



P N H

EQUIP[®]

PROFESSIONAL
EQUIPMENT
SOLUTIONS





**FOR THOSE WHO ARE LOOKING FOR A PARTNER WHO SELLS
QUALITY AND SERVICE, AS WELL AS STAINLESS STEEL
EQUIPMENT, WE ARE THE SOLUTION!**

ÍNDICE

INDEX * INDEX * INDICE



08

COZINHAS INDUSTRIAIS

**INDUSTRIAL KITCHENS * CUISINES INDUSTRIELLES *
COCINAS INDUSTRIALES**

32

CONFEÇÃO

COOKING * CUISSON * COCCIÓN

58

LAVAGEM

DISHWASHING * VAISSELLE * LAVADO DE VAJILLA



PNH JÁ CONTA COM MAIS DE 47 ANOS DE EXPERIÊNCIA NA ÁREA DA METALURGIA E METALOMECÂNICA, TENDO ATUALMENTE UMA POSIÇÃO CONSOLIDADA NO MERCADO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS HOTELEIROS E HOSPITALARES, EM AÇO INOX.

Alicerçada numa política sustentada de crescimento e assegurando o cumprimento das expectativas dos nossos clientes, a marca PNH é hoje reconhecida como uma referência na sua área de atividade.

Os constantes investimentos em inovação e tecnologia, ajudam-nos a estar presentes em mercados de grande exigência e permitem-nos ter uma carteira de clientes fidelizados, bem como o seu reconhecimento.

Consideramos a **nossa Política da Qualidade** como **um dos pilares fundamentais do sucesso da empresa**, guiando-nos no sentido da obtenção da melhor qualidade, da melhoria contínua e do melhor desempenho possível.

Tendo em vista a melhoria contínua, avaliamos regularmente o nosso desempenho de forma a atingirmos os objetivos e metas por nós estabelecidos, adequando a nossa Política de Qualidade à constante evolução das atividades, produtos, serviços e relacionamento com as partes interessadas.

O nosso futuro traduz-se na procura incansável da satisfação máxima de todos aqueles que conosco se relacionam.

EN

PNH HAS MORE THAN 47 YEARS OF EXPERIENCE IN THE METALLURGY AND METALWORKING INDUSTRIES, HAVING NOWADAYS A CONSOLIDATED POSITION IN THE MARKET OF PROFESSIONAL STAINLESS STEEL FURNITURE & EQUIPMENT PRODUCTION, FOR HOTELS AND HOSPITALS.

Based on a sustained policy of growth and ensuring the fulfilment of our customers' expectations, the PNH brand is today recognized as a reference in its area of activity.

The constant investment in innovation and technology, help us to be present in highly demanding markets and allow us to have a portfolio of loyal customers, as well as their recognition.

We consider our Quality Policy as one of the fundamental pillars in the company's success, guiding us towards obtaining the best quality, continuous improvement and the best possible performance.

Having this in mind, we regularly evaluate our performance in order to achieve the objectives and goals established by us, adapting our Quality Policy to the constant evolution of activities, products, services and relationships with stakeholders.

Our future translates into the relentless pursuit of maximum satisfaction for all those who relate to us.

FR

PNH A PLUS DE 47 ANS D'EXPÉRIENCE DANS LE DOMAINE DE LA MÉTALLURGIE ET DE LA MÉTALLOMÉCANIQUE, AYANT AUJOURD'HUI UNE POSITION CONSOLIDÉE SUR LE MARCHÉ DE LA PRODUCTION ET DE LA VENTE DE MOBILIER ET D'ÉQUIPEMENTS HÔTELIERS ET HOSPITALIERS, EN ACIER INOXYDABLE.

Basée sur une politique de croissance soutenue et assurant la satisfaction des attentes de nos clients, la marque PNH est aujourd'hui reconnue comme une référence dans son domaine d'activité.

Les investissements constants dans l'innovation et la technologie, nous aident à être présents sur des marchés très exigeants et nous permettent d'avoir un portefeuille de clients fidèles, ainsi que leur reconnaissance.

Nous considérons notre politique de qualité comme l'un des piliers fondamentaux du succès de l'entreprise, qui nous guide vers l'obtention de la meilleure qualité, l'amélioration continue et les meilleures performances possibles.

Dans une optique d'amélioration continue, nous évaluons régulièrement nos performances afin d'atteindre les objectifs et les buts que nous nous sommes fixés, en adaptant notre politique de qualité à l'évolution constante des activités, des produits, des services et des relations avec les parties prenantes.

Notre avenir se traduit par la recherche incessante d'une satisfaction maximale pour tous ceux qui nous entourent.

ES

PNH TIENE MÁS DE 47 AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL ÁREA DE LA METALURGIA Y METALOMECÁNICA, TENIENDO ACTUALMENTE UNA POSICIÓN CONSOLIDADA EN EL MERCADO DE LA PRODUCCIÓN Y VENTA DE MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO HOTELERO Y HOSPITALARIO, EN ACERO INOXIDABLE.

Basándose en una política de crecimiento sostenido y asegurando el cumplimiento de las expectativas de nuestros clientes, la marca PNH es ahora reconocida como una referencia en su área de actividad.

Las constantes inversiones en innovación y tecnología, nos ayudan a estar presentes en mercados altamente exigentes y nos permiten tener una cartera de clientes fieles, así como su reconocimiento.

Consideramos nuestra Política de Calidad como uno de los pilares fundamentales del éxito de la empresa, que nos guía hacia la obtención de la mejor calidad, la mejora continua y el mejor rendimiento posible.

Con miras a la mejora continua, evaluamos regularmente nuestro desempeño para alcanzar los objetivos y metas establecidos por nosotros, adaptando nuestra Política de Calidad a la constante evolución de las actividades, productos, servicios y relaciones con las partes interesadas.

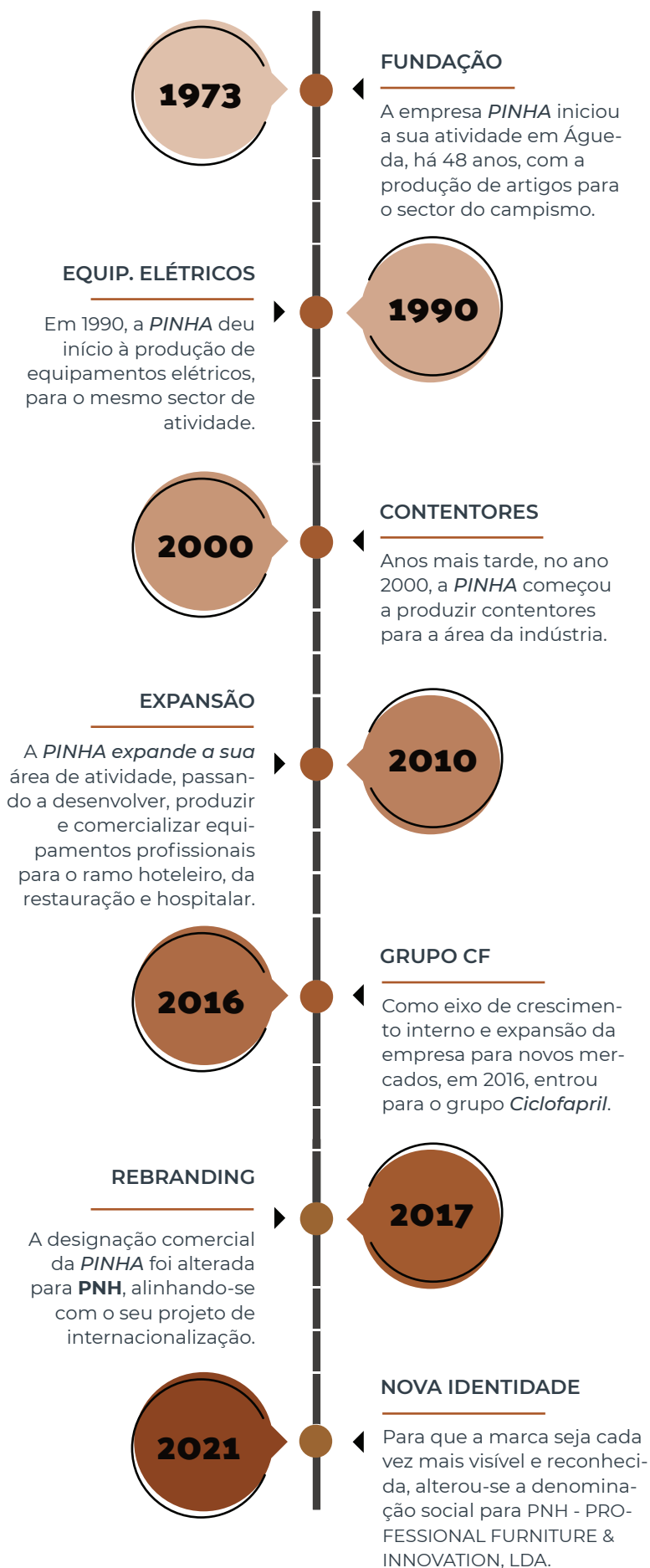
Nuestro futuro se traduce en la búsqueda incesante de la máxima satisfacción de todos los que se relacionan con nosotros.



N

P N H

HISTÓRIA * HISTORY * HISTOIRE * HISTORIA



FOUNDATION / FONDATION / FUNDACIÓN

- EN** The company *PINHA* started its activity in Águeda, 48 years ago, producing articles for the camping sector in Portugal.
- FR** L'entreprise *PINHA* a commencé son activité à Águeda, il y a 48 ans, avec la production d'articles pour le secteur du camping au Portugal.
- ES** La empresa *PINHA* comenzó su actividad en Águeda, hace 48 años, con la producción de artículos para el sector del camping en Portugal.

ELECTRICAL EQUIP. / MAT. ELÉCTRIQUE / EQUIPO ELÉCTRICO

- EN** In 1990 *PINHA* started the production of electrical equipment for the same sector of activity.
- FR** En 1990, *PINHA* a commencé la production de matériel électrique, pour le même secteur d'activité.
- ES** En 1990, *PINHA* comenzó la producción de equipos eléctricos, para el mismo sector de actividad.

CONTAINERS / CONTENU / CONTENEDORES

- EN** Years later, in the year 2000, *PINHA* started producing containers for the industry.
- FR** Des années plus tard, en l'an 2000, *PINHA* a commencé à produire des conteneurs pour l'industrie.
- ES** Años más tarde, en el año 2000, *PINHA* comenzó a producir contenedores para la industria.

EXPANSION / EXPANSION / EXPANSIÓN

- EN** *PINHA* expands its area of activity to develop, produce and sell professional equipment for the hotel, restaurant and hospitality industry.
- FR** *PINHA* élargit son domaine d'activité pour développer, produire et vendre des équipements professionnels pour l'hôtellerie, la restauration et l'accueil.
- ES** *PINHA* amplía su área de actividad para desarrollar, producir y vender equipos profesionales para la industria de la hostelería y la restauración.

GROUP CF / GROUPE CF / GRUPO CF

- EN** As an axis of internal growth and expansion of the company into new markets, in 2016 it joined the *Ciclofapril* group.
- FR** En tant qu'axe de croissance interne et d'expansion de l'entreprise sur de nouveaux marchés, elle a rejoint en 2016 le groupe *Ciclofapril*.
- ES** Como eje de crecimiento interno y de expansión de la empresa en nuevos mercados, en 2016 se incorporó al grupo *Ciclofapril*.

PINHA'S REBRANDING FOR PNH / LE REBRANDING DE PINHA POUR PNH / REBRANDING DE PINHA PARA PNH

- EN** Aiming at its internationalisation, the rebranding of the brand *PINHA*, to *PNH*, began in 2017 and was completed in 2021 with the change of its corporate name.
- FR** Visant son internationalisation, le rebranding de la marque *PINHA*, en *PNH*, a débuté en 2017 et s'est terminé en 2021 avec le changement de sa raison sociale.
- ES** Con el objetivo de su internacionalización, el rebranding de la marca *PINHA*, a *PNH*, comenzó en 2017 y se completó en 2021 con el cambio de su denominación social.

AMIGA DO AMBIENTE

ECO-FRIENDLY * ÉCOLOGIQUE * ECOLÓGICA



- * Todos os aspetos ambientais são sistematicamente identificados, controlados e monitorizados de modo a garantir a melhoria contínua do desempenho ambiental.
- * O material utilizado nos nossos produtos é 100% reciclável.
- * Todas as embalagens de cartão que usamos são 100% reutilizáveis.
- * Garantimos o tratamento final das embalagens de cartão, através de contrato com a empresa especializada Ponto Verde.
- * Asseguramos o tratamento final dos produtos elétricos, através de contrato com a empresa Amb3e, especializada para o efeito.

EN

- * All environmental aspects are systematically identified, controlled and monitored to ensure continuous improvement of environmental performance.
- * The material used in our products is 100% recyclable.
- * All cardboard packaging we use is 100% reusable.
- * We guarantee the final treatment of the cardboard packaging, through a contract with the legally specialised Ponto Verde company.
- * We guarantee the final treatment of the electrical products, through a contract with the company Amb3e, specialized for this purpose.

FR

- * Tous les aspects environnementaux sont systématiquement identifiés, contrôlés et surveillés afin de garantir une amélioration continue des performances environnementales.
- * Les matériaux utilisés dans nos produits sont 100% recyclables.
- * Tous les emballages en carton que nous utilisons sont 100% réutilisables.
- * Nous garantissons le traitement final des emballages en carton, par le biais d'un contrat avec la société Ponto Verde, juridiquement spécialisée.
- * Nous garantissons le traitement final des produits électriques, grâce à un contrat avec la société Amb3e, spécialisée à cet effet.

ES

- * Todos los aspectos ambientales se identifican, controlan y supervisan sistemáticamente para garantizar la mejora continua del rendimiento ambiental.
- * El material utilizado en nuestros productos es 100% reciclable.
- * Todos los envases de cartón que usamos son 100% reutilizables.
- * Garantizamos el tratamiento final del embalaje de cartón, a través de un contrato con la empresa Ponto Verde, legalmente especializada.
- * Garantizamos el tratamiento final de los productos eléctricos, a través de un contrato con la empresa Amb3e, especializada para este fin.

Com vista à obtenção da melhor qualidade, da melhoria contínua e do melhor desempenho possível, a PNH é uma empresa certificada pela norma EN **ISO 9001:2015**, atribuída pela **SGS**.

A ISO 9001 é a norma de Sistemas de Gestão mais utilizada mundialmente, sendo a referência internacional para a Certificação de Sistemas de Gestão da Qualidade (SGQ).



Já a marca NF atribui uma garantia indiscutível que de os produtos certificados estão aptos para o uso alimentar.

O certificado **NF de higiene alimentar**, atribuído pelo grupo **AFNOR**, garante que a nossa gama de estanteria de alumínio e polietileno modular cumpre com os standards de segurança, utilização e qualidade, de acordo com a normativa técnico-sanitária vigente.



EN

In order to achieve the best possible quality, continuous improvement and performance, PNH is an EN **ISO 9001:2015** certified company, issued by **SGS**.

ISO 9001 is the most widely used Management Systems standard worldwide, and is the international reference for the Certification of Quality Management Systems (QMS).

The NF brand provides an indisputable guarantee that certified products are suitable for food use.

The **NF certificate for food hygiene**, issued by the **AFNOR** group, guarantees that our range of aluminium and polyethylene modular shelving meets the standards of safety, use and quality, in accordance with the technical-sanitary regulations in force.

