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.

- Composed by an unique unit including wash and rinse.
- **Gearmotor-operated two-speed rack advancement.**
- Electronic controlled speed and torque, preset and adjustable with a two position dial.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.



TR 2500 ASC (cód. 0820.35.011)

MAGNUS

O 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com equipamento de secagem
Rack conveyor dishwasher with hot air blower

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2250x765x1955	mm
Potência / Power	41.18	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	2160-2682	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	120-149	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~250	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~55	°C
Peso / Weight	~340	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo TR 2500.

- Other technical characteristics similar to the TR 2500 model.



TR 2500 ASC CD (cód. 0820.35.012)

MAGNUS

O 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com equipamento de secagem e condensador de vapores
Rack conveyor dishwasher with hot air blower and steam condensing unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2250x765x1955	mm
Potência / Power	43.36	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	2160-2682	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	120-149	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~250	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~15	°C
Peso / Weight	~365	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo TR 2500.

- Other technical characteristics similar to the TR 2500 model.



TR 3000 (cód. 0820.35.013)

MAGNUS

o 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel Rack conveyor dishwasher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2400x765x1720	mm
Potência / Power	36.48	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	2682-3150	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	149-175	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~300	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~55	°C
Peso / Weight	~380	kg

- Máquina de lavar túnel constituída por módulo de pré-lavagem + módulo único de lavagem e enxaguamento.
- A separação entre módulos é feita por intermédio de cortinas.
- **Velocidade dupla de avanço dos cestos comandada por motoredutor.**
- Velocidade e binário controlados eletronicamente, pré-definidas e selecionáveis por seletor de 2 posições.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.

- Composed by pre-wash zone + unit including wash and rinse.
- The separation between sections made by curtains.
- **Gearmotor-operated two-speed rack advancement.**
- Electronic controlled speed and torque, preset and adjustable with a two position dial.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.



TR 3000 CD (cód. 0820.35.014)

MAGNUS

o 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com **condensador de vapores** Rack conveyor dishwasher with **steam condensers**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2400x765x1955	mm
Potência / Power	38.66	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	2682-3150	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	149-175	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~300	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~15	°C
Peso / Weight	~405	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo TR 3000.

- Other technical characteristics similar to the TR 3000 model.



TR 3000 ASC (cód. 0820.35.015)

MAGNUS

o 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com **equipamento de secagem** Rack conveyor dishwasher with **hot air blower**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2850x765x1955	mm
Potência / Power	44.48	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	2682-3150	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	149-175	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~300	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~55	°C
Peso / Weight	~445	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo TR 3000.

- Other technical characteristics similar to the TR 3000 model.



TR 3000 ASC CD (cód. 0820.35.016)

MAGNUS

O 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com equipamento de secagem e condensador de vapores
Rack conveyor dishwasher with hot air blower and steam condensing unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2850x765x1955	mm
Potência / Power	46.66	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	2682-3150	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	149-175	
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~300	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~15	°C
Peso / Weight	~470	kg

- Máquina de lavar túnel constituída por módulo de pré-lavagem + módulo único de lavagem e enxaguamento.
- A separação entre módulos é feita por intermédio de cortinas.
- **Velocidade dupla de avanço dos cestos comandada por motorreductor.**
- Velocidade e binário controlados eletronicamente, pré-definidas e selecionáveis por seletor de 2 posições.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.

- Composed by pre-wash zone + unit including wash and rinse.
- The separation between sections made by curtains.
- **Gearmotor-operated two-speed rack advancement.**
- Electronic controlled speed and torque, preset and adjustable with a two position dial.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.



TR 3500 (cód. 0820.35.017)

MAGNUS

O 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel
Rack conveyor dishwasher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2630x765x1720	mm
Potência / Power	37.53	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	3150-3690	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	175-205	
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~350	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~55	°C
Peso / Weight	~416	kg

- Máquina de lavar túnel constituída por módulo de pré-lavagem + módulo de lavagem + módulo de enxaguamento. Módulo de enxaguamento com uma zona de pré-enxaguamento e uma zona de enxaguamento final.
- A separação entre módulos é feita por intermédio de cortinas.
- **Velocidade dupla de avanço dos cestos comandada por motorreductor.**
- Velocidade e binário controlados eletronicamente, pré-definidas e selecionáveis por seletor de 2 posições.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.

- Composed by pre-wash zone + wash zone + rinse zone. The rinse zone includes a pre-rinse area + a final rinse area.
- The separation between sections made by curtains.
- **Gearmotor-operated two-speed rack advancement.**
- Electronic controlled speed and torque, preset and adjustable with a two position dial.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.

Versão condensador de vapores (modelos CD)

A água resultante da condensação dos vapores é reaproveitada e inserida novamente na pré-lavagem.

Condensing unit version (CD models)

Condensed steam is recycled and re-used in the next pre-wash.



TR 3500 CD (cód. 0820.35.018)

MAGNUS

o 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com condensador de vapores
Rack conveyor dishwasher with steam condensing unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2630x765x1955	mm
Potência / Power	39.71	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	3150-3690	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	175-205	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~350	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~15	°C
Peso / Weight	~491	kg

- Máquina de lavar túnel constituída por módulo de pré-lavagem + módulo de lavagem + módulo de enxaguamento. Módulo de enxaguamento com uma zona de pré-enxaguamento e uma zona de enxaguamento final.
- A separação entre módulos é feita por intermédio de cortinas.
- **Velocidade dupla de avanço dos cestos comandada por motoredutor.**
- Velocidade e binário controlados eletronicamente, pré-definidas e selecionáveis por seletor de 2 posições.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.

- Composed by pre-wash zone + wash zone + rinse zone. The rinse zone includes a pre-rinse area + a final rinse area.
- The separation between sections made by curtains.
- **Gearmotor-operated two-speed rack advancement.**
- Electronic controlled speed and torque, preset and adjustable with a two position dial.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.



TR 3500 ASC (cód. 0820.35.019)

MAGNUS

o 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com equipamento de secagem
Rack conveyor dishwasher with hot air blower

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	3080x765x1955	mm
Potência / Power	47.83	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	3150-3690	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	175-205	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~350	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~55	°C
Peso / Weight	~481	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo TR 3500.

- Other technical characteristics similar to the TR 3500 model.



TR 3500 ASC CD (cód. 0820.35.020)

MAGNUS

o 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com equipamento de secagem e condensador de vapores
Rack conveyor dishwasher with hot air blower and steam condensing unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	3080x765x1955	mm
Potência / Power	50	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	3150-3690	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	175-205	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~350	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~15	°C
Peso / Weight	~556	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo TR 3500.

- Other technical characteristics similar to the TR 3500 model.



TR 4000 (cód. 0820.35.021)

MAGNUS

O 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel Rack conveyor dishwasher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2630x765x1720	mm
Potência / Power	48.53	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	3690-4482	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	205-249	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~385	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~55	°C
Peso / Weight	~420	kg

- Máquina de lavar túnel constituída por módulo de pré-lavagem + módulo de lavagem + módulo de enxaguamento. Módulo de enxaguamento com uma zona de pré-enxaguamento e uma zona de enxaguamento final.
- A separação entre módulos é feita por intermédio de cortinas.
- **Velocidade dupla de avanço dos cestos comandada por motoredutor.**
- Velocidade e binário controlados eletronicamente, pré-definidas e selecionáveis por seletor de 2 posições.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.

- Composed by pre-wash zone + wash zone + rinse zone. The rinse zone includes a pre-rinse area + a final rinse area.
- The separation between sections made by curtains.
- **Gearmotor-operated two-speed rack advancement.**
- Electronic controlled speed and torque, preset and adjustable with a two position dial.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.



TR 4000 CD (cód. 0820.35.022)

MAGNUS

O 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com **condensador de vapores** Rack conveyor dishwasher with **steam condensing unit**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2630x765x1955	mm
Potência / Power	48.71	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	3690-4482	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	205-249	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~385	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~15	°C
Peso / Weight	~495	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo TR 4000.

- Other technical characteristics similar to the TR 4000 model.



TR 4000 ASC (cód. 0820.35.023)

MAGNUS

O 460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com **equipamento de secagem** Rack conveyor dishwasher with **hot air blower**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	3080x765x1955	mm
Potência / Power	58.83	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	3690-4482	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	205-249	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~385	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~55	°C
Peso / Weight	~485	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo TR 4000.

- Other technical characteristics similar to the TR 4000 model.



TR 4000 ASC CD (cód. 0820.35.024)

MAGNUS

460-462

e

V 400V



Máquina de lavar túnel com equipamento de secagem e condensador de vapores
Rack conveyor dishwasher with hot air blower and steam condensing unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	3080x765x1955	mm
Potência / Power	59	kW
Produção (pratos/h) / Production (plates/h)	3690-4482	
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	205-249	
Altura útil / Working height	470	mm
Consumo (enxaguamento) / Consumption (rinsing)	~385	l/h
Temperatura da água de alimentação / Temperature of the filling water	~15	°C
Peso / Weight	~560	kg

- Máquina de lavar túnel constituída por módulo de pré-lavagem + módulo de lavagem + módulo de enxaguamento. Módulo de enxaguamento com uma zona de pré-enxaguamento e uma zona de enxaguamento final.
- A separação entre módulos é feita por intermédio de cortinas.
- Velocidade dupla de avanço dos cestos comandada por motoredutor.
- Velocidade e binário controlados eletronicamente, pré-definidas e selecionáveis por seletor de 2 posições.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.

- Composed by pre-wash zone + wash zone + rise zone. The rise zone includes a pre-rinse area + a final rinse area.
- The separation between sections made by curtains.
- Gearmotor-operated two-speed rack advancement.
- Electronic controlled speed and torque, preset and adjustable with two position dial.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.

Opcionais para máquinas de lavar túnel Optionals for rack-conveyor dishwashers

Opcionais para máquinas de lavar túnel / Optional Rack-conveyor dishwashers

cód. 0890.35.045 MOA007224 Sistema doseador. Para todos os modelos, LPA 300x150x250 mm
Dosing system. For all models, LPH 300x150x250 mm



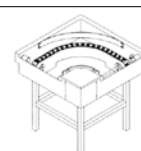
cód. 0890.35.002 M5583 Cortina anti-salpicos para modelos TR 1200 e TR 1650, LPA 250x700x730 mm
Splash guards for TR 1200 and TR 1650 models, LPH 250x700x730 mm



cód. 0890.35.003 MOA007541 Tapete motorizado 90° sem quadro de comando (<TR 3000) (necessário adicionar o opcional 0890.35.035)
Inlet 90° motorized curved conveyor without board (<TR 3000) (optional 0890.35.035 is also needed)

cód. 0890.35.004 MOA007542 Tapete motorizado 90° sem quadro de comando (>TR 3000) (necessário adicionar o opcional 0890.35.035)
Inlet 90° motorized curved conveyor without board (>TR 3000) (optional 0890.35.035 is also needed)

cód. 0890.35.005 MOA006639 Tapete motorizado 90° sem quadro de comando (necessário adicionar o opcional 0890.35.035)
Outlet 90° motorized curved conveyor without board (optional 0890.35.035 is also needed)



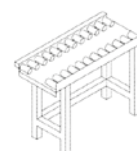
LPH 850x850x880 mm

ACRESCE / INCREASE Quadro comando para tapetes entrada/ saída
Board for inlet/outlet 90° motorized curved conveyor

cód. 0890.35.012 MOA005821 Tapete de rolos com pio, LPA 1100x650x880 mm (necessário adicionar o opcional 0890.35.034) *
Roller way with sink, LPH 1100x650x880 mm (optional 0890.35.034 is also needed) *

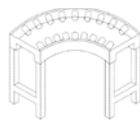


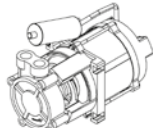



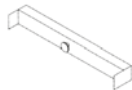


cód. 0890.35.013 MOA005822 Tapete de rolos com pio, LPA 1600x650x880 mm (necessário adicionar o opcional 0890.35.034) *
Roller way with sink, LPH 1600x650x880 mm (optional 0890.35.034 is also needed) *

cód. 0890.35.014 MOA005823 Tapete de rolos com pio, LPA 2100x650x880 mm (necessário adicionar o opcional 0890.35.034) *
Roller way with sink, LPH 2100x650x880 mm (optional 0890.35.034 is also needed) *



* Aconselhamos a colocar também o opcional 0890.35.015 / We suggest to use the optional 0890.35.015



cód. 0890.35.011	MOA005824	Curvas de rolos 90°C com pio, LPA 1070x1070x880 mm 90° curved roller way with sink, LPH 1070x1070x880 mm	
cód. 0890.35.009	MOA006001	Tapete de entrada de canto, LPA 770x770x880 mm Inlet 90° mechanized conveyor, LPH 770x770x880 mm	
cód. 0890.35.037	MOA006211	Túnel de secagem de canto, 10 kW, LPA 867x867x1945 mm Corner drying tunnel, 10 kW, LPH 867x867x1945 mm	
cód. 0890.35.	M16574	Bomba de aumento de pressão, LP 236x160 mm Booster pump, LP 236x160 mm	
cód. 0890.35.021	MOA016132	Mesa com pio e orifício para detritos (orientação à direita)*, LPA 1200x780x850 mm Pre-wash table with hole for rubbish (right)*, LPH 1200x780x850 mm	
DECRESCER / DECREASE		Opcional sem orifício para mesa pré-lavagem de 1200 mm Optional without hole for pre-wash table of 1200 mm	
cód. 0890.35.022	MOA016133	Mesa com pio e orifício para detritos (orientação à direita)*, LPA 1500x780x850 mm Pre-wash table with hole for rubbish (right)*, LPH 1500x780x850 mm	
DECRESCER / DECREASE		Opcional sem orifício para mesa pré-lavagem de 1500 mm Optional without hole for pre-wash table of 1500 mm	
cód. 0890.35.040	MOA017105	Mesa com pio e orifício para detritos (orientação à direita)*, LPA 1800x780x850 mm Pre-wash table with hole for rubbish (right)*, LPH 1800x780x850 mm	
DECRESCER / DECREASE		Opcional sem orifício para mesa pré-lavagem de 1800 mm Optional without hole for pre-wash table of 1800 mm	
cód. 0890.35.	MOA017106	Mesa com pio e orifício para detritos (orientação à direita)*, LPA 2000x780x850 mm Pre-wash table with hole for rubbish (right)*, LPH 2000x780x850 mm	
DECRESCER / DECREASE		Opcional sem orifício para mesa pré-lavagem de 2000 mm Optional without hole for pre-wash table of 2000 mm	
cód. 0890.35.025	MOA005800	Mesa de ligação, LPA 700x646x880 mm Table, LPH 700x646x880 mm	
cód. 0890.35.026	MOA005801	Mesa de ligação, LPA 1100x646x880 mm Table, LPH 1100x646x880 mm	
cód. 0890.35.027	MOA005802	Mesa de ligação, LPA 1600x646x880 mm Table, LPH 1600x646x880 mm	
cód. 0890.35.028	MOA005803	Mesa de ligação, LPA 2100x646x880 mm Table, LPH 2100x646x880 mm	
cód. 0890.35.016	MOB006290	Topo para curvas de 90° com microswitch, LPH 650x100x100 mm End plate for 90° curved roller way with microswitch, LPH 650x100x100 mm	
cód. 0890.35.015	MOB005797	Topo para tapetes de rolos e mesa com microswitch, LPA 650x100x100 mm End plate for tables and roller ways with microswitch, LPH 650x100x100 mm	
cód. 0890.35.034	MOB005090	Elemento de ligação para tapetes de rolos, LPA 550x25x75 mm (entre a máquina e o tapete de rolos) Connecting pc. for roller way, LPH 550x25x75 mm (between machine and roller way)	
cód. 0890.35.035	MOB005899	Perfil de fixação para tapetes de rolos, LPA 548x8x32 mm (entre a máquina e o tapete de entrada mecanizado / tapete de curva mecanizado) Connecting pc, LPH 548x8x32 mm (between machine and inlet mechanized conveyor/motorized curved conveyor)	

* Disponível à esquerda ao mesmo preço / Left side available at the same price.

cód. 0890.35.036

MOB005892

Perfil de fixação de mesas, LPA 606x3x55 mm (entre a mesa e o tapete de entrada mecanizado)
Connecting pc. for pre-wash table, LPH 606x3x55 mm (between table and inlet mechanized conveyor)



cód. 0890.35.038

MOB005115

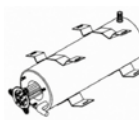
Rebordo, LPA 646x2x62 mm
Closing pc. for tables, LPH 646x2x62 mm



cód. 0890.35.043

M11874

Caldeira suplementar 9kW. Capacidade 8 l. Para modelos TR 1650 e TR 2000, LP 615x138 mm
Extra boiler 9 kW. Capacity 8 l. For TR 1650 and TR 2000 models, LP 615x138 mm



cód. 0890.35.044

M11875

Caldeira suplementar 12kW. Capacidade 8 l. Para modelos TR 1650 e TR 2000, LP 615x138 mm
Extra boiler 12 kW. Capacity 8 l. For TR 1650 and TR 2000 models, LP 615x138 mm

Bombas de detergente/ abrillantadores universais e kits bomba de esgoto Detergent pump / Universal rinse aids and drain pump kits



Bomba de detergente 0-1.5 (cód. 90805.274.029)



Bomba de detergente/ abrillantador universal
Detergent pump / universal rinse aid

Capacidade / Capacity

0 - 1.5 l/h

- Funciona em qualquer máquina lavar louça independentemente da marca.

- It works on any kind dish washer regardless of the brand.



Bomba de detergente 0-3 (cód. 90805.274.030)



Bomba de detergente/ abrillantador universal
Detergent pump / universal rinse aid

Capacidade / Capacity

0 - 3 l/h

- Funciona em qualquer máquina lavar louça independentemente da marca.

- It works on any kind dish washer regardless of the brand.

Bombas ideais para fornecer detergente e secante de forma automática nas máquinas de lavar copos, pratos e túnel.

Ideal pumps for automatical providing of detergent and rinse for glasswashers, dishwashers and rack conveyor dishwashers.





11097 (cód. 90805.35.413)



Kit bomba de esgoto para AP/AE 35/38/45
Drain pump kit for AP/AE 35/38/45

• Ideal para locais onde o esgoto está a um nível mais elevado.

• Ideal to places where the drain is too high.



11432 (cód. 90805.35.390)



Kit bomba de esgoto suplementar para AP50.32
Additional drain pump kit for AP50.32

• Ideal para locais onde o esgoto está a um nível mais elevado.

• Ideal to places where the drain is too high.

Caixa de gordura ecológica Ecological grease trap



Caixa de gordura ecológica (cód. 0835.437.001)



Caixa de gordura ecológica WATERCLEAN®
Ecological grease trap WATERCLEAN®

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	280x365x349	mm
Entrada e saída de água / Inlet and outlet of water	ø 50	mm

- A entrada e saída de água são compatíveis com os tubos de ligação flexíveis com 50 mm de diâmetro.
- Anula o entupimento de esgoto. Evita maus cheiros e a proliferação de bactérias no ambiente. Reduz os tratamentos bacteriológicos.
- Ligação direta às cubas de lavagem, sem necessidade de instalação de sifão.
- Descarga de esgoto por gravidade.
- Não pode ser instalada sem o filtro descartável montado!

- Water entry and drain are compatible with flexible 50 mm hoses
- Eliminates plugging of the drain. Reduces bad odors and the proliferation of bacteria. Minimizes anti-bacterial treatment.
- Direct connection to the washing vats, without necessity of installing a siphon.
- Drain emptying by gravity.
- Cannot be installed without the disposable filter!

Opcional para caixa de gorduras / Optional for ecological grease trap

cód. 0890.437.001

Embalagem com 22 filtros para caixa de gordura ecológica
Package with 22 filters for ecological grease trap

Máquinas para secar e polir Machines to dry and polish



EMP CKP 01 (cód. 3201.744.001)

NTS JAPAN

Máquina para secar, polir e esterilizar talheres
Machine to dry, polish and disinfection cutlery

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x550x410	mm
Capacidade (peças/h) / Production (pieces/h)	3000	
Carga máxima de sêmola Maximum load of gravel	3	kg
Potência / Power	0.6	kW
Peso / Weight	50	kg

- Utilizam material polidor ecológico, não tóxico e muito eficaz (sêmola de milho - fornecido de série com 3 kg).
- Máquina inovadora, única e multifuncional.
- Secagem e esterilização com a remoção dos halos de calcário.
- Lâmpada de raios ultravioletas que garante a máxima higiene e segurança.

- Works with an ecological cleaning agent, non-toxic and very efficient (corn semolina - by default with 3 kg).
- Innovative, multifunctional equipment.
- Drying, disinfection and complete removal of calcifications.
- UV-lamp that assures maximum hygiene and safety.

Opcional / Optional

cód. 3290.252.003 Sêmola de milho (fornecida em saco de 3 kg)
Corn semolina (supplied in bags of 3 kg)



EMP. BPR. 001 (cód. 0840.744.001)

NTS JAPAN

Secador para 2 copos
Dryer for 2 glasses

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	595x322x510	mm
Capacidade (copos/h) / Production (cups/h)	600-720	
Potência / Power	2.62	kW
Peso / Weight	27	kg

- 8 braços que permitem a secagem e polimento de 2 copos em simultâneo.
- Secagem por ar quente. Estrutura em aço inoxidável.

- 8 polishing arms for drying and polishing two glasses simultaneously.
- Hot air drying. Structure made of stainless steel.



EMP. BPR. 002 (cód. 0840.744.002)

NTS JAPAN

Secador para 1 copo
Dryer for 1 glass

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	360x340x510	mm
Capacidade (copos/h) / Production (cups/h)	300 - 360	
Potência / Power	1.49	kW
Peso / Weight	19.5	kg

- 5 braços que permitem a secagem e polimento de 1 copo.
- Secagem por ar quente. Estrutura em aço inoxidável.

- 5 polisher arms for drying and polishing for one glass.
- Hot air drying. Structure made of stainless steel.

Cestos Racks



BAR 35 (cód. 90805.274.001)

MAGNUS



Cesto para copos sem ângulos, 350x350x150 mm
Rack for glass without angle, 350x350x150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

350x350x150 mm

- Borda superior lisa para facilitar o empilhamento simples e seguro.
- A forma particular da estrutura favorece o escoamento da água para uma melhor lavagem e uma mais rápida secagem.
- Leve, robusto e fabricado em plástico de alta resistência de acordo com as normas europeias.

- Smooth upper border for a safe and easy filling.
- The special shape of the structure allows an easy draining of the water for best cleaning results and fast drying.
- Light and robust, highly resistant plastic, according to european norms.



BAR 38A (cód. 90805.274.023)

MAGNUS



Cesto para copos com ângulos, 380x380x150 mm
Rack for glass with angle, 380x380x150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

380x380x150 mm

- Borda superior lisa para facilitar o empilhamento simples e seguro.
- A forma particular da estrutura favorece o escoamento da água para uma melhor lavagem e uma mais rápida secagem.
- Leve, robusto e fabricado em plástico de alta resistência de acordo com as normas europeias.
- O cesto com ângulos evita que os copos se encostam aos cantos, permitindo assim uma correta lavagem dos mesmos.

- Smooth upper border for a safe and easy filling.
- The special shape of the structure allows an easy draining of the water for best cleaning results and fast drying.
- Light and robust, highly resistant plastic, according to european norms
- Basket with angles avoids the cups sliding into the corners, allowing a throughout cleaning.



BAR 40A (cód. 90805.274.002)

MAGNUS



Cesto para copos com ângulos, 400x400x150 mm
Rack for glass with angle, 400x400x150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

400x400x150 mm

- Borda superior lisa para facilitar o empilhamento simples e seguro.
- A forma particular da estrutura favorece o escoamento da água para uma melhor lavagem e uma mais rápida secagem.
- Leve, robusto e fabricado em plástico de alta resistência de acordo com as normas europeias.
- O cesto com ângulos evita que os copos se encostam aos cantos, permitindo assim uma correta lavagem dos mesmos.

- Smooth upper border for a safe and easy filling.
- The special shape of the structure allows an easy draining of the water for best cleaning results and fast drying.
- Light and robust, highly resistant plastic, according to european norms
- Basket with angles avoids the cups sliding into the corners, allowing a throughout cleaning.



Pratos 40 (cód. 90805.274.050)

MAGNUS



Cesto para 11 pratos, 400x400x110 mm
Rack for 11 Plates, 400x400x110 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

400x400x110 mm

- A forma particular da estrutura favorece o escoamento da água para uma melhor lavagem e uma mais rápida secagem.
- Leve, robusto e fabricado em plástico de alta resistência de acordo com as normas europeias.

- The special shape of the structure allows an easy draining of the water for best cleaning results and fast drying.
- Light and robust, highly resistant plastic, according to european norms.



Copos 45 (cód. 90805.274.003a)

MAGNUS



Cesto para copos, 450x450x106 mm
Rack for glass, 450x450x106 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

450x450x106 mm

- A forma particular da estrutura favorece o escoamento da água para uma melhor lavagem e uma mais rápida secagem.
- Leve, robusto e fabricado em plástico de alta resistência de acordo com as normas europeias.

- The special shape of the structure allows an easy draining of the water for best cleaning results and fast drying.
- Light and robust, highly resistant plastic, according to european norms.



Pratos 45 (cód. 90805.274.004)

MAGNUS



Cesto para 14 pratos, 450x450x106 mm
Rack for 14 plates, 450x450x106 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

450x450x106 mm

- A forma particular da estrutura favorece o escoamento da água para uma melhor lavagem e uma mais rápida secagem.
- Leve, robusto e fabricado em plástico de alta resistência de acordo com as normas europeias.
- Pegas alinhadas na diagonal para melhor equilíbrio durante o transporte móvel.

- The special shape of the structure allows an easy draining of the water for best cleaning results and fast drying.
- Light and robust, highly resistant plastic, according to european norms
- Handles aligned diagonally for a better balance and safety during transport.



Pratos 50 (cód. 90805.274.006)

MAGNUS



Cesto para 18 pratos, 500x500x106 mm
Rack for 18 plates, 500x500x106 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

500x500x106 mm

- A forma particular da estrutura favorece o escoamento da água para uma melhor lavagem e uma mais rápida secagem.
- Leve, robusto e fabricado em plástico de alta resistência de acordo com as normas europeias.
- Pegas alinhadas na diagonal para melhor equilíbrio durante o transporte móvel.
- Pode ser empilhado com os modelos das marcas Cambro, Traex e Carlisle.

- The special shape of the structure allows an easy draining of the water for best cleaning results and fast drying.
- Light and robust, highly resistant plastic, according to european norms
- Handles aligned diagonally for a better balance and safety during transport.
- Can be stacked with the models from Cambro, Traex and Carlisle brands.



Chávenas 50 (cód. 90805.274.005)

MAGNUS



Cesto base para chávenas e taças, 500x500x107 mm
Base rack for cups and mugs, 500x500x107 mm

Dimensões (LP) / Dimensions (WD)

500x500x107

mm

- A forma particular da estrutura favorece o escoamento da água para uma melhor lavagem e uma mais rápida secagem.
- Leve, robusto e fabricado em plástico de alta resistência de acordo com as normas europeias.
- Pegas alinhadas na diagonal para melhor equilíbrio durante o transporte móvel.
- Pode ser empilhado com os modelos das marcas Cambro, Traex e Carlisle.

- The special shape of the structure allows an easy draining of the water for best cleaning results and fast drying.
- Light and robust, highly resistant plastic, according to european norms
- Handles aligned diagonally for a better balance and safety during transport.
- Can be stacked with the models from Cambro, Traex and Carlisle brands.



Tabuleiros 50.9 (cód. 90805.274.008)

MAGNUS



Cesto para 9 tabuleiros, 500x500x107 mm
Rack for 9 trays, 500x500x107 mm

Dimensões (LP) / Dimensions (WD)

500x500x107

mm

- A forma particular da estrutura favorece o escoamento da água para uma melhor lavagem e uma mais rápida secagem.
- Leve, robusto e fabricado em plástico de alta resistência de acordo com as normas europeias.
- Pegas alinhadas na diagonal para melhor equilíbrio durante o transporte móvel.
- Pode ser empilhado com os modelos das marcas Cambro, Traex e Carlisle.

- The special shape of the structure allows an easy draining of the water for best cleaning results and fast drying.
- Light and robust, highly resistant plastic, according to european norms
- Handles aligned diagonally for a better balance and safety during transport.
- Can be stacked with the models from Cambro, Traex and Carlisle brands.



Cutelaria 50 (cód. 90805.274.007)

MAGNUS



Cesto para cutelaria, 500x500x107 mm
Rack for cutlery 500x500x107 mm

Dimensões (LP) / Dimensions (WD)

500x500x107

mm

- Restantes características técnicas iguais ao modelo Tabuleiros 50.9.

- Other technical characteristics similar to the Tabuleiros 50.9 model.



Talheres Q11 (cód. 90805.274.009)

MAGNUS



Cesto quadrado para garfos, facas e colheres 113x113x89 mm
Square rack for cutlery, 113x113x89 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

113x113x130

mm

- A forma particular da estrutura favorece o escoamento da água para uma melhor lavagem e uma mais rápida secagem.
- Leve, robusto e fabricado em plástico de alta resistência de acordo com as normas europeias.

