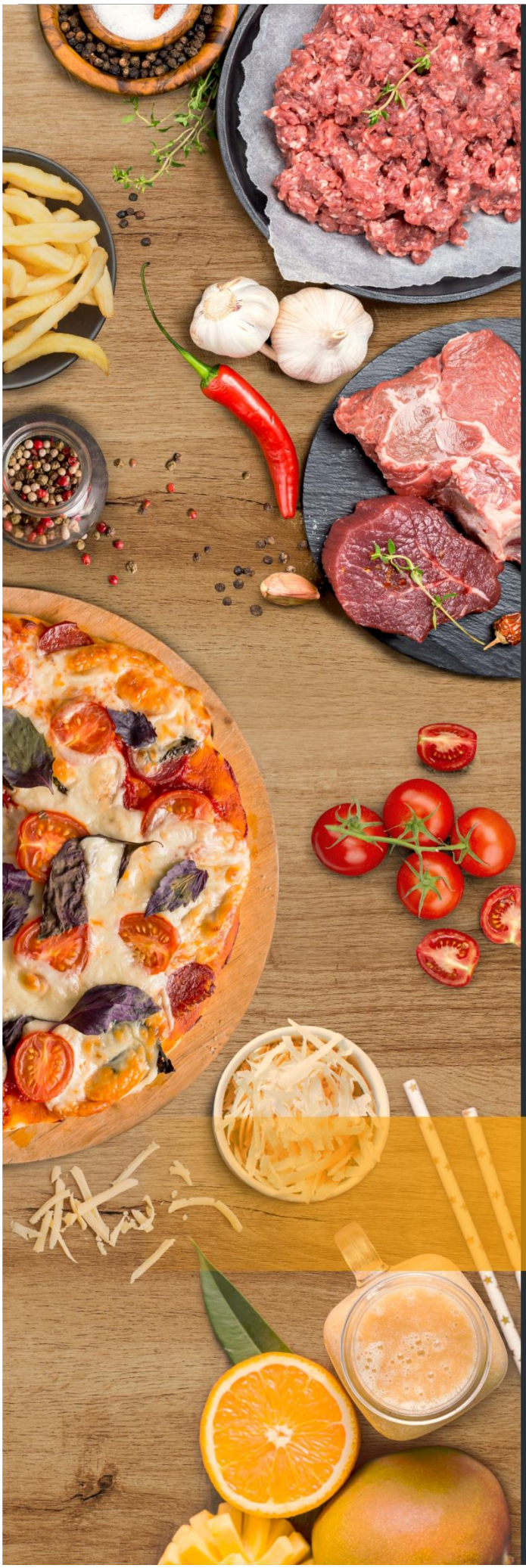


CATÁLOGO DE PRODUTOS

CATALOGO DE PRODUCTOS
PRODUCT CATALOG

COZINHA PROFISSIONAL

IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

Fabricante dos Produtos:

BIMG METVISA

A Metalúrgica Visa, hoje IMG Brasil - Indústria de Máquinas para Gastronomia, está localizada em uma área de 25 mil m² e integra uma infraestrutura produtiva moderna e planejada na fabricação das marcas BIMG-METVISA, além da distribuição de marcas internacionais reconhecidas no mundo.

Desde 1989 produz soluções com qualidade e economia para o seu negócio, com uma linha completa de produtos para lanchonetes, bares, restaurantes, açougues, padarias, hotéis, hospitais, escolas, cozinhas industriais e comerciais.

Estamos presentes em mais de 30 países, entendendo que mais do que seguir tendência do mercado, é preciso respeitar as diversidades culturais das regiões, oferecendo a melhor opção para os nossos clientes.

Metalúrgica Visa, hoy IMG Brasil - Industria de Equipos para Gastronomía, está ubicada en un área de 25 mil m² e integra una infraestructura productiva moderna y planificada para la fabricación de las marcas BIMG-METVISA, además de la distribución de marcas reconocidas internacionalmente.

Desde 1989 produce soluciones con calidad y economía para su negocio, con una línea completa de productos para bares, restaurantes, carnicerías, panaderías, hoteles, hospitales, escuelas, cocinas industriales y comerciales.

Estamos presentes en más de 30 países, entendiendo que más que seguir la tendencia del mercado, es necesario respetar la diversidad cultural de cada región, ofreciendo las mejores opciones para nuestros clientes.

Metalúrgica Visa, today IMG Brasil - Gastronomy Machinery Industry, is located in an area of 25 thousand m² and integrates a modern and planned productive infrastructure in the manufacture of the BIMG-METVISA brands, in addition to the distribution of internationally recognized brands.

Since 1989 producing quality and economical solutions for your business, with a complete line of products for a bar, restaurant, butchery, bakery, hotel, hospital, school, industrial and commercial cuisine.

We are present in more than 30 countries, understanding that more than following the market trend, it is necessary to respect the cultural diversity of each region, offering the best options for our customers.

PADARIA
PANADERÍA BAKERY

FTG.150
FTG.150 TOTAL INOX

Forno Turbo a Gás
Horno Turbo de Gas
Gas Turbo Oven

FTG.300
FTG.300 TOTAL INOX

Forno Turbo a Gás
Horno Turbo de Gas
Gas Turbo Oven

FTE.150
FTE.150 TOTAL INOX

Forno Turbo Elétrico
Horno Turbo Eléctrico
Electric Turbo Oven

FTE.300
FTE.300 TOTAL INOX

Forno Turbo Elétrico
Horno Turbo Eléctrico
Electric Turbo Oven

Pão uniformemente assado.

Pan uniformemente asado.

Evenly roasted bread.

Sistema de segurança ao abrir/fechar a porta.

Sistema de seguridad al abrir/cerrar la puerta.

Security system when opening/closing the door.

Controlador com display digital.

Controlador con display digital.

Controller with digital display.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Capacidade (kg) Capacidad (kg) Capacity (kg)	Assadeiras Bandejas Trays	Consumo Energia Consumo Energia Power Consumption	Tempo de Aquecimento* Tiempo de Calientamento* Heating Time*	Motor Motor Motor	Tensão Tensión Voltage	Consumo Gás Consumo Gas Gas Consuption
FTG.150	1750	1050	1350	175,000	150 pães	05	0,18 kW/h	10 min.	0,25 cv / 184 W	127 ou 220 MF	1 kg/h
FTG.150 TOTAL INOX	1750	1050	1350	180,000	150 pães	05	0,18 kW/h	10 min.	0,25 cv / 184 W	127 ou 220 MF	1 kg/h
FTG.300	1950	1050	1510	269,000	300 pães	10	0,55 kW/h	15 min.	0,75 cv / 552 W	127 ou 220 MF	1,5 kg/h
FTG.300 TOTAL INOX	1950	1050	1510	270,000	300 pães	10	0,55 kW/h	15 min.	0,75 cv / 552 W	127 ou 220 MF	1,5 kg/h

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Assar pães, pizzas, salgados e massas em geral. • Hornear panes, pizzas y masas en general. • To bake breads, pizzas and dough in general.

*até 250°C | *hasta 250°C | *up until 250°C

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Capacidade Capacidad Capacity	Assadeiras Bandejas Trays	Consumo Energia Consumo Energia Power Consumption	Tempo de Aquecimento* Tiempo de Calientamento* Heating Time*	Motor Motor Motor	Tensão Tensión Voltage
FTE.150	1750	1050	1350	155,000	150 pães	05	4,5 kW/h	10 min.	0,25 cv / 184 W	220V MF ou TF ou 380 TF
FTE.150 TOTAL INOX	1750	1050	1350	162,000	150 pães	05	4,5 kW/h	10 min.	0,25 cv / 184 W	220V MF ou TF ou 380 TF
FTE.300	1950	1050	1510	245,000	300 pães	10	14,5 kW/h	15 min.	0,75 cv / 552 W	220V TF ou 380 TF
FTE.300 TOTAL INOX	1950	1050	1510	238,000	300 pães	10	14,5 kW/h	15 min.	0,75 cv / 552 W	220V TF ou 380 TF

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Assar pães, pizzas, salgados e massas em geral. • Hornear panes, pizzas y masas en general. • To bake breads, pizzas and dough in general.

*até 250°C | *hasta 250°C | *up until 250°C

PADARIA
PANADERÍA BAKERY

04 Assadeiras
Bandejas | Trays
35x35 cm

Volume interno **65 L**
Capacidad interna
Internal capacity

LANÇAMENTO **NOVO PRODUTO** LANZAMIENTO • NEW RELEASE

Temperatura de 50°C a 250ºC e tempo até 120 minutos.

Temperatura de 50° C a 250° C y temporizador hasta 120 minutos.

Temperature from 50°C to 250°C and timer until 120 minutes.

FTE.65

Forno Turbo Elétrico
Horno Turbo Eléctrico
Electric Turbo Oven

Elétrico • Eléctrico • Electric

LANÇAMENTO **NOVO PRODUTO** LANZAMIENTO • NEW RELEASE

FTEP.3

Forno Turbo Elétrico Pizza
Horno Turbo Eléctrico Pizza
Electric Pizza Turbo Oven

Elétrico • Eléctrico • Electric

Assa em até
5 minutos
03 Pizzas Gigantes
(Ø 45 cm)

hasta 3 pizzas gigantes en 5 minutos.

bakes up to 3 extra large pizzas in 5 minutes.

Turbina especial para pizzas.

Turbina especial para pizzas. | Fan special to pizzas.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Assadeiras Bandejas Trays	Consumo Energia Consumo Energia Power Consumption	Tempo de Aquecimento* Tiempo de Calientamento* Heating Time*	Resistência Resistencia Resistance	Motor Motor Motor	Tensão Tensión Voltage
FTE.65	410	610	690	23,500	04	2,0 kW/h	12 min.	2000 W	25 W	127 ou 220 V MF
FTEP.3	1750	1060	1310	175,000	01	9,0 kW/h	15 min.	9000 W	0,25 cv / 184 W	220V MF ou TF ou 380 TF

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:

FTE.65: • Assar pães, pizzas, salgados e massas em geral. • Hornear panes, pizzas y masas en general. • To bake breads, pizzas and dough in general.

FTEP.3: • Assar pizzas. • Hornear pizzas. • To bake pizzas.