FR

Afin d'atteindre la meilleure qualité possible, l'amélioration continue et la performance, PNH est une entreprise certifiée par la norme EN **ISO 9001:2015**, attribuée par **SGS**.

ISO 9001 est la norme, des systèmes de management, la plus utilisée dans le monde et constitue la référence internationale pour la certification des Systèmes de Gestion de la Qualité (SGQ).

La marque NF offre une garantie incontestable sur le fait que les produits certifiés sont aptes à l'usage alimentaire.

Le certificat **NF d'hygiène alimentaire**, délivré par le groupe **AFNOR**, garantit que notre gamme de rayonnages modulaires en aluminium et polyéthylène répond aux normes de sécurité, d'utilisation et de qualité, conformément à la réglementation technico-sanitaire en vigueur.

ES

Para lograr la mejor calidad posible, la mejora continua y el rendimiento, PNH es una empresa con certificación EN **ISO 9001:2015**, otorgada por **SGS**.

La norma ISO 9001 es la más utilizada en todo el mundo para los sistemas de gestión, y es la referencia internacional para la certificación de los Sistemas de Gestión de la Calidad (SGC).

La marca NF ofrece una garantía indiscutible de que los productos certificados son aptos para el uso alimentario.

El certificado **NF de higiene alimentaria**, otorgado por el grupo **AFNOR**, garantiza que nuestra gama de estanterías modulares de aluminio y polietileno cumple las normas de seguridad, uso y calidad, de acuerdo con la normativa técnico-sanitaria vigente.



AÇO INOX ALIMENTAR

FOOD-GRADE STAINLESS STEEL * ACIER INOXYDABLE DE QUALITÉ ALIMENTAIRE * ACERO INOXIDABLE DE CALIDAD ALIMENTARIA



GÁS

GAS * GAZ * GAS



ELÉTRICO

ELECTRIC * ELÉCTRIQUE * ELÉCTRICO



INDUÇÃO

INDUCTION * INDUCTION * INDUCCIÓN



PLACA COM REVESTIMENTO EM CERÂMICA

CERAMIC COATED PLATE * PLAQUE À REVÊTEMENT CÉRAMIQUE * PLACA CON REVESTIMIENTO CERÁMICO



PLACA COM REVESTIMENTO EM CROMODURO

CHROMODURO/CHROMED COATED PLATE * PLAQUE À REVÊTEMENT CHROMODUR * PLACA CON REVESTIMIENTO CROMO DURO



COM TEMPORIZADOR

WITH TIMER * AVEC MINUTERIE * CON TEMPORIZADOR



LARGURA x PROFUNDIDADE x ALTURA (LxPxA)

WIDTH X DEPTH X HEIGHT * LARGEUR X PROFONDEUR X HAUTEUR * ANCHO X PROFUNDIDAD X ALTURA



LARGURA x ALTURA (LxA)

WIDTH X HEIGHT * LARGEUR X HAUTEUR * ANCHO X ALTURA



COZINHAS INDUSTRIAIS

INDUSTRIAL KITCHENS * CUISINES INDUSTRIELLES *
COCINAS INDUSTRIALES



10-23

LINHA 450
LINE 450
GAMME 450
LÍNEA 450

24-31

LINHA 700
LINE 700
GAMME 700
LÍNEA 700



LINHA 450

LINE 450 * GAMME 450 * LÍNEA 450





12

FOGÕES
COOKERS
CUISINIÈRES
COCINAS

14

FRY TOPS DE CROMODURO
CHROMED GRIDDLES
PLANCHAS DE CHROMODUR
PLANCHAS DE CROMO DURO

16

FRY TOPS DE CERÂMICA
CERAMIC GRIDDLES
PLANCHAS CÉRAMIQUES
PLANCHAS DE CERÁMICA

20

FRITADEIRA
FRIER
FRITEUSE
FREIDORA

21

BANHO MARIA
BAIN MARIE
BAIN-MARIE
BAÑO MARÍA

22

BARBECUE
GRILL
GRILL
BARBACOA

23

MÓVEIS DE APOIO
BASE UNITS
MEUBLES DE SUPPORT
MUEBLES DE APOYO

LINHA 450

LINE 450 * GAMME 450 * LÍNEA 450



FOGÕES

COOKERS * CUISINIÈRES * COCINAS



400 | | ●



600 | | ●

FOGÕES A GÁS GAS COOKERS CUISINIÈRES À GAZ COCINAS A GAS						INOX ESMERILADO BRUSHED S.S. INOX BROSSÉ INOX ESMERILADO		PRETO BLACK NOIR NEGRO	
MOD.	WxDxH (mm)	WxDxH	KG	POWER (kW)	Nº OF BURNERS	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)
FOGÃO 400 COOKER 400 * CUISINIÈRE 400 * COCINA 400									
400 6kW	400x455x220	350x370x60	7,5	6	1	31FG010101		-	-
400 8kW	400x455x220	350x370x60	7,5	8	1	31FG010201		31FG010202	
FOGÃO 600 COOKER 600 * CUISINIÈRE 600 * COCINA 600									
600	600x455x220	545x370x60	10,6	3,6 + 6	2	31FG020101		31FG020102	

WxDxH **Dimensões da grelha** * Grid dimensions * Dimensions de la grille * Dimensiones de la parrilla

PT

- Construção geral em aço inox de qualidade alimentar;
- Queimadores niquelados;
- Válvulas de comando com segurança por termopar;
- Entrada de gás posterior 1/2";
- Isqueiro piezoelétrico com funcionamento a pilha (não fornecida);
- Grelhas de apoio em aço inox;
- Pés niveladores;
- Tomada de pressão;
- Preparado de fábrica para GPL;
- Fornecido com injetor para conversão para gás natural e respetiva etiqueta;

EN

- General construction in food grade stainless steel;
- Nickel-plated burners, watertight series;
- Control valves with thermocouple safety;
- 1/2" rear gas inlet;
- Piezoelectric lighter with battery functioning (not supplied);
- Stainless steel support grids;
- Levelling feet;
- Pressure plug;
- Prepared as standard for LPG;
- Supplied with injector for conversion to natural gas and respective label;

FR

- Construction générale en acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Brûleurs nickelés ;
- Vannes de régulation avec thermocouple de sécurité ;
- Entrée de gaz arrière 1/2" ;
- Briquet piézoélectrique fonctionnant avec une pile (non fournie) ;
- Grilles de support en acier inoxydable ;
- Pieds de nivellement ;
- Prise de pression ;
- Préparé en standard pour le GPL ;
- Fourni avec l'injecteur pour la conversion au gaz naturel et l'étiquette correspondante ;

ES

- Construcción en acero inox de calidad alimentaria;
- Quemadores niquelados;
- Válvulas con termopar de seguridad;
- Entrada de gas posterior de 1/2";
- Encendedor piezoeléctrico con pila (no incluida);
- Parrilla de apoyo en acero inoxidable;
- Pies niveladores;
- De serie se suministran preparados para gas butano;
- Se incluye dotación de inyector para conversión a gas natural con su respectiva etiqueta.



FOGÕES

COOKERS * CUISINIÈRES * COCINAS



400 |  | ●

FOGÃO DE INDUÇÃO INDUCTION COOKER CUISINIÈRE À INDUCTION COCINA DE INDUCCIÓN					INOX ESMERILADO BRUSHED S.S. INOX BROSSÉ INOX ESMERILADO	
MOD.	WxDxH (mm)	KG	POWER (W)	VOLTAGE (V/HZ)	REF.	EURO (€)
FOGÃO 400						
COOKER 400 * CUISINIÈRE 400 * COCINA 400						
400	400x455x180	4,3	3500	220V – 240V 50/60 Hz	31MI010101	

PT

- Construção geral em aço inox esmerilado, com placa em material vitrocerâmico;
- Funcionamento Touch + Manual;
- Configuração dos níveis de potência (de 1 a 10);
- Configuração dos níveis de temperatura (de 60° a 240°C);
- Temporizador 0-180 minutos;
- Dispositivo de proteção;
- Reconhecimento de material utilizado;
- Desliga automaticamente;
- Pés niveladores;
- Funciona com panelas/tachos de diâmetro mínimo =12cm e máximo=26cm

EN

- General construction in brushed stainless steel, with vitroceramic hob;
- Touch + Manual operation;
- Configuration of power levels (from 1 to 10);
- Configuration of temperature levels (from 60° to 240°C);
- Timer 0-180 minutes;
- Protection device;
- Recognition of material used;
- Automatic switch-off;
- Levelling feet;
- Works with pots/pans of minimum diameter=12cm and maximum=26cm

FR

- Construction générale en acier inoxydable brossé, avec plaque vitrocéramique ;
- Touch + Opération manuelle ;
- Configuration des niveaux de puissance (de 1 à 10) ;
- Configuration des niveaux de température (de 60° à 240°C) ;
- Fonction de minuterie de 0 à 180 minutes;
- Dispositif de protection ;
- Reconnaissance du matériel utilisé ;
- Arrêt automatique ;
- Pieds de nivellement ;
- Fonctionne avec des casseroles d'un diamètre minimum de 12 cm et maximum de 26 cm

ES

- Construcción en acero inox esmerilado, con placa en material vitrocerámico;
- Touch control + manual;
- Selector de niveles de potencia (de 1 a 10);
- Configuración de niveles de temperatura (de 60° a 240°C);
- Temporizador de 0-180 minutos;
- Dispositivo de protección;
- Reconocimiento del material utilizado;
- Apagado automático;
- Pies de nivelación;
- Funciona con ollas/sartenes de diámetro mínimo=12cm y máximo=26cm

FRY TOPS DE CROMODURO

HARD CHROME GRIDDLES * PLANCHAS DE CHROMODUR * PLANCHAS DE CROMO DURO



FRY TOPS A GÁS GAS GRIDDLES PLANCHAS À GAZ PLANCHAS A GAS						PLACA LISA 14MM SMOOTH 14MM PLATE PLAQUE LISSE 14MM PLACA LISA 14MM	
MOD.	WxDxH (mm)	KG	POWER (kW)	Nº OF BURNERS	FINISHING	REF.	EURO (€)
FRY TOP 600		GRIDDLE 600 * PLANCHA 600 * PLANCHA 600					
600G ES	600x455x280	39,8	6,4	2	Stainless Steel	31FY070601	
600G AI	600x455x280	39,8	6,4	2	Rainbow	31FY070605	
600G PR	600x455x280	39,8	6,4	2	Black	31FY070606	
600G CO	600x455x280	39,8	6,4	2	Copper	31FY070607	
600G DO	600x455x280	39,8	6,4	2	Gold	31FY070608	
600G CH	600x455x280	39,8	6,4	2	Chocolate	31FY070609	
600G AN	600x455x280	39,8	6,4	2	Anthracite	31FY070610	
FRY TOP 800		GRIDDLE 800 * PLANCHA 800 * PLANCHA 800					
800G ES	800x455x280	51	9,6	3	Stainless Steel	31FY070901	
800G AI	800x455x280	51	9,6	3	Rainbow	31FY070905	
800G PR	800x455x280	51	9,6	3	Black	31FY070906	
800G CO	800x455x280	51	9,6	3	Copper	31FY070907	
800G DO	800x455x280	51	9,6	3	Gold	31FY070908	
800G CH	800x455x280	51	9,6	3	Chocolate	31FY070909	
800G AN	800x455x280	51	9,6	3	Anthracite	31FY070910	

PT

- Plano de trabalho em aço com revestimento de cromoduro;
- Aparadeira para recolha de gorduras em aço inox;
- Pés reguláveis em altura;
- Zonas de aquecimento individuais;
- Válvulas de comando com regulação termostática 0-290°C;
- Acendimento por isqueiro a pilhas (pilhas do tipo AA não incluídas);
- Tomada de pressão;
- Preparado de série para GPL;
- Fornecido com injetores para conversão para gás natural e respetiva etiqueta;
- Segurança por termopar;
- Entrada de gás posterior (rosca de 1/2")

EN

- Working surface in stainless steel with chromed coating;
- Stainless steel grease collection tray;
- Adjustable feet in height;
- Individual heating zones;
- Control valves with thermostat regulation 0-290°C;
- Battery operated lighter (AA batteries not included);
- Pressure plug;
- Prepared as standard for LPG;
- Supplied with nozzles for conversion to natural gas and respective conversion label;
- Thermocouple safety;
- Rear gas inlet (1/2" thread)

FR

- Plan de travail en acier inoxydable avec revêtement chromodur ;
- Tiroir de récupération de graisses amovible inox à l'avant ;
- Pieds réglables en hauteur ;
- Zones de chauffage individuelles ;
- Vannes de contrôle avec régulation thermostatique 0-290°C ;
- Briquet fonctionnant sur piles (piles AA non incluses) ;
- Prise de pression ;
- Préparé en standard pour le GPL ;
- Fourni avec l'injecteur pour la conversion au gaz naturel et l'étiquette correspondante ;
- Sécurité des thermocouples ;
- Entrée de gaz arrière (filetage 1/2")

ES

- Encimera de acero inox con revestimiento de cromoduro;
- Bandeja de recogida de grasa de acero inoxidable;
- Pies ajustables en altura;
- Zonas de calefacción individuales;
- Válvulas de control con regulación termostática 0-290°C;
- Encendedor a pilas (pilas AA no incluidas);
- Toma de presión;
- Preparado de serie para el GPL;
- Se incluye dotación de inyector para conversión a gas natural con su respectiva etiqueta;
- Seguridad del termopar;
- Entrada de gas trasera (rosca de 1/2")



Chromo

LINHA 450

LINE 450 * GAMME 450 * LÍNEA 450



FRY TOPS DE CROMODURO

HARD CHROME GRIDDLES * PLANCHAS DE CHROMODUR * PLANCHAS DE CROMO DURO



EQUIPAMENTOS HOTELEIROS * HOSPITALITY EQUIPMENTS * EQUIPEMENTS HÔTELIERS * EQUIPAMIENTOS HOTELEROS

FRY TOPS ELÉTRICOS ELECTRIC GRIDDLES PLANCHAS ÉLECTRIQUES PLANCHAS ELÉCTRICAS						PLACA LISA 14MM SMOOTH 14MM PLATE PLAQUE LISSE 14MM PLACA LISA 14MM	
MOD.	WxDxH (mm)	KG	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	FINISHING	REF.	EURO (€)
FRY TOP 600		GRIDDLE 600 * PLANCHA 600 * PLANCHA 600					
600E ES	600x455x280	41	3600	230V/50Hz	S. Steel	31FY080801	
600E AI	600x455x280	41	3600	230V/50Hz	Rainbow	31FY080805	
600E PR	600x455x280	41	3600	230V/50Hz	Black	31FY080806	
600E CO	600x455x280	41	3600	230V/50Hz	Copper	31FY080807	
600E DO	600x455x280	41	3600	230V/50Hz	Gold	31FY080808	
600E CH	600x455x280	41	3600	230V/50Hz	Chocolate	31FY080809	
600E AN	600x455x280	41	3600	230V/50Hz	Anthracite	31FY080810	
FRY TOP 800		GRIDDLE 800 * PLANCHA 800 * PLANCHA 800					
800E ES	800x455x280	54,5	4600	230V/50Hz	S. Steel	31FY080901	
800E AI	800x455x280	54,5	4600	230V/50Hz	Rainbow	31FY080905	
800E PR	800x455x280	54,5	4600	230V/50Hz	Black	31FY080906	
800E CO	800x455x280	54,5	4600	230V/50Hz	Copper	31FY080907	
800E DO	800x455x280	54,5	4600	230V/50Hz	Gold	31FY080908	
800E CH	800x455x280	54,5	4600	230V/50Hz	Chocolate	31FY080909	
800E AN	800x455x280	54,5	4600	230V/50Hz	Anthracite	31FY080910	

