



**JuneX**professional  
hotelaria & restauração

FEITO PARA DURAR  
MADE TO LAST



CATALOGO  
CATALOGUE



# Junex

FEITO PARA DURAR  
MADE TO LAST



## EMPRESA

A Manuel J. Monteiro (MJM) foi fundada em 1932 e desde então dedica-se à comercialização de equipamentos para a indústria hoteleira. A MJM faz parte de um grupo de empresas, nas quais se englobam as associadas, Monteiro Electro Fabril e Junis.

A Monteiro Electro Fabril dedica-se em exclusivo ao fabrico de equipamentos para industria hoteleira.

A Junis é a empresa que se dedica à prestação de serviços Pós-venda, Assistência Técnica, instalação e Montagens.

Desde 1955 a Junex oferece soluções profissionais.

## FABRICADO EM PORTUGAL

Os produtos comercializados pela MJM são concebidos para satisfazer as necessidades dos nossos clientes, desde o pequeno restaurante até ao de maior dimensão.

Os equipamentos fabricados nas instalações da Monteiro Electro Fabril em Lisboa, Portugal, com a marca Junex, cumprem com os requisitos essenciais, estabelecidos nas Directivas relativas aos aparelhos a gás.

Os equipamentos são comercializados com a marca Junex, reconhecida na indústria hoteleira, pela sua qualidade, resistência, fiabilidade e higiene.

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Todos os produtos comercializados pela nossa empresa beneficiam de garantia legal em vigor e são o resultado do nosso compromisso para satisfazer as exigências dos consumidores.

Estamos convictos que certamente irá encontrar o modelo adequado às suas necessidades e garantimos um correcto funcionamento e total segurança em todos os produtos.

Não obstante disponibilizamos o nosso serviço de assistência técnica, com a colaboração da nossa associada Junis – Serviços de assistência técnica e montagens, Lda. e uma rede de mais de 100 concessionários, asseguramos o serviço pós venda/ assistência técnica a todos os produtos comercializados em Portugal continental e Ilhas.

## MARCAS REPRESENTADAS

A MJM dispõe de marca própria com elevada notoriedade, a Junex, com fabrico de produtos maioritariamente em Portugal. A marca Junex está presente no mercado português desde 1955 e é fortemente reconhecida no mercado nacional.

A Junex orgulha-se de apresentar equipamentos com excelente relação qualidade/ preço, acompanhando, sempre, as últimas tendências do mercado. A tradição aliada a um verdadeiro conhecimento da tecnologia e design faz com que a Junex fortaleça a confiança que detém junto dos distribuidores e consumidores, continuando a ser uma marca de referência no mercado.

Para além da marca própria Junex, a MJM representa as marcas Dito Sama, Stiebel Eltron, Gisowatt, e Kisag, referências nas suas áreas.

## COMPANY

Monteiro Electro Fabril, Lda - MEF was founded in 1955 and is a manufacturer of professional appliances for the food service industry. MEF is part of a group of companies which comprehend the associates Manuel J. Monteiro & C<sup>a</sup>, Lda and Junis, Lda.

MJM provides equipment solutions to the market in three different areas, house hold appliances, solar energy and food service equipment. Junis is focused on providing technical assistance services, such as after sales, technical assistance, installation and maintenance. We are located at Queluz de Baixo (periphery of Lisbon).

We are a company that since 1996 has detained the certificate of Quality Management system, in compliance with NP EN ISO 9001.

Our products are certified in compliance with CE Directives. We are ranked as a PME Leader.

## MADE IN PORTUGAL

The products that MJM offer are designed to satisfy the needs of our customers, from small and average restaurants to larger canteens.

The appliances are produced at Monteiro Electro Fabril facilities located at Lisbon, Portugal. All appliances comply with the essential requisites, established on the Directives concerning gas appliances.

The appliances are produced with the brand Junex and recognized by their quality, sturdiness, reliability and easy cleaning capabilities.

## TECHNICAL ASSISTANCE

Our manufactured products are developed and designed to allow practical, fast and easy access to the components with low maintenance costs.

All products trade by our company benefit of legal warranty and comprehend the supply of spare parts which guarantees a long life time to the appliance.

We are convinced that you will find the appropriate appliance to satisfy your needs and we assure a correct appliances operation and total safety in all models.

During the development of our activity we have always dedicated ourselves to the safety and proper operation of the manufactured appliances, therefore gaining the preference and trust of our dealers and final customers.

## BRANDS

MEF provides in exclusively gas appliances to the market with the brand Junex through its associates and Distribution Network in more than 20 countries.

Junex brand has been in the Portuguese market since 1955. Junex offers professional appliances with excellent price/ quality ratio, always following the last trends of the market. The tradition allied to the true knowledge of technology and design makes Junex strengthen the trust within their customers, continuing to be a reference all around the World in this product category.

Junex appliances possess a long history, built in technological evolution and design allied to consistent and continuous quality, thus strengthening the trust and preference of dealers and final customers. MEF combines the manufacture of products with a wide offer of complementary products to the food service industry, following our quality, durability, liability and competitive price requirements, which are attributes of our policy.

# ÍNDICE / INDEX

---

## 6

---

### CONFEÇÃO / COOKING

- 6 Linha 550 / 500 Range
- 11 Linha 700N / 700N Range
- 18 Linha 900 / 900 Range
- 23 Linha 900C / 900C Range

---

## 29

---

### CONFEÇÃO BANCADA / COOKING TOP

- 29 Fogareiros rústicos / Gas stoves
- 32 Frytops / Frytops
- 35 Vitrogrill / Vitrogrill
- 38 Fritadeiras / Fryers
- 44 Aquecedor de fritos / Chip scuttle
- 47 Torradeiras / Toasters
- 53 Salamandras / Salamanders
- 56 Banho maria / Bain marie

---

## 118

---

### AMBIENTE / ENVIRONMENT

- 118 Lava-mãos / Wash stands
- 121 Secadores de mãos / Hand dryers
- 124 Esterilizadores de facas / Knife sterilizer
- 127 Electro-caçadores / Electric insect killer
- 131 Desumidificadores / Dehumidifiers
- 134 Aspiradores Industriais / Vacuum Cleaners

---

## 137

---

### EQUIPAMENTOS COMPLEMENTARES / COMPLEMENTARY EQUIPMENTS

- 137 Aquecedores de pratos / Plate warmer
- 140 Carros de transporte / Trolleys
- 141 Baldes com pedal / Buckets
- 143 Máquina de Croquetes / Food press
- 144 Trituradores portáteis / Stick blenders

---

# 59

---

## FRIO & CONGELAÇÃO / REFRIGERATION

- 59 Expositores horizontais / *Horizontal displays*
- 77 Arcas de congelação / *Freezers*
- 90 Arrefecedores de garrafas / *Bottle cooler*
- 94 Conservadores e congeladores / *Up right cooler*
- 103 Expositores murais / *Plug it Multidesks*
- 106 Máquinas de gelo / *Ice machines*

---

# 112

---

## LAVAGEM / WASHING

- 112 Máquinas Lavar Louça / *Dishwashing*
- 115 Tanques de limpeza / *Washing tank*



CONFEÇÃO LINHA 550

COOKING 550 RANGE

*JuneX*





6200 B/1



6300 B/1



6201N/1



6200/1



6301 R/1



6300/1



FT 6100



FE 6001


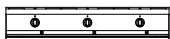
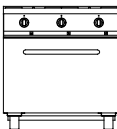
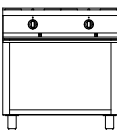
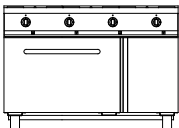
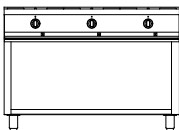


## CARACTERÍSTICAS

- » Equipamentos com estrutura construída em aço inox para permitir o aumento da durabilidade, robustez, fiabilidade e facilidade de limpeza.
- » Mesa de trabalho, lados e costas, painel de comandos, pingadeiras, chaminé, tabuleiro de limpeza, porta e corrediças do forno em aço inox.
- » Fogões com queimadores de dupla coroa em latão, totalmente equipados com válvulas de segurança termopar.
- » Grelhas de fogões robustas em ferro fundido que permitem acomodar tachos e panelas com grande dimensão. Graças à existência de pingadeiras e tabuleiro para recolha de gorduras é extremamente simples manter o fogão em boas condições de higiene.
- » Pés em aço inox reguláveis em altura.
- » Modelo 6201 e 6301 dispõe de forno de convecção natural com interior e exterior esmaltado, isolado termicamente, permitindo economizar energia.
- » O Perfil de vedação do forno em seda de vidro, permite resistir a elevadas temperaturas e oferece isolamento mais eficiente do calor.
- » Equipado com grelha esmaltada e corrediças do forno em aço inox. Possibilidade de utilização de tabuleiros GN 1/1.
- » Puxador da porta do forno ergonómico e robusto com construção em aço inox.
- » Modelos 6200 e 6300 dispõem de ampla área sob queimadores para arrumação de utensílios dos cozinha, com prateleira em aço inox.
- » Modelo FT 6100 - Fry-top a gás de meio módulo (400 mm), com placa em aço macio de 15mm e resguardo anti-salpicos de 100 mm.
- » Modelo FE 6001 - Fritadeira a eléctrica de meio módulo (400 mm), com cuba de 13L.

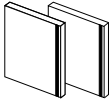
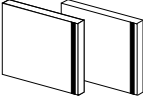
## CHARACTERISTICS

- » Structure built in stainless steel AISI 304 to allow durability, sturdiness, reliability and easy cleaning.
- » Worktop, control panel, drip tray, chimney and oven door and runners built in stainless steel AISI 304.
- » Double crown burners in brass, fully equipped with thermocouple safety valves.
- » Robust cast iron grids suitable to accommodate pans of big dimensions. Thanks to the drip tray grease collector it is extremely easy to maintain the equipment with perfect hygiene conditions.
- » Feet in stainless steel adjustable in height.
- » Model 6201 and 6301 available with convection oven with both interior chamber and exterior enameled, thermic isolation, allowing energy savings.
- » Fully isolated oven able to endure high temperatures keeping all the heat inside.
- » Robust cast iron grills, oven with stainless steel runners and suitable to accommodate GN1/1 trays.
- » Robust and ergonomic oven door handle in stainless steel.
- » Models 6200 and 6300 with area for cooking utensils storage below the control panel.
- » Model FT 6100 is a gas griddle, half-module (400mm), fully smooth plate in mild steel with splash-guard cover with 100mm.
- » Model FE6001 is an electric fryer, half module (400mm) with 13L oil capacity.



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	7024   7014 6200 B/1P   6200 B/1H	<b>Fogão de bancada com 2 queimadores</b> <i>2 open burners top</i> Gás kW FE8,0   FD8,0 Σ Gás kW 16 AxLxP 240x800x550 mm Kg 45 m <sup>3</sup> 0,174
	7015   4349 6300 B/1P   6300 B/1H	<b>Fogão de bancada com 3 queimadores</b> <i>3 open burners top</i> Gás kW FE8,0   FC8,0   FD8,0 Σ Gás kW 24 AxLxP 240x1200x550 mm Kg 66 m <sup>3</sup> 0,260
	4390   4392 6201N/1 P   6201N/1 H	<b>Fogão com 2 queimadores e 1 forno GN 1/1</b> <i>2 open burners on oven GN 1/1</i> Gás kW FE8,0   FD8,0   Forno / Oven 1x4,5 Σ Gás kW 20,5 AxLxP 850x800x550 mm Kg 128 m <sup>3</sup> 0,658
	4398   4397 6200/1 P   6200/1 H	<b>Fogão com 2 queimadores sobre espaço neutro</b> <i>2 open burners on neutral base</i> Gás kW FE8,0   FD8,0   Σ Gás kW 16 AxLxP 850x800x550 mm Kg 77 m <sup>3</sup> 0,658
	4388   4389 6301R/1 P   6301R/1 H	<b>Fogão com 3 queimadores, 1 forno GN 1/1 e armário lateral</b> <i>3 open burners on gas oven GN 1/1 with side cupboard</i> Gás kW FE4,5   FC6,0   FD8,0   Forno / Oven 1x4,5 Σ Gás kW 23 AxLxP 850x1200x550 mm Kg 163 m <sup>3</sup> 0,951
	4368   4367 6300/1 P   6300/1 H	<b>Fogão com 3 queimadores sobre espaço neutro</b> <i>3 burners on neutral unit</i> Gás kW FE8,0   FC8,0   FD8,0 Σ Gás kW 24 AxLxP 850x1200x550 mm Kg 105 m <sup>3</sup> 0,951
	2776 FT 6100/1 P	<b>Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (400mm)</b> <i>Fry top in mild steel (400mm)</i> Tipo superfície 1/2 lisa // 1/2 smooth Espessura superfície 15mm Gás kW 4,5 (P)   4,7 (H) Área útil - LxP 360x400 mm AxLxP 850x400x550 mm Kg 71 m <sup>3</sup> 0,373
	1913 FE 6001	<b>Fritadeira com 1 cuba 12L</b> <i>Fryer 1 well - 12L</i> Eléctrica W 9000   400 V-50Hz (trifásico) AxLxP 850x400x550 mm Kg 21,5 m <sup>3</sup> 0,265



	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	2083	<b>Tabuleiro GN 1/1 x 40</b> <i>GN 1/1 trays x 40</i> 325x530x40 mm
	9902442	<b>KIT 1 - Kit porta para 6200/1</b> <i>KIT 1 - 6200/1 Door kit</i> 2x400 mm
	9902443	<b>KIT 2 - Kit porta para 6300/1</b> <i>KIT 2 - 6300/1 Door kit</i> 2x600 mm

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
EMB 01	<b>Embalagem exportação</b> <i>Export package</i> Fogão 6200 B
EMB 02	<b>Embalagem exportação</b> <i>Export package</i> Fogão 6200/ 6201
EMB 03	<b>Embalagem exportação</b> <i>Export package</i> Fogão 6300 B
EMB 04	<b>Embalagem exportação</b> <i>Export package</i> Fogão 6300/ 6301
EMB 09	<b>Embalagem exportação</b> <i>Export package</i> Grelhador FT 6100

CONFEÇÃO

LINHA 700N

COOKING

700N RANGE

*JuneX*





FO7N200BQP



FO7N400BQP



FO7N401QP / FO7N401VTQP



FO7N601QP / FO7N601VTQP



FO7N200QP



FO7N400QP



FO7N600QP



BA7N400 / BA7N800



GR7N100



GR7N200



FT7N00L / FT7N00C



FT7NC0LC / FT7NC0LL  
FT7C0CC



FG7N113/ FG7N117/  
FE7N113



FG7N213/ FG7N217  
FE7N213



FD7N050 / FD7N050F



MG7N050D / MG7N050



## CARACTERÍSTICAS

- » Equipamentos com estrutura construída em aço inox para permitir o aumento da durabilidade, robustez, fiabilidade e facilidade de limpeza.
- » Mesa de trabalho, lados e costas, painel de comandos, pingadeiras, chaminé, tabuleiro de limpeza, porta e corredeiras do forno em aço inox.
- » Fogões com queimadores de dupla coroa em latão, totalmente equipados com válvulas de segurança termopar.
- » Grelhas de fogões robustas em ferro fundido que permitem acomodar tachos e panelas com grande dimensão. Graças à existência de pingadeiras e tabuleiro para recolha de gorduras é extremamente simples manter o fogão em boas condições de higiene.
- » Pés em aço inox reguláveis em altura.
- » Modelos FO7N401, FO7N401VT, FO7N601 e FO7N601VT com de Forno de convecção natural, em aço inox com fundo esmaltado, isolado termicamente.
- » Fogões disponíveis com piloto nos queimadores e no forno acendimento por piezo-eléctrico.
- » Modelos FO7N401VT e FO7N601VT equipados com válvula termostática.
- » O Perfil de vedação do forno em seda de vidro, permite resistir a elevadas temperaturas e oferece isolamento mais eficiente do calor.
- » Puxador da porta do forno ergonómico e robusto com construção em aço inox.
- » Modelo FO7N200, FO7N400 e FO7N600 dispõe de ampla área sob queimadores para arrumação de utensílios dos cozinha, com prateleira em aço inox.
- » Modelos GR7N100 (400mm) e GR7N200 (800mm) - Grelhadores a gás com sistema de deflectores em aço inox refractário, disponível em meio módulo e módulo completo.
- » Modelos FT7N00L e FT7N00C - Frytop's a gás de meio módulo (400mm), com placa em aço macio com 12mm de espessura e resguardo anti salpicos de 100 mm, disponíveis na versão lisa e canelada. Superfície com área útil 24 dm<sup>2</sup>.
- » Modelos FT7NC0LC, FT7NC0LL e FT7C0CC - Fry-top's a gás de modulo completo (800mm), com placa em aço macio com 15mm de espessura e resguardo anti salpicos de 100 mm, disponíveis em versão lisa, canelada e lisa/ canelada. Superfície com área útil 52 dm<sup>2</sup>.
- » Modelos FG7N113 e FG7N117 - Fritadeiras a gás de meio módulo (400 mm), com cuba em peça única. Capacidade disponíveis de 13Le 17L.
- » Modelos FG7N213 e FG7N217 - Fritadeiras a gás de módulo completo (800 mm), com cuba em peça única e elementos de aquecimento exteriores à cuba. Capacidade disponíveis de 13+13L e 17+17L.
- » Modelos FE7N113 e FE7N213 - Fritadeiras eléctricas de meio módulo (400 mm) e modulo completo (800mm) com cuba em peça única. Capacidade disponíveis de 13L e 13+13lt.
- » Modelos FD7N050 e FD7N050F - Frigideiras basculantes a gás com capacidades de 50 lt. Cuba em aço inox com fundo em aço macio (modelo FD7N050F) e cuba em aço inox com fundo em aço inox (modelo FD7N050) disponíveis.
- » Modelos MG7N050D e MG7N050 - Marmitas a gás com capacidades de 50L. Cuba em peça única em aço inox com aquecimento directo (modelo MG7N050D) com aquecimento indirecto (modelo MG7N050) disponíveis.
- » Modelos BA7N400 e BA7N800 - Elementos neutros de meio módulo (400mm) e módulo completo (800mm).





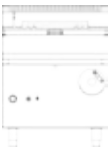

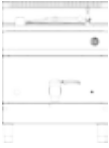



## CHARACTERISTICS

- » Structure built in stainless steel AISI 304 to allow durability, sturdiness, reliability and easy cleaning.
- » Worktop, control panel, drip tray, chimney and oven built in stainless steel AISI 304.
- » Double crown burners in brass, fully equipped with thermocouple safety valves.
- » Robust cast iron grids suitable to accommodate pans of big dimensions. Thanks to the drip tray grease collector it is extremely easy to maintain the equipment with perfect hygiene conditions.
- » Feet in stainless steel adjustable in height.
- » All burners models available with pilot.
- » Models FO7N401, FO7N401VT, FO7N601 and FO7N601VT available with convection oven with both interior chamber and exterior in stainless steel, thermic isolation and enameled oven bottom.
- » Models FO7N401VT and FO7N601VT available with oven with electric ignition and thermostatic valve.
- » Fully isolated oven able to endure high temperatures keeping all the heat inside.
- » Robust and ergonomic oven door handle in stainless steel.
- » Models FO7N200, FO7N400 and FO7N800 with area below the control panel for cooking utensils storage and stainless steel shelf.
- » Models GR7N100 (400mm) and GR7N200 (800mm) are gas water grills equipped with a system of heat deflectors in refractory stainless steel, available in half module and full module.
- » Models FT7N00L and FT7N00C are gas griddles, half module (400mm), plate in mild steel with 15mm and splash-guard cover with 100mm. Plates available are fully smooth or fully grooved. Usable surface area of 24dm<sup>2</sup>
- » Models FT7NC0LC, FT7NC0LL and FT7NC0CC are gas griddles, full modules (800mm), plate in mild steel with 15mm and splash-guard cover with 100mm. Plates available are fully smooth, fully grooved or smooth/grooved. Usable surface area of 52dm<sup>2</sup>
- » Models FG7N113 and FG7N117 are gas fryers, half module (400mm), single piece pressed tank. Available capacities of 13L and 17L.
- » Models FG7N213 and FG7N217 are gas fryers, full modules (800mm), single piece pressed tanks with a large "cool" zone to collect food residuals. The units are easy to clean as there are no pipes (burners) inside the tanks. Available capacities of 13L+13L and 17+17L.
- » Models FE7N113 and FE7N117 are electric fryers, half module (400mm), single piece pressed tank. Available capacities of 13L and 17L.
- » Models FD7N050 and FD7N050F are tilting bratt-pans, full modules (800mm), with 50lt capacity. Available with cooking tank with top and walls in AISI 304 stainless steel and mild steel bottom plate (model FD7N050F) and full AISI 304 stainless steel tank (model FD7N050).
- » Models MG7N050D and MG7N050 are boiling pans with 50L capacity. Direct or Indirect type heating available. Thermocouple safety valve and protected pilot flame. Electric ignition. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Handle tap for water temperature regulation. Single wall lid.
- » Models BA7N400 and BA7N800 are neutral units, half (400mm) and full (800mm).