- The special shape of the structure allows an easy draining of the water for best cleaning results and fast drying.
- Light and robust, highly resistant plastic, according to european norms.



Talheres QX 8 (cód. 90805.274.047)

MAGNUS



Cesto para talheres com 8 compartimentos, 480x230x145 mm
Rack for cutlery with 8 compartments, 480x230x145 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	480x230x145	mm
------------------------------------	-------------	----

- A forma particular da estrutura favorece o escoamento da água para uma melhor lavagem e uma mais rápida secagem.
- Leve, robusto e fabricado em plástico de alta resistência de acordo com as normas europeias.
- The special shape of the structure allows an easy draining of the water for best cleaning results and fast drying.
- Light and robust, highly resistant plastic, according to european norms.



Porta Pires (cód. 90805.274.048)

MAGNUS



Porta pires
Rack for saucers

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	90x290x75	mm
Capacidade (pires) / Capacity (saucers)	12	un.

- A forma particular da estrutura favorece o escoamento da água para uma melhor lavagem e uma mais rápida secagem.
- Leve, robusto e fabricado em plástico de alta resistência de acordo com as normas europeias.
- The special shape of the structure allows an easy draining of the water for best cleaning results and fast drying.
- Light and robust, highly resistant plastic, according to european norms.



Sup Flute (cód. 90805.274.049)

MAGNUS



Suporte de flutes para cesto 400x400 mm
Support for champagne flutes 400x400 mm

Dimensões (LA) / Dimensions (WH)	395x190	mm
----------------------------------	---------	----

- Leve, robusto e fabricado em plástico de alta resistência de acordo com as normas europeias.
- Light and robust, highly resistant plastic, according to european norms.



DIV 9 (cód. 90805.274.027)

MAGNUS



Divisória de copos 3x3 para cesto 500x500 mm
Glasses divider 3x3 for rack 500x500 mm

Capacidade (copos) / Capacity (glasses)	9	uni.
---	---	------

- Todos os produtos são fabricados com material nobre de acordo com as normativas do sector, garantia, leveza, indeformável e rico em soluções inovadoras.
- 9 Compartimentos Ø 150 mm.
- All products are made from light, indeformable materials in compliance with safety norms.
- 9 Divisions of Ø 150 mm.



DIV 16 (cód. 90805.274.011)

MAGNUS



Divisória de copos 4x4 para cesto 500x500
Glasses divider 4x4 for rack 500x500 mm

Capacidade (copos) / Capacity (glasses)	16	uni.
---	----	------

- Todos os produtos são fabricados com material nobre de acordo com as normativas do sector, garantia, leveza, indeformável e rico em soluções inovadoras.
- 16 compartimentos Ø 110mm.
- All products are made from light, indeformable materials in compliance with safety norms.
- 16 Divisions of Ø 110 mm.



DIV 25 (cód. 90805.274.012)

MAGNUS



Divisória de copos 5x5 para cesto 500x500
Glasses divider 5x5 for rack 500x500 mm

Capacidade (copos) / Capacity (glasses)

25 uni.

- Todos os produtos são fabricados com material nobre de acordo com as normativas do sector, garantia, leveza, indeformável e rico em soluções inovadoras.

• 25 compartimentos Ø 89 mm.

- All products are made from light, indeformable materials in compliance with safety norms.

• 25 Divisions of Ø 89 mm.



DIV 36 (cód. 90805.274.013)

MAGNUS



Divisória de copos 6x6 para cesto 500x500 mm
Glasses divider 6x6 for rack 500x500 mm

Capacidade (copos) / Capacity (glasses)

36 uni.

- Todos os produtos são fabricados com material nobre de acordo com as normativas do sector, garantia, leveza, indeformável e rico em soluções inovadoras.

• 36 compartimentos Ø 73 mm.

- All products are made from light, indeformable materials in compliance with safety norms.

• 36 Divisions of Ø 73 mm.



DIV 49 (cód. 90805.274.014)

MAGNUS



Divisória de copos 7x7 para cesto 500x500 mm
Glasses divider 7x7 for rack 500x500 mm

Capacidade (copos) / Capacity (glasses)

49 uni.

- Todos os produtos são fabricados com material nobre de acordo com as normativas do sector, garantia, leveza, indeformável e rico em soluções inovadoras.

• 49 compartimentos Ø 62 mm.

- All products are made from light, indeformable materials in compliance with safety norms.

• 49 Divisions of Ø 62 mm.



TAMPA AP (cód.90805.274.056)

MAGNUS



Tabuleiro apara-pingos para cesto 400x400 mm
Collection tray for rack 400x400 mm

Dimensões (LP) / Dimensions (WD)

400x400 mm

- Todos os produtos são fabricados com material nobre de acordo com as normativas do sector, garantia, leveza, indeformável e rico em soluções inovadoras.

• Tabuleiro que permite recolher água existente nos cestos.

- All products are made from light, indeformable materials in compliance with safety norms.

• Collection tray for racks dripping water.



TAMPA (cód. 90805.274.010)

MAGNUS



Tampa universal para cestos e extensores, 500x500 mm
Cover for racks and frames, 500x500 mm

Dimensões (LP) / Dimensions (WD)

500x500 mm

- Todos os produtos são fabricados com material nobre de acordo com as normativas do sector, garantia, leveza, indeformável e rico em soluções inovadoras.

• Tampa universal para melhor preservação de higiene.

- All products are made from light, indeformable materials in compliance with safety norms.

• Universal cover for better hygiene in preservation.



EXTENSOR (cód. 90805.274.015)

MAGNUS



Extensor universal para cesto 500x500 mm
Universal extender for rack 500x500 mm

Dimensões (LPH) / Dimensions (WDH)

500x500x50 mm

- Todos os produtos são fabricados com material nobre de acordo com as normativas do sector, garantia, leveza, indeformável e rico em soluções inovadoras.
- Extensor aplicável a cestos de outras marcas (por ex. Cambro).

- All products are made from light, indeformable materials in compliance with safety norms.
- Adjustable extensor to baskets of other brands (i.e. Cambro).

EXTENSOR-D

cód. 90805.274.031	Extensor universal com divisórias 3x3 (9 compartimentos Ø 150 mm) Universal extender for racks with divider 3x3 (9 divisions Ø 150 mm)
cód. 90805.274.042	Extensor universal com divisórias 4x4 (16 compartimentos Ø 110 mm) Universal extender for racks with divider 4x4 (16 divisions Ø 110 mm)
cód. 90805.274.043	Extensor universal com divisórias 5x5, 25 compartimentos Ø 89 mm) Universal extender for racks with divider 5x5 (25 divisions Ø 89 mm)
cód. 90805.274.044	Extensor universal com divisórias 6x6 (36 compartimentos Ø 73 mm) Universal extender for racks with divider 6x6 (36 divisions Ø 73 mm)
cód. 90805.274.045	Extensor universal com divisórias 7x7 (49 compartimentos Ø 62 mm) Universal extender for racks with divider 7x7 (49 divisions Ø 62 mm)



500x500x50 mm

- Todos os produtos são fabricados com material nobre de acordo com as normativas do sector, garantia, leveza, indeformável e rico em soluções inovadoras.
- Extensor aplicável a cestos de outras marcas (por ex. Cambro).

- All products are made from light, indeformable materials in compliance with safety norms.
- Adjustable extensor to baskets of other brands (i.e. Cambro).

DISCOS

cód. 90805.274.017	Disco preto Black disc
cód. 90805.274.018	Disco azul Blue disc
cód. 90805.274.019	Disco cinza Grey disc
cód. 90805.274.020	Disco amarelo Yellow disc
cód. 90805.274.021	Disco vermelho Red disc
cód. 90805.274.022	Disco verde Green disc



- Discos coloridos para identificar o tipo de copo armazenado, evitando o armazenamento / investimento em cestos de várias cores.

- Colored discs to identify the type of glasses stored in each rack, thus avoiding storage and investment in racks of different colors.



CARRO P (cód. 90805.274.055)

MAGNUS



Carro com pega para cestos
Trolley with handle for racks

- Roda em borracha "Santoprene", não deixa rasto no piso e oferece um ótimo deslizamento (dureza 90Sh/A).
- É possível criar um sistema de armazenamento higiênico portátil, empilhando os cestos em carros e cobrindo-os com tampas. Desta forma, permite eliminar a contaminação cruzada dos produtos.

- "Santoprene" rubber wheels, does not leave marks on the floor, allowing a easy movement (hardness 90Sh/A).
- Possible to build a mobile stacking system with stacked and covered baskets on trolleys. This system eliminates the risks of cross-contamination between different baskets.





CARRO S (cód. 90805.274.)

MAGNUS



Carro sem pega para cestos
Trolley without handle for racks

- Roda em borracha "Santoprene", não deixa rasto no piso e oferece um ótimo deslizamento (dureza 90Sh/A).
- É possível criar um sistema de armazenamento higiênico portátil, empilhando os cestos em carros e cobrindo-os com tampas. Desta forma, permite eliminar a contaminação cruzada dos produtos.
- "Santoprene" rubber wheels, does not leave marks on the floor, allowing a easy movement (hardness 90Sh/A).
- Possible to build a mobile stacking system with stacked and covered baskets on trolleys. This system eliminates the risks of cross-contamination between different baskets.

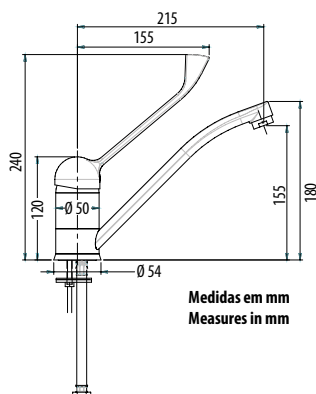
Misturadoras Faucets



MB1C (cód. 0830.273.018)

MAGNUS

Misturadora de bancada monofuro com comando cotovelo
One hole sink mixer tap with long lever



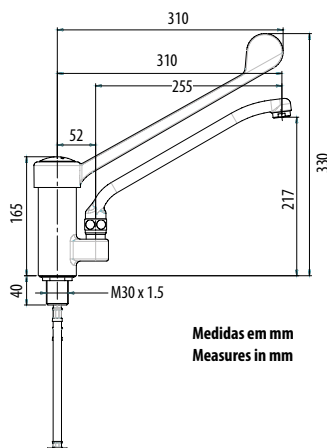
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.



MB1CP (cód. 0830.273.019)

MAGNUS

Misturadora de bancada monofuro com comando cotovelo em plástico
One hole sink mixer tap with black clinical lever

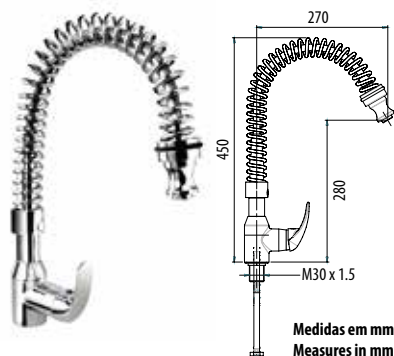


- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 3/8" F.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Clearance hole of Ø 3/8" F.



MB1DM XS (cód. 0830.273.017)

MAGNUS



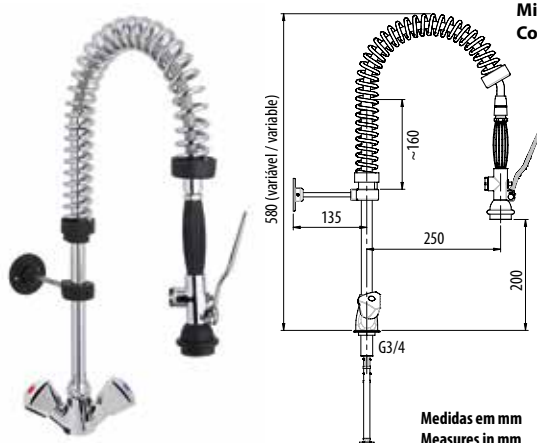
Misturadora de bancada monofuro com chuveiro e monocomando compacta
Compact one hole single-handle sink mixer with shower

- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 3/4".
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Clearance hole of Ø 3/4".



MB1D XS (cód. 0830.273.020)

MAGNUS



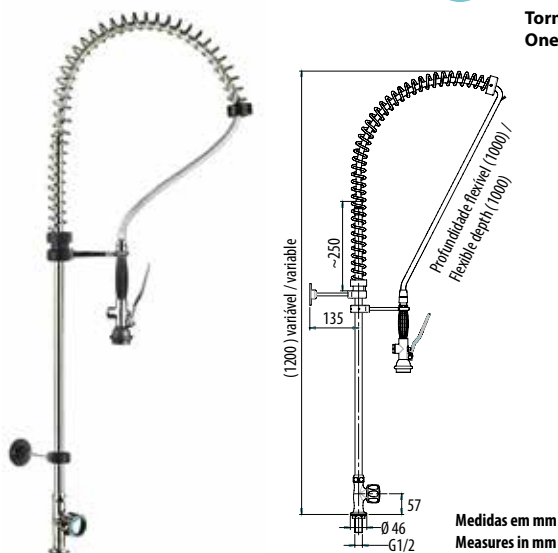
Misturadora de bancada monofuro com duche compacta
Compact one hole sink mixer with shower

- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 3/4".
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Clearance hole of Ø 3/4".



FB1D (cód. 0830.273.021)

MAGNUS



Torneira água fria de bancada monofuro com duche
One hole sink tap, cold water with shower

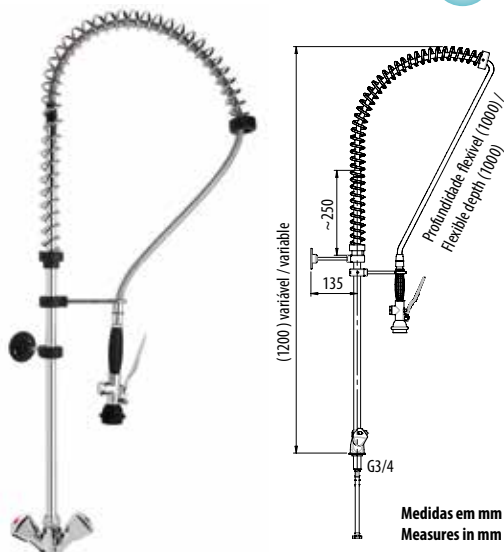
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 3/4".
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Clearance hole of Ø 3/4".



MB1D (cód. 0830.273.013)

MAGNUS

Misturadora de bancada monofuro com duche
One hole sink mixer with shower



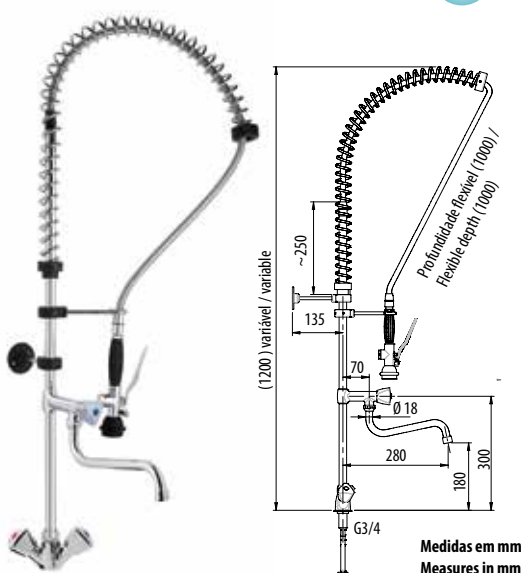
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 3/4".
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Clearance hole of Ø 3/4".



MB1BD (cód. 0830.273.011)

MAGNUS

Misturadora de bancada monofuro com bica e duche
One hole mixer tap with extra tap and shower



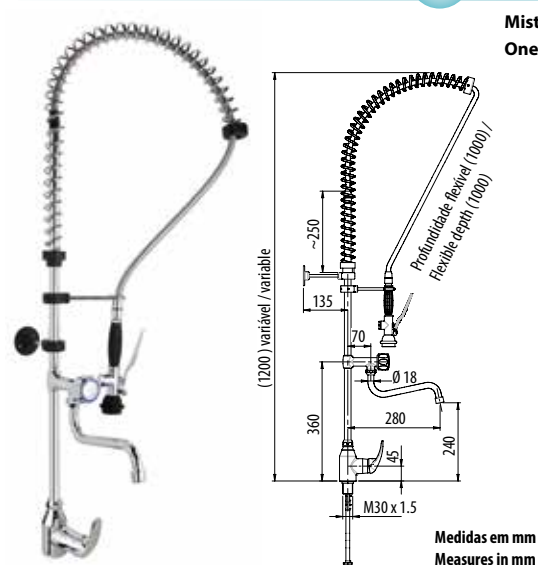
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 3/4".
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Clearance hole of Ø 3/4".



MB1BDM (cód. 0830.273.026)

MAGNUS

Misturadora de bancada monofuro com bica e duche e monocomando
One hole single-handle sink mixer with extra tap and shower



- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 3/4".
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Clearance hole of Ø 3/4".

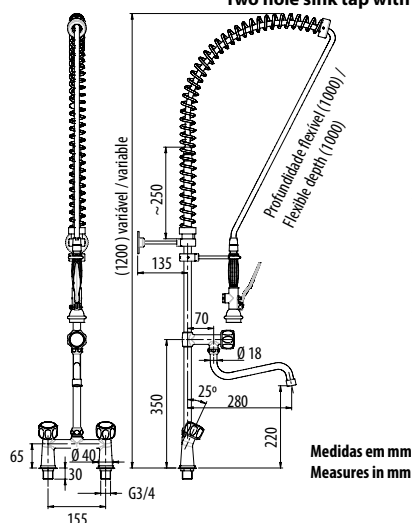


MB2BD (cód. 0830.273.005)

MAGNUS



Misturadora de bancada bifuro com bica e duche
Two hole sink tap with extra tap and shower



- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encastre de Ø 1/2".
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Clearance hole of Ø 1/2".

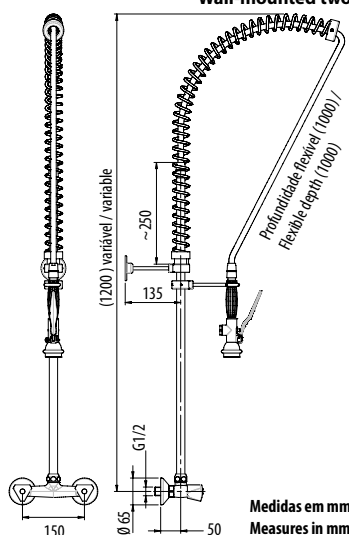


MP2D (cód. 0830.273.001)

MAGNUS



Misturadora de parede bifuro com duche
Wall-mounted two hole tap with shower



- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encastre de Ø 1/2, distância entre furos 160 mm.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Clearance hole of Ø 1/2, distance between holes 160 mm.

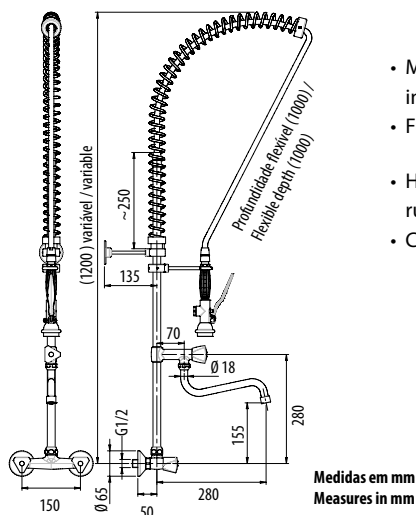


MP2BD (cód. 0830.273.007)

MAGNUS



Misturadora de parede bifuro com bica e duche
Wall-mounted two hole tap with extra tap and shower



- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encastre de Ø 3/4".
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Clearance hole of Ø 3/4".

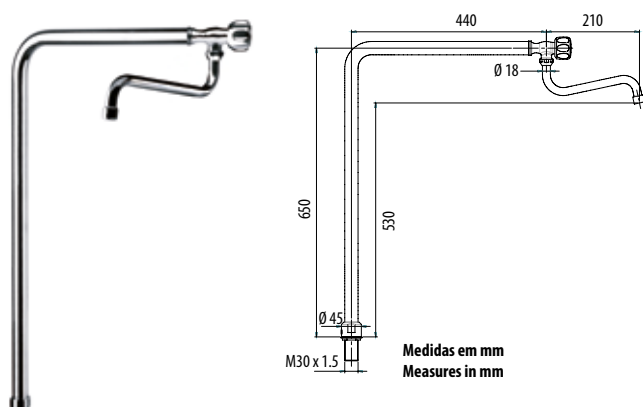




TCQ (cód. 0830.273.022)

MAGNUS

Torneira de coluna para linhas de queima
Pedestal with tap for kitchen lines



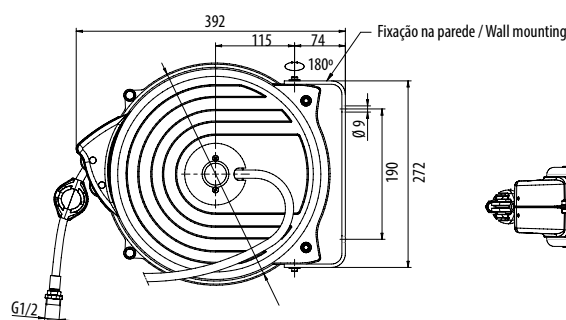
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 1/2".
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Clearance hole of Ø 1/2".



GML (cód. 0830.273.025)

MAGNUS

Grupo de lavagem protegido com enrolador - 15 metros
Wall mounted hose reel - 15 meters



- Mangueira extensível - 15 metros.
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Estrutura em aço inoxidável.

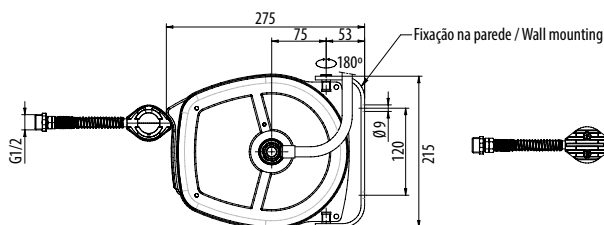
- Extendable hose - 15 meters.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Stainless steel body.



GML Compacto (cód. 0830.273.031)

MAGNUS

Grupo de lavagem protegido com enrolador - 5 metros
Wall mounted hose reel - 5 meters



- Mangueira extensível - 5 metros.
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Extendable hose - 5 meters.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Stainless steel body.



Chuveiro Externo (cód. 0830.273.032)

MAGNUS



Chuveiro externo para fornos
External shower for ovens

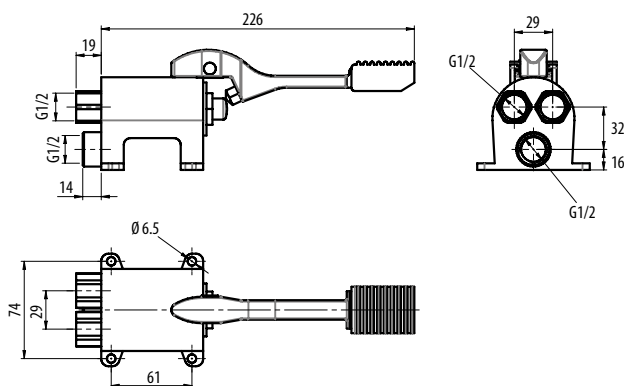
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Saída de água a 45° para facilitar a lavagem nos cantos internos dos equipamentos.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- 45° water outlet for an easy cleaning of the equipment's interior corners.



MP1C (cód. 0830.273.028)

MAGNUS

Misturadora de pedal
Foot operated tap



- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.

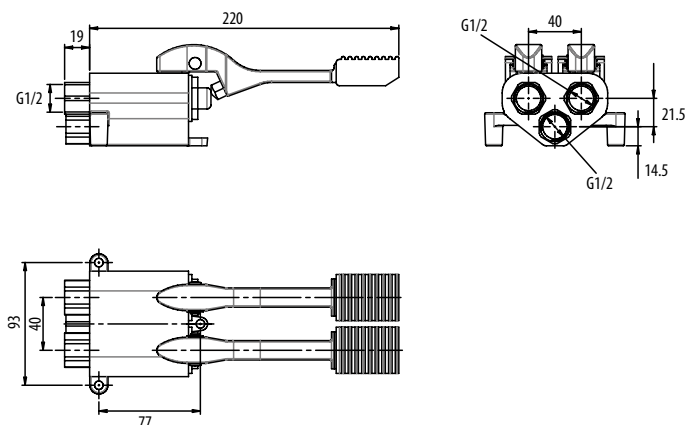
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.



MP2C (cód. 0830.273.029)

MAGNUS

Misturadora progressiva de pedal
Foot progressive operated tap



- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.

- High-quality materials in accordance with applicable international rules.



PLMP400 (cód. 2007.429.001)

MAGNUS®

Pio lava-mãos com misturadora de pedal, móvel
Washing basin with foot operated mixer system, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x400x945(1050)*	mm
Peso / Weight	10.5	kg

* Altura máxima com torneira / Maximum height with tap

- Estrutura em aço inoxidável.
- Acionamento da misturadora por pedal.
- Dimensão do pio: Ø 350 mm.
- Acessórios para montagem incluídos: misturadora, válvula e bichas.

- Structure made of stainless steel.
- Activation of the mixer by pedal.
- Sink dimensions: Ø 350 mm.
- Accessories for assembly included: mixer, valve and flexible pipes.



PLMJ400 (cód. 2007.429.002)

MAGNUS®

Pio lava-mãos com misturadora de joelho, parede
Washing basin with knee mixer system, wall

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x292x278(400)*	mm
Peso / Weight	4	kg

* Altura máxima com torneira / Maximum height with tap

- Estrutura em aço inoxidável.
- Acionamento da misturadora por manipulo de comando.
- Dimensão do pio: 350x250 mm.
- Profundidade máxima com manipulo: 320 mm.
- Acessórios para montagem incluídos: misturadora, válvula e bichas.

- Structure made of stainless steel.
- Activation of the mixer by knee handle.
- Sink dimensions: 350x250 mm
- Maximum depth with handle: 320 mm.
- Accessories for assembly included: mixer, valve and flexible pipes.

Máquinas para fabricar gelo em cubos

Commercial ice cube machines



MP 21/5 (cód. 0200.131.001)

MAGNUS®



230V

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 g.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R404a.
- Pés ajustáveis em altura de 0 a 20 mm.
- Equipada com pá.

Máquina para fabricar gelo em cubos 20 kg/24h com depósito de 6 kg
Ice cube machine 20 kg/24h with storage bin of 6 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	365x495x600	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	20	kg/24h
Depósito / Storage capacity	6	kg
Potência / Power	0.35	kW
Peso / Weight	33	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R404a.
- Adjustable feet in height from 0 - 20 mm.
- Equipped with scoop.

Versão / Version

cód. 0200.131.040 MP 21/5 W Máquina para fabricar gelo em cubos 20kg/24h com depósito de 6 kg, **arrefecimento a água**
Ice cube machine 20kg/24h with storage of 6 kg, **water cooled**



MP 25/6 (cód. 0200.131.002)

MAGNUS®



230V

- Restantes características técnicas iguais ao modelo MP 21/5.