PT

- Frente em aço inox escovado;
- Plano de trabalho em aço inox com revestimento de Cromoduro;
- Aparadeira para recolha de gorduras em aço inox;
- Pés reguláveis em altura;
- Termostato de controlo 0-295°C com manípulo serigrafado;
- Termostato de segurança;
- Sinalizadores de indicação de aquecimento;
- Resistência cromoníquel

EN

- Brushed stainless steel front;
- Stainless steel worktop with chromoduro coating;
- Stainless steel grease collection tray;
- Height-adjustable feet;
- Thermostat control 0-295°C with silk-screened knob;
- Safety thermostat;
- Heating indicator lights;
- Chromonickel resistance

FR

- Façade en acier inoxydable brossé ;
- Plan de travail en acier inoxydable avec revêtement chromoduro ;
- Tiroir de récupération de graisses amovible inox à l'avant ;
- Pieds réglables en hauteur ;
- Contrôle du thermostat 0-295°C avec bouton sérigraphié ;
- Thermostat de sécurité ;
- Témoins lumineux de chauffage ;
- Résistance au chromonickel

ES

- Frontal de acero inoxidable cepillado;
- Encimera de acero inoxidable con revestimiento de cromoduro;
- Bandeja de recogida de grasa de acero inoxidable;
- Pies ajustables en altura;
- Control del termostato 0-295°C con pomo serigrafado;
- Termostato de seguridad;
- Luces indicadoras de calefacción;
- Resistencia al cromo-níquel



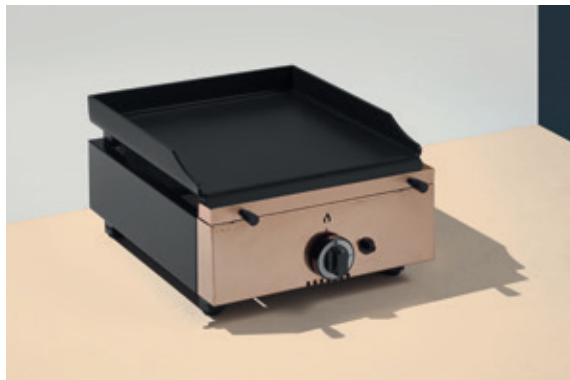
LINHA 450


LINE 450 * GAMME 450 * LÍNEA 450




FRY TOPS DE CERÂMICA

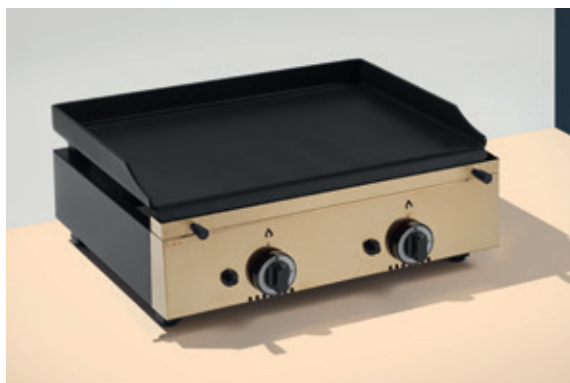
CERAMIC GRIDDLES * PLANCHAS CÉRAMIQUES * PLANCHAS DE CERÁMICA




400 | 400x455x280 mm |  | ●




400 | 400x455x280 mm |  | ●




600 | 600x455x280 mm |  | ●




600 | 600x455x280 mm |  | ●



800 | 800x455x280 mm |  | ●



800 | 800x455x280 mm |  | ●

PT

- Plano de trabalho com revestimento anti-aderente;
- Espessura da placa cerâmica: 6mm, 10mm e 14mm;
- Tipos de placa: lisa, ondulada e mista;
- Gás: preparado para gás butano, propano e natural

EN

- Working surface with non-stick coating;
- Ceramic plate thickness: 6mm, 10mm and 14mm;
- Types of plate: smooth, corrugated and mixed;
- Gas: prepared for butane, propane and natural gas

FR

- Surface de travail avec revêtement anti-adhérent ;
- Épaisseur de la plaque de céramique : 6mm, 10mm et 14mm;
- Types de plaques : lisses, ondulées et mixtes;
- Gaz : préparé pour le butane, le propane et le gaz naturel

ES

- Superficie de trabajo con revestimiento antiadherente;
- Espesor de la placa cerámica: 6mm, 10mm y 14mm;
- Tipos de placa: lisa, ondulada y mixta;
- Gas: preparado para butano, propano y gas natural



FRY TOPS 400 CERÂMICOS

CERAMIC 400 GRIDDLES * PLANCHAS 400 CÉRAMIQUES * PLANCHAS 400 DE CERÁMICA

FRY TOP 400 A GÁS GAS 400 GRIDDLE PLANCHA 400 À GAZ PLANCHA 400 A GAS			6 MM		10 MM		14 MM	
POWER (kW)	Nº OF BURNERS	FINISHING	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)
PLACA LISA			SMOOTH PLATE * PLAQUE LISSE * PLACA LISA					
3,2	1	S. Steel	31FY030101		31FY030201		31FY030301	
3,2	1	Rainbow	31FY030102		31FY030205		31FY030305	
3,2	1	Black	31FY030103		31FY030206		31FY030306	
3,2	1	Copper	31FY030104		31FY030207		31FY030307	
3,2	1	Gold	31FY030105		31FY030208		31FY030308	
3,2	1	Chocolate	31FY030106		31FY030209		31FY030309	
3,2	1	Anthracite	31FY030107		31FY030210		31FY030310	
PLACA ONDULADA			CORRUGATED PLATE * PLAQUE ONDULÉE * PLACA ONDULADA					
3,2	1	S. Steel	-		31FY030202		31FY030302	
3,2	1	Rainbow	-		31FY030211		31FY030311	
3,2	1	Black	-		31FY030212		31FY030312	
3,2	1	Copper	-		31FY030213		31FY030313	
3,2	1	Gold	-		31FY030214		31FY030314	
3,2	1	Chocolate	-		31FY030215		31FY030315	
3,2	1	Anthracite	-		31FY030216		31FY030316	
FRY TOP 400 ELÉTRICO ELECTRIC 400 GRIDDLE PLANCHA 400 ÉLECTRIQUE PLANCHA 400 ELÉCTRICA			6 MM		10 MM		14 MM	
POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	FINISHING	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)
PLACA LISA			SMOOTH PLATE * PLAQUE LISSE * PLACA LISA					
2300	230V/50Hz	S. Steel	31FY040101		31FY040201		31FY040701	
2300	230V/50Hz	Rainbow	31FY040102		31FY040205		31FY040705	
2300	230V/50Hz	Black	31FY040103		31FY040206		31FY040706	
2300	230V/50Hz	Copper	31FY040104		31FY040207		31FY040707	
2300	230V/50Hz	Gold	31FY040105		31FY040208		31FY040708	
2300	230V/50Hz	Chocolate	31FY040106		31FY040209		31FY040709	
2300	230V/50Hz	Anthracite	31FY040107		31FY040210		31FY040710	
PLACA ONDULADA			CORRUGATED PLATE * PLAQUE ONDULÉE * PLACA ONDULADA					
2300	230V/50Hz	S. Steel	-		31FY040202		31FY040702	
2300	230V/50Hz	Rainbow	-		31FY040211		31FY040711	
2300	230V/50Hz	Black	-		31FY040212		31FY040712	
2300	230V/50Hz	Copper	-		31FY040213		31FY040713	
2300	230V/50Hz	Gold	-		31FY040214		31FY040714	
2300	230V/50Hz	Chocolate	-		31FY040215		31FY040715	
2300	230V/50Hz	Anthracite	-		31FY040216		31FY040716	



FRY TOPS 600 CERÂMICOS

CERAMIC 600 GRIDDLES * PLANCHAS 600 CÉRAMIQUES * PLANCHAS 600 DE CERÁMICA

FRY TOP 600 A GÁS GAS 600 GRIDDLE PLANCHA 600 À GAZ PLANCHA 600 A GAS			6 MM		10 MM		14 MM	
POWER (kW)	Nº OF BURNERS	FINISHING	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)

PLACA LISA			SMOOTH PLATE * PLAQUE LISSE * PLACA LISA					
6,4	2	S. Steel	31FY030401		31FY030501		31FY030601	
6,4	2	Rainbow	31FY030402		31FY030505		31FY030605	
6,4	2	Black	31FY030403		31FY030506		31FY030606	
6,4	2	Copper	31FY030404		31FY030507		31FY030607	
6,4	2	Gold	31FY030405		31FY030508		31FY030608	
6,4	2	Chocolate	31FY030406		31FY030509		31FY030609	
6,4	2	Anthracite	31FY030407		31FY030510		31FY030610	

PLACA MISTA			MIXED PLATE * PLAQUE MIXTE * PLACA MIXTA					
6,4	2	S. Steel	-		31FY030502		31FY030602	
6,4	2	Rainbow	-		31FY030511		31FY030611	
6,4	2	Black	-		31FY030512		31FY030612	
6,4	2	Copper	-		31FY030513		31FY030613	
6,4	2	Gold	-		31FY030514		31FY030614	
6,4	2	Chocolate	-		31FY030515		31FY030615	
6,4	2	Anthracite	-		31FY030516		31FY030616	

FRY TOP 600 ELÉTRICO ELECTRIC 600 GRIDDLE PLANCHA 600 ÉLECTRIQUE PLANCHA 600 ELÉCTRICA			6 MM		10 MM		14 MM	
POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	FINISHING	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)

PLACA LISA			SMOOTH PLATE * PLAQUE LISSE * PLACA LISA					
3600	230V/50Hz	S. Steel	31FY040301		31FY040401		31FY040801	
3600	230V/50Hz	Rainbow	31FY040302		31FY040405		31FY040805	
3600	230V/50Hz	Black	31FY040303		31FY040406		31FY040806	
3600	230V/50Hz	Copper	31FY040304		31FY040407		31FY040807	
3600	230V/50Hz	Gold	31FY040305		31FY040408		31FY040808	
3600	230V/50Hz	Chocolate	31FY040306		31FY040409		31FY040809	
3600	230V/50Hz	Anthracite	31FY040307		31FY040410		31FY040810	

PLACA MISTA			MIXED PLATE * PLAQUE MIXTE * PLACA MIXTA					
3600	230V/50Hz	S. Steel	-		31FY040402		31FY040802	
3600	230V/50Hz	Rainbow	-		31FY040411		31FY040811	
3600	230V/50Hz	Black	-		31FY040412		31FY040812	
3600	230V/50Hz	Copper	-		31FY040413		31FY040813	
3600	230V/50Hz	Gold	-		31FY040414		31FY040814	
3600	230V/50Hz	Chocolate	-		31FY040415		31FY040815	
3600	230V/50Hz	Anthracite	-		31FY040416		31FY040816	



FRY TOPS 800 CERÂMICOS

CERAMIC 800 GRIDDLES * PLANCHAS 800 CÉRAMIQUES * PLANCHAS 800 DE CERÁMICA

FRY TOP 800 A GÁS GAS 800 GRIDDLE PLANCHA 800 À GAZ PLANCHA 800 A GAS			6 MM		10 MM		14 MM	
POWER (kW)	Nº OF BURNERS	FINISHING	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)
PLACA LISA			SMOOTH PLATE * PLAQUE LISSE * PLACA LISA					
9,6	3	S. Steel	31FY030701		31FY030801		31FY030901	
9,6	3	Rainbow	31FY030702		31FY030805		31FY030905	
9,6	3	Black	31FY030703		31FY030806		31FY030906	
9,6	3	Copper	31FY030704		31FY030807		31FY030907	
9,6	3	Gold	31FY030705		31FY030808		31FY030908	
9,6	3	Chocolate	31FY030706		31FY030809		31FY030909	
9,6	3	Anthracite	31FY030707		31FY030810		31FY030910	
PLACA MISTA			MIXED PLATE * PLAQUE MIXTE * PLACA MIXTA					
9,6	3	S. Steel	-		31FY030802		31FY030902	
9,6	3	Rainbow	-		31FY030811		31FY030911	
9,6	3	Black	-		31FY030812		31FY030912	
9,6	3	Copper	-		31FY030813		31FY030913	
9,6	3	Gold	-		31FY030814		31FY030914	
9,6	3	Chocolate	-		31FY030815		31FY030915	
9,6	3	Anthracite	-		31FY030816		31FY030916	
FRY TOP 800 ELÉTRICO ELECTRIC 800 GRIDDLE PLANCHA 800 ÉLECTRIQUE PLANCHA 800 ELÉCTRICA			6 MM		10 MM		14 MM	
POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	FINISHING	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)
PLACA LISA			SMOOTH PLATE * PLAQUE LISSE * PLACA LISA					
4600	230V/50Hz	S. Steel	31FY040501		31FY040601		31FY040901	
4600	230V/50Hz	Rainbow	31FY040502		31FY040605		31FY040905	
4600	230V/50Hz	Black	31FY040503		31FY040606		31FY040906	
4600	230V/50Hz	Copper	31FY040504		31FY040607		31FY040907	
4600	230V/50Hz	Gold	31FY040505		31FY040608		31FY040908	
4600	230V/50Hz	Chocolate	31FY040506		31FY040609		31FY040909	
4600	230V/50Hz	Anthracite	31FY040507		31FY040610		31FY040910	
PLACA MISTA			MIXED PLATE * PLAQUE MIXTE * PLACA MIXTA					
4600	230V/50Hz	S. Steel	-		31FY040602		31FY040902	
4600	230V/50Hz	Rainbow	-		31FY040611		31FY040911	
4600	230V/50Hz	Black	-		31FY040612		31FY040912	
4600	230V/50Hz	Copper	-		31FY040613		31FY040913	
4600	230V/50Hz	Gold	-		31FY040614		31FY040914	
4600	230V/50Hz	Chocolate	-		31FY040615		31FY040915	
4600	230V/50Hz	Anthracite	-		31FY040616		31FY040916	

LINHA 450

LINE 450 * GAMME 450 * LÍNEA 450



FRITADEIRA

FRIER * FRITEUSE * FREIDORA



FRITADEIRA ELÉTRICA ELECTRIC FRIER FRITEUSE ÉLETRIQUE FREIDORA ELÉCTRICA							INOX ESMERILADO BRUSHED S.S. INOX BROSSÉ INOX ESMERILADO	PRETO BLACK NOIR NEGRO		
MOD.	WxDxH (mm)	WxDxH	KG	CAP. (Lts)	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)
COM TORNEIRA WITH TAP * AVEC ROBINET * CON GRIFO										
8L-T	400x505x295	257x247x95	7,8	8L	3500	230/50	31FR060101		31FR060102	

WxDxH **Dimensões do cesto** * Basket dimensions * Dimensions du panier * Dimensiones de la cesta

PT

- Construção geral em aço inox alimentar;
- Resistências em inox 3500W, 230V com resguardo;
- Termostato com espelho e regulação 0-185°C;
- Termostato de segurança 230°C;
- Contactor 230V;
- Micro-switch para impedir aquecimento;
- Sinalizador luminoso laranja indicador do aquecimento;
- Sinalizador luminoso verde indicador da corrente;
- Cesto em rede c/ punho em ABS;
- Cuba e tampa em aço inox 304, pega em ABS;
- Cabo de alimentação H05RN 3G1,5mm com ficha schuco;
- Ligador que permite a substituição do cabo de alimentação sem necessidade de abertura do módulo de aquecimento;
- Painel em PVC;
- Torneira de segurança;
- Pés niveladores.

