

# Delicatessen

## Delicatessen

# TeppICE



## Realize os rolos em 4 passos / Make your rolls in 4 simple steps





**TPICE1200** (cód. 0302.765.001)

MAGNUS®



230V



**Placa fria TeppICE**  
**Refrigerated plate TeppICE**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x750x850/1350	mm
Dimensões internas TeppICE / Internal dimensions TeppICE	610x560	mm
Temperatura / Temperature	-38	°C
Potência / Power	1.23	kW

- Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Temperatura regulável de 0 a -38°C, conforme a temperatura e a humidade externa.
- Temperatura média de trabalho: -28°C .
- Painel digital de controlo para pré-programar o arrefecimento da placa .
- Gás refrigerante R507.
- Iluminação LED.
- Placa em aglomerado de arenito branco com 30 mm de espessura.
- Estante em acrílico.
- 6 containers GN 1/9 - 65 mm de altura com tampa.
- 1 unidade neutra com 3 gavetas.
- 1 prateleira amovível com container GN 1/2 - 100 mm com tampa.
- 4 rodas.
- Realized in stainless steel 304 18/10.
- Adjustable temperature from 0 to -38°C with boosted cold distribution system.
- Medium working temperature: -28°C.
- Digital controlling panel with pre-programmed ignition.
- Refrigerated gas R507.
- Led lighting
- Top in white agglomerated sandstone with 30 mm.
- Plexiglass shelf.
- Nr. 6 GN 1/9 basins h.65 with lid on the top.
- Nr.1 neutral unit with 3 drawers.
- Nr.1 flippable shelf with GN1/2 h.100 basin with lid.
- 4 Rolling castors.



**DP/TPICE** (cód. 0302.765.002)

MAGNUS®



230V



**Elemento para encastrar TeppICE**  
**Drop-in version TeppICE**

Dimensões (LP) / Dimensions (WD)	680x630	mm
Dimensões internas TeppICE / Internal dimensions TeppICE	610x560	mm
Temperatura / Temperature	-38	°C
Potência / Power	1.23	kW

- Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Temperatura regulável de 0 a -38°C, conforme a temperatura e a humidade externa.
- Temperatura média de trabalho: -28°C .
- Painel de controlo digital para pré-programar o arrefecimento da placa .
- Gás refrigerante R507.
- Realized in stainless steel 304 18/10.
- Adjustable temperature from 0 to -38°C with boosted cold distribution system.
- Medium working temperature: -28°C.
- Digital controlling panel with pre-programmed ignition.
- Refrigerated gas R507.





# Máquinas para gelados

## Vertical freezers



### GEL 5 (cód. 0305.86.002)

Telme

e

V 230V



#### Máquina para gelado artesanal, 5 l/h Vertical freezer, 5 l/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	410x460x320	mm
Potência / Power	0.6	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	0.5 - 1	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	15 - 20	min.
Produção / Production *	5* / 10**	l/h
Peso / Weight	38	kg

\* Gelado / Ice-cream \*\* Granizado / slush

- Condensação a ar.
- Modelo particularmente adequado ao sector da restauração dada a sua velocidade de produção.
- Fácil de instalar, simples de usar e mínima manutenção.
- Modelo eletromecânico.
- Suporte não incluído. Para preço, consulte-nos!
- Air condensation.
- High speed, specially designed for gastronomy.
- Easy to install and use, minimal maintenance.
- Electromechanical model.
- Does not include support. Ask us for prices!



### POKER (cód. 0305.86.033)

Telme

e

V 230V



#### Máquina para gelado artesanal, 10 l/h Vertical freezer, 10 l/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	500x560x400	mm
Potência / Power	1	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	1 - 2	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	10 - 15	min.
Produção / Production	10* / 20**	l/h
Peso / Weight	60	kg

\* Gelado / Ice-cream \*\* Granizado / slush

- Condensação a ar.
- Modelo particularmente adequado ao setor da restauração dada a sua velocidade de produção.
- Fácil de instalar, simples de usar e mínima manutenção.
- Modelo eletromecânico.
- Suporte não incluído. Para preço, consulte-nos!
- Air condensation.
- High speed, specially designed for gastronomy.
- Easy to install and use, minimal maintenance.
- Electromechanical model.
- Does not include support. Ask us for prices!

## Sugestão:

Consulte as páginas dos abatedores de temperatura para uma "confeção" ideal dos seus gelados (página 278).

## Suggestion:

Consult the pages with the blast freezers for a perfect ice cream freezing (page 278).





**GEL 10** (cód. 0305.86.032)

Telme

e

V 230V



**Produtora de gelado vertical, 10 l/h**  
**Vertical freezer, 10 l/h**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	390x460x850	mm
Potência / Power	1	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	1 - 2	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	10 - 20	min.
Produção / Production	10* / 20**	l/h
Peso / Weight	75	kg

\* Gelado / Ice-cream \*\* Granizado / slush

- Condensação a ar.
- Modelo particularmente adequado ao setor da restauração dada a sua velocidade de produção.
- Fácil de instalar, simples de usar e mínima manutenção.
- Modelo eletromecânico.
- Air condensation.
- High speed, specially designed for gastronomy.
- Easy to install and use, minimal maintenance.
- Electromechanical model.



**GEL 20** (cód. 0305.86.034)

Telme

e

V 400V



**Produtora de gelado vertical, 20 l/h**  
**Vertical freezer, 20 l/h**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	460x510x960	mm
Potência / Power	2.2	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	2 - 4	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	10 - 15	min.
Produção / Production	20* / 40**	l/h
Peso / Weight	112	kg

\* Gelado / Ice-cream \*\* Granizado / slush

- Condensação a ar.
- Produtora vertical de extração automática para a produção de gelados com elevada consistência.
- Modelo eletromecânico.
- Air condensation.
- Vertical production with automatic extraction for ice cream production with high consistency.
- Electromechanical model.



**PRATICA 15-25** (cód. 0305.86.038)

Telme

e

V 400V



**Produtora de gelado vertical, 25 l/h**  
**Vertical freezer, 25 l/h**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x510x960	mm
Potência / Power	2.4	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	2 - 4	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	10 - 20	min.
Produção / Production	25	l/h
Peso / Weight	120	kg

- Condensação a ar (disponível a água ao mesmo preço).
- Produtora vertical de extração automática para a produção de gelados com elevada consistência.
- Programa para granizados.
- Modelo eletrónico.
- Air condensation (water condensation available at the same price).
- Vertical production with automatic extraction for ice cream production with high consistency.
- With granita programme.
- Electronic model.



## GELSHOW 2x3 (cód. 0305.86.)

Telme

e  
V 400V



**Produtora de gelado vertical contínua, 3x 2 l/h**  
**Continuous vertical freezer, 3x 2 l/h**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x530x970	mm
Potência / Power	3	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	3x (1 - 2)	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	contínuo / continuous	min.
Peso / Weight	200	kg

- Condensação a ar.
- Produtora de gelados multissetorial direcionada para diferentes atividades, tais como catering, pastelarias, confeitarias e todas as atividades que oferecem um gelado fresco como um produto complementar.
- Perfeita visualização do produto durante o processamento.
- Diversos ingredientes podem ser adicionados em qualquer altura.
- Tampa equipada com um íman de segurança.
- As paredes e o fundo do cilindro transmitem toda a potência de arrefecimento disponível.
- O investimento é baixo em comparação com outros sistemas que produzem e vendem. Não é necessário uma produtora e um expositor de gelados.
- Fácil de usar, não exige utilizadores especialmente qualificados.

- Air condensation.
- It is multisectoral vertical freezer directed to different activities: catering, cake and pastry shops and all those activities offering fresh-made ice-cream as a complementary product.
- Perfect view of the moving product during processing.
- Various ingredients can be added at any time.
- The lid has a safety magnet.
- The walls and the bottom of the cylinder transmit all the available cooling power.
- The investment is low compared to other producing and selling systems. No production lab and display cabinet are required.
- Easy to use, it does not require particularly qualified personnel.



## GELSHOW 4x3 (cód. 0305.86.)

Telme

e  
V 400V



**Produtora de gelado vertical contínua, 3x 4 l/h**  
**Continuous vertical freezer, 3x 4 l/h**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x530x970	mm
Potência / Power	4.5	kW
Capacidade máxima / Maximum capacity	3x (2 - 4)	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	contínuo / continuous	min.
Peso / Weight	250	kg

- Condensação a ar.
- Produtora de gelados multissetorial direcionada para diferentes atividades, tais como catering, pastelarias, confeitarias e todas as atividades que oferecem um gelado fresco como um produto complementar.
- Perfeita visualização do produto durante o processamento.
- Diversos ingredientes podem ser adicionados em qualquer altura.
- Tampa equipada com um íman de segurança.
- As paredes e o fundo do cilindro transmitem toda a potência de arrefecimento disponível.
- O investimento é baixo em comparação com outros sistemas que produzem e vendem. Não é necessário uma produtora e um expositor de gelados.
- Fácil de usar, não exige utilizadores especialmente qualificados.

- Air condensation.
- It is multisectoral vertical freezer directed to different activities: catering, cake and pastry shops and all those activities offering fresh-made ice-cream as a complementary product.
- Perfect view of the moving product during processing.
- Various ingredients can be added at any time.
- The lid has a safety magnet.
- The walls and the bottom of the cylinder transmit all the available cooling power.
- The investment is low compared to other producing and selling systems. No production lab and display cabinet are required.
- Easy to use, it does not require particularly qualified personnel.