Máquina para fabricar gelo em cubos 25 kg/24h com depósito de 6 kg
Ice cube machine 25 kg/24h with storage bin of 6 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	365x495x600	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	25	kg/24h
Depósito / Storage capacity	6	kg
Potência / Power	0.35	kW
Peso / Weight	34	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Other technical characteristics similar to the MP 21/5 model.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.046	MP 25/6 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 25kg/24h com depósito de 6 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 25kg/24h with storage of 6 kg, water cooled
cód. 0200.131.009	MP 25/6 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 25kg/24h com depósito de 6 kg, arrefecimento a ar e cubo de 40 g Ice cube machine 25kg/24h with storage of 6 kg, air cooled and full ice cube of 40 g
cód. 0200.131.047	MP 25/6 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 25kg/24h com depósito de 6 kg, arrefecimento a água e cubo de 40 g Ice cube machine 25kg/24h with storage of 6 kg, water cooled and full ice cube of 40 g





MP 30/10 (cód. 0200.131.003)

MAGNUS®



Máquina para fabricar gelo em cubos 30 kg/24h com depósito de 10 kg
Ice cube machine 30 kg/24h with storage bin of 10 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	365x495x690	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	30	kg/24h
Depósito / Storage capacity	10	kg
Potência / Power	0.45	kW
Peso / Weight	36	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R404a.
- Pés ajustáveis em altura de 0 a 20 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R404a.
- Adjustable feet in height from 0 - 20 mm.
- Equipped with scoop.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.048	MP 30/10 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 30kg/24h com depósito de 10 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 30kg/24h with storage of 10 kg, water cooled
cód. 0200.131.010	MP 30/10 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 30kg/24h com depósito de 10 kg, arrefecimento a ar e cubo de 40 g Ice cube machine 30kg/24h with storage of 10 kg, air cooled and full ice cube of 40 g
cód. 0200.131.028	MP 30/10 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 30kg/24h com depósito de 10 kg, arrefecimento a água e cubo de 40 g Ice cube machine 30kg/24h with storage of 10 kg, water cooled and full ice cube of 40 g



MP 45/15 (cód. 0200.131.004)

MAGNUS®



Máquina para fabricar gelo em cubos 45 kg/24h com depósito de 15 kg
Ice cube machine 45 kg/24h with storage bin of 15 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	500x585x685	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	45	kg/24h
Depósito / Storage capacity	15	kg
Potência / Power	0.65	kW
Peso / Weight	52	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R404a.
- Pés ajustáveis em altura de 0 a 20 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R404a.
- Adjustable feet in height from 0 - 20 mm.
- Equipped with scoop.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.049	MP 45/15 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 40kg/24h com depósito de 15 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 40kg/24h with storage of 15 kg, water cooled
cód. 0200.131.011	MP 45/15 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 40kg/24h com depósito de 15 kg, arrefecimento a ar e cubo de 40 g Ice cube machine 40kg/24h with storage of 15 kg, air cooled and full ice cube of 40 g
cód. 0200.131.029	MP 45/15 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 40kg/24h com depósito de 15 kg, arrefecimento a água e cubo de 40 g Ice cube machine 40kg/24h with storage of 15 kg, water cooled and full ice cube of 40 g



MP 50/26 (cód.0200.131.005)

MAGNUS®



230V



Máquina para fabricar gelo em cubos 50 kg/24h com depósito de 25 kg
Ice cube machine 50 kg/24h with storage bin of 25 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	500x585x795	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	50	kg/24h
Depósito / Storage capacity	25	kg
Potência / Power	0.8	kW
Peso / Weight	55	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R404a.
- Pés ajustáveis em altura de 0 a 20 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R404a.
- Adjustable feet in height from 0 - 20 mm.
- Equipped with scoop.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.050	MP 50/26 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 50kg/24h com depósito de 25 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 50kg/24h with storage of 25 kg, water cooled
cód. 0200.131.012	MP 50/26 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 50kg/24h com depósito de 25 kg, arrefecimento a ar e cubo de 40 g Ice cube machine 50kg/24h with storage of 25 kg, air cooled and full ice cube of 40 g
cód. 0200.131.030	MP 50/26 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 50kg/24h com depósito de 25 kg, arrefecimento a água e cubo de 40 g Ice cube machine 50kg/24h with storage of 25 kg, water cooled and full ice cube of 40 g



MP 60/40 (cód. 0200.131.041)

MAGNUS®



230V



Máquina para fabricar gelo em cubos 60 kg/24h com depósito de 40 kg
Ice cube machine 60 kg/24h with storage bin of 40 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	740x605x915	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	60	kg/24h
Depósito / Storage capacity	40	kg
Potência / Power	0.85	kW
Peso / Weight	72	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Pés ajustáveis em altura de 50 a 80 mm.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MP 50/26.

- Adjustable feet in height from 50 - 80 mm.
- Other technical characteristics similar to the MP 50/26 model.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.051	MP 60/40 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 60kg/24h com depósito de 40 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 60kg/24h with storage of 40 kg, water cooled
cód. 0200.131.042	MP 60/40 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 60kg/24h com depósito de 40 kg, arrefecimento a ar e cubo de 40 g Ice cube machine 60kg/24h with storage of 40 kg, air cooled and full ice cube of 40 g
cód. 0200.131.043	MP 60/40 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 60kg/24h com depósito de 40 kg, arrefecimento a água e cubo de 40 g Ice cube machine 60kg/24h with storage of 40 kg, water cooled and full ice cube of 40 g

Sugestão:

Consulte os trituradores de gelo e outros aparelhos de bar na página 502

Suggestion:

For ice crush machines and other bar equipment, see page 502





MP 80/40 (cód. 0200.131.007)

MAGNUS®



Máquina para fabricar gelo em cubos 80 kg/24h com depósito de 40 kg
Ice cube machine 80 kg/24h with storage bin of 40 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	740x605x915	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	80	kg/24h
Depósito / Storage capacity	40	kg
Potência / Power	0.9	kW
Peso / Weight	72	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R404a.
- Pés ajustáveis em altura de 50 a 80 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R404a.
- Adjustable feet in height from 50 - 80 mm.
- Equipped with scoop.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.052	MP 80/40 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 80kg/24h com depósito de 40 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 80kg/24h with storage of 40 kg, water cooled
cód. 0200.131.013	MP 80/40 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 80kg/24h com depósito de 40 kg, arrefecimento a ar e cubo de 40 g Ice cube machine 80kg/24h with storage of 40 kg, air cooled and full ice cube of 40 g
cód. 0200.131.031	MP 80/40 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 80kg/24h com depósito de 40 kg, arrefecimento a água e cubo de 40 g Ice cube machine 80kg/24h with storage of 40 kg, water cooled and full ice cube of 40 g



MP 100/60 (cód. 0200.131.032)

MAGNUS®



Máquina para fabricar gelo em cubos 100 kg/24h com depósito de 60 kg
Ice cube machine 100 kg/24h with storage bin of 60 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	740x605x1015	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	100	kg/24h
Depósito / Storage capacity	60	kg
Potência / Power	1	kW
Peso / Weight	87	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R404a.
- Pés ajustáveis em altura de 50 a 80 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R404a.
- Adjustable feet in height from 50 - 80 mm.
- Equipped with scoop.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.053	MP 100/60 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 100kg/24h com depósito de 60 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 100kg/24h with storage of 60 kg, water cooled
cód. 0200.131.014	MP 100/60 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 100kg/24h com depósito de 60 kg, arrefecimento a ar e cubo de 40 g Ice cube machine 100kg/24h with storage of 60 kg, air cooled and full ice cube of 40 g
cód. 0200.131.033	MP 100/60 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 100kg/24h com depósito de 60 kg, arrefecimento a água e cubo de 40 g Ice cube machine 100kg/24h with storage of 60 kg, water cooled and full ice cube of 40 g



MP 140/75 (cód. 0200.131.006)

MAGNUS®

Máquina para fabricar gelo em cubos 140 kg/24h com depósito de 75 kg
Ice cube machine 140 kg/24h with storage bin of 75 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	840x745x1070	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	140	kg/24h
Depósito / Storage capacity	75	kg
Potência / Power	1.7	kW
Peso / Weight	108	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C



230V



- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R404a.
- Pés ajustáveis em altura de 50 a 80 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R404a.
- Adjustable feet in height from 50 - 80 mm.
- Equipped with scoop.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.054	MP 140/75 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 140kg/24h com depósito de 75 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 140kg/24h with storage of 75 kg, water cooled
cód. 0200.131.015	MP 140/75 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 140kg/24h com depósito de 75 kg, arrefecimento a ar e cubo de 40 g Ice cube machine 140kg/24h with storage of 75 kg, air cooled and full ice cube of 40 g
cód. 0200.131.035	MP 140/75 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 140kg/24h com depósito de 75 kg, arrefecimento a água e cubo de 40 g Ice cube machine 140kg/24h with storage of 75 kg, water cooled and full ice cube of 40 g



MP 175/75 (cód. 0200.131.034)

MAGNUS®

Máquina para fabricar gelo em cubos 175 kg/24h com depósito de 75 kg
Ice cube machine 175 kg/24h with storage bin of 75 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	840x745x1070	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	175	kg/24h
Depósito / Storage capacity	75	kg
Potência / Power	1.7	kW
Peso / Weight	113	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C



230V



- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R404a.
- Pés ajustáveis em altura de 50 a 80 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R404a.
- Adjustable feet in height from 50 - 80 mm.
- Equipped with scoop.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.055	MP 175/75 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 175kg/24h com depósito de 75 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 175kg/24h with storage of 75 kg, water cooled
cód. 0200.131.016	MP 175/75 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 175kg/24h com depósito de 75 kg, arrefecimento a ar e cubo de 40 g Ice cube machine 175kg/24h with storage of 75 kg, air cooled and full ice cube of 40 g
cód. 0200.131.045	MP 175/75 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 175kg/24h com depósito de 75 kg, arrefecimento a água e cubo de 40 g Ice cube machine 175kg/24h with storage of 75 kg, water cooled and full ice cube of 40 g





MPM 175 (cód. 0200.131.018)

MAGNUS®

Máquina modular para fabricar gelo em cubos 175 kg/24h
Modular ice cube machine 175 kg/24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	865x560x730	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	175	kg/24h
Potência / Power	1.7	kW
Peso / Weight	97	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Gás refrigerante: R404a.
- Depósito aconselhado: ST S 250, ST C 300, ST S 400, ST SD 500, ST C 50, ST C 600 e ST C 1000.

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting utilization and perfect hygiene.
- Type of refrigerant: R404a.
- Recommended storage bins: ST S 250, ST C 300, ST S 400, ST SD 500, ST C 50, ST C 600 and ST C 1000.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.056	MPM 175W	Máquina para fabricar gelo em cubos 175kg/24h, arrefecimento a água Ice cube machine 175kg/24h, water cooled
cód. 0200.131.017	MPM 175 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 175kg/24h, arrefecimento a ar e cubo de 40 g Ice cube machine 175kg/24h, air cooled and full ice cube of 40 g
cód. 0200.131.044	MPM 175 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 175kg/24h, arrefecimento a água e cubo de 40 g Ice cube machine 175kg/24h, water cooled and full ice cube of 40 g



MPM 300 (cód.0200.131.021)

MAGNUS®

Máquina modular para fabricar gelo em cubos 300 kg/24h
Modular ice cube machine 300 kg/24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1255x595x860	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	300	kg/24h
Potência / Power	2.7	kW
Peso / Weight	153	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Depósito aconselhado: ST S 400, ST SD 500, ST C 600 e ST C 1000.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MPM 175.

- Recommended storage bins: ST S 400, ST SD 500, ST C 600 and ST C 1000.
- Other technical characteristics similar to the MPM 175 model.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.057	MPM 300 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 300kg/24h, arrefecimento a água Ice cube machine 300kg/24h, water cooled
cód. 0200.131.022	MPM 300 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 300kg/24h, arrefecimento a ar e cubo de 40 g Ice cube machine 300kg/24h, air cooled and full ice cube of 40 g
cód. 0200.131.036	MPM 300 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 300kg/24h, arrefecimento a água e cubo de 40 g Ice cube machine 300kg/24h, water cooled and full ice cube of 40 g

Sugestão:

Para o transporte de gelo utilize um carro. O elevado isolamento térmico, a cobertura removível e a capacidade de armazenagem até 109 kg tornam este equipamento essencial para quem transporta grandes quantidades de gelo.

Suggestion:

For transportation of ice, use a cart. High thermal insulation, removable lid and storage capacity up to 109 kg, make this equipment essential to carry large quantities of ice.



Máquinas para fabricar gelo granular

Ice granular machines



MS 80/15 (cód. 0210.131.007)

MAGNUS®



230V



Máquina para fabricar gelo granular 80 kg/ 24h, com depósito de 15 kg
Ice granular machine 80 kg/24h with storage bin of 15 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	500x696x696	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	80	kg/24h
Depósito / Storage capacity	15	kg
Potência / Power	0.6	kW
Peso / Weight	64	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R404a.
- Pés ajustável em altura de 0 - 20 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R404a.
- Adjustable feet in height from 0 - 20 mm.
- Equipped with scoop.

Versão / Version

MS 80/15 W

Máquina para fabricar gelo granular 80 kg/ 24h, com depósito de 15 kg, **arrefecimento a água**
Ice granular machine 80 kg/24h with storage of 15 kg, **water cooled**



MS 120/25 (cód. 0210.131.)

MAGNUS®



230V



Máquina para fabricar gelo granular 120 kg/ 24h, com depósito de 25 kg
Ice granular machine 120 kg/24h with storage bin of 25 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	500x696x796	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	120	kg/24h
Depósito / Storage capacity	25	kg
Potência / Power	0.6	kW
Peso / Weight	69	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R404a.
- Pés ajustável em altura de 0 - 20 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R404a.
- Adjustable feet in height from 0 - 20 mm.
- Equipped with scoop.

Versão / Version

MS 120/25 W

Máquina para fabricar gelo granular 120 kg/ 24h, com depósito de 25 kg, **arrefecimento a água**
Ice granular machine 120 kg/24h with storage of 25 kg, **water cooled**





MS 270 (cód. 0210.131.006)

MAGNUS®



Máquina modular para fabricar gelo granular 270 kg/ 24h Modular ice granular machine 270 kg/24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x525x560	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	270	kg/24h
Depósito / Storage capacity	separado / separate	
Potência / Power	1	kW
Peso / Weight	67	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Gás refrigerante: R404a.
- Depósito aconselhado: ST S 150, ST S 200, ST S 250, ST S 400, ST SD 500, ST C 50, ST C300, ST C 600 e ST C 1000.

- Air cooled.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Type of refrigerant: R404a.
- Recommended storage bins: ST S 150, ST S 200, ST S 250, ST S 400, ST SD 500, ST C 50, ST C300, ST C 600 and ST C 1000.

Versão / Version

MS 270 W	Máquina para fabricar gelo granular 270 kg/ 24h, arrefecimento a água Ice granular machine 270 kg/24h, water cooled
----------	--



MS 550 (cód. 0210.131.005)

MAGNUS®



Máquina modular para fabricar gelo granular 550 kg/ 24h Modular ice granular machine 550 kg/24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x570x725	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	550	kg/24h
Depósito / Storage capacity	separado / separate	
Potência / Power	1.6	kW
Peso / Weight	107	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Gás refrigerante: R404a.
- Depósito aconselhado: ST S 200, ST S 250, ST S 400, ST SD 500, ST C 50, ST C300, ST C 600 e ST C 1000.

- Air cooled.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Type of refrigerant: R404a.
- Recommended storage bins: ST S 200, ST S 250, ST S 400, ST SD 500, ST C 50, ST C300, ST C 600 and ST C 1000.

Versão / Version

MS 550 W	Máquina para fabricar gelo granular 550 kg/ 24h, arrefecimento a água Ice granular machine 550 kg/24h, water cooled
----------	--



MS 1000 (cód. 0210.131.)

MAGNUS®



Máquina modular para fabricar gelo granular 1000 kg/ 24h Modular ice granular machine 1000 kg/24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	830x642x905	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	1000	kg/24h
Depósito / Storage capacity	separado / separate	
Potência / Power	2.8	kW
Peso / Weight	156	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Gás refrigerante: R404a.
- Depósito aconselhado: ST S 250, ST S 400, ST SD 500, ST C 50, ST C300, ST C 600 e ST C 1000.

- Air cooled.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting utilization and perfect hygiene.
- Type of refrigerant: R404a.
- Recommended storage bins: ST S 250, ST S 400, ST SD 500, ST C 50, ST C300, ST C 600 and ST C 1000.

Versão / Version

MS 1000 W	Máquina para fabricar gelo granular 1000 kg/ 24h, arrefecimento a água Ice granular machine 1000 kg/24h, water cooled
-----------	--

Máquinas para fabricar gelo em escamas

Ice scale machines

494

e

V 230V



- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Sistema de arrefecimento a ar.
- Gás refrigerante R 404a.



KFE 250 (cód. 0205.131.002)

MAGNUS®

Máquina para fabricar gelo em escamas 250 kg/ 24h
Ice scale machine 250 kg/ 24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1015x590x815	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	0 - 30	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	250	kg/24h
Potência / Power	1.1	kW
Peso / Weight	170	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- Air cooling system.
- R 404a refrigerant.

494

e

V 400V



- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Sistema de arrefecimento a ar.
- Gás refrigerante R 404a.



KFE 600 (cód. 0205.131.003)

MAGNUS®

Máquina para fabricar gelo em escamas 600 kg/ 24h
Ice scale machine 600 kg/ 24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1110x640x850	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	0 - 30	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	600	kg/24h
Potência / Power	2.5	kW
Peso / Weight	205	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- Air cooling system.
- R 404a refrigerant.

Combinações entre máquinas e depósitos / Storage matching

	Depósitos de armazenagem de gelo / Ice storage bins					
	ST S 400	ST SD 500	ST C 50	ST C 300	ST C 600	ST C 1000
KFE 250	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KFE 600	✓	✓	✓	✓	✓	✓



KFE 1000 (cód. 0205.131.005)

MAGNUS®

o 494

e

V 400V



- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Sistema de arrefecimento a ar.
- Gás refrigerante R 404a.

Máquina para fabricar gelo em escamas 1000 kg/ 24h Ice scale machine 1000 kg/ 24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1110x640x890	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	0 - 30	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	1000	kg/24h
Potência / Power	4.3	kW
Peso / Weight	231	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- Air cooling system.
- R 404a refrigerant.



KFE 1500 (cód. 0205.131.007)

MAGNUS®

o 494

e

V 400V



- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Sistema de arrefecimento a ar.
- Gás refrigerante R 404a.

Máquina para fabricar gelo em escamas 1500 kg/ 24h Ice scale machine 1500 kg/ 24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1380x740x1015	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	0 - 30	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	1500	kg/24h
Potência / Power	6	kW
Peso / Weight	381	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- Air cooling system.
- R 404a refrigerant.



KFE 3000 (cód. 0205.131.009)

MAGNUS®

o 494

e

V 400V



- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Sistema de arrefecimento a ar.
- Gás refrigerante R 404a.

Máquina para fabricar gelo em escamas 3000 kg/ 24h Ice scale machine 3000 kg/ 24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1435x1075x1150	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	0 - 30	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	3000	kg/24h
Potência / Power	11.2	kW
Peso / Weight	435	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- Air cooling system.
- R 404a refrigerant.



KFE 600 Split (cód. 0205.131.004)

MAGNUS®

Máquina para fabricar gelo em escamas 600 kg/ 24h - sem condensador
Ice scale machine 600 kg/ 24h - without condenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x650x890	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	0 - 30	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	600	kg/24h
Potência frigorífica necessária (EN 12900) / Required refrigerating capacity (EN 12900)	3.3	kW
Potência absorvida / Power consumption	0.58	kW
Peso / Weight	115	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Gás refrigerante R 404a.

- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- R 404a refrigerant.

o 494

e

V 400V



KFE 1000 Split (cód. 0205.131.006)

MAGNUS®

Máquina para fabricar gelo em escamas 1000 kg/ 24h - sem condensador
Ice scale machine 1000 kg/ 24h - without condenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x650x890	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	0 - 30	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	1000	kg/24h
Potência frigorífica necessária (EN 12900) / Required refrigerating capacity (EN 12900)	6.8	kW
Potência absorvida / Power consumption	0.58	kW
Peso / Weight	135	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Gás refrigerante R 404a.

- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- R 404a refrigerant.

o 494

e

V 400V



KFE 1500 Split (cód. 0205.131.008)

MAGNUS®

Máquina para fabricar gelo em escamas 1500 kg/ 24h - sem condensador
Ice scale machine 1500 kg/ 24h - without condenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x650x1015	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	0 - 30	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	1500	kg/24h
Potência frigorífica necessária (EN 12900) / Required refrigerating capacity (EN 12900)	9.82	kW
Potência absorvida / Power consumption	0.58	kW
Peso / Weight	235	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Gás refrigerante R 404a.

- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- R 404a refrigerant.

o 494

e

V 400V





KFE 3000 Split (cód. 0205.131.010)

MAGNUS®

Máquina para fabricar gelo em escamas 3000 kg/ 24h - **sem condensador**
Ice scale machine 3000 kg/ 24h - **without condenser**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	740x850x1015	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	0 - 30	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	3000	kg/24h
Potência frigorífica necessária (EN 12900) / Required refrigerating capacity (EN 12900)	20.98	kW
Potência absorvida / Power consumption	0.61	kW
Peso / Weight	295	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Gás refrigerante R 404a.
- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- R 404a refrigerant.



Combinações entre máquinas e depósitos / Storage matching

		Depósitos de armazenagem de gelo / Ice storage bins					
		ST S 400	ST SD 500	ST C 50	ST C 300	ST C 600	ST C 1000
Máquinas de fabricar gelo / Ice makers	KFE 250	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	KFE 600	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	KFE 1000	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	KFE 1500	-	-	-	-	✓	✓
	KFE 3000	-	-	-	-	✓	✓
	KFE 600 Split	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	KFE 1000 Split	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	KFE 1500 Split	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	KFE 3000 Split	-	✓	✓	✓	✓	✓

Características técnicas e preços na página 494 / Technical features and prices on page 494.



MAR 56 AS (cód. 0205.50.013)

Scotsman



o 493

e

V 400V

Máquina para fabricar gelo em escamas 426 kg/ 24h
Ice scale machine 426 kg/ 24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	906x621(813)x1125	mm
Produção máxima / Maximum production	426	kg/24h
Potência / Power	2.2	kW
Peso / Weight	177	kg

- Refrigeração a ar (opção: água).
- Evaporador horizontal com componentes de elevada qualidade.
- Estrutura em aço inoxidável com acabamento em "scotch-brite".
- Painéis laterais com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Boca de saída do gelo em ABS com defletor em Teflon e cobertura em ABS com janela para inspeção (opcional).

- Air cooled (option: water).
- Horizontal evaporator technology with high component quality.
- Stainless steel structure with scotch-brite finish.
- Side panels with rounded corners for enhanced ease of cleaning and aesthetics.
- Ice spout with Teflon deflector and ABS molded cover with inspection window (optional).



MAR 76 AS (cód. 0205.50.014)

Scotsman



o 493

e

V 400V

Máquina para fabricar gelo em escamas 570 kg/ 24h
Ice scale machine 570 kg/ 24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	906x621(813)x1125	mm
Produção máxima / Maximum production	570	kg/24h
Potência / Power	2.5	kW
Peso / Weight	187	kg

- Refrigeração a ar (opção: água).
- Evaporador horizontal com componentes de elevada qualidade.
- Estrutura em aço inoxidável com acabamento em "scotch-brite".
- Painéis laterais com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Boca de saída do gelo com defletor em Teflon e cobertura em ABS com janela para inspeção (opcional).

- Air cooled (option: water).
- Horizontal evaporator technology with high component quality.
- Stainless steel structure with scotch-brite finish.
- Side panels with rounded corners for enhanced ease of cleaning and aesthetics.
- Ice spout with Teflon deflector and ABS molded cover with inspection window (optional).



MAR 106 AS (cód. 0205.50.015)

Scotsman



o 493

e

V 400V

Máquina para fabricar gelo em escamas 785 kg/ 24h
Ice scale machine 785 kg/ 24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	906x621(813)x1125	mm
Produção máxima / Maximum production	785	kg/24h
Potência / Power	3.5	kW
Peso / Weight	204	kg

- Refrigeração a ar (opção: água).
- Evaporador horizontal com componentes de elevada qualidade.
- Estrutura em aço inoxidável com acabamento em "scotch-brite".
- Painéis laterais com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Boca de saída do gelo com defletor em Teflon e cobertura em ABS com janela para inspeção (opcional).

- Air cooled (option: water).
- Horizontal evaporator technology with high component quality.
- Stainless steel structure with scotch-brite finish.
- Side panels with rounded corners for enhanced ease of cleaning and aesthetics.
- Ice spout with Teflon deflector and ABS molded cover with inspection window (optional).

Opcionais / Optionals

cód 0290.50.008 Boca de saída do gelo para MAR 56, MAR 76 e MAR 106 (Covermar S) / Ice spout cover for MAR 56, MAR 76 and MAR 106 (Covermar S)



MAR 126 AS (cód. 0205.50.016)

Scotsman

o 493

e

V 400V



Máquina para fabricar gelo em escamas 1450 kg/ 24h
Ice scale machine 1450 kg/ 24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	906x621(813)x1125	mm
Produção máxima / Maximum production	1450	kg/24h
Potência / Power	4.5	kW
Peso / Weight	209	kg

- Refrigeração a ar (opção: água).
- Evaporador horizontal com componentes de elevada qualidade.
- Estrutura em aço inoxidável com acabamento em "scotch-brite".
- Painéis laterais com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Boca de saída do gelo com deflector em Teflon e cobertura em ABS com janela para inspeção (opcional).

- Air cooled (option: water).
- Horizontal evaporator technology with high component quality.
- Stainless steel structure with scotch-brite finish.
- Side panels with rounded corners for enhanced ease of cleaning and aesthetics.
- Ice spout with Teflon deflector and ABS molded cover with inspection window (optional).



MAR 206 AS (cód. 0205.50.017)

Scotsman

o 493

e

V 400V



Máquina para fabricar gelo em escamas 1850 kg/ 24h
Ice scale machine 1850 kg/ 24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1326x676(853)x1125	mm
Produção máxima / Maximum production	1850	kg/24h
Potência / Power	7	kW
Peso / Weight	330	kg

- Refrigeração a ar (opção: água).
- Evaporador horizontal com componentes de elevada qualidade.
- Estrutura em aço inoxidável com acabamento em "scotch-brite".
- Painéis laterais com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Boca de saída do gelo com deflector em Teflon e cobertura em ABS com janela para inspeção (opcional).

- Air cooled (option: water).
- Horizontal evaporator technology with high component quality.
- Stainless steel structure with scotch-brite finish.
- Side panels with rounded corners for enhanced ease of cleaning and aesthetics.
- Ice spout with Teflon deflector and ABS molded cover with inspection window (optional).



MAR 306 ASR (cód. 0205.50.018)

Scotsman

o 493

e

V 400V



Máquina para fabricar gelo em escamas 2450 kg/ 24h - condensador à distância
Ice scale machine 2450 kg/ 24h - remote condenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1326x676(853)x1125	mm
Produção máxima / Maximum production	2450	kg/24h
Potência / Power	10	kW
Peso / Weight	360	kg

- Refrigeração a ar (opção: água).
- Evaporador horizontal com componentes de elevada qualidade.
- Estrutura em aço inoxidável com acabamento em "scotch-brite".
- Painéis laterais com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Boca de saída do gelo com deflector em Teflon e cobertura em ABS com janela para inspeção (opcional).

- Air cooled (option: water).
- Horizontal evaporator technology with high component quality.
- Stainless steel structure with scotch-brite finish.
- Side panels with rounded corners for enhanced ease of cleaning and aesthetics.
- Ice spout with Teflon deflector and ABS molded cover with inspection window (optional).

Opcionais / Optionals

cód 0290.50.008 Boca de saída do gelo para MAR 106 e MAR 126 (Covermar S) / Ice spout cover for MAR 106 and MAR 126 (Covermar S)

cód 0290.50.010 Boca de saída do gelo para MAR 206 e MAR 306 ASR (Covermar L) / Ice spout cover for MAR 206 and MAR 306 ASR (Covermar L)



MAR 78 Split (cód. 0205.50.019)

Scotsman

Máquina para fabricar gelo em escamas 570 kg/ 24h - sem condensador
Ice scale machine 570 kg/ 24h - without condenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	906x621(813)x520	mm
Produção máxima / Maximum production	570	kg/24h
Potência / Power	0.37	kW
Peso / Weight	114	kg



O 493
e
V 400V

- Refrigeração a ar (Condensador à distância).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MAR 306 ASR.

- Air cooled (remote condenser).
- Other technical characteristics similar to the MAR 306 ASR model.

Opcional / Optional

cód 0290.50.008	Boca de saída do gelo (Covermar S) Ice spout cover (Covermar S)
cód 0290.50.009	Unidade de condensação 2 HP (temperatura ambiente máx. +32°C) Air condensation unit 2 HP (ambient temperature max. +32°C)



MAR 108 Split (cód. 0205.50.020)

Scotsman

Máquina para fabricar gelo em escamas 785 kg/ 24 h - sem condensador
Ice scale machine 785 kg/ 24h - without condenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	906x621(813)x520	mm
Produção máxima / Maximum production	785	kg/24h
Potência / Power	0.37	kW
Peso / Weight	115	kg



O 493
e
V 400V

- Refrigeração a ar (Condensador à distância).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MAR 306 ASR.

- Air cooled (remote condenser).
- Other technical characteristics similar to the MAR 306 ASR model.

Opcionais / Optionals

cód 0290.50.008	Boca de saída do gelo (Covermar S) Ice spout cover (Covermar S)
cód 0290.50.011	Unidade de condensação 3.5 HP (temperatura ambiente máx. +32°C) Air condensation unit 3.5 HP (ambient temperature max. +32°C)



MAR 128 Split (cód. 0205.50.021)

Scotsman

Máquina para fabricar gelo em escamas 1450 kg/ 24 h - sem condensador
Ice scale machine 1450 kg/ 24h - without condenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	906x621(813)x520	mm
Produção máxima / Maximum production	1450	kg/24h
Potência / Power	0.37	kW
Peso / Weight	116	kg



O 493
e
V 400V

- Refrigeração a ar (Condensador à distância).
- Evaporador horizontal com componentes de elevada qualidade.
- Estrutura em aço inoxidável com acabamento em "scotch-brite".
- Paineis laterais com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Boca de saída do gelo com deflector em Teflon e cobertura em ABS com janela para inspeção (opcional).

- Air cooled (remote condenser).
- Horizontal evaporator technology with high component quality.
- Stainless steel structure with scotch-brite finish.
- Side panels with rounded corners for enhanced ease of cleaning and aesthetics.
- Ice spout with Teflon deflector and ABS molded cover with inspection window (optional).

