

Bar Bar



Liquidificadores Blenders



EZ 600 (cód. 0425.417.007)

Blendtec



230V



Liquidificador profissional 1.9 l Professional blender 1.9 l

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

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

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



Connoisseur (cód. 0425.417.009)

Blendtec



230V



Liquidificador profissional 1.9 l Professional blender 1.9 l

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 229x229x475 | mm |
| Potência / Power | 1.825 | kW |
| Capacidade / Capacity | 1.9 | l |
| Peso / Weight | 7.6 | kg |

- Recomendado para > 150 misturas/dia.
- **Trinta ciclos de liquefação pré-programados** para receitas mais populares com consistência perfeita. Permite a programação de ciclos personalizados de liquefação ilimitados a partir do seu PC.
- Para estabelecimentos onde o ruído é uma preocupação, a campânula especial minimiza o ruído do liquidificador, ajudando a garantir um ambiente tranquilo.
- Ecrã LCD, controlo por teclas sensíveis ao tato.
- Lâmina de segurança 10 vezes mais forte do que as lâminas tradicionais.
- Inclui 1 jarro.

- Recommended daily blends: > 150 blends.
- **Thirty pre-programmed cycles** to blend your most popular recipes with perfect consistency and our downloadable tool allows you to create an unlimited number of customized recipes.
- For shop where noise is a consideration, the sound enclosure minimizes blender noise, helping ensure an undisturbed atmosphere.
- LCD display, push-button controls.
- Blunt safety blade 10x stronger than traditional blades.
- Can be installed in-counter.
- Includes 1 jug.

Optional para liquidificadores Blendtec: jarro extra / Optional for professional blenders Blendtec: extra jugs

cód. 0490.417.001

Jarro extra para EZ 600 e Connoisseur
Extra jug for EZ 600 and Connoisseur



LS 1.5 (cód. 0425.460.004)

MAGNUS®



230V



**Liquidificador 1.5 l
Blender 1.5 l**

| | | |
|------------------------------------|---------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 200x220x460 | mm |
| Potência / Power | 0.4 | kW |
| Velocidade / Speed | 10000 / 15000 | rpm |
| Capacidade / Capacity * | 1.5 | l |
| Peso / Weight | 4 | kg |

* Utilizar aproximadamente 2/3 da capacidade total do copo para evitar que o produto verta / Using approximately 2/3 of the total capacity of the cup to prevent the product pour.

- 2 Velocidades (baixa/alta).
- Lâmina completamente em aço inoxidável e copo em policarbonato transparente.
- Sistema de segurança ativo, que faz com que a unidade de corte, gire/rode apenas quando a tampa estiver fechada.
- 2 Speeds (low/high).
- Full blade in stainless steel and transparent polycarbonate glass.
- Active security system, ensures the cutting unit, rotate / spin only when the cover is closed.

Opcional para liquidificadores LS 1.5: Copo extra / Optional for professional blender LS 1.5: Extra cup

cód. 0490.460.002

Copo em aço inoxidável, 1.5 l
Stainless steel cup, 1.5 l



LS 3.0 (cód. 0425.460.005)

MAGNUS®



230V



**Liquidificador 3 l
Blender 3 l**

| | | |
|------------------------------------|---------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 230x230x520 | mm |
| Potência / Power | 1 | kW |
| Velocidade / Speed | 12000 / 22000 | rpm |
| Capacidade / Capacity | 3 | l |
| Peso / Weight | 5.5 | kg |

* Utilizar aproximadamente 2/3 da capacidade total do copo para evitar que o produto verta / Using approximately 2/3 of the total capacity of the cup to prevent the product pour.

- 2 Velocidades (baixa/alta).
- Lâmina e copo em aço inoxidável.
- Sistema de segurança ativo, que faz com que a unidade de corte, gire/rode apenas quando a tampa estiver fechada.
- 2 Speeds (low/high).
- Full blade and glass in stainless steel.
- Active security system, ensures the cutting unit, rotate / spin only when the cover is closed.





LD 1.5 (cód. 0425.460.006)

MAGNUS®



Liquidificador duplo 1.5 l + 1.5 l
Double blender 1.5 l + 1.5 l

| | | |
|------------------------------------|---------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 350x200x460 | mm |
| Potência / Power | 2x 0.4 | kW |
| Velocidade / Speed | 10000 / 15000 | rpm |
| Capacidade / Capacity | 2x 1.5 | l |
| Peso / Weight | 8 | kg |

* Utilizar aproximadamente 2/3 da capacidade total do copo para evitar que o produto verta
Using approximately 2/3 of the total capacity of the cup to prevent the product pour

- 2 Velocidades (baixa/alta).
- Lâmina completamente em aço inoxidável e copos em policarbonato transparente.
- Sistema de segurança ativo, que faz com que a unidade de corte, gire/rode apenas quando a tampa estiver fechada.

- 2 Speeds (low/high).
- Full blade in stainless steel and transparent polycarbonate glass.
- Active security system, ensures the cutting unit, rotate / spin only when the cover is closed.

Opcional para liquidificadores LD 1.5: Copo extra / Optional for professional blender LD 1.5: Extra cup

cód. 0490.460.002

Copo em aço inoxidável, 1.5 l
Stainless steel cup, 1.5 l



**TORNE-SE
ESPECIALISTA
EM CAFÉ**

**BECOME
AN EXPERT
IN COFFEE**



VIVA A PAIXÃO PELO CAFÉ
LIVE YOUR COFFEE PASSION!

Quer deslumbrar com um café perfeito? Surpreender os seus amigos e clientes com fantásticos desenhos de latte art? Aumentar o sucesso do seu negócio? Saiba como na escola "Fábrica do Barista".

Want to wow with a perfect espresso? Surprise your friends and clients with amazing latte art? Generate more sales? Learn how at the "Fábrica do Barista"!

CURSOS / CLASSES
WORKSHOPS / WORKSHOPS
EVENTOS / EVENTS

CONTACTE-NOS! / ASK US!

Tel: 234 300 020

e-Mail: marketing@rst.pt

fiamma
behind every great taste

Trituradores de gelo

Ice crush machines

e

V 230V



TG 360 (cód. 0450.355.001)

MAGNUS®

Triturador de gelo profissional
Professional ice crush

| | | |
|------------------------------------|-------------|------|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 245x430x490 | mm |
| Potência / Power | 0.2 | kW |
| Produção / Production | 360 | kg/h |
| Capacidade da cuba / Bowl capacity | 3 - 3.5 | kg |
| Duração ciclo / Cycle time | 30 | seg. |
| Peso / Weight | 25 | kg |

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Cuba GN1/3 h=150 mm para a recolha do gelo granular.
- Cumpre com os regulamentos CE de higiene e segurança.
- Ideal para cocktails, pratos de peixe, etc.

- Structure completely in stainless steel.
- GN1/3 h=150 mm basin for collecting the granular ice.
- Complies with CE regulations on hygiene and safety.
- Ideal for cocktails, fish dishes , etc.

e

V 230V



TG 1400 (cód. 0450.460.001)

MAGNUS®

Raspador de gelo automático
Automatic ice scraper

| | | |
|------------------------------------|-------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 210x420x290 | mm |
| Potência / Power | 0.34 | kW |
| Velocidade / Speed | 1400 | rpm |
| Peso / Weight | 11 | kg |

- Lâmina e recipiente em aço inoxidável.
- Sistema de segurança da unidade de corte.
- Expulsão de gelo por força centrífuga.

- Blade and container in stainless steel.
- Cutting unit with a security system.
- Ice expelled by centrifugal force.

e

V 230V



V 90 (cód. 0450.165.001)

MAGNUS®

Triturador de gelo
Ice crusher

| | | |
|------------------------------------|-------------|-------|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 210x230x460 | mm |
| Potência / Power | 0.15 | kW |
| Produção / Production | 120 | kg/ h |
| Velocidade / Speed | 900 | rpm |
| Peso / Weight | 4.2 | kg |

- Triturador de gelo profissional para caipirinhas, cocktails e outras bebidas que requeiram gelo triturado.
- Estrutura do motor em aço polido.
- Copo e conjunto das lâminas em aço inoxidável.
- Sistema patenteado de segurança com paragem automática.
- Expulsão de gelo por força centrífuga.

- Professional ice crusher for "caipirinhas", cocktails and other drinks that require crushed ice.
- Motor structure in polished steel.
- Cup and set of blades all in stainless steel.
- Patented automatic safety stop system.
- Ice expelled by centrifugal force.

Frapês para batidos e cocktails

Drink mixers for drinks and smoothies



FS 1500 (cód. 0425.460.002)

MAGNUS®

e

V 230V



Frapê, 1 copo inox
Drink mixer, 1 stainless steel cup

| | | |
|------------------------------------|-------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 200x220x500 | mm |
| Potência / Power | 0.15 | kW |
| Capacidade / Capacity | 0.8 | l |
| Velocidade / Speed | 15000 | rpm |
| Peso / Weight | 2.8 | kg |

- Copo em aço inoxidável.
- Estrutura e suporte do copo em liga leve.

- Stainless steel cup.
- Structure and cup support in light alloy.