FTE.65: *até 250°C | *hasta 250°C | *up until 250°C

FTEP.3: *até 280°C | *hasta 280°C | *up until 280°C

PADARIA
PANADERÍA BAKERY

FLBG.90

Forno de Lastro Basculante a Gás
Horno Refractario Basculante de Gas
Gas Tilting Door Refractory Oven

Gaveta móvel para o acendimento dos queimadores.

Cajón del quemador extraíble para encendimiento del quemador.

Removable burner drawer for lighting the burners.

Porta Basculante para melhor vedação e otimização do tempo de cozimento.

Puerta basculante para mejor sellado y optimización del tiempo de cocción.

Tilting door for better sealing and optimization of cooking time.

Fornos de Lastro

Cozimento homogêneo
Alta qualidade no assado

Cocción uniforme
Asado de alta calidad

Even cooking
High quality roast

Retenção de calor através de placas refratárias, reduzindo o consumo de gás.

Retención de calor a través de placas refractarias, reduciendo el consumo de gas.

Heat retention through refractory plates, reducing gas consumption.

FLGG.70

FLGG.40
FLGGM.40
FLGG.70
FLGG.90
FLGG.110

Forno de Lastro Guilhotina a Gás
Horno Refractario de Gas
Gas Refractory Oven

FLGGD.90

Forno de Lastro Guilhotina Duplo
Horno Refractario de Gas Doble
Gas Refractory Oven Double

	Dimen. Ext. | Dimen. Exterior | External Dimen.			Área Útil | Área Util | Useful Area					
Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Tempo de Aquecimento* Tiempo de Calientamento* Heating Time*	Consumo Gás Consumo Gas Gas Consuption
FLBG.90	1310	1150	1070	260	900	900	97,000	17 min.	1,2 kg/h
FLGG.40	1545	630	780	260	400	600	44,500	20 min.	0,5 kg/h
FLGGM.40	770	630	780	260	400	600	37,500	20 min.	0,5 kg/h
FLGG.70	1545	920	800	260	700	600	60,000	20 min.	0,8 kg/h
FLGG.90	1545	1140	1095	260	900	900	97,000	20 min.	1,2 kg/h
FLGG.110	1545	1350	1145	260	1100	900	122,000	30 min.	1,4 kg/h
FLGGD.90	1985	1140	1095	260	900	900	190,000	25 min.	2,3 kg/h

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Assar pães, pizzas, salgados e massas em geral. • Hornear panes, pizzas y masas en general. • To bake breads, pizzas and dough in general.

*até 300°C | *hasta 300°C | *up until 300°C

PADARIA
PANADERÍA BAKERY

LANÇAMENTO NOVO PRODUTO LANZAMIENTO • NEW RELEASE

Churrasco Grego
Shawarma | Kebab

Troca simples do espeto rotativo
Cambio simples de espada giratoria
Easy skewer change

Coletor de gordura
Colector de grasa
Fat collector

Espátula em aço inox
Espátula de acero inoxidable
Stainless steel spatula

ACGE.4

Assador de Churrasco Grego
Asador de Shawarma
Shawarma Roaster

Gás

AMG.130

Assador Multiúso Giratório
Asador Multiuso Rotativo
Rotary Multipurpose Roaster

Gás

Assadores com grelhas ou espetos rotativos deixando a carne suculenta e com cozimento uniforme.

Asador con rejillas o espadas giratorias que dejan la carne jugosa y cocida uniformemente.

Roasters with rotary grids or skewers that let the meat juicy and evenly cooked.

Gaveta para coletar gordura. Prático para eliminar os resíduos do processo.

Cajón para recoger la grasa. Practicidad para limpiar el equipo y eliminar los residuos.

Drawer to collect fat. Practicality to clean the equipment and remove the residues.

ASER.40

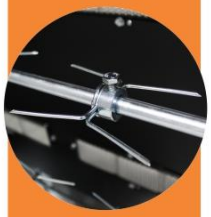
Assador Espeto Rotativo
Asador de Pollo Rotativo
Rotary Chicken Roaster

Gás

ASER.60

Assador Espeto Rotativo
Asador de Pollo Rotativo
Rotary Chicken Roaster

Gás



ASER
Espetos tipo garfo com cabo de madeira. Fácil de encaixar.

Espadas con tenedor y mango de madera. Fácil de encajar.

Skewers with fork and wood handle. Easy to fit.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Quantidade de grelhas/espetos Rejillas/Espadas Grid/Skewers	Quantidade de queimadores Quemadores Burners	Consumo Gás (kg/h) Consumo Gas (kg/h) Gas Consuption (kg/h)	Capacidade (kg) Capacidad (kg) Capacity (kg)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)
ACGE.4	1100	550	695	26,000	1	4	0,8	20	127 ou 220
AMG.130	1900	886	965	140,000	8	9	1,9	130	127 ou 220
ASSER.40	1225	1145	480	67,000	4	4	0,8	40	127 ou 220
ASSER.60	1570	1145	480	85,500	6	6	1,2	60	127 ou 220

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Assar carnes em geral • Asar carnes en general • To roast meats in general

PADARIA
PANADERÍA BAKERY

Espessura da Fatia 12 mm

Grosor de Rebanada 12 mm

Slice Thickness 12 mm

Possui embalador de pão.

Inclui una empacadora de pan.

Includes a bread packer.

Segurança no processo com porta de proteção.

Proceso seguro con puerta de protección.

Safe process with protection door.

FP.12

Fatiadeira de Pão
Rebanadora de Pan
Electric Bread Slicer

MPC.410

Modeladora de Pão
Modeladora de Pan
Bread Moulder

Possibilita trabalhar com 01 ou 02 operadores.

Permite trabajar con 01 o 02 operadores.

It allows working with 01 or 02 operators.

EAP.10
EAP.20

Estante Aberta Pintada
Carro Porta Bandejas
Open Shelf

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (cv/W) Potencia (HP/W) Power (HP/W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Área Útil/ Área Util/ Useful Area Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	 Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)
FP.12	1340	521	915	72,000	0,25 / 184	127 ou 220	150	360

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Fatiar pães. • Rebanar panes. • To slice breads.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (cv/W) Potencia (HP/W) Power (HP/W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Largura Útil de Trabalho (mm) Anchura de Trabajo (mm) Width Useful Work (mm)
MPC.410	1170	610	700	88,500	0,5 / 368	127 ou 220	410

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Modelar massa de pão em forma específica, tipo pão francês. • Modelar masa de pan de manera específica. • To mould bread dough into a specific form.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Assadeiras - Larg. x Prof. (mm) Bandejas - Anch. x Largo (mm) Trays - Length x Depth (mm)	Quant. Assadeiras (unid.) Quant. Bandejas (unid.) Quant. Trays (unit)
EAP.10	1745	660	745	27,500	580 x 700	10
EAP.20	1745	660	745	41,000	580 x 700	20

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Suportar assadeiras. • Soporte bandejas. • Support trays.

PADARIA
PANADERÍA BAKERY

LANÇAMENTO NOVO PRODUTO LANÇAMENTO • NEW RELEASE

CLMM.390

Cilindro Laminador de Massas
Cilindro Laminador para Masas
Dough Sheeter

Inclui 02 rolos para enrolar a massa

Inclui 02 rodillos para enrollar la masa | Includes 02 rolls to wrap the dough

CLMM.510

CLMM.510
CLMC.510

Cilindro Laminador de Massas
Cilindro Laminador para Masas
Dough Sheeter

Versão de bancada ou com cavalete.

Versión de mesa o con piés. | Table version or with feet.

CLMC.510

Regulagem da espessura da massa.

Ajuste del grosor de la masa. | Dough thickness adjustment.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (cv/W) Potencia (HP/W) Power (HP/W)	Capacidade (kg) Capacidad (kg) Capacity (kg)	Largura Útil de Trabalho (mm) Anchura de Trabajo (mm) Width Useful Work (mm)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)
CLMM.390	520	610	720	63,500	1,0 / 552	4	390	127 ou 220
CLMM.510	870	770	1410	86,700	1,5 / 1103	8	510	127 ou 220
CLMC.510	1710	770	1410	101,000	1,5 / 1103	8	510	127 ou 220

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Laminar massas. • Laminar masas. • To laminate dough.

PADARIA
PANADERÍA BAKERY

MPS
Moinho de Pão Super
Molino de Pan Super
Super Bread Grinder

Peças desmontáveis que facilitam a higienização.

Piezas desmontables que facilitan la higienización.

Dismountable parts that facilitate the cleaning.

MP
Moinho de Pão
Molino de Pan
Bread Grinder

Peneiras para produção de farinha com granulação grossa ou fina.

Tamices para la producción de harina de grano grueso o fino.

Sieves for the production of flour with grained coarse or thin.

Engates para sacos e sacolas.

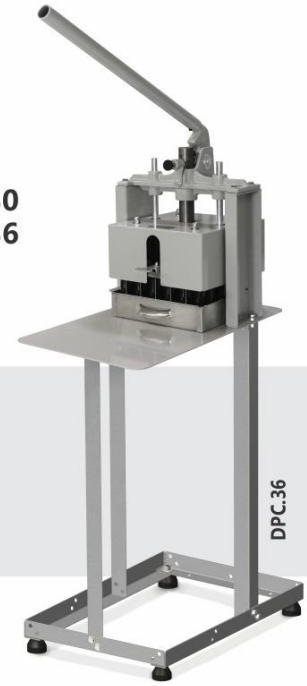
Acoples para bolsas y sacos.

Couplings for bags.

DPRM.30

DPRC.30
DPRM.30
Divisora de Pão Redonda
Divisora de Pan Redonda
Bread Divider Round Model

DPC.30 DPM.30
DPC.36 DPM.36
Divisora de Pão
Divisora de Pan
Bread Divider



DPC.36

Divisão de massa de pão em partes iguais para padronização de tamanho e peso.

División de la masa de pan en partes iguales para estandarizar el tamaño y el peso.

Divide the dough into equal parts for standard size and weight.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (cv/W) Potencia (HP/W) Power (HP/W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Produção (kg/h)* Producción (kg/h) Production (kg/h)
MPS	1210	235	305	11,700	0,75/552	127 ou 220	180
MP	690	235	305	9,400	0,5/368	127 ou 220	80

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Triturar pão torrado, transformando-o em farinha. • Triturar pan tostado transformandolo en harina. • To grind toasted bread turning it into flour.