Opcionais / Optionals

cód 0290.50.008	Boca de saída do gelo (Covermar S) Ice spout cover (Covermar S)
cód 0290.50.012	Unidade de condensação 4 HP (temperatura ambiente máx. +32°C) Air condensation unit 4 HP (ambient temperature max. +32°C)



MAR 208 Split (cód. 0205.50.022)

Scotsman

Máquina para fabricar gelo em escamas 1850 kg/24 h - sem condensador
Ice scale machine 1850 kg/24h - without condenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1326x621(813)x520	mm
Produção máxima / Maximum production	1850	kg/24h
Potência / Power	0.37	kW
Peso / Weight	215	kg



- Refrigeração a ar (Condensador à distância).
- Evaporador horizontal com componentes de elevada qualidade.
- Estrutura em aço inoxidável com acabamento em "scotch-brite".
- Paineis laterais com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Boca de saída do gelo com deflector em Teflon e cobertura em ABS com janela para inspeção (opcional).

- Air cooled (remote condenser).
- Horizontal evaporator technology with high component quality.
- Stainless steel structure with scotch-brite finish.
- Side panels with rounded corners for enhanced ease of cleaning and aesthetics.
- Ice spout with Teflon deflector and ABS molded cover with inspection window (optional).

Opcionais / Optionals

cód 0290.50.010	Boca de saída do gelo (Covermar L) Ice spout cover (Covermar L)
cód 0290.50.013	Unidade de condensação 5 HP (temperatura ambiente máx. +32°C) Air condensation unit 5 HP (ambient temperature max. +32°C)



MAR 308 Split (cód. 0205.50.023)

Scotsman

Máquina para fabricar gelo em escamas 2450 kg/24 h - sem condensador
Ice scale machine 2450 kg/24h - without condenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1326x621(813)x520	mm
Produção máxima / Maximum production	2450	kg/24h
Potência / Power	0.37	kW
Peso / Weight	215	kg



- Restantes características técnicas iguais ao modelo MAR 208 Split.

- Other technical characteristics similar to the MAR 208 Split model.

Opcionais / Optionals

cód 0290.50.010	Boca de saída do gelo (Covermar L) Ice spout cover (Covermar L)
cód 0290.50.014	Unidade de condensação 10 HP (temperatura ambiente máx. +32°C) Air condensation unit 10 HP (ambient temperature max. +32°C)

Depósitos de armazenagem de gelo Storage bins



Modelo Model	Aplicação Application	Capacidade Capacity
RBC STAND	Estrutura para modelos MAR56/76/106/126/78/108/128 Structure for MAR56/76/106/126/78/108/128 models	
RBC 200	Depósito para modelos MAR56/76/106/126/78/108/128 Storage bin for MAR56/76/106/126/78/108/128 models	100 kg
RBC 300	Depósito para modelos MAR56/76/106/126/206/306/78/108/128 Storage bin for MAR56/76/106/126/206/306/78/108/128 models	150 kg
RBC 500	Depósito para modelos MAR56/76/106/126/206/306/78/108/128 Storage bin MAR56/76/106/126/206/306/78/108/128 models	250 kg

Depósito com isolamento, rodas e torneira / Insulated storage bin with wheels and drainage tap.

Depósitos para armazenagem de gelo Ice storage bins

- Depósitos de gelo em aço inoxidável com isolamento interno em poliuretano de alta densidade que mantém o correto isolamento e a durabilidade do gelo.
- Stainless steel ice bins have an internal insulation made of high-density polyurethane foam, which maintains correct insulation and ice durability.



MAGNUS®

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Máxima profundidade Maximum depth	Depósito Storage capacity	Peso Weight	ST S 400
0215.131.	ST S 150	560x845x1050 mm	1034 mm	130 kg	36 kg	
0215.131.002	ST S 200	765x845x1050 mm	1034 mm	181 kg	43 kg	
0215.131.009	ST S 250	1080x850x965 mm	944 mm	250 kg	48 kg	
0215.131.010	ST S 400	1230x865x1270 mm	1155 mm	400 kg	73 kg	

Depósito de armazenagem de gelo Ice storage bin

- Depósito de gelo em aço inoxidável com isolamento interno em poliuretano de alta densidade que mantém o correto isolamento e a durabilidade do gelo.
- Stainless steel ice bin has an internal insulation made of high-density polyurethane foam, which maintains correct insulation and ice durability.



MAGNUS®

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Máxima profundidade Maximum depth	Depósito Storage capacity	Peso Weight
0215.131.	ST SD 500	1220x808x1424 mm	834 mm	455 kg	112 kg

Depósitos e carro para armazenagem de gelo Ice storage bins and cart

- Depósitos de gelo em aço inoxidável com isolamento interno em poliuretano de alta densidade que mantém o correto isolamento e a durabilidade do gelo.
- Carro não incluído.
- Stainless steel ice bins with an internal insulation made of high-density polyurethane foam, which maintains correct insulation and ice durability.
- Insulated cart not included.



MAGNUS®

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Máxima profundidade Maximum depth	Depósito Storage capacity	Capacidade para Capacity for	Peso Weight
0215.131.006	ST C 50	788x1016x1195 mm	1372 mm	46 kg + 109 kg ⁽¹⁾	1 carro/ 1 cart	70 kg
0215.131.007	ST C 300	788x1220x1905 mm	1486 mm	318 kg + 109 kg ⁽¹⁾	1 carro/ 1 cart	84 kg
0215.131.008	ST C 600	1524x1220x1905 mm	1486 mm	602 kg + 218 kg ⁽¹⁾	2 carros/ 2 carts	198 kg
0215.131.	ST C 1000	1524x1220x2464 mm	1486 mm	968 kg + 218 kg ⁽¹⁾	2 carros/ 2 carts	228 kg

1) Aumento da capacidade com o carro / Increased capacity with the cart

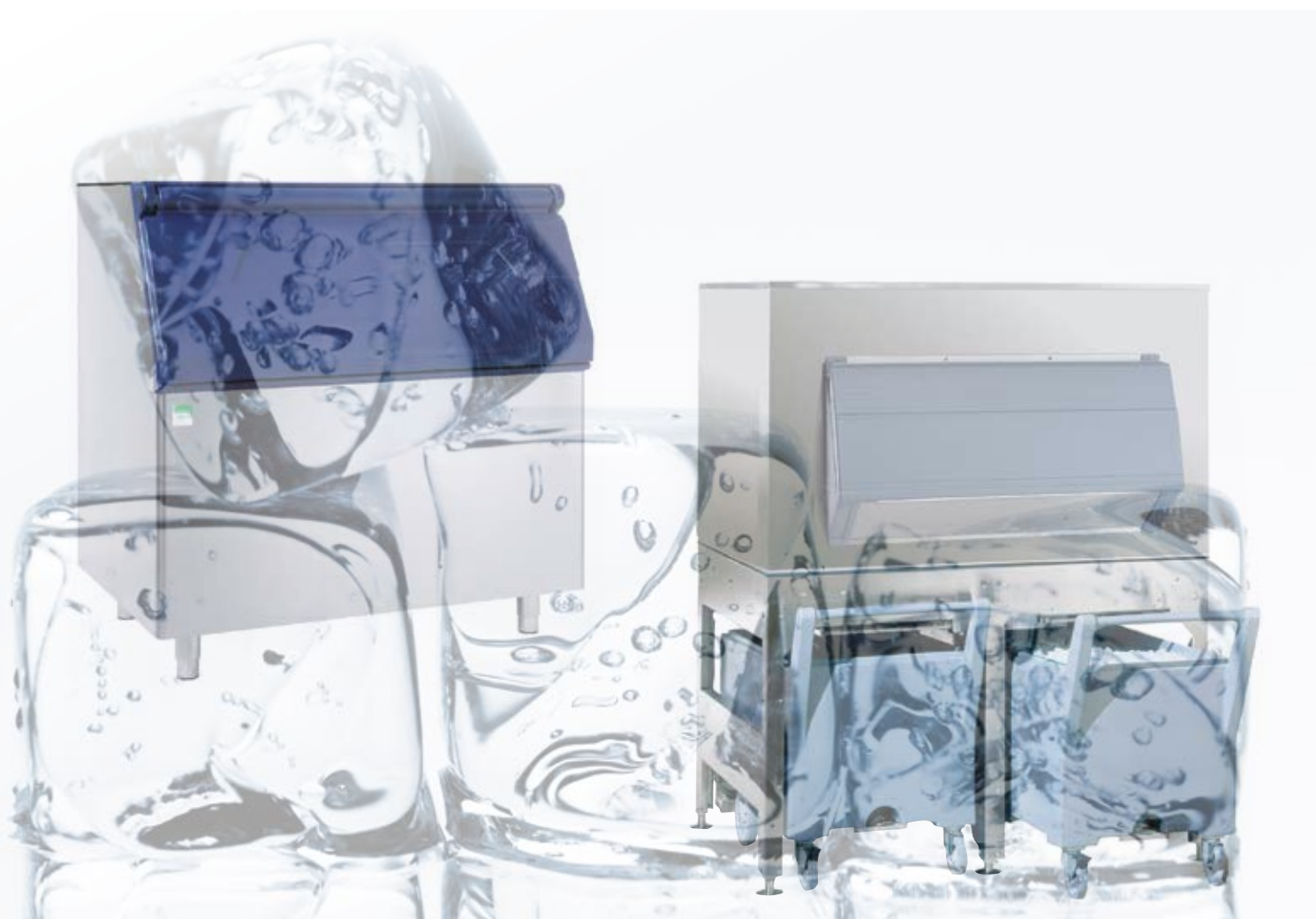
Opcional / Optional

0220.131.001	Cart	Carro para transporte de gelo com tampa removível, capacidade 109 kg Insulated cart with removable lid, capacity 109 kg
--------------	------	--



Combinações entre máquinas e depósitos / Storage matching

		Depósitos de armazenagem de gelo / Ice storage bins								
		ST S 150	ST S 200	ST S 250	ST S 400	ST SD 500	ST C 50	ST C 300	ST C 600	ST C 1000
Máquinas de fabricar gelo / Ice makers	MPM 175	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	MPM 300	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	✓
	MS 270	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	MS 550	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	MS 1000	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	KFE 250	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	KFE 600	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	KFE 1000	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	KFE 1500	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓
	KFE 3000	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓
	KFE 600 Split	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	KFE 1000 Split	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	KFE 1500 Split	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	KFE 3000 Split	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓



Carros para o transporte de gelo

Ice mobile storage bins



IC125 (cód. 0220.384.001)

MAGNUS®

e

V

400V



Carro para o transporte de gelo
Mobile ice storage bin

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	572x718x851	mm
Depósito / Storage capacity	57	kg
Rodas / Wheels	127 (frente/front) / 203 (posterior/rear)	mm
Peso / Weight	36	kg

- Tampa patenteada com uma abertura de 495x305 mm.
- A dupla parede e o excelente isolamento do fundo permitem a conservação do gelo por um longo período.
- Rodas posteriores de grande dimensão e rodas frontais giratórias para fácil mobilidade.

- Features unique patented multi-position lid with a 495x305 mm opening.
- Double wall and deep insulation will hold ice for extended periods.
- Large rear wheels and front swivel casters for easy mobility.



Cart (cód. 0220.131.001)

MAGNUS®

e

V

400V



Carro para o transporte de gelo
Mobile ice storage bin

Depósito / Storage capacity	109	kg
-----------------------------	-----	----

- O elevado isolamento térmico permite a conservação do gelo por um longo período.
- Tampa removível.
- Carro de transporte ideal para os depósitos ST C 50, ST C 300, ST C 600 e DS-850.

- High thermal insulation allows ice storage for long periods of time.
- Removable lid.
- Ideal insulated cart for bins ST C 50, ST C 300, ST C 600 and DS-850.

Bebedouros de água

Drinking fountains

- Exterior em aço inoxidável.
- Construção do interior em aço com tratamento anti-corrosivo.
- Instalação direta à rede de água (necessário entrada de água - 1/2", saída - Ø30 mm e tomada elétrica).
- Proteção higiênica da saída de água ("bica").
- Temperatura da água regulável por termostato.
- Gás refrigerante R134a (sem CFC).
- Filtro depurador de água (opcional).
- **Modelo M-4ASF (Ideal para crianças): modelo sem refrigeração e sem enche copos.**
- Exterior made in stainless steel.
- Interior anti-corrosion treated steel.
- Direct connection to the water supply (requires a water entry -1/2", drain - Ø30 and an electric output).
- Hygienic protection of the water output .
- Easily regulated cold water temperature by thermostat.
- Refrigerant gas R134A (CFC-free).
- Water purification filter (optional).
- **M-4ASF model (Ideal for children): No cooling system and without cup filler.**



	TS-6ALV	M-4ALV
Dimensões LPA (mm) Dimensions WDH (mm)	305x305x1050 (1260)	360x360x525(735)
Temperatura de saída de água fria, regulável por termostato (°C) Cold water output temperature, regulated by thermostat (°C)	+4 a/to +11	+4 a/to +11
Capacidade de frio (l/h) Cooling capacity (l/h)	30	30
Velocidade de saída de água (l/h) Speed of water exit (l/h)	60	60
Depósito de água fria (Opcional: frio por serpentina) (l) Cold water tank (Optional: cooling system, direct chill) (l)	4.5	4.5
Consumo (W) Consumption (W)	200	200
Potência frigorífica (W) Refrigeration power (W)	350	350
Peso (kg) Weight (kg)	25	23
Código / Code	2030.193.022	2030.193.

Opcionais / Optionals

cód 2090.193.	M-115	Filtro de purificação em aço inoxidável, 21 kg/cm ² Water purification filter made of stainless steel, 21 kg/cm ²
cód 2090.193.007	M-105	Filtro de purificação em plástico, 8 kg/cm ² Water purification filter made of plastic, 8 kg/cm ²
cód 2090.193.	C-115	Recarga para filtro depurador M-115 e M-105 Recharge for water purification filter to M-115 and M-105

Bar Bar

Liquidificadores Blenders



EZ 600 (cód. 0425.417.007)

Blendtec



V 230V



Liquidificador profissional 1.9 l Professional blender 1.9 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	177x203x381	mm
Potência / Power	1.6	kW
Capacidade / Capacity	1.9	l
Peso / Weight	3.2	kg

- Recomendado para > 60 misturas/dia.
- O EZ 600 pode ser programado especificamente para smoothies, bebidas à base de café ou batidos com leite, proporcionando misturas consistentes e suaves para todo o tipo de bebidas.
- Ecrã LCD, controlo por teclas sensíveis ao tato.
- 3 Ciclos de liquefação pré-programados (curto, médio, longo) e botão de acesso à velocidade máxima.
- Lâmina de segurança 10 vezes mais forte do que as lâminas tradicionais.
- Inclui 1 jarro.

- Recommended daily blends: > 60 blends.
- The EZ 600 can be programmed specifically for smoothies, coffee beverages or milkshakes, providing consistently smooth blends for drinks of all kinds.
- LCD display, push-button controls.
- 3 Pre-programmed liquefaction cycles (small, medium, large) and pulse button.
- Blunt safety blade 10x stronger than traditional blades.
- Includes 1 jug.



Connoisseur (cód. 0425.417.009)

Blendtec



V 230V



Liquidificador profissional 1.9 l Professional blender 1.9 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	229x229x475	mm
Potência / Power	1.825	kW
Capacidade / Capacity	1.9	l
Peso / Weight	7.6	kg

- Recomendado para > 150 misturas/dia.
- Trinta ciclos de liquefação pré-programados para receitas mais populares com consistência perfeita. Permite a programação de ciclos personalizados de liquefação ilimitados a partir do seu PC.
- Para estabelecimentos onde o ruído é uma preocupação, a campânula especial minimiza o ruído do liquidificador, ajudando a garantir um ambiente tranquilo.
- Ecrã LCD, controlo por teclas sensíveis ao tato.
- Lâmina de segurança 10 vezes mais forte do que as lâminas tradicionais.
- Inclui 1 jarro.

- Recommended daily blends: > 150 blends.
- Thirty pre-programmed cycles to blend your most popular recipes with perfect consistency and our downloadable tool allows you to create an unlimited number of customized recipes.
- For shop where noise is a consideration, the sound enclosure minimizes blender noise, helping ensure an undisrupted atmosphere.
- LCD display, push-button controls.
- Blunt safety blade 10x stronger than traditional blades.
- Can be installed in-counter.
- Includes 1 jug.

Optional para liquidificadores Blendtec: jarro extra / Optional for professional blenders Blendtec: extra jugs

cód. 0490.417.001

Jarro extra para EZ 600 e Connoisseur
Extra jug for EZ 600 and Connoisseur



LS 1.5 (cód. 0425.460.004)

MAGNUS®

e

V

230V



Liquidificador 1.5 l Blender 1.5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	200x220x460	mm
Potência / Power	0.4	kW
Velocidade / Speed	10000 / 15000	rpm
Capacidade / Capacity *	1.5	l
Peso / Weight	4	kg

* Utilizar aproximadamente 2/3 da capacidade total do copo para evitar que o produto verta / Using approximately 2/3 of the total capacity of the cup to prevent the product pour.

- 2 Velocidades (baixa/alta).
- Lâmina completamente em aço inoxidável e copo em policarbonato transparente.
- Sistema de segurança ativo, que faz com que a unidade de corte, gire/rode apenas quando a tampa estiver fechada.
- 2 Speeds (low/high).
- Full blade in stainless steel and transparent polycarbonate glass.
- Active security system, ensures the cutting unit, rotate / spin only when the cover is closed.

Opcional para liquidificadores LS 1.5: Copo extra / Optional for professional blender LS 1.5: Extra cup

cód. 0490.460.002

Copo em aço inoxidável, 1.5 l
Stainless steel cup, 1.5 l



LS 3.0 (cód. 0425.460.005)

MAGNUS®

e

V

230V

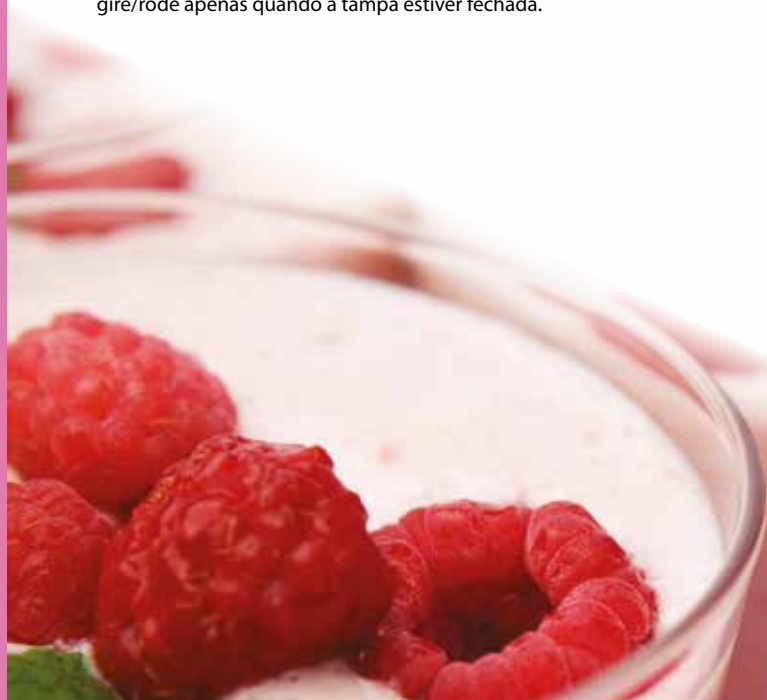


Liquidificador 3 l Blender 3 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	230x230x520	mm
Potência / Power	1	kW
Velocidade / Speed	12000 / 22000	rpm
Capacidade / Capacity	3	l
Peso / Weight	5.5	kg

* Utilizar aproximadamente 2/3 da capacidade total do copo para evitar que o produto verta / Using approximately 2/3 of the total capacity of the cup to prevent the product pour.

- 2 Velocidades (baixa/alta).
- Lâmina e copo em aço inoxidável.
- Sistema de segurança ativo, que faz com que a unidade de corte, gire/rode apenas quando a tampa estiver fechada.
- 2 Speeds (low/high).
- Full blade and glass in stainless steel.
- Active security system, ensures the cutting unit, rotate / spin only when the cover is closed.



página opcionais
optional page



página acessórios
Accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



LD 1.5 (cód. 0425.460.006)

MAGNUS®

e

V

230V



Liquidificador duplo 1.5 l + 1.5 l
Double blender 1.5 l + 1.5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	350x200x460	mm
Potência / Power	2x 0.4	kW
Velocidade / Speed	10000 / 15000	rpm
Capacidade / Capacity	2x 1.5	l
Peso / Weight	8	kg

* Utilizar aproximadamente 2/3 da capacidade total do copo para evitar que o produto verta
Using approximately 2/3 of the total capacity of the cup to prevent the product pour

- 2 Velocidades (baixa/alta).
- Lâmina completamente em aço inoxidável e copos em policarbonato transparente.
- Sistema de segurança ativo, que faz com que a unidade de corte, gire/rode apenas quando a tampa estiver fechada.
- 2 Speeds (low/high).
- Full blade in stainless steel and transparent polycarbonate glass.
- Active security system, ensures the cutting unit, rotate / spin only when the cover is closed.

Opcional para liquidificadores LD 1.5: Copo extra / Optional for professional blender LD 1.5: Extra cup

cód. 0490.460.002

Copo em aço inoxidável, 1.5 l
Stainless steel cup, 1.5 l



VIVA A PAIXÃO PELO CAFÉ
LIVE YOUR COFFEE PASSION!

Quer deslumbrar com um café perfeito? Surpreender os seus amigos e clientes com fantásticos desenhos de latte art? Aumentar o sucesso do seu negócio? Saiba como na escola "Fábrica do Barista".

Want to wow with a perfect espresso? Surprise your friends and clients with amazing latte art? Generate more sales? Learn how at the "Fábrica do Barista"!

CURSOS / CLASSES
WORKSHOPS / WORKSHOPS
EVENTOS / EVENTS

CONTACTE-NOS! / ASK US!

Tel: 234 300 020
e-Mail: marketing@rst.pt

fiamma
behind every great taste

Trituradores de gelo Ice crush machines

e

V 230V



TG 360 (cód. 0450.355.001)

MAGNUS®

Triturador de gelo profissional Professional ice crush

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	245x430x490	mm
Potência / Power	0.2	kW
Produção / Production	360	kg/h
Capacidade da cuba / Bowl capacity	3 - 3.5	kg
Duração ciclo / Cycle time	30	seg.
Peso / Weight	25	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Cuba GN1/3 h=150 mm para a recolha do gelo granular.
- Cumpre com os regulamentos CE de higiene e segurança.
- Ideal para cocktails, pratos de peixe, etc.

- Structure completely in stainless steel.
- GN1/3 h=150 mm basin for collecting the granular ice.
- Complies with CE regulations on hygiene and safety.
- Ideal for cocktails, fish dishes , etc.

e

V 230V



TG 1400 (cód. 0450.460.001)

MAGNUS®

Raspador de gelo automático Automatic ice scraper

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	210x420x290	mm
Potência / Power	0.34	kW
Velocidade / Speed	1400	rpm
Peso / Weight	11	kg

- Lâmina e recipiente em aço inoxidável.
- Sistema de segurança da unidade de corte.
- Expulsão de gelo por força centrífuga.

- Blade and container in stainless steel.
- Cutting unit with a security system.
- Ice expelled by centrifugal force.

e

V 230V



V 90 (cód. 0450.165.001)

MAGNUS®

Triturador de gelo Ice crusher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	210x230x460	mm
Potência / Power	0.15	kW
Produção / Production	120	kg/ h
Velocidade / Speed	900	rpm
Peso / Weight	4.2	kg

- Triturador de gelo profissional para caipirinhas, cocktails e outras bebidas que requeiram gelo triturado.
- Estrutura do motor em aço polido.
- Copo e conjunto das lâminas em aço inoxidável.
- Sistema patenteado de segurança com paragem automática.
- Expulsão de gelo por força centrífuga.

- Professional ice crusher for "caipirinhas", cocktails and other drinks that require crushed ice.
- Motor structure in polished steel.
- Cup and set of blades all in stainless steel.
- Patented automatic safety stop system.
- Ice expelled by centrifugal force.

Frapês para batidos e cocktails Drink mixers for drinks and smoothies



FS 1500 (cód. 0425.460.002)

MAGNUS®

e

V 230V



Frapê, 1 copo inox
Drink mixer, 1 stainless steel cup

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	200x220x500	mm
Potência / Power	0.15	kW
Capacidade / Capacity	0.8	l
Velocidade / Speed	15000	rpm
Peso / Weight	2.8	kg

- Copo em aço inoxidável.
- Estrutura e suporte do copo em liga leve.

- Stainless steel cup.
- Structure and cup support in light alloy.

Opcional / Optional

cód. 0425.460.003

FSP 1500

Versão de parede
Wall version



FD 1500 (cód. 0425.460.001)

MAGNUS®

e

V 230V



Frapê, 2 copos inox
Drink mixer, 2 stainless steel cups

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	330x220x500	mm
Potência / Power	2x 0.15	kW
Capacidade / Capacity	2x 0.8	l
Velocidade / Speed	15000	rpm
Peso / Weight	5.1	kg

- Copo em aço inoxidável.
- Estrutura e suporte do copo em liga leve.

- Stainless steel cup.
- Structure and cup support in light alloy.

Sempre Happy Hour!
Always Happy Hour!



Grupos múltiplos Multiple sets

e

V

230V



GM 2 LT (cód. 0430.460.001)

MAGNUS®

Grupo múltiplo de 2 serviços: Liquidificador e triturador de gelo
Multiple set of 2 functions: blender and ice crush

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	210x540x500	mm
Potência / Power	0.34 + 0.4	kW
Velocidade do liquefator / blender speed	10000 / 15000	rpm
Peso / Weight	14	kg

- Prático, versátil e funcional. Ideal para bares e restaurantes que necessitem de satisfazer um público diversificado.
- De dimensão compacta, permite um bom manuseamento em locais reduzidos. Possibilidade de desmontagem para intervenção de manutenção e limpeza.

- Practical, versatile and functional. Ideal for bars and restaurants that need to satisfy different customers.
- In compact size allows a good handling in small locations. Disassembly is possible for maintenance and cleaning intervention.

e

V

230V



GM 2 EL (cód. 0430.460.002)

MAGNUS®

Grupo múltiplo de 2 serviços: Espremedor de citrinos e liquefator
Multiple set of 2 functions: Orange juicer and blender

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	190x440x460	mm
Potência / Power	0.34 + 0.4	kW
Velocidade do liquefator / blender speed	10000 / 15000	rpm
Peso / Weight	12.5	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo GM 2 LT.

- Other technical characteristics similar to the GM 2 LT model.

e

V

230V



GM 3 ELT (cód. 0430.460.003)

MAGNUS®

Grupo múltiplo de 3 serviços: Espremedor de citrinos, liquefator e triturador de gelo
Multiple set of 3 functions: Orange juicer, blender and ice crusher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	320x550x465	mm
Potência / Power	0.34 + 0.34 + 0.4	kW
Velocidade do liquefator / blender speed	10000 / 15000	rpm
Peso / Weight	24	kg

- Inclui 2 copos.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo GM 2 LT.

- Includes 2 cups.
- Other technical characteristics similar to the GM 2 LT model.

e

V

230V



GM 4 ELFT (cód. 0430.460.004)

MAGNUS®

Grupo múltiplo de 4 serviços: espremedor de citrinos, liquefator, frapê e triturador de gelo
Multiple set 4 functions: orange juicer, blender, mixer and ice crusher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	320x550x490	mm
Potência / Power	0.34 + 0.34 + 0.4 + 0.15	kW
Velocidade do liquefator / blender speed	10000 / 15000	rpm
Peso / Weight	26	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo GM 2 LT.

- Other technical characteristics similar to the GM 2 LT model.

Espremedores de citrinos

Orange juicers

e

V 230V



EC 1400 (cód. 0420.460.001)

MAGNUS®

Espremedor de citrinos automático
Automatic orange juicer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	220x310x350	mm
Potência / Power	0.34	kW
Velocidade / Speed	1400	rpm
Peso / Weight	9	kg

- Adequado para restaurantes, hotéis, bares, etc.
- Estrutura em liga leve e cuba em aço inoxidável.
- Cuba, pinha e filtro extraíveis para fácil limpeza.
- Motor silencioso e de grande potência, garante uma elevada prestação e facilidade de uso.

- Perfect for restaurants, hotels, bars etc.
- Body in light alloy, vat in stainless steel.
- Easy to extract vat, pin and filter for a quick cleaning.
- Silent high power motor that assures a high performance and easy to use.

e

V 230V



ACID 1 (cód. 0420.66.001)

Cunnil

Espremedor de citrinos automático
Automatic orange juicer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	180x280x380	mm
Potência / Power	0.57	kW
Velocidade / Speed	1300	rpm
Peso / Weight	10	kg

- Mantém o sabor do sumo, conservando todas as suas propriedades e simplifica todo o processo de trabalho.
- 30 min de serviço contínuo (máximo).
- Arranque e paragem automática, motor com proteção térmica.
- Grau de proteção IP21.