# Mantecadoras Batch freezers



## PRATICA 35-50 (cód. 0305.86.010)

Telme



400V



### Mantecedora **vertical 7 l - ar** **Vertical batch freezer, 7 l - air**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x700x1120	mm
Potência / Power	3.5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	3 - 7	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	8 - 12	min.
Produção / Production	50	l/h
Peso / Weight	166	kg

- Condensação a ar (disponível a água ao mesmo preço).
- O cilindro vertical representa vantagens significativas, tais como: fácil enchimento (particularmente útil em geladarias), constante visibilidade do produto e possibilidade de adicionar ingredientes a qualquer momento.
- O tempo de ciclo rápido produz gelado de elevadíssima qualidade.
- O ciclo de temperatura obtém sempre o mesmo resultado, mesmo com diferentes quantidades de mistura.
- Controlo do tempo e da temperatura.

- Air condensation (water condensation available at the same price).
- The vertical cylinder represents significant advantages, like: easy filling (specially useful for ice cream parlours), constant visibility of the product and possibility to add ingredients at any moment.
- Short cycle duration for an ice cream of excellent quality.
- Stable results and constant cycle temperatures, even with different produce quantities.
- Time and temperature control.



## PRATICA 42-60 A (cód. 0305.86.012)

Telme



400V



### Mantecedora **vertical 8 l - ar** **Vertical batch freezer, 8 l - air**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x900x1120	mm
Potência / Power	7	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 8	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	10 - 12	min.
Produção / Production	60	l/h
Peso / Weight	235	kg

- Condensação a ar.
- O cilindro vertical representa vantagens significativas, tais como: fácil enchimento (particularmente útil em geladarias), constante visibilidade do produto e possibilidade de adicionar ingredientes a qualquer momento.
- O tempo de ciclo rápido produz gelado de elevadíssima qualidade.
- O ciclo de temperatura obtém sempre o mesmo resultado, mesmo com diferentes quantidades de mistura.
- Controlo do tempo e da temperatura.

- Air condensation.
- The vertical cylinder represents significant advantages, like: easy filling (specially useful for ice cream parlours), constant visibility of the product and possibility to add ingredients at any moment.
- Short cycle duration for an ice cream of excellent quality.
- Stable results and constant cycle temperatures, even with different produce quantities.
- Time and temperature control.



## PRÁTICA 42-60 (cód. 0305.86.031)

Telme



### Mantecedora vertical 8 l - água Vertical batch freezer, 8 l - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x700x1120	mm
Potência / Power	6.7	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 8	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	8 - 12	min.
Produção / Production	60	l/h
Peso / Weight	222	kg

- Condensação a água.
- O cilindro vertical representa vantagens significativas, tais como: fácil enchimento (particularmente útil em geladarias), constante visibilidade do produto e possibilidade de adicionar ingredientes a qualquer momento.
- O tempo de ciclo rápido produz gelado de elevadíssima qualidade.
- O ciclo de temperatura obtém sempre o mesmo resultado, mesmo com diferentes quantidades de mistura.
- Controlo do tempo e da temperatura.
- Programa para granizados.

- Water condensation.
- The vertical cylinder represents significant advantages, like: easy filling (specially useful for ice cream parlours), constant visibility of the product and possibility to add ingredients at any moment.
- Short cycle duration for an ice cream of excellent quality.
- Stable results and constant cycle temperatures, even with different produce quantities.
- Time and temperature control.
- With granita programme.



## PRÁTICA 54-84 (cód. 0305.86.013)

Telme



### Mantecedora vertical 12 l - água Vertical batch freezer, 12 l - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x700x1150	mm
Potência / Power	7.5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	7 - 12	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	8 - 12	min.
Produção / Production	75	l/h
Peso / Weight	250	kg

- Condensação a água.
- O cilindro vertical representa vantagens significativas, tais como: fácil enchimento (particularmente útil em geladarias), constante visibilidade do produto e possibilidade de adicionar ingredientes a qualquer momento.
- O tempo de ciclo rápido produz gelado de elevadíssima qualidade.
- O ciclo de temperatura obtém sempre o mesmo resultado, mesmo com diferentes quantidades de mistura.
- Controlo do tempo e da temperatura.
- Programa para granizados.

- Water condensation.
- The vertical cylinder represents significant advantages, like: easy filling (specially useful for ice cream parlours), constant visibility of the product and possibility to add ingredients at any moment.
- Short cycle duration for an ice cream of excellent quality.
- Stable results and constant cycle temperatures, even with different produce quantities.
- Time and temperature control.
- With granita programme.





## ECOGEL 30-90 (cód. 0305.86.014)

Telme

e

V 400V



### Mantecedora **vertical 12 l - água** **Vertical batch freezer, 12 l - water**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	510x700x1150	mm
Potência / Power	8.5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 12	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	6 - 12	min.
Produção / Production	90	l/h
Peso / Weight	290	kg

- Condensação a água.
- Visor disponível em vários idiomas, ciclos específicos, memorização do fim de ciclo (auxiliando o utilizador), 11 ciclos pré-configurados (modificáveis) e 3 ciclos programáveis.
- Dispensador exclusivo para produção de gelado com pedaços de frutas frescas, secas e chocolate.
- O sistema de gravação de horas de trabalho (WHR) permite aos utilizadores poderem substituir componentes de desgaste, garantindo uma longa longevidade, máxima performance e fiabilidade da máquina.
- Ciclos rápidos de arrefecimento para grandes produções. Aumento do volume médio entre 25-35%.
- Duplo sistema de refrigeração paralelo que permite uma redução do consumo de água e energia. O sistema "DSRS" patenteado (Dual Stage Refrigeration System) reduz a potência nominal utilizada em 20%. Os compressores podem funcionar em simultâneo ou isoladamente. Isto torna possível que a mistura e congelação para a produção de gelado seja efetuada de forma extraordinariamente rápida (utilizando os dois compressores), ou uma poupança de energia em mais de 40% (recorrendo apenas a um compressor).
- O processamento do gelado é sempre otimizado independentemente da dimensão da carga para a mistura.

- Water condensation.
- Display available in different languages, specific cycles, memory and alert for end of cycle (helping the user), 11 preprogrammed cycles (reprogrammable) and 3 programmable cycles.
- Exclusive dispenser for the production of ice cream with fresh fruits, dry ingredients and chocolate.
- Programmable working hours allow the users to minimize wear of the pieces, assuring a long life, maximum performance and reliability of the machine.
- Quick freezing cycles for heavy-duty use. 25-35% average overrun.
- System of double refrigeration that allows a reduction of water and energy consumption. The "DSRS" system (Dual Stage Refrigeration System) reduces 20% of the nominal power. The compressors are capable to work simultaneously or individually, allowing a very fast mixing and freezing process (in case of simultaneous use of the compressors), or an energy saving of 40% (with 1 compressor).
- The processing of the ice cream is optimized independently of the quantity.



## ECOGEL 40-120 (cód. 0305.86.015)

Telme

e

V 400V



### Mantecedora **vertical 18 l - água** **Vertical batch freezer, 18 l - water**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	550x780x1200	mm
Potência / Power	12	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	5 - 18	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	6 - 12	min.
Produção / Production	120	l/h
Peso / Weight	372	kg

- Condensação a água.
- Visor disponível em vários idiomas, ciclos específicos, memorização do fim de ciclo (auxiliando o utilizador), 11 ciclos pré-configurados (modificáveis) e 3 ciclos programáveis.
- Dispensador exclusivo para produção de gelado com pedaços de frutas frescas, secas e chocolate.
- O sistema de gravação de horas de trabalho (WHR) permite aos utilizadores poderem substituir componentes de desgaste, garantindo uma longa longevidade, máxima performance e fiabilidade da máquina.
- Ciclos rápidos de arrefecimento para grandes produções. Aumento do volume médio entre 25-35%.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo ECOGEL 30-90.

- Water condensation.
- Display available in different languages, specific cycles, memory and alert for end of cycle (helping the user), 11 preprogrammed cycles (reprogrammable) and 3 programmable cycles.
- Exclusive dispenser for the production of ice cream with fresh fruits, dry ingredients and chocolate.
- Programmable working hours allow the users to minimize wear of the pieces, assuring a long life, maximum performance and reliability of the machine.
- Quick freezing cycles for heavy-duty use. 25-35% average overrun.
- Other technical characteristics similar to the ECOGEL 30-90 model.



## ECOGEL 50-160 (cód. 0305.86.016)

Telme

e

V 400V



### Mantecedora vertical 24 l - água Vertical batch freezer, 24 l - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x780x1250	mm
Potência / Power	13	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	8 - 24	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	8 - 12	min.
Produção / Production	160	l/h
Peso / Weight	382	kg

- Condensação a água.
- Visor disponível em vários idiomas, ciclos específicos, memorização do fim de ciclo (auxiliando o utilizador), 11 ciclos pré-configurados (modificáveis) e 3 ciclos programáveis.
- Dispensador exclusivo para produção de gelado com pedaços de frutas frescas, secas e chocolate.
- O sistema de gravação de horas de trabalho (WHR) permite aos utilizadores poderem substituir componentes de desgaste, garantindo uma longa longevidade, máxima performance e fiabilidade da máquina.
- Ciclos rápidos de arrefecimento para grandes produções. Aumento do volume médio entre 25-35%.
- Duplo sistema de refrigeração paralelo que permite uma redução do consumo de água e energia. O sistema "DSRS" patenteado (Dual Stage Refrigeration System) reduz a potência nominal utilizada em 20%. Os compressores podem funcionar em simultâneo ou isoladamente. Isto torna possível que a mistura e congelação para a produção de gelado seja efetuada de forma extraordinariamente rápida (utilizando os dois compressores), ou uma poupança de energia em mais de 40% (recorrendo apenas a um compressor).
- O processamento do gelado é sempre otimizado independentemente da dimensão da carga para a mistura.