EN

- General construction in food grade stainless steel;
- S/S resistors 3500W, 230V with safety protection;
- Thermostat with mirror and regulation 0-185°C;
- Safety thermostat 230°C;
- 230V contactor;
- Micro-switch to prevent heating;
- Orange signal lamp indicating the heating;
- Green signal lamp indicating the current;
- Mesh basket w/ ABS handle;
- AISI 304 stainless steel bowl and lid, ABS handle;
- H05RN 3G1,5mm power cable with schuco plug;
- Connector that allows the replacement of the power cable without having to open the heating module;
- PVC panel;
- Safety tap;
- Levelling feet.

FR

- Construction générale en acier inox de qualité alimentaire;
- Résistances en acier inoxydable 3500W, 230V avec protection ;
- Thermostat avec miroir et régulation 0-185°C ;
- Thermostat de sécurité 230°C ;
- Contacteur 230V ;
- Micro-interrupteur pour empêcher le chauffage ;
- Lampe de signalisation orange indiquant le chauffage ;
- Lampe de signalisation verte indiquant le courant ;
- Panier en maille avec poignée en ABS;
- Cuve et couvercle en acier inoxydable 304, poignée en ABS ;
- Câble d'alimentation H05RN 3G1,5mm avec prise schuco ;
- Connecteur qui permet de remplacer le câble d'alimentation sans avoir à ouvrir le module de chauffage ;
- Panneau en PVC ;
- Robinet de sécurité ;
- Pieds de nivellement.

ES


- Construcción general en acero inox de calidad alimentaria;
- Resistencias de acero inox 3500W, 230V con protección;
- Termostato con espejo y regulación 0-185°C;
- Termostato de seguridad 230°C;
- Contactor de 230V;
- Micro de seguridad para evitar su funcionamiento sans cabezal;
- Indicador luminoso naranja de calentamiento;
- Lámpara de señalización verde que indica la corriente;
- Cesta interior de rejilla com mango en ABS;
- Cuba y tapa de acero inoxidable 304, tapa de ABS;
- Cable de alimentación H05RN 3G1,5mm con enchufe schuco;
- Conector que permite la sustitución del cable de alimentación sin tener que abrir el módulo de calefacción;
- Panel de PVC;
- Grifo de seguridad;
- Pies de nivelación.



BANHO MARIA

BAIN MARIE * BAIN-MARIE * BAÑO MARÍA



BANHO MARIA ELÉTRICO ELECTRIC BAIN MARIE BAIN-MARIE ÉLETRIQUE BAÑO MARÍA ELÉCTRICO							INOX ESMERILADO BRUSHED S.S. INOX BROSSÉ INOX ESMERILADO	
MOD.	WxDxH (mm)	 WxDxH	KG	CAPACITY (Lts)	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	REF.	EURO (€)
COM TORNEIRA		WITH TAP * AVEC ROBINET * CON GRIFO						
BM-GN1/1	600x455x182	1 GN 1/1	8,1	6L	800	230/50	31BM010101	



WxDxH

Dimensões da cuba * Vat/Bowl dimensions * Dimensions du bac * Dimensiones de la cubeta

PT

- Construção geral em aço inox alimentar escovado;
- Resistência em silicone 800W, com proteção térmica 120°C;
- Cuba GN 1/1 de 150mm;
- Termostato com espelho, regulável de 0 a 85°C;
- Interruptor bipolar estanque luminoso, laranja;
- Sinalizador luminoso laranja, indicador aquecimento;
- Cabo de alimentação com ficha tipo schuco;
- Torneira de segurança;
- Pés niveladores;
- Nº máximo de cubas GN: 2x GN 1/2, 3x GN 1/3, 6x GN 1/6 de 100mm.

EN

- General construction in brushed food grade stainless steel;
- Silicone resistor 800W, with thermal protection 120°C;
- Bowl GN 1/1 of 150mm;
- Thermostat with mirror, adjustable from 0 to 85°C;
- Orange watertight bipolar switch;
- Orange signal lamp, heating indicator;
- Power cable with schuco type plug;
- Safety tap;
- Levelling feet;
- Maximum number of GN bowls: 2x GN 1/2, 3x GN 1/3, 6x GN 1/6 of 100mm.

FR

- Construction générale en acier inox brossé de qualité alimentaire ;
- Résistance au silicone 800W, avec protection thermique 120°C ;
- Cuba GN 1/1 de 150mm ;
- Thermostat avec miroir, réglable de 0 à 85°C ;
- Interrupteur bipolaire étanche orange ;
- Lampe de signalisation orange, indicateur de chauffage ;
- Câble d'alimentation avec fiche type schuco ;
- Robinet de sécurité ;
- Pieds de nivellement;
- Nombre maximum de bacs GN: 2x GN 1/2, 3x GN 1/3, 6x GN 1/6 de 100mm.

ES

- Construcción general en acero inox esmerilado de calidad alimentaria ;
- Resistencia de silicona de 800W, con protección térmica 120°C;
- Cuba GN 1/1 de 150mm;
- Termostato de temperatura regulable de 0 a 85°C;
- Interruptor bipolar estanco de color naranja;
- Lámpara de señalización naranja, indicador de calefacción;
- Cable de alimentación con enchufe tipo schuco;
- Grifo de seguridad;
- Pies niveladores;
- Número máximo de cubetas GN: 2x GN 1/2, 3x GN 1/3, 6x GN 1/6 de 100mm.

LINHA 450

LINE 450 * GAMME 450 * LÍNEA 450



BARBECUE

GRILL * GRILL * BARBACOA



BARBECUE A GÁS
GAS GRILL
GRILL À GAZ
BARCACOA A GAS

INOX ESMERILADO
BRUSHED S.S.
INOX BROSSÉ
INOX ESMERILADO

MOD.	WxDxH (mm)	WxDxH	KG	POWER (kW)	Nº OF BURNERS	REF.	EURO (€)
600	600x455x295	585x400x20	10	7,5	1	31BB010101	

WxDxH **Dimensões da grelha** * Grid dimensions * Dimensions de la grille * Dimensiones de la parrilla

ELEMENTO NEUTRO
NEUTRAL UNIT
ÉLÉMENT NEUTRE
ELEMENTO NEUTRO

INOX ESMERILADO
BRUSHED S.S.
INOX BROSSÉ
INOX ESMERILADO

MOD.	WxDxH (mm)	KG	REF.	EURO (€)
400	400x455x180	4,7	31MN010101	
600	600x455x180	6	31MN020101	



PT

- Construção geral em aço inox de qualidade alimentar;
- Plano de trabalho com grelha em inox regulável;
- Chama piloto;
- Isqueiro piezoelétrico com funcionamento a pilha (não fornecida);
- Tomada de pressão;
- Preparado de fábrica para GPL;
- Fornecido com injetor para conversão para gás natural e respetiva etiqueta;
- Pés niveladores

EN

- General construction in food grade stainless steel;
- Working surface with adjustable stainless steel grill;
- Pilot flame;
- Piezoelectric lighter with battery functioning (not supplied);
- Pressure plug;
- Prepared as standard for LPG;
- Supplied with injector for conversion to natural gas and respective label;
- Levelling feet

FR

- Construction en acier inox de qualité alimentaire ;
- Surface de travail avec grille réglable en acier inoxydable ;
- Flamme pilote ;
- Briquet piézoélectrique fonctionnant avec une pile (non fournie) ;
- Prise de pression ;
- Préparé en standard pour le GPL ;
- Fourni avec l'injecteur pour la conversion au gaz naturel et l'étiquette correspondante ;
- Pieds de nivellement

ES

- Construcción en acero inox de calidad alimentaria;
- Plano de trabajo con parrilla de acero inox regulable;
- Llama piloto;
- Encendedor piezoeléctrico con pila (no incluida);
- De serie se suministra preparada para gas butano;
- Se incluye dotación de inyector para conversión a gas natural con su respectiva etiqueta;
- Pies niveladores

MÓVEIS DE APOIO

BASE UNITS * MEUBLES DE SUPPORT * MUEBLES DE APOYO



MÓVEL L450 UNIT L450 MEUBLE L450 MUEBLE L450		INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX		PRETO 9005 BLACK 9005 NOIR 9005 NEGRO 9005	
MOD.	WxDxH (mm)	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)
SEM COSTAS		WITHOUT BACK * DOS NU * CENTRALE			
1000	1000x500x680	31MV030201		31MV030206	
1200	1200x500x680	31MV030202		31MV030207	
1400	1400x500x680	31MV030203		31MV030208	
1600	1600x500x680	31MV030204		31MV030209	
1800	1800x500x680	31MV030205		31MV030210	
COM COSTAS		WITH BACK * AVEC DOS * MURALE			
1000-C	1000x500x680	31MV030101		31MV030106	
1200-C	1200x500x680	31MV030102		31MV030107	
1400-C	1400x500x680	31MV030103		31MV030108	
1600-C	1600x500x680	31MV030104		31MV030109	
1800-C	1800x500x680	31MV030105		31MV030110	

PT

- Construção geral em aço inox alimentar esmerilado;
- Prateleiras reforçadas mediante ómeças;
- Móvel disponível com costas ou sem costas;
- Disponível em 2 cores: inox ou Preto "½ brilho";
- Pés reguláveis em altura;
- Fornecidas desmontadas. De fácil montagem.

EN

- General construction in brushed food grade S.S. ;
- Shelves reinforced with omegas;
- Cupboard available with or without back;
- Available in 2 colours: stainless steel or black "½ gloss";
- Height adjustable feet;
- Supplied disassembled. Easy to assemble.

FR

- Construction en acier inox brossé ;
- Étagères renforcées par des omegas ;
- Meuble disponible avec dos ou sans dos (central);
- Disponible en 2 couleurs : acier inoxydable ou noir "½ brillant" ;
- Pieds réglables en hauteur ;
- Fourni démonté. Facile à assembler.

ES

- Construcción de acero inoxidable alimentario esmerilado;
- Estantes reforzados con omegas;
- Mueble disponible con o sin respaldo trasero (central);
- Disponible en 2 colores: acero inox o negro "½ brillante";
- Pies ajustables en altura;
- Se suministran desmontados. Fácil de montar.

LINHA 700 PROFISSIONAL

PROFESSIONAL LINE 700 * GAMME 700 PROFESSIONNELLE *
LÍNEA 700 PROFESIONAL





26

FOGÕES
COOKERS
CUISINIÈRES
COCINAS

27

FRY TOPS
GRIDDLES
PLANCHAS
PLANCHAS

28

GRELHADORES
GRILLS
GRILLS
BARBACOAS

29

FRITADEIRAS
FRYERS
FRITEUSES
FREIDORAS

29

BANHO MARIA
BAIN MARIE
BAIN-MARIE
BAÑO MARÍA

30

COZEDORES DE PASTA
PASTA COOKERS
CUISEURS À PÂTES
CUECEPASTAS

31

COMPLEMENTOS
COMPLEMENTS
COMPLÉMENTS
COMPLEMENTOS













FOGÕES

COOKERS * CUISINIÈRES * COCINAS




GAMA DE GÁS * GAS RANGE * GAMME À GAZ * GAMA A GAS



MOD.	WxDxH (mm)	Nº OF BURNERS	BURNERS POWER (kW)	OVEN POWER (kW)	KG	REF.	EURO (€)
SOBRE MÓVEL C/ PORTAS		ABOVE CLOSED CABINET * SUR PLACARD FERMÉ * SOBRE MEUBLE CERRADO					
PPF 40/70 FG-P 	400x730x870	2	1x 3,7 1x 5,5	-	53	32PF7004	
PPF 80/70 FG-P 	800x730x870	4	2x 3,7 2x 5,5	-	93	32PF7005	
PPF 120/70 FG-P 	1200x730x870	6	4x 3,7 2x 5,5	-	110	32PF7007	
SOBRE FORNO		WITH OVEN * SUR FOUR * CON HORNO					
PPF 80/70 FF-G 	800x730x870	4	2x 3,7 2x 5,5	 8 KW	141	32PF7001	
PPF 120/70 FF-G 	1200x730x870	6	4x 3,7 2x 5,5	 8 KW	170	32PF7003	
PPF 80/70 FF-E 	800x730x870	4	2x 3,7 2x 5,5	 6000W	136	32PF7002	
SOBRE MÓVEL ABERTO		ABOVE OPEN CABINET * SUR PLACARD OUVERTE * SOBRE MEUBLE ABIERTO					
PPF 80/70 FG 	800x730x870	4	2x 3,7 2x 5,5	-	106	32PF7006	

GAMA ELÉTRICA QUADRADA * ELECTRIC SQUARE RANGE * GAMME ÉLETRIQUE DE PLAQUE CARRÉE * GAMA ELÉCTRICA DE PLACA CUADRADA














MOD.	WxDxH (mm)	Nº OF BURNERS	BURNERS POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	REF.	EURO (€)
SOBRE MÓVEL C/ PORTAS		ABOVE CLOSED CABINET * SUR PLACARD FERMÉ * SOBRE MEUBLE CERRADO					
PPF 40/70 FE 	400x730x870	2	2x 2600	380-415V / 3N 50-60Hz	53	32PF7008	
PPF 80/70 FE 	800x730x870	4	4x 2600	380-415V / 3N 50-60Hz	81	32PF7009	
SOBRE FORNO		WITH OVEN * SUR FOUR * CON HORNO					
PPF 80/70 FF-E 	800x730x870	4	4x 2600	380-415V / 3N 50-60Hz	141	32PF7043	












FRY TOPS


GRIDDLES * PLANCHAS * PLANCHAS/FRY-TOPS

GAMA DE GÁS * GAS RANGE * GAMME À GAZ * GAMA A GAS

MOD.		WxDxH (mm)		POWER (kW)	KG	REF.	EURO (€)
SOBRE MÓVEL C/ PORTAS		ABOVE CLOSED CABINET * SUR PLACARD FERMÉ * SOBRE MEUBLE CERRADO					
PPF 40/70 FYG-S-P		400	400x730x870		6	75	32PF7024
PPF 40/70 FYG-R-P		400	400x730x870		6	75	32PF7026
PPF 80/70 FYG-S-P		800	800x730x870		12	125	32PF7028
PPF 80/70 FYG-S-CD-P		800	800x730x870	Chromo 	14	125	32PF7029
PPF 80/70 FYG-SR-P		800	800x730x870		12	125	32PF7032

GAMA ELÉTRICA * ELECTRIC RANGE * GAMME ÉLETRIQUE * GAMA ELÉCTRICA

MOD.		WxDxH (mm)		POWER (W)	KG	REF.	EURO (€)
SOBRE MÓVEL C/ PORTAS		ABOVE CLOSED CABINET * SUR PLACARD FERMÉ * SOBRE MEUBLE CERRADO					
PPF 40/70 FYE-S-P		400	400x730x870		5400	70	32PF7025
PPF 40/70 FYE-R-P		400	400x730x870		5400	705	32PF7027
PPF 80/70 FYE-S-P		800	800x730x870		10800	120	32PF7030
PPF 80/70 FYE-SR-P		800	800x730x870		10800	125	32PF7031