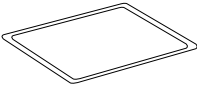
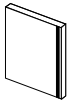
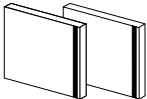
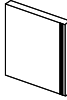
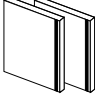


	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	7049 FO7N200BQP	<b>Fogão de bancada com 2 queimadores</b> <i>2 open burners top</i> Gás kW F6,0   P4,5 Σ Gás kW 10,5 AxLxP 280x400x730 mm Kg 39 m <sup>3</sup> 0,128
	7051 FO7N400BQP	<b>Fogão de bancada com 4 queimadores</b> <i>2 open burners top</i> Gás kW FE8,0   FD4,5   PE6,0   PD6,0 Σ Gás kW 24,5 AxLxP 280x800x730 mm Kg 65 m <sup>3</sup> 0,253
	7053 FO7N401QP	<b>Fogão com 4 queimadores e 1 forno GN 2/1</b> <i>4 open burners on oven GN 2/1</i> Gás kW FE8,0   FD4,5   PE6,0   PD6,0 + Forno / Oven 6,5 Σ Gás kW 31 AxLxP 900x800x730 mm Kg 155 m <sup>3</sup> 0,916
	7054 FO7N401VTQP	<b>Fogão com 4 queimadores e 1 forno GN 2/1 c/ VT</b> <i>4 open burners on oven GN 2/1 with TV</i> Gás kW FE8,0   FD4,5   PE6,0   PD6,0 + Forno / Oven 9,0 Σ Gás kW 33,5 AxLxP 900x800x730 mm Kg 155 m <sup>3</sup> 0,916
	7056 FO7N601QP	<b>Fogão com 6 queimadores e 1 forno GN 2/1 c/ armário lateral</b> <i>6 open burners on oven GN 2/1 with side cupboard</i> Gás kW FE8,0   FC4,5   FD8,0   PE6,0   PC6,0   PD6,0 + Forno / Oven 6,5 Σ Gás kW 45,0 AxLxP 900x1200x730 mm Kg 202 m <sup>3</sup> 1,323
	7057 FO7N601VTQP	<b>Fogão com 6 queimadores e 1 forno GN 2/1 c/ VT e armário lateral</b> <i>6 open burners on oven GN 2/1 with TV and side cupboard</i> Gás kW FE8,0   FC4,5   FD8,0   PE6,0   PC6,0   PD6,0 + Forno / Oven 9,0 Σ Gás kW 47,5 AxLxP 900x1200x730 mm Kg 202 m <sup>3</sup> 1,323
	7050 FO7N200QP	<b>Fogão com 2 queimadores sobre espaço neutro</b> <i>2 open burners on neutral base</i> Gás kW F6,0   P4,5 Σ Gás kW 10,5 AxLxP 900x400x730 mm Kg 60 m <sup>3</sup> 0,504
	7052 FO7N400QP	<b>Fogão com 4 queimadores sobre espaço neutro</b> <i>4 open burners on neutral base</i> Gás kW FE8,0   FD4,5   PE6,0   PD6,0 Σ Gás kW 24,5 AxLxP 900x800x730 mm Kg 96 m <sup>3</sup> 0,916
	7055 FO7N600QP	<b>Fogão com 6 queimadores sobre espaço neutro</b> <i>6 open burners on neutral base</i> Gás kW FE8,0   FC4,5   FD8,0   PE6,0   PC6,0   PD6,0 Σ Gás kW 38,5 AxLxP 900x1200x730 mm Kg 140 m <sup>3</sup> 1,323

	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	7063 GR7N100	<b>Grelhador com defletores (400mm)</b> <i>Grill with deflectors (400mm)</i> Gás kW 9,05 Área útil - LxP 380x486 mm AxLxP 900x400x730 mm Kg 58 m <sup>3</sup> 0,504
	7064 GR7N200	<b>Grelhador com defletores (800mm)</b> <i>Grill with deflectors (800mm)</i> Gás kW 18,0 Área útil - LxP 2x(380x486) mm AxLxP 900x800x730 mm Kg 87 m <sup>3</sup> 0,916
	7058 FT7N00L	<b>Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (400mm)</b> <i>Fry top in mild steel (400mm)</i> Tipo superfície 1/2 lisa / 1/2 smooth (24dm <sup>2</sup> ) Espessura Superfície 12mm Gás kW 5,7 AxLxP 900x400x730 mm Kg 81 m <sup>3</sup> 0,916
	7059 FT7N00C	<b>Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (400mm)</b> <i>Fry top in mild steel (400mm)</i> Superfície 1/2 canelada / 1/2 ribbed (24dm <sup>2</sup> ) Espessura Superfície 12mm Gás kW 5,7 AxLxP 900x400x730 mm Kg 81 m <sup>3</sup> 0,504
	7061 FT7N0CC	<b>Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (800mm)</b> <i>Fry top in mild steel (800mm)</i> Tipo superfície canelada / ribbed (52dm <sup>2</sup> ) Espessura Superfície 15mm Gás kW 11,4 AxLxP 900x800x730 mm Kg 143 m <sup>3</sup> 0,916
	7062 FT7N0LL	<b>Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (800mm)</b> <i>Fry top in mild steel (800mm)</i> Tipo superfície lisa / smooth (52dm <sup>2</sup> ) Espessura Superfície 15mm Gás kW 11,4 AxLxP 900x800x730 mm Kg 143 m <sup>3</sup> 0,916
	7060 FT7N0LC	<b>Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (800mm)</b> <i>Fry top in mild steel (800mm)</i> Tipo superfície 1/2 lisa + 1/2 canelada / 1/2 smooth + 1/2 ribbed (52dm <sup>2</sup> ) Espessura Superfície 15mm Gás kW 11,4 AxLxP 900x800x730 mm Kg 143 m <sup>3</sup> 0,916
	1924 FG7N113	<b>Fritadeira com 1 cuba 13L</b> <i>Fryer 1 well 13L</i> Gás kW 12,0 AxLxP 900x400x730 mm Kg 66 m <sup>3</sup> 0,464
	1925 FG7N213	<b>Fritadeira com 2 cubas 13+13L</b> <i>Fryer 2 wells 13+13L</i> Gás kW 24,0 AxLxP 900x800x730 mm Kg 111 m <sup>3</sup> 0,885

	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	1926 FG7N117	<b>Fritadeira com 1 cuba 17L</b> <i>Fryer 1 well 17L</i> Gás kW 16,0 AxLxP 900x400x730 mm Kg 67 m <sup>3</sup> 0,464
	1927 FG7N217	<b>Fritadeira com 2 cubas 17+17L</b> <i>Fryer 2 wells 17+17L</i> Gás kW 32,0 AxLxP 900x800x730 mm Kg 113 m <sup>3</sup> 0,885
	1928 FE7N113	<b>Fritadeira com 1 cuba 13L</b> <i>Fryer 1 well 13L</i> Eléctrica W 12000   400 V - 50Hz/60Hz AxLxP 900x400x730 mm Kg 54 m <sup>3</sup> 0,44
	1929 FE7N213	<b>Fritadeira com 2 cubas 13+13L</b> <i>Fryer 2 wells 13+13L</i> Eléctrica W 2x12000   400 V - 50Hz/60Hz AxLxP 900x800x730 mm Kg 88 m <sup>3</sup> 0,85
	3461 FD7N050	<b>Frigideira basculante 50L</b> <i>Tilting Bratt Pan 50L</i> Fundo aço inox / stainless steel Gás kW 12,0 AxLxP 900x800x730 mm Kg 148 m <sup>3</sup> 0,970
	3460 FD7N050F	<b>Frigideira basculante 50L</b> <i>Tilting Bratt Pan 50L</i> Fundo aço macio / mild steel Gás kW 12,0 AxLxP 900x800x730 mm Kg 152 m <sup>3</sup> 0,970
	3462 MG7N050D	<b>Marmita cilíndrica 50L</b> <i>Boiling Pan 50L</i> Aquecimento directo / direct Gás kW 15,5 AxLxP 900x800x730 mm Kg 100 m <sup>3</sup> 0,970
	3463 MG7N050	<b>Marmita cilíndrica 50L</b> <i>Boiling Pan 50L</i> Aquecimento indirecto / indirect Gás kW 15,5 AxLxP 900x800x730 mm Kg 118 m <sup>3</sup> 0,970
	7065 BN7N400	<b>Elemento neutro (400mm)</b> <i>Neutral element (400mm)</i> AxLxP 900x400x730 mm Kg 49 m <sup>3</sup> 0,504
	7066 BN7N800	<b>Elemento neutro (800mm)</b> <i>Neutral element (800mm)</i> AxLxP 900x800x730 mm Kg 71 m <sup>3</sup> 0,916



	<b>CÓDIGO / CODE</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	2082	<b>Tabuleiro GN 2/1 x 40</b> <i>GN 1/1 trays x 40</i> 530X650x40 mm
	9902442	<b>KIT 1 - Kit porta para FO7N400QP</b> <i>KIT 1 - FO7N400QP Door kit</i> 400 mm
	9902444	<b>KIT 3 - Kit porta para FO7N600QP</b> <i>KIT 3 - FO7N600 Door kit</i> 2x600mm
	7011001	<b>KIT 4 - Kit porta para FO7N200QP; FT7N00C; FT7N00L</b> <i>KIT 4 - FO7N200QP; FT7N00C; FT7N00L Door kit</i> 400 mm
	7011002	<b>KIT 5 - Kit porta FT7N0CC; FT7N0LC; FT7N0LL</b> <i>KIT 5 - FT7N0CC; FT7N0LC; FT7N0LL Door kit</i> 2x400 mm

CONFEÇÃO LINHA 900

COOKING 900 RANGE

*JuneX*





9401/2



9400/2



9200/2



9600/2



9601FC/3



9602/2

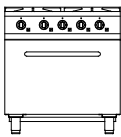
## CARACTERÍSTICAS

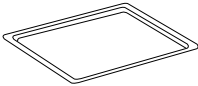
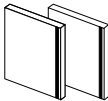
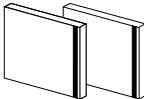
- » Equipamentos com estrutura construída em aço inox para permitir o aumento da durabilidade, robustez, fiabilidade e facilidade de limpeza.
- » Mesa de trabalho, lados e costas, painel de comandos, pingadeiras, chaminé, tabuleiro de limpeza, porta e corredeiras do forno em aço inox.
- » Fogões com queimadores de dupla coroa em latão, totalmente equipados com válvulas de segurança termopar.
- » Grelhas de fogões robustas em ferro fundido que permitem acomodar tachos e panelas com grande dimensão. Graças à existência de pingadeiras e tabuleiro para recolha de gorduras é extremamente simples manter o fogão em boas condições de higiene.
- » Pés em aço inox reguláveis em altura.
- » Modelos 9401 e 9602 dispõem de Forno de convecção natural com interior e exterior esmaltado, isolados termicamente, permitindo economizar energia. O modelo 9601FC/3 dispõe de um forno largo, indicado para confecção de grandes peças de carne e peixe.
- » O Perfil de vedação do forno em seda de vidro, permite resistir a elevadas temperaturas e oferece isolamento mais eficiente do calor.
- » Equipado com grelha esmaltada e corredeiras do forno em aço inox. Possibilidade de utilização de tabuleiros GN 2/1.
- » Puxador da porta do forno ergonómico e robusto com construção em aço inox.

## CHARACTERISTICS

- » Structure built in stainless steel AISI 304 to allow durability, sturdiness, reliability and easy cleaning.
- » Worktop, control panel, drip tray, chimney and oven door and runners built in stainless steel AISI 304.
- » Double crown burners in brass, fully equipped with thermocouple safety valves.
- » Robust cast iron grids suitable to accommodate pans of big dimensions. Thanks to the drip tray grease collector it is extremely easy to maintain the equipment with perfect hygiene conditions.
- » Feet in stainless steel adjustable in height.
- » Model 9401 and 9602 available with convection oven with both interior chamber and exterior enameled, thermic isolation, allowing energy savings. Model 9601FC/3 is equipped with large full oven ideal for, fish or meat, large pieces confection.
- » Fully isolated oven able to endure high temperatures keeping all the heat inside.
- » Robust cast iron grills, oven with stainless steel runners and suitable to accommodate GN2/1 trays.
- » Robust and ergonomic oven door handle in stainless steel.



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	7031   7032 9401/2 P   9401/2 H	<b>Fogão com 4 queimadores e forno GN 2/1</b> <i>4 open burners on oven GN 2/1</i> Gás kW FE4,5   FD8,0   PE6,0   PD6,0   Forno / Oven 6,5 Σ Gás kW 31,0 AxLxP 850x800x900 mm Kg 160 m <sup>3</sup> 0,978
	7029   7030 9400/2 P   9400/2 H	<b>Fogão com 4 queimadores sobre espaço neutro</b> <i>4 open burners on neutral base</i> Gás kW FE4,5   FD8,0   PE6,0   PD6,0 Σ Gás kW 24,5 AxLxP 850x800x900 mm Kg 109 m <sup>3</sup> 0,978
	2780   2781 9200/2 P   9200/2 H	<b>Grelhador com deflectores (800mm)</b> <i>Grill with deflectors (800mm)</i> Gás kW 2x11,0 (P)   2x11,5 (H) Área útil - LxP 2x(360x700) mm AxLxP 850x800x900 mm Kg 109 m <sup>3</sup> 0,978
	7027   7028 9602/2 P   9602/2 H	<b>Fogão com 6 queimadores e 2 fornos GN 2/1</b> <i>6 open burners on 2 ovens GN 2/1</i> Gás kW FE8,0   FC4,5   FD8,0   PE6,0   PC6,0   PD6,0   Forno / Oven 2x6,5 Σ Gás kW 51,5 AxLxP 850x1460x900 mm Kg 272 m <sup>3</sup> 1,695
	7038 9601FC/3 P	<b>Fogão com 6 queimadores e 1 forno largo c/ VT</b> <i>6 open burners on large oven GN 2/1 w/ TV</i> Gás kW FE8,0   FC4,5   FD8,0   PE6,0   PC6,0   PD6,0   Forno / Oven 9,5 Volume forno 223 L Σ Gás kW 48,5 AxLxP 900x1200x900 mm Kg 235 m <sup>3</sup> 1,532
	7025   7026 9600/2 P   9600/2 H	<b>Fogão com 6 queimadores sobre espaço neutro</b> <i>6 open burners on large oven neutral base</i> Gás kW FE4,5   FC8,0   FD8,0   PE6,0   PC6,0   PD6,0 Σ Gás kW 48,5 AxLxP 850x1200x900 mm Kg 144 m <sup>3</sup> 1,412

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	2082	<b>Tabuleiro GN 2/1 x 40</b> <i>GN 2/1 trays x 40</i> 530x640x40 mm
	9902442	<b>KIT 1 - Kit porta para 9400/1</b> <i>KIT 1 - 9400/1 Door kit</i> 2x400 mm
	9902444	<b>KIT 3 - Kit porta para 9600/1</b> <i>KIT 3 - 9600/1 Door kit</i> 2x600mm

CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
EMB 11	<b>Embalagem exportação</b> <i>Export package</i> Fogão 9400/ 9401
EMB 12	<b>Embalagem exportação</b> <i>Export package</i> Grelhador 9200
EMB 13	<b>Embalagem exportação</b> <i>Export package</i> Fogão 9600/ 9602

CONFEÇÃO LINHA 900C

COOKING 900C RANGE

*JuneX*





FO9C401



FO9C601



FO9C400



FO9C600



FG9C121



FG9C221



FT9C00C / FT9C00L



FT9C0CC / FT9C0LC  
FT9C0LL



FD9C080 / FD9C080F



MG9C150 / MG9C150D



BA9C4



BA9C8






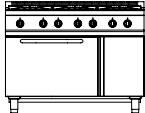
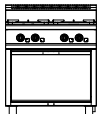
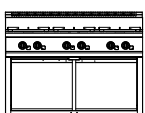

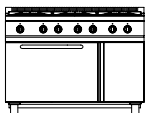
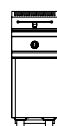
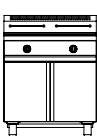
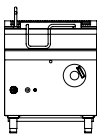
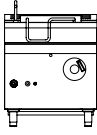
## CARACTERÍSTICAS

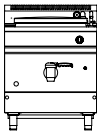
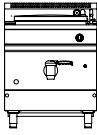
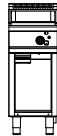
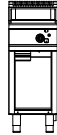
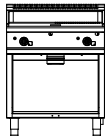
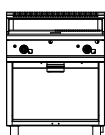


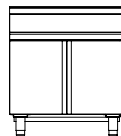
- » Equipamentos com estrutura construída em aço inox AISI para permitir o aumento da durabilidade, robustez, fiabilidade e facilidade de limpeza.
- » Mesa de trabalho, lados e costas, painel de comandos, pingadeiras, chaminé, tabuleiro de limpeza, porta e correições do forno em aço inox.
- » Fogões equipados com a nova geração de queimadores Flamgas, construídos em aço inox, cromo e latão, com piloto, válvula de segurança e termopar.
- » Grelhas dos queimadores robustas em ferro fundido que permitem acomodar tachos e panelas com grande dimensão. Graças à existência de pingadeiras e tabuleiro para recolha de gorduras é extremamente simples manter o fogão em boas condições de higiene.
- » Pés em aço inox reguláveis em altura.
- » Modelos FO9C401 e FO9C601 - Fogões com 4 queimadores e 6 queimadores e forno GN 2/1 com acendimento por piezo eléctrico.
- » Modelos FO9C401VT e FO9C601VT - Fogões com 4 queimadores e 6 queimadores e forno GN 2/1 com acendimento por piezo eléctrico, disponíveis com válvula termostática.
- » Modelos FO9C400 e FO9C600 - Fogões com 4 queimadores e 6 queimadores sobre base neutro com acendimento por piezo eléctrico.
- » Modelos FG9C121 (cuba 21L) e FG9C221 (cuba 2x21L) - Fritadeiras a gás de meio módulo e módulo completo, com cuba prensada de peça única.
- » Modelo FT9C00C, FT9C00L, FT9C0CC, FT9C0LL e FT9C0LC - Fry-tops a gás com superfície em aço macio e resguardo em aço inox. Fry-tops com diferentes combinações na superfície de confecção. Modelos com 400mm de largura com placa de 12mm de espessura e modelos com 800mm de largura com placa de 15mm de espessura.
- » Modelos FD9C080 (fundo em aço inox) e FD9C080F (fundo em aço macio) - Frigideiras basculantes com superfície de confecção com 41 dm<sup>2</sup>.
- » Modelos MG9C150 (aquecimento indirecto) e MG9C150D (aquecimento directo) - Marmitas cilíndricas a gás de 150L com cuba em peça única em aço inox.
- » Modelos BA9C4 e BA9C8 - Elementos neutros de meio módulo (400mm) e módulo completo (800mm).

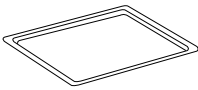
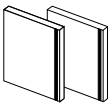
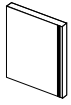
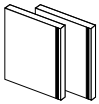
## CHARACTERISTICS

- » Structure built in stainless steel AISI 304 to allow durability, sturdiness, reliability and easy cleaning.
- » Worktop, control panel, drip tray, chimney and oven built in stainless steel AISI 304.
- » Gas stoves equipped with the last generation of Flamegas burners, built in stainless steel, chrome and brass, fully equipped with pilot flame and thermocouple safety valves.
- » Robust cast iron grids suitable to accommodate pans of big dimensions. Thanks to the drip tray grease collector it is extremely easy to maintain the equipment with perfect hygiene conditions.
- » Feet in stainless steel adjustable in height.
- » Models FO9C401 and FO9C601 – Gas stoves with 4 burners and 6 burners and GN 2/1 oven with electric piezo ignition.
- » Models FO9C401VT and FO9C601VT – Gas stoves with 4 burners and 6 burners and GN 2/1 oven with electric piezo ignition and thermostatic valve.
- » Models FO9C400 and FO9C600 Gas stoves with 4 burners and 6 burners over neutral base with electric piezo ignition.
- » Models FG9C121 (21L tank) and FG9C221 (21+21L tanks) are gas fryers, half module (400mm) and full module (800mm) with single piece pressed tanks.
- » Models FT9C00C, FT9C00L, FT9C0CC, FT9C0LL and FT9C0LC are gas griddles with plate in mild steel and splash-guard cover. Plates available in various combinations of the confection area.
- » Models FD9C080 (tank bottom in Stainless Steel) and FD9C080F (Tank bottom in mild steel) are tilting bratt-pans with 80lt capacity and confection surface area of 41dm<sup>2</sup>. Models of 400mm with surface thickness of 12mm and models with 800mm with surface thickness of 15mm.
- » Models MG9C150 (indirect type heating) and MG9C150D (direct type heating) are boiling pans with 150L capacity. Thermocouple safety valve and protected pilot flame. Electric ignition. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Handle tap for water temperature regulation. Single wall lid.
- » Models BA9C4 and BA9C8 are neutral units, half (400mm) and full (800mm) modules



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	7035 FO9C401	<b>Fogão com 4 queimadores e 1 forno GN 2/1</b> <i>4 open burners on oven GN 2/1</i> Gás kW FE4,3   FD8,3   PE10,0   PD8,3   Forno / Oven 6,5 Σ Gás kW 37,4 AxLxP 900x800x900 mm Kg 155 m <sup>3</sup> 1,061
	7036 FO9C601	<b>Fogão com 6 queimadores, 1 forno GN 2/1 e armário lateral</b> <i>6 open burners on oven GN 2/1</i> Gás kW FE8,3   FC4,3   FD8,3   PE8,3   PC10,0   PD8,3   Forno / Oven 6,5 Σ Gás kW 54,0 AxLxP 900x1200x900 mm Kg 205 m <sup>3</sup> 1,532
	7042 FO9C400	<b>Fogão com 4 queimadores sobre espaço neutro</b> <i>4 open burners on neutral base</i> Gás kW FE4,3   FD8,3   PE10,0   PD8,3 Σ Gás kW 30,9 AxLxP 900x800x900 mm Kg 155 m <sup>3</sup> 1,061
	7043 FO9C600	<b>Fogão com 6 queimadores sobre espaço neutro</b> <i>6 open burners on neutral base</i> Gás kW FE8,3   FC4,3   FD8,3   PE8,3   PC10,0   PD8,3 Σ Gás kW 47,5 AxLxP 900x1200x900 mm Kg 142 m <sup>3</sup> 1,532
	7041 FO9C401VT	<b>Fogão com 4 queimadores e 1 forno GN 2/1 c/ VT</b> <i>4 open burners on oven GN 2/1 with TV</i> Gás kW FE4,3   FD8,3   PE10,0   PD8,3   Forno / Oven 9,0 Σ Gás kW 37,4 AxLxP 900x800x900 mm Kg 155 m <sup>3</sup> 1,061
	7048 FO9C601VT	<b>Fogão com 6 queimadores e 1 forno GN 2/1 c/ VT e armário lateral</b> <i>6 open burners on oven GN 2/1 with TV</i> Gás kW FE8,3   FC4,3   FD8,3   PE8,3   PC10,0   PD8,3   Forno / Oven 9,0 Σ Gás kW 54,0 AxLxP 900x1200x900 mm Kg 205 m <sup>3</sup> 1,532
	1918 FG9C121	<b>Fritadeira com 1 cuba 21L</b> <i>Fyer 1 well 21L</i> Gás kW 19 AxLxP 900x400x900 mm Kg 75 m <sup>3</sup> 0,536
	1919 FG9C221	<b>Fritadeira com 2 cubas 2x21L</b> <i>Fyer 2 wells 2x21L</i> Gás kW 38 AxLxP 900x800x900 mm Kg 130 m <sup>3</sup> 1,024
	3456 FD9C080	<b>Frigideira basculante 80L</b> <i>Tilting Bratt Pan 80L</i> Fundo aço inox / stainless steel Gás kW 22 AxLxP 900x800x900 mm Kg 170 m <sup>3</sup> 1,111
	3457 FD9C080F	<b>Frigideira basculante 80L</b> <i>Tilting Bratt Pan 80L</i> Fundo aço macio / mild steel Gás kW 22 AxLxP 900x800x900 mm Kg 170 m <sup>3</sup> 1,111