- Preserves the flavour of the juice and all its nutritional values and simplifies the work process.
- 30 min continuous mode (maximum).
- Automatic start and stop, motor with thermal protector.
- IP21 protection.

e

V 230V



Citron 150 (cód. 0420.545.003)

Nts Japan

Espremedor de citrinos automático
Automatic orange juicer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x350x770	mm
Potência / Power	0.2	kW
Dimensão laranja / Orange dimension	Ø 60-80	mm
Produção (laranjas) / Production (oranges)	20 - 25	/min.
Peso / Weight	42	kg

- Estrutura em aço inoxidável e frontal em acrílico.
- Superfície lisa, anti-corrosiva e de fácil limpeza.
- Design elegante e compacto.
- Interruptor resistente à água, cobertura com dispositivo de segurança.
- Elevada eficiência, separação automática do sumo e dos resíduos.
- Sistema com engrenagem automática.

- Structure made in stainless steel and frontal in plexiglas.
- Smooth surface, anti-corrosive and easy to clean.
- Sleek, compact design.
- Switch resistant to water, with safety device coverage.
- High efficiency, automatic separation of the juice and waste.
- System with automatic gear.



Super Citron 250 (cód. 0420.545.004)

Nts Japan



230V



Espremedor de citrinos automático, com torneira self-service
Automatic orange juicer, with self-service tap

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x510x920	mm
Potência / Power	0.2	kW
Dimensão laranja / Orange dimension	Ø 60-80	mm
Produção (laranjas) / Production (oranges)	20-25	/min.
Capacidade do alimentador / Feeder capacity	10	kg
Peso / Weight	65	kg

- Estrutura em aço inoxidável e frontal em acrílico.
- Superfície lisa, anti-corrosiva e de fácil limpeza.
- Torneira com interruptor que aciona o alimentador automático e o espremedor de citrinos.
- Interruptor resistente à água, cobertura com dispositivo de segurança.
- Elevada eficiência, separação automática do sumo e dos resíduos.

- Structure made in stainless steel and frontal in plexiglas.
- Smooth surface, anti-corrosive and easy to clean.
- Tap with microswitch that activates the automatic feeder and the juicer.
- Switch resistant to water, with safety device coverage.
- High efficiency, automatic separation of the juice and waste.

Centrifugadoras Juice extractors



CP150 (cód. 0420.165.)

Ceado



230V



Extratora a frio para sumos de fruta e vegetais
Cold press juicer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	180x400x465	mm
Potência / Power	0.4	kW
Tubo de alimentação / Feed chute	Ø 60	mm
Velocidade / Speed	70	rpm
Peso / Weight	15.5	kg

- O filtro inovador em malha antibloqueio e um motor resistente, numa centrifugadora compacta a frio, permitem manter a máquina em funcionamento contínuo.
- Com um movimento simples, a capa ergonómica do tambor permite bloquear a saída do sumo e evitar o gotejo.
- O tubo de alimentação e o ajuste da câmara de prensagem permite a inserção de frutas e legumes inteiros ou em grandes pedaços, reduzindo assim o tempo de preparação.
- Wash & go! Todos os componentes em contacto com os alimentos são desmontáveis sem necessidade de ferramentas e são facilmente laváveis na máquina de lavar louça.

- The innovative anti-blocking mesh filter and the heavy-duty resistant motor in a compact cold press juicer are able to keep the machine working non-stop.
- With a simple gesture, the ergonomic drum cap makes it possible to block any leakage of juice and prevent dripping.
- Thanks to the feeding chute and the pressing chamber fit, the fruit and vegetables can be inserted whole or in large chunks, thus reducing preparation time.
- Wash & go! All the parts that come into contact with food can be disassembled without the use of tools and are easily washable in the dishwasher.





CM 426 (cód. 0420.372.001)

MAGNUS®



e

V 230V

Centrifugadora para sumos de fruta e vegetais Fruit and vegetable juice extractor

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	190x310x380	mm
Potência / Power	0.24	kW
Velocidade / Speed	6300	rpm
Recipiente para polpa / Pulp container	3.25	l
Peso / Weight	4.2	kg

- Centrifugadora para preparação de sumos de frutas e vegetais com ejeção automática da polpa.
- Adequado para funcionamento contínuo (24 horas).
- Fácil de limpar.
- Montagem e desmontagem realiza-se em poucos segundos.
- Expulsão contínua de resíduos.
- Construção robusta em aço inoxidável.
- Sistema de segurança: manipulo de fecho e paragem do motor.

- Centrifuge for preparation of fruit and vegetable juices with automatic pulp ejection.
- Suitable for continuous operation (24-hour).
- Easy to clean.
- Mounting and dismounting completed in few seconds.
- Continuous ejection of pulp and leftovers.
- Sturdy stainless steel structure.
- Safety system: Closing handle and motor stop.



ES 500 (cód. 0420.165.001)

Ceado



e

V 230V

Centrifugadora para sumos de fruta e vegetais Fruit and vegetable juice extractor

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	240x350x510	mm
Potência / Power	0.70	kW
Tubo de alimentação / Feed chute	Ø 75	mm
Velocidade / Speed	3000	rpm
Peso / Weight	17	kg

- Centrifugadora para preparação de sumos de frutas e vegetais com ejeção automática da polpa.
- Carroçaria em alumínio polido, motor assíncrono e refrigeração a ar.
- Tubo alimentador de grande dimensão, permite a entrada de maçãs inteiras, cenouras e outros vegetais.
- Tampa, cuba, retentor da polpa e filtro são facilmente removíveis, não necessitam de ferramenta.
- Sistema de segurança: manipulo de fecho e paragem do motor.

- Centrifuge for preparation of fruit and vegetable juices with automatic pulp ejection.
- Structure in polished aluminum, asynchronous motor and air refrigeration.
- Feeding hopper with large dimensions that allows the insertion of whole apples, carrots and other vegetables.
- Cover, vat, pulp deposit and filter are easy to remove without tools.
- Safety system: Closing handle and motor stop.



Distribuidores refrigerados para bebidas e granizados

Refrigerated drink and slush dispensers

e

V

230V



MINI CAPRI 1M (cód. 0400.227.016)

Cofrimell

Distribuidor refrigerado para bebidas, 1x5 l
Refrigerated drink dispenser, 1x5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x400x600	mm
Capacidade / Capacity	1x 5	l
Potência / Power	0.22	kW
Peso / Weight	18	kg

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.

e

V

230V



MINI CAPRI 2M (cód. 0400.227.014)

Cofrimell

Distribuidor refrigerado para bebidas, 2x5 l
Refrigerated drink dispenser, 2x5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x400x600	mm
Capacidade / Capacity	2x 5	l
Potência / Power	0.28	kW
Peso / Weight	21	kg

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.
- Nota: Imagem com corpo em vermelho, fornecido em azul.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.
- Note: Image with red body, model provided in blue.

e

V

230V



CAPRI 1M (cód. 0400.227.015)

Cofrimell

Distribuidor refrigerado para bebidas, 1x10 l
Refrigerated drink dispenser, 1x10 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x400x680	mm
Capacidade / Capacity	1x 10	l
Potência / Power	0.22	kW
Peso / Weight	18	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo MINI CAPRI 2M.

- Other technical characteristics similar to the MINI CAPRI 2M model.



CAPRI 2M (cód. 0400.227.013)

Cofrimell



Distribuidor refrigerado para bebidas, 2x10 l Refrigerated drink dispenser, 2x10 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x400x680	mm
Capacidade / Capacity	2x 10	l
Potência / Power	0.28	kW
Peso / Weight	22	kg

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.
- Nota: Imagem com corpo em vermelho, fornecido em azul.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.
- Note: Image with red body, model provided in blue.



COLDREAM 2M (cód. 0400.227.002)

Cofrimell



Distribuidor refrigerado para bebidas, 2x12 l Refrigerated drink dispenser, 2x12 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x430x710	mm
Capacidade / Capacity	2x 12	l
Potência / Power	0.28	kW
Peso / Weight	27	kg

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.



COLDREAM 3M (cód. 0400.227.003)

Cofrimell



Distribuidor refrigerado para bebidas, 3x12 l Refrigerated drink dispenser, 3x12 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x430x710	mm
Capacidade / Capacity	3x 12	l
Potência / Power	0.33	kW
Peso / Weight	38	kg

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.



Kream Line 1 (cód. 0410.227.006)

Cofrimell

Distribuidor para bebidas granizadas, 1x6 l
Slush machine, 1x6 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	210x530x710	mm
Capacidade / Capacity	1x 6	l
Potência / Power	0.3	kW
Peso / Weight	31	kg



230V



- Chassi e painéis em aço inoxidável.
- Unidade de arrefecimento: O cilindro do evaporador é construído completamente em aço inoxidável AISI 304 numa única peça, sem soldaduras.
- O sistema de distribuição do produto é simples de usar e remover, e está preparado para um eventual bloqueio de segurança.
- O sistema de fixação não necessita de ferramentas para a desmontagem da cuba.

- Chassis and panels made in stainless steel.
- Cooling system: The cylindrical evaporator is completely made in one piece stainless steel AISI 304 with no weldings.
- The dispensing system is easy to use and to remove and it is already predisposed for the eventual locking system.
- The fixing system doesn't require tools for the disassembly of the bowl.



Kream Line 2 (cód. 0410.227.007)

Cofrimell

Distribuidor para bebidas granizadas, 2x6 l
Slush machine, 2x6 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x530x710	mm
Capacidade / Capacity	2x 6	l
Potência / Power	0.5	kW
Peso / Weight	51	kg



230V



- Chassi e painéis em aço inoxidável.
- Unidade de arrefecimento: O cilindro do evaporador é construído completamente em aço inoxidável AISI 304 numa única peça, sem soldaduras.
- O sistema de distribuição do produto é simples de usar e remover, e está preparado para um eventual bloqueio de segurança.
- O sistema de fixação não necessita de ferramentas para a desmontagem da cuba.

- Chassis and panels made in stainless steel.
- Cooling system: The cylindrical evaporator is completely made in one piece stainless steel AISI 304 with no weldings.
- The dispensing system is easy to use and to remove and it is already predisposed for the eventual locking system.
- The fixing system doesn't require tools for the disassembly of the bowl.



Kream Line 3 (cód. 0410.227.008)

Cofrimell

Distribuidor para bebidas granizadas, 3x6 l
Slush machine, 3x6 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x530x710	mm
Capacidade / Capacity	3x 6	l
Potência / Power	0.7	kW
Peso / Weight	68	kg



230V



- Chassi e painéis em aço inoxidável.
- Unidade de arrefecimento: O cilindro do evaporador é construído completamente em aço inoxidável AISI 304 numa única peça, sem soldaduras.
- O sistema de distribuição do produto é simples de usar e remover, e está preparado para um eventual bloqueio de segurança.
- O sistema de fixação não necessita de ferramentas para a desmontagem da cuba.

- Chassis and panels made in stainless steel.
- Cooling system: The cylindrical evaporator is completely made in one piece stainless steel AISI 304 with no weldings.
- The dispensing system is easy to use and to remove and it is already predisposed for the eventual locking system.
- The fixing system doesn't require tools for the disassembly of the bowl.



Distribuidores de bebidas quentes e temperadoras

Beverage heaters and chocolate melters

Distribuidores de bebidas quentes

Beverage heaters



Chocolady 5



Chocolady 10

- Aquecimento em banho-maria para evitar queimar o produto.
- Mistura contínua para obter uma mistura fina sem coágulos.
- Termóstato regulável para adequar a temperatura a todas as exigências.
- Torneira exclusiva "anti obstrução".
- Caldeira em aço inoxidável com proteção térmica.
- Pés anti deslizantes.

- Heating in bain-marie avoids burning food product.
- Continuous mixing for an even mixture without clumps.
- Adjustable thermostat for an easy adaptation to all kind of necessities.
- Exclusive anti-obstruction tap.
- Stainless steel boiler with thermal protection.
- Anti-slippery feet.

NTS Japan

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Capacidade Capacity	Peso Weight
0405.67.005	Chocolady 5	280x410x465 mm	1 kW	230V/1/50-60 Hz	5 l	6.8 kg
0405.67.006	Chocolady 10	280x410x580 mm	1 kW	230V/1/50-60 Hz	10 l	7.5 kg

Temperadoras de chocolate

Chocolate melters

- Estrutura de plástico resistente, cubas e tampas em aço inoxidável.
- Cubas extraíveis.
- Sistema de aquecimento a seco, sem água, tanto no fundo da cuba como nos lados para garantir uma temperatura homogênea.
- Termóstato analógico para regular a temperatura ([Disponível na versão digital, consulte-nos!](#)).

- Durable plastic structure, containers and lids made of stainless steel.
- Removable containers.
- Dry (no water) heating system at both the bottom and sides to guarantee an even temperature.
- Analogue thermostat to adjust temperature ([Digital version available, ask us!](#)).



09.SC6L



09.SC9L



09.SC13.7L

MAGNUS[®]

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Capacidade Capacity	Temperatura máxima Maximum temperature
0404.451.003	09.SC6L	315x400x140 mm	0.13 kW	230V/1/50-60 Hz	6 l	50 °C
0404.451.00	09.SC9L	385x435x140 mm	0.2 kW	230V/1/50-60 Hz	9 l	50 °C
0404.451.004	09.SC13.7L	385x605x140 mm	0.265 kW	230V/1/50-60 Hz	13.7 l	50 °C

Dispensadores de bebidas

Drink dispensers



DB 8 (cód. 0400.271.002)

NTS Japan

Dispensador de bebidas, 8 l
Drink dispenser, 8l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	260x350x580	mm
Capacidade / Capacity	8	l

- Dispensador clássico e elegante para buffet, é ideal para a distribuição de sumos e leite frio.
- Tabuleiro de resíduos extraível para uma fácil limpeza.
- Estrutura exterior em aço inoxidável e cuba extraível para uma limpeza mais fácil.
- Tubo interior amovível para gelo triturado, permitindo manter as bebidas sempre frescas.

- Classic and elegant dispenser for catering, it is ideal for dispenser of juices and cold milk.
- Extractable waste tray for easy cleaning.
- Exterior in stainless steel and removable vat for easy cleaning.
- Removable inner tube for crushed ice, helping to always maintain the drinks fresh.



DB 2x8 (cód. 0400.271.003)

NTS Japan

Dispensador de bebidas, 2x8 l
Drink dispenser, 2x 8l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	540x350x580	mm
Capacidade / Capacity	2x 8	l

- Dispensador clássico e elegante para buffet, é ideal para a distribuição de sumos e leite frio.
- Tabuleiro de resíduos extraível para uma fácil limpeza.
- Estrutura exterior em aço inoxidável e cuba extraível para uma limpeza mais fácil.
- Tubo interior amovível para gelo triturado, permitindo manter as bebidas sempre frescas.

- Classic and elegant dispenser for catering, it is ideal for dispenser of juices and cold milk.
- Extractable waste tray for easy cleaning.
- Exterior in stainless steel and removable vat for easy cleaning.
- Removable inner tube for crushed ice, helping to always maintain the drinks fresh.



DB 3x8 (cód. 0400.271.004)

NTS Japan

Dispensador de bebidas, 3x8 l
Drink dispenser, 3x8l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	820x350x580	mm
Capacidade / Capacity	3x 8	l

- Restantes características técnicas iguais ao modelo DB 8.

- Other technical characteristics similar to the DB 8 model.

Chaffing dish

Chaffing dish



- Topo com tampa e pernas em inox.
- Tampa com abertura / fecho suave.
- Pressionando a pega a tampa abre automática, fixando nos 30°. A partir deste ponto é possível posicionar em qualquer ângulo.
- Aquecimento por lamparinas.

- Top with cover and feet in stainless steel.
- Cover with soft opening / closing.
- Pressing on the handle, the cover will automatically open at an angle of 30 °. From this point, you can position at any angle you prefer.
- Heating lamps.



Chaffing dish (cód. 1168.271.001)

NTS Japan

Chaffing dish
Chaffing dish

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

660x490x460 mm



Chaffing dish 2 (cód. 1168.271.002)

NTS Japan

Chaffing dish
Chaffing dish

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

510x540x480 mm



- Topo com tampa e pernas em inox.
- Tampa com abertura / fecho suave.
- Pressionando a pega a tampa abre automática, fixando nos 30°. A partir deste ponto é possível posicionar em qualquer ângulo.
- Aquecimento por lamparinas.

- Top with cover and feet in stainless steel.
- Cover with soft opening / closing.
- Pressing on the handle, the cover will automatically open at an angle of 30 °. From this point, you can position at any angle you prefer.
- Heating lamps.

Opcional / Optional

cód. 1190.271.001 RE380W

Resistência elétrica, 0.38 kW - 230V/50-60Hz
Heating element, 0.38 kW - 230V/50-60Hz



Chaffing dish 3 (cód. 1168.467.003)

NTS Japan

Chaffing dish elétrico, GN1/1
Electric chaffing dish, GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

650x380x260 mm

Potência consumo / Consumption power

0.9 kW

Capacidade / Capacity

13.5 l



- Topo com tampa e pernas em inox.
- Termóstato de controlo de temperatura.
- Container GN1/1 h100 em polietileno.
- Aquecimento por resistência elétrica.

- Top with cover and feet in stainless steel.
- Thermostat of temperature control.
- Container GN1/1 h100 made in PE.
- Electric heating elements.



230V



Máquinas de pipocas, crepes e cachorros quentes / Popcorn machines, crepe makers and hot-dog machines

e

V 230V



- Estrutura em aço pintado.
- Painel e fundo em aço inox.
- Interior com iluminação.
- Gaveta de recolha de resíduos.



ET-POP6A-R (cód. 2003.530.001)

NTS Japan

Máquina de pipocas, 1 tabuleiro/2 min.
Popcorn machine, 1 tray/2 min.

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x420x770	mm
Potência / Power	1.35	kW
Capacidade / Capacity	± 3.8	kg/h

- Structure in painted steel.
- Pan and bottom in stainless steel.
- Interior lighting.
- Waste collection drawer.

e

V 230V



- Estrutura em aço pintado.
- Compartimento aquecido para exposição das pipocas.
- Painel e fundo em aço inox.
- Interior com iluminação.
- 2 Gavetas de recolha de resíduos.



ET-POP6A-D (cód. 2003.530.002)

NTS Japan

Máquina de pipocas com compartimento aquecido, 1 tabuleiro/2 min.
Popcorn machine with warming showcase, 1 tray/2 min.

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	900x420x770	mm
Potência / Power	1.7	kW
Capacidade / Capacity	± 3.8	kg/h

- Structure in painted steel.
- Warming showcase to display the popcorn.
- Pan and bottom in stainless steel.
- Interior lighting.
- 2 Waste collection drawers.



ET-POP6C (cód. 2090.530.001)

NTS Japan

Carro para máquina de pipocas ET-POP6A-R
Popcorn machine cart ET-POP6A-R

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	940x500x825	mm
------------------------------------	-------------	----



- Estrutura em aço pintado.
- 2 Rodas de grande dimensão e 2 rodas direcionáveis com travão.

- Structure in painted steel.
- 2 Big wheels and 2 steering castors with brake.

Máquinas para waffles / Plate waffle bakers

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície anti-aderente.
- Utilização e limpeza fáceis.
- Structure made in stainless steel.
- Nonstick surface.
- Easy to clean and operate.



ET-HF-1A



ET-HF-1

NTS Japan

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Dimensão placa Plate dimension	Peso Weight
2037.530.001	ET-HF-1A	305x455x290 mm	2 kW	230V/1/50-60 Hz	250x250 mm	28 kg
2037.530.002	ET-HF-1	360x252x230 mm	1 kW	230V/1/50-60 Hz	Ø 180 mm	6 kg

Máquinas de crepes elétrica / Electric crepe makers

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície anti-aderente.
- Utilização e limpeza fáceis.
- Structure made in stainless steel.
- Nonstick surface.
- Easy to clean and operate.



ET-BJ-1



ET-BJ-2

NTS Japan

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Dimensão placa Plate dimension	Peso Weight
1150.530.001	ET-BJ-1	450x510x235 mm	3 kW	230V/1/50-60 Hz	Ø 400 mm	15 kg
1150.530.003	ET-BJ-2	860x530x235 mm	6 kW	230V/1/50-60 Hz	2x Ø 400 mm	42 kg

Máquinas de cachorros quentes / Hot-dog machines

- Estrutura em aço inoxidável.
- Cobertura em vidro.
- Mecanismo de poupança de energia e elevada eficiência.
- Seguro e higiênico.
- Structure made in stainless steel.
- Glass cover.
- Energy-saving and high efficiency mechanism.
- Safe and hygienic.



ET-R2-5



ET-R2-7

NTS Japan

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Rolos Rollers	Peso Weight
1157.530.001	ET-R2-5	585x270x380 mm	1 kW	230V/1/50-60 Hz	5	9 kg
1157.530.002	ET-R2-7	585x345x405 mm	1.4 kW	230V/1/50-60 Hz	7	12 kg



Panelas para sopa Soup kettles



Tradicional (cód. 0720.271.001)

MAGNUS®

e

V 230V



- Aquecimento em banho-maria.
- Tampa e cuba em aço inoxidável.
- Termóstato e lâmpada de controlo.

Panela de sopa, 10 l Soup kettle, 10 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	Ø 360x400	mm
Potência / Power	0.4	kW
Capacidade / Capacity	10	l
Peso / Weight	4.75	kg

- Heating in bain-marie.
- Cover and bowl in stainless steel.
- Thermostat and control lamp.



Tradicional Inox (cód. 0720.467.002)

MAGNUS®

e

V 230V



- Aquecimento em banho-maria.
- Exterior, tampa e cuba em aço inoxidável.
- Termóstato e lâmpada de controlo.

Panela de sopa em inox, 9 l Soup kettle in stainless steel, 9 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	Ø 330x360	mm
Potência / Power	0.4	kW
Capacidade / Capacity	9	l
Peso / Weight	4.7	kg

- Heating in bain-marie.
- Exterior, cover and bowl made in stainless steel.
- Thermostat and control lamp.



PS2 (cód. 0720.467.001)

MAGNUS®

e

V 230V



- Aquecimento em banho-maria.
- Tampa e cuba em aço inoxidável.
- Termóstato e lâmpada de controlo.

Panela para sopa de duas cubas em inox Soup kettle with two bowls in stainless steel

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	545x334x335	mm
Potência / Power	1.2	kW
Capacidade / Capacity	2x 7	l
Temperatura / Temperature	30 - 90	°C

- Heating in bain-marie.
- Exterior, cover and bowl made in stainless steel.
- Thermostat and control lamp.

Vitrinas refrigeradas

Refrigerated display cabinets



VRCS-139 (cód. 0143.462.003)

MAGNUS®

Vitrine Sushi refrigerada 6x GN1/3 Display sushi cabinet, 6x GN1/3

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1395x400x250	mm
Potência elétrica / Electric power	0.257	kW
Potência de frio / Cooling power	0.237	kW
Capacidade / Capacity	6	GN1/3
Temperatura / Temperature	-1 / +2	°C



230V



- Gás refrigerante R-134A.
- Cobertura exterior com perfil em alumínio anodizado.
- Compressor com condensador ventilado.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura e da descongelação.
- Base interior perfurada em aço inox preparada para receber os pratos sushi.
- Preparado para containers GN1/3, Alt.=40 mm.
- Portas de vidro deslizantes.
- Grupo localizado à esquerda do lado do operador.

- R-134A refrigerant.
- Exterior covering with anodised aluminium profile.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Electronic and digital control system of temperature and defrost.
- Integrated stainless steel base tray, perforated and ready for placing sushi.
- Prepared for GN1/3 h=40 mm trays.
- Sliding glass doors.
- Group on the left side of the user.



VRCS-175 (cód. 0143.462.004)

MAGNUS®

Vitrine Sushi refrigerada 8x GN1/3 Display sushi cabinet, 8x GN1/3

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1750x400x250	mm
Potência elétrica / Electric power	0.257	kW
Potência de frio / Cooling power	0.237	kW
Capacidade / Capacity	8	GN1/3
Temperatura / Temperature	-1 / +2	°C



230V



- Gás refrigerante R-134A.
- Cobertura exterior com perfil em alumínio anodizado.
- Compressor com condensador ventilado.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura e da descongelação.
- Base interior perfurada em aço inox preparada para receber os pratos sushi.
- Preparado para containers GN1/3, Alt.=40 mm.
- Portas de vidro deslizantes.
- Grupo localizado à esquerda do lado do operador.

- R-134A refrigerant.
- Exterior covering with anodised aluminium profile.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Electronic and digital control system of temperature and defrost.
- Integrated stainless steel base tray, perforated and ready for placing sushi.
- Prepared for GN1/3 h=40 mm trays.
- Sliding glass doors.
- Group on the left side of the user.



VRC-139 (cód. 0143.462.001)

MAGNUS®

e

V

230V



Vitrine de petiscos refrigerada, 6x GN1/3
Refrigerated display cabinet for tapas, 6x GN1/3

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1395x400x250	mm
Potência elétrica / Electric power	0.287	kW
Potência de frio / Cooling power	0.237	kW
Capacidade / Capacity	6	GN1/3
Temperatura / Temperature	+4 / +8	°C

- Gás refrigerante R-134A.
- Cobertura exterior com perfil em alumínio anodizado.
- Compressor com condensador ventilado.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura e da descongelação.
- Preparado para containers GN1/3, Alt.=40 mm.
- Portas de vidro deslizantes.
- Grupo localizado à esquerda do lado do operador.

- R-134A refrigerant.
- Exterior covering with anodised aluminium profile.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Electronic and digital control system of temperature and defrost.
- Prepared for GN1/3 h=40 mm trays.
- Sliding glass doors.
- Group on the left side of the user.



VRC-175 (cód. 0143.462.002)

MAGNUS®

e

V

230V



Vitrine de petiscos refrigerada 8x GN1/3
Refrigerated display cabinet for tapas, 8x GN1/3

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1750x400x250	mm
Potência elétrica / Electric power	0.287	kW
Potência de frio / Cooling power	0.237	kW
Capacidade / Capacity	8	GN1/3
Temperatura / Temperature	+4 / +8	°C

- Gás refrigerante R-134A.
- Cobertura exterior com perfil em alumínio anodizado.
- Compressor com condensador ventilado.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura e da descongelação.
- Preparado para containers GN1/3, Alt.=40 mm.
- Portas de vidro deslizantes.
- Grupo localizado à esquerda do lado do operador.

- R-134A refrigerant.
- Exterior covering with anodised aluminium profile.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Electronic and digital control system of temperature and defrost.
- Prepared for GN1/3 h=40 mm trays.
- Sliding glass doors.
- Group on the left side of the user.



Vitrinas neutras

Display cabinets neutral



3C (cód. 2008.34.001)

MAGNUS®



Vitrine neutra expositora para balcão, 3 couvetes
Countertop display cabinet neutral, 3 containers

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	630x275x255	mm
Capacidade / Capacity	3	
Cor / Color	7035	RAL

- Estrutura em alumínio lacado para exposição de alimentos.
- Equipada com portas de vidro deslizantes.

- Structure in lacquered aluminum for food exposure.
- Equipped with sliding glass doors.



5C (cód. 2008.34.002)

MAGNUS®



Vitrine neutra expositora para balcão, 5 couvetes
Countertop display cabinet neutral, 5 containers

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1030x275x255	mm
Capacidade / Capacity	5	
Cor / Color	7035	RAL

- Estrutura em alumínio lacado para exposição de alimentos.
- Equipada com portas de vidro deslizantes.

- Structure in lacquered aluminum for food exposure.
- Equipped with sliding glass doors.



10C (cód. 2008.34.003)

MAGNUS®



Vitrine neutra expositora para balcão, 10 couvetes
Countertop display cabinet neutral, 10 containers

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1030x275x630	mm
Capacidade / Capacity	10	
Cor / Color	7035	RAL

- Estrutura em alumínio lacado para exposição de alimentos.
- Equipada com portas de vidro deslizantes.

- Structure in lacquered aluminum for food exposure.
- Equipped with sliding glass doors.

Termo & aquecedores de pacotes de leite

Thermo & milk-pack heaters



TLF 6 (cód. 2.0.160.0000)

fiamma

Termo de leite, 6 l
Thermo, 6l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	280x360x530	mm
Potência / Power	1.3	kW
Capacidade / Capacity	6	l
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 85	°C
Peso / Weight	10	kg

- Torneira e cuba amovíveis para fácil e rápida limpeza.
- Controlo eletrónico do nível de água com alerta automático através de sinalizador luminoso.
- Temperatura regulável de 0 a 85 °C.
- Pés reguláveis em altura.

- Flexible valve and detachable container makes cleaning quick and easy.
- Electronic water level control with automatic alert through a signal lamp.
- Adjustable temperature of 0 to 85 °C.
- Height adjustable feet.



ALF 3 (cód. 6.0.111.0005)

fiamma

Aquecedor de pacotes de leite, 3x 1l
Milk-pack heater, 3x 1l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	275x150x250	mm
Potência / Power	1.1	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 90	°C
Capacidade (pacote de leite 1l) / Capacity (pack milk 1 l)	3	l
Peso / Weight	8.5	kg

- Estrutura exterior em aço inoxidável e interior em alumínio.
- Temperatura regulável de 0 a 90 °C.
- Equipado com 2 pegas ergonómicas em aço inox para facilitar o manuseamento dos pacotes.