Opcional / Optional

cód. 0425.460.003 FSP 1500 Versão de parede
Wall version



FD 1500 (cód. 0425.460.001)

MAGNUS®

e

V 230V



Frapê, 2 copos inox
Drink mixer, 2 stainless steel cups

| | | |
|------------------------------------|-------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 330x220x500 | mm |
| Potência / Power | 2x 0.15 | kW |
| Capacidade / Capacity | 2x 0.8 | l |
| Velocidade / Speed | 15000 | rpm |
| Peso / Weight | 5.1 | kg |

- Copo em aço inoxidável.
- Estrutura e suporte do copo em liga leve.

- Stainless steel cup.
- Structure and cup support in light alloy.

Sempre Happy Hour!
Always Happy Hour!



Grupos múltiplos Multiple sets

e

V 230V



GM 2 LT (cód. 0430.460.001)

MAGNUS®

Grupo múltiplo de 2 serviços: Liquidificador e triturador de gelo
Multiple set of 2 functions: blender and ice crush

| | | |
|--|---------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 210x540x500 | mm |
| Potência / Power | 0.34 + 0.4 | kW |
| Velocidade do liquefator / blender speed | 10000 / 15000 | rpm |
| Peso / Weight | 14 | kg |

- Prático, versátil e funcional. Ideal para bares e restaurantes que necessitem de satisfazer um público diversificado.
- De dimensão compacta, permite um bom manuseamento em locais reduzidos. Possibilidade de desmontagem para intervenção de manutenção e limpeza.

- Practical, versatile and functional. Ideal for bars and restaurants that need to satisfy different customers.
- In compact size allows a good handling in small locations. Disassembly is possible for maintenance and cleaning intervention.

e

V 230V



GM 2 EL (cód. 0430.460.002)

MAGNUS®

Grupo múltiplo de 2 serviços: Espremedor de citrinos e liquefator
Multiple set of 2 functions: Orange juicer and blender

| | | |
|--|---------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 190x440x460 | mm |
| Potência / Power | 0.34 + 0.4 | kW |
| Velocidade do liquefator / blender speed | 10000 / 15000 | rpm |
| Peso / Weight | 12.5 | kg |

- Restantes características técnicas iguais ao modelo GM 2 LT.

- Other technical characteristics similar to the GM 2 LT model.

e

V 230V



GM 3 ELT (cód. 0430.460.003)

MAGNUS®

Grupo múltiplo de 3 serviços: Espremedor de citrinos, liquefator e triturador de gelo
Multiple set of 3 functions: Orange juicer, blender and ice crusher

| | | |
|--|-------------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 320x550x465 | mm |
| Potência / Power | 0.34 + 0.34 + 0.4 | kW |
| Velocidade do liquefator / blender speed | 10000 / 15000 | rpm |
| Peso / Weight | 24 | kg |

- Inclui 2 copos.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo GM 2 LT.

- Includes 2 cups.
- Other technical characteristics similar to the GM 2 LT model.

e

V 230V



GM 4 ELFT (cód. 0430.460.004)

MAGNUS®

Grupo múltiplo de 4 serviços: espremedor de citrinos, liquefator, frapê e triturador de gelo
Multiple set 4 functions: orange juicer, blender, mixer and ice crusher

| | | |
|--|--------------------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 320x550x490 | mm |
| Potência / Power | 0.34 + 0.34 + 0.4 + 0.15 | kW |
| Velocidade do liquefator / blender speed | 10000 / 15000 | rpm |
| Peso / Weight | 26 | kg |

- Restantes características técnicas iguais ao modelo GM 2 LT.

- Other technical characteristics similar to the GM 2 LT model.

Espremedores de citrinos

Orange juicers



EC 1400 (cód. 0420.460.001)

MAGNUS®

e

V 230V



Espremedor de citrinos automático
Automatic orange juicer

| | | |
|------------------------------------|-------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 220x310x350 | mm |
| Potência / Power | 0.34 | kW |
| Velocidade / Speed | 1400 | rpm |
| Peso / Weight | 9 | kg |

- Adequado para restaurantes, hotéis, bares, etc.
- Estrutura em liga leve e cuba em aço inoxidável.
- Cuba, pinha e filtro extraíveis para fácil limpeza.
- Motor silencioso e de grande potência, garante uma elevada prestação e facilidade de uso.

- Perfect for restaurants, hotels, bars etc.
- Body in light alloy, vat in stainless steel.
- Easy to extract vat, pin and filter for a quick cleaning.
- Silent high power motor that assures a high performance and easy to use.



ACID 1 (cód. 0420.66.001)

Cunnill

e

V 230V



Espremedor de citrinos automático
Automatic orange juicer

| | | |
|------------------------------------|-------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 180x280x380 | mm |
| Potência / Power | 0.57 | kW |
| Velocidade / Speed | 1300 | rpm |
| Peso / Weight | 10 | kg |

- Mantém o sabor do sumo, conservando todas as suas propriedades e simplifica todo o processo de trabalho.
- 30 min de serviço contínuo (máximo).
- Arranque e paragem automática, motor com proteção térmica.
- Grau de proteção IP21.

- Preserves the flavour of the juice and all its nutritional values and simplifies the work process.
- 30 min continuous mode (maximum).
- Automatic start and stop, motor with thermal protector.
- IP21 protection.



Citron 150 (cód. 0420.545.003)

Nts Japan

e

V 230V



Espremedor de citrinos automático
Automatic orange juicer

| | | |
|--|-------------|-------|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 420x350x770 | mm |
| Potência / Power | 0.2 | kW |
| Dimensão laranja / Orange dimension | Ø 60-80 | mm |
| Produção (laranjas) / Production (oranges) | 20 - 25 | /min. |
| Peso / Weight | 42 | kg |

- Estrutura em aço inoxidável e frontal em acrílico.
- Superfície lisa, anti-corrosiva e de fácil limpeza.
- Design elegante e compacto.
- Interruptor resistente à água, cobertura com dispositivo de segurança.
- Elevada eficiência, separação automática do sumo e dos resíduos.
- Sistema com engrenagem automática.

- Structure made in stainless steel and frontal in plexiglas.
- Smooth surface, anti-corrosive and easy to clean.
- Sleek, compact design.
- Switch resistant to water, with safety device coverage.
- High efficiency, automatic separation of the juice and waste.
- System with automatic gear.



Super Citron 250 (cód. 0420.545.004)

Nts Japan



Esprededor de citrinos automático, com torneira self-service
Automatic orange juicer, with self-service tap

| | | |
|---|-------------|-------|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 490x510x920 | mm |
| Potência / Power | 0.2 | kW |
| Dimensão laranja / Orange dimension | Ø 60-80 | mm |
| Produção (laranjas) / Production (oranges) | 20-25 | /min. |
| Capacidade do alimentador / Feeder capacity | 10 | kg |
| Peso / Weight | 65 | kg |

- Estrutura em aço inoxidável e frontal em acrílico.
- Superfície lisa, anti-corrosiva e de fácil limpeza.
- Torneira com interruptor que aciona o alimentador automático e o espremedor de citrinos.
- Interruptor resistente à água, cobertura com dispositivo de segurança.
- Elevada eficiência, separação automática do sumo e dos resíduos.

- Structure made in stainless steel and frontal in plexiglas.
- Smooth surface, anti-corrosive and easy to clean.
- Tap with microswitch that activates the automatic feeder and the juicer.
- Switch resistant to water, with safety device coverage.
- High efficiency, automatic separation of the juice and waste.

Centrifugadoras Juice extractors



CP150 (cód. 0420.165.)

Ceado



Extratora a frio para sumos de fruta e vegetais
Cold press juicer

| | | |
|------------------------------------|-------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 180x400x465 | mm |
| Potência / Power | 0.4 | kW |
| Tubo de alimentação / Feed chute | Ø 60 | mm |
| Velocidade / Speed | 70 | rpm |
| Peso / Weight | 15.5 | kg |

- O filtro inovador em malha antibloqueio e um motor resistente, numa centrifugadora compacta a frio, permitem manter a máquina em funcionamento contínuo.
- Com um movimento simples, a capa ergonómica do tambor permite bloquear a saída do sumo e evitar o gotejo.
- O tubo de alimentação e o ajuste da câmara de prensagem permite a inserção de frutas e legumes inteiros ou em grandes pedaços, reduzindo assim o tempo de preparação.
- Wash & go! Todos os componentes em contacto com os alimentos são desmontáveis sem necessidade de ferramentas e são facilmente laváveis na máquina de lavar louça.

- The innovative anti-blocking mesh filter and the heavy-duty resistant motor in a compact cold press juicer are able to keep the machine working non-stop.
- With a simple gesture, the ergonomic drum cap makes it possible to block any leakage of juice and prevent dripping.
- Thanks to the feeding chute and the pressing chamber fit, the fruit and vegetables can be inserted whole or in large chunks, thus reducing preparation time.
- Wash & go! All the parts that come into contact with food can be disassembled without the use of tools and are easily washable in the dishwasher.