- Water condensation.
- Display available in different languages, specific cycles, memory and alert for end of cycle (helping the user), 11 preprogrammed cycles (reprogrammable) and 3 programmable cycles.
- Exclusive dispenser for the production of ice cream with fresh fruits, dry ingredients and chocolate.
- Programmable working hours allow the users to minimize wear of the pieces, assuring a long life, maximum performance and reliability of the machine.
- Quick freezing cycles for heavy-duty use. 25-35% average overrun.
- System of double refrigeration that allows a reduction of water and energy consumption. The "DSRS" system (Dual Stage Refrigeration System) reduces 20% of the nominal power. The compressors are capable to work simultaneously or individually, allowing a very fast mixing and freezing process (in case of simultaneous use of the compressors), or an energy saving of 40% (with 1 compressor).
- The processing of the ice cream is optimized independently of the quantity.



## HBF 50-70 (cód. 0305.86.044)

Telme

e

V 400V



### Mantecedora horizontal 10 l - água Horizontal batch freezer, 10 l - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	510x750x1520	mm
Potência / Power	6.7	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	3 - 10	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	5 - 12	min.
Produção / Production	70	l/h
Peso / Weight	280	kg

- Condensação a água.
- O cilindro horizontal permite um melhor processamento do produto.
- Extração lenta ou rápida para decorar o recipiente ou extrair todo o produto rapidamente.
- 11 Programas pré-programados ajustáveis e 3 programas para personalizar. Em todos os programas o funcionamento da pá misturadora pode ser modificado.
- Ciclo com controlo do tempo para uma textura e consistência ideal do gelado. Ciclo com controlo da temperatura para uma melhor conservação do gelado. Executa um ciclo de processamento eficaz e rápido.
- Produz grandes quantidades de gelado comparando com outras máquinas da mesma potência.
- Aumento do volume médio de 40% produzindo um efeito cremoso.

- Water condensation.
- Horizontal cylinder for a better processing of the product.
- Slow or quick dispensing to garnish tabs or draw off very rapidly.
- 11 preset adjustable programmes and 3 to be set. In all programmes functioning of the beater can always be modified.
- Time controlled cycle for an ideal gelato texture and consistency. Temperature controlled cycle for the best possible ice-cream conservation. Performs effectively and quickly the processing cycle.
- Prepares larger quantities compared to other machines of the same power.
- Allows an average overrun of 40% and a remarkable creaminess.



e

V 400V



**Mantecedora horizontal 15 l - água**  
**Horizontal batch freezer, 15 l - water**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	510x750x1520	mm
Potência / Power	7.5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 15	l / ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	5 - 12	min.
Produção / Production	100	l/h
Peso / Weight	300	kg

- Condensação a água.
- O cilindro horizontal permite um melhor processamento do produto.
- Extração lenta ou rápida para decorar o recipiente ou extrair todo o produto rapidamente.
- 11 Programas pré-programados ajustáveis e 3 programas para personalizar. Em todos os programas o funcionamento da pá misturadora pode ser modificado.
- Ciclo com controlo do tempo para uma textura e consistência ideal do gelado. Ciclo com controlo da temperatura para uma melhor conservação do gelado. Executa um ciclo de processamento eficaz e rápido.
- Produz grandes quantidades de gelado comparando com outras máquinas da mesma potência.
- Aumento do volume médio de 40% produzindo um efeito cremoso.

- Water condensation.
- Horizontal cylinder for a better processing of the product.
- Slow or quick dispensing to garnish tabs or draw off very rapidly.
- 11 preset adjustable programmes and 3 to be set. In all programmes functioning of the beater can always be modified.
- Time controlled cycle for an ideal gelato texture and consistency.
- Temperature controlled cycle for the best possible ice-cream conservation.
- Prepares larger quantities compared to other machines of the same power.
- Performs effectively and quickly the processing cycle.
- Allows an average overrun of 40% and a remarkable creaminess.



# Pasteurizadoras Pasteurizers



## EVOPASTÒ 30 (cód. 0305.86.036)

Telme

e

V 400V



**Pasteurizadora, 30 l/ciclo - ar**  
**Pasteurizer, 30 l/cycle - air**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x780x1100	mm
Potência / Power	4	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	15 - 30	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	80 - 120	min.
Peso / Weight	148	kg

- Condensação a ar (disponível a água ao mesmo preço).
- Pasteurizadora para baixa e alta pasteurização.
- Temperatura de aquecimento ajustável entre + 60 e + 90 °C e arrefecimento entre 0 e +20 °C.
- Todos os componentes que estão em contacto com o produto são removíveis para fácil limpeza e máxima higienização.

- Air condensation (water condensation also available at the same price).
- Adequate for low and high pasteurization.
- Heating temperature between + 60 and + 90 °C and cooling between 0 and + 20 °C.
- All components in touch with the products are easily removable for cleaning.



## EVOPASTÒ 60 (cód. 0305.86.030)

Telme

e

V 400V



**Pasteurizadora com 2 velocidades, 60 l/ciclo - água**  
**Pasteurizer with 2 speeds, 60 l/cycle - water**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x780x1100	mm
Potência / Power	7.6	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	30 - 60	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	100 - 120	min.
2 Velocidades / 2 Speeds	1400 (preparação / production) 700 (conservação / conservation)	rpm
Peso / Weight	164	kg

- Condensação a água.
- Pasteurizadora para baixa e alta pasteurização.
- Temperatura de aquecimento ajustável entre + 60 e + 90 °C e arrefecimento entre 0 e +20 °C.
- Todos os componentes que estão em contacto com o produto são removíveis para fácil limpeza e máxima higienização.

- Water condensation.
- Adequate for low and high pasteurization.
- Heating temperature between + 60 and + 90 °C and cooling between 0 and + 20 °C.
- All components in touch with the products are easily removable for cleaning.



## EVOPASTÒ 60 A (cód. 0305.86.005)

Telme

e

V 400V

**Pasteurizadora com 2 velocidades, 60 l/ciclo - ar**  
**Pasteurizer with 2 speeds, 60 l/cycle - air**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x1030x1100	mm
Potência / Power	7.8	kW
Peso / Weight	205	kg

- Condensação a ar.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo PASTÒ 60.

- Air condensation.
- Other technical characteristics similar to the PASTÒ 60 model.



## EVOPASTÒ 120 (cód. 0305.86.006)

Telme

e

V 400V



**Pasteurizadora com 2 velocidades, 120 l/ciclo - água**  
**Pasteurizer with 2 speeds, 120 l/cycle - water**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	720x780x1100	mm
Potência / Power	14	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	60 - 120	l / ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	100 - 120	min.
2 Velocidades / 2 Speeds	1400 (preparação / production) 700 (conservação / conservation)	rpm
Peso / Weight	205	kg

- Condensação a água.
- Pasteurizadora para baixa e alta pasteurização.
- Temperatura de aquecimento ajustável entre + 60 e + 90 °C e arrefecimento entre 0 e +20 °C.
- Na falha de corrente elétrica a memória "inteligente", permite a repetição (se necessário) do ciclo de pasteurização.
- Todos os componentes que estão em contacto com o produto são removíveis para fácil limpeza e máxima higienização.

- Water condensation.
- Low and high pasteurization.
- Heating temperature between + 60 and + 90 °C and cooling between 0 and + 20 °C.
- In case of an electric blackout, the "intelligent" memory allows the repeating of the pasteurization cycle.
- All components in touch with the mixer are easily removable for cleaning.



## EVOPASTÒ 180 (cód. 0305.86.004)

Telme

e

V 400V



**Pasteurizadora com 2 velocidades, 180 l/ciclo - água**  
**Pasteurizer with 2 speeds, 180 l/cycle - water**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	620x1000x1150	mm
Potência / Power	17	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	90 - 180	l / ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	100 - 150	min.
2 Velocidades / 2 Speeds	1400 (preparação / production) 700 (conservação / conservation)	rpm
Peso / Weight	245	kg

- Condensação a água.
- Pasteurizadora para baixa e alta pasteurização.
- Temperatura de aquecimento ajustável entre + 60 e + 90 °C e arrefecimento entre 0 e +20 °C.
- Sistema duplo de refrigeração incorpora dois compressores, capaz de operar em conjunto ou individualmente, dependendo da quantidade da mistura a ser processada.
- Na falha de corrente elétrica a memória "inteligente", permite a repetição (se necessário) do ciclo de pasteurização.
- Todos os componentes que estão em contacto com o produto são removíveis para fácil limpeza e máxima higienização.