 Tipo de placa * Plate type * Type de plaque * Tipo de placa





GRELHADORES / BARBECUE

GRILLS * GRILLS * BARBACOAS

SOBRE MÓVEL C/ PORTAS * ABOVE CLOSED CABINET
SUR PLACARD FERMÉ * SOBRE MEUBLE CERRADO

MOD.		WxDxH (mm)	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	REF.	EURO (€)	
LAVA STONE		LAVA STONE * PIERRE DE LAVA GRILL * DE PIEDRA VOLCÁNICA						
PPF 40/70 GLSG		400	400x730x870	7500	-	81		32PF7014
PPF 80/70 GLSG		800	800x730x870	15000	-	161		32PF7015
AQUA GRILL		AQUA GRILL * ACQUA GRILL * DE AGUA						
PPF 40/70 GAGG		400	400x730x870	7500	-	81		32PF7016
PPF 80/70 GAGG		800	800x730x870	15000	-	161		32PF7018
PPF 40/70 GAGE		400	400x730x870	6000	380-415V / 3N 50-60Hz	50		32PF7017
PPF 80/70 GAGE		800	800x730x870	12000	380-415V / 3N 50-60Hz	161		32PF7019





FRITADEIRAS

FRYERS * FRITEUSES * FREIDORAS

SOBRE MÓVEL C/ PORTAS * ABOVE CLOSED CABINET SUR PLACARD FERMÉ * SOBRE MEUBLE CERRADO							
MOD.		CAP. (Lts)	WxDxH (mm)	POWER (W)	KG		REF. EURO (€)
SIMPLES			SINGLE * SIMPLE * SIMPLE				
PPF 40/70 FRG-P		13L	400x730x870	12000	62		32PF7033
PPF 40/70 FRE-P		10L	400x730x870	9000	44		32PF7046
DUPLA			DOUBLE * DOUBLE * DOBLE				
PPF 80/70 FRG-P		13L + 13L	800x730x870	24000	125		32PF7034
PPF 80/70 FRE-P		10L + 10L	800x730x870	18000	161		32PF7047

BANHO MARIA

BAIN MARIE * BAIN-MARIE * BAÑO MARÍA

SOBRE MÓVEL C/ PORTAS * ABOVE CLOSED CABINET SUR PLACARD FERMÉ * SOBRE MEUBLE CERRADO							
MOD.			WxDxH (mm)	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	REF. EURO (€)
PPF 40/70 BMG-P		400	400x730x870	3000	-	53	32PF7020
PPF 80/70 BMG-P		800	800x730x870	6000	-	72	32PF7022
PPF 40/70 BME-P		400	400x730x870	1500	380-415V / 3N 50-60Hz	50	32PF7021
PPF 80/70 BME-P		800	800x730x870	3000	380-415V / 3N 50-60Hz	70	32PF7023



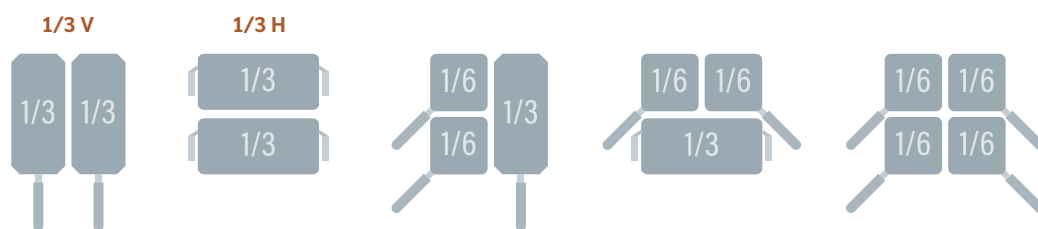
COZEDORES DE PASTA

PASTA COOKERS * CUISEURS À PÂTES * CUECEPASTAS

SOBRE MÓVEL C/ PORTAS * ABOVE CLOSED CABINET
SUR PLACARD FERMÉ * SOBRE MEUBLE CERRADO

MOD.	CAP. (Lts)	WxDxH (mm)	POWER (W)	KG	REF.	EURO (€)
SIMPLES		SINGLE * SIMPLE * SIMPLE				
PPF 40/70 PCG	26L	400x730x870	9500	72	32PF7010	
PPF 40/70 PCE	26L	400x730x870	7600	57	32PF7011	
DUPLA		DOUBLE * DOUBLE * DOBLE				
PPF 80/70 PCG	26L + 26L	800x730x870	19000	19	32PF7012	
PPF 80/70 PCE	26L + 26L	800x730x870	15200	78	32PF7013	

Cestos não incluídos * Baskets not included * Paniers non inclus * Cestas no incluidas



MOD.	WxDxH (mm)	REF.	EURO (€)
1/3V	290x160x200	32PF7039	
1/3H	290x160x200	32PF7041	
1/6	140x140x200	32PF7042	

CESTOS GN
GN BASKETS
PANIERS GN
CESTAS GN

INOX
STAINLESS STEEL
INOX
INOX








COMPLEMENTOS

COMPLEMENTS * COMPLÉMENTS * COMPLEMENTOS

SOBRE MÓVEL C/ PORTAS * ABOVE CLOSED CABINET
SUR PLACARD FERMÉ * SOBRE MEUBLE CERRADO

MOD.	WxDxH (mm)	KG	REF.	EURO (€)
ELEMENTO NEUTRO NEUTRAL UNIT * ÉLÉMENT NEUTRE * ELEMENTO NEUTRO				
PPF 40/70 EN-P 	400	400x730x870	51	32PF7037
PPF 80/70 EN-P 	800	800x730x870	72	32PF7036

SOBRE MÓVEL C/ PORTAS * ABOVE CLOSED CABINET
SUR PLACARD FERMÉ * SOBRE MEUBLE CERRADO

MOD.	WxDxH (mm)	KG	REF.	EURO (€)
LAVATÓRIO SINK * PLONGE * FREGADERO				
PPF 80/70 LV-P 	800	800x730x870	42	32PF7038





CONFEÇÃO

COOKING * CUISSON * COCCIÓN



34-39

FRITADEIRAS
DEEP FRYERS
FRITEUSES
FREIDORAS

40-41

MÁQUINA DE CHURROS
CHURRO MACHINE
MACHINE À CHURROS
MÁQUINA PARA CHURROS

42-45

TORRADEIRAS
TOASTERS
GRILLE-PAIN
TOSTADORES DE PAN

46-47

SALAMANDRAS
SALAMANDERS
SALAMANDRES
SALAMANDRAS

48-50

AQUECEDORES DE LEITE
MILK WARMERS
CHAUFFE-LAIT
CALENTADORES DE LECHE

51-53

GRELHADORES ELÉTRICOS
ELECTRIC CONTACT GRILLS
GRILLS ÉLECTRIQUES
GRILLS ELÉCTRICOS

54-57

FORNOS DE CONVECÇÃO
CONVECTION OVENS
FOURS À CONVECTION
HORNOS DE CONVECCIÓN

FRITADEIRAS

DEEP FRYERS * FRITEUSES * FREIDORAS

INOX



- » Construção geral em aço inox alimentar;
- » Resistências em aço inox;
- » Cabeça desmontável para facilitar a limpeza da cuba;
- » Termostato de temperatura;
- » Termostato de segurança;
- » Sinalizador luminoso laranja indicador de temperatura;
- » Sinalizador luminoso verde indicador de corrente;
- » Botão preto regulador de temperatura;
- » Cesto em rede com punho em baquelite;
- » Cuba e tampa em aço inox e pega em baquelite;
- » Painel em PVC

EN

- General construction in food grade stainless steel;
- Stainless steel resistors;
- Removable head for easy cleaning of the vat/bowl;
- Temperature thermostat;
- Safety thermostat;
- Orange signal light indicating temperature;
- Green signal light indicating the current;
- Black temperature regulating knob;
- Mesh basket with bakelite handle;
- Stainless steel bowl and lid and bakelite handle;
- PVC panel.

FR

- Construction générale en acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Résistances en acier inox ;
- Tête amovible pour un nettoyage facile du bac/cuve ;
- Thermostat de température ;
- Thermostat de sécurité ;
- Signal lumineux orange indiquant la température ;
- Signal lumineux vert indiquant le courant ;
- Bouton noir pour le réglage de la température ;
- Panier en maille avec poignée en bakélite ;
- Bol et couvercle en acier inoxydable et poignée en bakélite ;
- Panneau en PVC.

ES

- Construcción general de acero inoxidable de calidad alimentaria;
- Resistencias de acero inoxidable;
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba;
- Termostato de temperatura;
- Termostato de seguridad;
- Indicador luminoso naranja que señala la temperatura;
- Luz verde que indica la corriente;
- Perilla negra para regular la temperatura;
- Cesta de red con asa de baquelita;
- Cuba y tapa de acero inoxidable y mango de baquelita;
- Panel de PVC.



FRITADEIRAS SIMPLES

SINGLE FRYERS * FRITEUSES SIMPLES * FREIDORAS SIMPLES



FRITADEIRA ELÉTRICA ELECTRIC FRIER FRITEUSE ÉLETRIQUE FREIDORA ELÉCTRICA									INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.	WxDxH (mm)	WxDxH	N° OF 	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	CAP. (Lts)	KG	REF.	EURO (€)	
SEM TORNEIRA WITHOUT DRAIN TAP * SANS ROBINET * SIN GRIFO										
4L	180x415x320	120x230x110	1	2000	230/50	4L	3,8	31FR040101		
4L	180x415x320	120x230x110	1	3000	230/50	4L	3,8	31FR040102		
7L	265x415x345	211x221x110	1	3000	230/50	7L	7	31FR010101		
7L	265x415x345	211x221x110	1	3500	230/50	7L	7	31FR010103		
10L	325x440x345	253x273x110	1	4500	230/50	10L	8,5	31FR020101		
10L	325x440x345	253x273x110	1	7500 T.	400/50	10L	8,5	31FR020103		
COM TORNEIRA WITH DRAIN TAP * AVEC ROBINET * CON GRIFO										
7L	265x470x345	211x221x110	1	3000	230/50	7	7,5	31FR010102		
7L	265x470x345	211x221x110	1	3500	230/50	7	7,5	31FR010104		
10L	325x495x345	253x273x110	1	4500	230/50	10	9	31FR020102		
10L	325x495x345	253x273x110	1	7500 T.	400/50	10	9	31FR020104		

WxDxH **Dimensões do cesto** * Basket dimensions * Dimensions du panier * Dimensiones de la cesta

PT

- Termostato de temperatura regulável até 190°C;
- Termostato de segurança 240°C;
- Cabo de alimentação com ficha H05RN-F;
- Pés em borracha;
- Torneira com encravamento de segurança.

EN

- Temperature thermostat adjustable till 190°C;
- Safety thermostat 240°C;
- Power cable with H05RN-F plug;
- Rubber feet;
- Tap with safety interlock.

FR

- Thermostat de température réglable jusqu'à 190°C;
- Thermostat de sécurité 240°C;
- Câble d'alimentation avec fiche H05RN-F ;
- Pieds en caoutchouc ;
- Robinet avec verrouillage de sécurité.

ES

- Termostato de temperatura regulable hasta 190°C;
- Termostato de seguridad 240°C;
- Cable de alimentación con enchufe H05RN-F;
- Pies de goma;
- Grifo con enclavamiento de seguridad.



FRITADEIRAS DUPLAS

DOUBLE FRYERS * FRITEUSES DOUBLES * DOBLE FREIDORAS



FRITADEIRA ELÉTRICA ELECTRIC FRIER FRITEUSE ÉLETRIQUE FREIDORA ELÉCTRICA								INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.	WxDxH (mm)	WxDxH	Nº OF 	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	CAP. (Lts)	KG	REF.	EURO (€)
SEM TORNEIRA WITHOUT DRAIN TAP * SANS ROBINET * SIN GRIFO									
4+4L	360x420x320	115x235x110	2	2x 2000	230/50	4L+4L	7,6	31FR040201	
4+4L	360x420x320	115x235x110	2	2x 3000	230/50	4L+4L	7,6	31FR040202	
4+7L	445x418x325	115x235x110 211x221x110	1 1	1x 2000 1x 3500	230/50	4L+7L	9	31FR050101	
7+ 7L	530x415x345	211x221x110	2	2x 3000	230/50	7L+ 7L	14	31FR010201	
7+ 7L	530x415x345	211x221x110	2	2x 3500	230/50	7L+ 7L	14	31FR010204	
10+10L	650x440x345	253x273x110	2	2x 4500	230/50	10L+10L	17	31FR020201	
10+10L	650x440x345	253x273x110	2	2x 7500 T.	400/50	10L+10L	17	31FR020203	
COM TORNEIRA WITH DRAIN TAP * AVEC ROBINET * CON GRIFO									
7+ 7L	530x470x345	211x221x110	2	2x 3000	230/50	7L+ 7L	15	31FR010202	
7+ 7L	530x470x345	211x221x110	2	2x 3500	230/50	7L+ 7L	15	31FR010203	
10+10L	650x495x345	253x273x110	2	2x 4500	230/50	10L+10L	18	31FR020202	
10+10L	650x495x345	253x273x110	2	2x 7500 T.	400/50	10L+10L	18	31FR020204	

WxDxH **Dimensões do cesto** * Basket dimensions * Dimensions du panier * Dimensiones de la cesta

PT

- Cabo de alimentação com ficha H05RN-F;
- Pés em borracha;
- Torneira com enclavamento de segurança.

EN

- Power cable with H05RN-F plug;
- Rubber feet;
- Tap with safety interlock.

FR

- Câble d'alimentation avec fiche H05RN-F ;
- Pieds en caoutchouc ;
- Robinet avec verrouillage de sécurité.

ES

- Cable de alimentación con enchufe H05RN-F;
- Pies de goma;
- Grifo con enclavamiento de seguridad.



FRITADEIRAS DE PASTELARIA

PASTRY FRYERS * FRITEUSES DE PÂTISSERIE * FREIDORAS DE PASTELERÍA



FRITADEIRA ELÉTRICA ELECTRIC FRIER FRITEUSE ÉLETRIQUE FREIDORA ELÉCTRICA								INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.	WxDxH (mm)	WxDxH	Nº OF 	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	CAP. (Lts)	KG	REF.	EURO (€)
COM TORNEIRA		WITH DRAIN TAP * AVEC ROBINET * CON GRIFO							
20L	585x600x400	465x350x70	1	9000	400/50	20	17	31FR030101	
35L	600x650x400	520x350x70	1	12000	400/50	35	22	31FR030201	

WxDxH **Dimensões do cesto** * Basket dimensions * Dimensions du panier * Dimensiones de la cesta

PT

- Termostato de temperatura regulável até 190°C;
- Termostato de segurança 240°C;
- Cabo de alimentação sem ficha;
- Pés em borracha;
- Torneira de segurança para escoamento.

EN

- Temperature thermostat adjustable till 190°C;
- Safety thermostat 240°C;
- Power cable without plug;
- Rubber feet;
- Tap with safety interlock.

FR

- Thermostat de température réglable jusqu'à 190°C;
- Thermostat de sécurité 240°C;
- Câble d'alimentation sans fiche ;
- Pieds en caoutchouc ;
- Robinet avec verrouillage de sécurité.