	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	3459 MG9C150	<b>Marmita cilíndrica com cuba 150L</b> <i>Boiling Pan 150L</i> Aquecimento <i>indirecto / indirect</i> Gás kW 21 AxLxP 900x800x900 mm Kg 180 m <sup>3</sup> 1,111
	3458 MG9C150D	<b>Marmita cilíndrica com cuba 150L</b> <i>Boiling Pan 150L</i> Aquecimento <i>directo / direct</i> Gás kW 21 AxLxP 900x800x900 mm Kg 145 m <sup>3</sup> 1,111
	7046 FT9C00C	<b>Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (400mm)</b> <i>Fry top in mild steel (400mm)</i> Tipo superfície <i>1/2 canelada / 1/2 ribbed</i> Espessura superfície 12mm Gás kW 7,2 AxLxP 900x400x900 mm Kg 90 m <sup>3</sup> 0,566
	7045 FT9C00L	<b>Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (400mm)</b> <i>Fry top in mild steel (400mm)</i> Tipo superfície <i>1/2 lisa / 1/2 smooth</i> Espessura superfície 12mm Gás kW 7,2 AxLxP 900x400x900 mm Kg 90 m <sup>3</sup> 0,566
	7047 FT9C0CC	<b>Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (800mm)</b> <i>Fry top in mild steel (800mm)</i> Tipo superfície <i>canelada / ribbed</i> Espessura superfície 15mm Gás kW 14,4 AxLxP 900x800x900 mm Kg 150 m <sup>3</sup> 1,061
	7044 FT9C0LL	<b>Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (800mm)</b> <i>Fry top in mild steel (800mm)</i> Tipo superfície <i>lisa / smooth</i> Espessura superfície 15mm Gás kW 14,4 AxLxP 900x800x900 mm Kg 150 m <sup>3</sup> 1,061
	7037 FT9C0LC	<b>Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (800mm)</b> <i>Fry top in mild steel (800mm)</i> Tipo superfície <i>1/2 canelada + 1/2 lisa / 1/2 smooth + 1/2 ribbed</i> Espessura superfície 15mm Gás kW 14,4 AxLxP 900x800x900 mm Kg 150 m <sup>3</sup> 1,061
	7039 BA9C4	<b>Elemento neutro - meio módulo (400mm)</b> <i>Neutral element (400mm)</i> AxLxP 900x400x900 mm Kg 53 m <sup>3</sup> 0,589
	7040 BA9C8	<b>Elemento neutro - módulo completo (800mm)</b> <i>Neutral element (800mm)</i> AxLxP 900x800x900 mm Kg 87 m <sup>3</sup> 1,532

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	2082	<b>Tabuleiro GN 2/1 x 40</b> <i>GN 2/1 trays x 40</i> 530x640x40 mm
	9902442	<b>KIT 1 - Kit porta para FO9C400</b> <i>KIT 1 - FO9C400 Door kit</i> 2x400 mm
	9902444	<b>KIT 3 - Kit porta para FO9C600</b> <i>KIT 3 - FO9C600 Door kit</i> 2x600mm
	7011001	<b>KIT 4 - Kit porta para FT9C00C; FT9C00L</b> <i>KIT 3 - FT9C00C, FT9C00L Door kit</i> 400 mm
	7011002	<b>KIT 5 - Kit porta para FT9C0CC; FT9C0LC; FT9C0LL</b> <i>KIT 5 - FT9C0CC; FT9C0LC; FT9C0LL Door kit</i> 2x400 mm

CONFEÇÃO BANCADA FOGAREIROS RÚSTICOS

COOKING TOP GAS STOVES

*JuneX*



PRO 7491 E

CE



PRO7491E



PRO7492E



SP7494E



SP7495E



SP7493E

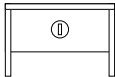
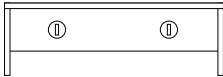
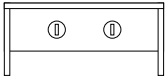
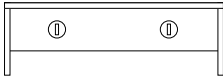
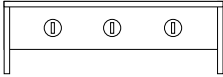
## CARACTERÍSTICAS

- » A linha de fogareiros rústicos oferece equipamentos com construção robusta e diferentes alternativas ao nível das potências e dimensões.
- » Equipamentos com utilização fácil e prática para confeccionar alimentos ao ar livre e uma excelente solução para complementar churrasqueiras, confeccionar em parques de campismo, quiosques alimentares ou eventos gastronómicos.
- » Equipamento para utilização ao ar livre.
- » Estrutura em aço macio e pintura epóxi de longa duração.
- » Painel frontal em aço inox.
- » Ligações de gás por meio de tubo em cobre com 8 mm.
- » Preparados para funcionar com gás butano e gás propano.

## CHARACTERISTICS

- » The range of rustic braziers offers equipment of robust construction and different alternatives in terms of power and dimensions.
- » Easy to operate and practical for outdoors confection. Perfect solution to complement barbecues, cooking during Camping trips, food kiosks or gastronomic events.
- » For outdoor usage.
- » Structure in mild steel and covered with long lasting epoxy paint.
- » Front panel in stainless steel.
- » Gas connection tube in copper with 8mm.
- » Ready to use LPG G30 and LPG G31.



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	2786 PRO7491E	<b>Fogareiro rústico com 1 queimador - 40x40 - 170</b> <i>Rustic stove 1 burner - 40x40 - 170</i> Gás kW 6,08 AxLxP 200x400x400 mm Kg 6 m <sup>3</sup> 0,041
	2788 PRO7492E	<b>Fogareiro rústico com 2 queimadores - 80x40 - 170/ 170</b> <i>Rustic stove 2 burners - 80x40 - 170/ 170</i> Gás kW 12,16 AxLxP 200x800x400 mm Kg 7 m <sup>3</sup> 0,080
	2787 SP7493E	<b>Fogareiro rústico com 2 queimadores - 60x30 - 80/ 100</b> <i>Rustic stove 2 burners - 60x30 - 80/ 100</i> Gás kW 6,11 AxLxP 200x600x300 mm Kg 11,2 m <sup>3</sup> 0,049
	2785 SP7494E	<b>Fogareiro rústico com 2 queimadores - 80x40 - 100/ 100</b> <i>Rustic stove 2 burners - 80x40 - 100/ 100</i> Gás kW 8,46 AxLxP 200x800x400 mm Kg 11,5 m <sup>3</sup> 0,079
	2789 SP7495E	<b>Fogareiro rústico com 3 queimadores - 80x40 - 100/ 80/ 100</b> <i>Rustic stove 3 burners - 80x40 - 100/ 80/ 100</i> Gás kW 10,34 AxLxP 200x800x400 mm Kg 15,7 m <sup>3</sup> 0,079



CONFEÇÃO BANCADA FRYTOPS

COOKING TOP FRYTOPS

*JuneX*



FTB6.60

CE





FTB 6.25



FTB 6.40



FTB 6.60



FTB 6.80



FTB4061G



FTB4062G



FTB4063G

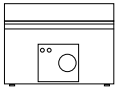
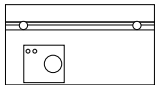
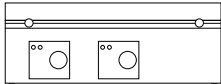
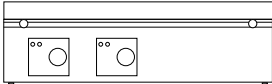
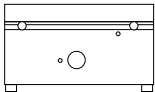
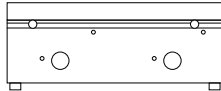
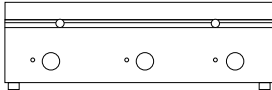
## CARACTERÍSTICAS

- » Frytops de bancada disponíveis em versão eléctrica ou gás.
- » Equipamento para confecção de alimentos para colocação sobre bancada.
- » Estrutura do equipamento construída em aço inox, disponível com gaveta ou tabuleiro para recolha de gorduras extraível.
- » Pés ajustáveis em altura.
- » Modelos eléctricos dispõem de superfície com placa de confecção em aço macio com 6 mm de espessura, controlo termostático (0-300°C) e alçado para protecção contra salpicos com 30mm de altura.
- » Modelos a gás com dispositivos de detecção de chama termopar, superfície da placa de confecção em aço macio com 6mm de espessura e alçado para protecção contra salpicos com 30mm de altura.

## CHARACTERISTICS

- » Table top griddles available on gas or electric.
- » Ideal for placement in counter and suitable for food confection.
- » Structure in stainless steel, available with dip tray for grease collection.
- » Height adjustable base feet.
- » Electric models with confection plate in mild steel with 6mm of thickness, thermostatic valve (0-300°C) and splash-guard cover with 30mm of height.
- » Gas models fully equipped with thermocouple safety valves, confection plate in mild steel with 6mm of thickness and splash-guard cover with 30mm of height.



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	1938 FTB6.25	<b>Frytop de bancada - 1 zona</b> <i>Fry top - 1 zone</i> Eléctrico W 1500   230 V-50Hz Área útil - LxP 250x400 mm AxLxP 225x250x450 mm Kg 11 m <sup>3</sup> 0,028
	1939 FTB6.40	<b>Frytop de bancada - 1 zona</b> <i>Fry top - 1 zone</i> Eléctrico W 3000   230 V-50Hz Área útil - LxP 400x400 mm AxLxP 225x395x450 mm Kg 15 m <sup>3</sup> 0,047
	1940 FTB6.60	<b>Frytop de bancada - 2 zonas</b> <i>Fry top - 2 zones</i> Eléctrico W 2x2500   230 V-50Hz Área útil - LxP 600x400 mm AxLxP 225x595x450 mm Kg 19 m <sup>3</sup> 0,130
	1941 FTB6.80	<b>Frytop de bancada - 2 zonas</b> <i>Fry top - 2 zones</i> Eléctrica W 2x3000   230 V-50Hz Área útil - LxP 800x400 mm AxLxP 225x795x450 mm Kg 42 m <sup>3</sup> 0,12
	3239 FTB4061G	<b>Frytop de bancada - 1 zona</b> <i>Fry top - 1 zone</i> Gás kW 3,5 Área útil - LxP 380x370 mm AxLxP 260x420x480 mm Kg 23 m <sup>3</sup> 0,093
	3238 FTB4062G	<b>Frytop de bancada - 2 zonas</b> <i>Fry top - 2 zones</i> Gás kW 2x2,75 Área útil - LxP 580x370 mm AxLxP 260x620x480 mm Kg 21 m <sup>3</sup> 0,08
	3240 FTB4063G	<b>Frytop de bancada - 3 zonas</b> <i>Fry top - 3 zones</i> Gás kW 3x2,75 Área útil - LxP 780x370 mm AxLxP 260x820x480 mm Kg 26 m <sup>3</sup> 0,12

CONFEÇÃO BANCADA VITROGRILL

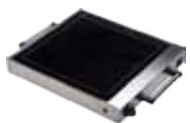
COOKING TOP VITROGRILL

**JuneX**



J553

CE



J550



J545



J551



J553



J552


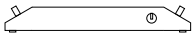
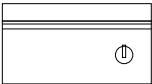

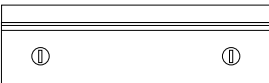
## CARACTERÍSTICAS

- » Estrutura em aço inox AISI 316/ 430.
- » Modelos J551, J552, J553 preparados para uso intenso profissional.
- » Equipamento selado de forma segura.
- » Bandeja para recolha de gorduras (patenteado), fácil de extrair para limpeza (excepto J550).
- » Modelos disponíveis com 1 e 2 zonas de confeção em vidro cerâmico (Scott Ceran®) não porosa, resistente a choque térmico e fácil de limpar.
- » Sistema de infravermelhos permite aquecimento rápido. Alcance de temperatura até 330°C em 5 minutos.
- » Intervalo de temperatura de 50°C a 400°C. Elevada eficiência energética e consumo de energia reduzido.
- » Superfície de confeção com distribuição uniforme do aquecimento.
- » Equipamento dispõe de alçado posterior e nas laterais para evitar salpicos de gordura.
- » Construção com componentes e materiais de elevada qualidade.
- » Superfície de confeção não absorve odores nem sabores dos alimentos confeccionados.
- » Permite confeccionar diversos alimentos simultaneamente sem transferência de paladar ou odores entre os alimentos.
- » Os produtos congelados podem ser colocados directamente sobre a placa de confeção, obtendo um resultado de confeção uniforme.
- » Comprimento do cabo de ligação: modelos J545, J550 com 1,5m; modelos J551, J552 e J553 com 1,1m.

## CHARACTERISTICS

- » Structure in stainless steel AISI 316/ 430.
- » Models J551, J552 and J553 ready for intense professional use.
- » Securely sealed equipment.
- » Drip tray for collecting grease (patented), easy to extract for cleaning (all models except J550)
- » Models available with 1 or 2 cooking zones in ceramic glass (Scott Ceran®) non porous, resistant to thermal shock and easy to clean
- » Infrared system allows rapid heating. Temperature range up to 330°C in 5 minutes.
- » Temperature range from 50° to 400°C. High energy efficiency with low consumption.
- » Confection surface with even heat distribution.
- » Structure with back and sides splash-guard cover.
- » Built with high standard materials and components.
- » Confection area does not absorb odors or flavors of cooked food. Suitable for cooking diverse types of food simultaneously with no flavor contamination.
- » Frozen products can be placed directly on the cooking surface, obtaining optimal confection results.
- » Models J545 and J550 with 1,5m power cable and 1,1m for all others.



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	3534 J550	<b>Grelhador Vitrogrill por infra-vermelhos - 1 zona</b> <i>Vitrogrill infrared - 1 zone</i> Eléctrica W 1800   230 V-50Hz Área útil - LxP 306x300 mm AxLxP 68x491x365 mm Kg 6 m <sup>3</sup> 0,019 Acessórios incluídos: raspador
	3533 J545	<b>Grelhador Vitrogrill por infra-vermelhos - 1 zona</b> <i>Vitrogrill infrared - 1 zone</i> Eléctrica W 1900   230 V-50Hz Área útil - LxP 376x226 mm AxLxP 85x655x335 mm Kg 7 m <sup>3</sup> 0,035 Acessórios incluídos: raspador
	3535 J551	<b>Grelhador Vitrogrill por infra-vermelhos - 1 zona</b> <i>Vitrogrill infrared - 1 zone</i> Eléctrica W 2500   230 V-50Hz Área útil - LxP 285x400 mm AxLxP 170x400x600 mm Kg 11,2 m <sup>3</sup> 0,058
	3537 J553	<b>Grelhador Vitrogrill por infra-vermelhos - 2 zonas</b> <i>Vitrogrill infrared - 2 zones - side by side</i> Eléctrica W 3000   230 V-50Hz Área útil - LxP 400x285 mm AxLxP 170x540x460 mm Kg 11,5 m <sup>3</sup> 0,059
	3536 J552	<b>Grelhador Vitrogrill por infra-vermelhos - 2 zonas</b> <i>Vitrogrill infrared - 2 zones - side by side</i> Eléctrica W 5000   230 V-50Hz Área útil - LxP 565x440 mm AxLxP 170x650x600 mm Kg 15,7 m <sup>3</sup> 0,091

CONFEÇÃO BANCADA FRITADEIRAS

COOKING TOP FRYERS

*JuneX*



FB4223T

CE



FB4205



FB4225



FB4209



FB4229



FB4209TR



FB4229TR



FB4223T



FB4224T



FB4233TT



FB4234TT

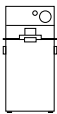
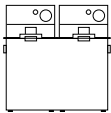
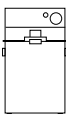
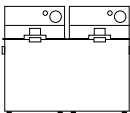
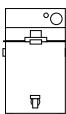
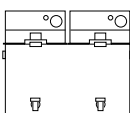
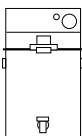
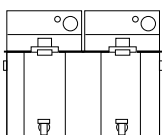
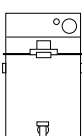
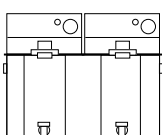
## CARACTERÍSTICAS

- » Painéis laterais, frontal, posterior e comandos construídos em aço inox.
- » Cuba construída em aço inox AISI 316.
- » Cesto construído em aço inox AISI 304, seguro para ser utilizado na máquina de lavar louça com cesto rebatível com pega em ABS.
- » Modelos com cubas simples ou duplas, de 5L a 10L, com torneira ou cuba extraível para facilitar operações de limpeza.
- » Elementos de aquecimento situados no interior da cuba. Resistência de aquecimento construída em aço inox.
- » Cuba com interior em cantos arredondados para facilitar operações de limpeza. Dispõe de zona fria para acumulação de resíduos.
- » Temperatura regulável por termostato de 0° até 180°C.
- » Sinalizador de funcionamento.
- » Termóstato de segurança para prevenção de sobreaquecimento.
- » Painel de comandos com micro interruptor de segurança.
- » Tampas em aço inox com pega em ABS, resistente a temperaturas elevadas.

## CHARACTERISTICS

- » Control panel and structure built in stainless steel.
- » Well built in stainless steel AISI 316.
- » Basket built in stainless steel AISI 304, safe to use in dishwasher. Tilting basket with handle in ABS.
- » Models with single and double wells, from 5L to 12L, with drain tap or removable well for easy emptying.
- » Heating components placed inside the well. Resistance built in stainless steel.
- » Well with rounded corners for easy cleaning with a large "cool" zone to collect food residuals.
- » Oil temperature controlled by thermostatic regulation from 0° to 180°C.
- » ON/OFF Light.
- » Safety thermostatic valve to prevent over-heating.
- » Control panel with micro switch safety.
- » Stainless Steel lid with handle in ABS resistant to high temperatures.



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	1907 FB4205	<b>Fritadeira de bancada - 1 cuba aprox. 5L</b> <i>Table top electric fryer, 1 well - 5L</i> Cesto (AxLxP) 130x130x220 mm Eléctrica W 2200   230 V-50Hz AxLxP 300x205x410 mm Kg 4,1 m <sup>3</sup> 0,028
	1908 FB4225	<b>Fritadeira de bancada - 2 cubas aprox. 2x5L</b> <i>Table top electric fryer, 2 wells 2x5L</i> Cesto (AxLxP) 130x130x220 mm Eléctrica W 2x2200   230 V-50Hz AxLxP 300x380x410 mm Kg 7,41 m <sup>3</sup> 0,052
	1909 FB4209	<b>Fritadeira de bancada - 1 cuba aprox. 9L</b> <i>Table top electric fryer, 1 well - 9L</i> Cesto (AxLxP) 130x200x220 mm Eléctrica W 3200   230 V-50Hz AxLxP 300x290x410 mm Kg 6,57 m <sup>3</sup> 0,042
	1910 FB4229	<b>Fritadeira de bancada - 2 cuba aprox. 2x9L</b> <i>Table top electric fryer, 2 wells - 2x9L</i> Cesto (AxLxP) 130x200x220 mm Eléctrica W 2x3200   230 V-50Hz AxLxP 300x560x410 mm Kg 12 m <sup>3</sup> 0,078
	1911 FB4209TR	<b>Fritadeira de bancada c/ torneira - 1 cuba aprox. 9L</b> <i>Table top electric fryer, 1 well - 9L</i> Cesto (AxLxP) 130x200x220 mm Eléctrica W 3200   230 V-50Hz AxLxP 330x290x450 mm Kg 6,3 m <sup>3</sup> 0,044
	1912 FB4229TR	<b>Fritadeira de bancada c/ torneira - 2 cubas aprox. 2x9L</b> <i>Table top electric fryer with tap, 2 wells - 2x9L</i> Cesto (AxLxP) 130x200x220 mm Eléctrica W 2x3200   230 V-50Hz AxLxP 330x560x450 mm Kg 11,5 m <sup>3</sup> 0,083
	1920 FB4223T	<b>Fritadeira de bancada c/ torneira - 1 cuba aprox. 10L</b> <i>Table top electric fryer with tap, 1 well - 10L</i> Cesto (AxLxP) 130x250x250 mm Eléctrica W 4500   230 V-50Hz AxLxP 430x325x500 mm Kg 8 m <sup>3</sup> 0,085
	1921 FB4224T	<b>Fritadeira de bancada c/ torneira - 2 cubas aprox. 2x10L</b> <i>Table top electric fryer with tap, 2 wells - 2x10L</i> Cesto (AxLxP) 130x250x250 mm Eléctrica W 2x4500   230 V-50Hz AxLxP 430x650x510 mm Kg 14 m <sup>3</sup> 0,167
	1922 FB4233TT	<b>Fritadeira de bancada c/ torneira - 1 cuba aprox. 10L</b> <i>Table top electric fryer with tap, 1 well - 10L</i> Cesto (AxLxP) 130x250x250 mm Eléctrica W 6000   400 V-60Hz (trifásico) AxLxP 430x325x500 mm Kg 8 m <sup>3</sup> 0,085
	1923 FB4234TT	<b>Fritadeira de bancada c/ torneira - 2 cubas aprox. 2x10L</b> <i>Table top electric fryer with tap, 2 wells - 2x10L</i> Cesto (AxLxP) 130x250x250 mm Eléctrica W 2x6000   400 V-60Hz (trifásico) AxLxP 430x650x510 mm Kg 14 m <sup>3</sup> 0,167



CONFEÇÃO BANCADA FRITADEIRAS

COOKING TOP FRYERS

*JuneX*



FPJ30TT

CE



FPJ16TT



FPJ30TT

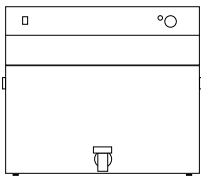
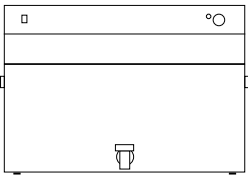
### CARACTERÍSTICAS

- » Painéis laterais, frontal, posterior e comandos construídos em aço inox.
- » Cuba construída em aço inox AISI 316.
- » Cesto construído em aço inox AISI 304, seguro para ser utilizado na máquina de lavar louça com cesto rebatível com pega em ABS.
- » Modelos com cubas de 16L e 30L com torneira para facilitar operações de limpeza.
- » Elementos de aquecimento situados no interior da cuba.
- » Resistência de aquecimento construída em aço inox.
- » Cuba com interior em cantos arredondados para facilitar operações de limpeza. Dispõe de zona fria para acumulação de resíduos.
- » Temperatura regulável por termóstato de 0° até 180°C.
- » Sinalizador de funcionamento.
- » Termóstato de segurança para prevenção de sobreaquecimento.
- » Painel de comandos com micro interruptor de segurança.
- » Tampas em aço inox com pega em ABS, resistente a temperaturas elevadas.