* Pode variar devido velocidade do usuário.
* Puede variar dependiendo del trabajador.
* Can vary according to the worker.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Capacidade (kg) Capacidad (kg) Capacity (kg)	Divisões (unid.) Divisiones (unid.) Divisions (unit)
DPRC.30	1200	380	810	33,700	2	30
DPRM.30	500	380	760	27,300	2	30
DPC.30	1200	380	760	35,400	2	30
DPM.30	500	380	760	30,100	2	30
DPC.36	1200	380	760	37,800	2,5	36
DPM.36	500	380	760	32,600	2,5	36

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Dividir massa de pão em partes iguais. • Dividir la masa del pan en partes iguales. • To divide bread dough in equal parts.

PADARIA
PANADERÍA BAKERY

AE.42
AE.60

Amassadeira Espiral
Amasadora Espiral
Dough Kneader

AE.60

ARI.25

Amassadeira Rápida Inox
Amasadora Rápida
Dough Kneader

AMASSADEIRA

Ideal para massas pesadas.

Ideal para masas pesadas.

Ideal for heavy dough.

Sistema de segurança na tampa.

Sistema de seguridad en la tapa.

Security system on the lid.

Visor e abertura para adição de ingredientes.

Visor y apertura para la adición de ingredientes.

Opening for addition of ingredients.

BAM.12

Batedeira para Massas Leves
Batidora para Masas Ligeras
Light Dough Mixer

BATEDEIRA

Ideal para massas leves.

Ideal para masas ligeras.

Ideal for light doughs.

Raquete	Espiral	Globo
Batidor Plano	Gancho	Planetário
Flat Beater	Dough Hook	Whisk

Dispositivo de segurança no acesso ao tacho.

Dispositivo de seguridad en el acceso al tazón.

Security device in the bowl access.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (cv/W) Potencia (HP/W) Power (HP/W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Capacidade do Bojo Capacidad del Tacho Bowl Capacity
AE.42 MF	1140	730	1120	256,500	3 / 2207	220 MF	42 (kg)
AE.42 TF	1140	730	1120	259,000	4 / 2945	220 ou 380 TF	42 (kg)
AE.60	1140	730	1120	260,000	4 / 2945	220 ou 380 TF	60 (kg)
ARI.25 MF	735	535	870	97,500	3 / 2207	127 ou 220 MF	25 (kg)
ARI.25 TF	735	535	870	86,500	3 / 2207	220 ou 380 TF	25 (kg)
BAM.12	600	415	685	43,100	0,5 / 370	127 ou 220 MF	12 (L)

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:

- Bater, misturar massas diversas em confeitarias, padarias e afins.
- Mezclar masas diversas en pastelerías.
- To mix several types of dough for bakery, pastry shop and others.

BATEDOR E DESPOLPADOR

BATIDORA Y DESPULPADORA **MIXER AND FRUIT PULPER**

BMAI.16

Batedeira para Massas de Sorvetes
Batidora para Crema de Helados
Ice Cream Mixer

Acompanha um agitador de líquidos que auxilia no resfriamento do picolé.

Incluido un batidor que ayuda a enfriar las paletas.

Included a beater that helps the popsicle cooling.

Batedor com duas lâminas, deixando a mistura mais homogênea e aumentando o rendimento.

Batidor con dos cuchillas, deja la mezcla más homogénea y aumenta el rendimiento.

Double-blade mixer, makes the mixture more homogeneous and increasing the efficiency.

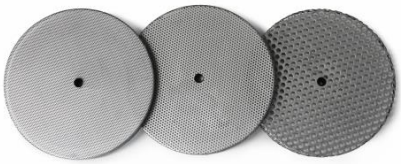
BMK

Batedor de Milk Shake
Batidora para Milk Shake
Milk Shake Mixer

DG.10

DG.10
DG.20

Despolpadeira de Frutas
Despulpadora de Frutas
Fruit Pulper



Ø 0,8 mm **Ø 1,5 mm** **Ø 5,0 mm**
(Furo / Agujero / Hole)

Acompanha 03 peneiras

Inclui 03 tamices

Includes 03 sieves

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (cv/W) Potencia (HP/W) Power (HP/W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Capacidade (L) Capacidad (L) Capacity (L)	Rotação (rpm) Rotación (rpm) Rotation (rpm)
BMAI.16	890	290	560	53,000	0,33 / 245	127 ou 220	16	100

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Cabeçote para ser adaptado a balcões sorveteiros, para produção de massas para sorvete. • Batidora para uso con una nevera de helados (no incluso) para producir masas para helado.
• Ice cream mixer to be used with an ice cream fridge (not included) to produce ice cream dough.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (W) Potencia (W) Power (W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Capacidade (L) Capacidad (L) Capacity (L)
BMK	490	202	202	3,200	500	127 ou 220	0,8

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Bater milk shake. • Mezclar milk shake. • To mix/shake milk and ice cream.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (cv/W) Potencia (HP/W) Power (HP/W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Capacidade (L) Capacidad (L) Capacity (L)
DG.10	1043	362	600	25,100	0,5 / 368	127 ou 220	10
DG.20	1043	356	695	31,000	0,5 / 368	127 ou 220	20

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Despolpar açaí e frutos similares. • Despulpar açai y similares. • To extract pulp of açai.

DESCASCADORES
PELADORAS PEELERS

DA.6
DB.6
DC.6

Descascador de Batatas, Cebolas e Alhos
Peladora de Papas, Cebollas y Ajos
Potato, Onion and Garlic Electric Peeler

DA.10
DB.10
DC.10

Descascador de Batatas, Cebolas e Alhos
Peladora de Papas, Cebollas y Ajos
Potato, Onion and Garlic Electric Peeler

DA.6 e DA.10

Disco Descascador de Alhos
Disco Pelador de Ajos
Garlic Peeler Disc

DB.6 e DB.10

Disco Descascador de Batatas
Disco Pelador de Papas
Potato Peeler Disc

DC.6 e DC.10

Disco Descascador de Cebolas
Disco Pelador de Cebollas
Onion Peeler Disc

* Cada aparelho acompanha um modelo de disco descascador.
* Cada equipo viene con un solo modelo de disco pelador.
* Each equipment comes with only one model of peeler disc.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (cv/W) Potencia (HP/W) Power (HP/W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Capacidade (kg) Capacidad (kg) Capacity (kg)
DA.6 / DB.6 / DC.6	715	370	510	24,000	0,25 / 184	127 ou 220	6
DA.10 / DB.10 / DC.10	880	440	590	44,000	0,5 / 368	127 ou 220	10

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Descascar batata, cebola e alho. • Pelar papa, cebolla y ajo. • To peel potato, onion and garlic.

MÁQUINA DE CHURROS
MAQUINA DE CHURROS CHURROS MACHINE

MCV.06

Máquina de Churros
Maquina de Churros
Churros Machine

02 Modelos de bocais para churros com furo e sem furo.

02 Modelos de boquillas para churros con agujero y sin agujero.

02 Models of churros moulds with and without hole.

Bojo basculante e desmontável.

Tubo basculante y desmontable.

Tilting and demountable stuffer.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Capacidade (kg) Capacidad (kg) Capacity (kg)
MCV.06	900	350	300	24,000	6

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Equipamento usado para extrusar massa de churros. • Equipo usado para extraer masa de churros. • Equipment used to extrude churros.

MOEDOR DE CAFÉ E GRÃOS

MOLINO DE CAFÉ Y GRANOS COFFEE AND GRAINS GRINDER

MCG.8

Moedor de Café e Grãos Boca 8
Moledor de Café y Granos Boca 8
Coffee and Grains Grinder Head 8

Modelo	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Peso Líquido (kg)	Potência (cv/W)	Tensão (V)	Capacidade (kg/h)
Modelo	Alto (mm)	Ancho (mm)	Largo (mm)	Peso Neto (kg)	Potencia (HP/W)	Tensión (V)	Capacidad (kg/h)
Model	Height (mm)	Width (mm)	Length (mm)	Net Weight (kg)	Power (HP/W)	Voltage (V)	Capacity (kg/h)
MCG.8	350	280	455	20,900	0,33 / 245	127 ou 220	8

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Triturar ou moer café e alguns tipos de grãos, cereais e temperos. • Moler café y algunos tipos de granos, cereales y especias. • Grind coffee and some kinds of grains, cereals and spices.

CORTADOR DE FRIOS

CORTADORA DE FIAMBRES SLICER

CFH.300

Cortador de Frios Automático Horizontal
Cortadora de Fiambres Automático
Automatic Slicer

Prendedores para corte automático.

Cerraduras para corte automático.

Locks system for automatic slice.

Manípulo regulador, qualidade e precisão de corte.

Mango de regulación, calidad y precisión de corte.

Regulation handle, quality and precision of the slice.

Modelo	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Peso Líquido (kg)	Potência (cv/W)	Tensão (V)	Capacidade (Fatias por minuto)
Modelo	Alto (mm)	Ancho (mm)	Largo (mm)	Peso Neto (kg)	Potencia (HP/W)	Tensión (V)	Capacidad (Lonchas por minuto)
Model	Height (mm)	Width (mm)	Length (mm)	Net Weight (kg)	Power (HP/W)	Voltage (V)	Capacity (Slices per minute)
CFH.300	810	620	420	48,600	0,5 / 370	127 ou 220	45

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Fatiar queijos e fiambres diversos. • Cortar quesos y fiambres diversos. • To slice cold meats and cheese.

AÇOUGUE
CARNICERÍA BUTCHERY

Bojo basculante e desmontável, facilitando o abastecimento e a higienização.

Tubo basculante y desmontable, facilitando el abastecimiento y la limpieza.

Tilting and demountable stuffer, making easier the refueling and the cleaning.

Eixo de redução. Baixo esforço do operador durante o trabalho.

Eje de reducción. Bajo esfuerzo al operador durante el trabajo.

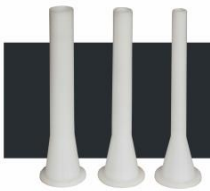
Reduction gear. Low operator effort during work.