CM 426 (cód. 0420.372.001)

MAGNUS®



Centrifugadora para sumos de fruta e vegetais Fruit and vegetable juice extractor

| | | |
|--|-------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 190x310x380 | mm |
| Potência / Power | 0.24 | kW |
| Velocidade / Speed | 6300 | rpm |
| Recipiente para polpa / Pulp container | 3.25 | l |
| Peso / Weight | 4.2 | kg |

e

V 230V

- Centrifugadora para preparação de sumos de frutas e vegetais com ejeção automática da polpa.
- Adequado para funcionamento contínuo (24 horas).
- Fácil de limpar.
- Montagem e desmontagem realiza-se em poucos segundos.
- Expulsão contínua de resíduos.
- Construção robusta em aço inoxidável.
- Sistema de segurança: manipulo de fecho e paragem do motor.

- Centrifuge for preparation of fruit and vegetable juices with automatic pulp ejection.
- Suitable for continuous operation (24-hour).
- Easy to clean.
- Mounting and dismounting completed in few seconds.
- Continuous ejection of pulp and leftovers.
- Sturdy stainless steel structure.
- Safety system: Closing handle and motor stop.



ES 500 (cód. 0420.165.001)

Ceado



Centrifugadora para sumos de fruta e vegetais Fruit and vegetable juice extractor

| | | |
|------------------------------------|-------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 240x350x510 | mm |
| Potência / Power | 0.70 | kW |
| Tubo de alimentação / Feed chute | Ø 75 | mm |
| Velocidade / Speed | 3000 | rpm |
| Peso / Weight | 17 | kg |

e

V 230V

- Centrifugadora para preparação de sumos de frutas e vegetais com ejeção automática da polpa.
- Carroçaria em alumínio polido, motor assíncrono e refrigeração a ar.
- Tubo alimentador de grande dimensão, permite a entrada de maçãs inteiras, cenouras e outros vegetais.
- Tampa, cuba, retentor da polpa e filtro são facilmente removíveis, não necessitam de ferramenta.
- Sistema de segurança: manipulo de fecho e paragem do motor.

- Centrifuge for preparation of fruit and vegetable juices with automatic pulp ejection.
- Structure in polished aluminum, asynchronous motor and air refrigeration.
- Feeding hopper with large dimensions that allows the insertion of whole apples, carrots and other vegetables.
- Cover, vat, pulp deposit and filter are easy to remove without tools.
- Safety system: Closing handle and motor stop.



Distribuidores refrigerados para bebidas e granizados

Refrigerated drink and slush dispensers

e

V 230V



MINI CAPRI 1M (cód. 0400.227.016)

Cofrimell

Distribuidor refrigerado para bebidas, 1x5 l
Refrigerated drink dispenser, 1x5 l

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 270x400x600 | mm |
| Capacidade / Capacity | 1x 5 | l |
| Potência / Power | 0.22 | kW |
| Peso / Weight | 18 | kg |

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.

e

V 230V



MINI CAPRI 2M (cód. 0400.227.014)

Cofrimell

Distribuidor refrigerado para bebidas, 2x5 l
Refrigerated drink dispenser, 2x5 l

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 270x400x600 | mm |
| Capacidade / Capacity | 2x 5 | l |
| Potência / Power | 0.28 | kW |
| Peso / Weight | 21 | kg |

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.
- Nota: Imagem com corpo em vermelho, fornecido em azul.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.
- Note: Image with red body, model provided in blue.

e

V 230V



CAPRI 1M (cód. 0400.227.015)

Cofrimell

Distribuidor refrigerado para bebidas, 1x10 l
Refrigerated drink dispenser, 1x10 l

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 270x400x680 | mm |
| Capacidade / Capacity | 1x 10 | l |
| Potência / Power | 0.22 | kW |
| Peso / Weight | 18 | kg |

- Restantes características técnicas iguais ao modelo MINI CAPRI 2M.

- Other technical characteristics similar to the MINI CAPRI 2M model.


CAPRI 2M (cód. 0400.227.013)
Cofrimell

Distribuidor refrigerado para bebidas, 2x10 l
Refrigerated drink dispenser, 2x10 l

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 270x400x680 | mm |
| Capacidade / Capacity | 2x 10 | l |
| Potência / Power | 0.28 | kW |
| Peso / Weight | 22 | kg |

e

V 230V

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.
- Nota: Imagem com corpo em vermelho, fornecido em azul.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.
- Note: Image with red body, model provided in blue.


COLDREAM 2M (cód. 0400.227.002)
Cofrimell

Distribuidor refrigerado para bebidas, 2x12 l
Refrigerated drink dispenser, 2x12 l

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 400x430x710 | mm |
| Capacidade / Capacity | 2x 12 | l |
| Potência / Power | 0.28 | kW |
| Peso / Weight | 27 | kg |

e

V 230V

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.


COLDREAM 3M (cód. 0400.227.003)
Cofrimell

Distribuidor refrigerado para bebidas, 3x12 l
Refrigerated drink dispenser, 3x12 l

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 600x430x710 | mm |
| Capacidade / Capacity | 3x 12 | l |
| Potência / Power | 0.33 | kW |
| Peso / Weight | 38 | kg |

e

V 230V

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.



Kream Line 1 (cód. 0410.227.006)

Cofrimell

Distribuidor para bebidas granizadas, 1x6 l
Slush machine, 1x6 l

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 210x530x710 | mm |
| Capacidade / Capacity | 1x6 | l |
| Potência / Power | 0.3 | kW |
| Peso / Weight | 31 | kg |



- Chassi e painéis em aço inoxidável.
- Unidade de arrefecimento: O cilindro do evaporador é construído completamente em aço inoxidável AISI 304 numa única peça, sem soldaduras.
- O sistema de distribuição do produto é simples de usar e remover, e está preparado para um eventual bloqueio de segurança.
- O sistema de fixação não necessita de ferramentas para a desmontagem da cuba.

- Chassis and panels made in stainless steel.
- Cooling system: The cylindrical evaporator is completely made in one piece stainless steel AISI 304 with no weldings.
- The dispensing system is easy to use and to remove and it is already predisposed for the eventual locking system.
- The fixing system doesn't require tools for the disassembly of the bowl.



Kream Line 2 (cód. 0410.227.007)

Cofrimell

Distribuidor para bebidas granizadas, 2x6 l
Slush machine, 2x6 l

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 400x530x710 | mm |
| Capacidade / Capacity | 2x6 | l |
| Potência / Power | 0.5 | kW |
| Peso / Weight | 51 | kg |



- Chassi e painéis em aço inoxidável.
- Unidade de arrefecimento: O cilindro do evaporador é construído completamente em aço inoxidável AISI 304 numa única peça, sem soldaduras.
- O sistema de distribuição do produto é simples de usar e remover, e está preparado para um eventual bloqueio de segurança.
- O sistema de fixação não necessita de ferramentas para a desmontagem da cuba.

- Chassis and panels made in stainless steel.
- Cooling system: The cylindrical evaporator is completely made in one piece stainless steel AISI 304 with no weldings.
- The dispensing system is easy to use and to remove and it is already predisposed for the eventual locking system.
- The fixing system doesn't require tools for the disassembly of the bowl.



Kream Line 3 (cód. 0410.227.008)

Cofrimell

Distribuidor para bebidas granizadas, 3x6 l
Slush machine, 3x6 l

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 600x530x710 | mm |
| Capacidade / Capacity | 3x6 | l |
| Potência / Power | 0.7 | kW |
| Peso / Weight | 68 | kg |



- Chassi e painéis em aço inoxidável.
- Unidade de arrefecimento: O cilindro do evaporador é construído completamente em aço inoxidável AISI 304 numa única peça, sem soldaduras.
- O sistema de distribuição do produto é simples de usar e remover, e está preparado para um eventual bloqueio de segurança.
- O sistema de fixação não necessita de ferramentas para a desmontagem da cuba.

- Chassis and panels made in stainless steel.
- Cooling system: The cylindrical evaporator is completely made in one piece stainless steel AISI 304 with no weldings.
- The dispensing system is easy to use and to remove and it is already predisposed for the eventual locking system.
- The fixing system doesn't require tools for the disassembly of the bowl.

Distribuidores de bebidas quentes e temperadoras

Beverage heaters and chocolate melters

Distribuidores de bebidas quentes

Beverage heaters



Chocolady 5



Chocolady 10

- Aquecimento em banho-maria para evitar queimar o produto.
- Mistura contínua para obter uma mistura fina sem coágulos.
- Termóstato regulável para adequar a temperatura a todas as exigências.
- Torneira exclusiva "anti obstrução".
- Caldeira em aço inoxidável com proteção térmica.
- Pés anti deslizantes.

- Heating in bain-marie avoids burning food product.
- Continuous mixing for an even mixture without clumps.
- Adjustable thermostat for an easy adaptation to all kind of necessities.
- Exclusive anti-obstruction tap.
- Stainless steel boiler with thermal protection.
- Anti-slippery feet.