- Exterior struture made of stainless steel and inside in aluminium.
- Adjustable temperature of 0 to 90 °C.
- Equipped with 2 ergonomic stainless steel handles for easy handling of the hot tetrapacks.



ALF 2 (cód. 6.0.112.0005)

fiamma

Aquecedor de pacotes de leite, 2x 1l
Milk-pack heater, 2x 1l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	212x163x255	mm
Potência / Power	0.65	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	90	°C
Capacidade (pacote de leite 1l) / Capacity (pack milk 1 l)	2	l
Peso / Weight	6.5	kg

- Estrutura exterior em aço inoxidável e interior em alumínio.
- Temperatura regulável de 0 a 90 °C.
- Equipado com 1 pega ergonómica em aço inox para facilitar o manuseamento dos pacotes.

- Exterior structure made in stainless steel and inside in aluminium.
- Adjustable temperature of 0 to 90 °C.
- Equipped with one 2 ergonomic stainless steel handles for easy handling of the hot tetrapacks.

Máquinas de café de filtro

Coffee brewers

As máquinas da M-Line destinam-se à produção de pequenas e médias quantidades de café de saco (1.8 l de café em aproximadamente 6 minutos). Os recipientes adotados e os discos térmicos autoreguláveis permitem manter o café, durante aproximadamente 3 horas, a uma temperatura adequada e sem que ocorra perda de qualidade.

The M-line equipments are designed for the production of small-medium quantities of packed coffee (1.8 l of coffee within ca. 6 minutes). The adapted recipients and the self-adjusting thermic discs allow to keep the coffee at an adequate temperature for about 3 hours without any loss of its qualities.

M-line

555-556

e

V 230V



M100 (cód. 0440.317.009)

Animo

Máquina de café de filtro com jarro de vidro - enchimento manual
Coffee brewer with glass jug - manual filling

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)*	205x380x460/625	mm
Potência / Power	2.25	kW
Produção de café / Coffee production	18	l/h
Tempo de enchimento por jarro / Brewing time per jug	± 6	min.
Depósito de água (disponível na versão manual) / Water tank (available in manual version)	2.7	l
Peso / Weight	7.3	kg

* Altura máxima com jarro posicionado no topo / Maximum height with jug placed on top

- Enchimento de água manual com dois jarros de vidro de 1.8 l.
- Duas placas de aquecimento autorreguláveis.
- Construída em aço inoxidável e materiais sintéticos apresenta um sistema anti gota no porta filtro, detetor de presença do jarro, sinal sonoro de fim de produção e indicador de descalcificação.
- Manutenção da temperatura entre 84-86°C e sistema de segurança contra a falta de água e com comandos intuitivos.
- Fornecido com copo medidor de café e de água, removedor de café e calcário, filtro de papel 90/250.
- Manual water filling with two 1.8 l capacity glass jugs.
- Two self-adjusting heating plates.
- Built in stainless steel and synthetic materials. Filter holder with anti-drop system. Automatic detection of jug. Sound signal for the end of production and decalcification indicator.
- Maintains the temperature at 84-86°C. Safety system against lack of water. Easy to use commands.
- Supplied with measuring cups for coffee and water, coffee and limescale remover and paper filters 90/250.



M200 (cód. 0440.317.002)

Animo

Máquina de café de filtro com jarro de vidro - enchimento automático
Coffee brewer with glass jug - automatic filling

Pressão máxima de água (min/max.) / Maximum water pressure (min/max.)	2/10	bar
---	------	-----

- Com ligação à rede hídrica 3/4".
- Restantes características técnicas iguais ao modelo M100.
- With water connection 3/4".
- Other technical characteristics similar to the M100 model.



M102 (cód. 0440.317.011)

Animo

Máquina de café de filtro dupla com jarros de vidro - enchimento manual
Double coffee brewer machine with glass jars - manual filling

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)*	420x380x460/625	mm
Potência / Power	3.5	kW
Produção de café / Coffee production	28	l/h
Tempo de enchimento por jarro / Brewing time per jug	± 8	min.
Depósito de água (disponível na versão manual) / Water tank (available in manual version)	2.7	l
Peso / Weight	13.1	kg

* Altura máxima com jarro posicionado no topo / Maximum height with jug placed on top



- Enchimento de água manual com quatro jarros de vidro de 1.8 l.
- Quatro placas de aquecimento auto-reguláveis.
- Construída em aço inoxidável e materiais sintéticos apresenta um sistema anti-gota no porta-filtro, detetor de presença do jarro, sinal sonoro de fim de produção e indicador de descalcificação.
- Manutenção da temperatura entre 84-86°C e sistema de segurança contra a falta de água e com comandos intuitivos.
- Fornecido com copo medidor de café e de água, removedor de café e calcário, filtro de papel 90/250.

- Manual water filling with four 1.8 l capacity glass jugs.
- Four self-adjusting heating plates.
- Built in stainless steel and synthetic materials. Filter holder with anti-drip system. Automatic detection of jug. Sound signal for the end of production and decalcification indicator.
- Maintains the temperature at 84-86°C. Safety system against lack of water. Easy to use commands.
- Supplied with measuring cup for coffee and water, coffee and limescale remover and paper filters 90/250.



M202 (cód. 0440.317.010)

Animo

Máquina de café de filtro dupla com jarros de vidro - enchimento automático
Double coffee brewer with glass jars - automatic filling

Pressão máxima de água (min/max.) / Maximum water pressure (min/max.)	2/10	bar
---	------	-----

- Com ligação à rede hídrica 3/4".
- Restantes características técnicas iguais ao modelo M102.

- With water connection 3/4".
- Other technical characteristics similar to the M102 model.



M200W (cód. 0440.317.012)

Animo

Máquina de café de filtro com jarros de vidro e dispensador de água quente - enchimento manual
Coffee brewer with glass jars and hot water dispenser - manual filling

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)*	420x380x460/625	mm
Potência / Power	3.35	kW
Produção de café / Coffee production	14	l/h
Produção de água quente / Hot water production	16	l/h
Tempo de enchimento por jarro / Brewing time per jug	± 8	min.
Pressão de água (min/máx.) / Water pressure (min/max.)	2/10	bar
Peso / Weight	12.2	kg

* Altura máxima com jarro posicionado no topo / Maximum height with jug placed on top



- Com ligação à rede hídrica 3/4".
- Dois jarros de vidro de 1.8 l.
- Duas placas de aquecimento auto-reguláveis.
- Inclui tabuleiro de resíduos.

- With water connection 3/4".
- Two 1.8 l glass jugs.
- Two self-regulating heating plates.
- Includes drip tray.

555-556

e

230V

555-556

e

230V



M202W (cód. 0440.317.007)

Animo

555-556

e

V 400V



Máquina de café de filtro dupla com jarros de vidro e dispensador de água quente - enchimento manual
Double coffee brewer with glass jars and hot water dispenser - manual filling

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)*	620x380x460/625	mm
Potência / Power	6.6	kW
Produção de café / Coffee production	36	l/h
Produção de água quente / Hot water production	21	l/h
Tempo de enchimento por jarro / Brewing time per jug	± 6	min.
Pressão de água (min/máx.) / Water pressure (min/max.)	2/10	bar
Peso / Weight	19	kg

* Altura máxima com jarro posicionado no topo / Maximum height with jug placed on top

- Com ligação à rede hídrica 3/4".
- Quatro jarros de vidro de 1.8 l e quatro placas de aquecimento auto-reguláveis.
- Inclui tabuleiro de resíduos.
- With water connection 3/4".
- Four 1.8 l glass jugs and four self-regulating heating plates.
- Includes drip tray.



MT100 (cód. 0440.317.013)

Animo

555-556

e

V 230V



Máquina de café de filtro para termos inox - enchimento manual
Coffee brewer for thermos jug - manual filling

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	205x380x595	mm
Potência / Power	2.1	kW
Produção de café / Coffee production	18	l/h
Tempo de enchimento do termo (2.1 l) / Brewing time per jug (2.1 l)	± 7.5	min.
Depósito de água (disponível na versão manual) / Water tank (available in manual version)	2.7	l
Peso / Weight	6.9	kg

- Enchimento de água manual.
- Não inclui termo.
- Adequado para termo com bomba de 2.1 l.
- Construída em aço inoxidável e materiais sintéticos.
- Sistema anti gota no porta-filtro.
- Detetor de presença do termo.
- Sinal sonoro de fim de produção.
- Indicador de descalcificação.
- Manutenção da temperatura entre 84-86°C e sistema de segurança contra a falta de água.
- Comandos intuitivos.
- Fornecido com copo medidor de café e de água, removedor de café e calcário, filtro de papel 90/250.
- Manual water filling.
- Does not include thermo.
- Adequate for thermo with 2.1 l.
- Built in stainless steel and synthetic materials.
- Filter holder with anti-drip system.
- Automatically detects thermo.
- Signal sound at the end of production cycle.
- Decalcification indicator.
- Maintains the temperature between 84-86°C. Safety system against lack of water.
- Easy to use commands.
- Supplied with measuring cups for coffee and water, coffee and limescale remover and paper filter 90/250.



MT200 (cód. 0440.317.014)

Animo

Máquina de café de filtro para termos inox - enchimento automático
Coffee brewer for s/s thermos jug - automatic filling

Pressão máxima de água (min/máx.) / Maximum water pressure (min/max.)	2/10	bar
---	------	-----

- Com ligação à rede hídrica 3/4".
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MT100.
- With water connection 3/4".
- Other technical characteristics similar to the MT100 model.

Opcionais para M-line / Optionals for M-line

cód. 0490.317.008	M21	Placa de aquecimento auto-regulável para um jarro (vidro, inox ou plástico com fundo em inox), 70W/230V Self-regulating hot plate suitable for one jug (glass, stainless steel or plastic with stainless steel bottom), 70W / 230V	
cód. 0490.317.009	M22	Placa de aquecimento auto-regulável para dois jarros (vidro, inox ou plástico com fundo em inox), 140W/230V Self-regulating heating plate for two jugs (glass, stainless steel or plastic with stainless bottom), 140W / 230V	
cód. 0490.317.010	08208	Jarro de vidro de 1.8 l "ANIMO" com tampa de enchimento e dispensadora Glass jug Schott "ANIMO" 1.8 l with filling/pouring lid	
cód. 0490.317.011	08820	Jarro de vidro de 1.8 l "NEUTRO" com tampa de enchimento e dispensadora Glass jug Schott "NEUTRAL" 1.8 l with filling/pouring lid	
cód. 0490.317.012	08970	Tampa de enchimento e dispensadora para 08208 e 08820 Filling/pouring lid for 08208 and 08820	
cód. 0490.317.013	08183	Jarro em aço inox de 1.8 l Stainless steel jug 1.8 l	
cód. 0490.317.014	08304	Termo de 1.85 l para MT100v e MT200v Thermo jug of 1.85 l for MT100v and MT200v	
cód. 0490.317.015	08190	Tampa de enchimento para 08304 Filling lid for 08304	
cód. 0490.317.016	10419	Termo com bomba de 2.1 l para MT100, MT200, MT100v, MT200Wp e MT200v (revestimento interior em aço inoxidável) Thermo jug with pump of 2.1 l for MT100, MT200, MT100v, MT200Wp and MT200v (stainless steel inner lining)	
cód. 0490.317.017	10420	Termo com bomba de 2.1 l para MT100, MT200, MT100v, MT200Wp e MT200v (revestimento interior em vidro) Thermo jug with pump of 2.1 l for MT100, MT200, MT100v, MT200Wp and MT200v (glass inner lining)	
cód. 0490.317.018	50241	Container de 2.4 l para MT100/200v, MT100/200W e MT202W - (com torneira, tampa de enchimento, vidro de nível, pega integrada e estrutura em inox. Fornecido com um vidro de nível extra e uma escova de limpeza). Container 2.4 l for MT100 / 200v, MT100 / 200W and MT202W - (with no-drip tap, filling lid, gauge glass and integrated handle and stainless steel body. Supplied with an extra gauge glass and cleaning brush)	
cód. 0490.317.019	1002116	Tampa de enchimento para 50241 Filling lid for 50241	
cód. 0490.317.020	08436	Termo de 1 l com revestimento interior em aço inox Thermo jug 1 l, stainless steel inner lining	
cód. 0490.317.021	08419	Termo de 1.5 l com revestimento interior em aço inox Thermo jug 1.5 l, stainless steel inner lining	
cód. 0490.317.022	08420	Termo de 2 l com revestimento interior em aço inox Thermo jug 2 l, stainless steel inner lining	

Opcionais para M-line / Optional for M-line

cód. 0490.317.023 10425 Buffet para termos, 650x350x155 mm (adequado para dois termos com bomba de 2.1l)
Thermos jug buffet, 650x350x155 mm (Suitable for two thermos jugs with pump 2.1l)



cód. 0490.317.024 12699 Tabuleiros para resíduos para M200W e M202W (LPA=210x92x63 mm)
Drip tray for M200W and M202W (LPH=210x92x63 mm)



cód. 0490.317.025 12698 Tabuleiro para resíduos para MT200W e MT202W (LPA=210x92x38 mm)
Drip tray for MT200W and MT202W (LPH=210x92x38 mm)



cód. 0490.317.026 07942 Tabuleiro sintético para resíduos para containers térmicos de 2.4 l, cor preto
Synthetic drip tray for thermos container 2.4 l, color black



cód. 0490.317.027 99232 Porta-filtro 90/250 com sistema anti-gota, cor preto
Basket filter 90/250 with leak stop, color black



cód. 0490.317.028 01060 Filtro permanente (ultra-fino) para porta-filtro 90/250
Permanent (microfine) filter for basket filter 90/250



cód. 0490.317.003 01088 Filtro de papel 90/250 (caixa com 1000 unidades)
Basket filter paper 90/250 (box with 1000 units)



cód. 0490.317.029 08341 Copo medidor de água de 2 l
Water measuring cup 2 l



cód. 0490.317.030 08090 Copo medidor de café, 80 g
Coffee measuring cup, 80 g



cód. 0490.317.031 00008 Removedor de café, lata de 1 kg
Coffee remover, can of 1 kg



cód. 0490.317.033 49009 Removedor de café (caixa com 100 saquetas de 10 g)
Coffee remover (box with 100 sachets of 10 g)



cód. 0490.317.034 00009 Removedor de calcário, lata de 1 kg
Limescale remover (can of 1 kg)



cód. 0490.317.097 49007 Removedor de calcário (caixa com 48 saquetas de 50 g)
Limescale remover (box with 48 sachets of 50 g)



Acessórios Accessories

e

V 230V



WKT 3n HA (cód. 0435.317.004)

Animo

Dispensador de água quente com indicação do nível - enchimento manual
Counter water boiler with level indication - manual filling

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	215x280x445	mm
Potência / Power	2.1	kW
Produção / Production	21	l/h
Tempo de aquecimento / Heating time	8 (20 > 96°C)	min.

- Enchimento de água manual.
- Dispensador de água para chá, sopas instantâneas, etc.
- Temperatura de água ajustada a 96°C.
- Inclui tabuleiro de resíduos.

- Manual water filling.
- Water boiler for tea, instant soup, etc.
- Water temperature set at 96°C.
- With drip tray.



WKT 3n VA (cód. 0435.317.006)

Animo

Dispensador de água quente com indicação do nível - enchimento automático
Counter water boiler with level indication - automatic filling

- Com ligação à rede hídrica 3/4".
- Restantes características técnicas iguais ao modelo WKT 3n HA.

- With water connection 3/4".
- Other technical characteristics similar to the WKT 3n HA model.



71250 (cód. 0403.317.001)

Animo

Móvel para armazenamento de ingredientes
Ingredients box

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	215x185x445	mm
------------------------------------	-------------	----



- Para armazenagem de pacotes de chá, leite, açúcar, palhetas, etc.
- Não inclui tabuleiro de resíduos (opcional 12698).

- For storage of tea bags, milk, sugar, spoons, etc.
- Does not include drip tray (optional 12698)



KKWn (cód. 0411.317.001)

Animo

Aquecedor de chávenas
Coffee cup heater

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	300x430x585	mm
Potência / Power	0.14	kW

e

V 230V



- Aquecedor de chávenas em aço inoxidável com dois compartimentos que possibilita uma utilização independente.

- The cup heater is made in stainless steel and consists of two compartments which can be used separately.



Máquina de café de filtro com containers removíveis para grandes produções de café num curto espaço de tempo.

Filter coffee machine with removable containers for large coffee production in a short time.

Combi-line

o 565-568

e

V 230V



CB 1x5 R (cód. 0440.317.008B)

Animo

Máquina de café de filtro 30 l
Coffee brewer 30 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	505x470x700	mm
Potência / Power	3.125	kW
Produção / Production	30	l/h
Temperatura / Holding temperature	80 - 85	°C

- Papel de filtro Ø 101/317.
- Sugestão: combinação para aumentar a capacidade 1x CB 1x5 R + 1x CB 1x5 L.
- Estrutura em aço inoxidável. Containers fornecidos com um vidro de nível integrado e torneira com comandos intuitivos, fácil programação, display LCD iluminado, detetor de presença do container arranque lento, sugestão da dose de café, aviso de café pronto, várias opções de limpeza, ligação à rede hídrica 3/4" e com braço de proteção giratório.
- Monitorização de consumo: Contador diário e total.
- Fornecido com filtro sintético, tabuleiro para resíduos com grelha, removedor de café e calcário com funil, vidro de nível extra, escova para o vidro de nível e filtro de papel para as primeiras bebidas.

- Filter paper Ø 101/317.
- Suggestion: Combination for higher capacity 1x CB 1x5 R + 1x CB 1x5 L.
- Structure in stainless steel. Containers supplied with water level gauge and easy to use tap, easy programming, lighted LCD display, detector for containers, slow start-up, suggestion of coffee portion, alert for finished coffee, several cleaning options, water net connection 3/4" and with safety arm.
- Consumption monitoring: Daily and total counter.
- Supplied with synthetic filter, drip tray with grid, coffee and limescale remover with funnel, extra water level gauge, brush for water gauge and paper filter for the first drinks.



CB 1x5 L (cód. 0440.317.020B)

Animo

Máquina de café de filtro 30 l
Coffee brewer 30 l

- **Container à esquerda.**
- Restantes características técnicas similares ao modelo CB 1x5R.

- **Container on the left.**
- Other technical characteristics similar to the CB 1x5R model.

o 565-568

e

V 400V



CB 1x10 R (cód. 0440.317.017B)

Animo

Máquina de café de filtro 60 l
Coffee brewer 60 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	590x470x790	mm
Potência / Power	6.175	kW
Produção / Production	60	l/h
Temperatura / Holding temperature	80 - 85	°C

- Papel de filtro Ø 152/457.
- Sugestão: combinação para aumentar a capacidade 1x CB 1x10 R + 1x CB 1x10 L.
- Restantes características técnicas similares ao modelo CB 1x5R.

- Filter paper Ø 152/457.
- Suggestion: Combination for higher capacity 1x CB 1x10 R + 1x CB 1x10 L.
- Other technical characteristics similar to the CB 1x5R model.



CB 1x10 L (cód. 0440.317.021B)

Animo

Máquina de café de filtro 60 l
Coffee brewer 60 l

- **Container à esquerda.**
- Restantes características técnicas similares ao modelo CB 1x10R.

- **Container on the left.**
- Other technical characteristics similar to the CB 1x10R model.

o 565-568

e

V 400V



CB 1x5W R (cód. 0440.317.026B)

Animo

Máquina de café de filtro 30 l com dispensador de água quente
Coffee brewer 30 l with hot water dispenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	505x470x700	mm
Potência / Power	3.125	kW
Produção de café / Coffee production	30	l/h
Produção de água quente / Hot water production	33	l/h
Temperatura / Holding temperature	80 - 85	°C

- Papel de filtro Ø 101/317.
- Sugestão: combinação para aumentar a capacidade 1x CB 1x5W R + 1x CB 1x5W L.
- Estrutura em aço inoxidável. Containers fornecidos com um vidro de nível integrado e torneira com comandos intuitivos, fácil programação, display LCD iluminado, detetor de presença do container arranque lento, sugestão da dose de café, aviso de café pronto, várias opções de limpeza, ligação à rede hídrica 3/4" e com braço de proteção giratório.
- Monitorização de consumo: Contador diário e total.
- Fornecido com filtro sintético, tabuleiro para resíduos com grelha, removedor de café e calcário com funil, vidro de nível extra, escova para o vidro de nível e filtro de papel para as primeiras bebidas.

- Filter paper Ø 101/317.
- Suggestion: Combination for higher capacity 1x CB 1x5W R + 1x CB 1x5W L.
- Structure in stainless steel. Containers supplied with water level gauge and easy to use tap, easy programming, lighted LCD display, detector for containers, slow start-up, suggestion of coffee portion, alert for finished coffee, several cleaning options, water net connection 3/4" and with safety arm.
- Consumption monitoring: Daily and total counter.
- Supplied with synthetic filter, drip tray with grid, coffee and limescale remover with funnel, extra water level gauge, brush for water gauge and paper filter for the first drinks.

Opcional para máquinas de café filtro Combi-line com dispensador de água quente / Optional for Combi-line filter coffee brewer with hot water dispenser

Torneira adicional nas costas da máquina / No-drip at the back of the machine



CB 1x5W L (cód. 0440.317.029B)

Animo

Máquina de café de filtro 30 l com dispensador de água quente
Coffee brewer 30 l with hot water dispenser

- **Container à esquerda.**
- Restantes características técnicas similares ao modelo CB 1x5W R.

- **Container on the left.**
- Other technical characteristics similar to the CB 1x5W R model.

o 565-568

e

V 400V



CB 1x10W R (cód. 0440.317.027B)

Animo

Máquina de café de filtro 60 l com dispensador de água quente
Coffee brewer 60 l with hot water dispenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	590x470x790	mm
Potência / Power	6.175	kW
Produção de café / Coffee production	60	l/h
Produção água quente / Hot water production	60	l/h
Temperatura / Holding temperature	80 - 85	°C

- Papel de filtro Ø 152/457.
- Sugestão: combinação para aumentar a capacidade 1x CB 1x10W R + 1x CB 1x10W L.
- Restantes características técnicas similares ao modelo CB 1x5W R.

- Filter paper Ø 152/457.
- Suggestion: Combination for higher capacity 1x CB 1x10W R + 1x CB 1x10W L.
- Other technical characteristics similar to the CB 1x5W R model.

Opcional para máquinas de café filtro Combi-line com dispensador de água quente / Optional for Combi-line filter coffee brewer with hot water dispenser

Torneira adicional nas costas da máquina / No-drip at the back of the machine



CB 1x10W L (cód. 0440.317.030B)

Animo

Máquina de café de filtro 60 l com dispensador de água quente
Coffee brewer 60 l with hot water dispenser

- **Container à esquerda.**
- Restantes características técnicas similares ao modelo CB 1x10W R.

- **Container on the left.**
- Other technical characteristics similar to the CB 1x10W R model.



CB 2x5 (cód. 0440.317.005B)

Animo

565-568

e

230V



Máquina de café de filtro 30 l com 2 containers Coffee brewer 30 l with 2 containers

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	815x470x790	mm
Potência / Power	3.125	kW
Produção água quente / Hot water production	30	l/h
Temperatura / Holding temperature	80 - 85	°C

- Papel de filtro Ø 101/317.
- Estrutura em aço inoxidável. Containers fornecidos com um vidro de nível integrado e torneira com comandos intuitivos, fácil programação, display LCD iluminado, detetor de presença do container arranque lento, sugestão da dose de café, aviso de café pronto, várias opções de limpeza, ligação à rede hídrica 3/4" e com braço de proteção giratório.
- Monitorização de consumo: Contador diário e total.
- Fornecido com filtro sintético, tabuleiro para resíduos com grelha, removedor de café e calcário com funil, vidro de nível extra, escova para o vidro de nível e filtro de papel para as primeiras bebidas.

- Filter paper Ø 101/317.
- Structure in stainless steel. Containers supplied with water level gauge and easy to use tap, easy programming, lighted LCD display, detector for containers, slow start-up, suggestion of coffee portion, alert for finished coffee, several cleaning options, water net connection 3/4" and with safety arm.
- Consumption monitoring: Daily and total counter.
- Supplied with synthetic filter, drip tray with grid, coffee and limescale remover with funnel, extra water level gauge, brush for water gauge and paper filter for the first drinks.



CB 2x10 (cód. 0440.317.004B)

Animo

565-568

e

400V



Máquina de café de filtro 60 l com 2 containers Coffee brewer 60 l with 2 containers

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	980x470x790	mm
Potência / Power	6.275	kW
Produção água quente / Hot water production	60	l/h
Temperatura / Holding temperature	80 - 85	°C

- Papel de filtro Ø 152/457.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo CB 2x5.

- Filter paper Ø 152/457.
- Other technical characteristics similar to the CB 2x5 model.



CB 2x20 (cód. 0440.317.024B)

Animo

565-568

e

400V



Máquina de café de filtro 90 l com 2 containers Coffee brewer 90 l with 2 containers

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1095x500x895	mm
Potência / Power	9.275	kW
Produção de café / Coffee production	90	l/h
Temperatura / Holding temperature	80 - 85	°C

- Papel de filtro Ø 203/533.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo CB 2x5.

- Filter paper Ø 203/533.
- Other technical characteristics similar to the CB 2x5 model.



CB 2x40 (cód. 0440.317.025)

Animo

565-568

e

400V



Máquina de café de filtro 160 l com 2 containers Coffee brewer 160 l with 2 containers

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1240x685x970	mm
Potência / Power	18.2	kW
Produção de café / Coffee production	160	l/h
Temperatura / Holding temperature	80 - 85	°C

- Papel de filtro Ø 280/635.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo CB 2x5.

- Filter paper Ø 280/635.
- Other technical characteristics similar to the CB 2x5 model.



CB 2x5W (cód. 0440.317.032B)

Animo

o 565-568

e

V 400V



Máquina de café de filtro 30 l com dispensador de água quente e 2 containers
Coffee brewer 30 l with hot water dispenser and 2 containers

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	815x470x700	mm
Potência / Power	3.475	kW
Produção de café / Coffee production	30	l/h
Produção de água quente / Hot water production	33	l/h
Temperatura / Holding temperature	80 - 85	°C

- Papel de filtro Ø 101/317.
- Estrutura em aço inoxidável. Containers fornecidos com um vidro de nível integrado e torneira com comandos intuitivos, fácil programação, display LCD iluminado, detetor de presença do container arranque lento, sugestão da dose de café, aviso de café pronto, várias opções de limpeza, ligação à rede hídrica 3/4" e com braço de proteção giratório.
- Monitorização de consumo: Contador diário e total.
- Fornecido com filtro sintético, tabuleiro para resíduos com grelha, removedor de café e calcário com funil, vidro de nível extra, escova para o vidro de nível e filtro de papel para as primeiras bebidas.

- Filter paper Ø 101/317.
- Structure in stainless steel. Containers supplied with water level gauge and easy to use tap, easy programming, lighted LCD display, detector for containers, slow start-up, suggestion of coffee portion, alert for finished coffee, several cleaning options, water net connection 3/4" and with safety arm.
- Consumption monitoring: Daily and total counter.
- Supplied with synthetic filter, drip tray with grid, coffee and limescale remover with funnel, extra water level gauge, brush for water gauge and paper filter for the first drinks.



CB 2x10W (cód. 0440.317.003B)

Animo

o 565-568

e

V 400V



Máquina de café de filtro 60 l com dispensador de água quente e 2 containers
Coffee brewer 60 l with hot water dispenser and 2 containers

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	980x470x790	mm
Potência / Power	6.275	kW
Produção de café / Coffee production	60	l/h
Produção de água quente / Hot water production	60	l/h
Temperatura / Holding temperature	80 - 85	°C

- Papel de filtro Ø 152/457.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo CB 2x5W.

- Filter paper Ø 152/457.
- Other technical characteristics similar to the CB 2x5W model.



CB 2x20W (cód. 0440.317.033B)

Animo

o 565-568

e

V 400V



Máquina de café de filtro 90 l com dispensador de água quente e 2 containers
Coffee brewer 90 l with hot water dispenser and 2 containers

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1095x500x895	mm
Potência / Power	9.275	kW
Produção de café / Coffee production	90	l/h
Produção de água quente / Hot water production	60	l/h
Temperatura / Holding temperature	80 - 85	°C

- Papel de filtro Ø 203/533.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo CB 2x5W.

- Filter paper Ø 203/533.
- Other technical characteristics similar to the CB 2x5W model.

Opcional para máquinas de café filtro Combi-line com dispensador de água quente / Optional for Combi-line filter coffee brewer with hot water dispenser

Torneira adicional nas costas da máquina / No-drip at the back of the machine

Colunas de água quente Flow water heater

Colunas de água quente adaptadas para fixação na parede e adequadas para obter grandes quantidades de café directamente no container.

Flow water heater suitable for wall mounting for brewing quantities of coffee directly in containers placed on.