ES

- Termostato de temperatura regulable hasta 190°C;
- Termostato de seguridad 240°C;
- Cable de alimentación sin enchufe;
- Pies de goma;
- Grifo con enclavamiento de seguridad.



FRITADEIRAS DE COLUNA

FRYERS ON CUPBOARD * FRITEUSES SUR PLACARD * FREIDORAS CON ARMARIO



FRITADEIRA ELÉTRICA ELECTRIC FRIER FRITEUSE ÉLETRIQUE FREIDORA ELÉCTRICA								INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.	WxDxH (mm)	WxDxH	Nº OF	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	CAP. (Lts)	KG	REF.	EURO (€)
SIMPLES		SINGLE * SIMPLE * SIMPLE							
10L	400x650x980	253x273x110	1	7500	230-400/50	10L	18	31FR070101	
DUPLA		DOUBLE * DOUBLE * DOBLE							
10+10L	800x650x980	253x273x110	2	2x 7500	230-400/50	10L+10L	32	31FR070201	

WxDxH **Dimensões do cesto** * Basket dimensions * Dimensions du panier * Dimensiones de la cesta

PT

- Termostato de temperatura 0-180°C;
- Botão verde ON/OFF com proteção;
- Pés reguláveis;
- Torneiras com esfera;
- Móvel disponível com portas ou sem portas.

EN

- Temperature thermostat 0-180°C;
- Green ON/OFF button with protection;
- Height-adjustable feet;
- Taps with sphere;
- Cupboard available with doors or without doors.

FR

- Thermostat de température 0-180°C;
- Bouton vert ON/OFF avec protection ;
- Pieds réglables en hauteur ;
- Robinets avec boule ;
- Armoire disponible avec ou sans portes.

ES

- Termostato de temperatura 0-180°C;
- Botón verde ON/OFF con protección;
- Pies ajustables en altura;
- Grifos con bola;
- Armario disponible con o sin puertas.

MÓVEL DE APOIO

BASE UNIT * MEUBLE DE SUPPORT * MUEBLE DE APOYO



MÓVEL UNIT MEUBLE MUEBLE				INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX		
MOD.	WxDxH (mm)	CAPACITY (Lts)	KG	REF.	EURO (€)	
SIMPLES		SINGLE * SIMPLE * SIMPLE				
10L	325x450x575	12,5	10,5	31MV010101		
DUPLO		DOUBLE * DOUBLE * DOBLE				
10+10L	650x450x575	2x 12,5	14	31MV020101		

PT

- Construção geral em inox alimentar;
- Porta em aço inox com puxador;
- Grelha para recolha de resíduos;
- Balde em aço inox para recolha de óleo;
- Pés reguláveis em altura.

EN

- General construction in food grade stainless steel;
- Stainless steel door with handle;
- Grill for waste collection;
- Stainless steel bucket for oil collection;
- Height adjustable feet.

FR

- Construction générale en acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Porte en acier inoxydable avec poignée ;
- Grille pour la collecte des déchets ;
- Seau en acier inoxydable pour la collecte de l'huile ;
- Pieds réglables en hauteur.

ES

- Construcción general en acero inoxidable de calidad alimentaria;
- Puerta de acero inoxidable con asa;
- Parrilla para la recogida de residuos;
- Cubo de acero inoxidable para la recogida de aceite;
- Pies ajustables en altura.

MÁQUINA DE CHURROS

CHURRO MACHINE * MACHINE À CHURROS * MÁQUINA PARA CHURROS

INOX



- » Estrutura em aço inox esmerilado;
- » Bacia em aço inox;
- » Tubo de saída do óleo em inox com válvula;
- » Termostato regulador de temperatura ;
- » Termostato de segurança ;
- » Interruptor bipolar;
- » Válvula de segurança;
- » Equipada com 4 rodas (2 com travão);
- » Cabo de alimentação;

GÁS:

- » Queimador de alto rendimento;
- » Visor da chama do queimador;
- » Isolamento térmico;
- » Preparado para gás propano.

EN

- Structure in brushed stainless steel;
- Stainless steel bowl;
- Stainless steel oil outlet pipe with valve;
- Temperature regulating thermostat;
- Safety thermostat;
- Bipolar switch;
- Safety valve;
- Equipped with 4 wheels (2 with brakes);
- Power cable;

GAS:

- High performance burner;
- Visor of the burner flame;
- Thermal insulation;
- Prepared for propane gas.

FR

- Structure en acier inoxydable brossé ;
- Bassin en acier inoxydable ;
- Tube de sortie d'huile en acier inox avec vanne ;
- Thermostat de régulation de la température;
- Thermostat de sécurité ;
- Interrupteur bipolaire ;
- Soupape de sécurité ;
- Equipé de 4 roues (2 avec freins) ;
- Câble d'alimentation ;

DU GAZ :

- Brûleur haute performance ;
- Visière de la flamme du brûleur ;
- Isolation thermique ;
- Préparé pour le gaz propane.

ES

- Estructura de acero inox esmerilado;
- Lavabo de acero inoxidable;
- Tubo de salida de aceite de acero inox con válvula;
- Termostato regulador de temperatura;
- Termostato de seguridad;
- Interruptor bipolar;
- Válvula de seguridad;
- Equipado con 4 ruedas (2 con frenos);
- Cable de alimentación;

GAS:

- Quemador de alto rendimiento;
- Visor de la llama del quemador;
- Aislamiento térmico;
- Preparado para gas propano.



CHURREIRA

CHURRO FRYER * FRITEUSE À CHURROS * FREIDORA PARA CHURROS

CHURREIRA CHURRO FRYER FRITEUSE À CHURROS FREIDORA PARA CHURROS							INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX		
MOD.	WxDxH (mm)	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	Nº OF BURNERS	CAPACITY (Lts)	KG	REF.	EURO (€)	
ELÉTRICA		ELECTRIC * ÉLETRIQUE * ELÉCTRICA					⚡		
700E	700x700x1020	13500	400/50	-	min. 22L max. 29L	35	31MQ010101		
800E	800x800x1020	20500	400/50	-	min. 29,7L max. 39L	41	31MQ010201		
GÁS		GAS * À GAZ * A GAS					🔥		
700G	700x730x846	18,5 kW	-	1	max. 17L	63	31MQ020101		
800G	800x730x846	18,5 kW	-	1	max. 26L	73	31MQ020202		

A



Doseadora tipo seringa | 2kg de massa
Syringe dosing unit | 2kg of dough
Doseur à seringue | Pâte 2kg
Dosificadora de jeringa | 2kg de masa

B



Suporte para doseadora
Support for dosing unit
Support pour la doseur
Soporte para la dosificadora

C



Cesto * Basket * Panier * Cesta

D



Testo * Lid * Couvercle * Tapa

E



Tabuleiro para açúcar * Sugar tray * Plateau à sucre * Bandeja de azúcar

F



Tabuleiro para açúcar + escorredor * Sugar tray + Drainer * Plateau à sucre + plateau égouttoir * Bandeja de azúcar + bandeja escurridora

ACESSÓRIOS * ACCESSORIES * ACCESSOIRES * ACCESORIOS

MOD.	WxHxD (mm)	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)
A		32DF001			
B		2MQ020102061SO			
C	700E	2MQ010101002			
C	800E 800G	2MQ010201002		2MQ020202040SO	
D	700E	2MQ010101003			
D	800E 800G	2MQ010201003		2MQ020202037MO	
E	550x40x500	31TB010102			
F	500x40x500	31TB010101			

TORRADEIRAS

TOASTERS * GRILLE-PAIN * TOSTADORES DE PAN

INOX
☞☞



- » Construção geral em aço inox alimentar;
- » Resistências em tubo de sílica reforçado, com proteção;
- » Interruptores bipolares com proteção;
- » Grelha + pega para grelha níquelada;
- » Com tabuleiro em aço inox aparador de migalhas;
- » Cabo de alimentação com ficha H05RN-F;
- » Modelos disponíveis com temporizador 0-15 min;
- » Disponível em versão PREMIUM ou ECOLINE;
- » Pegas laterais em PVC;
- » Pés em borracha.

EN

- General construction in food grade stainless steel;
- Resistors in reinforced silica tube, with protection;
- Bipolar switches with protection;
- Nickel-plated grill grid + grill handle;
- With stainless steel crumb tray;
- Power cable with H05RN-F plug;
- Models available with 0-15 min. timer;
- Available in PREMIUM or ECOLINE version;
- PVC side handles;
- Rubber feet.

FR

- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Résistances en tube de silice renforcé, avec protection ;
- Interrupteurs bipolaires avec protection ;
- Grille + poignée pour grill nickelés ;
- Avec tiroir recueille-miettes en acier inoxydable intégré ;
- Câble d'alimentation avec fiche H05RN-F ;
- Modèles disponibles avec minuterie de 0 à 15 minutes ;
- Disponible en version PREMIUM ou ECOLINE ;
- Poignées latérales en PVC ;
- Pieds en caoutchouc.

ES

- Fabricado en acero inoxidable de calidad alimentaria;
- Resistencias en tubo de sílice reforzado, con protección;
- Interruptores bipolares con protección;
- Parrilla + asa para parrilla níqueladas;
- Con bandeja de acero inox recogedor de migajas;
- Cable de alimentación c/ enchufe H05RN-F;
- Modelos disponibles con temporizador de 0 a 15 minutos;
- Disponible en versión PREMIUM o ECOLINE;
- Asas laterales de PVC;
- Pies de goma.



TORRADEIRAS DE SÍLICA

QUARTZ TOASTERS * TOASTERS DE QUARTZ * TOSTADORAS DE CUARZO

G
O
L
D

SDG-T

C
O
P
P
E
R

SDC-T

B
L
A
C
K

SDB-T

TORRADEIRAS PREMIUM PREMIUM TOASTERS TOASTERS PREMIUM TOSTADORAS PREMIUM						INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX		COLORIDAS COLOURFUL COULEURS DE COLORES	
MOD.		WxDxH (mm)	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	REF.	EURO (€)	REF.	EURO (€)
SIMPLES		SINGLE * SIMPLE * SIMPLE							
SSP		490x270x265	2000	230/50	8	31TR010110	-	-	-
SSP-T		490x270x265	2000	230/50	8,3	31TR010111	-	-	-
DUPLA		DOUBLE LEVEL * DOUBLE NIVEAU * DOBLE NIVEL							
SDP		490x270x370	2900	230/50	8,7	31TR010212	-	-	-
SDP-T		490x270x370	2900	230/50	9	31TR010213	-	-	-
SDPS		613x250x400	3000	230/50	10	31TR010218	-	-	-
SDPS-T		613x250x400	3000	230/50	10,3	31TR010217	-	-	-
SDC-T		490x270x370	2900	230/50	9	-	-		31TR010215
SDG-T		490x270x370	2900	230/50	9	-	-		31TR010216
SDB-T		490x270x370	2900	230/50	9	-	-		31TR010214

TORRADEIRAS ECOLINE ECOLINE TOASTERS TOASTERS ECOLINE TOSTADORAS ECOLINE						INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.		WxDxH (mm)	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	REF.	EURO (€)
SIMPLES		SINGLE * SIMPLE * SIMPLE					
SSE		523x275x289	2000	230/50	7,6	31TR010108	-
SSE-T		523x275x289	2000	230/50	7,9	31TR010109	-
DUPLA		DOUBLE LEVEL * DOUBLE NIVEAU * DOBLE NIVEL					
SDE		523x275x425	3000	230/50	8,5	31TR010210	-
SDE-T		523x275x425	3000	230/50	8,8	31TR010211	-



SDE-T



TORRADEIRAS DE CROMO-NÍQUEL

CHROME-NICKEL TOASTERS * TOASTERS EN CHROMONICKEL * TOSTADORAS DE CROMO-NÍQUEL



TORRADEIRAS PREMIUM PREMIUM TOASTERS TOASTERS PREMIUM TOSTADORAS PREMIUM						INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.	🔄	WxDxH (mm)	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	REF.	EURO (€)
SIMPLES		SINGLE * SIMPLE * SIMPLE					
CNSP		490x270x265	2400	230/50	6	31TR020105	
CNSP-T	🔄	490x270x265	2400	230/50	6,5	31TR020106	
DUPLA		DOUBLE LEVEL * DOUBLE NIVEAU * DOBLE NIVEL					
CNDP		490x270x370	3600	230/50	7	31TR020205	
CNDP-T	🔄	490x270x370	3600	230/50	7,5	31TR020206	

PT

- Construída em aço inox de qualidade alimentar;
- Resistências em cromoníquel de 1250w, com proteção (2x modelo Simples; 3x modelo Duplo);
- Interruptores bipolares laranja com proteção (2x modelo Simples; 3x modelo Duplo);
- Grelha + pega para grelha niquelada (1x modelo Simples; 2x modelo Duplo);
- Com tabuleiro em aço inox aparador de migalhas;
- Cabo de alimentação com ficha H05RN-F;
- Pegas laterais em PVC;
- Pés em borracha.

EN

- General construction in food grade stainless steel;
- 1250w chromium-nickel resistors, with protection (2x Single model; 3x Double model);
- Orange bipolar switches with protection (2x Single model; 3x Double model);
- Nickel plated grill grid + grill handle (1x Single model; 2x Double model);
- Stainless steel crumb tray;
- Power cable with H05RN-F plug;
- PVC side handles;
- Rubber feet.

FR

- Fabriqué en acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Résistances en chrome-nickel 1250w, avec protection (2x modèle simple ; 3x modèle double) ;
- Interrupteurs bipolaires orange avec protection (2x modèle simple ; 3x modèle double) ;
- Grille de gril + poignée de gril nickelée (1x modèle simple ; 2x modèle double) ;
- Plateau recueille-miettes en acier inox intégré ;
- Câble d'alimentation avec fiche H05RN-F ;
- Poignées latérales en PVC ;
- Pieds en caoutchouc.

ES

- Fabricado en acero inoxidable de calidad alimentaria;
- Resistencias de cromo-níquel de 1250w, con protección (2x modelo simple; 3x modelo doble);
- Interruptores bipolares naranjas con protección (2x modelo simple; 3x modelo doble);
- Parrilla niquelada + asa para parrilla (1x modelo simple; 2x modelo doble);
- Bandeja de acero inoxidable con recogedor de migajas;
- Cable de alimentación con enchufe H05RN-F;
- Asas laterales de PVC;
- Pies de goma.



TORRADEIRAS HORIZONTAIS

HORIZONTAL TOASTERS * TOASTERS HORIZONTALS * TOSTADORAS HORIZONTALES



2ESP



4ESP-E



6ESP-E

TORRADEIRAS TOASTERS TOASTERS TOSTADORAS						INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.	Nº OF	WxDxH (mm)	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	REF.	EURO (€)
2 ESPAÇOS		2 LEVELS * 2 NIVEAUX * 2 NIVELES					
2ESP	2	320x200x210	1300	230/50	4,8	31TR040203	
4 ESPAÇOS		4 LEVELS * 4 NIVEAUX * 4 NIVELES					
4ESP	4	430x200x210	2150	230/50	6,5	31TR040202	
4ESP-E	4	430x200x210	2150	230/50	6	31TR040102	
6 ESPAÇOS		6 LEVELS * 6 NIVEAUX * 6 NIVELES					
6ESP-E	6	480x200x210	3000	230/50	7,3	31TR040101	
PINÇA		TOASTER TONGS * PINCE PORTE-TOASTS * PINZA DE TOSTADORA					
ACESSTR		241x173x48				31TR040001	



PT

- Construção em aço inox de qualidade alimentar;
- Com tabuleiro aparador de migalhas;
- Com ou sem sistema de extração de torradeira;
- Temporizador 0-15min;
- Cabo de alimentação com ficha H05RN-F;
- Sinalizador de aquecimento;
- Grelhas niqueladas;
- Modelos p/ 2, 4 e 6 torradas;
- Pés em borracha.