- Water condensation.
- Low and high pasteurization.
- Heating temperature between + 60 and + 90 °C and cooling between 0 and + 20 °C.
- Double refrigeration system includes two compressors, capable to operate simultaneously or individually, depending on the production quantity.
- In case of an electric blackout, the "intelligent" memory allows the repeating of the pasteurization cycle.
- All components in touch with the mixer are easily removable for cleaning.

## Funções principais das pasteurizadoras EVOPASTÒ:

- **Mistura de ingredientes:** leite, creme, leite em pó, açúcar, ovos, agentes emulsionantes, estabilizadores, etc.
- **Aquece e desinfeta:** derrete gorduras, chocolate e elimina as bactérias patogênicas.
- **Arrefece e preserva:** completa a pasteurização, impedindo o crescimento de bactérias residuais e mantém a mistura na melhor temperatura, de acordo com os regulamentos principais.

## Main functions of the EVOPASTÒ pasteurizer:

- **Mixes and blends ingredients:** milk, cream, powdered milk, sugar, eggs, emulsifying agents, stabilizers, etc.
- **Heats and sanitizes:** melts fats, chocolate and eliminates pathogenic bacteria.
- **Cools and preserves:** completes pasteurizing, preventing the growth of residual bacteria and keeping the mix at the best temperature, in compliance with the relevant regulations.

# Tinas de maturação

## Ageing vats



### EVOTINO 60 (cód. 0305.86.)

Telme

#### Tina de maturação, 60 l/ciclo - ar Ageing vat, 60 l/cycle - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x780x1100	mm
Potência / Power	1.3	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	60	l/ ciclo
Peso / Weight	160	kg

- Condensação a ar.
- Equipamento essencial para preparação de grandes quantidades de mistura para um gelado de elevada qualidade.
- A eficaz mistura do produto impede a separação dos ingredientes.
- A correcta maturação melhora o sabor, textura, resistência e aumenta o volume do produto.
- A maturação pode reduzir o tempo de processamento da pasteurização durante a fase final do arrefecimento.
- Maturação e cuba de armazenamento.

- Air condensation.
- This machine is essential to prepare large quantities of mix for top quality fresh gelato.
- It keeps the mixture well-blended, preventing separation of the ingredients.
- Correct ageing enhances mixtures, improving flavor, increase in volume, creaminess, texture and gelato's resistance to melting.
- The ageing vat can reduce the pasteurizer processing time during the final stage of cooling.
- Ageing and storage vat.



### EVOTINO 120 (cód. 0305.86.)

Telme

#### Tina de maturação, 120 l/ciclo - ar Ageing vat, 120 l/cycle - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	720x780x1100	mm
Potência / Power	1.5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	120	l/ ciclo
Peso / Weight	195	kg

- Condensação a ar.
- Equipamento essencial para preparação de grandes quantidades de mistura para um gelado de elevada qualidade.
- A eficaz mistura do produto impede a separação dos ingredientes.
- A correcta maturação melhora o sabor, textura, resistência e aumenta o volume do produto.
- A maturação pode reduzir o tempo de processamento da pasteurização durante a fase final do arrefecimento.
- Maturação e cuba de armazenamento.

- Air condensation.
- This machine is essential to prepare large quantities of mix for top quality fresh gelato.
- It keeps the mixture well-blended, preventing separation of the ingredients.
- Correct ageing enhances mixtures, improving flavor, increase in volume, creaminess, texture and gelato's resistance to melting.
- The ageing vat can reduce the pasteurizer processing time during the final stage of cooling.
- Ageing and storage vat.

# Cozedores de cremes Cream cookers



## TERMOCREMA 30 (cód. 0305.86.018)

Telme



400V



THERMOCREMA 30

### Cozedor de cremes 30 l - ar Cream cooker 30 l - air

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	550x650x1150	mm
Potência / Power	4.5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	15 - 30	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	90 - 130	min.
Peso / Weight	178	kg

- Condensação a ar (disponível a água ao mesmo preço).
- Indicada para a restauração em geral, para preparações gastronómicas que necessitem de um rápido arrefecimento de forma a otimizar a conservação do produto.
- Visor disponível em vários idiomas.
- O visor e o sinal sonoro indicam quando os ingredientes devem ser acrescentados.
- 14 Programas pré-definidos e 10 programas livres.
- Agitação com 3 níveis: rápida, lenta ou intermitente.
- Variação da temperatura entre os +1 e +105 °C.
- Memorização do último ciclo programado.

- Air condensation (water condensation available at the same price).
- Adequate for gastronomy and production units that need a fast cooling down in order to optimize the storage and product life time.
- Display in different languages.
- The display and the buzzer indicate when ingredients must be added
- 14 Preprogrammed cycles and 10 free programs.
- Stirring in three different speeds: Fast, slow or medium.
- Temperature adjustable between +1 and +105°C.
- Memorized the last programmed cycle.



## TERMOCREMA 60 (cód. 0305.86.019)

Telme



400V



THERMOCREMA 60

### Cozedor de cremes 60 l - água Cream cooker 60 l - water

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	550x650x1200	mm
Potência / Power	9	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	30 - 60	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	90 - 130	min.
Peso / Weight	228	kg

- Condensação a água.
- Indicada para a restauração em geral, para preparações gastronómicas que necessitem de um rápido arrefecimento de forma a otimizar a conservação do produto.
- Visor disponível em vários idiomas.
- O visor e o sinal sonoro indicam quando os ingredientes devem ser acrescentados.
- 14 Programas pré-definidos e 10 programas livres.
- Agitação com 3 níveis: rápida, lenta ou intermitente.
- Variação da temperatura entre os +1 e +105 °C.
- Memorização do último ciclo programado.

- Water condensation.
- Adequate for gastronomy and production units that need a fast cooling down in order to optimize the storage and product life time.
- Display in different languages.
- The display and the buzzer indicate when ingredients must be added
- 14 Preprogrammed cycles and 10 free programs.
- Stirring in three different speeds: Fast, slow or medium.
- Temperature adjustable between +1 and +105°C.
- Memorized the last programmed cycle.

# Máquinas de gelado semi-frio

## Soft ice-cream machines



### SOFTGEL 320 (cód. 0300.86.009)

Telme

e

V 400V



**Máquina de gelado semi-frio, 180 cones/h**  
**Soft ice-cream machine, 180 cones/h**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	500x550x720	mm
Potência / Power	2.4	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	2x 6	l
Produção / Production	13.5	kg/h
Produção (cone 75 gr) / Production (75 g cone)	180	cones/h
Peso / Weight	104	kg

- Equipada com dispositivo eletrónico de última geração para controlo de diversas funções: consistência, conservação e temperatura da mistura.
- Conservação da mistura na cuba até 3 dias a + 4 °C.
- Alimentação efetuada por gravidade (2 sabores + 1 mistura).
- A alimentação por gravidade permite o aumento do produto em ± 30 %.
- Condensação a ar.
- Suporte não incluído. Para preço, consulte-nos!

- Equipped with an electronic control of the last generation for different parameters: consistency, conservation and temperature.
- Mix conservation on the vat up to 3 days on + 4 °C.
- Feeding by gravity (2 flavours and 1 mix).
- Feeding by gravity allows the increase of the product in ± 30 %.
- Air condensation.
- Support not included. Ask us for prices!



### SOFTGEL 336 (cód. 0300.86.015)

Telme

e

V 400V



**Máquina de gelado semi-frio, 300 cones/h**  
**Soft ice-cream machine, 300 cones/h**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	500x550x1450	mm
Potência / Power	3.8	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	2x 8	l
Produção / Production	22.5	kg/h
Produção (cone 75 gr) / Production (75 g cone)	300	cones/h
Peso / Weight	160	kg

- Equipada com dispositivo eletrónico de última geração para controlo de diversas funções: consistência, conservação e temperatura da mistura.
- Conservação da mistura na cuba até 3 dias a + 4 °C.
- Alimentação efetuada por gravidade (2 sabores + 1 mistura).
- A alimentação por gravidade permite o aumento do produto em ± 30 %.
- Condensação a ar.

- Equipped with an electronic control of the last generation for different parameters: consistency, conservation and temperature.
- Mix conservation on the vat up to 3 days on + 4 °C.
- Feeding by gravity (2 flavours and 1 mix).
- Feeding by gravity allows the increase of the product in ± 30 %.
- Air condensation.





**SOFTGEL 320P** (cód. 0300.86.014)

Telme

e

V 230V



**Máquina de gelado semi-frio, 200 cones/h**  
**Soft ice-cream machine, 200 cones/h**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	550x600x820	mm
Potência / Power	2.9	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	2x 7	l
Produção / Production	15	kg/h
Produção (cone 75 gr) / Production (75 g cone)	200	cones/h
Peso / Weight	140	kg

- Equipada com dispositivo eletrónico de última geração para controlo de diversas funções: consistência, conservação e temperatura da mistura.
- Conservação da mistura na cuba até 3 dias a + 4 °C.
- Alimentação efetuada por intermédio de duas bombas rotativas de pressurização independentes por cilindro (2 sabores + 1 mistura).
- A alimentação por bombas rotativas permite o aumento do produto em ± 50 %.
- Condensação a ar.
- Suporte não incluído. Para preço, consulte-nos!
- Equipped with an electronic control of the last generation for different parameters: consistency, conservation and temperature.
- Mix conservation on the vat up to 3 days on + 4 °C.
- Feeding with 2 independent rotative pressures pumps (2 flavours and 1 mix).
- Feeding by rotative pressures pumps allows the increase of the product in ± 50 %.
- Air condensation.
- Support not included. Contact us for prices!