### CHARACTERISTICS

- » Control panel and structure built in stainless steel.
- » Well built in stainless steel AISI 316.
- » Basket built in stainless steel AISI 304, safe to use in dishwasher. Tilting basket with handle in ABS.
- » Models with single wells of 16L and 30L, with drain tap for easy emptying.
- » Heating components placed inside the well. Resistance built in stainless steel.
- » Well with rounded corners for easy cleaning with a large "cool" zone to collect food residuals.
- » Oil temperature controlled by thermostatic regulation from 0° to 180°C.
- » ON/OFF Light.
- » Safety thermostatic valve to prevent over-heating.
- » Control panel with micro switch safety.
- » Stainless Steel lid with handle in ABS resistant to high temperatures.



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	<b>FPJ16TT</b> 1942	<b>Fritadeira de bancada - 1 cuba aprox. 16L</b> <i>Table top electric fryer, 1 well - 16L</i> Cesto (AxLxP) 105x465x225 mm Eléctrica W 9000   400 V-50Hz AxLxP 370x530x460 mm Kg 13 m <sup>3</sup> 0,101
	<b>FPJ30TT</b> 1943	<b>Fritadeira de bancada - 1 cuba 30L</b> <i>Table top electric fryer, 1 well 30L</i> Cesto (AxLxP) 105x570x415 mm Eléctrica W 15000   400 V-50Hz AxLxP 370x665x650 mm Kg 21 m <sup>3</sup> 0,176

CONFEÇÃO BANCADA AQUECEDOR FRITOS

COOKING TOP CHIP SCUTTLE

**JuneX**



AFJ1/1

CE



AFJ1/1

## CARACTERÍSTICAS

- » Construção em aço inox.
- » Equipado com cuba GN 1/1.
- » Aquecimento pelo topo.
- » Aquecimento por sistema de infra-vermelhos.
- » Reduzida área de ocupação.
- » Tabuleiro perfurado mantém conteúdo estaladiço e fresco.

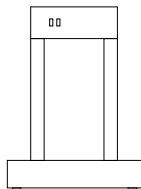
## CHARACTERISTICS

- » Stainless steel construction.
- » Equipped with GN 1/1
- » Heated from above
- » Infrared heating.
- » Reduced occupation area.
- » Drain plate keeps contents crisp and fresh.



CÓDIGO / CODE  
MODELO / MODEL

DESCRIÇÃO / DESCRIPTION



1933  
AFJ1/1

**Aquecedor/ Secador de fritos**

*Chip scuttle*

Eléctrico W 580 | 220-240 / 50 Hz

AxLxP 330x500x560 mm

Kg 9

m<sup>3</sup> 0,105

CONFEÇÃO BANCADA TORRADEIRAS

COOKING TOP TOASTERS

**Junex**



THJ9121T

CE



THJ 9112



THJ 9121 T



THJ 9123

### CARACTERÍSTICAS

- » Estrutura em aço inox.
- » Grelha para torradas em arame de aço níquelado amovível.
- » Bandeja para migalhas em aço inox.
- » Dois interruptores luminosos para comando das resistências.
- » Cabo de alimentação com 1,2 m.
- » Temporizador 15".
- » Modelo THJ 9112 e THJ 9121 T com 1 câmara de torragem, 4 resistências de aquecimento em sílica/ quartzo (2 superiores e 2 inferiores).
- » Modelo THJ 9123 e THJ 9132 T com 2 câmara de torragem, 6 resistências de aquecimento em sílica/ quartzo (2 superiores, 2 intermédias e 2 inferiores).



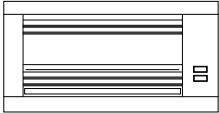
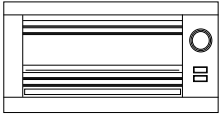
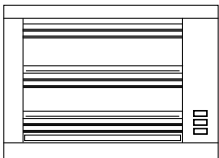
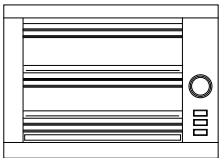
THJ 9132 T

### CHARACTERISTICS

- » Structure in stainless steel.
- » Removable bread griddle in wire nickel steel.
- » Tray for breadcrumbs made in stainless steel.
- » 2 luminous switches for operation of heating resistors.
- » Power cable with 1,2m.
- » Timer 15".
- » Models THJ9112 and THJ9121T with 1 toasting chamber, 4 electric heating resistors in quartz (2 at top and 2 in the bottom).
- » Models THJ9123 and THJ9132T with 2 toasting chambers, 6 electric heating resistors in quartz (2 at top, 2 in the middle and 2 in the bottom).





	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	4159 THJ 9112	<b>Torradeira 1 câmara</b> <i>Toaster 1 chamber</i> Eléctrica W 2000   230 V-50Hz AxLxP 262x532x290 mm Kg 7,5 m <sup>3</sup> 0,049
	4158 THJ 9121 T	<b>Torradeira 1 câmara com temporizador</b> <i>Toaster 1 chamber with timer</i> Eléctrica W 2000   230 V-50Hz AxLxP 262x532x290 mm Kg 7,6 m <sup>3</sup> 0,049
	4157 THJ 9123	<b>Torradeira 2 câmaras</b> <i>Toaster 2 chambers</i> Eléctrica W 3000   230 V-50Hz AxLxP 368x532x290 mm Kg 8 m <sup>3</sup> 0,07
	4160 THJ 9132 T	<b>Torradeira 2 câmaras com temporizador</b> <i>Toaster 2 chambers with timer</i> Eléctrica W 3000   230 V-50Hz AxLxP 368x532x290 mm Kg 8,1 m <sup>3</sup> 0,07

CONFEÇÃO BANCADA TORRADEIRAS

COOKING TOP TOASTERS

*JuneX*



TBJ280

CE



THJ210



TBJ280

### CARACTERÍSTICAS

- » Construção em aço inox.
- » Cinta em aço inox.
- » Controlo de potência independentes.
- » Regulação da velocidade da cinta.
- » Tabuleiro para recolha de migalhas em aço inox extraível.

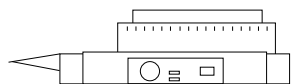
### CHARACTERISTICS

- » *Stainless steel construction.*
- » *Independent heating control.*
- » *Speed regulation.*
- » *Stainless steel conveyour belt.*
- » *Stainless steel crum tray.*



CÓDIGO / CODE  
MODELO / MODEL

DESCRIÇÃO / DESCRIPTION



THJ210  
1934

**Torradeira de cinta**  
*Convoyeur Toaster*

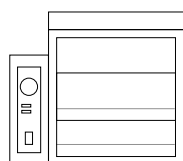
Eléctrica W 3000 | 230 V-50Hz

Produtividade 940 unid./ h

AxLxP 260x750x435 mm

Kg 26

m<sup>3</sup> 0,098



TBJ280  
1935

**Torradeira buffet**  
*Buffet toaster*

Eléctrica W 3000 | 230 V-50Hz

Produtividade 1080 unid./ h

AxLxP 390x500x560 mm

Kg 26

m<sup>3</sup> 0,123

CONFEÇÃO BANCADA SALAMANDRAS

COOKING TOP SALAMANDERS

**JuneX**



SLJ9365

CE



SLJ 9145



SLJ 9245



SLJ 9165



SLJ 9365


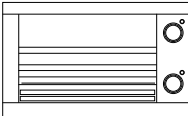
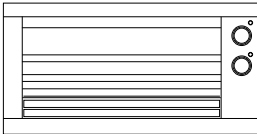
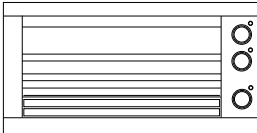
## CARACTERÍSTICAS

- » Equipamento multifuncional e versátil que pode ser usado para diversas funções, como confeccionar, gratinar, tostar e aquecer/ manter pratos quentes.
- » Construção totalmente em aço inox AISI 304 para aumentar durabilidade e facilidade de limpeza.
- » Modelos SLJ 9145 e SLJ 9165 com grupo de aquecimento superior.
- » Modelos SLJ 9245 e SLJ 9365 com grupo de aquecimento superior e inferior.
- » Elementos de aquecimento em metal com resistências blindadas.
- » Controlo termostático para ajuste de diferentes temperaturas.
- » Disponível com 3 guias para tabuleiros que permitem 6 posições diferentes.
- » Pegas ergonómicas para fácil remoção das grelhas (em dotação).
- » Tabuleiros removíveis para facilitar limpeza.

## CHARACTERISTICS

- » Multifunctional and versatile equipment suitable for several types of usage, such as: confection, roasting, toasting and maintaining dishes warm.
- » Structure of stainless steel AISI 304 for an increased durability and easy cleaning.
- » Models SLJ9145 and SLJ9165 with heaters on top of the equipment.
- » Models SLJ9245 and SLJ9365 with heaters on top and bottom of the equipment.
- » Heating elements in metal with protected resistors.
- » Thermostatic control for temperature adjustment.
- » Available with 3 levels of runners to give 6 different positions.
- » Ergonomic handles for easy removal of grills.
- » Removable trays for easy cleaning.



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	3225 SLJ9145	<b>Salamandra com 3 níveis</b> <i>Salamander 3 levels</i> Eléctrica W 2250 (superior) AxLxP 360x600x415 mm Kg 12,3 m <sup>3</sup> 0,116
	3226 SLJ9245	<b>Salamandra com 3 níveis</b> <i>Salamander 3 levels</i> Eléctrica W 2250 (superior) + 1250 (inferior) AxLxP 360x600x415 mm Kg 16 m <sup>3</sup> 0,116
	3227 SLJ9165	<b>Salamandra com 3 níveis</b> <i>Salamander 3 levels</i> Eléctrica W 1750 (superior) + 1250 (superior) AxLxP 360x800x415 mm Kg 19,5 m <sup>3</sup> 0,153
	3228 SLJ9365	<b>Salamandra com 3 níveis</b> <i>Salamander 3 levels</i> Eléctrica W 1750 (superior) + 1250 (superior) + 1500 (inferior) AxLxP 360x800x415 mm Kg 20,5 m <sup>3</sup> 0,153

CONFEÇÃO BANCADA BANHO-MARIA

COOKING TOP BAIN MARIE

*JuneX*



BMJ1/1150T

CE





BMJ1/1150T



BMJ1/1150DT

## CARACTERÍSTICAS

- » Construção em aço inox.
- » Equipamento com torneira para facilitar operação de limpeza.
- » Equipados com termóstato para regulação de temperatura até 90°C.

## CHARACTERISTICS

- » *Stainless steel construction.*
- » *Appliance with tap for easy cleaning.*
- » *Thermostat for temperature regulation up to 90°C.*



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	<p>BMJ1/1150T</p> <hr/> <p>1936</p>	<p><b>Banho Maria 1 cuba GN 1/1</b>  <b>Bain Marie 1 well GN 1/1</b>                      Eléctrica W 1500   230 V-50Hz                      AxLxP 250x325x560 mm                      Kg 5                      m³ 0,054</p>
	<p>BMJ1/1150DT</p> <hr/> <p>1937</p>	<p><b>Banho Maria 2 cubas GN 1/1</b>  <b>Bain Marie 2 wells GN 1/1</b>                      Eléctrica W 3000   230 V-50Hz                      AxLxP 250x650x560 mm                      Kg 8                      m³ 0,104</p>





DUPLA 2.2 D

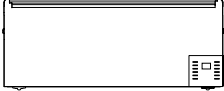
## CARACTERÍSTICAS

- » Interior e exterior em chapa galvanizada revestida a PVC de acordo com normativas alimentares.
- » Reduzida área de ocupação.
- » Instalação fácil.
- » Equipamento sem manutenção.
- » Desempenho elevados com custos reduzidos (consumo reduzido por litro).
- » Evaporador, condensador e todo o circuito de frio em cobre.
- » Condensador livre de manutenção.
- » 2 grupos frigoríficos de elevado rendimento (COP) e baixa emissão térmica.
- » Alta eficiência energética e baixos custos de operação.
- » Gas refrigerante R290 ou R134a como opcional.
- » Descongelação automática por gás quente.
- » Estrutura interior em aramado com fundo ajustável em altura.
- » Controlador electrónico de temperatura
- » Iluminação dupla de LED.

## CHARACTERISTICS

- » Interior and exterior in PVC-coated galvanized steel with compliance of food legislation.
- » Reduced occupation area.
- » Easy installation.
- » No maintenance equipment.
- » High performance with low costs (reduced consumption per liter).
- » Copper tube evaporator and condenser.
- » Free access for condenser maintenance.
- » 2 refrigeration set of high performance (COP) and low thermal emissions.
- » High energetic efficiency and low operation costs.
- » R290 refrigeration gas or R134a has optional.
- » Automatic defrost through hot air.
- » Fake bottom adjustable in height in all models "D".
- » Electronic temperature control.
- » Double led lighting.



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	68442 DUPLA 2.2 D	<b>Expositor horizontal com 2 pares de tampas de correr</b> <b><i>Professional display with 2 pair of sliding lids</i></b> Descongelação automática Volume útil L 1255 Variação de temperatura <b>-18°C a -28°C</b> Isolamento mm <b>80</b> Elétrico W <b>580   220-240 / 50 Hz</b> AxLxP <b>930x2150x1465 mm</b> Kg <b>251</b> m <sup>3</sup> <b>2,929</b>

CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
68442001	<b>Tampa vidro de correr curva superior</b> <i>Curved sliding glass lid (superior)</i> Dupla 2.2 D
68442002	<b>Tampa vidro de correr curva inferior</b> <i>Curved sliding glass lid (inferior)</i> Dupla 2.2 D
68442003	<b>Conjunto de grelhas descongelamento</b> <i>Defrosting grid kit</i> Dupla 2.2 D
68442004	<b>Estante em arame</b> <i>Wire shelf</i> Dupla 2.2 D
68442005	<b>Divisória</b> <i>Divider</i> Dupla 2.2 D





PANORÂMICO 2  
PANORÂMICO 2 D  
PANORÂMICO 2 DPN

### CARACTERÍSTICAS

- » Construção exterior em chapa galvanizada revestida a PVC. Construção interior em chapa revestida a PVC atóxico.
- » Evaporador e condensador em tubo de cobre. Condensador ventilado e alarmes de segurança.
- » Aros aquecidos para evitar condensações e bloqueios das tampas.
- » Fornecidas com 1 par de tampas de correr em vidro térmico.
- » Esgoto de líquidos para fácil acesso.
- » A linha de expositores Panorâmico, composta pelo modelo TOPO de design actual, distinto pela sua forma trapezoidal, permite uma grande visibilidade dos produtos expostos facilitando a circulação em torno do equipamento. Conjuntamente com o modelo Panorâmico 2, forma uma ilha bastante atractiva, de grande capacidade de armazenamento e visualização, promovendo a venda de produtos.
- » Modelos Panorâmico 2 DPN e Panorâmico 2 DPN TOPO com ciclo automático de descongelação, controlador electrónico de temperatura, opção de refrigeração ou congelação, iluminação LED e fundo ajustável em altura.
- » Modelos Panorâmico 2 D e Panorâmico 2 D TOPO com ciclo automático de descongelação, controlador electrónico de temperatura, iluminação LED e estrutura interior em aramado com fundo ajustável em altura.
- » Modelos Panorâmico 2 e Panorâmico 2 TOPO com termómetro digital, termostato mecânico e iluminação LED.



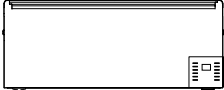


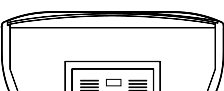


PANORÂMICO 2 TOPO  
PANORÂMICO 2 D TOPO  
PANORÂMICO 2 DPN TOPO

### CHARACTERISTICS

- » Interior is in non-toxic PVC-coated steel with compliance of food legislation. Exterior in PVC-coated galvanized steel.
- » Copper tube evaporator and condenser. Condenser is ventilated with safety alarm.
- » Heated frame to avoid condensation and lid blockage
- » Supplied with 1 pair of lids with thermic glass.
- » Easy-access to defrost drain.
- » The range of panoramic displays, featuring the model TOPO with modern design, distinguishes itself by its trapezoidal shape, allowing increased visibility to stored products, promoting an easy circulation around the equipment. Along with the model Panorâmico 2, they make a very attractive "island", with big storage capacity and showcase, thus better promoting your product.
- » Models Panorâmico 2 DPN and Panorâmico 2 DPN TOPO have automatic defrost cycle, electronic temperature control, refrigerator or freezer options, Led lighting and fake bottom adjustable in height.
- » Models Panorâmico 2 D and Panorâmico 2 D TOPO have automatic defrost cycle, electronic temperature control, Led lighting and fake bottom adjustable in height.
- » Models Panorâmico 2 and Panorâmico 2 TOPO have digital thermometer, mechanical temperature control and Led lighting.





	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	6858 PANORÂMICO 2	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Descongelação manual Volume útil L 670 Variação de temperatura -18°C a -28°C Isolamento mm 70   Densidade isolamento Kg/m <sup>3</sup> 42 Elétrico W 533   220-240 / 50 Hz AxLxP 830x2020x920 mm Kg 161 m <sup>3</sup> 2,044
	6859 PANORÂMICO 2 TOPO	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Descongelação manual Volume útil L 450 Variação de temperatura -18°C a -28°C Isolamento mm 70   Densidade isolamento Kg/m <sup>3</sup> 42 Elétrico W 533   220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1965x920 mm Kg 154 m <sup>3</sup> 1,446
	6857 PANORÂMICO 2 D	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Descongelação automática Volume útil L 670 Variação de temperatura -18°C a -28°C Isolamento mm 70   Densidade isolamento Kg/m <sup>3</sup> 42 Elétrico W 533   220-240 / 50 Hz AxLxP 830x2020x920 mm Kg 161 m <sup>3</sup> 2,044
	6860 PANORÂMICO 2 D TOPO	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Descongelação automática Volume útil L 450 Variação de temperatura -18°C a -28°C Isolamento mm 70   Densidade isolamento Kg/m <sup>3</sup> 42 Elétrico W 533   220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1965x920 mm Kg 154 m <sup>3</sup> 1,446
	6856 PANORÂMICO 2 DPN	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Descongelação automática Volume útil L 670 Variação de temperatura +15°C a -26°C Isolamento mm 70   Densidade isolamento Kg/m <sup>3</sup> 42 Elétrico W 615   220-240 / 50 Hz AxLxP 830x2020x920 mm Kg 161 m <sup>3</sup> 2,044
	6861 PANORÂMICO 2 DPN TOPO	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Descongelação automática Volume útil L 450 Variação de temperatura +15°C a -26°C Isolamento mm 70   Densidade isolamento Kg/m <sup>3</sup> 42 Elétrico W 615   220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1965x920 mm Kg 154 m <sup>3</sup> 1,446

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	680001	<b>Kit união 2 prateleiras</b> <i>Union kit 2 shelves</i> Panorâmico 2 1990x500 mm
	680002	<b>Kit 1 prateleira</b> <i>Kit1 shelf</i> Panorâmico 2 1990x305 mm
	680003	<b>Kit União</b> <i>Union Kit</i> Panorâmico 2 1990x145 mm
	680004	<b>Kit 2 prateleiras</b> <i>Kit 2 shelves</i> Panorâmico 2 1990x305 mm
	680005	<b>Kit União 4 prateleiras</b> <i>Union kit 4 shelves</i> Panorâmico 2 1990x305 mm
	6845	<b>Cesto</b> <i>Basket</i> Panorâmico 2 765x275x230 mm
	6802005	<b>Divisória de cesto</b> <i>Basket divider</i> Panorâmico 2 285x212 mm
	9918372	<b>Divisória transversal</b> <i>Divider</i> Panorâmico 2 700x314 mm
	9918373	<b>Divisória transversal</b> <i>Divider</i> Panorâmico 2 Topo 697x268 mm
	6848	<b>Perfil expositor de preços</b> <i>Ticket strip</i> Panorâmico 2 1885 mm
	680043	<b>Perfil expositor de preços</b> <i>Ticket strip</i> Panorâmico 2 Topo 950 mm





SUPER 1,5 | SUPER 1,5 D | SUPER 1,5 DPN



SUPER 2 | SUPER 2 D | SUPER 2 DPN



SUPER 2,5 D



SUPER 2 TOPO | SUPER 2 D TOPO | SUPER 2 DPN TOPO

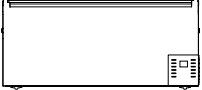

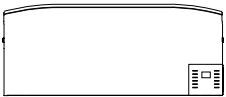
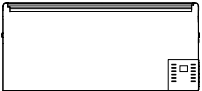
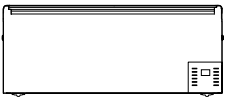
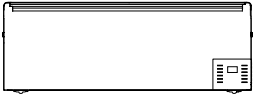
## CARACTERÍSTICAS





- » Construção exterior em chapa galvanizada revestida a PVC. Construção interior em chapa revestida a PVC atóxico.
- » Evaporador e condensador em tubo de cobre. Condensador ventilado e alarmes de segurança.
- » Aros aquecidos para evitar condensações e bloqueios das tampas.
- » Fornecidas com 1 par de tampas de correr em vidro térmico.
- » Esgoto de líquidos para fácil acesso.
- » Modelos Super 1,5 DPN, Super 2 DPN e Super 2 DPN TOPO com ciclo automático de descongelação, controlador electrónico de temperatura, opção de refrigeração ou congelação, iluminação LED e fundo ajustável em altura.
- » Modelos Super 1,5 D, Super 2 D, Super 2,5 D e Super 2D TOPO com ciclo automático de descongelação, controlador electrónico de temperatura, iluminação LED e estrutura interior em aramado com fundo ajustável em altura.
- » Modelos Super 1,5, Super 2 e Super 2 TOPO com termómetro digital, termostato mecânico e iluminação LED.