EN

- General construction in food grade stainless steel;
- Incorporated crumb tray;
- With or without toaster extraction system;
- Timer 0-15min;
- Power cable with H05RN-F plug;
- Heating signal;
- Nickel plated grids;
- Models for 2, 4 and 6 toasts;
- Rubber feet.

FR

- Construction générale en acier inox de qualité alimentaire ;
- Tiroir recueille-miettes incorporé ;
- Avec ou sans système d'extraction du grille-pain ;
- Minuterie de 0 à 15 minutes ;
- Câble d'alimentation avec fiche H05RN-F ;
- Signal de chauffage ;
- Grilles nickelées ;
- Modèles pour 2, 4 et 6 toasts ;
- Pieds en caoutchouc.

ES

- Construcción general en acero inox de calidad alimentaria;
- Bandeja para migajas;
- Con o sin sistema de extracción de la tostadora;
- Temporizador 0-15min;
- Cable de alimentación con enchufe H05RN-F;
- Señal de calentamiento;
- Parrillas niqueladas;
- Modelos para 2, 4 y 6 tostadas;
- Pies de goma.

SALAMANDRAS

SALAMANDERS * SALAMANDRES * SALAMANDRAS



- » Construção geral em aço inox de qualidade alimentar;
- » Resistências de tubo blindado;
- » Tabuleiro aparador de migalhas em aço inox;
- » Temporizador;
- » Grelha amovível com pegas;
- » Regulador de intensidade;
- » Sinalizador laranja indicador de funcionamento;
- » Cabo de alimentação com ficha H05RN-F;
- » 4 Pés de apoio.

EN

- General construction in food-grade stainless steel;
- Shielded tube resistors;
- Stainless steel crumb tray;
- Timer;
- Removable grid with handles;
- Intensity regulator;
- Orange signal indicating functioning;
- Power cable with H05RN-F plug;
- 4 support feet.

FR

- Construction générale en acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Résistances à tubes blindés ;
- Plateau recueille-miettes en acier inox ;
- Minuterie ;
- Grille amovible avec poignées ;
- Régulateur d'intensité réglable ;
- Signal orange indiquant le fonctionnement ;
- Câble d'alimentation avec fiche H05RN-F ;
- 4 pieds de support.

ES

- Construcción general en acero inoxidable de calidad alimentaria;
- Resistencias de tubo blindado;
- Bandeja recogemigas de acero inox;
- Temporizador;
- Parrilla extraíble con asas;
- Regulador de intensidad ajustable;
- Señal naranja que indica el funcionamiento;
- Cable de alimentación con enchufe H05RN-F;
- 4 pies de apoyo.



SALAMANDRAS

SALAMANDERS * SALAMANDRES * SALAMANDRAS

SALAMANDRA CROMO-NÍQUEL CHROME-NICKEL SALAMANDER SALAMANDRE EN CHROMONICKEL SALAMANDRA DE CROMO-NÍQUEL						INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.		WxDxH (mm)	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	REF.	EURO (€)
CN25		613x315x274	2500	230/50	10	31SL020101	
CN30		607x342x277	3000	230/50	10	31SL020102.	

GRELHADORES MULTIFUNÇÕES

MULTI-FUNCTION SALAMANDER GRILL * GRIL SALAMANDRE MULTIFONCTION * TOSTADOR SALAMANDRA MULTIFUNCIÓN



CNG



CNG-T

GRELHADOR DE CROMO-NÍQUEL CHROME-NICKEL GRILL GRILL EN CHROMONICKEL GRILL DE CROMO-NÍQUEL						INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.		WxDxH (mm)	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	REF.	EURO (€)
CNG		686x450x470	1x 1000 1x 2500	230/50	18,7	31SL020201	
CNG-T		686x450x470	1x 1000 1x 2500	230/50	19	31SL020202	

PT

- Resistências de tubo blindado;
- Temporizador c/ 2 funções (contínuo ou temporizado);
- Grelha amovível com pegas, de dimensão GN 1/1;
- Com tabuleiro aparador de migalhas.

EN

- Shielded tube resistors;
- Timer with 2 functions (continuous or timed);
- Removable grid with handles, GN 1/1 size;
- Incorporated crumb tray.

FR

- Résistances à tubes blindés ;
- Minuterie avec 2 fonctions (continue ou temporisée) ;
- Grille amovible avec poignées, taille GN 1/1 ;
- Tiroir recueille-miettes incorporé.

ES

- Resistencias de tubo blindado;
- Temporizador con 2 funciones (continua o temporizada);
- Parrilla desmontable con asas, tamaño GN 1/1;
- Bandeja recoge migajas.

AQUECEDORES DE LEITE

MILK WARMERS * CHAUFFE-LAIT * CALENTADORES DE LECHE

INOX
☞☞

- » Construção geral em inox de qualidade alimentar;
- » Depósito para leite amovível em aço inox;
- » Depósito para água (banho maria) em aço inox;
- » Resistência em aço inox;
- » Testo em aço inox com pega em baquelite;
- » Aparadeira recolhe pingos/salpicos em aço inox;
- » Torneira para escoar o leite;
- » Termostato de temperatura 0-85°C;
- » Sinalizador luminoso indicador de temperatura;
- » Interruptor bipolar com proteção;
- » Cabo de alimentação com ficha H05RR-F;
- » 4 pés em borracha.



EN

- General construction in food-grade stainless steel;
- Removable stainless steel milk tank;
- Water tank (bain marie) in stainless steel;
- Stainless steel resistor;
- Stainless steel lid with bakelite handle;
- Stainless steel drip collector;
- Tap for draining the milk;
- Temperature thermostat 0-85° C;
- Luminous signal indicating temperature;
- Bipolar switch with protection;
- Power cable with H05RR-F plug;
- 4 rubber feet.

FR

- Construction générale en acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Réservoir à lait amovible en acier inox ;
- Réservoir d'eau (bain-marie) en acier inox ;
- Résistance en acier inox ;
- Couvercle en acier inox avec poignée en bakélite ;
- Collecteur de gouttes en acier inox ;
- Robinet pour la sortie du lait ;
- Thermostat de température 0-85° C ;
- Témoin lumineux de température ;
- Interrupteur bipolaire avec protection ;
- Câble d'alimentation avec fiche H05RR-F ;
- 4 pieds en caoutchouc.

ES

- Construcción general en acero inoxidable de calidad alimentaria;
- Depósito de leche extraíble de acero inox;
- Depósito de agua (baño maría) de acero inox;
- Resistencia de acero inox;
- Tapa de acero inox y pomo de baquelita;
- Bandeja recoge gotas en acero inox;
- Grifo de salida de leche;
- Termostato de temperatura 0-85° C;
- Señalizador luminoso de temperatura;
- Interruptor bipolar con protección;
- Cable de alimentación c/ enchufe H05RR-F;
- 4 pies de goma.

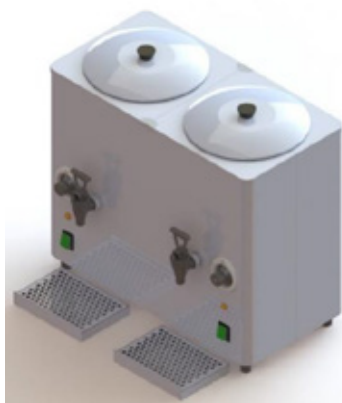


TERMOS DE LEITE

MILK WARMERS * CHAUFFE-LAIT * TERMOS DE LECHE



5L



5+5L

TERMO DE LEITE C/ TORNEIRA MILK WARMER W/ TAP CHAUFFE-LAIT A/ ROBINET TERMO DE LECHE C/ GRIFO						INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.	CAPACITY (Lts)	WxDxH (mm)	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	REF.	EURO (€)
SIMPLES		SINGLE * SIMPLE * SIMPLE					
5L	5L	280x310x545	1200	230/50	8	31TL010101	
10L	10L	325x350x575	1800	230/50	12	31TL020101	
DUPLO		DOUBLE * DOUBLE * DOBLE					
5+5L	5L+5L	560x310x545	2x 1200	230/50	16	31TL010201	

PT

- » Depósito para leite amovível em aço inox;
- » Depósito para água em inox;
- » Resistência em aço inox;
- » Teste em aço inox com pega em baquelite;
- » Aparadeira recolhe pingos/salpicos em aço inox;
- » Torneira para escoar o leite;
- » Termóstato de 0-85°C;
- » Sinalizador luminoso indicador de temperatura;
- » Interruptor bipolar com proteção;
- » 4 pés em borracha.

EN

- Removable S.S milk tank;
- Water tank in S.S;
- Stainless steel resistor;
- S.S. lid with bakelite handle;
- S.S. drip collector;
- Tap for draining the milk;
- Temperature thermostat 0-85° C;
- Luminous signal indicating temperature;
- Bipolar switch with protection;
- Power cable with H05RR-F plug;
- 4 rubber feet.

FR

- Réservoir à lait amovible en acier inox ;
- Réservoir d'eau (bain-marie) en acier inox ;
- Résistance en acier inox ;
- Couvercle en acier inox avec poignée en bakélite ;
- Collecteur de gouttes en inox ;
- Robinet pour la sortie du lait ;
- Thermostat de 0-85° C ;
- Témoin lumineux de température ;
- Interrupteur bipolaire avec protection ;
- 4 pieds en caoutchouc.

ES

- Depósito de leche extraíble de acero inox;
- Depósito de agua (baño maría) de acero inox;
- Resistencia de acero inox;
- Tapa de acero inox y pomo de baquelita;
- Bandeja recoge gotas en inox;
- Grifo de salida de leche;
- Termóstato de 0-85° C;
- Señalizador luminoso de temperatura;
- Interruptor bipolar con protección;
- 4 pies de goma.

AQUECEDORES DE LEITE

MILK WARMERS * CHAUFFE-LAIT * CALENTADORES DE LECHE



AQUECEDORES DE PACOTES

MILK PACK HEATER * CHAUFFE BRIQUES LAIT * CALENTADORES DE PAQUETES DE LECHE



PL2



PL3



PL6



2AP0101012

AQUECEDOR DE PACOTES
MILK PACK HEATER
CHAUFFE BRIQUES LAIT
CALENTADORES DE CARTONES DE LECHE

INOX
STAINLESS STEEL
ACIER INOX
ACERO INOX

MOD.	WxDxH (mm)	POWER (w)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	N° OF	REF.	EURO (€)
PL2	195x150x250	650	230/50	5,8	2	31AP010101	
PL3	275x150x250	1050	230/50	7,7	3	31AP010201	
PL6	300x275x250	2x 1050	230/50	15,7	6	31AP010301	
						2AP0101012	

PT

- Construção geral em aço inox alimentar;
- Interior em alumínio fundido;
- Resistência Cromo-níquel;
- Termostato regulador de temperatura 77°C ;
- Termostato de segurança 110°C;
- Capacidade para 2, 3 ou 6 pacotes;
- Inclui pegas em aço inox para manusear os pacotes de leite (PL2 1 pega; PL3 e PL6 2 pegas cada);
- Sinalizador luminoso laranja indicador de funcionamento;
- Interruptor bipolar verde estanque
- Cabo de alimentação com ficha H05RN-F;
- Pegas laterais em PVC;
- 4 Pés em borracha.

EN

- General construction in food grade stainless steel;
- Cast aluminium interior;
- Chrome-nickel resistance;
- Thermostat temperature regulator 77°C ;
- Safety thermostat 110°C;
- Capacity for 2, 3 or 6 packets;
- Includes stainless steel handles for handling milk cartons (PL2 1 handle; PL3 and PL6 2 handles each);
- Orange signal lamp indicating functioning;
- Green watertight bipolar switch
- Power cable with H05RN-F plug;
- PVC side handles;
- 4 rubber feet.

FR

- Construction générale en acier inox de qualité alimentaire ;
- Intérieur en fonte d'aluminium;
- Résistance au chrome-nickel ;
- Thermostat régulateur de température 77°C ;
- Thermostat de sécurité 110°C ;
- Capacité de 2, 3 ou 6 paquets ;
- Comprend des poignées en acier inoxydable pour la manipulation des cartons de lait (PL2 1 poignée ; PL3 et PL6 2 poignées chacun) ;
- Témoin lumineux orange indiquant le fonctionnement ;
- Interrupteur bipolaire étanche vert
- Cable d'alimentation avec fiche H05RN-F ;
- Poignées latérales en PVC ;
- 4 pieds en caoutchouc.

ES

- Construcción general en acero inox de calidad alimentaria;
- Interior de aluminio fundido;
- Resistencia cromo-níquel;
- Termostato regulador de temperatura 77°C ;
- Termostato de seguridad 110°C;
- Capacidad para 2, 3 o 6 bricks de leche;
- Incluye asas de acero inox para manipular los cartones de leche (PL2 1 asa; PL3 y PL6 2 asas cada una);
- Lámpara de señalización naranja que indica el funcionamiento;
- Interruptor bipolar estanco verde
- Cable de alimentación con enchufe H05RN-F;
- Asas laterales de PVC;
- 4 pies de goma.

GRELHADORES ELÉTRICOS

ELECTRIC CONTACT GRILLS * GRILLS ÉLETRIQUES * GRILLS ELÉCTRICOS



- » Construção em aço inox e ferro fundido;
- » Placas Lisas, onduladas ou mistas anti aderentes;
- » Aparadeira para recolha de resíduos em aço inox;
- » Pega em aço calibrado revestido a rilsan;
- » Varão cromado com punho preto;
- » Suspensão da placa superior por molas;
- » Termostato regulável de 50°C - 300°C;
- » Resistências tubulares;
- » Sinalizador luminoso de corrente.



EN

- Construction in stainless steel and cast iron;
- Smooth, corrugated or mixed anti-adherent plates;
- Stainless steel waste collector;
- Rilsan coated calibrated stainless steel handle;
- Chromium-plated rod with black handle;
- Suspension of the upper plate by springs;
- Adjustable thermostat from 50°C - 300°C;
- Tubular resistors;
- Luminous electrical current indicator.

FR

- Construction en acier inoxydable et en fonte ;
- Plaques anti-adhérentes lisses, ondulées ou mixtes ;
- Collecteur de déchets en acier inoxydable ;
- Poignée en acier calibré revêtue de Rilsan ;
- Barre chromée avec poignée noire ;
- Suspension de la plaque supérieure par des ressorts ;
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C ;
- Résistances tubulaires ;
- Indicateur lumineux de courant.

ES

- Construcción en acero inoxidable y hierro fundido;
- Placas antiadherentes lisas, onduladas o mixtas;
- Colector de residuos de acero inoxidable;
- Mango de acero calibrado recubierto de Rilsan;
- Varilla cromada con puño negro;
- Suspensión de la placa superior mediante muelles;
- Termostato ajustable de 50°C a 300°C;
- Resistencias tubulares;
- Indicador luminoso de corriente eléctrica.