NTS Japan

| Código Code | Modelo Model | Dimensões (LPA) Dimensions (WDH) | Potência Power | Voltagem Power supply | Capacidade Capacity | Peso Weight |
|-------------|--------------|----------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|-------------|
| 0405.67.005 | Chocolady 5 | 280x410x465 mm | 1 kW | 230V/1/50-60 Hz | 5 l | 6.8 kg |
| 0405.67.006 | Chocolady 10 | 280x410x580 mm | 1 kW | 230V/1/50-60 Hz | 10 l | 7.5 kg |

Temperadoras de chocolate

Chocolate melters

- Estrutura de plástico resistente, cubas e tampas em aço inoxidável.
- Cubas extraíveis.
- Sistema de aquecimento a seco, sem água, tanto no fundo da cuba como nos lados para garantir uma temperatura homogênea.
- Termóstato analógico para regular a temperatura (**Disponível na versão digital, consulte-nos!**).
- Durable plastic structure, containers and lids made of stainless steel.
- Removable containers.
- Dry (no water) heating system at both the bottom and sides to guarantee an even temperature.
- Analogue thermostat to adjust temperature (**Digital version available, ask us!**).



09.SC6L



09.SC9L



09.SC13.7L

MAGNUS®

| Código Code | Modelo Model | Dimensões (LPA) Dimensions (WDH) | Potência Power | Voltagem Power supply | Capacidade Capacity | Temperatura máxima Maximum temperature |
|--------------|--------------|----------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|--|
| 0404.451.003 | 09.SC6L | 315x400x140 mm | 0.13 kW | 230V/1/50-60 Hz | 6 l | 50 °C |
| 0404.451.00 | 09.SC9L | 385x435x140 mm | 0.2 kW | 230V/1/50-60 Hz | 9 l | 50 °C |
| 0404.451.004 | 09.SC13.7L | 385x605x140 mm | 0.265 kW | 230V/1/50-60 Hz | 13.7 l | 50 °C |

Dispensadores de bebidas

Drink dispensers



DB 8 (cód. 0400.271.002)

NTS Japan

Dispensador de bebidas, 8 l Drink dispenser, 8l

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 260x350x580 | mm |
| Capacidade / Capacity | 8 | l |

- Dispensador clássico e elegante para buffet, é ideal para a distribuição de sumos e leite frio.
- Tabuleiro de resíduos extraível para uma fácil limpeza.
- Estrutura exterior em aço inoxidável e cuba extraível para uma limpeza mais fácil.
- Tubo interior amovível para gelo triturado, permitindo manter as bebidas sempre frescas.

- Classic and elegant dispenser for catering, it is ideal for dispenser of juices and cold milk.
- Extractable waste tray for easy cleaning.
- Exterior in stainless steel and removable vat for easy cleaning.
- Removable inner tube for crushed ice, helping to always maintain the drinks fresh.



DB 2x8 (cód. 0400.271.003)

NTS Japan

Dispensador de bebidas, 2x8 l Drink dispenser, 2x 8l

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 540x350x580 | mm |
| Capacidade / Capacity | 2x 8 | l |

- Dispensador clássico e elegante para buffet, é ideal para a distribuição de sumos e leite frio.
- Tabuleiro de resíduos extraível para uma fácil limpeza.
- Estrutura exterior em aço inoxidável e cuba extraível para uma limpeza mais fácil.
- Tubo interior amovível para gelo triturado, permitindo manter as bebidas sempre frescas.

- Classic and elegant dispenser for catering, it is ideal for dispenser of juices and cold milk.
- Extractable waste tray for easy cleaning.
- Exterior in stainless steel and removable vat for easy cleaning.
- Removable inner tube for crushed ice, helping to always maintain the drinks fresh.



DB 3x8 (cód. 0400.271.004)

NTS Japan

Dispensador de bebidas, 3x8 l Drink dispenser, 3x8l

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 820x350x580 | mm |
| Capacidade / Capacity | 3x 8 | l |

- Restantes caraterísticas técnicas iguais ao modelo DB 8.

- Other technical characteristics similar to the DB 8 model.

Chaffing dish

Chaffing dish



- Topo com tampa e pernas em inox.
- Tampa com abertura / fecho suave.
- Pressionando a pega a tampa abre automática, fixando nos 30°. A partir deste ponto é possível posicionar em qualquer ângulo.
- Aquecimento por lamparinas.

- Top with cover and feet in stainless steel.
- Cover with soft opening / closing.
- Pressing on the handle, the cover will automatically open at an angle of 30°. From this point, you can position at any angle you prefer.
- Heating lamps.



Chaffing dish (cód. 1168.271.001)

NTS Japan

Chaffing dish
Chaffing dish

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 660x490x460 | mm |
|------------------------------------|-------------|----|



Chaffing dish 2 (cód. 1168.271.002)

NTS Japan



- Topo com tampa e pernas em inox.
- Tampa com abertura / fecho suave.
- Pressionando a pega a tampa abre automática, fixando nos 30°. A partir deste ponto é possível posicionar em qualquer ângulo.
- Aquecimento por lamparinas.

- Top with cover and feet in stainless steel.
- Cover with soft opening / closing.
- Pressing on the handle, the cover will automatically open at an angle of 30°. From this point, you can position at any angle you prefer.
- Heating lamps.

Chaffing dish
Chaffing dish

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 510x540x480 | mm |
|------------------------------------|-------------|----|

Opcional / Optional

cód. 1190.271.001 RE380W

Resistência elétrica, 0.38 kW - 230V/50-60Hz
Heating element, 0.38 kW - 230V/50-60Hz



Chaffing dish 3 (cód. 1168.467.003)

NTS Japan

e

V

230V



- Topo com tampa e pernas em inox.
- Termóstato de controlo de temperatura.
- Container GN1/1 h100 em polietileno.
- Aquecimento por resistência elétrica.

- Top with cover and feet in stainless steel.
- Thermostat of temperature control.
- Container GN1/1 h100 made in PE.
- Electric heating elements.

Chaffing dish elétrico, GN1/1
Electric chaffing dish, GN1/1

| | | |
|--------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 650x380x260 | mm |
| Potência consumo / Consumption power | 0.9 | kW |
| Capacidade / Capacity | 13.5 | l |

Máquinas de pipocas, crepes e cachorros quentes / Popcorn machines, crepe makers and hot-dog machines

e

V

230V



- Estrutura em aço pintado.
- Painel e fundo em aço inox.
- Interior com iluminação.
- Gaveta de recolha de resíduos.



ET-POP6A-R (cód. 2003.530.001)

NTS Japan

**Máquina de pipocas, 1 tabuleiro/2 min.
Popcorn machine, 1 tray/2 min.**

| | | |
|------------------------------------|-------------|------|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 560x420x770 | mm |
| Potência / Power | 1.35 | kW |
| Capacidade / Capacity | ± 3.8 | kg/h |

- Structure in painted steel.
- Pan and bottom in stainless steel.
- Interior lighting.
- Waste collection drawer.

e

V

230V



- Estrutura em aço pintado.
- Compartimento aquecido para exposição das pipocas.
- Painel e fundo em aço inox.
- Interior com iluminação.
- 2 Gavetas de recolha de resíduos.



ET-POP6A-D (cód. 2003.530.002)

NTS Japan

**Máquina de pipocas com compartimento aquecido, 1 tabuleiro/2 min.
Popcorn machine with warming showcase, 1 tray/2 min.**

| | | |
|------------------------------------|-------------|------|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 900x420x770 | mm |
| Potência / Power | 1.7 | kW |
| Capacidade / Capacity | ± 3.8 | kg/h |

- Structure in painted steel.
- Warming showcase to display the popcorn.
- Pan and bottom in stainless steel.
- Interior lighting.
- 2 Waste collection drawers.



ET-POP6C (cód. 2090.530.001)

NTS Japan

**Carro para máquina de pipocas ET-POP6A-R
Popcorn machine cart ET-POP6A-R**

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 940x500x825 | mm |
|------------------------------------|-------------|----|



- Estrutura em aço pintado.
- 2 Rodas de grande dimensão e 2 rodas direcionáveis com travão.

- Structure in painted steel.
- 2 Big wheels and 2 steering castors with brake.

Máquinas para waffles / Plate waffle bakers

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície anti-aderente.
- Utilização e limpeza fáceis.
- Structure made in stainless steel.
- Nonstick surface.
- Easy to clean and operate.



ET-HF-1A



ET-HF-1

NTS Japan

| Código Code | Modelo Model | Dimensões (LPA) Dimensions (WDH) | Potência Power | Voltagem Power supply | Dimensão placa Plate dimension | Peso Weight |
|--------------|--------------|----------------------------------|----------------|-----------------------|--------------------------------|-------------|
| 2037.530.001 | ET-HF-1A | 305x455x290 mm | 2 kW | 230V/1/50-60 Hz | 250x250 mm | 28 kg |
| 2037.530.002 | ET-HF-1 | 360x252x230 mm | 1 kW | 230V/1/50-60 Hz | Ø 180 mm | 6 kg |

Máquinas de crepes elétrica / Electric crepe makers

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície anti-aderente.
- Utilização e limpeza fáceis.
- Structure made in stainless steel.
- Nonstick surface.
- Easy to clean and operate.