ELV.06

Ensacadeira de Linguiças Vertical
Embutidora de Chorizos Vertical
Sausage Filler Vertical

EL.10

Ensacadeira de Linguiças
Embutidora de Chorizos
Sausage Filler



Jogo com 03 Funis

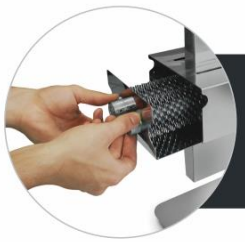
Juego con 03 Embudos

Set with 03 Funnels

Ø 21 mm	Ø 16 mm	Ø 12 mm
Grosso	Médio	Fino
Grueso	Medio	Fino
Thick	Medium	Thin

PAC

Preparador Amaciador de Carne
Preparador Ablandador de Carne
Meat Tenderizer



Sistema de desmontagem rápida.

Sistema de desmontaje rápida.

Fast disassembly system.

Modelo / Modelo / Model	Altura (mm) / Alto (mm) / Height (mm)	Largura (mm) / Ancho (mm) / Width (mm)	Profundidade (mm) / Largo (mm) / Length (mm)	Peso Líquido (kg) / Peso Neto (kg) / Net Weight (kg)	Capacidade (kg) / Capacidad (kg) / Capacity (kg)
EL.10	300	455	880	24,000	10
ELV.06	900	350	300	25,000	6

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Embutir massas diversas para salsicharia. • Embutir chorizos diversos. • To fill sausage.

Modelo / Modelo / Model	Altura (mm) / Alto (mm) / Height (mm)	Largura (mm) / Ancho (mm) / Width (mm)	Profundidade (mm) / Largo (mm) / Length (mm)	Peso Líquido (kg) / Peso Neto (kg) / Net Weight (kg)	Potência (cv/W) / Potencia (HP/W) / Power (HP/W)	Tensão (V) / Tensión (V) / Voltage (V)	Produção (kg/h) / Producción (kg/h) / Production (kg/h)
PAC	440	419	230	23,500	0,5 / 368	127 ou 220	400

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Amaciar bifes de carnes. • Ablandar carnes. • To tenderize meat steaks.

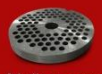
AÇOUGUE
CARNICERÍA BUTCHERY

PCL.8
Picador de Carne
Moledora de Carne
Meat Mincer

PCL.8
Bocal tipo 8 estanhado.

Bocal tipo 8 estañado.

Head type 8 tinned.



01 disco com furos de Ø 5 mm

01 disco con agujeros de Ø 5 mm

01 disc with holes Ø 5 mm

PCI.10L
PCI.22L
Picador de Carne
Moledora de Carne
Meat Mincer

PCI.10L

PCL.10L
PCL.22L
Picador de Carne
Moledora de Carne
Meat Mincer

PCL.10L

Acompanha um soquete.

Viene con un empujador.

Includes a pusher.

02 discos com furos de Ø 5 mm e Ø 8 mm.

02 discos con agujeros de Ø 5 mm y Ø 8 mm.

02 discs with holes Ø 5 mm and Ø 8 mm.

PCI.10 e PCI.22 com funil para encher linguiça

PCI.10 y PCI.22 con embudo para llenar salsichas

PCI.10 and PCI.22 with funnel to fill sausage

PCI.10
PCI.22
Picador de Carne
Moledora de Carne
Meat Mincer

PCI.10

PCL.10
PCL.22
Picador de Carne
Moledora de Carne
Meat Mincer

PCL.10

PCL.98 MF
PCL.98 TF
Picador de Carne
Moledora de Carne
Meat Mincer

PCL.98

PCL.98 acompanha também 01 disco pré-cortador.

PCL.98 también incluí 01 disco pre cortador.

PCL.98 also included 01 pre cutter disc.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (cv/W) Potencia (HP/W) Power (HP/W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Disco (unid.) Disco (unid.) Disc (unit)	Produção (kg/h) Producción (kg/h) Production (kg/h)
PCL.8	385	280	510	22,500	0,33 / 245	127 ou 220	1	60
PCI.10L	390	430	600	25,200	0,5 / 368	127 ou 220	2	150
PCI.22L	390	430	650	30,300	1 / 735	127 ou 220	2	200
PCL.10L	390	430	610	26,500	0,5 / 368	127 ou 220	2	150
PCL.22L	390	430	660	32,500	1 / 735	127 ou 220	2	200
PCI.10	340	280	620	30,500	0,75 / 552	127 ou 220	2	150
PCI.22	360	280	645	32,200	1 / 735	127 ou 220	2	200
PCL.10	340	280	635	32,000	0,75 / 552	127 ou 220	2	150
PCL.22	350	280	690	37,000	1 / 735	127 ou 220	2	200
PCL.98 MF	500	390	830	61,500	2 / 1460	127 ou 220	3	400
PCL.98 TF	500	390	830	62,500	2 / 1460	220 ou 380	3	400

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Triturar, picar e moer carnes. • Triturar y moler carnes. • To grind and triturate all types of meat.

AÇOUGUE
CARNICERÍA BUTCHERY

SFP8 | SFP8L

01 disco com furos de Ø 5 mm

01 disco con agujeros de Ø 5 mm

01 disc with holes Ø 5 mm

Jogo com 03 Funis

Juego con 03 Embudos

Set with 03 Funnels

Ø 21 mm	Ø 16 mm	Ø 12 mm
Grosso	Médio	Fino
Grueso	Medio	Fino
Thick	Medium	Thin

1,78

1,78

SFP8
SFP8L

Serra-Fita com Picador (Pintada)
Sierra para Carnes Pequeña con Molino (Pintada)
Small Meat Band Saw with Mincer (Painted)

SFPPCL MAX

Serra-Fita Pequena Pintada com Cavalete Leve
Sierra para Carnes Pequeña Pintada con Pies Leve
Small Meat Band Saw Painted with Feet Light

1,78

1,78

2,18

SFPP
SFPP MAX
SFPI
SFPI MAX

Serra-Fita Pequena (Pintada / Inox)
Sierra para Carnes Pequeña (Pintada / Inoxidable)
Small Meat Band Saw (Painted / Stainless Steel)

SFPPL
SFPPL MAX
SFPIL
SFPIL MAX

Serra-Fita Pequena Leve (Pintada / Inox)
Sierra para Carnes Pequeña (Pintada / Inoxidable)
Small Meat Band Saw (Painted / Stainless Steel)

SFMPL
SFMPL MAX
SFMIL
SFMIL MAX

Serra-Fita Média Leve (Pintada / Inox)
Sierra para Carnes Mediana Leve (Pintada / Inoxidable)
Medium Meat Band Saw Light (Painted / Stainless Steel)

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (cv/W) Potencia (HP/W) Power (HP/W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Rotação do Volante (rpm) Rotación del Volante (rpm) Wheel Rotation (rpm)	Altura Útil de Trabalho (mm) Alto de Trabajo (mm) Height Useful Work (mm)	Largura Útil de Trabalho (mm) Ancho de Trabajo (mm) Width Useful Work (mm)	Fita Estendida (mm) Largo de la Cinta (mm) Blade Length (mm)	Mesa (mm) Mesa (mm) Table (mm)
SFP8	860	750	610	41,600	0,5 / 368	127 ou 220	380	250	220	1780	490 x 560
SFP8L	855	720	560	41,600	0,5 / 368	127 ou 220	380	250	220	1780	490 x 560
SFPPCL MAX	1370	685	660	33,700	0,5 / 368	127 ou 220	380	250	220	1780	490 x 560
SFPP	860	540	610	33,400	0,33 / 245	127 ou 220	380	250	220	1780	490 x 560
SFPP MAX	860	540	610	35,000	0,5 / 368	127 ou 220	380	250	220	1780	490 x 560
SFPI	860	540	610	33,400	0,33 / 245	127 ou 220	380	250	220	1780	490 x 560
SFPI MAX	860	540	610	35,000	0,5 / 368	127 ou 220	380	250	220	1780	490 x 560
SFPPL	845	495	560	31,200	0,33 / 245	127 ou 220	380	250	220	1780	490 x 560
SFPPL MAX	845	495	560	32,700	0,5 / 368	127 ou 220	380	250	220	1780	490 x 560
SFPIL	845	495	560	30,600	0,33 / 245	127 ou 220	380	250	220	1780	490 x 560
SFPIL MAX	845	495	560	32,000	0,5 / 368	127 ou 220	380	250	220	1780	490 x 560
SFMPL	1530	760	700	53,500	0,5 / 368	127 ou 220	380	300	265	2180	600 x 560
SFMPL MAX	1530	760	700	53,900	0,75 / 552	127 ou 220	380	300	265	2180	600 x 560
SFMIL	1530	760	700	53,000	0,5 / 368	127 ou 220	380	300	265	2180	600 x 560
SFMIL MAX	1530	760	700	53,400	0,75 / 552	127 ou 220	380	300	265	2180	600 x 560

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:

• Serrar, fatiar carnes, aves e peixes. • Cortar carnes, cerdos, pollos y pescados. • To saw, slice beef, pork, fish and chicken.

AÇOUGUE
CARNICERÍA BUTCHERY

SFEI FRIG TF

Serra-fita Especial Inox Frigorífico
Sierra para Carnes Especial de Canicería
Butchery Special Meat Band Saw

2,82

Estrutura reforçada para alta demanda.

Estructura reforzada para alta demanda. | Reinforced structure for high demand.

Mesa móvel articulada que facilita a higienização.

Mesa móvil articulada, facilita la higienização. | Articulated mobile table facility the cleaning.