**SOFTGEL 400 P** (cód. 0300.86.)

Telme

e

V 400V



**Máquina de gelado semi-frio, 400 cones/h**  
**Soft ice-cream machine, 400 cones/h**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x720x1500	mm
Potência / Power	4.5	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	2x 14	l
Produção / Production	40	kg/h
Produção (cone 75 gr) / Production (75 g cone)	400	cones/h
Peso / Weight	210	kg

- Equipada com dispositivo eletrónico de última geração para controlo de diversas funções: consistência, conservação e temperatura da mistura.
- Conservação da mistura na cuba até 3 dias a + 4 °C.
- Alimentação efetuada por intermédio de duas bombas rotativas de pressurização independentes por cilindro (2 sabores + 1 mistura).
- A alimentação por bombas rotativas permite o aumento do produto em ± 50 %.
- Equipada com 2 compressores e 2 motores (um por cilindro).
- Condensação a ar.
- Equipped with an electronic control of the last generation for different parameters: consistency, conservation and temperature.
- Mix conservation on the vat up to 3 days on + 4 °C.
- Feeding with 2 independent rotative pressures pumps (2 flavours and 1 mix).
- Feeding by rotative pressures pumps allows the increase of the product in ± 50 %.
- Equipped with 2 compressors and 2 motors (one per cylinder).
- Air condensation.



# Máquinas combinadas

## Combined machines



### CREMAGEL 5 (cód. 0305.86.0)

Telme



400V



**Máquina combinada para produção de gelado 5 l - ar**  
**Combined machine 5 l - air**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	460x600x1100	mm
Potência / Power	3	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	1 - 5	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	15 - 30	min.
Peso / Weight	122	kg

- Condensação a ar.
- Prepara todo o tipo de cremes e especialidades de pastelaria, pasteuriza e congela vários tipos de mistura para gelado.
- A máquina tem 3 programas específicos: ciclo automático para preparação a quente, frio e quente/frio.
- Temperatura variável de +99 °C a -15 °C.
- Um único cilindro assegura a melhor higiene.
- O cilindro vertical significa um enchimento mais fácil, o produto está sempre visível e os ingredientes podem ser acrescentados a qualquer momento.
- O batedor com raspador móvel e com 3 níveis de velocidade: lento, rápido e intermitente, adequado para o processamento de produtos específicos.
- Acesso automático ao último ciclo e repetição do ciclo em caso de falha de energia.
- Misture à temperatura pretendida durante o tempo necessário e à velocidade selecionada para todos os ingredientes (leite, creme, leite em pó, farinha, frutas, açúcar, ovos, agentes emulsionantes, estabilizantes, etc), necessários para cremes clássicos, especialidades de bolos e doces, produtos gastronómicos e várias misturas para gelados.

- Air condensation.
- Prepares all kind of creams and pastry specialties, pasteurizes and freezes the various mixes for ice-cream.
- The machine has 3 specific programs: automatic cycle for hot, cold and hot-cold preparation.
- Temperature variable from +99 °C to -15 °C.
- Single cylinder to ensure best hygiene.
- The cylinder is vertical which means it is easy to fill, the product is always visible and ingredients can be added at any time.
- Beater with mobile scraper elements, with the choice between slow, fast or intermittent stirring speed, suitable to the specific product processed.
- Automatic recall of the last cycle and repetition of the cycle in case of power failure.
- Mix and blend at the required temperature within the necessary time and at the preset speed for all ingredients (milk, cream, powdered milk, flour, fruit, sugar, eggs, emulsifying agents, stabilizers, etc), needed for classic creams, cake & pastry specialties, gastronomic products and various mixes for ice-cream.



### CREMAGEL 10 (cód. 0305.86.020)

Telme



400V



**Máquina combinada para produção de gelado 10 l - ar**  
**Combined machine 10 l - air**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x600x1100	mm
Potência / Power	5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	3 - 10	l/ ciclo
Tempo médio ciclo / Working cycle	8 - 40	min.
Peso / Weight	182	kg

- Condensação a ar (disponível a água ao mesmo preço).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo CREMAGEL 5.

- Air condensation (water condensation available at the same price).
- Other technical characteristics similar to the CREMAGEL 5 model.



### PASTOGEL 3-6 (cód. 0305.86.039)

Telme

e

V 400V



**Máquina combinada para produção de gelados 10-35 l/h - ar**  
**Combined machine 10-35 l/h - air**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x600x1100	mm
Potência / Power	5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	3 - 6	l
Produção / Production	10 - 35	l/h
Duração ciclo / Working cycle	8 - 40	min.
Peso / Weight	184	kg

- Ideal para a produção de gelados e pastelaria.
- Visor multi-lingua com 14 ciclos pré-definidos e 10 ciclos de produção programáveis para receitas específicas.
- Tempo e temperatura ajustáveis, permitindo que quaisquer requisitos de processamento possam ser satisfeitos.
- Equipada com 1 cilindro.
- Condensação a ar (disponível a água ao mesmo preço).

- Ideal for production of ice-cream and pastry.
- Multi-language display with 14 preset cycles and 10 production cycles programmable for specific recipes.
- Adjustable times and temperature mean that any processing requirements can be satisfied.
- Equipped with 1 cylinder.
- Air condensation (water condensation available at the same price).



### PASTOGEL 4-8 (cód. 0305.86.040)

Telme

e

V 400V



**Máquina combinada para produção de gelados 20-60 l/h - água**  
**Combined machine 20-60 l/h - water**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	510x700x1150	mm
Potência / Power	6.7	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 8	l
Produção / Production	20 - 60	l/h
Duração ciclo / Working cycle	8 - 40	min.
Peso / Weight	262	kg

- Ideal para a produção de gelados e pastelaria.
- Visor multi-lingua com 14 ciclos pré-definidos e 10 ciclos de produção programáveis para receitas específicas.
- Tempo e temperatura ajustáveis, permitindo que quaisquer requisitos de processamento possam ser satisfeitos.
- Equipada com 1 cilindro.
- Condensação a água.

- Ideal for production of ice-cream and pastry.
- Multi-language display with 14 preset cycles and 10 production cycles programmable for specific recipes.
- Adjustable times and temperature mean that any processing requirements can be satisfied.
- Equipped with 1 cylinder.
- Water condensation.



### PASTOGEL 4-8 A (cód. 0305.86.)

Telme

e

V 400V



**Máquina combinada para produção de gelados 20-60 l/h - ar**  
**Combined machine 20-60 l/h - air**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	510x900x1150	mm
Potência / Power	7	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 8	l
Produção / Production	20 - 60	l/h
Duração ciclo / Working cycle	8 - 40	min.
Peso / Weight	275	kg

- Ideal para a produção de gelados e pastelaria.
- Visor multi-lingua com 14 ciclos pré-definidos e 10 ciclos de produção programáveis para receitas específicas.
- Tempo e temperatura ajustáveis, permitindo que quaisquer requisitos de processamento possam ser satisfeitos.
- Equipada com 1 cilindro.
- Condensação a ar.

- Ideal for production of ice-cream and pastry.
- Multi-language display with 14 preset cycles and 10 production cycles programmable for specific recipes.
- Adjustable times and temperature mean that any processing requirements can be satisfied.
- Equipped with 1 cylinder.
- Air condensation.


**COMBIGEL 3 A** (cód. 0305.86.041)

Telme

 e  
 V 400V

**Máquina combinada para produção de gelados 15-30 l/h - ar**  
**Combined machine 15-30 l/h - air**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	740x450x1050	mm
Potência / Power	5.6	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	2 - 4	l
Produção / Production	15 - 30	l/h
Duração ciclo / Working cycle	10 - 20	min.
Peso / Weight	165	kg

- Equipada com dois cilindros verticais independentes permite trabalhar simultaneamente e consecutivamente o ciclo quente e o ciclo frio para pasteurização, mistura e congelação de gelado, sorvete e granizado.
- O ciclo de temperatura permite diferentes quantidades de mistura a ser usada para obter a mesma consistência do produto final.
- Conservação no final do ciclo.
- Compressor semi hermético.
- Condensação a ar.
- With two vertical separate cylinders allowing simultaneous and consecutive use of the hot cycle and the cold cycle, for pasteurising, mixing and freezing gelato, sorbet and granita.
- Temperature cycle allows different quantities of mix to be used to obtain the same finished product consistency.
- Conservation at the end of cycle.
- Semi-hermetic compressor.
- Air condensation.


**COMBIGEL 3** (cód. 0305.86.)

Telme

 e  
 V 400V

**Máquina combinada para produção de gelados 15-30 l/h - água**  
**Combined machine 15-30 l/h - water**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	740x450x1050	mm
Potência / Power	5.6	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	2 - 4	l
Produção / Production	15 - 30	l/h
Duração ciclo / Working cycle	10 - 20	min.
Peso / Weight	165	kg

- Equipada com dois cilindros verticais independentes permite trabalhar simultaneamente e consecutivamente o ciclo quente e o ciclo frio para pasteurização, mistura e congelação de gelado, sorvete e granizado.
- O ciclo de temperatura permite diferentes quantidades de mistura a ser usada para obter a mesma consistência do produto final.
- Conservação no final do ciclo.
- Compressor semi hermético.
- Condensação a água.
- With two vertical separate cylinders allowing simultaneous and consecutive use of the hot cycle and the cold cycle, for pasteurising, mixing and freezing gelato, sorbet and granita.
- Temperature cycle allows different quantities of mix to be used to obtain the same finished product consistency.
- Conservation at the end of cycle.
- Semi-hermetic compressor.
- Water condensation.