GRELHADORES ELÉTRICOS

ELECTRIC CONTACT GRILLS * GRILLS ÉLETRIQUES * GRILLS ELÉCTRICOS



GRELHADORES DE PLACAS

CONTACT GRILLS * CONTACT-GRILLS * CONTACTO-GRILLS



GPSM



GPDM



GPMM

GRELHADOR ELÉTRICO
ELECTRIC GRILL
GRILL ÉLETRIQUE
GRILL ELÉCTRICO

INOX
STAINLESS STEEL
ACIER INOX
ACERO INOX

MOD.	WxDxH (mm)	WxD	POWER (W)	Nº OF RESISTORS	VOLTAGE (V/Hz)	REF.	EURO (€)
SIMPLES		SINGLE MODEL * MODÈLE SIMPLE * MODELO SIMPLE					
GPSM	280x320x290	250x250	2000	2	230/50	32GP013	
GPSMA	340x360x290	315x385	1500	2	230/50	32GP004	
GPSSM	405x390x290	370x320	3000	2	230/50	32GP007	
DUPLO		DOUBLE MODEL * MODÈLE DOUBLE * MODELO DOBLE					
GPDM	560x320x290	250x250	4000	4	230/50	32GP003	
GPDMA	680x360x290	315x385	6000	4	230/50	32GP006	
GPDSM	780x390x290	370x320	6000	4	230/50	32GP009	
MISTO		MIXED MODEL * MODÈLE MIXTE * MODELO MIXTO					
GPMM	560x320x290	250x250	3000	3	230/50	32GP002	
GPMA	680x360x290	315x385	4500	3	230/50	32GP005	
GPMSM	780x360x290	370x320	4500	3	230/50	32GP008	

WxD **Dimensões das placas** * Plate dimensions * Dimensions des plaques * Dimensiones de las placas



PRENSADORES PANINI

CONTACT GRILLS PANINI * GRILLS PANINI * GRILLS ELÉTRICOS



MCG436



MCG437

PRENSADOR ELÉTRICO ELECTRIC PANINI PANINI ÉLETRIQUE GRILL ELÉCTRICO							INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.	WxDxH (mm)	WxD	WxD	POWER (w)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	REF.	EURO (€)
SIMPLES		SINGLE MODEL * MODÈLE SIMPLE * MODELO SIMPLE						
MCG430	290x305x210	214x214		1800	230/50	12	32GP015	
PANINI		PANINI MODEL * MODÈLE PANINI * MODELO PANINI						
MCG436	410x305x210	335x220		2200	230/50	18	32GP016	
DUPLO		DOUBLE MODEL * MODÈLE DOUBLE * MODELO DOBLE						
MCG435	570x305x210	220x235		2x 1800	230/50	24	32GP017	
MCG437	570x305x210	220x235		2x 1800	230/50	24	32GP018	

WxD **Dimensões das placas** * Plate dimensions * Dimensions des plaques * Dimensiones de las placas

Tipo de placa * Plate type * Type de plaque * Tipo de placa

PT

- Estrutura geral e pega construídas em aço inox
- Placas de ferro fundido
- Com placas onduladas ou lisas
- Óptima distribuição de calor
- Termóstato regulável 0°C a 300°C
- Luz indicadora de temperatura
- Equipado com um aparador de resíduos
- Inclui uma escova de limpeza

EN

- General frame and handle in Stainless steel
- Heavy cast iron plates
- With grooved or smooth plates
- Optimal heat distribution
- Regulable thermostat 0°C to 300°C
- Temperature indicator light
- Equipped with drip tray
- Includes a cleaning brush

FR

- Structure générale et poignée en acier inoxydable
- Plaques de fonte
- A/ des plaques ondulées ou lisses
- Distribution optimale de la chaleur
- Thermostat réglable 0°C à 300°C
- Témoin lumineux de température
- Avec tiroir recueille-miettes
- Comprend une brosse de nettoyage

ES

- Estructura general y mango contruidos en acero inox
- Placas de hierro fundido
- Con placas onduladas o lisas
- Distribución óptima del calor
- Termostato ajustable de 0°C a 300°C
- Indicador luminoso de temperatura
- Equipado c/ bandeja de goteo
- Incluye un cepillo de limpieza

FORNOS DE CONVECÇÃO

CONVECTION OVENS * FOURS À CONVECTION * HORNOS DE CONVECCIÓN

INOX

- » Construção geral em inox de qualidade alimentar;
- » Todos os modelos dispõem de dois ventiladores;
- » Modelos disponíveis com ou sem humidificação;
- » Disponíveis com funcionamento temporizado ou em contínuo;
- » Modelos disponíveis com painel digital programável;
- » Modelos com abertura de portas frontais ou laterais;
- » De fácil limpeza

EN

- General construction in food grade stainless steel;
- All models have two fans;
- Models available with or without humidification;
- Available with timed or continuous operation;
- Models available with programmable digital panel;
- Models with front or side door opening;
- Easy to clean

FR

- Construction générale en acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Tous les modèles sont équipés de deux ventilateurs ;
- Modèles disponibles avec ou sans humidification ;
- Disponible avec un fonctionnement temporisé ou continu ;
- Modèles disponibles avec panneau numérique programmable ;
- Modèles avec ouverture de porte frontale ou latérale ;
- Facile à nettoyer

ES

- Construcción general en acero inoxidable de calidad alimentaria;
- Todos los modelos tienen dos ventiladores;
- Modelos disponibles con o sin humidificación;
- Disponible con funcionamiento temporizado o continuo;
- Modelos disponibles con panel digital programable;
- Modelos con apertura de puerta frontal o lateral;
- Fácil de limpiar



FORNOS CONVECTORES ELÉTRICOS

ELECTRIC CONVECTION OVENS * FOURS À CONVECTION ÉLETRIQUES * HORNOS DE CONVECCIÓN ELÉCTRICOS



POV43



POV64/POV64PW



POV64SP

FORNOS PARA PANIFICAÇÃO OVENS FOR BAKERY FOURS DE BOULANGERIE HORNOS DE PANADERÍA									INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.	WxDxH (mm)	WxD	GRILL	Nº OF LEVELS	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	REF.	EURO (€)	
SEM HUMIDIFICAÇÃO WITHOUT HUMIDIFIER * SANS HUMIDIFICATION * SIN HUMIDIFICACIÓN										
POV43	557x585x568	433x333	-	4	3300	220-240 / 50-60	40	32OV001		
COM HUMIDIFICAÇÃO WITH HUMIDIFIER * AVEC HUMIDIFICATION * CON HUMIDIFICACIÓN										
POV64	724x730x598	600x400	-	4	3300	220-240 / 50-60	52	32OV002		
POV64PW	724x730x598	600x400	-	4	4800	380-415V 3N 50-60HZ	52	32OV004		
PROGRAMÁVEL C/ HUMIDIFICAÇÃO PROGRAMMABLE W/ HUMIDIFIER * PROGRAMMABLE A/ HUMIDIFICATION * PROGRAMABLE C/ HUMIDIFICACIÓN										
POV64SP	724x730x598	600x400	✓	4	3500	220-240 / 50-60	52	32OV003		

WxD **Dimensões da grelha** * Grid dimensions * Dimensions de la grille * Dimensiones de la parrilla

PT

- Com 2 motores;
- Distância entre níveis 70 mm;
- Termóstato de 50 a 300° C;
- Temporizador de 1' a 120 min ou cozedura contínua;
- Inclui 1 grelha;
- Inclui 1 bandeja (POV43);
- Fácil de limpar

EN

- With 2 fans;
- Distance between levels 70 mm;
- Thermostat from 50 to 300°C;
- Timer from 1' to 120 min or continuous cooking;
- Includes 1 grid;
- Includes 1 tray (POV43);
- Easy to clean

FR

- Avec 2 ventilateurs ;
- Distance entre les niveaux 70 mm ;
- Thermostat de 50 à 300° C ;
- Minuterie de 1' à 120 min ou cuisson continue ;
- Comprend 1 grille ;
- Comprend 1 plateau (POV43);
- Facile à nettoyer

ES

- Con 2 ventiladores;
- Distancia entre niveles 70 mm;
- Termostato de 50 a 300° C;
- Temporizador de 1' a 120 min. o cocción continua;
- Incluye 1 parrilla;
- Incluye 1 bandeja (POV43);
- Fácil de limpiar

FORNOS DE CONVECÇÃO

CONVECTION OVENS * FOURS À CONVECTION * HORNOS DE CONVECCIÓN



FORNOS CONVECTORES ELÉTRICOS

ELECTRIC CONVECTION OVENS * FOURS À CONVECTION ÉLETRIQUES * HORNOS DE CONVECCIÓN ELÉCTRICOS



POV64-11



POV64-11P



POV64-61P

FORNOS PARA PANIFICAÇÃO OVENS FOR BAKERY FOURS DE BOULANGERIE HORNOS DE PANADERÍA							INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.	WxDxH (mm)	WxD	Nº OF LEVELS	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	REF.	EURO (€)
COM HUMIDIFICAÇÃO WITH HUMIDIFIER * AVEC HUMIDIFICATION * CON HUMIDIFICACIÓN								
POV64-11	825x685x560	600x400	4	6300	380-415V 3N 50-60HZ	59	32OV005	
POV64-61	833x710x710	600x400	6	7700	380-415V 3N 50-60HZ	85	32OV008	
PROGRAMÁVEL C/ HUMIDIFICAÇÃO PROGRAMMABLE W/ HUMIDIFIER * PROGRAMMABLE A/ HUMIDIFICATION * PROGRAMMABLE C/ HUMIDIFICACIÓN								
POV64-11P	825x685x560	600x400	4	6300	380-415V 3N 50-60HZ	59	32OV006	
POV64-61P	833x710x710	600x400	6	7700	380-415V 3N 50-60HZ	85	32OV009	

WxD **Dimensões da grelha** * Grid dimensions * Dimensions de la grille * Dimensiones de la parrilla

PT

- Com 2 ventiladores auto reversíveis;
- Distância entre níveis 75 mm;
- Porta com abertura lateral;
- Micro-interruptor para desligar os ventiladores ao abrir a porta;
- Humidificação automática programável (POV64-61P)

EN

- With 2 auto-reversing fans;
- Distance between levels 75 mm;
- Door with lateral opening;
- Micro-switch for switching off the fans when the door is opened;
- Programmable automatic humidification (POV64-61P)

FR

- Avec 2 ventilateurs à inversion automatique ;
- Distance entre les niveaux 75 mm ;
- Porte avec ouverture latérale;
- Micro-interrupteur pour l'arrêt des ventilateurs à l'ouverture de la porte ;
- Humidification automatique programmable (POV64-61P)

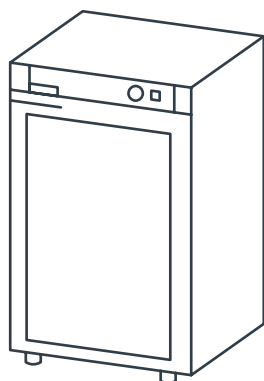
ES

- Con 2 ventiladores de inversión automática;
- Distancia entre niveles 75 mm;
- Puerta con apertura lateral;
- Microinterruptor para desconectar los ventiladores cuando se abre la puerta;
- Humidificación automática programable (POV64-61P)



COMPLEMENTOS E ACESSÓRIOS

COMPLEMENTS AND ACCESSORIES * COMPLÉMENTS ET ACCESSOIRES * COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS



ESTUFA DE FERMENTAÇÃO FERMENTATION OVEN ARMOIRE DE FERMENTATION FERMENTERA								INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.	WxDxH (mm)	WxD	N° OF LEVELS	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	REF.	EURO (€)	
PEF64-8	560x585x900	600x400	8	2000	220-240V 50-60HZ	70	32OV007		

WxD **Dimensões da grelha** * Grid dimensions * Dimensions de la grille * Dimensiones de la parrilla

ACESSÓRIOS ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS			INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.	WxD	REF.	EURO (€)	
GRELHAS	GRIDS * GRILLES * PARRILLAS			
600	600x400	32PF7048		
400	433x333	32PF7049		



32PF7048

LAVAGEM

WASHING * VAISSELLE * LAVADO



- Construção geral em aço inox AISI 304;
- Todos os modelos possuem dois programas de lavagem de 120" / 160";
- Modelos disponíveis com abertura frontal ou abertura tipo capota/cúpula;
- Todos os modelos podem ser ligados a um distribuidor externo de detergente e a uma bomba de drenagem, vendidos separadamente;
- Modelos disponíveis com painel analógico ou digital;
- De fácil limpeza

EN

- General construction in stainless steel AISI 304;
- All models have two 120" / 160" wash programs;
- Models available with front opening or canopy/dome opening;
- All models can be connected to an external detergent dispenser and drain pump, sold separately;
- Models available with analogue or digital panel;
- Easy to clean

FR

- Construction générale en acier inoxydable AISI 304 ;
- Tous les modèles ont deux programmes de lavage 120" / 160" ;
- Modèles disponibles avec ouverture frontale ou ouverture par le toit/dôme ;
- Tous les modèles peuvent être raccordés à un distributeur de détergent externe et à une pompe de vidange, vendus séparément ;
- Modèles disponibles avec panneau analogique ou numérique ;
- Facile à nettoyer

ES

- Construcción general en acero inoxidable AISI 304;
- Todos los modelos tienen dos programas de lavado de 120" / 160";
- Modelos disponibles con apertura frontal o con apertura de cúpula;
- Todos los modelos pueden conectarse a un dispensador de detergente externo y a una bomba de desagüe, que se venden por separado;
- Modelos disponibles con panel analógico o digital;
- Fácil de limpiar



MÁQUINAS DE LAVAR PRATOS

DISHWASHING MACHINES * LAVE-VAISSELLE * LAVAVAJILLAS



PDW24



PDW05-2/PDW05-3



PDWH05

LAVA PRATOS DISHWASHING LAVE-VAISSELLE LAVAVAJILLAS									INOX STAINLESS STEEL ACIER INOX ACERO INOX	
MOD.	WxDxH (mm)	WxD	PLATES/H	Nº OF PROGRAMS	POWER (W)	VOLTAGE (V/Hz)	KG	REF.	EURO (€)	
ABERTURA FRONTAL		FRONT OPENING * OUVERTURE FRONTALE * APERTURA FRONTAL								
PDW24	460x550x700	400x400	20-30	2	3200	220-240 / 50-60	43	32DW001		
PDW05-2	600x635x820	500x500	34	2	3350	220-240 / 50-60	63	32DW002		
PDW05-3	600x635x820	500x500	34	2	3850	380-415V 3N 50-60HZ	63	32DW003		
DE CAPOTA/ELEVATÓRIA		HOOD TYPE * À CAPOT * DE CAMPANA								
PDWH05	635x717x140	500x500	900	2	6750	380-415V 3N 50-60HZ	140	32DW004		



WxD Dimensões do cesto * Basket dimensions * Dimensions du panier * Dimensiones de la cesta



**NEED MORE INFORMATION?
IT'S EASY.**

We are at your disposal through
the following means:

bypnh.pt

(+351) 234 690 190

comercial@bypnh.pt

comercial1@bypnh.pt

administracao@bypnh.pt



PROFESSIONAL EQUIPMENT SOLUTIONS



P - N - H

PROFESSIONAL
FURNITURE
& INNOVATION

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

CAT/E21.R3