Suporte para Bandeja. (bandeja não inclusa)

Soporte de Bandeja. (bandeja no inclusa) | Tray Support. (Tray not included)

2,18

2,82

3,15

SFMP
SFMP MAX
SFMI
SFMI MAX

Serra-Fita Média (Pintada / Inox)
Sierra para Carnes Mediana (Pintada / Inoxidable)
Medium Meat Band Saw (Painted / Stainless Steel)

SFGP
SFGP MAX
SFGI
SFGI MAX

Serra-Fita Grande (Pintada / Inox)
Sierra para Carnes Grande (Pintada / Inoxidable)
Large Meat Band Saw (Painted / Stainless Steel)

SFEI MF
SFEI MF MAX
SFEI TF
SFEI TF MAX

Serra-Fita Especial Inox
Sierra para Carnes Grande Especial Inoxidable
Stainless Steel Special Large Meat Band Saw

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (cv/W) Potencia (HP/W) Power (HP/W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Rotação do Volante (rpm) Rotación del Volante (rpm) Wheel Rotation (rpm)	Altura Útil de Trabalho (mm) Alto de Trabajo (mm) Height Useful Work (mm)	Largura Útil de Trabalho (mm) Ancho de Trabajo (mm) Width Useful Work (mm)	Fita Estendida (mm) Largo de la Cinta (mm) Blade Length (mm)	Mesa (mm) Mesa (mm) Table (mm)
SFMP	1560	670	690	59,000	0,75 / 552	127 ou 220	380	300	265	2180	600 x 560
SFMP MAX	1560	670	690	61,000	1 / 735	127 ou 220	380	300	265	2180	600 x 560
SFMI	1560	670	690	59,000	0,75 / 552	127 ou 220	380	300	265	2180	600 x 560
SFMI MAX	1560	670	690	61,000	1 / 735	127 ou 220	380	300	265	2180	600 x 560
SFGP	1720	880	900	86,000	1 / 735	127 ou 220	320	390	350	2820	770 x 780
SFGP MAX	1720	880	900	89,000	1,5 / 1103	127 ou 220	320	390	350	2820	770 x 780
SFGPL MAX	1720	880	900	89,000	1,5 / 1103	127 ou 220	320	390	350	2820	770 x 780
SFGI	1720	880	900	86,000	1 / 735	127 ou 220	320	390	350	2820	770 x 780
SFGI MAX	1720	880	900	89,000	1,5 / 1103	127 ou 220	320	390	350	2820	770 x 780
SFEI MF	1830	1080	860	122,000	1,5 / 1103	127 ou 220	346	410	400	3150	840 x 800
SFEI MF MAX	1830	1080	860	125,000	2 / 1471	220 ou 380	346	410	400	3150	840 x 800
SFEI TF	1830	1080	860	122,000	1,5 / 1103	127 ou 220	346	410	400	3150	840 x 800
SFEI TF MAX	1830	1080	860	125,000	2 / 1471	220 ou 380	346	410	400	3150	840 x 800
SFEI FRIG TF	1800	1010	1100	130,000	2 / 1471	220 ou 380	320	390	350	2820	990 x 800

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:

• Serrar, fatiar carnes, aves e peixes. • Cortar carnes, cerdos, pollos y pescados. • To saw, slice beef, pork, fish and chicken.

BARES E RESTAURANTES

BARES Y RESTAURANTES | BARS AND RESTAURANTS

MPA
MPAM

Multiprocessador de Alimentos
Multiprocesadora de Alimentos
Food Processor

MPA

Alavanca MPA em Nylon (Poliamida)

Manija MPA en Nylon (Poliamida)

Handle MPA in Nylon (Polyamide)

Discos | Discs - MPA com a base plástica (ABS)
con base de plástico | with plastic base

Fatiador Ondulado	Fatiador	Fatiador
Rebanadora Ondulada	Rebanadora Slicer	Rebanadora Slicer
Wavy Slicer	3 mm	1,5 mm
Desfiador	**Ralador**	**Desfiador**
Desmenuzador Shredder	Rallador Grater	Desmenuzador Shredder
8 mm		5 mm

Inclui Pote plástico com tampa 8 L

Inclui Recipiente de plástico con tapa 8 L	Included Plastic container with lid 8 L

01 Soquete

01 Empujador | 01 Pusher

Troca rápida do disco

Desmontaje rápida del disco	Fast disassembly of the disc

MPAM

Alavanca MPAM em Aço Inox

Manija MPAM en acero inoxidable

Handle MPAM in stainless steel

Discos | Discs - MPAM com a base em alumínio
con base de aluminio | with aluminum base

Fatiador Ondulado	Fatiador	Fatiador
Rebanadora Ondulada	Rebanadora Slicer	Rebanadora Slicer
Wavy Slicer	3 mm	1,5 mm
Desfiador	**Ralador**	**Desfiador**
Desmenuzador Shredder	Rallador Grater	Desmenuzador Shredder
8 mm		5 mm

Modelo / Model	Altura (mm) / Alto (mm) / Height (mm)	Largura (mm) / Ancho (mm) / Width (mm)	Profundidade (mm) / Largo (mm) / Length (mm)	Peso Líquido (kg) / Peso Neto (kg) / Net Weight (kg)	Potência (cv/W) / Potencia (HP/W) / Power (HP/W)	Tensão (V) / Tensión (V) / Voltage (V)	Produção (kg/h) / Producción (kg/h) / Production (kg/h)	Disco (unid.) / Disco (unid.) / Disc (unit)	Bocal Maior (mm) / Boca Grande (mm) / Larger Hole (mm)	Bocal Menor (mm) / Boca Pequeño (mm) / Smaller Hole (mm)	Rotação Disco (rpm) / Rotación del Disco (rpm) / Disc Rotation (rpm)
MPA	490	340	470	28,800	0,5 / 368	127 ou 220	180	6/plast.	120	40	250
MPAM	490	340	470	28,800	0,5 / 368	127 ou 220	180	6/alum.	120	40	250

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:

• Fatiar, desfiar e ralar produtos alimentares. • Cortar, desmenuzar y rallar productos alimenticios. • To slice, cut, grind or grate food products.

BARES E RESTAURANTES

BARES Y RESTAURANTES | BARS AND RESTAURANTS

CUT.4 | CUT.6 | CUT.8

Cortador de Alto Rendimento
Aparador de Alto Rendimento
Auto Cutter

Tampa plástica transparente com sensor e trava nas laterais.

Tapa de plástico transparente con cerraduras laterales.

Transparent plastic lid with side locks.

Lâmina de alta eficiência confeccionada em aço inox temperado.

Cuchilla de alta eficiencia fabricada en acero inoxidable templado.

High efficiency blade made of tempered stainless steel.

CUT.4

CUT.6

CUT.8

Discos | Discs - RDA com a base plástica (ABS)

con base de plástico | with plastic base

Desfiador	Desfiador	Ralador
Desmenuzador Shredder	Desmenuzador Shredder	Rallador Grater
8 mm	5 mm	

Inclui
Pote plástico com tampa 4,2 L

Inclui Recipiente de plástico con tapa 4,2 L | Included Plastic container with lid 4,2 L

RDA

Ralador Desfiador de Coco e Queijo
Rallador Desmenuzador de Coco y Queso
Cheese and Coconut Grater

Modelo / Modelo / Model	Altura (mm) / Alto (mm) / Height (mm)	Largura (mm) / Ancho (mm) / Width (mm)	Profundidade (mm) / Largo (mm) / Length (mm)	Peso Líquido (kg) / Peso Neto (kg) / Net Weight (kg)	Potência (cv/W) / Potencia (HP/W) / Power (HP/W)	Tensão (V) / Tensión (V) / Voltage (V)	Capacidade (L) / Capacidad (L) / Capacity (L)	Rotação Motor (rpm) / Rotación del Motor (rpm) / Motor Rotation (rpm)
CUT.4	500	235	240	10,400	0,5 / 368	127 ou 220	4	1650
CUT.6	560	235	240	12,300	0,75 / 552	127 ou 220	6	1720
CUT.8	620	235	240	14,500	1 / 735	127 ou 220	8	1710

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:

• Picar, triturar produtos alimentares a seco. • Cortar, triturar y mezclar los alimentos sin líquidos. • To cut, tritirate, chop or mix food without liquids.

Modelo / Modelo / Model	Altura (mm) / Alto (mm) / Height (mm)	Largura (mm) / Ancho (mm) / Width (mm)	Profundidade (mm) / Largo (mm) / Length (mm)	Peso Líquido (kg) / Peso Neto (kg) / Net Weight (kg)	Potência (cv/W) / Potencia (HP/W) / Power (HP/W)	Tensão (V) / Tensión (V) / Voltage (V)	Produção (kg/h) / Producción (kg/h) / Production (kg/h)	Disco (unid.) / Disco (unid.) / Disc (unit)	Rotação Disco (rpm) / Rotación del Disco (rpm) / Disc Rotation (rpm)	Diametro Disco (mm) / Diametro Disco (mm) / Disc Diameter (mm)
RDA	440	285	585	26,000	0,5 / 368	127 ou 220	45	3	450	200

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:

• Desfiar e ralar coco, queijo e produtos alimentares similares. • Desmenuzar y rallar coco, queso y productos alimenticios similares. • To grate or shred cheese, coconuts and similar food products.

BARES E RESTAURANTES

BARES Y RESTAURANTES BARS AND RESTAURANTS

LANÇAMENTO NOVO PRODUTO LANZAMIENTO • NEW RELEASE

CHC.38R

Churrasqueira a Carvão Redonda
Parrilla de Carbón Redonda
Barbecue Charcoal Grill Round Model

Carvão Carbon Charcoal

Leve e portátil.

Ligero y fácil de llevar.

Light and easy to carry.

Bandeja para o carvão.

Bandeja para el carbón.

Tray for charcoal.

Grelha Perfurada

Parrilla Brasileña de Carbón
Brazilian Barbecue Grill with perforated grid

CHC.06GP
CHC.08GP

Churrasqueira a Carvão
Parrilla de Carbón
Barbecue Charcoal Grill

Ideal para grelhar alimentos menores como legumes ou vegetais.

Ideal para asar alimentos pequeños como verduras.

Ideal to grill small food as vegetables or other barbecue side dishes.

Carvão Carbon Charcoal

Grelha Coletora

Parrilla Americana de Carbón
American Barbecue Grill

CHC.06GC
CHC.08GC

Churrasqueira a Carvão
Parrilla de Carbón
Barbecue Charcoal Grill

Grelha que deixa riscados paralelos.

La rejilla de canal en V permite que la carne tenga un aspecto de barbacoa americana.