### COMBIGEL 8 A (cód. 0305.86.)

Telme

e

V 400V



**Máquina combinada para produção de gelados 35-60 l/h - ar**  
**Combined machine 35-60 l/h - air**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x970x1150	mm
Potência / Power	10.5	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 8	l
Produção / Production	35 - 60	l/h
Duração ciclo / Working cycle	8 - 20	min.
Peso / Weight	295	kg

- Equipada com dois cilindros verticais independentes permite trabalhar simultaneamente e consecutivamente o ciclo quente e o ciclo frio para pasteurização, mistura e congelação de gelado, sorvete e granizado.
- O ciclo de temperatura permite diferentes quantidades de mistura a ser usada para obter a mesma consistência do produto final.
- Conservação no final do ciclo.
- Compressor semi hermético.
- Condensação a ar.
- With two vertical separate cylinders allowing simultaneous and consecutive use of the hot cycle and the cold cycle, for pasteurising, mixing and freezing gelato, sorbet and granita.
- Temperature cycle allows different quantities of mix to be used to obtain the same finished product consistency.
- Conservation at the end of cycle.
- Semi-hermetic compressor.
- Air condensation.



### COMBIGEL 8 (cód. 0305.86.042)

Telme

e

V 400V



**Máquina combinada para produção de gelados 35-60 l/h - água**  
**Combined machine 35-60 l/h - water**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x770x1150	mm
Potência / Power	10	kW
Mistura por cilindro / Mix for cylinder	4 - 8	l
Produção / Production	35 - 60	l/h
Duração ciclo / Working cycle	8 - 20	min.
Peso / Weight	282	kg

- Equipada com dois cilindros verticais independentes permite trabalhar simultaneamente e consecutivamente o ciclo quente e o ciclo frio para pasteurização, mistura e congelação de gelado, sorvete e granizado.
- O ciclo de temperatura permite diferentes quantidades de mistura a ser usada para obter a mesma consistência do produto final.
- Conservação no final do ciclo.
- Compressor semi hermético.
- Condensação a água.
- With two vertical separate cylinders allowing simultaneous and consecutive use of the hot cycle and the cold cycle, for pasteurising, mixing and freezing gelato, sorbet and granita.
- Temperature cycle allows different quantities of mix to be used to obtain the same finished product consistency.
- Conservation at the end of cycle.
- Semi-hermetic compressor.
- Water condensation.



# Máquinas multifunções Ribot®

## Ribot® multi-function machines

- Tritura, mistura, bate, corta, amassa, aquece, cozinha, conserva, arrefece, refrigera e congela alimentos: pão, massa, arroz, carne, peixe, verduras, bem como produtos líquidos, cremosos e pastosos.
- Permite a preparação de qualquer produto líquido ou sólido entre -15 a +110°C.
- Rápida diminuição da temperatura do alimento misturado dentro do cilindro (Arrefecimento em 15 minutos de +90°C a +4°C).
- Controlo preciso da temperatura tanto no aquecimento como no arrefecimento.
- Cozedura e arrefecimento rápido, diminui a perda de peso e preserva as cores, os aromas e os sabores naturais dos alimentos.
- Manutenção prolongada de uma temperatura específica.
- Mistura variável de 10 a 500 rpm. Rotação dos componentes no sentido horário e anti-horário.
- Tempo de aquecimento/ confeção programável de 1 a 999 minutos.
- Garantia de higiene: o produto não é manipulado até ser embalado a vácuo.
- Blends, mixes, whips, cuts, kneads, heats, cooks, maintains, tempers, cools, chills and freezes food products as: bread, pasta, rice, meat, vegetables as well as liquid, creamy and doughy products.
- It allows the preparation of any liquid or solid products between -15 to +110 °C.
- Quick chilling of the food product that is mixed in the cylinder (Chilling in 15 minutes from +90°C to +4°C).
- Quick cooking and cooling reduce the weight loss and preserve the natural colours, fragrances and flavours of the products.
- Specific temperatures can be maintained for extended and controlled periods.
- Variable mixing speed between 10 and 500 rpm. Rotation of the components in both directions (clockwise / counterclockwise).
- Programmable heating/cooking time from 1 to 999 minutes.
- Hygiene levels guaranteed: The product is never handled until the vacuum bag.



RIBOT 10



RIBOT 18



RIBOT 30

Telme

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Capacidade máxima Maximum capacity	Condensação Condensation	Peso Weight
0726.86.001	RIBOT 10	490x600x1100 mm	5.5 kW	400V/3/50Hz	10 l	água / water	185 kg
0726.86.00	RIBOT 10 A	490x600x1100 mm	5.5 kW	400V/3/50Hz	10 l	ar / air	185 kg
0726.86.00	RIBOT 18	510x700x1150 mm	7.7 kW	400V/3/50Hz	18 l	água / water	240 kg
0726.86.00	RIBOT 18 A	510x700x1150 mm	7.7 kW	400V/3/50Hz	18 l	ar / air	240 kg
0726.86.00	RIBOT 30	550x780x1200 mm	8.2 kW	400V/3/50Hz	30 l	água / water	265 kg

### Opcionais para modelos Ribot / Optional for Ribot models

RIBOT 10	cód. 0790.86.001	Kit pastelaria/gastronomia / Pastry/gastronomy kit
RIBOT 10	cód. 0790.86.00	Kit para cozinhar / Cooking kit
RIBOT 18	cód. 0790.86.00	Kit pastelaria/gastronomia / Pastry/gastronomy kit
RIBOT 18	cód. 0790.86.00	Kit para cozinhar / Cooking kit
RIBOT 30	cód. 0790.86.00	Kit pastelaria/gastronomia / Pastry/gastronomy kit
RIBOT 30	cód. 0790.86.00	Kit para cozinhar / Cooking kit

# Máquinas para produção de chantilly

## Cream whippers

e

V 230V



### PRIMA 2 (cód. 0315.86.010)

Telme

#### Máquina para produção de chantilly 2 l Cream whipper 2 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x410x400	mm
Potência / Power	0.3	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	2	l
Produção / Production	100	l/h
Peso / Weight	26	kg

- Modelo de dimensão compacta com preço competitivo, para a produção de chantilly de qualidade, cremes aromatizados e mousses.
- Cuba extraível que facilita a sua limpeza e garante um elevado nível de higiene.
- A tampa transparente permite uma perfeita observação do produto no reservatório.
- Temperatura do chantilly a 4°C.
- Com refrigeração a ar (compressor).
- As natas podem crescer até 150% por cada litro (1 l = 2.5 l).

- Model with reduced dimensions and competitive price for high quality whipped cream, flavoured creams and mousses.
- Extractable vat that facilitates cleaning and assures a perfect hygiene.
- The transparent cover allows a perfect observation of the product in the vat.
- Temperature of the whipped cream 4°C.
- With air refrigeration (compressor).
- Cream can rise up to 150% per liter (1 l = 2.5).

e

V 230V



### PRIMA 5 (cód. 0315.86.005)

Telme

#### Máquina para produção de chantilly 5 l Cream whipper 5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	280x440x400	mm
Potência / Power	0.4	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5	l
Produção / Production	100	l/h
Peso / Weight	30	kg

- Modelo de dimensão compacta com preço competitivo, para a produção de chantilly de qualidade, cremes aromatizados e mousses.
- Cuba extraível que facilita a sua limpeza e garante um elevado nível de higiene.
- A tampa transparente permite uma perfeita observação do produto no reservatório.
- Temperatura do chantilly a 4°C.
- Com refrigeração a ar (compressor).
- As natas podem crescer até 150% por cada litro (1 l = 2.5 l).

- Model with reduced dimensions and competitive price for high quality whipped cream, flavoured creams and mousses.
- Extractable vat that facilitates cleaning and assures a perfect hygiene.
- The transparent cover allows a perfect observation of the product in the vat.
- Temperature of the whipped cream 4°C.
- With air refrigeration (compressor).
- Cream can rise up to 150% per liter (1 l = 2.5).


**BETA 2 (cód. 0315.86.006)**

Telme


**Máquina para produção de chantilly 2 l  
 Cream whipper 2 l**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x410x400	mm
Potência / Power	0.3	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	2	l
Produção / Production	100	l/h
Peso / Weight	28	kg

- O modelo BETA é equipamento indicado para profissionais exigentes que assegura altos índices de rentabilidade e produtividade.
- Cuba extraível que facilita a sua limpeza e garante um elevado nível de higiene.
- Possibilidade de funcionar em modo manual ou através de controlo de porções.
- Comando eletrónico, indicador de temperatura e controlo de porções.
- Com refrigeração a ar (compressor).
- As natas podem crescer até 150% por cada litro (1 l = 2.5 l).
- BETA model especially designed for demanding professionals, assuring high levels of rentability and productivity.
- Extractable vat that facilitates cleaning and assures a perfect hygiene.
- Possibility to work manually or with adjustable portion control.
- Electronic control, temperature display and portion control.
- With air refrigeration (compressor).
- Cream can rise up to 150% per liter (1 l = 2.5).