## CHARACTERISTICS

- » Interior is in non-toxic PVC-coated steel with compliance of food legislation. Exterior in PVC-coated galvanized steel.
- » Copper tube evaporator and condenser. Condenser is ventilated with safety alarm.
- » Heated frame to avoid condensation and lid blockage
- » Supplied with 1 pair of lids with thermic glass.
- » Easy-access to defrost drain.
- » Models Super 1,5 DPN, Super 2 DPN and Super 2 DPN TOPO have automatic defrost cycle, electronic temperature control, refrigerator or freezer options, Led lighting and fake bottom adjustable in height.
- » Models Super 1,5 D, Super 2 D and Super 2 D TOPO have automatic defrost cycle, electronic temperature control, Led lighting and fake bottom adjustable in height.
- » Models Super 1,5, Super 2 and Super 2 TOPO have digital thermometer, mechanical temperature control and Led lighting.



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	6864 SUPER 1,5	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Volume útil L 400 Variação de temperatura -18°C a -28°C Eléctrico W 451   220-240 / 50 Hz AxLxP 790x1520x930 mm Kg 129 m <sup>3</sup> 1,395
	6844 SUPER 2	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Volume útil L 580 Variação de temperatura -18°C a -28°C Eléctrico W 533   220-240 / 50 Hz AxLxP 790x2020x930 mm Kg 161 m <sup>3</sup> 1,829
	6843 SUPER 2 TOPO	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Volume útil L 470 Variação de temperatura -18°C a -28°C Eléctrico W 533   220-240 / 50 Hz AxLxP 790x1990x930 mm Kg 154 m <sup>3</sup> 1,812
	6863 SUPER 1,5 D	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Volume útil L 400 Variação de temperatura -18°C a -28°C Eléctrico W 451   220-240 / 50 Hz AxLxP 790x1520x930 mm Kg 129 m <sup>3</sup> 1,395
	6842 SUPER 2 D	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Volume útil L 580 Variação de temperatura -18°C a -28°C Eléctrico W 533   220-240 / 50 Hz AxLxP 790x2020x930 mm Kg 161 m <sup>3</sup> 1,829
	68441 SUPER 2,5 D	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Volume útil L 580 Variação de temperatura -18°C a -28°C Eléctrico W 501   220-240 / 50 Hz AxLxP 2500x930x790 mm Kg 161 m <sup>3</sup> 2,262

	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	6841 SUPER 2 D TOPO	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Volume útil L 470 Variação de temperatura -18°C a -28°C Eléctrico W 533   220-240 / 50 Hz AxLxP 790x1990x930 mm Kg 154 m³ 1,812
	6862 SUPER 1,5 DPN	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Volume útil L 400 Variação de temperatura +15°C a -26°C Eléctrico W 451   220-240 / 50 Hz AxLxP 790x1520x930 mm Kg 129 m³ 1,395
	6840 SUPER 2 DPN	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Volume útil L 580 Variação de temperatura +15°C a -26°C Eléctrico W 615   220-240 / 50 Hz AxLxP 790x2020x930 mm Kg 161 m³ 1,829
	6839 SUPER 2 DPN TOPO	<b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 1 pair of sliding lids</i> Volume útil L 470 Variação de temperatura +15°C a -26°C Eléctrico W 615   220-240 / 50 Hz AxLxP 790x1990x930 mm Kg 154 m³ 1,812

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	6846	<b>Divisória metálica transversal</b> <i>Divider</i> Super 2/ Super 1.5 700x410 mm
	6847	Divisória metálica transversal <i>Divider</i> Super Topo 700x345 mm
	6845	<b>Cesto</b> <i>Basket</i> Super 2/ Super 1.5 765x275x230 mm
	6802005	<b>Divisória de cesto</b> <i>Basket divider</i> Super 2/ Super 1.5 285x212 mm
 (a)	(a) 6848	<b>Perfil expositor de preços / Ticket strip</b> (a) Super 2 - 1885 mm (a) Super 1.5 - 1385 mm (b) Super Topo - 950 mm
 (b)	(a) 680042	
	(b) 680043	
	6850 680011	<b>Kit União 2 prateleiras</b> <i>Shelf Kit one double</i> Super 2 - 1990x500 mm Super 1.5 - 1490x500 mm
	680008 680009	<b>Kit 1 prateleira</b> <i>Shelf Kit one single</i> Super 2 - 1990x305 mm Super 1.5 - 1490x305 mm
	680041 6868	<b>Kit União</b> <i>Union Kit</i> Super 2 - 1990x145 mm Super 1.5 - 1490x145 mm
	680010 680007	<b>Kit 2 prateleiras</b> <i>Shelf Kit two single</i> Super 2 - 1990x305 mm Super 1.5 - 1490x305 mm
	680012 680040	<b>Kit União 4 prateleiras</b> <i>Shelf Kit two double</i> Super 2 - 1990x305 mm Super 1.5 - 1490x305 mm
	6844002 680013 6843001	<b>Kit Rodapé / Skirting</b> Super 2 - 80x1460 mm Super 1.5 - 80x1960 mm Super Topo - 80x1930 / 80x790 mm







1500 CEP/VLC



2000 CEP/VLC



1770 CEP TOPO



1500 CEP/VCI



2000 CEP/VCI


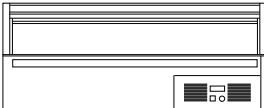

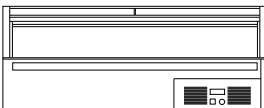
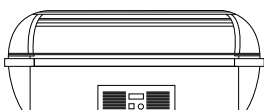
### CARACTERÍSTICAS

- » Construção interior e exterior em chapa galvanizada revestida a PVC branco.
- » Evaporador e condensador em tubo de cobre.
- » Aro aquecido para evitar condensações e bloqueios das tampas.
- » Vidro triplo aquecido.
- » Termómetro digital para informação de temperatura interior.
- » Termóstato regulável.
- » Iluminação interior.
- » Perfil de protecção ao choque de carros de supermercado.
- » Isolamento com 70 mm de espessura (sem CFC's).
- » Esgoto de líquidos frontal de fácil acesso.
- » CEP/ VCI: Equipamento com 1 par de tampas de correr curvas em vidro térmico
- » CEP/ VLC: Equipamento com tampa de levantar curva em vidro térmico.





### CHARACTERISTICS

- » Interior and exterior in white PVC-coated galvanized steel.
- » Copper tube evaporator and condenser.
- » Heated frame to reduce condensation and lid blockage.
- » Triple heated glazing.
- » Digital thermometer for internal temperature display.
- » Adjustable thermostat.
- » Interior lighting.
- » Bumper bar for protection against supermarket trolleys.
- » 70mm insulation (CFC's free).
- » Easy-access defrost drain.
- » Model CEP/ VCI: Equipped with 1 pair of curved lids in thermic glass.
- » Model CEP/ VLC: Equipped with 1 curved rising lid in thermic glass.



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	6804 1500 CEP/VLC	<p><b>Expositor horizontal com tampa de levantar</b> <i>Horizontal display with 1 tilting lid</i></p> <p>Descongelação manual Volume útil L 350 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Isolamento mm 70   Densidade isolamento Kg/m³ 43 Nível de ruído dB 52 Eléctrico W 501   220-240 / 50 Hz AxLxP 940x1500x880 mm Kg 115 m³ 1,72</p>
	6802 2000 CEP/VLC	<p><b>Expositor horizontal com tampa de levantar</b> <i>Horizontal display with 1 tilting lid</i></p> <p>Descongelação manual Volume útil L 518 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Isolamento mm 70   Densidade isolamento Kg/m³ 43 Nível de ruído dB 52 Eléctrico W 588   220-240 / 50 Hz AxLxP 940x2000x880 mm Kg 140 m³ 2,15</p>
	6803 1500 CEP/VCI	<p><b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 2 sliding lids</i></p> <p>Descongelação manual Volume útil L 350 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Isolamento mm 70   Densidade isolamento Kg/m³ 43 Nível de ruído dB 52 Eléctrico W 501   220-240 / 50 Hz AxLxP 940x1500x880 mm Kg 113 m³ 1,72</p>
	6801 2000 CEP/VCI	<p><b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 2 sliding lids</i></p> <p>Descongelação manual Volume útil L 518 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Isolamento mm 70   Densidade isolamento Kg/m³ 43 Nível de ruído dB 52 Eléctrico W 588   220-240 / 50 Hz AxLxP 940x2000x880 mm Kg 138 m³ 2,15</p>
	6815 1770 CEP TOPO	<p><b>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr</b> <i>Horizontal display with 2 sliding lids</i></p> <p>Descongelação automática Volume útil L 370 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Isolamento mm 70   Densidade isolamento Kg/m³ 43 Nível de ruído dB 52 Eléctrico W 702   220-240 / 50 Hz AxLxP 900x1770x840 mm Kg 125 m³ 2,03</p>

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	680022 680021	<b>Kit União 2 prateleiras</b> <i>Shelf Kit one double</i> CEP 2.0 VCI - 1990x550 mm CEP 1.5 VCI - 1490x500 mm
	680020 680018	<b>Kit 1 prateleira</b> <i>Shelf Kit one single</i> CEP 2.0 VCI - 1990x550 mm CEP 1.5 VCI - 1490x500 mm
	9918290 680019	<b>Kit União</b> <i>Union Kit</i> CEP 2.0 VCI - 1990x145 mm CEP 1.5 VCI - 1490x145 mm
	680017	<b>Kit União</b> <i>Union Kit</i> CEP Topo 1200x145 mm
	680016	<b>Kit 1 prateleira</b> <i>Shelf Kit one single</i> CEP Topo 1300x305 mm
	9918295	<b>Kit União 2 prateleiras</b> <i>Shelf Kit one double</i> CEP Topo 1300x500 mm
	6802004 680023 6802005	(a) <b>Cesto / Basket</b> - 766x275x230 mm (b) <b>Cuba / Container</b> - 335x275x225 mm (c) <b>Divisória de cesto / Basket divider</b> - 285x212 mm CEP 1.5/ CEP 2.0/ CEP Topo
	9918300 680024	<b>Perfil expositor de preços</b> <i>Ticket strip</i> CEP 1.5 - 1400x38 mm CEP 2.0 - 1900x38 mm
	680025	<b>Perfil expositor de preços</b> <i>Ticket strip</i> CEP Topo 800x38mm
	680026	<b>Divisória pequena longitudinal</b> <i>Divider</i> CEP 1.5/ CEP 2.0 600x350 mm
	680027	<b>Divisória grande longitudinal</b> <i>Divider</i> CEP 2.0 1100x350 mm

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	680028	<b>Divisória baixa longitudinal</b> <i>Divider</i> CEP 1.5/ CEP 2.0 735X260 mm
	6837	<b>Divisória baixa transversal</b> <i>Divider</i> CEP 1.5/ CEP 2.0 670x280 mm
	6820	<b>Divisória alta transversal</b> <i>Divider</i> CEP 1.5/ CEP 2.0 680x380 mm
	680029	<b>Divisória transversal</b> <i>Divider</i> CEP Topo 650x275 mm

FRIO & CONGELAÇÃO

ARCAS DE CONGELAÇÃO

REFRIGERATION

FREEZERS

**JuneX**



550CH/VLC

CE



320 CHV/VLC



430 CHV/VLC



550 CHV/VLC



320 CHV/VCI



430 CHV/VCI



550 CHV/VCI

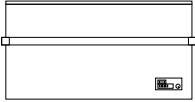
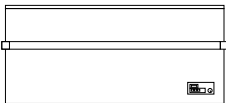
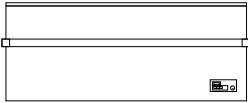
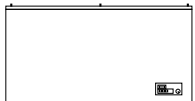


## CARACTERÍSTICAS

- » Construção exterior em chapa galvanizada revestida a PVC.
- » Construção interior em chapa revestida a PVC atóxico.
- » Rodízios para fácil movimentação do equipamento.
- » Evaporador e condensador em tubo de cobre.
- » Aro aquecido para evitar condensações e bloqueios de tampa.
- » Termómetro para controlo de leitura interior.
- » Esgoto de líquidos para fácil acesso.
- » Sinalização de rede, congelação rápida e alarme.
- » CHV/ VLC - Tampa de levantar em vidro térmico curvo.
- » CHC/ VCI - Tampa de correr em vidro térmico curvo.

## CHARACTERISTICS

- » Exterior in PVC-coated galvanized steel.
- » Interior in non-toxic PVC-coated steel.
- » Castors for easy movement.
- » Copper tube evaporator and condenser.
- » Heated frame to reduce condensation and ice build-up.
- » Thermometer to display internal temperature.
- » Easy access to defrost drain.
- » Quick frosting and alarm.
- » CHV/ VLC: rising lid in thermic glass.
- » CHV/ VCI: sliding lid in thermic glass.



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	NA 320 CHV/MLC	<b>Arca congelação com tampa de levantar em vidro curvo</b> <i>Hinged curved glass lid freezer</i> Descongelação manual Volume útil L 231 Temperatura de funcionamento -18°C a -26°C Isolamento mm 60   Densidade isolamento Kg/m <sup>3</sup> 42 Eléctrico W 224   220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1100x600 mm Kg 60 m <sup>3</sup> 0,547
	NA 430 CHV/MLC	<b>Arca congelação com tampa de levantar em vidro curvo</b> <i>Hinged curved glass lid freezer</i> Descongelação manual Volume útil L 315 Temperatura de funcionamento -18°C a -26°C Isolamento mm 60   Densidade isolamento Kg/m <sup>3</sup> 42 Eléctrico W 226   220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1400x600 mm Kg 66 m <sup>3</sup> 0,697
	6873 550 CHV/MLC	<b>Arca congelação com tampa de levantar em vidro curvo</b> <i>Hinged curved glass lid freezer</i> Descongelação manual Volume útil L 426 Temperatura de funcionamento -18°C a -26°C Isolamento mm 60   Densidade isolamento Kg/m <sup>3</sup> 42 Eléctrico W 260   220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1810x600 mm Kg 99 m <sup>3</sup> 0,901
	NA 320 CHV/VCI	<b>Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro</b> <i>Curved sliding glass lid freezer</i> Descongelação manual Volume útil L 231 Temperatura de funcionamento -18°C a -26°C Isolamento mm 60   Densidade isolamento Kg/m <sup>3</sup> 42 Eléctrico W 224   220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1110x600 mm Kg 60 m <sup>3</sup> 0,547
	986 430 CHV/VCI	<b>Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro</b> <i>Curved sliding glass lid freezer</i> Descongelação manual Volume útil L 315 Temperatura de funcionamento -18°C a -26°C Isolamento mm 60   Densidade isolamento Kg/m <sup>3</sup> 42 Eléctrico W 226   220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1400x600 mm Kg 66 m <sup>3</sup> 0,697
	6808 550 CHV/VCI	<b>Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro</b> <i>Curved sliding glass lid freezer</i> Descongelação manual Volume útil L 426 Temperatura de funcionamento -18°C a -26°C Isolamento mm 60   Densidade isolamento Kg/m <sup>3</sup> 42 Eléctrico W 260   220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1810x600 mm Kg 99 m <sup>3</sup> 0,901

CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
680037	<b>Cesto</b> <b>Basket</b> 320/ 430/ 550 CHV/ VLC 465x190x210 mm
9918362	<b>Cesto</b> <b>Basket</b> 320/ 430/ 550 CHV/ VCI 465x235x210 mm



FRIO & CONGELAÇÃO

ARCAS DE CONGELAÇÃO

REFRIGERATION

FREEZERS

**JuneX**



750CHV/2V

CE



320 CHV/V



430 CHV/V



550 CHV/V



700 CHV/V



750 CHV/V



750 CHV/2V



900 CHV/V



900 CHV/2V



1100 CHV/V



1100 CHV/2V

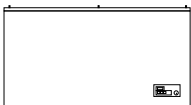
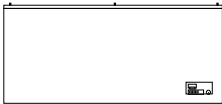
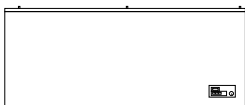

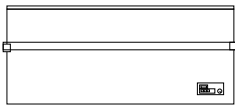
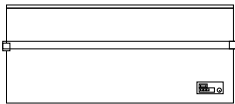
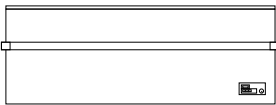
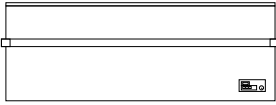
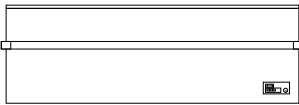
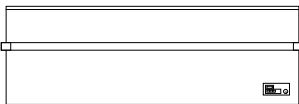
## CARACTERÍSTICAS

- » Construção exterior em chapa galvanizada revestida a PVC. Construção interior em chapa revestida a PVC atóxico.
- » Evaporador e condensador em tubo de cobre.
- » Aros aquecidos para evitar condensações e o bloqueio das tampas.
- » Termómetro para controlo de temperatura interior.
- » Esgoto de líquidos frontal de fácil acesso.
- » Modelos 750, 900, 1100 CHV/V e CHV/2V com perfil de protecção ao choque de carros de supermercado.
- » CHV/V - Fornecidos com 1 par de tampas de correr em vidro térmico e deslizadores para fácil movimentação.
- » CHV/2V - Fornecidos com 2 pares de tampas de correr longitudinais em vidro térmico.
- » 1100 CHV/V - Fornecidos com 2 pares de tampas de correr transversais em vidro térmico.

## CHARACTERISTICS

- » Exterior in PVC-coated galvanized steel.
- » Interior in non-toxic PVC-coated steel.
- » Copper tube evaporator and condenser.
- » Heated frame to reduce condensation and ice build-up.
- » Thermometer to display internal temperature.
- » Easy access to defrost drain.
- » Models 750, 900, 1100 CHV/V and CHV/2V with bumper bar for protection against supermarket trolleys.
- » CHV/ V: available with 2 sliding doors in thermic glass.
- » CHV/ 2V: available with 4 longitudinal sliding doors in thermic glass.
- » 1100 CHV/ V: available with 4 transversal sliding doors in thermic glass.



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	9528 320 CHV/V	<b>Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro</b> <i>Display freezer with 2 sliding glass lid</i> Volume útil L 231 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 224   220-240 / 50 Hz AxLxP 820x1100x600 mm Kg 56 m <sup>3</sup> 0,74
	9537 430 CHV/V	<b>Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro</b> <i>Display freezer with 2 sliding glass lid</i> Volume útil L 315 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 226   220-240 / 50 Hz AxLxP 820x1410x600 mm Kg 62 m <sup>3</sup> 0,92
	9546 550 CHV/V	<b>Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro</b> <i>Display freezer with 2 sliding glass lid</i> Volume útil L 426 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 248   220-240 / 50 Hz AxLxP 820x1810x600 mm Kg 73 m <sup>3</sup> 1,16
	9564 700 CHV/V	<b>Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro</b> <i>Display freezer with 2 sliding glass lid</i> Volume útil L 535 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 442   220-240 / 50 Hz AxLxP 820x1910x700 mm Kg 102 m <sup>3</sup> 1,42
	6805 750 CHV/V	<b>Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro</b> <i>Display freezer with 2 sliding glass lid</i> Volume útil L 459 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 394   220-240 / 50 Hz AxLxP 780x1550x960 mm Kg 96 m <sup>3</sup> 0,54
	985 750 CHV/2V	<b>Arca congelação com 2 par de tampas de correr em vidro</b> <i>Display freezer with 4 sliding glass lid</i> Volume útil L 459 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 394   220-240 / 50 Hz AxLxP 780x1550x960 mm Kg 96 m <sup>3</sup> 0,54
	981 900 CHV/V	<b>Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro</b> <i>Display freezer with 2 sliding glass lid</i> Volume útil L 652 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 476   220-240 / 50 Hz AxLxP 780x2050x960 mm Kg 120 m <sup>3</sup> 1,81
	9626 900 CHV/2V	<b>Arca congelação com 2 pares de tampas de correr em vidro</b> <i>Display freezer with 4 sliding glass lid</i> Volume útil L 652 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 476   220-240 / 50 Hz AxLxP 780x2050x960 mm Kg 120 m <sup>3</sup> 0,54
	963 1100 CHV/V	<b>Arca congelação com 2 pares de tampas de correr em vidro</b> <i>Display freezer with 2 sliding glass lid</i> Volume útil L 805 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 476   220-240 / 50 Hz AxLxP 780x2500x960 mm Kg 142 m <sup>3</sup> 2,19
	9608 1100 CHV/2V	<b>Arca congelação com 2 pares de tampas de correr em vidro</b> <i>Display freezer with 4 sliding glass lid</i> Volume útil L 805 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 476   220-240 / 50 Hz AxLxP 780x2500x960 mm Kg 142 m <sup>3</sup> 2,19

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	9915150	<b>Cesto</b> <i>Basket</i> 750/ 900/ 1100 - CHV/ V 765x275x230 mm
	6167004	<b>Cesto</b> <i>Basket</i> 750/ 900/ 1100 - CHV/ 2V 335x275x230 mm
	9915161	<b>Cesto (aplicação com barra de inox)</b> <i>Basket (stainless steel application)</i> 750/ 900/ 1100 - CHV/ V 355x275x230 mm
	6802005	<b>Divisória de cesto</b> <i>Basket divider</i> 285x212 mm
	680030 9915163 680031	<b>Barra de aço / Steel bar</b> 750 CHV/V - 1368x40x40 mm 900 CHV/V - 1865x40x40 mm 1100 CHV/V - (2x) 1123x40x40 mm
	680032	<b>Divisória pequena longitudinal</b> <i>Divider</i> 750/ 900/ 1100 - CHV/ 2V 410x775 mm
	9915162	<b>Divisória grande longitudinal / Divider</b> 750/ 900/ 1100 - CHV/ V 750/ 900/ 1100 - CHV/ 2V 410x1025 mm
	9918094	<b>Divisória baixa transversal / Divider</b> 750/ 900/ 1100 - CHV/ V 750/ 900/ 1100 - CHV/ 2V 285x212 mm
	9918095	<b>Divisória alta transversal / Divider</b> 750/ 900/ 1100 - CHV/ V 750/ 900/ 1100 - CHV/ 2V 770x471 mm
	680033 680034 680035	<b>Perfil expositor de preços / Ticket strip</b> 750 CHV/ V/ 2V - 1368x45 mm 900 CHV/ V/ 2V - 1840x405 mm 1100 CHV/ V/ 2V - (2x) 1125x45 mm
	9915151	<b>Cesto</b> <i>Basket</i> 320/ 430 / 550 - CHV/ V 465x245x210 mm

CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
9915152	<b>Cesto</b> <i>Basket</i> 700 CHV/V 565x245x210 mm
680036	<b>Cesto (aplicação com barra de inox)</b> <i>Basket (application on stainless steel bar)</i> 700 CHV 355x275x230 mm





320 CHV/TC



430 CHV/TC



550 CHV/TC



700 CHV

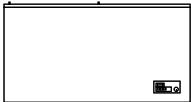

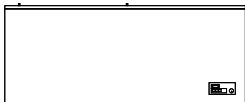

### CARACTERÍSTICAS

- » Construção exterior em chapa galvanizada revestida a PVC. Construção interior em chapa revestida a PVC atóxico.
- » Evaporador e condensador em tubo de cobre.
- » Termómetro para controlo de temperatura interior.
- » Deslizadores para fácil movimentação.
- » Esgoto de líquidos frontal de fácil acesso.
- » Modelos CHV/TC fornecidos em dotação com tampas de correr em chapa e isoladas com poliuretano e aros aquecidos para evitar condensações e o bloqueio das tampas.
- » Modelo 700 CHV com 2 tampas de levantar em poliuretano.