ET-BJ-1



ET-BJ-2

NTS Japan

| Código Code | Modelo Model | Dimensões (LPA) Dimensions (WDH) | Potência Power | Voltagem Power supply | Dimensão placa Plate dimension | Peso Weight |
|--------------|--------------|----------------------------------|----------------|-----------------------|--------------------------------|-------------|
| 1150.530.001 | ET-BJ-1 | 450x510x235 mm | 3 kW | 230V/1/50-60 Hz | Ø 400 mm | 15 kg |
| 1150.530.003 | ET-BJ-2 | 860x530x235 mm | 6 kW | 230V/1/50-60 Hz | 2x Ø 400 mm | 42 kg |

Máquinas de cachorros quentes / Hot-dog machines

- Estrutura em aço inoxidável.
- Cobertura em vidro.
- Mecanismo de poupança de energia e elevada eficiência.
- Seguro e higiênico.
- Structure made in stainless steel.
- Glass cover.
- Energy-saving and high efficiency mechanism.
- Safe and hygienic.



ET-R2-5



ET-R2-7

NTS Japan

| Código Code | Modelo Model | Dimensões (LPA) Dimensions (WDH) | Potência Power | Voltagem Power supply | Rolos Rollers | Peso Weight |
|--------------|--------------|----------------------------------|----------------|-----------------------|---------------|-------------|
| 1157.530.001 | ET-R2-5 | 585x270x380 mm | 1 kW | 230V/1/50-60 Hz | 5 | 9 kg |
| 1157.530.002 | ET-R2-7 | 585x345x405 mm | 1.4 kW | 230V/1/50-60 Hz | 7 | 12 kg |



Panelas para sopa

Soup kettles

e

V 230V



- Aquecimento em banho-maria.
- Tampa e cuba em aço inoxidável.
- Termóstato e lâmpada de controlo.



Tradicional (cód. 0720.271.001)

MAGNUS®

Panela de sopa, 10 l Soup kettle, 10 l

| | | |
|------------------------------------|-----------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | Ø 360x400 | mm |
| Potência / Power | 0.4 | kW |
| Capacidade / Capacity | 10 | l |
| Temperatura / Temperature | 50 - 90 | °C |
| Peso / Weight | 4.75 | kg |

- Heating in bain-marie.
- Cover and bowl in stainless steel.
- Thermostat and control lamp.

e

V 230V



- Aquecimento em banho-maria.
- Exterior, tampa e cuba em aço inoxidável.
- Termóstato e lâmpada de controlo.



Tradicional Inox (cód. 0720.467.002)

MAGNUS®

Panela de sopa em inox, 9 l Soup kettle in stainless steel, 9 l

| | | |
|------------------------------------|-----------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | Ø 330x360 | mm |
| Potência / Power | 0.4 | kW |
| Capacidade / Capacity | 9 | l |
| Temperatura / Temperature | 50 - 90 | °C |
| Peso / Weight | 4.7 | kg |

- Heating in bain-marie.
- Exterior, cover and bowl made in stainless steel.
- Thermostat and control lamp.

e

V 230V



- Aquecimento em banho-maria.
- Tampa e cuba em aço inoxidável.
- Termóstato e lâmpada de controlo.



PS2 (cód. 0720.467.001)

MAGNUS®

Panela para sopa de duas cubas em inox Soup kettle with two bowls in stainless steel

| | | |
|------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 545x334x335 | mm |
| Potência / Power | 1.2 | kW |
| Capacidade / Capacity | 2x7 | l |
| Temperatura / Temperature | 30 - 90 | °C |

- Heating in bain-marie.
- Exterior, cover and bowl made in stainless steel.
- Thermostat and control lamp.

Vitrinas refrigeradas

Refrigerated display cabinets



VRCS-139 (cód. 0143.462.003)

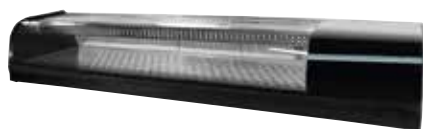
MAGNUS®

Vitrine Sushi refrigerada 6x GN1/3
Display sushi cabinet, 6x GN1/3

e

V

230V



| | | |
|------------------------------------|--------------|-------|
| Dimensões (LPA) / Dimensões (WDH) | 1395x400x250 | mm |
| Potência elétrica / Electric power | 0.257 | kW |
| Potência de frio / Cooling power | 0.237 | kW |
| Capacidade / Capacity | 6 | GN1/3 |
| Temperatura / Temperature | -1 / +2 | °C |

- Gás refrigerante R-134A.
- Cobertura exterior com perfil em alumínio anodizado.
- Compressor com condensador ventilado.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura e da descongelação.
- Base interior perfurado em aço inox preparada para receber os pratos sushi.
- Preparado para containers GN1/3, Alt.=40 mm.
- Portas de vidro deslizantes.
- Grupo localizado à esquerda do lado do operador.

- R-134A refrigerant.
- Exterior covering with anodised aluminium profile.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Electronic and digital control system of temperature and defrost.
- Integrated stainless steel base tray, perforated and ready for placing sushi.
- Prepared for GN1/3 h=40 mm trays.
- Sliding glass doors.
- Group on the left side of the user.



VRCS-175 (cód. 0143.462.004)

MAGNUS®

Vitrine Sushi refrigerada 8x GN1/3
Display sushi cabinet, 8x GN1/3

e

V

230V



| | | |
|------------------------------------|--------------|-------|
| Dimensões (LPA) / Dimensões (WDH) | 1750x400x250 | mm |
| Potência elétrica / Electric power | 0.257 | kW |
| Potência de frio / Cooling power | 0.237 | kW |
| Capacidade / Capacity | 8 | GN1/3 |
| Temperatura / Temperature | -1 / +2 | °C |

- Gás refrigerante R-134A.
- Cobertura exterior com perfil em alumínio anodizado.
- Compressor com condensador ventilado.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura e da descongelação.
- Base interior perfurado em aço inox preparada para receber os pratos sushi.
- Preparado para containers GN1/3, Alt.=40 mm.
- Portas de vidro deslizantes.
- Grupo localizado à esquerda do lado do operador.

- R-134A refrigerant.
- Exterior covering with anodised aluminium profile.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Electronic and digital control system of temperature and defrost.
- Integrated stainless steel base tray, perforated and ready for placing sushi.
- Prepared for GN1/3 h=40 mm trays.
- Sliding glass doors.
- Group on the left side of the user.



VRC-139 (cód. 0143.462.001)

MAGNUS®

e

V 230V



Vitrine de petiscos refrigerada, 6x GN1/3
Refrigerated display cabinet for tapas, 6x GN1/3

| | | |
|------------------------------------|--------------|-------|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 1395x400x250 | mm |
| Potência elétrica / Electric power | 0.287 | kW |
| Potência de frio / Cooling power | 0.237 | kW |
| Capacidade / Capacity | 6 | GN1/3 |
| Temperatura / Temperature | +4 / +8 | °C |

- Gás refrigerante R-134A.
- Cobertura exterior com perfil em alumínio anodizado.
- Compressor com condensador ventilado.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura e da descongelação.
- Preparado para containers GN1/3, Alt.=40 mm.
- Portas de vidro deslizantes.
- Grupo localizado à esquerda do lado do operador.

- R-134A refrigerant.
- Exterior covering with anodised aluminium profile.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Electronic and digital control system of temperature and defrost.
- Prepared for GN1/3 h=40 mm trays.
- Sliding glass doors.
- Group on the left side of the user.



VRC-175 (cód. 0143.462.002)

MAGNUS®

e

V 230V



Vitrine de petiscos refrigerada 8x GN1/3
Refrigerated display cabinet for tapas, 8x GN1/3

| | | |
|------------------------------------|--------------|-------|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 1750x400x250 | mm |
| Potência elétrica / Electric power | 0.287 | kW |
| Potência de frio / Cooling power | 0.237 | kW |
| Capacidade / Capacity | 8 | GN1/3 |
| Temperatura / Temperature | +4 / +8 | °C |

- Gás refrigerante R-134A.
- Cobertura exterior com perfil em alumínio anodizado.
- Compressor com condensador ventilado.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura e da descongelação.
- Preparado para containers GN1/3, Alt.=40 mm.
- Portas de vidro deslizantes.
- Grupo localizado à esquerda do lado do operador.

- R-134A refrigerant.
- Exterior covering with anodised aluminium profile.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Electronic and digital control system of temperature and defrost.
- Prepared for GN1/3 h=40 mm trays.
- Sliding glass doors.
- Group on the left side of the user.



Vitrinas neutras

Display cabinets neutral



3C (cód. 2008.34.001)

MAGNUS®



Vitrine neutra expositora para balcão, 3 covetes
Countertop display cabinet neutral, 3 containers

| | | |
|------------------------------------|-------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 630x275x255 | mm |
| Capacidade / Capacity | 3 | |
| Cor / Color | 7035 | RAL |

- Estrutura em alumínio lacado para exposição de alimentos.
- Equipada com portas de vidro deslizantes.

- Structure in lacquered aluminum for food exposure.
- Equipped with sliding glass doors.



5C (cód. 2008.34.002)

MAGNUS®



Vitrine neutra expositora para balcão, 5 covetes
Countertop display cabinet neutral, 5 containers

| | | |
|------------------------------------|--------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 1030x275x255 | mm |
| Capacidade / Capacity | 5 | |
| Cor / Color | 7035 | RAL |

- Estrutura em alumínio lacado para exposição de alimentos.
- Equipada com portas de vidro deslizantes.