**BETA 5 (cód. 0315.86.007)**

Telme


**Máquina para produção de chantilly 5 l  
 Cream whipper 5 l**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x450x400	mm
Potência / Power	0.4	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5	l
Produção / Production	100	l/h
Peso / Weight	30	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo BETA 2.
- Other technical characteristics similar to the BETA 2 model.


**CONTINUO 5 (cód. 0315.86.)**

Telme


**Máquina para produção de chantilly 5 l contínua  
 Continuous cream whipper 5 l**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x470x450	mm
Potência / Power	0.4	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5	l
Produção / Production	150	l/h
Peso / Weight	32	kg

- Máquina indicada para profissionais exigentes que assegura altos índices de rentabilidade e produtividade.
- Cuba extraível que facilita a sua limpeza e garante um elevado nível de higiene.
- Possibilidade de funcionar em modo manual, contínuo ou através de controlo de porções.
- Comando eletrónico, indicador de temperatura e controlo de porções.
- Refrigeração a ar.
- Motor ventilado.
- As natas podem crescer até 150% por cada litro (1 l = 2.5 l).
- Machine especially designed for demanding professionals, assuring high levels of rentability and productivity.
- Extractable vat that facilitates cleaning and assures a perfect hygiene.
- Possibility to work manually, in continuous mode or with adjustable portion control.
- Electronic control, temperature display and portion control.
- Ventilated motor.
- Air refrigeration.
- Cream can rise up to 150% per liter (1 l = 2.5).



# Amassadeiras, batedeiras, laminadoras e formadoras de pizza

## Dough spiral mixers, planetary mixers, dough rollers and shaping machines



### AFM10 (cód. 1000.775.001)

MAGNUS®

**Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 10 l / 8 kg**  
**Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 10 l / 8 kg**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x540x560	mm
Potência / Power	0.37 / 0.5	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 260x200	mm
Peso massa / Dough weight	8	kg
Capacidade / Capacity	10	l
Produção de massa / Dough production	30	kg/h
Peso / Weight	48	kg



e

V 230V

- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Sem temporizador e sem rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.

- White body with fixed head and bowl.
- Without timer and without wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.



### AFM15 (cód. 1000.775.002)

MAGNUS®

**Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 15 l / 10 kg**  
**Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 15 l / 10 kg**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	320x590x570	mm
Potência / Power	0.45 / 0.6	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 300x210	mm
Peso massa / Dough weight	10	kg
Capacidade / Capacity	15	l
Produção de massa / Dough production	40	kg/h
Peso / Weight	50	kg



e

V 230V

- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Sem temporizador e sem rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.

- White body with fixed head and bowl.
- Without timer and without wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

#### Opcional para amassadeiras espiral / Optional for dough spiral mixers

cód. 1090.775.021

Kit 4 rodas para amassadeiras (2 com travão)  
4 wheels set (2 with brake and 2 without it)





### AFM22 (cód. 1000.775.003)

MAGNUS®

e  
V 230V



**Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 22 l / 18 kg**  
**Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 22 l / 18 kg**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x690x630	mm
Potência / Power	0.9 / 1.2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 360x210	mm
Peso massa / Dough weight	18	kg
Capacidade / Capacity	22	l
Produção de massa / Dough production	70	kg/h
Peso / Weight	82	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.

- White body with fixed head and bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

#### Versão trifásica / Three phase version

cód. 1000.775.004 AFT22

Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 0.75 kW / 1 HP, 400V, peso 75 kg  
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 0.75 kW / 1 HP, 400V, weight 75 kg



### AFM33 (cód. 1000.775.005)

MAGNUS®

e  
V 230V



**Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 33 l / 25 kg**  
**Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 33 l / 25 kg**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	440x830x720	mm
Potência / Power	1.3 / 1.7	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 400x260	mm
Peso massa / Dough weight	25	kg
Capacidade / Capacity	33	l
Produção de massa / Dough production	100	kg/h
Peso / Weight	110	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.

- White body with fixed head and bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

#### Versão trifásica / Three phase version

cód. 1000.775.006 AFT33

Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 1.5 kW / 2 HP, 400V, peso 104 kg  
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 1.5 kW / 2 HP, 400V, weight 104 kg



### AFT42 (cód. 1000.775.007)

MAGNUS®

e  
V 400V



**Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 42 l / 38 kg**  
**Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 42 l / 38 kg**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x850x720	mm
Potência / Power	1.5 / 2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 450x260	mm
Peso massa / Dough weight	38	kg
Capacidade / Capacity	42	l
Produção de massa / Dough production	140	kg/h
Peso / Weight	107	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.

- White body with fixed head and bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.



**AFT53** (cód. 1000.775.008)

MAGNUS®

e

V 400V



**Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 53 l / 44 kg**  
**Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 53 l / 44 kg**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x860x720	mm
Potência / Power	1.5 / 2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 500x270	mm
Peso massa / Dough weight	44	kg
Capacidade / Capacity	53	l
Produção de massa / Dough production	170	kg/h
Peso / Weight	110	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with fixed head and bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.



**AEM17 Vv** (cód. 1000.775.009)

MAGNUS®

e

V 230V



**Amassadeira espiral com cabeçal elevável, cuba extraível e velocidade variável, 17 l / 12 kg**  
**Dough spiral mixer with rising top, extractible bowl and variable speed, 17 l / 12 kg**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	370x680x640	mm
Potência / Power	0.75 / 1	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 320x210	mm
Peso massa / Dough weight	12	kg
Capacidade / Capacity	17	l
Produção de massa / Dough production	48	kg/h
Peso / Weight	91	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- A instalação elétrica deve ser equipada com um interruptor diferencial super imunizado, de classe A.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.
- The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.



**AET22 Vf** (cód. 1000.775.010)

MAGNUS®

e

V 400V



**Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 22 l / 18 kg**  
**Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 22 l / 18 kg**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x720x640	mm
Potência / Power	0.75 / 1	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 360x210	mm
Peso massa / Dough weight	18	kg
Capacidade / Capacity	22	l
Produção de massa / Dough production	70	kg/h
Peso / Weight	93	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.



**AEM22 Vv** (cód. 1000.775.011)

MAGNUS®

e

V 230V

**Amassadeira espiral com cabeçal elevável, cuba extraível e velocidade variável, 22 l / 18 kg**  
**Dough spiral mixer with rising top, extractible bowl and variable speed, 22 l / 18 kg**

Peso / Weight	94	kg
---------------	----	----

- A instalação elétrica deve ser equipada com um interruptor diferencial super imunizado, de classe A.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo AET22 Vf.
- The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.
- Other technical characteristics similar to the AET22 Vf model.

e  
V 400V



### AET33 Vf (cód. 1000.775.012)

MAGNUS®

**Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 33 l / 25 kg**  
**Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 33 l / 25 kg**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	460x840x730	mm
Potência / Power	1.5 / 2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 400x260	mm
Peso massa / Dough weight	25	kg
Capacidade / Capacity	33	l
Produção de massa / Dough production	100	kg/h
Peso / Weight	126	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

e  
V 230V



### AEM33 Vv (cód. 1000.775.013)

MAGNUS®

**Amassadeira espiral com cabeçal elevável, cuba extraível e velocidade variável, 33 l / 25 kg**  
**Dough spiral mixer with rising top, extractible bowl and variable speed, 33 l / 25 kg**

Peso / Weight	127	kg
---------------	-----	----

- A instalação elétrica deve ser equipada com um interruptor diferencial super imunizado, de classe A.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo AET33 Vf.
- The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.
- Other technical characteristics similar to the AET33 Vf model.

e  
V 400V



### AET42 Vf (cód. 1000.775.014)

MAGNUS®

**Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 42 l / 38 kg**  
**Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 42 l / 38 kg**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x860x730	mm
Potência / Power	1.5 / 2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 450x260	mm
Peso massa / Dough weight	38	kg
Capacidade / Capacity	42	l
Produção de massa / Dough production	140	kg/h
Peso / Weight	130	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

e  
V 230V



### AEM42 Vv (cód. 1000.775.015)

MAGNUS®

**Amassadeira espiral com cabeçal elevável, cuba extraível e velocidade variável, 42 l / 38 kg**  
**Dough spiral mixer with rising top, extractible bowl and variable speed, 42 l / 38 kg**

Peso / Weight	131	kg
---------------	-----	----

- A instalação elétrica deve ser equipada com um interruptor diferencial super imunizado, de classe A.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo AET42 Vf.
- The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.
- Other technical characteristics similar to the AET42 Vf model.

e

V 400V



**AET53 Vf** (cód. 1000.775.016)

MAGNUS®

**Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 53 l / 44 kg**  
**Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 53 l / 44 kg**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	550x870x730	mm
Potência / Power	1.5 / 2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 500x270	mm
Peso massa / Dough weight	44	kg
Capacidade / Capacity	53	l
Produção de massa / Dough production	170	kg/h
Peso / Weight	134	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

e

V 230V



**AEM53 Vv** (cód. 1000.775.017)

MAGNUS®

**Amassadeira espiral com cabeçal elevável, cuba extraível e velocidade variável, 53 l / 44 kg**  
**Dough spiral mixer with rising top, extractible bowl and variable speed, 53 l / 44 kg**