Combi-line

Colunas de água quente / Flow water heater

- Estrutura em aço inoxidável.
- Comandos intuitivos, fácil programação, display LCD iluminado, detetor de presença do container, arranque lento, sugestão da dose de café, aviso de café pronto, várias opções de limpeza, ligação à rede hídrica 3/4" e com braço de proteção giratório.
- Monitorização de consumo: Contador diário e total.
- Modelos CB_W com dispensador de água quente.
- Structure in stainless steel.
- Intuitive keys, easy programming, lighted LCD display, detector for containers, slow start-up, suggestion of coffee portion, alert for finished coffee, several cleaning options, water net connection 3/4" and with safety arm.
- Consumption monitoring: Daily and total counter.
- CB_W models with hot water dispenser.



CB



CB_W

animo

565-568

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Produção Production	Container aconselhado Suitable for
0401.317.001B	CB 5	235x375x725 mm	3.075 kW	230V/1/50-60Hz	30 l/h (café / coffee)	CN5e/i
0401.317.002B	CB 10	235x375x817 mm	6.075 kW	400V/3/50-60Hz	60 l/h (café / coffee)	CN10e/i
0401.317.003B	CB 20	235x375x919 mm	9.075 kW	400V/3/50-60Hz	90 l/h (café / coffee)	CN20e/i
0401.317.004B	CB 40	235x345x985 mm	18.2 kW	400V/3/50-60Hz	160 l/h (café / coffee)	CN40e
0401.317.005B	CB 5 W	235x490x725 mm	3.375 kW	230V/1/50-60Hz	30 l/h (café / coffee) 33 l/h (água quente / hot water)	CN5e/i
0401.317.006B	CB 10 W	235x490x817 mm	6.075 kW	400V/3/50-60Hz	60 l/h (café / coffee) 60 l/h (água quente / hot water)	CN10e/i
0401.317.007B	CB 20 W	235x490x919 mm	9.075 kW	400V/3/50-60Hz	90 l/h (café / coffee) 60 l/h (água quente / hot water)	CN20e/i



Base elevatória

Esta base proporciona um aumento da altura das torneiras dos containers e da coluna de água quente, permitindo a utilização de termos em inox.

Base plate heightening

This base provides increased height of the tap and column, allowing the use of thermos jug in stainless steel.



Suporte de parede

O suporte de parede evita a necessidade de balcão, sendo uma solução útil para espaços limitados.

Wall support

The support wall eliminates the need counter, being a useful solution for limited spaces.



Sistema de trabalho com trolley

Prático e móvel. Exemplo de instalação de uma coluna de água quente na parede com serviço de trolley de um container.

Working with trolley system

Practical and mobile. Installation example of a hot water column to the wall with trolley service from a container.



Trolleys de serviço

A Animo dispõe de uma vasta gama de trolleys, de acordo com a utilização.

Todos os trolleys são fabricados em aço inoxidável de elevada qualidade 18/9.

Serving trolleys

Animo has an extensive range of mobile serving combinations which are practical, flexible and unrestricted in use.

All serving trolleys are made in high quality stainless steel 18/9.



Suporte de colheres e garrafas

Estes suportes foram especialmente desenvolvidos para o transporte de colheres e garrafas nos trolleys de serviço.

Spoon and bottles holder

The stainless steel bottle and spoon holder have been especially designed for the transport of bottles and spoons on a serving trolley.



Suporte pires e caixote de lixo

Suporte pires e caixote de lixo em aço inoxidável. Estes suportes podem ser facilmente instalados no trolley. O suporte para pires tem uma capacidade aproximada de 30 pires.

Saucer holder and waste bin

Saucer holder and waste bin in stainless steel. These supports can easily be mounted on a serving trolley. The saucer rack has a capacity for approx. 30 saucers.

ContainersCombi-line

Containers empilháveis com aquecimento elétrico - Linha Combi-line Stackable containers with electric heating - Combi-line

cód. 0490.317.	CN5e - 1005364	Container 5 l, Ø 237x406 mm - 50W/230V
cód. 0490.317.	CN10e - 1005365	Container 10 l, Ø 307x427 mm - 100W/230V
cód. 0490.317.	CN20e - 1005366	Container 20 l, Ø 355x515 mm - 100W/230V



- Container amovíveis e empilháveis, com resistência de aquecimento, vidro do nível integrado e torneira. Fornecido com tampa hermética, funil misturador de café e vidro de nível extra.

- Transportable stackable container, foil heated with integrated gauge glass and no-drip tap. Provided with insulated lid, coffee blender and extra gauge glass.

Containers empilháveis com isolamento térmico - Linha Combi-line Stackable insulated containers - Combi-line

cód. 0490.317.	CN5i - 1005998	Container 5 l, Ø 237x406 mm
cód. 0490.317.	CN10i - 1005999	Container 10 l, Ø 307x427 mm
cód. 0490.317.044	CN20i - 1006000	Container 20 l, Ø 355x515 mm



- Containers amovíveis e empilháveis, com vidro do nível integrado e torneira. Fornecido com tampa hermética, funil misturador de café e vidro de nível extra.

- Transportable insulated stackable container with integrated gauge glass and no-drip tap. Provided with insulated lid, coffee blender and extra gauge glass.

Container com aquecimento elétrico 40 l - Linha Combi-line Container with electric heating 40 l - Combi-line

cód. 0490.317.048	CN40e - 51140	Container 40 l, Ø 455x535 mm - 140W/230V
-------------------	---------------	--








- Container amovível com resistência de aquecimento, vidro do nível integrado e torneira. Fornecido com tampa hermética, funil misturador de café e vidro de nível extra.

- Transportable container, foil heated with integrated gauge glass and no-drip tap. Provided with insulated lid, coffee blender and extra gauge glass.

Opcionais Optionals

Combi-line

Opcionais para linha Combi-line / Optionals for Combi-line

cód. 0490.317.049	Tap protection	Proteção da torneira em aço inox para container ComBi-line Tap protection made in stainless steel for container Combi-line	
cód. 0490.317.050	Clip on lid	Fecho de segurança da tampa para CNe e CNi Surcharge for clip on lid for CNe and CNi	
cód. 0490.317.	ComBi filter 1006095	Filtro sintético para container CN5e/i Synthetic filter for container CN5e /i	
cód. 0490.317.	ComBi filter 1006096	Filtro sintético para container CN10e/i Synthetic filter for container CN10e /i	
cód. 0490.317.053	ComBi filter 1006097	Filtro sintético para container CN20e/i Synthetic filter for container CN20e /i	
cód. 0490.317.054	ComBi filter 99242	Filtro completo em aço inox para uso com filtro de papel 280/635 - container CN40e Complete with stainless steel inlay for use with basket filter paper 280/635 - container CN40e	
cód. 0490.317.005	Filter 01115	Filtro de papel para ComBi-line (500 folhas), 101/317 - Adequado para CB 5 (W), CN5e / CN5i Basket filter paper (500 sheets) for Combi-Line, 101/317 - Suitable for CB 5 (W), CN5e/ CN5i	
cód. 0490.317.006	Filter 01116	Filtro de papel para ComBi-line (500 folhas), 152/457 - Adequado para CB 10 (W), CN10e / CN10i Basket filter paper (500 sheets) for Combi-Line, 152/457 - Suitable for CB 10 (W), CN10e / CN10i	
cód. 0490.317.055	Filter 01117	Filtro de papel para ComBi-line (500 folhas), 203/533 - Adequado para CB 20 (W), CN20e / CN20i Basket filter paper (500 sheets) for Combi-Line, 203/533 - Suitable for CB 20 (W), CN20e / CN20i	
cód. 0490.317.004	Filter 01131	Filtro de papel para ComBi-line (500 folhas), 280/635 - Adequado para CB 40, CN40e Basket filter paper (500 sheets) for Combi-Line, 280/635 - Suitable for CB 40, CN40e	

Opcionais para linha Combi-line / Optionals for Combi-line

cód. 0490.317.007	PF 80342	Filtro permanente para Combi-line, 101/317 - Adequado para CB 5 (W), CN5e / CN5i Permanent filter for Combi-line, 101/317 - Suitable for CB 5 (W), CN5e / CN5i
cód. 0490.317.056	PF 80352	Filtro permanente para Combi-line, 152/457 - Adequado para CB 10 (W), CN10e / CN10i Permanent filter for Combi-line, 152/457 - Suitable for CB 10 (W), CN10e / CN10i
cód. 0490.317.057	PF 80362	Filtro permanente para Combi-line, 203/533 - Adequado para CB 20 (W), CN20e / CN20i Permanent filter for Combi-line, 203/533 - Suitable for CB 20 (W), CN20e / CN20i
cód. 0490.317.058	CB 56004	Funil misturador de café para container CN5e / CN5i Coffee blender for container CN5e / CN5i
cód. 0490.317.059	CB 96001	Funil misturador de café para container CN10e / CN10i Coffee blender for container CN10e / CN10i
cód. 0490.317.060	CB 56010	Funil misturador de café para container CN20e / CN20i Coffee blender for container CN20e / CN20i
cód. 0490.317.061	CB 96006	Funil misturador de café para container CN40e Coffee blender for container CN40e
cód. 0490.317.062	Tea filter 57003	Filtro para chá - container CN5e / CN5i (combinar com o tubo de enchimento "filling pipe" 17018) Tea filter with disk for container CN5e / CN5i (to combine with filling pipe 17018)
cód. 0490.317.063	Tea filter 57005	Filtro para chá - container CN10e / CN10i (combinar com o tubo de enchimento "filling pipe" 17019) Tea filter with disk for container CN10e / CN10i (to combine with filling pipe 17019)
cód. 0490.317.064	Tea filter 57011	Filtro para chá - container CN20e / CN20i (combinar com o tubo de enchimento "filling pipe" 17020) Tea filter with disk for container CN20e / CN20i (to combine with filling pipe 17020)
cód. 0490.317.065	Tea filter 57007	Filtro para chá - container CN40e (combinar com o tubo de enchimento "filling pipe" 17004) Tea filter with disk for container CN40e (to combine with filling pipe 17004)
cód. 0490.317.066	Filling pipe 17018	Tubo de enchimento para container CN5e / CN5i Filling pipe for container CN5e / CN5i
cód. 0490.317.067	Filling pipe 17019	Tubo de enchimento para container CN10e / CN10i Filling pipe for container CN10e / CN10i
cód. 0490.317.068	Filling pipe 17020	Tubo de enchimento para container CN20e / CN20i Filling pipe for container CN20e / CN20i
cód. 0490.317.069	Filling pipe 17004	Tubo de enchimento para container CN40e Filling pipe for container CN40e
cód. 0490.317.071	99497	Braço extensível para ligação rápida à torneira Combi-line With "Click on" connection for use on-drip tap Combi-Line



Opcionais para linha Combi-line / Optionals for Combi-line

cód. 0490.317.072	1006472	Grelha 480x140x27 mm para CB 1x5 (W) R/L Drip tray with grid, 480x140x27 mm for CB 1x5 (W) R/L
cód. 0490.317.073	1006473	Grelha 550x140x27 mm para CB 1x10 (W) R/L Drip tray with grid, 550x140x27 mm for CB 1x10 (W) R/L
cód. 0490.317.074	1006474	Grelha 604x140x27 mm para CB 1x20 (W) R/L Drip tray with grid, 604x140x27 mm for CB 1x20 (W) R/L
cód. 0490.317.075	13264	Grelha 763x220x27mm para CB 1x40 R/L Drip tray with grid, 763x220x27mm for CB 1x40 R/L
cód. 0490.317.076	1006475	Grelha 769x140x27 mm para CB 2x5 (W) Drip tray with grid, 769x140x27 mm for CB 2x5 (W)
cód. 0490.317.077	1006476	Grelha 909x140x27 mm para CB 2x10 (W) Drip tray with grid, 909x140x27 mm for CB 2x10 (W)
cód. 0490.317.078	1006477	Grelha 1017x140x27 mm para CB 2x20 (W) Drip tray with grid, 1017x140x27 mm for CB 2x20 (W)
cód. 0490.317.079	13263	Grelha 1236x220x27mm para CB 2x40 Drip tray with grid, 1236x220x27mm for CB 2x40
cód. 0490.317.080	1006482	Base aberta em aço inox com tabuleiro ajustável em altura, 510x535x845 mm para CB 1x5 (W) R/L Open base in stainless steel with height-adjustable tray, 510x535x845 mm for CB 1x5 (W) R/L
cód. 0490.317.081	1006483	Base aberta em aço inox com tabuleiro ajustável em altura, 595x535x845 mm p/ CB 1x10 (W) R/L Open base in stainless steel with height-adjustable tray, 595x535x845 mm for CB 1x10 (W) R/L
cód. 0490.317.082	1006484	Base aberta em aço inox com tabuleiro ajustável em altura, 650x570x845 mm para CB 1x20 (W) R/L Open base in stainless steel with height-adjustable tray, 650x570x845 mm for CB 1x20 (W) R/L
cód. 0490.317.083	10737	Base aberta em aço inox com tabuleiro ajustável em altura, 770x755x845 mm para CB 1x40 R/L Open base in stainless steel with height-adjustable tray, 770x755x845 mm for CB 1x40 R/L
cód. 0490.317.084	1006485	Base aberta em aço inox com tabuleiro ajustável em altura, 820x535x845 mm para CB 2x5 (W) Open base in stainless steel with height-adjustable tray, 820x535x845 mm for CB 2x5 (W)
cód. 0490.317.085	1006486	Base aberta em aço inox com tabuleiro ajustável em altura, 985x535x845 mm para CB 2x10 (W) Open base in stainless steel with height-adjustable tray, 985x535x845 mm for CB 2x10 (W)
cód. 0490.317.086	1006487	Base aberta em aço inox com tabuleiro ajustável em altura, 1100x570x845 mm para CB 2x20 (W) Open base in stainless steel with height-adjustable tray, 1100x570x845 mm for CB 2x20 (W)
cód. 0490.317.087	10736	Base aberta em aço inox com tabuleiro ajustável em altura, 1245x755x845 mm para CB 2x40 Open base in stainless steel with height-adjustable tray, 1245x755x845 mm for CB 2x40



Opcionais para linha Combi-line / Optionals for Combi-line

cód. 0490.317.088 10740

Suporte de parede para CB1x5/10/20 (W)/ CB2x5/10/20
Wall brackets for wall mouting - CB1x5/10/20 (W)/ CB2x5/10/20



cód. 0490.317.089 1006188

Base para aumento de altura da torneira (335 mm) para CB 1x5 (W) R/L
Base plate to increase the tap height to 335 mm for CB 1x5 (W) R/L

cód. 0490.317.090 1006190

Base para aumento de altura da torneira (335mm) para CB 1x10 (W) R/L
Base plate to increase the tap height to 335 mm for CB 1x10 (W) R/L

cód. 0490.317.091 1006192

Base para aumento de altura da torneira (335mm) para CB 1x20 (W) R/L
Base plate to increase the tap height to 335 mm for CB 1x20 (W) R/L

cód. 0490.317.092 12268

Base para aumento de altura da torneira (335mm) para CB 1x40 R/L
Base plate to increase the tap height to 335 mm for CB 1x40 R/L



cód. 0490.317.093 1006189

Base para aumento de altura da torneira (335 mm) para CB 2x5 (W)
Base plate to increase the tap height to 335 mm for CB 2x5 (W)

cód. 0490.317.094 1006191

Base para aumento de altura da torneira (335mm) para CB 2x10 (W)
Base plate to increase the tap height to 335 mm for CB 2x10 (W)

cód. 0490.317.095 1006193

Base para aumento de altura da torneira (335mm) para CB 2x20 (W)
Base plate to increase the tap height to 335 mm for CB 2x20 (W)

cód. 0490.317.096 12269

Base para aumento de altura da torneira (335mm) para CB 2x40 (W)
Base plate to increase the tap height to 335 mm for CB 2x40 (W)

cód. 0490.317.020 08436

Termo de 1 l com revestimento interior em aço inox
Thermo jug 1 l with stainless steel inner lining

cód. 0490.317.021 08419

Termo de 1.5 l com revestimento interior em aço inox
Thermo jug 1.5 l with stainless steel inner lining



cód. 0490.317.022 08420

Termo de 2 l com revestimento interior em aço inox
Thermo jug 2 l with stainless steel inner lining

Dispensadores de bebidas quentes

Hot drinks dispensers



TLF 6 (cód. 2.0.160.0000)

fiamma

e

V 230V



Dispensador de bebidas quentes, 6 l Beverage heater, 6 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	280x360x530	mm
Potência / Power	1.3	kW
Capacidade / Capacity	6	l
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 85	°C
Peso / Weight	10	kg

- Torneira e cuba amovíveis para fácil e rápida limpeza.
- Controlo eletrónico do nível de água com alerta automático através de sinalizador luminoso.
- Temperatura regulável de 0 a 85 °C.
- Pés reguláveis em altura.

- Flexible valve and detachable container makes cleaning quick and easy.
- Electronic water level control with automatic alert through a signal lamp.
- Adjustable temperature of 0 to 85 °C.
- Height adjustable feet.



MWR 10N (cód. 0405.317.001)

Animo

e

V 230V



Dispensador de bebidas quentes, 10 l Beverage heater, 10 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	Ø 274x424	mm
Potência / Power	3.2	kW
Capacidade / Capacity	10	l
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 85	°C
Peso / Weight	7.5	kg

- Ideal para leite, chocolate quente, etc.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Vidro do nível integrado e torneira.
- Temperatura regulável de 0 a 85°C.
- Sistema de segurança contra a falta de água e sistema a banho-maria.
- Fácil de limpar.

- Ideal for milk, hot chocolate etc.
- Structure in stainless steel.
- Water level gauge and tap.
- Adjustable temperature of 0 to 85 °C.
- Safety system against lack of water and Bain-Marie system.
- Easy to clean.



MWR 20N (cód. 0405.317.002)

Animo

e

V 230V



Dispensador de bebidas quentes, 20 l Beverage heater, 20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	Ø 346x501	mm
Potência / Power	3.2	kW
Capacidade / Capacity	20	l
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 85	°C
Peso / Weight	11	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo MWR 10N.

- Other technical characteristics similar to the MWR 10N model.

Máquinas de café super automáticas

Bean to cup coffee machines

Máquina automática de café em grão, com duas saídas, para um perfeito café expresso. Permite trabalhar simultaneamente com, no máximo, 2 produtos instantâneos. Grupo móvel para se adaptar a vários tipos de louça.

Automatic coffee machine for whole beans with 2 product outlets for a perfect espresso coffee. Allows to work simultaneously with 2 instantaneous products. Adjustable group that can be adapted to different heights of cups.

OptiBean



OptiBean 2 (cód. 0440.317.040)

Animo

Máquina automática com 1 depósito para produtos instantâneos
Automatic machine with 1 deposit for instant products

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	409x565x792	mm
Potência / Power	2.75	kW
Tempo de dosagem (120ml) / Brewing time (120ml)	25 - 30	seg./sec.
Capacidade da tremonha (café) / Hopper capacity (coffee)	1.5	kg
Capacidade para produtos instantâneos / Capacity for instant products	± 2.3 (leite/powder milk) ou/or ± 2.44 (chocolate/cocoa)	kg



- Seis teclas pré-programadas (Café expresso; café americano; café com leite; cappuccino; galão ou Latte Macchiato e água quente).
- Seis teclas para programar em função dos produtos instantâneos escolhidos (por ex., Chocolate; café com chocolate; chocolate expresso; descafeinado; chá; café com açúcar; leite quente; chocolate com leite; expresso duplo; água fria; etc).
- A linha Optibeane consta como características: botão stop, tabuleiro regulável em altura para diferentes tamanhos de copos: 60 - 155 mm, tremonha de café e recipientes dos produtos instantâneos de fácil enchimento, torneira de água quente independente, sistema de auto lavagem, registo de consumos, compartimento de resíduos de café de grande dimensão e tabuleiro de resíduos ajustável.

- Six pre-programmed keys (espresso coffee, filter coffee, milk coffee, Cappuccino, Latte Macchiato/ Café au Lait and hot water)
- Six programmable keys for instantaneous products of your choice (for example, cocoa, coffee with chocolate, espresso chocolate, decaffeinated, tea, coffee with sugar, hot milk, hot chocolate, double espresso, cold water etc.)
- The Optibeane line features a stop button, height-adjustable tray for different cup heights (60-155 mm), coffee bean hopper and easy to fill recipients for instantaneous products, independent hot water tap, self-cleaning program, consumption counter, large waste drawer and adjustable waste tray.



OptiBean 3 (cód. 0440.317.041)

Animo

Máquina automática com 2 depósitos para produtos instantâneos
Automatic machine with 2 deposits for instant products

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	409x565x792	mm
Potência / Power	2.75	kW
Tempo de dosagem (120ml) / Brewing time (120ml)	25 - 30	seg./sec.
Capacidade da tremonha (café) / Hopper capacity (coffee)	1.5	kg
Capacidade para produtos instantâneos / Capacity for instant products	0.97 (leite/ powder milk) + 1.03 (chocolate/cocoa)	kg



- Permite a obtenção de bebidas através dos dois produtos instantâneos selecionados.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo OptiBean 2.

- Allows to prepare two drinks simultaneously.
- Other technical characteristics similar to the OptiBean 2 model.

OptiVend

Nas máquinas automáticas OptiVend, basta acionar o botão do produto pretendido e a bebida estará pronta em segundos. As opções são claramente indicadas no display frontal fazendo com que a utilização destas máquinas seja excepcionalmente simples. A instalação é extremamente simples, requerendo apenas um ponto de ligação elétrica e água.

A manutenção é mínima e pode ainda ser reduzida com um filtro de água.

Just press a button and the automatic Optivend machines prepare the selected drink within seconds. The options are clearly indicated on the frontal display, turning the work with this machine extremely easy. The installation of the machine is very simple, requiring not more than an electric and a water net connection. Minimal maintenance that can be further reduced with a water filter system.

	11s	11 TS & 11 TL	21s	32s	32 (TS)	42 (TS)	HS	HS DUO
Café expresso / Espresso	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○
Café expresso duplo / Double espresso	○	○	○	○	○	○	○	○
Café (jarro) / Coffee (jugs)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Café com leite / Coffee with milk			✓	✓	✓	✓		○*
Café com açúcar / Coffee with sugar						✓		
Café com chocolate / Coffee with chocolate			○	✓	✓	✓		
Cappuccino / Cappuccino			✓	✓	✓	✓		○*
Wiener Melange				✓	✓	✓		
Leite Macchiato			○	○	○	○		
Leite quente / Hot milk	○	○	○	○	○	○		○*
Chocolate quente / Hot Chocolate	○	○	○	○	○	○	○	○*
Chocolate com leite / Chocolate with milk			○	✓	✓	✓		
Chocolate expresso / espresso chocolate			○	○	○	○		
Descafeinado / Decaf	○	○	○	○	○	○	○	○
Chá / Tea	○	○	○	○	○	○		
Água quente (jarro) / Hot water (jug)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Água fria ** / Cold water **	○	○	○	○	○	○		
Sopa / Soup	○	○	○	○	○	○		

✓ Configuração standard de fábrica / Standard configuration from factory ○ Seleção ajustável (depende do ingrediente escolhido) / Adjustable selection (depend on the chosen ingredients)

* Edição de cappuccino especial (2x2 containers) / Special cappuccino Edition (2x2 containers) ** Armário com unidade de arrefecimento / Cabinet with cooling unit

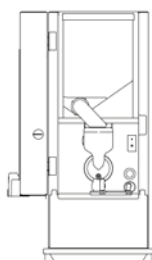


Optivend 11s NG (cód. 0440.317.042)

Animo



230V



Máquina automática com 1 depósito para produtos instantâneos
Automatic machine with 1 instant canister for instant products

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	248x501x569	mm
Potência / Power	3.275	kW
Produção chávena (120 ml) / Cup production (120ml)	360	uni./h
Tempo de dosagem (120 ml) / Brewing time, cup (120 ml)	5 - 12	seg./sec.
Produção de água quente / Hot water production	40	l/h
Caldeira em aço inox / Stainless steel boiler	2.7	l
Altura máx. do dispensador / Maximum tap height	118	mm

- Um depósito (5.1 l) para produtos instantâneos.
- Fácil de instalar; parâmetros ajustáveis, programa de limpeza, registro de consumos, indicador de descalcificação, proteção de caldeira sem água, temperatura da caldeira ajustável de 70° a 97°C.
- 7 Botões para bebidas.

- One instant canister (5.1 l) for instant products.
- Easy to install; adjustable settings; cleaning program; consumption registration; descale indicator; dry-boil protection; boiler temperature can be set at 70°- 97°C.
- 7 Drink buttons.

legenda
legend



página opcionais
optionals page



página acessórios
Accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

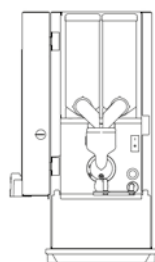


Optivend 21s NG (cód. 0440.317.043)

Animo

e

V 230V



Máquina automática com 2 depósitos para produtos instantâneos
Automatic machine with 2 instant canisters for instant products

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	248x501x569	mm
Potência / Power	3.275	kW
Produção chávena (120 ml) / Cup production (120ml)	360	uni./h
Tempo de dosagem (120 ml) / Brewing time, cup (120 ml)	5 - 12	seg./sec.
Produção de água quente / Hot water production	40	l/h
Caldeira em aço inox / Stainless steel boiler	2.7	l
Altura máx. do dispensador / Maximum tap height	118	mm

- Dois depósitos (2.3 l + 2.3 l) para produtos instantâneos.
- Fácil de instalar; parâmetros ajustáveis, programa de limpeza, registro de consumos, indicador de descalcificação, proteção de caldeira sem água, temperatura da caldeira ajustável de 70° a 97°C.
- 7 Botões para bebidas.

- Two instant canisters (2.3 l + 2.3 l) for instant products.
- Easy to install; adjustable settings; cleaning program; consumption registration; descale indicator; dry-boil protection; boiler temperature can be set at 70°- 97°C.
- 7 Drink buttons.

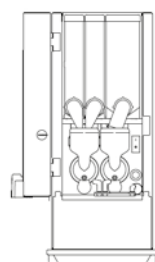


Optivend 32s NG (cód. 0440.317.)

Animo

e

V 230V



Máquina automática com 3 depósitos para produtos instantâneos
Automatic machine with 3 instant canisters for instant products

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	248x501x569	mm
Potência / Power	3.275	kW
Produção chávena (120 ml) / Cup production (120ml)	360	uni./h
Tempo de dosagem (120 ml) / Brewing time, cup (120 ml)	5 - 12	seg./sec.
Produção de água quente / Hot water production	40	l/h
Caldeira em aço inox / Stainless steel boiler	2.7	l
Altura máx. do dispensador / Maximum tap height	118	mm

- Três depósitos (2x 1.2 l + 2.3 l) para produtos instantâneos.
- Fácil de instalar; parâmetros ajustáveis, programa de limpeza, registro de consumos, indicador de descalcificação, proteção de caldeira sem água, temperatura da caldeira ajustável de 70° a 97°C.
- 7 Botões para bebidas.

- Three instant canisters (2x 1.2 l + 2.3 l) for instant products.
- Easy to install; adjustable settings; cleaning program; consumption registration; descale indicator; dry-boil protection; boiler temperature can be set at 70°- 97°C.
- 7 Drink buttons.

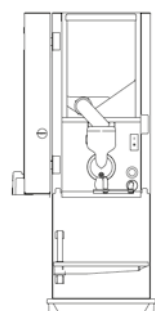


Optivend 11s TS NG (cód. 0440.317.0)

Animo

e

V 230V



Máquina automática com 1 depósito para produtos instantâneos
Automatic machine with 1 instant canister for instant products

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	248x501x686	mm
Potência / Power	3.275	kW
Produção chávena (120 ml) / Cup production (120ml)	360	uni./h
Tempo de dosagem (120 ml) / Brewing time, cup (120 ml)	5 - 12	seg./sec.
Produção de água quente / Hot water production	40	l/h
Caldeira em aço inox / Stainless steel boiler	2.7	l
Altura máx. do dispensador / Maximum tap height	235	mm

- Um depósito (5.1 l) para produtos instantâneos.
- Fácil de instalar; parâmetros ajustáveis, programa de limpeza, registro de consumos, indicador de descalcificação, proteção de caldeira sem água, temperatura da caldeira ajustável de 70° a 97°C.
- Tabuleiro regulável em altura para diferentes tamanhos de copos (100 - 155).
- 12 Botões para bebidas.

- One instant canister (5.1 l) for instant products.
- Easy to install; adjustable settings; cleaning program; consumption registration; descale indicator; dry-boil protection; boiler temperature can be set at 70°- 97°C.
- Height-adjustable tray for different cup heights (100 - 155 mm).
- 12 Drink buttons.


Optivend 42 NG (cód. 0440.317.053)

Animo

e

V 230V


Máquina automática com 4 depósitos para produtos instantâneos
Automatic machine with 4 instant canisters for instant products

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	409x521x569	mm
Potência / Power	3.275	kW
Produção chávina (120 ml) / Cup production (120ml)	360	uni./h
Tempo de dosagem (120 ml) / Brewing time, cup (120 ml)	5 - 12	seg./sec.
Produção de água quente / Hot water production	40	l/h
Caldeira em aço inox / Stainless steel boiler	5.5	l
Altura máx. do dispensador / Maximum tap height	118	mm

- Quatro depósitos (4x 2.3 l) para produtos instantâneos.
- Fácil de instalar; parâmetros ajustáveis, programa de limpeza, registro de consumos, indicador de descalcificação, proteção de caldeira sem água, temperatura da caldeira ajustável de 70° a 97°C.
- 12 Botões para bebidas.
- Four instant canisters (4x 2.3 l) for instant products.
- Easy to install; adjustable settings; cleaning program; consumption registration; descale indicator; dry-boil protection; boiler temperature can be set at 70°- 97°C.
- 12 Drink buttons.