### CHARACTERISTICS

- » Exterior in PVC-coated galvanized steel.
- » Interior in non-toxic PVC-coated steel.
- » Copper tube evaporator and condenser.
- » Thermometer to display internal temperature.
- » Sliding runners for easy lid movement.
- » Easy access to defrost drain.
- » Models CHV/TC: available with steel lids, isolated with polyurethane and heated frame to avoid condensation and ice build-up.
- » Model 700 CHV: available with rising 2 lids.



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	9494 320 CHV/TC	<p><b>Arca congelação com 1 par de tampas de correr</b> <i>Freezer with 2 sliding lids</i></p> <p>Número de estrelas 4 Grupos frigoríficos 1 Volume útil L 294 Condensador ventilado Eléctrico W 169   220-240 / 50 Hz AxLxP 820x1100x600 mm Kg 56 m<sup>3</sup> 0,74</p>
	9500 430 CHV/TC	<p><b>Arca congelação com 1 par de tampas de correr</b> <i>Freezer with 2 sliding lids</i></p> <p>Número de estrelas 4 Grupos frigoríficos 1 Volume útil L 397 Condensador ventilado Eléctrico W 189   220-240 / 50 Hz AxLxP 820x1410x600 mm Kg 62 m<sup>3</sup> 0,92</p>
	9519 550 CHV/TC	<p><b>Arca congelação com 1 par de tampas de correr</b> <i>Freezer with 2 sliding lids</i></p> <p>Número de estrelas 4 Grupos frigoríficos 1 Volume útil L 534 Condensador ventilado Eléctrico W 189   220-240 / 50 Hz AxLxP 820x1810x600 mm Kg 73 m<sup>3</sup> 1,16</p>
	9573 700 CHV	<p><b>Arca congelação com 1 par de tampas de levantar</b> <i>Freezer with 2 tilting lids</i></p> <p>Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Volume útil L 698 Eléctrico W 406   220-240 / 50 Hz AxLxP 870x1910x700 mm Kg 106 m<sup>3</sup> 1,42</p>



CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
---------------	-------------------------

ND	<b>Cesto</b> <i>Basket</i> 700 CHV
----	--

FRIO & CONGELAÇÃO ARREFECEDORES DE GARRAFAS

REFRIGERATION BOTTLE COOLERS

**JuneX**



ALFA 1100

CE



ALFA 1100



ALFA 1400



ALFA 1800

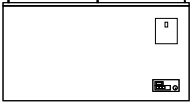
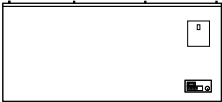
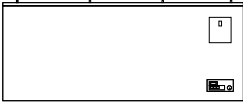
### CARACTERÍSTICAS

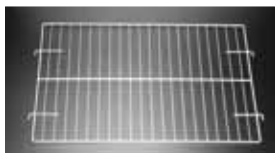
- » Construção exterior em chapa galvanizada revestida a PVC.
- » Construção interior em chapa revestida a PVC atóxico.
- » Tampas de correr em aço inox 18/8.
- » Evaporador e condensador em tubo de cobre.
- » Separadores interiores que permitem armazenar organizadamente as garrafas.
- » Deslizadores para fácil movimentação.
- » Esgoto de líquidos frontal de fácil acesso.

### CHARACTERISTICS

- » Exterior in PVC-coated galvanized steel.
- » Interior in non-toxic PVC-coated steel.
- » Sliding lids with 18/8 stainless steel.
- » Copper tube evaporator and condenser.
- » Internal dividers for organized bottle storage.
- » Rollers for easy lid movement.
- » Easy access front defrost drain.



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	9467 ALFA 1100	<p><b>Arrefecedor de garrafas com tampas de correr em inox</b> <i>Bottle coolers with stainless steel lid</i></p> <p>Volume útil L 267            Temperatura de funcionamento -2°C a +8°C            Consumo energia 0,7            Eléctrico W 153   220-240 / 50 Hz            AxLxP 820x1100x600 mm            Kg 56            m³ 0,712</p>
	9458 ALFA 1400	<p><b>Arrefecedor de garrafas com tampas de correr em inox</b> <i>Bottle coolers with stainless steel lid</i></p> <p>Volume útil L 362            Temperatura de funcionamento -2°C a +8°C            Consumo energia 0,9            Eléctrico W 179   220-240 / 50 Hz            AxLxP 820x1410x600 mm            Kg 62            m³ 0,881</p>
	9476 ALFA 1800	<p><b>Arrefecedor de garrafas com tampas de correr em inox</b> <i>Bottle coolers with stainless steel lid</i></p> <p>Volume útil L 488            Temperatura de funcionamento -2°C a +8°C            Consumo energia 0,9            Eléctrico W 197   220-240 / 50 Hz            AxLxP 820x1810x600 mm            Kg 72            m³ 1,127</p>

**CÓDIGO / CODE**      **DESCRIÇÃO / DESCRIPTION**

680038

**Divisória alta transversal***Divider*

Alfa 1100/ 1400/ 1800

425x510 mm

FRIO & CONGELAÇÃO ARMÁRIOS CONSERVADORES

REFRIGERATION REFRIGERATED CABINETS

*JuneX*



ACJ1000WV

CE



ACJ500WV



ACJ1000WV

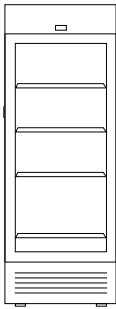
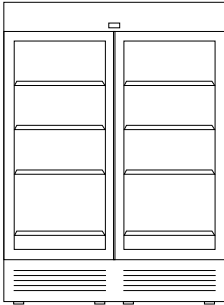
### CARACTERÍSTICAS

- » Os armários refrigerados com porta em vidro são a solução ideal para exposição de alimentos, bebidas ou sobremesas em estabelecimentos comerciais.
- » Design moderno e funcional permite expor os alimentos de forma apelativa, ocupando o espaço de forma inteligente, aproveitando de forma eficiente a área vertical disponível.
- » Construção exterior em *skin plate*, robusto e sólido que permite longa vida útil ao equipamento.
- » Disponível com termostato electrónico, descongelação automática, porta em vidro duplo temperado e iluminação vertical dupla LED.
- » Modelo ACJ 500 WV: temperatura operativa 0° e +6°C.
- » Modelo ACJ 1000 WV: temperatura operativa +1° e +6°C.

### CHARACTERISTICS

- » Refrigerated cabinets with glass door are the ideal solution for product display in the Store.
- » Modern and functional design allows the product to be displayed in an appealing way, with a smart space usage using the vertical available area efficiently.
- » Solid and robust structure allows a long lasting durability. Exterior in *skin plate*.
- » Available with electronic thermostat, automatic defrost, double tempered glass doors and vertical LED lighting.
- » Model ACJ 500 WV: operation temperature between 0° and +6°C.
- » Model ACJ 1000 WV: operation temperature between +1° and +6°C.



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	<p style="text-align: center;">6875 ACJ500 WV</p>	<p><b>Armário Conservador com porta em vidro</b>  <i>Upright cooler with one glass dor</i></p> <p>Volume útil L 430                      Volume bruto L 500                      Temperatura de funcionamento 0°C a +6°C                      Descongelamento automático                      Eléctrico W 390   220-240 / 50 Hz                      AxLxP 207,5x69,5x69,5mm                      Kg 150                      m<sup>3</sup> 1,395</p>
	<p style="text-align: center;">6876 ACJ1000 WV</p>	<p><b>Armário Conservador duplo com portas em vidro</b>  <i>Upright cooler with two glass dor</i></p> <p>Volume útil L 895                      Volume bruto L 995                      Temperatura de funcionamento +1°C a +6°C                      Descongelamento automático                      Eléctrico W 775   220-240 / 50 Hz                      AxLxP 207,5x139x69,5mm                      Kg 260                      m<sup>3</sup> 2,389</p>







ACJ350SPV



ACJ350SPO



CVJ350SPO

## CARACTERÍSTICAS

» Construção dos equipamentos robusta com detalhes distintos ao nível da sua concepção. Os modelos foram desenvolvidos para responder às necessidades de restaurantes, pastelarias, padarias, charcutarias ou supermercados, que têm necessidade de armazenar ou expor os seus alimentos de forma apelativa.

» Os conservadores e congeladores Junex Profissional incorporam o inovador sistema de ventilação forçada WTS - *Wind frost system*, que permite manter a temperatura uniforme e regular, prolongando a qualidade e vida útil dos produtos por mais tempo. Construção exterior em *skin plate*.

» Os conservadores ACJ 350 SPV (porta em vidro duplo e iluminação LED) e ACJ 350 SPO (porta opaca) incorporam interior com sete compartimentos, prateleiras em arame reguláveis, termómetro interno, termóstato regulável, alarme, dreno frontal, descongelamento automático, pés em aço inox reguláveis em altura e apresentam um volume útil de 340L.

» Os congeladores CVJ 350 SPV (porta em vidro triplo e iluminação LED) e CVJ 350 SPO (porta opaca) incorporam interior com sete compartimentos, resistência à volta do aro da porta para evitar condensação, termómetro interno, termóstato regulável, alarme, dreno frontal, descongelamento manual, pés em aço inox reguláveis em altura e apresentam um volume útil de 231L.

## CHARACTERISTICS

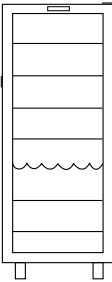


» *Robust structure with distinguishing details on conception level. Specifically developed to attend the needs of restaurants, pastry shops, bakeries and supermarkets that need to store their products in an appealing display.*

» *Junex Professional refrigerators and freezers come with the innovative ventilation system by forced air WTS – *Wind frost System*, that will maintain a stable and equal temperature, prolonging product's quality and shelf-life.*

» *The refrigerators Models ACJ 350 SPV (double glass door and LED lighting) and ACJ 350 SPO (blind door) have 7 interior compartments, adjustable wire shelves, internal thermometer, adjustable thermostat, safety alarm, frontal drainage, automatic defrost, stainless steel height adjustable feet and a capacity of 340L.*

» *The freezers Models CVJ 350 SPV (triple glass door and LED lighting) and CVJ 350 SPO (blind door) have 7 interior compartments, door with heated frame to avoid condensation, internal thermometer, adjustable thermostat, safety alarm, frontal drainage, automatic defrost, stainless steel height adjustable feet and a capacity of 231L.*



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	6870 ACJ350SPV	<p><b>Conservador com porta em vidro</b> <i>Upright cooler with glass door</i></p> <p>Volume útil L 340                      Temperatura de funcionamento <b>+1°C a +12°C</b>                      Descongelamento automático                      Nível ruído db(A) 48                      Eléctrico W 165   220-240 / 50 Hz                      AxLxP 1710x600x650 mm                      Kg 56                      m<sup>3</sup> 0,82</p>
	6869 ACJ350SPO	<p><b>Conservador com porta opaca</b> <i>Upright cooler with solid door</i></p> <p>Volume útil L 340                      Temperatura de funcionamento <b>+1°C a +12°C</b>                      Descongelamento automático                      Nível ruído db(A) 48                      Eléctrico W 165   220-240 / 50 Hz                      AxLxP 1710x600x650 mm                      Kg 56                      m<sup>3</sup> 0,82</p>
	6872 CVJ350SPO	<p><b>Congelador com porta opaca</b> <i>Upright freezer with solid door</i></p> <p>Volume útil L 231                      Temperatura de funcionamento <b>-14°C a -28°C</b>                      Descongelamento manual                      Nível ruído db(A) 48                      Eléctrico W 211   220-240 / 50 Hz                      AxLxP 1710x600x650 mm                      Kg 63                      m<sup>3</sup> 0,82</p>





ACJ500X



ACJ1000X

### CARACTERÍSTICAS

- » Os armários refrigerados em aço inox são a solução ideal para armazenamento de alimentos, bebidas ou sobremesas em estabelecimentos comerciais.
- » Design moderno e funcional permite armazenar os alimentos, ocupando o espaço de forma inteligente, aproveitando de forma eficiente a área vertical disponível.
- » Construção robusta e sólida que permite longa vida útil ao equipamento.
- » Disponível com termostato electrónico, descongelação automática.

### CHARACTERISTICS

- » *Stainless steel refrigerated cabinets are the ideal solution for food, beverages and desserts display in the Store.*
- » *Modern and functional design allows the product to be displayed in an appealing way, with a smart space usage using the vertical available area efficiently.*
- » *Solid and robust structure allows a long lasting durability.*
- » *Available with electronic thermostat, automatic defrost.*



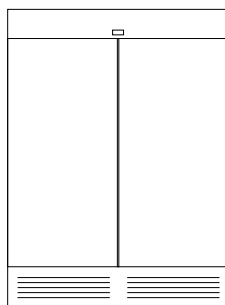
**CÓDIGO / CODE**  
**MODELO / MODEL**

**DESCRIÇÃO / DESCRIPTION**



**6877**  
**ACJ500X**

**Armário Conservador em aço inox**  
*Stainless steel Upright cooler with one door*  
Volume útil L 430  
Volume bruto L 500  
Temperatura de funcionamento 0°C a +6°C  
Descongelamento automático  
Eléctrico W 390 | 220-240 / 50 Hz  
AxLxP 2075x695x695mm  
Kg 150  
m³ 1,395



**6878**  
**ACJ1000X**

**Armário Conservador duplo em aço inox**  
*Stainless steel Upright cooler with two doors*  
Volume útil L 895  
Volume bruto L 995  
Temperatura de funcionamento +1°C a +6°C  
Descongelamento automático  
Eléctrico W 775 | 220-240 / 50 Hz  
AxLxP 2075x1390x695mm  
Kg 260  
m³ 2,389

FRIO & CONGELAÇÃO EXPOSITORES VERTICAIS

REFRIGERATION VERTICAL DISPLAYS

**Junex**



MLP150V

CE



MPL0700C



MPL1000C



MPL1300C



MPL1500C



MPL1000V



MPL1300V



MPL1500V

### CARACTERÍSTICAS

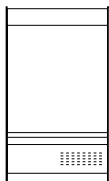
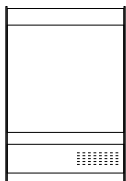
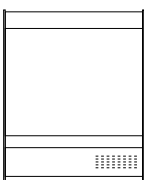
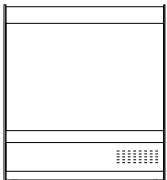
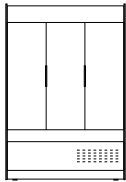
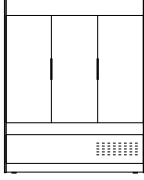
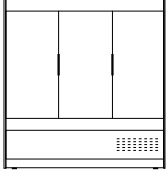
- » Os expositores refrigerados (ligação *plug-in*) possuem dimensões lineares de 705mm, 1017mm, 1330mm e 1530mm, com painéis em poliestireno e uma profundidade total de 800mm. A refrigeração é sempre realizada por meio de ventilação e a água descongelada é automaticamente evaporada.
- » As prateleiras, dotadas de uma força mecânica, são fornecidas em conjuntos de três, são amovíveis e inclináveis.
- » Estão disponíveis em versões para laticínios (padrão) e opcionalmente em versões para carne e para frutas e vegetais.
- » Toda a área de exposição está protegida por portas em vidro duplo ou cortina, com fácil acesso, o que permite uma elevada economia de energia. Tecnologia de iluminação LED no interior.

### CHARACTERISTICS

- » *The vertical refrigerated displays (plug-in connection) have linear dimensions of 705mm, 1017mm, 1330mm and 1530mm, with polystyrene panels and total depth of 800mm. Refrigeration is always made through ventilation and water from defrost is automatically evaporated.*
- » *Shelves, with mechanical force, are available in kits of 3 units and are retractable and can be reclined.*
- » *Available in dairy version (standard) and optionally meat, fruits or vegetables versions.*
- » *All display area is protected by double glass doors for energy saving, with easy-access. Interior with LED lighting.*





	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	6879 MPL700C	<b>Mural refrigerado com cortina</b> <i>Mural plug it with curtain</i> Superfície de carga (m <sup>2</sup> ) 1,29 Temperatura de funcionamento +3°C a +6°C Eléctrico W 965   220-240/ 50 Hz AxLxP 1988x705x780 mm Kg 106 m <sup>3</sup> 1,325
	6880 MPL1000C	<b>Mural refrigerado com cortina</b> <i>Mural plug it with curtain</i> Superfície de carga (m <sup>2</sup> ) 1,72 Temperatura de funcionamento +3°C a +6°C Eléctrico W 1085   220-240/ 50 Hz AxLxP 1988x1017x780 mm Kg 147 m <sup>3</sup> 1,415
	6881 MPL1300C	<b>Mural refrigerado com cortina</b> <i>Mural plug it with curtain</i> Superfície de carga (m <sup>2</sup> ) 2,16 Temperatura de funcionamento +3°C a +6°C Eléctrico W 1552   220-240/ 50 Hz AxLxP 1988x1330x700 mm Kg 213 m <sup>3</sup> 1,850
	6882 MPL1500C	<b>Mural refrigerado com cortina</b> <i>Mural plug it with curtain</i> Superfície de carga (m <sup>2</sup> ) 2,42 Temperatura de funcionamento +3°C a +6°C Eléctrico W 1805   220-240/ 50 Hz AxLxP 1988x1530x700 mm Kg 328 m <sup>3</sup> 2,129
	6883 MPL1000V	<b>Mural refrigerado com porta em vidro</b> <i>Mural plug it with glass door</i> Superfície de carga (m <sup>2</sup> ) 1,49 Temperatura de funcionamento +3°C a +6°C Eléctrico W 840   220-240/ 50 Hz AxLxP 1988x1017x780 mm Kg 167 m <sup>3</sup> 1,415
	6884 MPL1300V	<b>Mural refrigerado com porta em vidro</b> <i>Mural plug it with glass door</i> Superfície de carga (m <sup>2</sup> ) 1,85 Temperatura de funcionamento +3°C a +6°C Eléctrico W 926   220-240/ 50 Hz AxLxP 1988x1330x700 mm Kg 242 m <sup>3</sup> 1,850
	6885 MPL1500V	<b>Mural refrigerado com porta em vidro</b> <i>Mural plug it with glass door</i> Superfície de carga (m <sup>2</sup> ) 2,07 Temperatura de funcionamento +3°C a +6°C Eléctrico W 948   220-240/ 50 Hz AxLxP 1988x1530x700 mm Kg 373 m <sup>3</sup> 2,129





JXA20



JXA30



JXA35



JXA45



JXA60



JXA80



JXA110



JXA150

**CARACTERÍSTICAS**

- » O design das máquinas Junex JXA persegue uma aliança entre volume e quantidade de pedras de gelo. Como resultado, surge um cubo de linhas retas que aumenta a produtividade (mais cubos de gelo em cada ciclo) e que otimiza o armazenamento. As máquinas JXA apresentam, portanto, a melhor relação produção/ custo.
- » O sistema de duche elástico, patenteado, evita os problemas de calcário. A ventilação frontal in-out garante uma ótima ventilação. Para o seguimento da produção há termostatos que ajudam a regular quer o tempo de produção, quer a quantidade de gelo armazenado.
- » O botão de limpeza permite que a água circule sem ser necessário ligar o frio, o que facilita a perfeita limpeza do sistema. O modelo JXA é para ser instalado por baixo de um expositor, não perdendo produtividade ao ser encastrado. A porta, em aço inoxidável, conta com um sistema de amortecimento patenteado.
- » O equipamento inclui em dotação: botão ON/ OFF, ligação à rede de água e esgotos, pá para recolher o gelo, cabo de ligação Schuko e dois filtros mecânicos. As máquinas JXA produzem cubos rectilíneos e muito transparentes, adequados para estabelecimentos que ofereçam qualidade sem descuidar a quantidade.

Tipo de cubo de gelo  
17/ 21 cc

Tipo de gás  
R404 A

**CHARACTERISTICS**

- » The design of Junex ice machines aims for a perfect ratio between volume and amount of ice cubes produced. As a result, they are able to produce a cube with straight lines that will increase productivity (more ice cubes on each cycle) and optimize storage. The JXA machines feature the best production/ cost ratio.
- » The patented Elastic Shower System prevents limestone problems. Front ventilation in-out guarantees optimal performance. A thermostat will help following the ice production and regulate both time and stored ice quantity.
- » The cleaning button enables water to circulate with no cold function, for optimal system cleansing. Model JXA is also suitable to recess under a counter not losing its productivity. The stainless steel door has a patented shock absorber system.
- » Available with On/Off button, water and drainage connection, ice collection shovel, Schuko connection cable and 2 mechanical filters. JXA model range will make a very transparent and straight lined cube, for a quality service not overlooking the quantity.