- Structure in lacquered aluminum for food exposure.
- Equipped with sliding glass doors.



10C (cód. 2008.34.003)

MAGNUS®



Vitrine neutra expositora para balcão, 10 covetes
Countertop display cabinet neutral, 10 containers

| | | |
|------------------------------------|--------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 1030x275x630 | mm |
| Capacidade / Capacity | 10 | |
| Cor / Color | 7035 | RAL |

- Estrutura em alumínio lacado para exposição de alimentos.
- Equipada com portas de vidro deslizantes.

- Structure in lacquered aluminum for food exposure.
- Equipped with sliding glass doors.

Termo & aquecedores de pacotes de leite

Thermo & milk-pack heaters



TLF 6 (cód. 2.0.160.0000)



Termo de leite, 6 l
Thermo, 6l

| | | |
|--|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 280x360x530 | mm |
| Potência / Power | 1.3 | kW |
| Capacidade / Capacity | 6 | l |
| Termóstato regulável / Adjustable thermostat | 0 - 85 | °C |
| Peso / Weight | 10 | kg |



230V

- Torneira e cuba amovíveis para fácil e rápida limpeza.
- Controlo eletrónico do nível de água com alerta automático através de sinalizador luminoso.
- Temperatura regulável de 0 a 85 °C.
- Pés reguláveis em altura.

- Flexible valve and detachable container makes cleaning quick and easy.
- Electronic water level control with automatic alert through a signal lamp.
- Adjustable temperature of 0 to 85 °C.
- Height adjustable feet.



ALF 3 (cód. 6.0.111.0005)



Aquecedor de pacotes de leite, 3x 1l
Milk-pack heater, 3x 1l

| | | |
|--|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 275x150x250 | mm |
| Potência / Power | 1.1 | kW |
| Termóstato regulável / Adjustable thermostat | 0 - 90 | °C |
| Capacidade (pacote de leite 1l) / Capacity (pack milk 1 l) | 3 | l |
| Peso / Weight | 8.5 | kg |



230V

- Estrutura exterior em aço inoxidável e interior em alumínio.
- Temperatura regulável de 0 a 90 °C.
- Equipado com 2 pegas ergonómicas em aço inox para facilitar o manuseamento dos pacotes.

- Exterior struture made of stainless steel and inside in aluminium.
- Adjustable temperature of 0 to 90 °C.
- Equipped with 2 ergonomic stainless steel handles for easy handling of the hot tetrapacks.



ALF 2 (cód. 6.0.112.0005)



Aquecedor de pacotes de leite, 2x 1l
Milk-pack heater, 2x 1l

| | | |
|--|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 212x163x255 | mm |
| Potência / Power | 0.65 | kW |
| Termóstato regulável / Adjustable thermostat | 90 | °C |
| Capacidade (pacote de leite 1l) / Capacity (pack milk 1 l) | 2 | l |
| Peso / Weight | 6.5 | kg |



230V

- Estrutura exterior em aço inoxidável e interior em alumínio.
- Temperatura regulável de 0 a 90 °C.
- Equipado com 1 pega ergonómica em aço inox para facilitar o manuseamento dos pacotes.

- Exterior structure made in stainless steel and inside in aluminium.
- Adjustable temperature of 0 to 90 °C.
- Equipped with one 2 ergonomic stainless steel handles for easy handling of the hot tetrapacks.

Greener Line

Grelhadores/Tostadeiras e Fry-tops

Contact grills and fry-tops



DUPLEX



CG 8.4 SS Duplex (cód. 2.0.351.0003)

fiamma

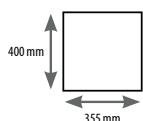
Placa de grelhar elétrica Duplex com tampa lisa, 355x400 mm
Electric Duplex griddle plate with smooth upper plate, 355x400 mm

| | | |
|--------------------------------------|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 430x550x350 | mm |
| Potência / Power | 5 | kW |
| Superfície útil / Working area | 355x400 | mm |
| Espessura da placa / Plate thickness | 8 | mm |

e

V

230V



- Pés telescópicos (reguláveis em altura).
- Interruptor que permite ligar/desligar a placa superior.
- Termóstato regulável de 0 a 250 °C com indicador luminoso.
- Totalmente construída em aço inox com molheira amovível de grande capacidade (± 2.5 l).

- Telescopic feet for height regulation.
- Upper plate on/off switch.
- Adjustable thermostat 0-250 °C with signal light.
- Completely made in stainless steel with removable large drip tray (± 2.5 l).

Placas DUPLEX para maior calor e menos consumo de energia

Inovadoras placas de grelhar com interior em alumínio e exterior em aço inox. Permitem uma redução significativa do tempo de aquecimento e um aumento de calor, pois o calor é refletido para o núcleo da placa.



DUPLEX plates for added heat and less power consumption

Innovative grilling plates with aluminum interior and exterior in stainless steel. Allow a significant reduction in heating time and an increase of heat because the heat is reflected to the core of the board.



fiamma

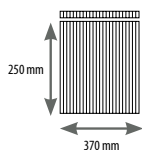


CG 6 GG DUPLEX (cód. 2.0.202.0011)

fiamma



230V



Grelhador/tostadeira de contato canelado
Contact Grill: Grooved Lower and Upper Plates

| | | |
|--|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 470x445x245 | mm |
| Potência / Power | 3 | kW |
| Termóstato regulável / Adjustable thermostat | 0 - 280 | °C |
| Superfície útil / Working area | 370x250 | mm |
| Peso / Weight | 16.5 | kg |

- Temperatura constante, fácil controlo e design funcional.
- 250°C em menos de 5 minutos.
- Consumo de energia é 40% menor.
- Extremamente fácil de limpar.

- Constant temperature, easy control and functional design.
- 250°C in less than 5 minutes.
- 40% less energy consumption.
- Extremely easy to clean.

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.202.0012 CG 6 SG DUPLEX Grelhador/tostadeira de contato liso com tampa canelada
Contact grill, smooth lower plate and grooved upper plate



cód. 2.0.202.0013 CG 6 SS DUPLEX Grelhador/tostadeira de contato liso
Contact grill, smooth upper and lower plates



Bancadas de cafetaria

Consulte nas páginas 67 e 69.

Coffee unit counters

See page 67 and 69.





CG 2x4 GGGG DUPLEX (cód. 2.0.203.0011)

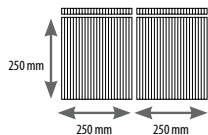
fiamma

Grelhador/tostadeira duplo de contato canelado
Double contact grill: grooved upper and lower plates

e

V

230V

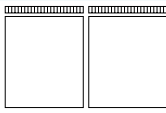

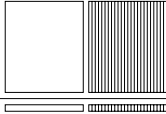




| | | |
|--|--------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 640x445x245 | mm |
| Potência / Power | 3.4 | kW |
| Termóstato regulável / Adjustable thermostat | 0 - 280 | °C |
| Superfície útil / Working area | 2x (250x250) | mm |
| Peso / Weight | 25 | kg |

- Temperatura constante, fácil controlo e design funcional.
- 250°C em menos de 5 minutos.
- Consumo de energia é 40% menor.
- Extremamente fácil de limpar.

- Constant temperature, easy control and functional design.
- 250°C in less than 5 minutes.
- 40% less energy consumption.
- Extremely easy to clean.

Outras versões / Others versions

| | | | |
|-------------------|--------------------|---|---|
| cód. 2.0.203.0012 | CG 2x4 SGGG DUPLEX | Grelhador/tostadeira duplo de contato liso com 2 tampas caneladas Double contact grill, smooth lower plate and 2 grooved upper plates |  |
| cód. 2.0.203.0013 | CG 2x4 SSSS DUPLEX | Grelhador/tostadeira duplo de contato liso Double contact grill, smooth upper and lower plates |  |
| cód. 2.0.203.0014 | CG 2x4 SGGG DUPLEX | Grelhador/tostadeira duplo de contato misto com 2 tampas caneladas Double contact grill, mixed lower plate and 2 grooved upper plates |  |
| cód. 2.0.203.0015 | CG 2x4 SSGG DUPLEX | Grelhador/tostadeira duplo de contato misto com tampa lisa e tampa canelada Double contact grill, mixed lower plate with smooth upper plate and grooved upper plate |  |
| cód. 2.0.203.0016 | CG 2x4 SSSG DUPLEX | Grelhador/tostadeira duplo de contato liso com tampa lisa e tampa canelada Double contact grill, smooth lower plates with smooth upper plate and grooved upper plate |  |

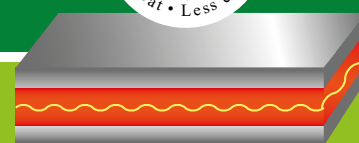
Placas DUPLEX para maior calor e menos consumo de energia

Inovadoras placas de grelhar com interior em alumínio e exterior em aço inox. Permitem uma redução significativa do tempo de aquecimento e um aumento de calor, pois o calor é refletido para o núcleo da placa.