Optivend 32 TS NG (cód. 0440.317.047)

Animo

e

V 230V


Máquina automática com 3 depósitos para produtos instantâneos
Automatic machine with 3 instant canisters for instant products

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	409x521x686	mm
Potência / Power	3.275	kW
Produção chávina (120 ml) / Cup production (120ml)	360	uni./h
Tempo de dosagem (120 ml) / Brewing time, cup (120 ml)	5 - 12	seg./sec.
Produção de água quente / Hot water production	40	l/h
Caldeira em aço inox / Stainless steel boiler	5.5	l
Altura máx. do dispensador / Maximum tap height	235	mm

- Três depósitos (2x 2.3 l + 5.1 l) para produtos instantâneos.
- Fácil de instalar; parâmetros ajustáveis, programa de limpeza, registro de consumos, indicador de descalcificação, proteção de caldeira sem água, temperatura da caldeira ajustável de 70° a 97°C.
- Tabuleiro regulável em altura para diferentes tamanhos de copos (100 - 155).
- 12 Botões para bebidas.
- Three instant canisters (2x 2.3 l + 5.1 l) for instant products.
- Easy to install; adjustable settings; cleaning program; consumption registration; descale indicator; dry-boil protection; boiler temperature can be set at 70°- 97°C.
- Height-adjustable tray for different cup heights (100 - 155 mm).
- 12 Drink buttons.


Optivend 42 TS NG (cód. 0440.317.048)

Animo

e

V 230V


Máquina automática com 4 depósitos para produtos instantâneos
Automatic machine with 4 instant canisters for instant products

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	409x521x686	mm
Potência / Power	3.275	kW
Produção chávina (120 ml) / Cup production (120ml)	360	uni./h
Tempo de dosagem (120 ml) / Brewing time, cup (120 ml)	5 - 12	seg./sec.
Produção de água quente / Hot water production	40	l/h
Caldeira em aço inox / Stainless steel boiler	5.5	l
Altura máx. do dispensador / Maximum tap height	235	mm

- Quatro depósitos (4x 2.3 l) para produtos instantâneos.
- Fácil de instalar; parâmetros ajustáveis, programa de limpeza, registro de consumos, indicador de descalcificação, proteção de caldeira sem água, temperatura da caldeira ajustável de 70° a 97°C.
- Tabuleiro regulável em altura para diferentes tamanhos de copos (100 - 155).
- 12 Botões para bebidas.
- Four instant canisters (4x 2.3 l) for instant products.
- Easy to install; adjustable settings; cleaning program; consumption registration; descale indicator; dry-boil protection; boiler temperature can be set at 70°- 97°C.
- Height-adjustable tray for different cup heights (100 - 155 mm).
- 12 Drink buttons.



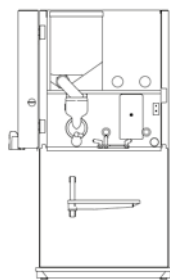
Optivend 11 TL NG (cód. 0440.317.049)

Animo

e

V

230V



Máquina automática com 1 depósito para produtos instantâneos
Automatic machine with 1 instant canister for instant products

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	409x521x806	mm
Potência / Power	3.275	kW
Produção chávena (120 ml) / Cup production (120ml)	360	uni./h
Tempo de dosagem (120 ml) / Brewing time, cup (120 ml)	5 - 12	seg./sec.
Produção de água quente / Hot water production	40	l/h
Caldeira em aço inox / Stainless steel boiler	5.5	l
Altura máx. do dispensador / Maximum tap height	355	mm

- Um depósito (5.1 l) para produtos instantâneos.
- Fácil de instalar; parâmetros ajustáveis, programa de limpeza, registro de consumos, indicador de descalcificação, proteção de caldeira sem água, temperatura da caldeira ajustável de 70° a 97°C.
- Tabuleiro regulável em altura para diferentes tamanhos de chávenas (100 - 155 mm).
- 12 Botões para bebidas.
- One instant canister (5.1 l) for instant products.
- Easy to install; adjustable settings; cleaning program; consumption registration; descale indicator; dry-boil protection; boiler temperature can be set at 70°- 97°C.
- Height-adjustable tray for different cup heights (100 - 155 mm).
- 12 Drink buttons.



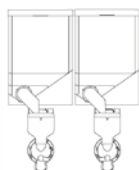
Optivend High Speed (cód. 0440.317.050)

Animo

e

V

400V



Máquina automática com 2 depósitos para produtos instantâneos (Elevada performance)
Automatic machine with 2 instant canisters for instant products (High Speed)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	409x521x686	mm
Potência / Power	9.675	kW
Produção chávena (120 ml) / Cup production (120ml)	900	unid./h
Tempo de dosagem (120 ml) / Brewing time, cup (120 ml)	5	seg./sec.
Produção de água quente / Hot water production	100	l/h
Caldeira em aço inox / Stainless steel boiler	5.5	l
Altura máx. do dispensador / Maximum tap height	235	mm

- Dois depósitos (5.1 + 5.1 l) para produtos instantâneos.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo Optivend 11 TL NG.
- Two instant canisters (5.1 l + 5.1 l) for instant products.
- Other technical characteristics similar to the Optivend 11 TL NG model.



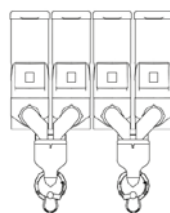
Optivend HS DUO (cód. 0440.317.)

Animo

e

V

400V



Máquina automática com 4 depósitos para produtos instantâneos (Elevada performance), duas saídas
Automatic machine with 4 instant canisters for instant products (High Speed), two outlets

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	409x521x686	mm
Potência / Power	9.675	kW
Produção chávena (120 ml) / Cup production (120ml)	1250	unid./h
Tempo de dosagem (120 ml) / Brewing time, cups (120 ml)	5 (1 unidade/unit), 5 (2 unidades / 2 units)	seg./sec.
Tempo de dosagem (1.5 l) / Brewing time, cups (1.5 l)	60 (2 unidades / 2 units)	seg./sec.
Produção de água quente / Hot water production	105	l/h
Caldeira em aço inox / Stainless steel boiler	5.5	l
Altura máx. do dispensador / Maximum tap height	235	mm

- Especialmente desenvolvida para a preparação de grande quantidade de café com elevada rapidez em duas chávenas / jarros térmicos em simultâneo. Duas saídas.
- Quatro depósitos (4x 2.3 l) para produtos instantâneos.
- Distância entre tabuleiro e dispensador para chávena: 115 mm.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo Optivend 11 TL NG.
- Specially for the preparation of large quantity coffee with high speed in two cups / thermos jugs at the same time. Two outlets.
- Four instant canisters (4x 2.3 l) for instant products.
- Distance between tray and tap for cups: 115 mm.
- Other technical characteristics similar to the Optivend 11 TL NG model.



A		
Abatedores de temperatura	278 - 291	Confeção
Abre-latas	31	Preparação
Amaciador de carnes	41	Corte
Amassadeiras	320 - 324	Delicatessen
Aquecedores de pacotes de leite	520	Bar
Aquecedores de pratos	119	Confeção
Arcas de conservação de congelados	428 - 434	Frio
Armários frigoríficos de congelados para pastelaria	346 - 347	Frio
Armários frigoríficos de conservação	336, 338, 340, 342, 348	Frio
Armários frigoríficos de conservação de congelados	337, 338, 341, 343, 348	Frio
Armários frigoríficos de conservação de peixe	337, 339	Frio
Armários frigoríficos de conservação para pastelaria	346 - 347	Frio
Armários frigoríficos misto	344 - 345	Frio
Armários frigoríficos panorâmicos	367 - 370	Frio
Armários murais e louceiros	70	Corte
Armários/expositores de vinhos	419 - 422	Frio
Armários/expositores frigoríficos	422 - 427	Frio
Arrefecedores de garrafas	435 - 437	Frio
Assadores de frangos	266 - 270	Confeção
Assadores de grandes peças	265	Confeção
Assadores gyros/kebab	271	Confeção
B		
Balanças	637 - 654	Sistemas
Balde de detritos	59	Corte
Bancadas em aço inox	65	Corte
Bancadas em aço inox com 2 pios	66	Corte
Bancadas em aço inox com banca encastrada	65	Corte
Bancadas em aço inox com evier	67	Corte
Bancadas em aço inox com gavetas	67	Corte
Bancadas em aço inox com pio	66	Corte
Bancadas em aço inox com tulha	67	Corte
Bancadas em aço inox de cafeteria	67, 69	Corte
Bancadas gastronorm mistas, linha gastronorm hi-tech	353	Frio
Bancadas para conservação de congelados, linha snack hi-tech	351	Frio
Bancadas para conservação de congelados, pastelaria	359	Frio
Bancadas para preparação de pizzas	355 - 356	Frio
Bancadas refrigeradas de bar	354 - 355	Frio
Bancadas refrigeradas gastronorm, linha gastronorm hi-tech	352	Frio
Bancadas refrigeradas para a preparação de sanduíches e saladas	360	Frio
Bancadas refrigeradas para pastelaria	359	Frio
Bancadas refrigeradas para pizza	358	Frio
Bancadas refrigeradas, linha saladette	361	Frio
Bancadas refrigeradas, linha snack	350	Frio
Banhos-maria	118	Confeção
Básculas (plataforma + visor + coluna)	655 - 660	Sistemas
Bases para fornos	70	Corte
Bases refrigeradas para linha queima	362	Frio
Batedeiras	324 - 331	Delicatessen

Bebedouros de água	497	Acqua
Biredutores	22	Preparação
Bombas de detergente/ abrillantadores universais	462 - 463	Acqua
Buffets e vitrines	385 - 418	Frio
C		
Caixa de gordura ecológica	463	Acqua
Calandras	600 - 605	Lavandaria
Calandras secadoras	606 - 609	Lavandaria
Câmaras de levedação	232	Confeção
Câmaras frigoríficas	364 - 366	Frio
Campânulas exaustão e acessórios	70	Corte
Captadores de insetos	57 - 58	Corte
Carros banhos maria	274	Confeção
Carros de conservação de quentes e frios	273	Confeção
Carros de serviço e distribuição	275 - 276	Confeção
Carros para lavandaria	629 - 630	Lavandaria
Carros para transporte de gelo	496	Acqua
Carros para transporte de pratos	277	Confeção
Centrifugadoras	506 - 507	Bar
Cepos	55	Corte
Cestos, divisórias, extensores, discos e carros para cestos	465 - 471	Acqua
Chaffing dish	513	Bar
Churrasqueiras	272	Confeção
Cinzeiros de exterior	64	Corte
Colunas de água quente combi-line	562	Bar
Containers gastronorm	294 - 295	Confeção
Containers para máquinas de café de filtro combi-line	564	Bar
Cortador manual de batatas fritas	31	Preparação
Cortadora de costeletas	50	Corte
Cortadoras de carnes frias	43 - 50	Corte
Cortadoras de legumes	10 - 17	Preparação
Cozedores de creme	310	Delicatessen
Cozedores Sous-vide	80 - 81	Corte
Cozinhas temáticas (Cozedores a vapor Dim Sum)	116	Confeção
Cozinhas temáticas (Fogões Wok)	110 - 113	Confeção
Cozinhas temáticas (Grelhadores Yakitori)	117	Confeção
Cozinhas temáticas (Teppanyaki)	114 - 115	Confeção
Cutters - emulsionadoras	3 - 6	Preparação
Cutters combinado	7 - 9	Preparação
D		
Depósitos de armazenagem de gelo (linha magnus)	494 - 495	Acqua
Depósitos de armazenagem de gelo (linha scotsman)	493	Acqua
Depuradores	550	Bar
Dispensadores de bebidas	512	Bar
Distribuidores de bebidas quentes	511, 569	Bar
Distribuidores refrigerados para bebidas e granizados	508 - 510	Bar
E		
Eletrocutores de insetos	58 - 59	Corte
Equipamentos de grande capacidade (braseiras, marmitas e fritadeiras)	220 - 225	Confeção
Escorredor de legumes	29	Preparação

Espremedores de citrinos	505 - 506	Bar
Estanteria modular	363	Frio
Esterilizadores de facas	54	Corte
Expositor mural para peixe	419	Frio
F		
Fatiadores de pão	30	Preparação
Fitas para serra-ossos	53	Corte
Fogões	93 - 96	Confeção
Formadoras de hambúrgueres	40 - 41	Corte
Formadoras de pizzas	332 - 333	Delicatessen
Fornos convetores para gastronomia	229 - 230	Confeção
Fornos convetores para pastelaria	231 - 232	Confeção
Fornos micro-ondas	226 - 227	Confeção
Fornos mistos para gastronomia	233 - 248	Confeção
Fornos para pizza	250 - 261	Confeção
Fornos snack	228 - 229	Confeção
Frapês para batidos e cocktails	503	Bar
Fritadeiras de bancada e móvel	84 - 92	Confeção
Fritadeiras de pastelaria	89	Confeção
G		
Ganchos de pesagem	679	Sistemas
Geradores de vapor	615 - 618	Lavandaria
Grelhadores de água	146	Confeção
Grelhadores/tostadeiras e fry-tops	521 - 528	Bar
Grupos múltiplos	504	Bar
K		
Kits para pizza	333 - 334	Delicatessen
Kits refrigerados	356 - 357	Frio
L		
Laminadoras	332	Delicatessen
Lavandaria self-service	632 - 634	Lavandaria
Linha de queima 1100	206 - 219	Confeção
Linha de queima 600	122 - 135	Confeção
Linha de queima 700	136 - 160	Confeção
Linha de queima 700 Económica	161 - 162	Confeção
Linha de queima 900	164 - 185	Confeção
Linha de queima 900 Económica	162 - 163	Confeção
Linha de queima 900 top/suspensão	186 - 204	Confeção
Liquidificadores	499 - 501	Bar
M		
Manequins	623 - 626	Lavandaria
Mantecadoras	302 - 306	Delicatessen
Máquinas de cachorros quentes	515	Bar
Máquinas de café automáticas	570 - 574	Bar
Máquinas de café de filtro M-line e combi-line	552 - 564	Bar
Máquinas de café expresso	532 - 544	Bar
Máquinas de crepes	515	Bar
Máquinas de embalar a vácuo	72 - 79	Corte
Máquinas de embrulhar	71	Corte
Máquinas de fabricar gelo em cubos (linha magnus)	478 - 483	Acqua

Máquinas de fabricar gelo em escamas (linha magnus)	486 - 489	Acqua
Máquinas de fabricar gelo em escamas (linha scotsman)	490 - 493	Acqua
Máquinas de fabricar gelo granular (linha magnus)	484 - 485	Acqua
Máquinas de gelado semi-frio	311 - 312	Delicatessen
Máquinas de lavar louça	439 - 444	Acqua
Máquinas de lavar roupa assépticas	588 - 589	Lavandaria
Máquinas de lavar roupa de alta centrifugação	580 - 587	Lavandaria
Máquinas de lavar roupa de baixa centrifugação	576 - 579	Lavandaria
Máquinas de lavar roupa de média centrifugação	576 - 579	Lavandaria
Máquinas de lavar túnel	448 - 460	Acqua
Máquinas de lavar utensílios	445 - 447	Acqua
Máquinas de passar a ferro	611 - 615	Lavandaria
Máquinas de passar cortinas	619	Lavandaria
Máquinas de pipocas	514	Bar
Máquinas de secar, polir e esterilizar	464	Acqua
Máquinas multifunções Ribot®	317	Delicatessen
Máquinas para enchidos	42	Corte
Máquinas para produção de chantilly	318 - 319	Delicatessen
Máquinas para produção de gelados / Máquinas combinadas	299 - 301, 313 - 316	Delicatessen
Máquinas para waffles	515	Bar
Máquinas tira nódoas	620 - 621	Lavandaria
Mesas de desmanche	55	Corte
Misturadoras	471 - 476	Acqua
Moinhos de café	545 - 547	Bar
Monolumes	93, 95	Confeção
Motoreductores	21	Preparação
O		
Opcionais para expositores profissionais de congelados	433 - 434	Frio
Opcionais para fornos de pizza	261 - 263	Confeção
Opcionais para máquinas de café de filtro Combi-line	565 - 568	Bar
Opcionais para máquinas de café de filtro M-line	555 - 556	Bar
Opcionais para máquinas de café expresso	548 - 550	Bar
Opcionais para máquinas de lavar túnel	460 - 462	Acqua
Opcionais para picadoras de carne	39 - 40	Corte
Opcionais para tratamento de roupa	627 - 628	Lavandaria
P		
Panelas para sopa	516	Bar
Passe vites	32 - 33	Preparação
Pasteurizadoras	307 - 308	Delicatessen
Peladoras de batatas	24 - 29	Preparação
Picadoras de carne	36 - 39	Corte
Pios lava-mãos	477	Acqua
Placas de grelhar	99 - 108	Confeção
Placas de indução	97 - 98	Confeção
Plataformas	277	Confeção
Plataformas de pesagem	661 - 669	Sistemas
Porta-paletes de pesagem	677 - 678	Sistemas
Prensas	622	Lavandaria
Processamento em linha (Confeção e arrefecimento)	293	Confeção

R		
Raladores para queijo	34	Preparação
S		
Saboneteiras	60	Corte
Sacos para embalar a vácuo	82	Corte
Salamandras	120 - 121	Confeção
Secadores de copos	464	Acqua
Secadores de mãos	62 - 63	Corte
Secadores de roupa	590 - 599	Lavandaria
Seladoras de sacos	71	Corte
Self-service	371 - 384	Frio
Serra-ossos	51 - 52	Corte
Suportes de papel higiénico	61	Corte
T		
Temperadoras	511	Bar
TeppICE	297 - 298	Delicatessen
Termo de leite	520	Bar
Tinas de maturação	309	Delicatessen
Toalheiros	62	Corte
Torradeiras	529 - 530	Bar
Trituradores de detritos	23 - 24	Preparação
Trituradores de gelo	502	Bar
Trituradores e batedores	17 - 20	Preparação
V		
Vácuo: extração externa	79	Corte
Visores	670 - 676	Sistemas
Vitrines de petiscos refrigeradas	518	Bar
Vitrines de sushi refrigeradas	517	Bar
Vitrines neutras	519	Bar

A		
Ageing vats	309	Delicatessen
Aseptic washing machines	588 - 589	Laundry
Automatic coffee machines	570 - 574	Bar
B		
Bains-marie	118	Cooking
Bains-marie trolleys	274	Cooking
Bar refrigerated counters	354 - 355	Refrigeration
Batch freezers	302 - 306	Delicatessen
Bench scales	655 - 660	System
Beverage heaters	511	Bar
Blades for bone Saws	53	Cut
Blast chillers and shock freezers	278 - 291	Cooking
Blenders	499 - 501	Bar
Bone saws	51 - 52	Cut
Bread slicers	30	Food Preparation
Buffets and display units	385 - 418	Refrigeration
C		
Can opener	31	Food Preparation
Centre tables	55	Cut
Chaffing dish	513	Bar
Cheese graters	34	Food Preparation
Chocolate melters	511	Bar
Chopping blocks	55	Cut
Chop cutter	50	Cut
Cigarette bins	64	Cut
Coffee brewers, M-line and Combi-line	552 - 564	Bar
Coffee grinders	545 - 547	Bar
Coffee unit counters in stainless steel	69	Cut
Cold trolleys	273	Cooking
Combi cabinets	344 - 345	Refrigeration
Combi ovens	233 - 248	Cooking
Combi: vegetable preparation machine & cutter	7 - 9	Food Preparation
Combined machines	313 - 316	Delicatessen
Complements for laundry care	627 - 628	Laundry
Contact grills and fry-tops	521 - 528	Bar
Containers for Combi-line coffee brewers	564	Bar
Convection ovens for bakery	231 - 232	Cooking
Convection ovens for gastronomy	229 - 230	Cooking
Cooking 1100 Line	206 - 219	Cooking
Cooking 600 Line	122 - 135	Cooking
Cooking 700 Line	136 - 160	Cooking
Cooking 700 Line (Economic)	161 - 162	Cooking
Cooking 900 Line	164 - 185	Cooking
Cooking 900 Line (Economic)	162 - 163	Cooking
Cooking 900 Line (top/wall mounted)	186 - 204	Cooking
Crane scales	679	System
Cream cookers	310	Delicatessen
Cream whippers	318 - 319	Delicatessen
Crepe makers	515	Bar
Cutters - emulsifiers	3 - 6	Food Preparation

D		
Detergent pump / Universal rinse aids	462 - 463	Acqua
Dish dollies	277	Cooking
Dishwashers	439 - 444	Acqua
Display cabinets	367 - 370	Refrigeration
Display sushi cabinets	517	Bar
Double-graft multipurposes	22	Food Preparation
Dough rollers	332	Delicatessen
Dough spiral mixers	320 - 324	Delicatessen
Drink dispensers	512	Bar
Drink mixers for drinks and smoothies	503	Bar
Drinking fountains	497	Acqua
Dryer-ironers	606 - 609	Laundry
Dummies	623 - 626	Laundry
E		
Ecological grease trap	463	Acqua
Espresso coffee machines	532 - 544	Bar
Ethnic cooking line (Wok stoves)	110 - 113	Cooking
Ethnic cooking line (DIM SUM Steamer)	116	Cooking
Ethnic cooking line (Lava-stone grills Yakitori)	117	Cooking
Ethnic cooking line (Teppanyaki)	114- 115	Cooking
Exhibitor wall for fish	419	Refrigeration
Extraction hoods and accessories	70	Cut
F		
Flow water heaters, Combi-line	562	Bar
Freezer cabinets	337, 338, 341, 343, 348	Refrigeration
Freezer cabinets for pastry	346 - 347	Refrigeration
Freezer counters for pastry	359	Refrigeration
Freezer counters, hi-tech gastronorm line	353	Refrigeration
Freezer counters, hi-tech snack line	351	Refrigeration
Freezers for ice creams and frozen food	428 - 434	Refrigeration
Front bar chest coolers	435 - 437	Refrigeration
Fryers (standing and countertop)	84 - 92	Cooking
G		
Gastronorm containers	294 - 295	Cooking
Glass dryers	464	Acqua
Griddle plates	99 - 108	Cooking
H		
Hamburger press	40 - 41	Cut
Hand dryers	62 - 63	Cut
Hand impulse sealing machines	71	Cut
Hand mixers & blenders	17 - 20	Food Preparation
Hand pallet truck with scale	677 - 678	System
High performance equipments (Braising pans, boiling pans and fryers)	220 - 225	Cooking
High spin washing machines	580 - 587	Laundry
Hot drink dispenser	569	Bar
Hot trolleys	273	Cooking
Hot-dog machines	515	Bar
I		
Ice crush machines	502	Bar

Ice cube machines (magnus line)	478 - 483	Acqua
Ice granular machines (magnus line)	484 - 485	Acqua
Ice scale machines (magnus line)	486 - 489	Acqua
Ice scale machines (scotsman line)	490 - 493	Acqua
Ice storage bins (magnus line)	494 - 495	Acqua
Ice storage bins (scotsman line)	493	Acqua
Ice-cream makers / Combined machines	313 - 316	Delicatessen
Indicators	670 - 676	System
Induction cookers	97 - 98	Cooking
Insect killers	57 - 59	Cut
Ironing boards	611 - 615	Laundry
Ironing boards for curtain	619	Laundry
J		
Juice extractors	506 - 507	Bar
K		
Kits for pizza	333 - 334	Delicatessen
Knife disinfection cabinets	54	Cut
L		
Laundry trolleys	629 - 630	Laundry
Low spin washing machines	576 - 579	Laundry
M		
Machines to dry, polish and disinfection cutlery	464	Acqua
Meat mincers	36 - 39	Cut
Meat slicers	43 - 50	Cut
Meat tenderizer	41	Cut
Medium spin washing machines	576 - 579	Laundry
Microwave ovens	226 - 227	Cooking
Milk-pack heaters	520	Bar
Mills	32 - 33	Food Preparation
Mixed gastronorm counters, hi-tech gastronorm line	353	Refrigeration
Mobile ice storage bins	496	Acqua
Modular shelving	363	Refrigeration
Modular walk-in coldrooms	364 - 366	Refrigeration
Multiple sets	504	Bar
N		
Neutral display cabinets	519	Bar
O		
Optionals for Combi-line coffee brewers	565 - 568	Bar
Optionals for espresso coffee machines	548 - 550	Bar
Optionals for freezers for ice creams and frozen food	433 - 434	Refrigeration
Optionals for meat mincers	39 - 40	Cut
Optionals for M-line coffee brewers	555 - 556	Bar
Optionals for pizza ovens	261 - 263	Cooking
Optionals for rack-conveyor machines	460 - 462	Acqua
Orange juicers	505 - 506	Bar
Organic waste disposers	23 - 24	Food Preparation
P		
Packaging/Wrapping machines	71	Cut
Paper hand towel dispensers	62	Cut
Pasteurizers	307 - 308	Delicatessen
Pastry fryers	89	Cooking

Pizza kits	333 - 334	Delicatessen
Pizza ovens	250 - 261	Cooking
Pizza preparation tables	355 - 356	Refrigeration
Planetary mixers	324 - 331	Delicatessen
Plate waffle bakers	515	Bar
Plate warmers	119	Cooking
Platforms	277	Cooking
Popcorn machines	514	Bar
Potato hand chipping machines	31	Food Preparation
Potato peelers	24 - 29	Food Preparation
Potwashers	445 - 447	Acqua
Process line (Cooking and cooling)	293	Cooking
Professional barbecue grills	272	Cooking
Proofers	232	Cooking
R		
Rack-conveyor machines	448 - 460	Acqua
Racks and complements	465 - 470	Acqua
Refrigerated base counter for kitchen line	362	Refrigeration
Refrigerated cabinets for pastry	346 - 347	Refrigeration
Refrigerated counters (preparation line)	360	Refrigeration
Refrigerated counters (saladette line)	361	Refrigeration
Refrigerated counters for pastry	359	Refrigeration
Refrigerated counters for preparation and conservation of pizza	358	Refrigeration
Refrigerated counters, hi-tech snack line	351	Refrigeration
Refrigerated counters, snack line	350	Refrigeration
Refrigerated display cabinets for tapas	518	Bar
Refrigerated drink dispensers and slush machines	508 - 510	Bar
Refrigerated gastronomy counters, hi-tech gastronomy line	352	Refrigeration
Refrigerated tray container display	356 - 357	Refrigeration
Refrigerator cabinets	336, 338, 340, 342, 348	Refrigeration
Refrigerator cabinets for fish	337, 339	Refrigeration
Ribot® multi-function machines	317	Delicatessen
Roasters	265 - 270	Cooking
Roasters gyros/ kebab	271	Cooking
Roller ironers	600 - 609	Laundry
S		
Salad and sandwiches refrigerated preparation counters	361	Refrigeration
Salad spinner	29	Food Preparation
Salamanders	120 - 121	Cooking
Sausage fillers	42	Cut
Scales	637 - 654	System
Self-service	371 - 384	Refrigeration
Self-service laundry	632 - 634	Laundry
Shaping machines	332 - 333	Delicatessen
Single-graft multipurposes	21	Food Preparation
Snack ovens	228 - 229	Cooking
Soap dispensers	60	Cut
Soft ice-cream machines	311 - 312	Delicatessen
Soup kettles	516	Bar
Sous-vide cookers	80 - 81	Cut

Spotting tables	620 - 621	Laundry
Stainless steel counter with coffee waste deposit	67	Cut
Stainless steel counter with drawers	67	Cut
Stainless steel counter with tank/evier	67	Cut
Stainless steel counters	65, 69	Cut
Stainless steel counters with 2 sinks	66	Cut
Stainless steel counters with sink	65 - 66	Cut
Stainless steel cupboards	70	Cut
Standing and countertop fryers	84 - 92	Cooking
Steam generators	615 - 618	Laundry
Stockpot stoves	93, 95	Cooking
Stoves	93 - 96	Cooking
Support for ovens	70	Cut
T		
TeppICE	297 - 298	Delicatessen
Thermos	520	Bar
Toasters	529 - 530	Bar
Toilet roll dispensers	61	Cut
Trolleys	275 - 276	Cooking
Tumble dryers	590 - 599	Laundry
Universal utility press	622	Laundry
V		
Vacuum bags	82	Cut
Vacuum packing machines	72 - 79	Cut
Vacuum: external suction	79	Cut
Vegatable preparation machines	10 - 17	Food Preparation
Vertical freezer	299 - 301	Delicatessen
Visi coolers	422 - 427	Refrigeration
W		
Washing basins	477	Acqua
Waste bins	59	Cut
Water grills	146	Cooking
Water softeners	550	Bar
Water taps & faucets	471 - 476	Acqua
Weighing platforms	661 - 669	System
Wine display units	419 - 422	Refrigeration