Grid that let the meat with aspect of american barbecue.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Capacidade Carvão (kg) Capacidad Carbón (kg) Capacity Charcoal (kg)	Grelha (mm) Parrilla (mm) Grill (mm)
CHC38R	810	400	520	7,100	1	370x370
CHC06GP	220	565	540	13,400	2	550x500
CHC08GP	220	765	540	15,200	3	750x500
CHC06GC	220	565	540	14,500	2	470x430
CHC08GC	220	765	540	17,100	3	670x430

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Churrasco de alimentos sobre uma grelha. • Barbacoa de alimentos en una parrilla. • Barbecue of food on a grid.

BARES E RESTAURANTES

BARES Y RESTAURANTES BARS AND RESTAURANTS

FGIM2B
FGIM4B

Fogão Industrial de Mesa
Estufa Industrial
Industrial Stove

FGIM4B

FGIM2BL
FGIM4BL

Fogão Industrial de Mesa
Estufa Industrial
Industrial Stove

LANÇAMENTO NOVO PRODUTO LANZAMIENTO • NEW RELEASE

FGIM2BL

FGIM2B | FGIM4B

Revestimento em aço inox.

Estructura recubierta en acero inoxidable.

Structure revested in stainless steel.

FGIM2B | FGIM4B

Gaveta coletora de resíduos.

Cajón colector de residuos.

Collector drawer for waste.

Grades de apoio desmontáveis e de fácil encaixe.

Rejillas desmontables y de fácil encaje.

Demountable grids with easy fit.

MGT

Molheira a Gás Tripla
Calentador de Buffet Triple
Triple Buffet Server Warmer

03 Cubas GN 1/9 opcional

03 Bandejas de buffet GN 1/9 opcional

Optional 03 buffet tray GN 1/9

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Queimadores Quemadores Burners	Consumo Gás (kg/h) Consumo Gas (kg/h) Gas Consumption (kg/h)	Dimensão da Grade (mm) Dimensión de Rejilla (mm) Grid Dimension (mm)
FGIM2B	220	790	560	21,300	2	0,600	300 x 300
FGIM4B	175	790	815	30,000	4	1,200	300 x 300
FGIM2BL	220	790	560	15,700	2	0,600	300 x 300
FGIM4BL	175	790	815	24,600	4	1,200	300 x 300

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Cozimento de alimentos em uso profissional. • Cocina professional. • Professional food cooking.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Queimadores Quemadores Burners	Consumo Gás (kg/h) Consumo Gas (kg/h) Gas Consumption (kg/h)	Cuba (unid.) Cuba (unid.) Buffet Tray (unit)	Cuba Opcional (unid.) Cuba Opcional (unid.) Optional Buffet Tray (unit)
MGT	179	570	440	7,000	3	0,550	3 (GN 1/3x63,5)	3 (GN 1/9x63,5)

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Aquecimento de molhos e produtos alimentares. • Calentamiento de salsas y productos alimenticios. • Heating of sauces and food products.

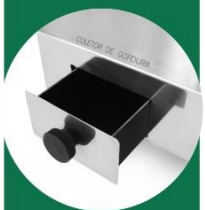
BARES E RESTAURANTES

BARES Y RESTAURANTES **BARS AND RESTAURANTS**

Aspecto e sabor tradicional no grelhado.

Aspecto y sabor tradicional a la parrilla.

Traditional aspect and taste of grilled.



Gaveta para coletar gordura.

Gaveta para colectar grasa.

Drawer to collect fat.

Gaveta móvel que facilita e assegura o acendimento dos queimadores.

Gaveta móvil que facilita y asegura el encendido de los quemadores.

Mobile drawer that facilitates and ensures the firing of the burners.

CBG.06
CBG.08

Char Broiler
Char Broiler
Char Broiler

Gás / Gas

CBG.08

CBG.06

Bandeja e coletor de gordura.

Bandeja y colector de grasa.

Tray and fat collector.

Acompanha um raspador.

Viene con un raspador.

Comes with a scraper.

CFG.04 - CFGP.04
CFG.06 - CFGP.06
CFG.08 - CFGP.08
CFGL.10 - CFGPL.10
CFG.10 - CFGP.10
CFG.12 - CFGP.12
CFG.14 - CFGP.14

Chapa de Fritura a Gás
Plancha de Fritura de Gas
Gas Frying Plate

Gás / Gas

Prensador opcional

Presionador opcional

Optional presser

CFGP.08

Modelo / Modelo / Model	Altura (mm) / Alto (mm) / Height (mm)	Largura (mm) / Ancho (mm) / Width (mm)	Profundidade (mm) / Largo (mm) / Length (mm)	Peso Líquido (kg) / Peso Neto (kg) / Net Weight (kg)	Queimadores / Quemadores / Burners	Consumo Gás (kg/h) / Consumo Gas (kg/h) / Gas Consumption (kg/h)
CBG06	220	565	565	16,700	2	0,360
CBG08	220	765	565	20,800	3	0,540

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:

• Grelhar alimentos diversos • Parrilla de alimentos diversos • To grill several kinds of meats

Modelo / Modelo / Model	Altura (mm) / Alto (mm) / Height (mm)	Largura (mm) / Ancho (mm) / Width (mm)	Profundidade (mm) / Largo (mm) / Length (mm)	Peso Líquido (kg) / Peso Neto (kg) / Net Weight (kg)	Queimadores / Quemadores / Burners	Consumo Gás (kg/h) / Consumo Gas (kg/h) / Gas Consumption (kg/h)	Espessurada Chapa (mm) / Espesuradela Plancha (mm) / Thicknessof Frying Plate (mm)
CFG.04 - CFGP.04	190	410	585	13,5 / 19,5	1	0,265	4,25
CFG.06 - CFGP.06	190	610	585	16,4 / 22,4	2	0,530	4,25
CFG.08 - CFGP.08	190	810	585	22,6 / 28,6	3	0,795	4,25
CFGL.10 - CFGPL.10	190	1010	585	28,4 / 34,4	4	1,060	4,25
CFG.10 - CFGP.10	205	1010	585	39,4 / 45,4	4	1,060	6,35
CFG.12 - CFGP.12	205	1210	585	47,5 / 53,5	5	1,325	6,35
CFG.14 - CFGP.14	205	1410	585	55,5 / 61,5	5	1,325	6,35

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:

• Fritar alimentos diversos sob chapa de fritura com óleo ou gordura comestível.
• Freír alimentos diversos en la plancha de fritura con aceite o grasa comestible. • To fry several types of food in the frying plate with oil.

BARES E RESTAURANTES

BARES Y RESTAURANTES | BARS AND RESTAURANTS

FIG.30
FIG.44

Fritadeira Industrial a Gás
Freidora Industrial de Gas
Industrial Gas Fryer

Gás / Gas

LANÇAMENTO NOVO PRODUTO LANZAMIENTO • NEW RELEASE

FIG.30

30 L de óleo
aceite | oil

FIG.44

44 L de óleo
aceite | oil

Fritadeiras para alta demanda.

Freidoras para alta demanda.

Fryers for high demand.

Acompanha os cestos. Capacidade 1 kg cada.

Inclui las canastas. Capacidad 1 kg cada uno.

Includes the basket. Capacity of 1 kg each.

Registros em baixo do tanque, para saída de água e óleo.

Salida de agua y aceite debajo del tanque.

Water and oil outlet under the tank.

FIE.30
FIE.44

Fritadeira Industrial Elétrica
Freidora Industrial Eléctrica
Industrial Electric Fryer

Elétrico / Eléctrico • Electric

FIE.30

26 L de óleo | aceite | oil

4 L de água | agua | water

0,3 kg sal grosso I sal grueso | salt

FIE.44

38 L de óleo | aceite | oil

6 L de água | agua | water

0,5 kg sal grosso I sal grueso | salt

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência Térmica (W) Potencia Térmica (W) Thermal Power(W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Consumo Gás (kg/h) Consumo Gas (kg/h) Gas Consumption (kg/h)
FIG.30	1060	371	786	38,300	10200	127 ou 220 MF	0,81
FIG.44	1100	570	780	48,600	13650	127 ou 220 MF	1,08

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:

• Fritura de produtos alimentares usando óleo. • Freir productos alimenticios usando aceite. • To fry food products using oil.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (W) Potencia (W) Power (W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Consumo Energia (kW/h) Consumo Energía (kW/h) Power Consumption (kW/h)
FIE.30	1080	370	800	34,500	12000	220 TF ou 380 TF	1,2
FIE.44	1080	580	800	43,000	18000	220 TF ou 380 TF	1,8

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:

• Fritura de produtos alimentares através de sistema água/óleo. • Freír productos alimenticios usando un sistema de aceite y agua. • To fry food products using a system of oil and water.

BARES E RESTAURANTES

BARES Y RESTAURANTES **BARS AND RESTAURANTS**

Acompanha os cestos. Capacidade 0,8 kg cada.

Inclui las canastas. Capacidad 0,8 kg cada uno.

Includes the baskets. Capacity of 0.8 kg each.

FE3S | FE3D |FE3T

Painel removível.

Panel desmontable.

Removable panel.

Cubas individuais.

Cubas individuales.

Individual tanks.

FE3S
FE3D
FE3T

Elétrico / Eléctrico / Electric

Fritadeira Elétrica 3L
Freidora Eléctrica 3L
Electric Fryer 3L

FE3S

FE3D

FE3T

Peças desmontáveis para higiênização.

Piezas desmontables para limpieza. | Removable parts for cleaning.

FG3S
FG3D
FG3T

Gás / Gas

Fritadeira a Gás 3L
Freidora de Gas 3L
Gas Frying 3L

FG3S

FG3D

FG3T

Gaveta móvel que facilita e assegura o acendimento dos queimadores.

Cajón móvil que facilita el encendimiento de los quemadores. | Mobile drawer that facilitates the ignition of the burners.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (W) Potencia (W) Power (W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Consumo Energia (kW/h) Consumo Energía (kW/h) Power Consumption (kW/h)	Cuba GN 1/3x150 (unid.) Cuba GN 1/3x150 (unid.) Tank GN 1/3x150 (unit)
FE3S	360	200	580	4,600	2500*	127 ou 220	2,5	1
FE3D	360	380	580	8,200	2500*	127 ou 220	5,0	2
FE3T	360	570	580	11,900	2500*	127 ou 220	7,5	3

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:

• Fritura de produtos alimentares usando óleo. • Freir productos alimenticios usando aceite. • To fry food products using oil.