DUPLEX plates for added heat and less power consumption

Innovative grilling plates with aluminum interior and exterior in stainless steel. Allow a significant reduction in heating time and an increase of heat because the heat is reflected to the core of the board.



fiamma



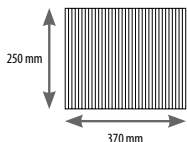
CG 6 G VITRO (cód. 2.0.212.0000)



Grelhador vitrocerâmico canelado, tipo "fry top"
Grooved glass ceramic grill "fry top"



230V



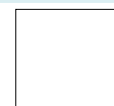
- Aquecimento ultra-rápido (menos de 5 minutos).
- Baixo consumo de energia.
- Vidro cerâmico de alta qualidade e resistência.
- Extremamente fácil de limpar.
- Não inclui barreira anti-salpicos (opcional).

| | | |
|--|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 470x375x135 | mm |
| Potência / Power | 1.5 | kW |
| Termóstato regulável / Adjustable thermostat | 0 - 300 | °C |
| Dimensão do vidro / Glass dimension | 370x250 | mm |
| Superfície útil de aquecimento / Working heated area | 340x220 | mm |
| Peso / Weight | 8 | kg |

- Super-fast heating (in less than 5 minutes).
- Low energy consumption.
- High quality, very resistant glass ceramic plate.
- Easy to clean.
- Anti-splatter rail not included (optional).

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.212.0004 CG 6 S VITRO Grelhador vitrocerâmico liso "fry top"
Smooth glass ceramic grill "fry top"



Opcional / Optional

cód. 7.0.202.0022 Aba 6 Barreira anti-salpicos
Anti-splatter rail



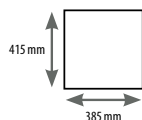
EGP 4.4 Vitro (cód. 2.0.341.0001)



Placa de grelhar vitrocerâmica, 385x415 mm
Vitroc ceramic griddle plate, 385x415mm



230V



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

| | | |
|--|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 410x530x250 | mm |
| Potência / Power | 3.5 | kW |
| Dimensão do vidro / Glass dimension | 385x415 | mm |
| Superfície útil de aquecimento / Working heated area | 355x385 | mm |
| Peso / Weight | 10 | kg |

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

Bancadas de cafetaria

Consulte nas páginas 67 e 69.

Coffee unit counters

See page 67 and 69.



CG 6 GG VITRO (cód. 2.0.212.0001)

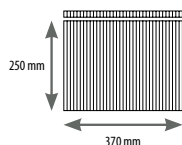
fiamma

Grelhador/tostadeira vitrocerâmico de contato canelado
Vitroc ceramic contact grill, grooved upper and lower plates

| | | |
|--|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 470x445x245 | mm |
| Potência / Power | 3 | kW |
| Termóstato regulável / Adjustable thermostat | 0 - 250 | °C |
| Dimensão do vidro / Glass dimension | 370x250 | mm |
| Superfície útil de aquecimento / Working heated area | 340x220 | mm |
| Peso / Weight | 15.5 | kg |

e

V 230V

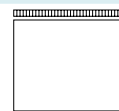


- Aquecimento ultra-rápido (menos de 5 minutos).
- Baixo consumo de energia.
- Vidro cerâmico de alta qualidade e resistência.
- Extremamente fácil de limpar.
- Não inclui barreira anti-salpicos (opcional).

- Super-fast heating (in less than 5 minutes).
- Low energy consumption.
- High quality, very resistant glass ceramic plate.
- Easy to clean.
- Anti-splatter rail not included (optional).

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.212.0002 CG 6 SG VITRO Grelhador/tostadeira vitrocerâmico de contacto liso com tampa canelada
Vitroc ceramic contact grill, smooth lower plate and grooved upper plate



cód. 2.0.212.0003 CG 6 SS VITRO Grelhador/tostadeira vitrocerâmico de contacto liso
Vitroc ceramic contact grill, smooth upper and lower plates



Opcional / Optional

cód. 7.0.202.0022 Aba 6 Barreira anti-salpicos
Anti-splatter rail



CG 8 GG VITRO (cód. 2.0.213.0001)

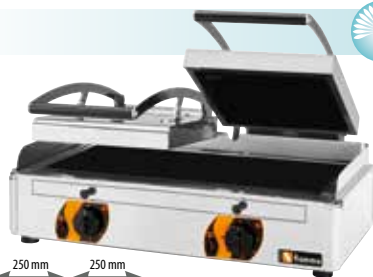
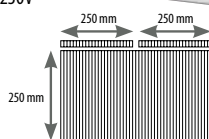
fiamma

Grelhador/tostadeira duplo vitrocerâmico de contato canelado
Double vitroc ceramic contact grill, grooved upper and lower plates

| | | |
|--|--------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 640x445x245 | mm |
| Potência / Power | 3.4 | kW |
| Termóstato regulável / Adjustable thermostat | 0 - 250 | °C |
| Dimensão do vidro / Glass dimension | 2x (250x250) | mm |
| Superfície útil de aquecimento / Working heated area | 2x (220x220) | mm |
| Peso / Weight | 23.7 | kg |

e

V 230V

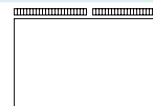


- Restantes características técnicas iguais ao modelo CG 6 GG VITRO.

- Other technical characteristics similar to the CG 6 GG VITRO model.

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.213.0002 CG 8 SG VITRO Grelhador/tostadeira duplo vitrocerâmico de contacto liso com tampa canelada
Double Vitroc ceramic contact grill, smooth lower plate and grooved upper plates



cód. 2.0.213.0003 CG 8 SS VITRO Grelhador/tostadeira duplo vitrocerâmico de contacto liso
Double vitroc ceramic contact grill, smooth upper and lower plates



Opcional / Optional

cód. 7.0.203.0022 Aba 8 Barreira anti-salpicos
Anti-splatter rail





GR 4.2 (cód. 2.0.066.0002)

fiamma

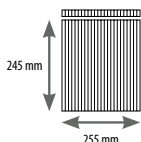
Grelhador/tostadeira de contato canelado
Contact grill, grooved upper and lower plates

| | | |
|--|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 400x430x240 | mm |
| Potência / Power | 1.8 | kW |
| Termóstato regulável / Adjustable thermostat | 0 - 250 | °C |
| Superfície útil / Working area | 255x245 | mm |
| Peso / Weight | 20 | kg |

e

V

230V



- Compacto mas profissional.
- Placas em ferro fundido com revestimento alimentar.
- Estrutura e elementos de aquecimento em aço inox.
- Pés/ pegas projetados de acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor.

- Compact but professional.
- Cast iron plates.
- Structure and heating elements in stainless steel.
- Feet and handles designed according to safety and food hygiene international standards.

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.066.0005 GR 4.1 L Grelhador/tostadeira de contato liso com tampa canelada
Contact grill, smooth lower plate and grooved upper plate



cód. 2.0.066.0007 GR 4.1 LTL Grelhador/tostadeira de contato liso
Contact grill, smooth lower and upper plates



GR 6.1 (cód. 2.0.069.0002)

fiamma

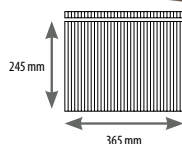
Grelhador/tostadeira de contato canelado
Contact grill, grooved upper and lower plates

| | | |
|--|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 510x430x240 | mm |
| Potência / Power | 3 | kW |
| Termóstato regulável / Adjustable thermostat | 0 - 250 | °C |
| Superfície útil / Working area | 365x245 | mm |
| Peso / Weight | 28 | kg |

e

V

230V

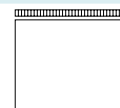


- Concebido para a confeção de baguetes e outros produtos de dimensões similares.
- Placas em ferro fundido com revestimento alimentar.
- Estrutura e elementos de aquecimento em aço inox.
- Pés/ pegas projetados de acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor.

- Designed for the confection of baguettes and other products of similar dimensions.
- Cast iron plates.
- Structure and heating elements in stainless steel.
- Feet and handles designed according to safety and food hygiene international standards.

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.069.0004 GR 6.1 L Grelhador/tostadeira de contato liso com tampa canelada
Contact grill, smooth lower plate and grooved upper plate

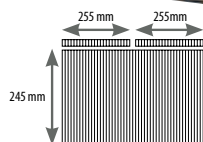


cód. 2.0.069.0006 GR 6.1 LTL Grelhador/tostadeira de contato liso
Contact grill, smooth lower and upper plates



e

V 230V



GR 8.2 (cód. 2.0.067.0002)

fiamma

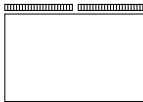

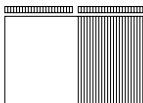
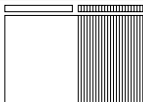
Grelhador/tostadeira duplo de contato canelado Double contact grill, grooved upper and lower plates

| | | |
|--|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 690x430x240 | mm |
| Potência / Power | 3.6 | kW |
| Termóstato regulável / Adjustable thermostat | 0 - 250 | °C |
| Superfície útil / Working area | 550x245 | mm |
| Peso / Weight | 37 | kg |

- Dotado de duas tampas superiores, ideal para confeccionar produtos diferentes ao mesmo tempo.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo GR 6.1.

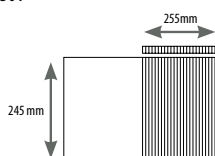
- Equipped with 2 superior covers, ideal for the simultaneous preparation of different food products.
- Other technical characteristics similar to the GR 6.1 model.