Ice cube type  
17/ 21 cc

Gas type  
R404 A



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	53061   53060 JXA20A   JXA20W	<b>Máquina Gelo 22Kg(A), 25Kg(W)/ 24h</b> <i>Ice machine 22Kg(A), 25Kg(W)/ 24h</i> Depósito Kg 6 Cubos 400 Eléctrico W 423   220-240 / 50 Hz AxLxP 590x350x475 mm Kg 36 m <sup>3</sup> 0,17
	53062   53063 JXA30A   JXA30W	<b>Máquina Gelo 32Kg(A), 35Kg(W)/ 24h</b> <i>Ice machine 32Kg(A), 35Kg(W)/ 24h</i> Depósito Kg 15 Cubos 882 Eléctrico W 425   220-240 / 50 Hz AxLxP 750x405x515 mm Kg 48 m <sup>3</sup> 0,24
	53064   53065 JXA35A   JXA35W	<b>Máquina Gelo 35Kg(A), 38Kg(W)/ 24h</b> <i>Ice machine 35Kg(A), 38Kg(W)/ 24h</i> Depósito Kg 20 Cubos 1176 Eléctrico W 550   220-240 / 50 Hz AxLxP 795x465x595 mm Kg 56 m <sup>3</sup> 0,32
	53066   53067 JXA45A   JXA45W	<b>Máquina Gelo 46Kg(A), 49Kg(W)/ 24h</b> <i>Ice machine 46Kg(A), 49Kg(W)/ 24h</i> Depósito Kg 20 Cubos 1176 Eléctrico W 550   220-240 / 50 Hz AxLxP 795x465x595 mm Kg 57 m <sup>3</sup> 0,32
	53068   53069 JXA60A   JXA60W	<b>Máquina Gelo 59Kg(A), 62Kg(W)/ 24h</b> <i>Ice machine 59Kg(A), 62Kg(W)/ 24h</i> Depósito Kg 25 Cubos 1471 Eléctrico W 650   220-240 / 50 Hz AxLxP 795x535x595 mm Kg 68 m <sup>3</sup> 0,36
	53070   53071 JXA80A   JXA80W	<b>Máquina Gelo 77Kg(A), 81Kg(W)/ 24h</b> <i>Ice machine 77Kg(A), 81Kg(W)/ 24h</i> Depósito Kg 35 Cubos 2059 Eléctrico W 775   220-240 / 50 Hz AxLxP 945x715x595 mm Kg 81 m <sup>3</sup> 0,57
	53072   53073 JXA110A   JXA110W	<b>Máquina Gelo 112Kg(A), 117Kg(W)/ 24h</b> <i>Ice machine 112Kg(A), 117Kg(W)/ 24h</i> Depósito Kg 60 Cubos 3529 Eléctrico W 1150   220-240 / 50 Hz AxLxP 1050x715x700 mm Kg 102 m <sup>3</sup> 0,72
	53074   53075 JXA150A   JXA150W	<b>Máquina Gelo 157Kg(A), 165Kg(W)/ 24h</b> <i>Ice machine 157Kg(A), 165Kg(W)/ 24h</i> Depósito Kg 75 Cubos 4412 Eléctrico W 1350   220-240 / 50 Hz AxLxP 1050x860x700 mm Kg 126 m <sup>3</sup> 0,84





JXQ50



JXQ85



JXQ135



JXQ150



JXQ200



JXQ400



JXQ550



JXQ550G



JXQ1100



JXQ1100G

## CARACTERÍSTICAS

» A série JXQ produz gelo triturado ou granular, valendo-se de um evaporador cilíndrico vertical e de um eixo de alta resistência. Tradicionalmente utilizado nos sectores alimentar e sanitário, nos últimos tempos este gelo foi introduzido com força noutras actividades, tais como SPA, tratamentos terapêuticos e laboratórios.

» O gelo obtido através destas máquinas é de dois tipos: gelo diamante/granular seco, modelos JXQ50 e JXQ85, especialmente concebidos para o sector dos cocktails. O gelo ideal para a nova tendência na hotelaria internacional, o cocktail. O gelo granular húmido, produzido pelas máquinas da restante gama JXQ. Apresenta uma maior percentagem de humidade, sendo idóneo para supermercados, para o transporte de peixe, frutas e hortaliças, assim como para aplicações industriais no sector alimentar.

» O condensador sobredimensionado é excelente para climas quentes nas duas versões (refrigeração a ar e a água). O sistema de fabrico de gelo é simples, fiável e sem electrónica, preparado para zonas de água calcária e para condições adversas de trabalho.

» A estrutura externa é totalmente em aço inoxidável AISI 304 e é facilmente removível. A máquina JXQ inclui um filtro de água, pá e distribuidor de gelo. Esta gama foi fabricada nas duas versões com a seguinte voltagem: 220V/50 e 220V/60 e trifásica 380V.

» As máquinas JXQ permitem regular o grau de humidade do gelo de acordo com as várias aplicações e usos a que a produção se destinar, bem como às preferências do utilizador.

## CHARACTERISTICS

» JXQ Series produces crushed and granulated ice, making use of a cylindrical vertical evaporator and an highly resistant axis. Traditionally used by food and sanitary economic sectors, lately this kind of ice has been strongly paving its way in other activities, such as, Spas, therapeutic treatments and laboratories.

» There are 2 types of ice cubes these machines can produce:

» Diamond shaped ice/dry grain (models JXQ50 and JXQ85), tailored for cocktail sector. I ideal ice for the new trend in International hospitality, the cocktail.

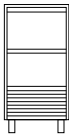







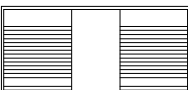

» Humid grain Ice (all other models), features a higher moisture percentage, best suited for supermarkets, fish transport, fruits and vegetables and also for other food sector applications.

» The extra-large condenser is perfect for warm weathers in both versions (air or water cooling). Ice fabrication system is simple, reliable and with no electronic, ready for water with limestone residues and adverse working conditions.

» External structure in stainless steel AISI 304 and easily removable. Model JXQ comes with water filter, shovel and ice distributor. This range is made in both versions with the following operation voltage: 22V/50, 220V/60 and three-phase 380V.

» All JXQ models come with ice moisture regulator for the different usage and user preferences.



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	53076   ND JXQ50A   JXQ50W	<b>Máquina Gelo 50 Kg/ 24h</b> <i>Ice machine 50 Kg/ 24h</i> Depósito Kg 20 Eléctrico W 505   220-240 / 50 Hz AxLxP 790x405x515 mm Kg 61 m <sup>3</sup> 0,32
	53078   53077 JXQ85A   JXQ85W	<b>Máquina Gelo 85 Kg/ 24h</b> <i>Ice machine 85 Kg/ 24h</i> Depósito Kg 20 Eléctrico W 533   220-240 / 50 Hz AxLxP 790x465x595 mm Kg 61 m <sup>3</sup> 0,32
	ND   ND JXQ135A   JXQ135W	<b>Máquina Gelo 135 Kg/ 24h</b> <i>Ice machine 135 Kg/ 24h</i> Depósito Kg 60 Eléctrico W 640   220-240 / 50 Hz AxLxP 1355x515x550 mm Kg 99 m <sup>3</sup> 0,64
	ND   ND JXQ150A   JXQ150W	<b>Máquina Gelo 150 Kg/ 24h</b> <i>Ice machine 150 Kg/ 24h</i> Depósito modular Eléctrico W 650   220-240 / 50 Hz AxLxP 486x515x550 mm Kg 55 m <sup>3</sup> 0,24
	ND   ND JXQ200A   JXQ200W	<b>Máquina Gelo 200 Kg/ 24h</b> <i>Ice machine 200 Kg/ 24h</i> Depósito modular Eléctrico W 780   220-240 / 50 Hz AxLxP 575x515x550 mm Kg 60 m <sup>3</sup> 0,29
	ND   ND JXQ400A   JXQ400W	<b>Máquina Gelo 400 Kg/ 24h</b> <i>Ice machine 400 Kg/ 24h</i> Depósito modular Eléctrico W 1300   380 V / 60 Hz AxLxP 660x675x550 mm Kg 114 m <sup>3</sup> 0,41
	ND   ND JXQ550A   JXQ550W	<b>Máquina Gelo 550 Kg/ 24h</b> <i>Ice machine 550 Kg/ 24h</i> Depósito modular Eléctrico W 1700   380 V / 60 Hz AxLxP 800x675x550 mm Kg 130 m <sup>3</sup> 0,47
	ND JXQ550G	<b>Gerador IQ-550 Kg/ 24h *</b> <i>Gerador IQ-550 Kg/ 24h *</i> Depósito modular Eléctrico W 600   220-240 / 50 Hz AxLxP 815x525x410 mm Kg 74 m <sup>3</sup> 0,38
	ND   ND JXQ1100A   JXQ1100W	<b>Máquina Gelo 1100 Kg/ 24h</b> <i>Ice machine 1100 Kg/ 24h</i> Depósito modular Eléctrico W 3400   380 V / 60 Hz AxLxP 815x1335x610 mm Kg 260 m <sup>3</sup> 0,85
	ND   ND JXQ1100G	<b>Gerador 1100 Kg/ 24h *</b> <i>Gerador 1100 Kg/ 24h *</i> Depósito modular Eléctrico W 1200   220-240 / 50 Hz AxLxP 815x790x505 mm Kg 167 m <sup>3</sup> 0,54

\* Sem equipamento de frio. Para ligação a central de frio.

\* Central Cooling Installation

LAVAGEM M. L. LOUÇA

WASHING DISHWASHING MACHINES

**JuneX**



LAVAGEM JC537

CE





JC327



JC432



JC537



JK1200DB

## CARACTERÍSTICAS

- » Construção robusta com painéis exteriores, interiores, laterais, frontal e posterior em aço inox.
- » Filtros e braços de lavagem em aço inox.
- » Braços de lavagem superiores e inferiores.
- » Modelos sob bancada com dobradiças de porta robustas, em aço inox, para utilizações intensas e extenso tempo de vida útil.
- » Nível de ruído inferior a 70dB.
- » Rotor de lavagem inteiramente em aço inox com 100x100mm e tubo de  $\varnothing 18$ .
- » Injetor de detergente em aço inox em dotação.
- » Doseador de abrillantador em dotação.
- » Doseador de detergente a pedido.
- » Predisposição eléctrica para bomba de drenagem.
- » Predisposição para bomba eléctrica de aumento de pressão.
- » Consumo de água por ciclo (2 bar) de 2 a 2,5L.
- » Pressão de água entre 2 e 4 bar.
- » Modelo JK 1200 DB construído com cuba em peça única, prensada e cantos internos arredondados para facilitar a limpeza.

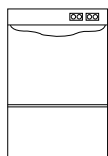
## CHARACTERISTICS

- » Sturdy structure with main components in stainless steel.
- » Stainless steel washing arms, filters and detergent injector.
- » Superior and inferior washing arms.
- » >Sturdy hinges on doors to assure long lasting operation.
- » Noise level below 70dB
- » Washing rotor made entirely in stainless steel with 100x100mm and  $\varnothing 18$  tube.
- » Rinse dispenser.
- » Detergent dispenser as option.
- » Electrical predisposition for drain pump.
- » Predisposition for pressure pump.
- » Water consumption per cycle (2 bar) from 2 to 2,5L.
- » Water pressure between 2 and 4 bar.
- » Model JK 1200 DB built with one single pressed piece with rounded corners for easy cleaning.



CÓDIGO / CODE  
MODELO / MODEL

DESCRIÇÃO / DESCRIPTION



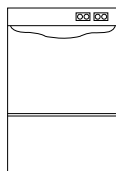
2967  
JC327

**Máquina de lavar louça sob bancada**  
*Undercounter dishwasher*

Cesto 35x35x15 cm  
Altura máxima dos copos 24 cm  
Ciclo lavagem 120"  
Capacidade da cuba 11 lt  
Eléctrico W 3600 | 230V 50/ 60 Hz  
AxLxP 650x415x480 mm  
Kg 48 m<sup>3</sup> 0,30

**Acessórios em dotação / Standard:**

2 cestos p/ copos, 1 porta talheres, 1 porta pratos c/ 12 lugares



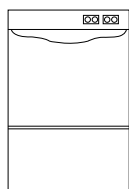
2966  
JC432

**Máquina de lavar louça sob bancada**  
*Undercounter dishwasher*

Cesto 40x40x15 cm  
Ø máximo de pratos 29,5 cm  
Ciclo lavagem 120"  
Capacidade produtiva 30 cestos/ h  
Eléctrico W 3600 | 230V 50/ 60 Hz  
AxLxP 700x465x510 mm  
Kg 46,3 m<sup>3</sup> 0,32

**Acessórios em dotação / Standard:**

2 cestos p/ copos, 1 porta talheres, 1 porta pratos c/ 12 lugares



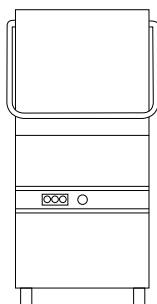
2965  
JC537

**Máquina de lavar louça sob bancada**  
*Undercounter dishwasher*

Cesto 50x50x10 cm  
Ø máxima de pratos 33 cm  
Ciclo lavagem 120"  
Capacidade produtiva 30 cestos/ h  
Eléctrico W 3820 | 230V 50/ 60 Hz  
AxLxP 800x585x660 mm  
Kg 69,2 m<sup>3</sup> 0,51

**Acessórios em dotação / Standard:**

1 cesto p/ copos , 1 cesto p/ 18 pratos, 2 porta talheres



2968  
JK1200DB

**Máquina de lavar louça de capota**  
*Hoodtype dishwasher*

Cesto 50x50x10 cm  
Ø máxima de pratos 42,5 cm  
Ciclos lavagem ∞, 60", 90", 120"  
Capacidade produtiva 60, 40, 30 cestos/ h  
Eléctrico W 8000 | 400V3N+T 50/ 60 Hz  
AxLxP 1430x620x760 mm  
Kg 133,5 m<sup>3</sup> 1,0

**Acessórios em dotação / Standard:**

2 cestos p/ 18 pratos, 1 cesto p/ copos, 1 porta talheres c/ 8 lugares

LAVAGEM TANQUES DE LIMPEZA

WASHING WASHING TANKS

*JuneX*



1100

CE



1100



2200



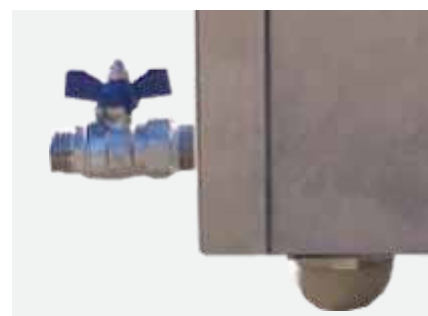
3300

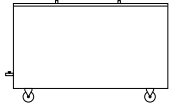
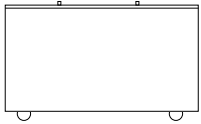
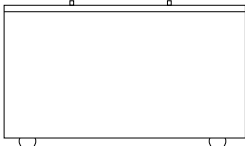
## CARACTERÍSTICAS

- » Modelos disponíveis de 100L, 200L e 300L.
- » Construção totalmente em aço inox AISI 304.
- » Equipado com sistema eléctrico de aquecimento, termóstato digital para manutenção da temperatura constante a 80°C.
- » Fácil utilização e manuseamento.
- » Disponível com quatro rodas para fácil manuseamento.
- » Dispõe de torneira de esgoto para facilitar o escoamento.
- » O tanque de limpeza permite elevada economia de dinheiro. Cada serviço com custo inferior a 2€.
- » Permite economizar tempo, uma vez que num curto espaço de tempo, é possível desengordurar e eliminar odores dos utensílios de cozinha permitindo melhorar o seu aspecto geral e prolongar o seu tempo de vida útil.
- » Pode ser aplicado em filtros de *hottes*, grelhas de fogões, tabuleiros, grelhas, cestos de fritadeiras, tachos e panelas.
- » Utiliza detergente alcalino de baixa espuma, desenvolvido para remover eficazmente a sujidade genérica em equipamentos da indústria Agro-alimentar.

## CHARACTERISTICS

- » Range with available capacities of 100L, 200L and 300L.
- » Fully built with stainless steel AISI 304.
- » Equipped with electric heating system and digital thermostat for constant temperature of 80°C
- » Easy to operate and handle.
- » Drain tap for easy cleaning operation.
- » Available with 4 wheels to facilitate transport.
- » High cost saving. Each service with cost less than 2€.
- » Fast operation will save time. Full removal of grease and odors from utensils thus extending their life time.
- » Several applications such as cleaning *hottes*, filters, stove grids, trays, fryer basket, pans and other kitchenware.
- » These machines use cleaning detergent with alkaline properties, low foam, specially developed to clean equipment from Food Sector.



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	<b>K214</b> 1100	<b>Tanque de limpeza 100L</b> <b>Cleaning tank 100L</b> Detergente 20L Eléctrico 220-240 / 50 Hz AxLxP 460x630x310 mm Kg 65 m <sup>3</sup> 0,213
	<b>K215</b> 2200	<b>Tanque de limpeza 200L</b> <b>Cleaning tank 200L</b> Detergente 20L Eléctrico 220-240 / 50 Hz AxLxP 750x840x510 mm Kg 115 m <sup>3</sup> 0,39
	<b>K213</b> 3300	<b>Tanque de limpeza 300L</b> <b>Cleaning tank 300L</b> Detergente 20L Eléctrico 220-240 / 50 Hz AxLxP 700x1050x530 mm Kg 125 m <sup>3</sup> 0,56





LMP40



LMV40

### CARACTERÍSTICAS

- » Construção totalmente em aço inox.
- » Pio quadrado, em aço inox.
- » Bica cromada.
- » Resguardo de parede em aço inox.
- » Modelo LMP40 com pulsador de joelho.
- » Modelo LMV40 com pedal tipo alavanca, misturadora mono pedal duas águas e quatro pés de apoio.

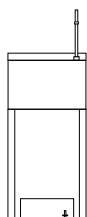
### CHARACTERISTICS

- » Fully built in stainless steel.
- » Squared sink in stainless steel.
- » Chromed tap.
- » Stainless steel splash-guard.
- » Model LMP40 knee operated
- » Model LMV40 mono pedal operated mixer, two waters and supported in 4 feet.



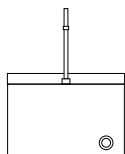
CÓDIGO / CODE  
MODELO / MODEL

DESCRIÇÃO / DESCRIPTION



2084  
LMV40

**Lava-mãos com pedal tipo alavanca**  
*Hand-wash sink (column)*  
AxLxP 910x385x385 mm  
Kg 16,92  
m<sup>3</sup> 0,137



2085  
LMP40

**Lava-mãos de parede com pulsador de joelho**  
*Hand-wash sink (mural)*  
AxLxP 375x385x385 mm  
Kg 10,2  
m<sup>3</sup> 0,052







HTE4



HTT5AM



HTT5SM

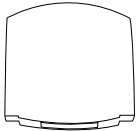
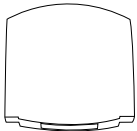
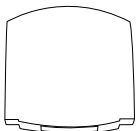
## CARACTERÍSTICAS

- » Os secadores de mãos da série HTT são os mais potentes. O seu enorme fluxo de ar permite que forneçam tempos de secar bastante rápidos.
- » A sua potência de aquecimento significa que estão entre os mais rápidos, mais económicos e higiénicos secadores de mãos. Tais características tornam os secadores HTT particularmente indicados para casas de banho públicas, piscinas e outros locais onde existam elevadas taxas de utilização, como por exemplo estações de comboio, aeroportos e bares/ restaurantes.
- » Todos os modelos HTT são activados por um sensor de proximidade electrónico IR. Isto permite ligar o secador de mãos quando as mãos são colocadas entre 6 a 12cm na parte inferior, onde está situada a saída de ar e desligar quando as mãos são removidas.
- » Revestimento robusto para assegurar visual higiénico durante a sua vida útil.
- » 2500 W potência de aquecimento.
- » HTE4 com revestimento de plástico resistente contra impacto.
- » HTT5AM/ SM com revestimento em alumínio.
- » Taxa de fluxo de ar 250 m<sup>3</sup> /h.
- » Ruído operativo 68 dB (A).
- » HTE4 em branco alpino.
- » HTE5 SM em cinza metalizado.
- » HTE5 AM em prata metalizado.

## CHARACTERISTICS

- » *The HTT series of hand dryers are the most powerful. Their enormous air flow rate enables them to deliver especially quick drying times.*
- » *Their powerful output means that they rank amongst the fastest, most economical and hygienic hand dryers. Such features make HTT dryers particularly suitable for public toilets and swimming pools and other places where there are high usage rates, such as railway stations, airports and bars/restaurants.*
- » *All HTT models operate with an electronic IR proximity sensor. This switches the hand dryer On when your hands are placed 6 to 12cm below the air outlet, and Off again when you remove your hands.*
- » *The robust casing is made of diecast aluminum with a tough paint finish that ensures it retains its hygienic look over its long service life.*
- » *Heating power of 2500W.*
- » *Model HTE4 with shock resistant plastic casing in Alpine white.*
- » *Model HTE5 AM/ SM with aluminum casing in metallic grey or metallic silver.*
- » *Air flow ratio of 250m<sup>3</sup> /h.*
- » *Noise level 68dB (A).*



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	<b>17467</b> HTE4	<p><b>Secador de mãos</b> <i>Hand dryer</i></p> <p>Cor <b>branco alpino</b> Elétrico W 1800   220-240 / 50 Hz AxLxP 250x238x230 mm Kg 2,91 m³ 0,21</p>
	<b>1784</b> HTT5AM	<p><b>Secador de mãos</b> <i>Hand dryer</i></p> <p>Cor <b>cinza metalizado</b> Elétrico W 2600   220-240 / 50 Hz AxLxP 266x257x230 mm Kg 4,5 m³ 0,22</p>
	<b>1785</b> HTT5SM	<p><b>Secador de mãos</b> <i>Hand dryer</i></p> <p>Cor <b>prata metalizado</b> Elétrico W 2600   220-240 / 50 Hz AxLxP 266x257x230 mm Kg 4,5 m³ 0,22</p>

AMBIENTE ESTERILIZADORES DE FACAS

ENVIRONMENT KNIFE STERILIZER

**Junex**



AEFJ104IX

CE



AEFJ104IX



AEFJ105SX

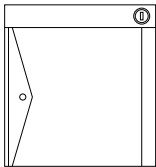
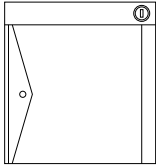
## CARACTERÍSTICAS

- » Construção da estrutura totalmente em aço inox AISI 304 esmerilado/ scotch brite.
- » Porta construída em acrílico fumado de elevada qualidade Plexicor<sup>®</sup>, com protecção contra raios UV.
- » Acabamento em aço inox nas extremidades da porta para facilitar limpeza e aumentar a durabilidade do equipamento.
- » Capacidade para acomodar até 18 unidades de facas com diferentes dimensões.
- » Dispõe de um temporizador de esterilização regulável com um intervalo de 5 a 120 min.
- » Dispõe de 1 lâmpada germicida de raios UV G 15w T8.
- » Micro interruptor de funcionamento e segurança na porta.
- » Modelo AEFJ104IX com fixação das facas por sistema magnético.
- » Modelo AEFJ105SX com fixação das facas através de suporte em teflon.