* Potência de cada resistência.
* Potencia de cada resistencia.
* Power of each resistance.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Queimadores Quemadores Burners	Consumo Gás (kg/h) Consumo Gas (kg/h) Gas Consumption (kg/h)	Cuba GN 1/3x150 (unid.) Cuba GN 1/3x150 (unid.) Tank GN 1/3x150 (unit)
FG3S	385	230	455	4,500	1	0,160	1
FG3D	385	395	445	7,100	2	0,400	2
FG3T	385	570	445	10,700	3	0,550	3

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:

• Fritura de produtos alimentares usando óleo. • Freir productos alimenticios usando aceite. • To fry food products using oil.

BARES E RESTAURANTES

BARES Y RESTAURANTES | BARS AND RESTAURANTS

FIE.20
FIE.20 BIP
FIE.20 MAX
FIE.20 MAX BIP

Elétrico / Eléctrico / Electric

Fritadeira Industrial Elétrica
Freidora Industrial Eléctrica
Industrial Electric Fryer

FIE.20 MAX

FIE.20 MAX
FIE.20 MAX BIP

Acompanha 2 resistências

Inclui 2 resistencias eléctricas

Includes 2 electrical resistances

23 L de óleo | aceite | oil

15 L de água | agua | water

1 kg sal grosso I sal grueso | salt

FIE.20 BIP
FIE.20 MAX BIP

Cesto bi-partido em tela. Capacidade 1 kg cada.

Doble canastas de malla. Capacidad 1 kg cada uno.

Double basket. Capacity of 1 kg each.

FIE.20
FIE.20 MAX

Cesto inteiriço em tela. Capacidade 2 kg.

Canastra individual de malla. Capacidad 2 kg.

Single basket. Capacity of 2 kg.

Registros em baixo do tanque, para saída de água e óleo.

Salida de agua y aceite debajo del tanque.

Water and oil outlet under the tank.

TFE.6

Tacho de Fritura Elétrico
Tacho de Fritura Eléctrico
Electric Frying Bowl

Elétrico / Eléctrico / Electric

Óleo / Aceite / Oil: 5 L

TFG.6

Tacho de Fritura a Gás
Tacho de Fritura a Gas
Gas Frying Bowl

Gás / Gas

Óleo / Aceite / Oil: 6 L

Modelo / Modelo / Model	Altura (mm) / Alto (mm) / Height (mm)	Largura (mm) / Ancho (mm) / Width (mm)	Profundidade (mm) / Largo (mm) / Length (mm)	Peso Líquido (kg) / Peso Neto (kg) / Net Weight (kg)	Potência (W) / Potencia (W) / Power (W)	Tensão (V) / Tensión (V) / Voltage (V)	Consumo Energia (kW/h) / Consumo Energía (kW/h) / Power Consumption (kW/h)	Consumo Gás (kg/h) / Consumo Gas (kg/h) / Gas Consumption (kg/h)
FIE.20	1100	1020	465	14,300	5000	220	5,0	-
FIE.20 BIP	1100	1020	465	14,500	5000	220	5,0	-
FIE.20 MAX	1100	1020	465	15,400	5000/8000	220	8,0	-
FIE.20 MAX BIP	1100	1020	465	15,600	5000/8000	220	8,0	-
TFE.6	220	570	460	4,000	3000 ou 3500	127 ou 220	3,0 ou 3,5	-
TFG.6	270	460	560	5,600	-	-	-	0,3

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
FIE • Fritura de produtos alimentares através de sistema água/óleo. • Freír productos alimenticios usando un sistema de aceite y agua. • To fry food products using a system of oil and water.
TFG.6 / TFE.6 • Fritura de produtos alimentares usando óleo. • Freír productos alimenticios usando aceite. • To fry food products using oil.

BARES E RESTAURANTES

BARES Y RESTAURANTES BARS AND RESTAURANTS

LIQUIDIFICADORES DE ALTA ROTAÇÃO

LICUADORAS DE ALTA ROTACIÓN HIGH-SPIN BLENDER

Indicado para preparo rápido de sucos, vitaminas e shakes.

Indicado para la preparación rápida de jugos, vitaminas y batidos.

Indicated for quick preparation of juices and shakes.

LAR.4

BL767 | BL768

Acompanha soquete

Viene con soquete

Pusher included

LAR.1,5
LAR.2
LAR.2 MAX
LAR.4

LARL.1,5

- Liquidificador de Alta Rotação
- Licuadora de Alta Rotación
- High-Spin Blender

LAR.1,5 / LAR.2 / LAR.2 MAX / LAR.4

- Liquidificador de Alta Rotação
- Licuadora de Alta Rotación
- High-Spin Blender

BL767

- Liquidificador de Alta Rotação
- Licuadora de Alta Rotación
- High-Spin Blender

BL768

- Liquidificador de Alta Rotação
- Licuadora de Alta Rotación
- High-Spin Blender

Botão pulsar e 5 velocidades

Llave de pulsar y 5 velocidades

Pulse switch and 5 speed

LAR.2

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (cv/W) Potencia (HP/W) Power (HP/W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Capacidade (L) Capacidad (L) Capacity (L)	Rotação (rpm) Rotación (rpm) Rotation (rpm)
LARL.1,5	435	190	195	3,000	800 W	127 ou 220	1,5	18000
LAR.1,5	435	200	200	2,900	800 W	127 ou 220	1,5	18000
LAR.2	500	200	200	3,000	800 W	127 ou 220	2	18000
LAR.2 MAX	520	200	200	3,100	1000 W	127 ou 220	2	18000
LAR.4	530	225	200	3,500	1000 W	127 ou 220	3,5	18000
BL767	474	206	235	4,000	1 / 1000	220	2	25000
BL768	506	225	243	4,300	1,5 / 1200	220	2,8	27000

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:

- Triturar produtos alimentares leves com adição de líquido e dissolução de polpas de frutas congeladas. • Licuar alimentos ligeros con adición de liquido y la disolución de pulpa de frutas.
- To blend frozen fruit pulp and several food products with addition of liquid.

BARES E RESTAURANTES

BARES Y RESTAURANTES — BARS AND RESTAURANTS

LIQUIDIFICADORES DE BAIXA ROTAÇÃO

LICUADORAS DE BAJA ROTACIÓN — LOW SPIN BLENDER

Indicado para preparo de alimentos mais densos como sopas, molhos e maionese.

Indicado para preparacion de alimentos más densos como sopas, salsas y mayonesas.

They are indicated for more dense food preparations such as soups, sauces and mayo.

LQ.4
LQ.6
LQ.8
LQ.10

Liquidificador Industrial
Licuadora Industrial
Industrial Blender

LQL.4
LQL.6
LQL.8
LQL.10

Liquidificador Industrial
Licuadora Industrial
Industrial Blender

LQL.19
LQL.25

Liquidificador Basculante
Licuadora Basculante
Tilting Blender

LQ.19
LQ.25

Liquidificador Basculante
Licuadora Basculante
Tilting Blender

LQL.2

Liquidificador de Baixa Rotação
Licuadora de Baja Rotación
Low Spin Blender

Tampa plástica de alta vedação

Tapa plástica con alto sellado

Plastic lid with high sealing

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (cv/W) Potencia (HP/W) Power (HP/W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Capacidade (L) Capacidad (L) Capacity (L)	Rotação (rpm) Rotación (rpm) Rotation (rpm)
LQL.2	585	200	200	7,700	0,33 / 245	127 ou 220	2	3460
LQ.4	615	230	230	11,100	0,5 / 368	127 ou 220	4	3495
LQ.6	680	230	230	11,200	0,5 / 368	127 ou 220	6	3495
LQ.8	760	230	230	11,700	0,75 / 552	127 ou 220	8	3410
LQ.10	840	230	230	12,100	0,75 / 552	127 ou 220	10	3410
LQL.4	615	230	230	9,400	0,5 / 368	127 ou 220	4	3495
LQL.6	680	230	230	9,600	0,5 / 368	127 ou 220	6	3495
LQL.8	760	230	230	9,800	0,5 / 368	127 ou 220	8	3410
LQL.10	840	230	230	10,200	0,5 / 368	127 ou 220	10	3410
LQ.19	1120	430	560	19,300	1 / 735	127 ou 220	19	3450
LQ.25	1210	430	560	22,700	1,5 / 1103	127 ou 220	25	3400
LQL.19	1025	380	350	19,300	1 / 735	127 ou 220	19	3450
LQL.25	1120	380	350	20,500	1,5 / 1103	127 ou 220	25	3400

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:

• Triturar produtos alimentícios com adição de líquidos. • Licuar productos alimenticios con la adición de líquido. • To blend food products with liquid addition.

* Para alimentos muito densos como: alguns tipos de maionese, massas de bolo ou massas salgadas é indicado o uso da linha **LQ**.

* Para alimentos muy densos como: algunos tipos de mayonesa, masa para pasteles o masas saladas se recomienda el uso de la línea **LQ**.

* For very dense foods such as: some types of mayo, cake dough or savory dough the use of the **LQ** line is recommended.

BARES E RESTAURANTES

BARES Y RESTAURANTES BARS AND RESTAURANTS

Inclui os Acessórios
Inclui | Includes

Copo 1L com alça e peneira.

Vaso 1 L con asa y tamiz.

1 L jar with handle and sieve.

Tampa plástica.

Tapa de plástico.

Plastic lid.

Dois tamanhos de castanhas extratoras.

Dos tamaños de conos.

Two sizes of cone extractors.

ESP MAX

Extrator de Sucos
Exprimidor de Citricos
Citrus Juicer

Potência • Potencia • Power
0,5 cv
0,5 HP

ESP

Extrator de Sucos
Exprimidor de Citricos
Citrus Juicer

ESSP

Extrator de Sucos
Exprimidor de Citricos
Citrus Juicer

Modelo com suporte do copo em aço inoxidável.

Modelo con soporte del vaso en acero inoxidable.