Outras versões / Others versions

| | | | |
|-------------------|------------|---|---|
| cód. 2.0.067.0008 | GR 8.2 L | Grelhador/tostadeira duplo de contato liso com 2 tampas caneladas Double contact grill, smooth lower plate and 2 grooved upper plates |  |
| cód. 2.0.067.0011 | GR 8.2 LTL | Grelhador/tostadeira duplo de contato liso Double contact grill, smooth lower and upper plates |  |
| cód. 2.0.068.0001 | GR M2 | Grelhador/tostadeira duplo de contato misto com 2 tampas caneladas Double contact grill, mixed lower plate and 2 grooved upper plates |  |
| cód. 2.0.068.0002 | GR M2 TLC | Grelhador/ tostadeira duplo de contato misto com tampa lisa e tampa canelada Double contact grill, mixed lower plate with smooth upper plate |  |

e

V 230V



GR M1 (cód. 2.0.068.0000)

fiamma

Grelhador/ tostadeira duplo de contato misto com tampa canelada Double contact grill, mixed lower plate with grooved upper plate

| | | |
|--|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 690x430x240 | mm |
| Potência / Power | 2.9 | kW |
| Termóstato regulável / Adjustable thermostat | 0 - 250 | °C |
| Superfície útil / Working area | 550x245 | mm |
| Peso / Weight | 30 | kg |

- Com uma tampa apenas, liberta espaço para grelhados na chapa, permitindo o funcionamento simultâneo como grelhador de contato e fry-top.
- Placas em ferro fundido com revestimento alimentar.
- Estrutura e elementos de aquecimento em aço inox.
- Pés/ pegas projetados de acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor.

- Only one cover plate, allowing to use one part of the lower plate as griddle plate and the other as contact grill.
- Cast iron plates.
- Structure and heating elements in stainless steel.
- Feet and handles designed according to safety and food hygiene international standards.

Outras versões / Others versions

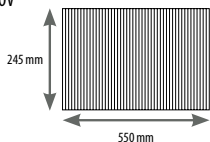
| | | | |
|-------------------|----------|---|---|
| cód. 2.0.067.0007 | GR 8.1 L | Grelhador/ tostadeira duplo de contato liso com tampa canelada Double contact grill, smooth lower plate with grooved upper plate |  |
|-------------------|----------|---|---|



GR 8 (cód. 2.0.067.0012)



230V



Grelhador duplo canelado, tipo "fry-top"
Double grill, grooved lower plate, fry-top type

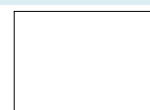
| | | |
|--|-------------|----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 690x370x190 | mm |
| Potência / Power | 2.1 | kW |
| Termóstato regulável / Adjustable thermostat | 250 | °C |
| Superfície útil / Working area | 550x245 | mm |
| Peso / Weight | 24 | kg |

- Estrutura e elementos de aquecimento em aço inox.
- Placas em ferro fundido com revestimento alimentar.
- Pés/ pegas projetados de acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor.

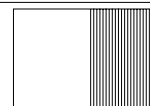
- Structure and heating elements in stainless steel.
- Cast iron plates.
- Feet and handles designed according to safety and food hygiene international standards.

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.067.0006 GR 8 L Grelhador duplo liso, tipo "fry-top"
Double grill, smooth lower plate, fry-top type



cód. 2.0.068.0004 GR M Grelhador duplo misto, tipo "fry-top"
Double grill, mixed lower plate, fry-top type



Grelhadores/ Grills made for multi-tasking.



Bancadas de cafetaria

Consulte nas páginas 67 e 69.

Coffee unit counters

See page 67 and 69.



Torradeiras Toasters



TOSTI S4 (cód. 2.0.072.1002)

fiamma

e

V 230V



Torradeira económica simples para 6 fatias 6 Slices economic single toaster

| | | |
|--|-------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 525x305x305 | mm |
| Potência / Power | 1.8 | kW |
| Capacidade (fatias) / Capacity (slices) | 6 | un. |
| Resistências (por andar) / Heating element (per floor) | 2 | un. |
| Peso / Weight | 8 | kg |

- Robusta e fiável, projetada e desenvolvida para a obtenção de ótimos resultados.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Com temporizador até 15 minutos e serviço em modo contínuo.

- Sturdy and reliable structure.
- Structure in stainless steel.
- Timer with 15 minutes range and a continuous mode.



TOSTI D4 (cód. 2.0.074.1002)

fiamma

e

V 230V



Torradeira económica dupla para 12 fatias 12 Slices economic double toaster

| | | |
|--|-------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 525x305x405 | mm |
| Potência / Power | 2.7 | kW |
| Capacidade (fatias) / Capacity (slices) | 2x 6 | un. |
| Resistências (por andar) / Heating element (per floor) | 2 | un. |
| Peso / Weight | 10 | kg |

- Robusta e fiável, projetada e desenvolvida para a obtenção de ótimos resultados.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Com temporizador até 15 minutos e serviço em modo contínuo.

- Sturdy and reliable structure.
- Structure in stainless steel.
- Timer with 15 minutes range and a continuous mode.



TRS 20.3 (cód. 2.0.076.1001)

fiamma

e

V 230V



Torradeira simples para 6 fatias 6 Slices single toaster

| | | |
|--|-------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 525x305x305 | mm |
| Potência / Power | 2 | kW |
| Capacidade (fatias) / Capacity (slices) | 6 | un. |
| Resistências (por andar) / Heating element (per floor) | 3 | un. |
| Peso / Weight | 8 | kg |

- Robusta e fiável, projetada e desenvolvida para a obtenção de ótimos resultados.
- Controlo independente de nível de aquecimento: Nível superior e inferior.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Com temporizador até 15 minutos e serviço em modo contínuo.

- Sturdy and reliable structure.
- Independent control of each heating level: upper and lower level.
- Structure in stainless steel.
- Timer with 15 minutes range and a continuous mode.



TRD 30.3 (cód. 2.0.077.1001)

fiamma



230V



Torradeira dupla para 12 fatias
12 Slices double toaster

| | | |
|--|-------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 525x305x405 | mm |
| Potência / Power | 2.75 | kW |
| Capacidade (fatias) / Capacity (slices) | 2x 6 | un. |
| Resistências (por andar) / Heating element (per floor) | 3 | un. |
| Peso / Weight | 10 | kg |

- Controlo independente de nível de aquecimento: Nível superior, médio e inferior.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo TRS 20.3.
- Independent control of each heating level: upper, middle and lower level.
- Other technical characteristics similar to the TRS 20.3 model.



MTS 2.11 (cód. 2.0.137.0001)

fiamma

516,00€



230V
400V/2N



Torradeira (24 fatias) / Salamandra com capacidade para recipientes GN 1/1
Toaster (24 slices) / Salamander with capacity for GN 1/1 containers

| | | |
|--|---------------|-----|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 685x396x452 | mm |
| Potência / Power | 4.5 | kW |
| Capacidade (fatias) / Capacity (slices) | 2x 12 | un. |
| Resistências (por andar) / Heating element (per floor) | 3 | un. |
| Área útil / Work space | 2x 540x350x89 | mm |
| Peso / Weight | 22 | kg |

- Equipamento altamente versátil, utilização como torradeira de grande capacidade ou como salamandra/gratinador.
- Controlo independente de nível de aquecimento: Nível superior, médio e inferior. Com temporizador até 15 minutos e serviço em modo contínuo. Estrutura em aço inoxidável.
- Highly versatile equipment, use as a large capacity toaster or as a salamander.
- Independent control of each heating level: upper, middle and lower level. Timer with 15 minutes range and continuous mode. Structure made in stainless steel.



ST-252 (cód. 2024.10.004)

Sammic



230V



Torradeira de cinta de 270 mm
Conveyor toaster 270 mm belt

| | | |
|---|-------------------|-------|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 340x410x360 (410) | mm |
| Potência / Power | 2.1 | kW |
| Produção máxima de torradas / Max. toast production * | 500 | un/hr |
| Largura de cinta / Belt width | 270 | mm |
| Peso / Weight | 16.5 | kg |

* dependendo do tipo de pão / depending on the type of bread

- Torradeira de cinta horizontal com variador de velocidade.
- Resistências em aço inoxidável.
- Possibilidade de retirar o pão torrado pela frente ou por trás.
- Interruptores independentes para resistências superiores e inferiores.
- Conveyor toaster with variable speed.
- Stainless steel heating elements.
- Possibility of getting the toast from the front or from the back.
- Independent switch set for upper and lower elements.



ST-352 (cód. 2024.10.005)

Sammic



230V



Torradeira de cinta de 370 mm
Conveyor toaster 370 mm belt

| | | |
|---|-------------------|-------|
| Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) | 460x410x360 (410) | mm |
| Potência / Power | 2.8 | kW |
| Produção máxima de torradas / Max. toast production * | 750 | un/hr |
| Largura de cinta / Belt width | 370 | mm |
| Peso / Weight | 19.5 | kg |

- Restantes características técnicas iguais ao modelo ST-252.
- Other technical characteristics similar to the ST-252 model.