## CHARACTERISTICS

- » Structure in stainless steel AISI 304 with scotch brite finish.
- » Door built in high quality smoked acrylic Plexicor<sup>®</sup>, with protection against UV rays.
- » Door corner finished in stainless steel for easy cleaning and extend working life.
- » Store up to 18 units of knives with different sizes.
- » Adjustable timer from 5 to 120 minutes.
- » Germicidal UV lamp 1 G 15w T8.
- » Micro-switch door security.
- » Model AEFJ 104IX with magnetic knife support.
- » Model AEFJ105IX with Teflon knife support.



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	<b>3654</b> AEFJ104IX	<p><b>Esterilizador de facas - íman</b> <i>Knife sterilizer for 18 knives - magnetic system</i></p> <p>Capacidade facas <b>18</b> Eléctrico <b>220-240 / 50 Hz</b> AxLxP <b>600x555x140 mm</b> Kg <b>10,70</b> m³ <b>0,066</b></p>
	<b>3655</b> AEFJ105SX	<p><b>Esterilizador de facas - teflon</b> <i>Knife sterilizer for 18 knives - teflon system</i></p> <p>Capacidade facas <b>18</b> Eléctrico <b>220-240 / 50 Hz</b> AxLxP <b>600x555x140 mm</b> Kg <b>10,29</b> m³ <b>0,066</b></p>

AMBIENTE

ELECTROCAÇADORES

ENVIRONMENT

ELECTRIC INSECT KILLER

**Junex**



ECIJ73SXA

CE



ECIJ71SXA



ECIJ73SXA



ECIJ72PXA



ECIJ74PXA

## CARACTERÍSTICAS

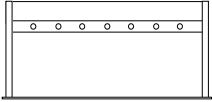
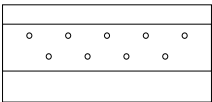
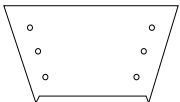
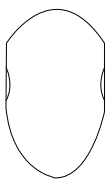
- » Estrutura com construção em aço inox AISI 304 esmerilado/ scotch brite e acrílico, para proporcionar vida útil longa ao equipamento (excepto modelo ECIJ 74 PXA com construção totalmente em aço inox).
- » Modelos suspensos equipados com duas correntes para suspensão do equipamento.
- » Design inovador e excelente eficácia.
- » Operações de manutenção e limpeza fáceis de realizar.
- » Captura de insectos através de banda adesiva de longa duração.
- » Equipados em dotação com uma banda adesiva.

## CHARACTERISTICS

- » Structure in stainless steel AISI 304, scotch brite and acrylic finish for a long working life (except model ECIJ 74 PXA, fully built in stainless steel).
- » Suspension models equipped with 2 chains for equipment hanging.
- » Innovative design and excellent efficiency.
- » Fast and easy cleaning operation.
- » Long lasting adhesive band.
- » One adhesive band included.





	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	3656 ECIJ71SXA	<p><b>Electrocaçador de insectos - suspensão</b> <i>Electric insect killer - suspension</i></p> <p>Área coberta 80 m<sup>2</sup> Eléctrico W 15   220-240 / 50 Hz AxLxP 230x525x150 mm Kg 3,5 m<sup>3</sup> 0,024</p>
	3657 ECIJ73SXA	<p><b>Electrocaçador de insectos - suspensão</b> <i>Electric insect killer - suspension</i></p> <p>Área coberta 100 m<sup>2</sup> Eléctrico W 15   220-240 / 50 Hz AxLxP 210x475x170 mm Kg 3,5 m<sup>3</sup> 0,025</p>
	3658 ECIJ72PXA	<p><b>Electrocaçador de insectos - mural</b> <i>Electric insect killer - mural</i></p> <p>Área coberta 70 m<sup>2</sup> Eléctrico W 20   220-240 / 50 Hz AxLxP 210x475x170 mm Kg 2,8 m<sup>3</sup> 0,024</p>
	3659 ECIJ74PXA	<p><b>Electrocaçador de insectos - mural</b> <i>Electric insect killer - mural</i></p> <p>Área coberta 50 m<sup>2</sup> Eléctrico W 20   220-240 / 50 Hz AxLxP 350x280x125 mm Kg 2 m<sup>3</sup> 0,016</p>

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	9918286	<b>Bandas adesivas</b> <i>Adhesive band</i> Embalagem com 5 unid. / 5 unit pack ECIJ71SXA
	9918287	<b>Bandas adesivas</b> <i>Adhesive band</i> Embalagem com 5 unid. / 5 unit pack ECIJ73SXA
	9918288	<b>Bandas adesivas</b> <i>Adhesive band</i> Embalagem com 5 unid. / 5 unit pack ECIJ72PXA / ECIJ74PXA

AMBIENTE

DESUMIDIFICADORES

ENVIRONMENT

DEHUMIDIFIERS

*JuneX*



DJ90P

CE



DJ35P



DJ60P



DJ90P

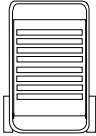
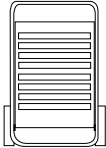
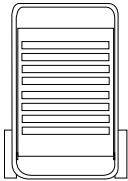
### CARACTERÍSTICAS

- » Construção exterior em chapa galvanizada pintada com tinta epoxidica.
- » Dispõe de rodas que permitem uma deslocação suave e facilitam a movimentação.
- » Filtro de entrada de ar.
- » Controlo totalmente electrónico.
- » Ligação contínua para drenagem da água extraída.
- » Higróstato remoto em opcional.
- » Depósito de água com capacidade de 10L.
- » Temperatura de funcionamento +5°C a +32°C.
- » Contador horário em dotação.
- » Intervalo de funcionamento de humidade relativa entre 30% a 100%.

### CHARACTERISTICS

- » Exterior construction in galvanized plate painted with epoxy ink.
- » Large wheels for easy handling and smooth operations.
- » Air inlet filter
- » Electronic control.
- » Continuous connection for drainage of extracted water.
- » Remote hygrostat as optional.
- » Water tank capacity 10L.
- » Operating temperature between 5° and 32°C.
- » Timer counter as standard.
- » Relative humidity operating range from 30% to 100%.



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	1775 DJ35P	<p><b>Desumidificador Profissional 32L</b> <i>Dehumidifier 32L</i></p> <p>Capacidade de desumidificação 32 l / 24h                      Área coberta 100 m<sup>2</sup>                      Eléctrico kW 0,6   220-240 / 50 Hz                      AxLxP 600x350x420 mm                      Kg 46                      m<sup>3</sup> 0,025</p>
	1777 DJ60P	<p><b>Desumidificador Profissional 57L</b> <i>Dehumidifier 57L</i></p> <p>Capacidade de desumidificação 57 l / 24h                      Área coberta 200 m<sup>2</sup>                      Eléctrico kW 0,9   220-240 / 50 Hz                      AxLxP 700x460x460 mm                      Kg 57                      m<sup>3</sup> 0,38</p>
	1776 DJ90P	<p><b>Desumidificador Profissional 85L</b> <i>Dehumidifier 85L</i></p> <p>Capacidade de desumidificação 85 l / 24h                      Área coberta 300 m<sup>2</sup>                      Eléctrico kW 1,2   220-240 / 50 Hz                      AxLxP 750x500x500 mm                      Kg 68                      m<sup>3</sup> 0,45</p>





PC50



PC50TOOLS



PC70



PC80 TWIN POWER

## CARACTERÍSTICAS

» Os equipamentos fabricados pela Gisowatt oferecem uma gama desenhada para satisfazer uma grande variedade de necessidades profissionais. Desde a ideia original até ao teste final o processo de produção é controlado passo-a-passo para assegurar equipamentos que permitam facilidade de utilização e longo tempo de vida útil. Os equipamentos Gisowatt são garantia de qualidade.

» A linha ProfiClean® oferece aspiradores de pó, resíduos sólidos e líquidos (não inflamáveis), desenhada para uso profissional.

» Modelo PC 50 ideal para médias e grandes superfícies. Os depósitos construídos em aço inox foram desenhados para responder às tarefas mais exigentes. Acoplamento de acessórios com Ø 45 mm. Capacidade para 50L. Equipado com selector de potência de sucção. Protecção contra jactos de água IPX4.

» Modelo PC 50 TOOLS é um equipamento multifuncional e versátil. Os trabalhos com ferramentas requerem uma limpeza constante da superfície de trabalho, o PC Tools é a solução ideal. Equipamento ideal para médias e grandes superfícies. Este equipamento pode ser adaptado directamente a diversas ferramentas que disponham saco para recolha de resíduos. Permite aspirar todo o tipo de detritos originados pelo trabalho das ferramentas permitindo deste modo uma melhor visão e um trabalho mais limpo. Equipamento bastante simples de utilizar. Funcionam em conjunto com a ferramenta através de uma ligação electrónica, que se obtém ligando a ficha da ferramenta à tomada localizada na cabeça do motor do aspirador. Os depósitos construídos em aço inox foram desenhados para responder às tarefas mais exigentes e permite aspirar tanto pó como líquidos (não inflamáveis). Acoplamento de acessórios com Ø 45 mm.

» Modelo PC 70 é ideal para médias e grandes superfícies. Os depósitos construídos em aço inox foram desenhados para responder às tarefas mais exigentes. Capacidade para 70L. Equipado com selector de potência de sucção. Acoplamento de acessórios com Ø 45 mm. Protecção contra jactos de água IPX4.

» Modelo PC 80 Twin Power representa a nova geração de equipamentos funcionais e práticos para higiene de grandes espaços: aeroportos, hotéis, indústria, residenciais, garagens, postos de serviço, etc. Dotado de grande potência aspirante, equipado com dois motores by-pass de 2400W (máx). Equipamento com excepcional desempenho em aspirar pó, resíduos sólidos e líquidos. Equipamento robusto e construído para longo tempo de vida útil sob condições intensas de utilização. Os equipamentos Twin Power são construídos em conformidade com as normativas de segurança, eléctricas e ambientais. Equipamento com operações silenciosas. Equipado com tomada de corrente. Armazena o pó através de duas fases/ filtro, permitindo restituir ar puro para o ambiente. Os depósitos construídos em aço inox foram desenhados para as tarefas mais duras e intensas. Capacidade para 80L. Acoplamento de acessórios com Ø 45 mm. Protecção contra jactos de água IPX4.

## CHARACTERISTICS

» Gisowatt equipment offer a range designed to handle a numerous variety of professional needs. From the original idea to the final testing, the production process is controlled step-by-step to assure user-friendly and durable appliances. The Gisowatt equipment are a guarantee of quality.

» The ProfiClean range offers heavy-duty vacuum cleaners for dust, wet and dry waste.

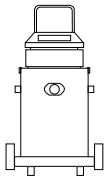
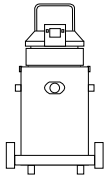
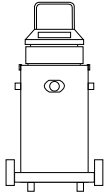
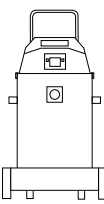
» Model PC50 ideal for medium and large surfaces. The stainless steel drum with 50L capacity is designed to resist even the hardest tasks. Accessory attachment with Ø 45 mm. Fitted with suction power selector. IPX4 water jet protection.

» Model PC50 TOOLS it's a versatile and multifunctional equipment. While working with tools there is a constant need for cleaning the work surface. PC50 TOOLS is the ideal solution. Suitable for medium and large surfaces. Works directly with power tools fitted with dust collectors, plugging the tool socket directly to the electronically controlled socket placed in the motor head. It vacuums any machining scrap thus ensuring that work can be carried out under the best conditions in terms of visibility, health, tidiness and cleanliness. Easy to operate. Stainless steel 50 lt container, designed for the most demanding usage. Suitable for vacuuming dry and wet waste. Accessory attachment with Ø 45 mm.

» Model PC70 ideal for medium and large surfaces. The stainless steel drum with 70L capacity is designed to resist even the hardest tasks. Accessory attachment with Ø 45 mm. Fitted with suction power selector. IPX4 water jet protection.

» Model PC80 Twin Power represents a new generation of functional equipment and easy to operate designed to bring hygiene to large spaces like: airports, hotels, factories, houses, garages, gas stations, etc. it has a powerful vacuuming capacity, equipment with two motors by-pass with 2400W (max). Exceptional performance vacuuming dust, solid debris, slag and liquids. The Twin Power equipment are built to last even the toughest working conditions. These appliances are built in compliance with electrical and environmental safety standards. They are extremely quiet and the two-stage dust filtration ensures that clean air is blown back into the environment. The stainless steel drum with 80L capacity is designed to resist even the hardest tasks. Accessory attachment with Ø 45 mm. Fitted with suction power selector. IPX4 water jet protection.



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	826 PC50	<p><b>Aspirador profissional 50L</b> <i>Industrial Vacuum cleaner 50L</i></p> <p>Capacidade de aspiração Kpa 24 Fluxo de ar máx. m<sup>3</sup>/h 220 Eléctrico W 1350   230 V / 50-60 Hz Embalagem - AxLxP 940x610x810 mm Kg 19,5 m<sup>3</sup> 0,464</p>
	827 PC50TOOLS	<p><b>Aspirador profissional 50L c/ tomada de corrente</b> <i>Industrial Vacuum cleaner with socket-50L</i></p> <p>Capacidade de aspiração Kpa 24 Fluxo de ar máx. m<sup>3</sup>/h 220 Eléctrico W 1350   230 V / 50-60 Hz Embalagem - AxLxP 870x500x500 mm Kg 20,5 m<sup>3</sup> 0,217</p>
	858 PC70	<p><b>Aspirador profissional 70L</b> <i>Industrial Vacuum - 70L</i></p> <p>Capacidade de aspiração Kpa 24 Fluxo de ar máx. m<sup>3</sup>/h 220 Eléctrico W 1350   220-240 / 50 Hz Embalagem - AxLxP 950x500x500 mm Kg 21 m<sup>3</sup> 0,225</p>
	825 PC80 TWIN POWER	<p><b>Aspirador profissional 80L</b> <i>Industrial Vacuum - 80L</i></p> <p>Capacidade de aspiração Kpa 24 Fluxo de ar máx. m<sup>3</sup>/h 195 Eléctrico W 2400   220-240 / 50 Hz Embalagem - AxLxP 940x610x810 mm Kg 36 m<sup>3</sup> 0,464</p>

Ferramentas e acessórios em dotação.

Tools and accessories as standard.



EQUIPAMENTOS COMPLEMENTARES

AQUECEDOR DE PRATOS

**JuneX**

COMPLEMENTARY EQUIPMENT

PLATE WARMER



APJ30

CE



APJ30



APJ60



APJ120



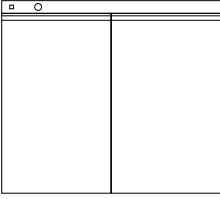
## CARACTERÍSTICAS

- » Construção em aço inox.
- » Regulação de temperatura de 30 - 90 °C.
- » Prateleira ajustável.

## CHARACTERISTICS

- » *Stainless steel construction.*
- » *Temperatura regulation 30-90°C*
- » *Adjustable tray.*



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	<b>1930</b> APJ30	<b>Aquecedor de pratos (30 unid.)</b> <i>Plate warmer (30 units)</i> Eléctrica W 400   230 V-50Hz AxLxP 570x4460x400 mm Kg 20 m <sup>3</sup> 0,179
	<b>1931</b> APJ60	<b>Aquecedor de pratos (60 unid.)</b> <i>Plate warmer (60 units)</i> Eléctrica W 400   230 V-50Hz AxLxP 870x460x400 mm Kg 26,5 m <sup>3</sup> 0,179
	<b>1932</b> APJ120	<b>Aquecedor de pratos (120 unid.)</b> <i>Plate warmer (120 units)</i> Eléctrica W 1500   230 V-50Hz AxLxP 870x800x460 mm Kg 45 m <sup>3</sup> 0,350





3156



P55X



P100X

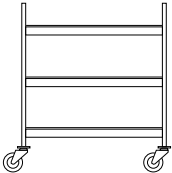
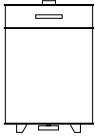
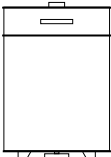
## CARACTERÍSTICAS

- » **Carro de transporte** com construção inteiramente em aço inox.
- » Equipado com 3 prateleiras em aço inox.
- » Duas prateleiras fixas e uma amovível.
- » Rodas em borracha para fácil manuseamento e operações suaves.
- » **Baldes de detritos com pedal**, disponíveis em duas dimensões.
- » Modelo P55X com 50L e modelo P100X com 95L.
- » Estrutura do equipamento totalmente construída em aço inox.
- » Pega amovível com patilha para permitir suspender a tampa.
- » Puxador na parte frontal para manusear facilmente o balde.
- » Disponível com dois pés em aço inox e duas rodas fixas.

## CHARACTERISTICS

- » *The **Transport Trolley** in entirely built in stainless steel.*
- » *Available with 3 shelves in stainless steel (1 removable).*
- » *Rubber wheels for easy handling and smooth operation.*
- » *The **Waste Buckets with Pedal** are available in two dimensions.*
- » *Model P55X with 50L and model P100X with 95L capacity.*
- » *Structure in stainless steel.*
- » *Movable handle to support lid suspension.*
- » *Front handle for easy bucket transport.*
- » *Available with two stainless steel feet and two fixed wheels.*



	<b>CÓDIGO / CODE</b> <b>MODELO / MODEL</b>	<b>DESCRIÇÃO / DESCRIPTION</b>
	20809 3156	<b>Carro de transporte com 3 prateleiras</b> <b>3 Shelves trolleys</b> AxLxP 855x752x510 mm Kg 30 m <sup>3</sup> 0,339
	2093 P 55X	<b>Balde com pedal 50L</b> <b>50L Debris bucket with pedal</b> A 580 mm Ø c/ acessórios 535 mm Ø s/ acessórios 395 mm Kg 6,7 m <sup>3</sup> 0,11
	2092 P 100X	<b>Balde com pedal 95L</b> <b>95L Debris bucket with pedal</b> A 660 mm Ø c/ acessórios 595 mm Ø s/ acessórios 460 mm Kg 10,8 m <sup>3</sup> 0,16





8220



8210



7014

## CARACTERÍSTICAS

» Triturador Kisag 8220 com 2 velocidades e capacidade de 20.000rpm. Design único e ergonómico para facilmente ser ajustado à palma da mão, de modo a permitir operações firmes, facilitando o manuseamento durante as operações.

» O triturador Kisag 8220 foi desenhado pela prestigiada marca Suíça Kisag e apresenta elevada qualidade, permitindo operações contínuas durante 8' e recipientes com capacidade até 20L. Lâmina multifunção em aço inox. Indicado para misturar e transformar em puré, bater cremes, maionese, moer e picar frutos secos, nozes etc. Disponível em dotação com suporte de parede.

» Triturador Kisag 8210 com pega ergonómica permite operações prolongadas com conforto, tornando o equipamento fácil de manusear. O equipamento é fácil de operar em qualquer posição e pode ser colocado em cima da mesa sem rolar. Pega resistente ao calor e design que permite ser encaixado num recipiente.

» O triturador Kisag 8210 é um equipamento de elevada qualidade que foi desenhado pela Kisag para ser usado durante 5' contínuos em recipientes até 200L de capacidade. Lâmina multifunção em aço inox.

» Caixa do motor em alumínio, veio de 500mm, pé e lâmina em aço inox para fácil limpeza. Motor robusto de elevada qualidade, permite seleccionar velocidades entre 14.000 e 17.000 rpm e operação contínua. Disponível em dotação com suporte de parede.

» Máquina de croquetes, modelo 7014, com construção robusta em metal. Dispõe de 3 acessórios com diferentes formas e dimensões. Prato deslizante para facilitar operações de prensagem.

## CHARACTERISTICS

» The blender model Kisag 8220 has 2 speeds and 20.00rpm capacity. Ergonomic and unique design for a proper fit to the hand, allowing a firm grip for easier operation.

» The blender model Kisag 8220 was designed by the prestigious Swiss brand Kisag and features a high quality, allowing 8 hours of continuous operation and recipients to 20lt capacity. Multifunctional blade in stainless steel. Tailored to mix and mash potatoes, mix creams, mayonnaise, grinding and crushing dried fruits, nuts, etc. Wall bracket included.

» The blender model Kisag 8210 has an ergonomic handle for a proper fit to the hand, allowing a firm grip suitable for prolonged operation. Easy to use in any position and can be placed on top of working table with no rotation. Heat resistant handle and designed to fit in a recipient.



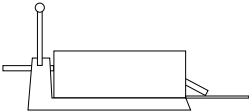
» The blender model Kisag 8210 was designed by the prestigious Swiss brand Kisag and features a high quality, allowing 5 hours of continuous operation and recipients to 200lt capacity. Multifunctional blade in stainless steel.

» Motor casing in aluminum, 500mm axis, Arm grinder and feet in stainless steel for easy cleaning. The high quality and robust motor allows selection of 2 speeds, 14 000/17 000 rpm and continuous operation. Wall bracket included.

» Food press, model 7014, is robustly built in metal. Available with 3 accessories for different shapes and sizes. Sliding plate for easier press operation.





	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	3137 8220	<b>Triturador portátil 20 cm</b> <i>Hand blender</i> rpm 20 000 - 15 000 Quantidade de processamento 20L Comprimento do cabo 2 mt Eléctrico W 250   220-240 / 50 Hz AxLxP 380x120x90 mm Kg 1,83 m <sup>3</sup> 0,025
	3138 8210	<b>Triturador portátil 50 cm</b> <i>Hand blender</i> rpm 17 000 - 14 000 Quantidade de processamento 200L Comprimento do cabo 4 mt Eléctrico W 550   220-240 / 50 Hz AxLxP 760x230x120mm Kg 4 m <sup>3</sup> 0,033
	15076 7014	<b>Máquina de croquetes</b> <i>Food press</i> Produção 150-180 croquetes/ carga AxLxP 155x360x126 mm Kg 5,4 m <sup>3</sup> 0,039



A series of horizontal lines for writing, consisting of 30 evenly spaced lines that fill the majority of the page.





MANUEL J. MONTEIRO

Estrada das Palmeiras, 55 | Queluz de Baixo  
Apartado 1004 | 2734-504 Barcarena | Portugal  
T. (+351) 214 349 700 | F. (+351) 214 349 754  
gestor@mjm.pt

FEITO PARA DURAR  
MADE TO LAST

Reservamos o direito de erro na impressão, assim como, alterar as especificações e características técnicas dos produtos ou a gama, sem aviso prévio.  
*We reserve the right to alter technical specifications or range without prior notice.*