Model with cup support in stainless steel.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (cv/W) Potencia (HP/W) Power (HP/W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Produção (L/h) Producción (L/h) Production (L/h)	Rotação (rpm) Rotación (rpm) Rotation (rpm)
ESP MAX	385	280	210	7,300	0,5 / 368	127 ou 220	60	1690
ESP	385	280	210	4,300	0,25 / 184	127 ou 220	50	1680
ESSP	390	345	210	4,600	0,25 / 184	127 ou 220	55	1625

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
• Extrair suco de laranja e limão. • Extraer el jugo (zumo) de naranjas y limón. • To extract orange and lemon juice.

ECLIPSE

Liquidificador de Alta Rotação
Licuadora de Alta Rotación
High-Spin Blender

Sistema Wave~Action®

Mistura de maneira contínua no sentido da lâmina para uniformidade.

Mezcla continuamente en la dirección de la cuchilla para uniformidad.

Mix continuously in the direction of the blade for uniformity.

ECLIPSE

Cúpula para abafar os ruídos.

Domo para amortiguar los ruidos.

Dome to smother the noises.

Eclipse pode ser embutido na bancada.

Eclipse se puede integrar en el banco de trabajo.

Eclipse can be built into the workbench.

Eclipse e Fury com proteção no painel contra escoamento de líquidos.

Eclipse y Fury con protección en el panel contra fugas de líquido.

Eclipse and Fury with protection on the panel against liquid leakage.

RIO

Liquidificador de Alta Rotação
Licuadora de Alta Rotación
High-Spin Blender

TANGO

Liquidificador de Alta Rotação
Licuadora de Alta Rotación
High-Spin Blender

FURY

Liquidificador de Alta Rotação
Licuadora de Alta Rotación
High-Spin Blender

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Profundidade (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência (cv/W) Potencia (HP/W) Power (HP/W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Capacidade (L) Capacidad (L) Capacity (L)	Rotação (rpm) Rotación (rpm) Rotation (rpm)
ECLIPSE	470	216	286	6,600	3 / 1032	220	2,0	13500
RIO	410	175	230	2,900	0,75 / 450	220	1,25	17000
TANGO	440	175	230	3,600	1 / 600	220	1,4	23500
FURY	455	190	205	4,600	3 / 800	220	1,8	20000

UTILIDADE / UTILIDAD / USE:
- Triturar produtos alimentares leves com adição de líquido e dissolução de polpas de frutas congeladas. • Triturar varios productos con adición de líquido y la disolución de frutas.
- To blend frozen fruit pulp and several food products with addition of liquid.

Máquinas de Lavar Louças

Lavavajillas **Dishwasher**

B-20

Máquina de Lavar Copos
Lavavajillas
Glass Washer

B-30

Máquina de Lavar Louças
Lavavajillas
Dishwasher

Máquinas de Lavar Louças para alta demanda.

Lavavajillas para alta demanda.

Dishwashers for high demand.

B-50

Máquina de Lavar Louças
Lavavajillas
Dishwasher

Não acompanha dosador, detergente e secante em nenhum dos equipamentos.
No incluí dosificador, detergente y secante en ningún de los equipos.
Is not included doser, detergent and rinse in any of the equipments.

Modelo Modelo Model	Altura (mm) Alto (mm) Height (mm)	Largura (mm) Ancho (mm) Width (mm)	Prof. (mm) Largo (mm) Length (mm)	Peso Líquido (kg) Peso Neto (kg) Net Weight (kg)	Potência Resistência (W) Potencia Resistencia (W) Power Resistance (W)	Tensão (V) Tensión (V) Voltage (V)	Dimensão Gaveta (mm) Dimensión Cesto (mm) Rack Dimention (mm)	Capacidade da Gaveta* Capacidad Cesto* Capacity Rack*	Tempo de Ciclos (seg.) Tiempo de Ciclos (seg.) Cycle Time (seconds)
B-20	750	470	470	40,500	3800	220 MF	400x400	24 copos Ø 67 / 31 copos Ø 60 16 copos Ø 85 / 11 pratos	120
B-30	850	600	600	51,700	6200	220 MF	500x500	47 copos Ø 67 / 54 copos Ø 60 25 copos Ø 85 / 18 pratos	60 / 120
B-50	1440	675	688	105,00	11100	380 TF	500x500	47 copos Ø 67 / 54 copos Ø 60 25 copos Ø 85 / 18 pratos	55 / 75 / 120

Assistência Técnica Autorizada

Ampla rede de Assistências Técnicas em todo o território nacional.

Para localizar a mais próxima de você, acesse nosso site:

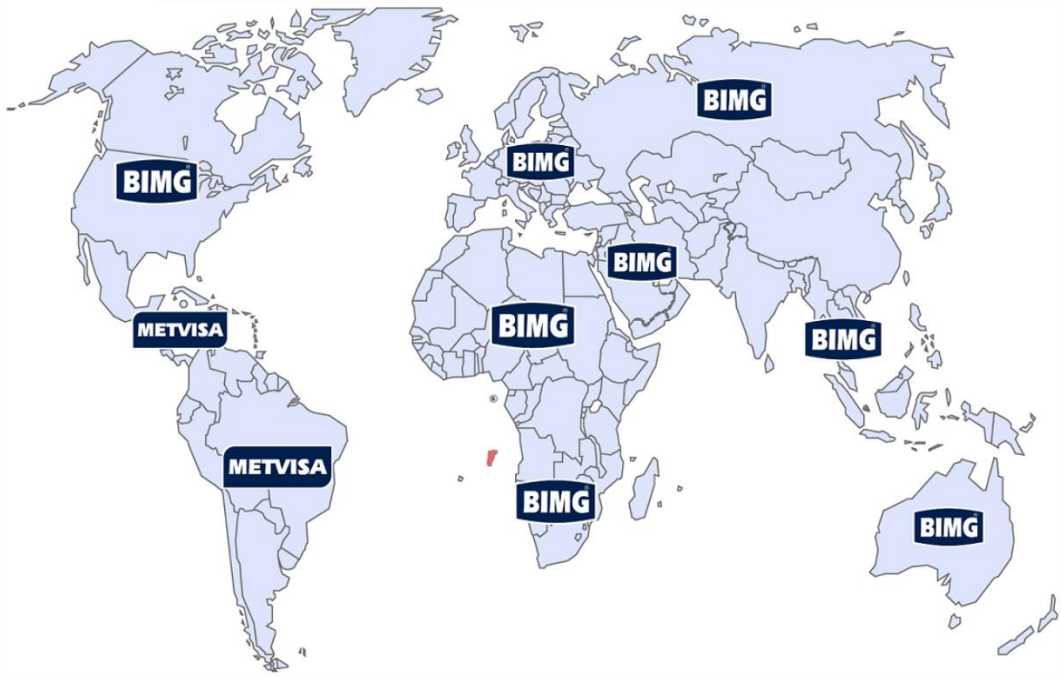
www.metvisa.com.br

e-mail: at@metvisa.com.br

BIMG METVISA

Presente em mais de 30 países.

Presente en más de 30 países. Present in more than 30 countries.



Contato de vendas internacionais: export@metvisa.com.br

Para ventas internacionales contacte: export@metvisa.com.br

For International Sales contact: export@metvisa.com.br

IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

Fabricante dos Produtos:

BIMG® METVISA

INDÚSTRIA BRASILEIRA

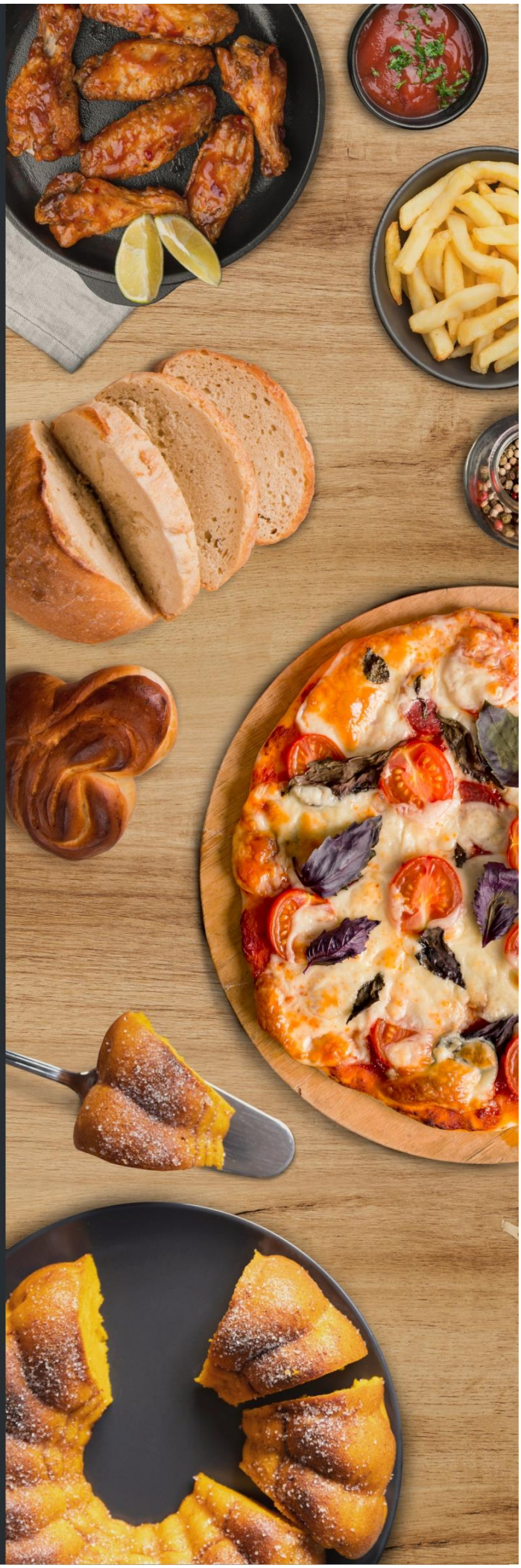
ECO COMPANY

Visite nossas redes sociais e saiba das novidades.

/bimgbrasil /metvisa @bimgbrasil

Conheça nossos produtos

Imagens meramente ilustrativas.

Rod. Antônio Heil – Km 23, nº 5825 | Bairro: Limoeiro | CEP 88352-502 | Brusque |SC | Brasil
Fone/Fax +55 47 3251-5555 | www.metvisa.com.br | vendas@metvisa.com.br

Revisão Abril/2022