Peso / Weight	136	kg
---------------	-----	----

- A instalação elétrica deve ser equipada com um interruptor diferencial super imunizado, de classe A.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo AET53 Vf.
- The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.
- Other technical characteristics similar to the AET53 Vf model.

e

V 230V



**KM 300/99 BT** (cód.1005.434.001)

MAGNUS®

**Batedeira 3.75 l**  
**Planetary mixer 3.75 l**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x400x300	mm
Potência / Power	0.7	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	3.75	l
Peso / Weight	8	kg

- Cuba em PVC removível com capacidade máxima de 3.75 l.
- Grelha de proteção cromada.
- 7 Posições de velocidade reguláveis + "P" (acesso instantâneo à velocidade máxima).
- Fornecida com pinha, batedor, gancho e funil.
- Extractable bowl in PVC with maximum capacity of 3.75 l.
- Chrome coated grid.
- 7 adjustable speed positions + "P" (instant access to the maximum speed).
- Supplied with spiral hook, beater spatula, balloon whisk and funnel.

o 328

e

V 230V



**BM-5E** (cód. 1005.10.008)

Sammic

**Batedeira 5 l - motor universal**  
**Planetary mixer 5 l - universal motor**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	310x382x537	mm
Potência / Power	0.3	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5 / 1	l / kg
Peso / Weight	14	kg

- Especialmente concebido para bancadas.
- Variador de velocidade com sistema contínuo, sem escalonamentos.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.
- Specially designed for countertops.
- Continuous variable electronic speed control.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.



### BM-5 (cód. 1005.10.006)

Sammic

**o** 328

**e**

**v** 230V



#### Batedeira 5 l Planetary mixer 5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	310x382x537	mm
Potência / Power	0.25	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5 / 1.5	l / kg
Peso / Weight	15.8	kg

- Indicada para trabalho intensivo.
- Variador de velocidade com sistema contínuo, sem escalonamentos.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Suitable for intensive work.
- Continuous variable electronic speed control.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.



### BE-10 (cód. 1005.10.017)

Sammic

**o** 328

**e**

**v** 230V



#### Batedeira 10 l Planetary mixer 10 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	410x523x688	mm
Potência / Power	0.55	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	10 / 3	l / kg
Peso / Weight	44	kg

- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrónica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.



### BE-10 C (cód. 1005.10.019)

Sammic

**o** 328

**e**

**v** 230V



#### Batedeira 10 l com tomada de acessórios Planetary mixer 10 l with attachment drive for accessories

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	410x523x688	mm
Potência / Power	0.75	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	10 / 3	l / kg
Peso / Weight	44	kg

- Com tomada de acessórios (versão combinada, com a possibilidade de incorporar os seguintes acessórios: cortadora-raladora (CR.143), passa-purés (P.131) e picadora de carne (HM.71).
- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrónica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- With attachment drive for accessories (combined version, with the possibility to incorporate the following accessories: vegetable preparation attachment (CR.143), potato masher attachment (P.131) and meat mincer attachment (HM.71).
- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle.
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.

328

e

230V



### BE-20 (cód. 1005.10.018)

Sammic

#### Batedeira 20 I Planetary mixer 20 I

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	520x733x1152	mm
Potência / Power	0.9	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	20 / 6	l / kg
Peso / Weight	89	kg

- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrónica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle.
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.



### BE-20 I (cód. 1005.10.021)

Sammic

#### Batedeira 20 I com coluna em aço inoxidável Planetary mixer 20 I with stainless steel column

- Restantes características técnicas iguais ao modelo BE-20.

- Other technical characteristics similar to the BE-20 model.



### BE-20 C (cód. 1005.10.020)

Sammic

#### Batedeira 20 I com tomada de acessórios Planetary mixer 20 I with attachment drive for accessories

- Com tomada de acessórios (versão combinada, com a possibilidade de incorporar os seguintes acessórios: cortadora-raladora (CR.143), passa-purés (P.131) e picadora de carne (HM.71).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo BE-20.

- With attachment drive for accessories (combined version, with the possibility to incorporate the following accessories: vegetable preparation attachment (CR.143), potato masher attachment (P.131) and meat mincer attachment (HM.71).
- Other technical characteristics similar to the BE-20 model.

328

e

230V



### BE-30 (cód. 1005.10.)

Sammic

#### Batedeira 30 I Planetary mixer 30 I

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	528x764x1152	mm
Potência / Power	1.1	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	30 / 9	l / kg
Peso / Weight	105	kg

- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrónica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle.
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.



### BE-30 I (cód. 1005.10.)

Sammic

#### Batedeira 30 I com coluna em aço inoxidável Planetary mixer 30 I with stainless steel column

- Restantes características técnicas iguais ao modelo BE-30.

- Other technical characteristics similar to the BE-30 model.

o 328

e

v 230V



### BE-30 C (cód. 1005.10.)

Sammic

#### Batedeira 30 l com tomada de acessórios Planetary mixer 30 l with attachment drive for accessories

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	528x764x1152	mm
Potência / Power	1.1	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	30 / 9	l / kg
Peso / Weight	105	kg

- Com tomada de acessórios (versão combinada, com a possibilidade de incorporar os seguintes acessórios: cortadora-raladora (CR.143), passa-purés (P.131) e picadora de carne (HM.71).
- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrónica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- With attachment drive for accessories (combined version, with the possibility to incorporate the following accessories: vegetable preparation attachment (CR.143), potato masher attachment (P.131) and meat mincer attachment (HM.71).
- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle.
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.

o 328

e

v 230V



### BE-40 (cód. 1005.10.016)

Sammic

#### Batedeira 40 l Planetary mixer 40 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	586x777x1202	mm
Potência / Power	1.4	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	40 / 12	l / kg
Peso / Weight	124	kg

- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrónica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle.
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.

o 328



### BE-40 C (cód. 1005.10.022)

Sammic




#### Batedeira 40 l com tomada de acessórios Planetary mixer 40 l with attachment drive for accessories

- Com tomada de acessórios (versão combinada, com a possibilidade de incorporar os seguintes acessórios: cortadora-raladora (CR.143), passa-purés (P.131) e picadora de carne (HM.71).
- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrónica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- With attachment drive for accessories (combined version, with the possibility to incorporate the following accessories: vegetable preparation attachment (CR.143), potato masher attachment (P.131) and meat mincer attachment (HM.71).
- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle.
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.



**Opcionais para batedeiras BM e BE / Optionals for planetary mixers BM and BE**


cód. 91005.10.035	2502305	Cuba em aço inoxidável de 5 l para BM-5 5 l Stainless steel bowl for BM-5	
cód. 91005.10.041	2509494	Cuba em aço inoxidável de 10 l para BE-10 10 l Stainless steel bowl for BE-10	
cód. 91005.10.042	2509495	Cuba em aço inoxidável de 20 l para BE-20 20 l Stainless steel bowl for BE-20	
cód. 91005.10.	2509564	Cuba em aço inoxidável de 30 l para BE-30 30 l Stainless steel bowl for BE-30	
cód. 91005.10.043	2509497	Cuba em aço inoxidável de 40 l para BE-40 40 l Stainless steel bowl for BE-40	
cód. 91005.10.044	1500222	Equipamento de redução 10 l para BE-20 Reduction equipment of 10 l for BE-20	
cód. 91005.10.	1500296	Equipamento de redução 10 l para BE-30 Reduction equipment of 10 l for BE-30	
cód. 91005.10.045	1500242	Equipamento de redução 20 l para BE-40 Reduction equipment of 20 l for BE-40	
cód. 0790.10.054	CR-143*	Cortadora/ raladora para modelos com tomada de acessórios, 270x370x290 mm Vegetable preparation for models with attachment drive, 270x370x290 mm	
cód. 0790.10.061	HM-71	Picadora de carne para modelos com tomada de acessórios Meat mincer for models with attachment drive	
cód. 0790.10.059	P-132	Passa-purés para modelos com tomada de acessórios Potato masher for models with attachment drive	

\* Discos e grelhas na página 15 e 16 / Cutting tools on page 15 and 16



**Chef 7.5 (cód. 1005.09.007)**

**Sigma**

-  331-332
-  e
-  230V



**Batedeira 7.5 l  
Planetary mixer 7.5 l**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	365x440x613	mm
Potência / Power	0.25	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	7.5	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 230x210	mm
Peso / Weight	40	kg

- Estrutura externa em aço pintado.
- Grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador eletrônico de 6 velocidades (inversor).
- Elevação manual da cuba.
- Elevado binário a baixa velocidade.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Robust structure in painted steel.
- Stainless steel, turning and removable grid.
- Electronic variator 6 speeds (inverter).
- Manual bowl lifting.
- High torque at low speed.
- Supplied with whisk, beater and spiral.

**Fritadeiras de pastelaria**

Consulte página 89.

**Pastry fryers**

Consulte page 89.





## Chef 10 (cód. 1005.09.039)

Sigma

**o** 331-332

**e**

**V** 230V



### Batedeira 10 l Planetary mixer 10 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x600x775	mm
Potência / Power	0.55	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	10	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 250x230	mm
Peso / Weight	64	kg

- Estrutura externa em aço pintado.
- Grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador eletrônico de 6 velocidades (inversor).
- Elevação manual da cuba.
- Elevado binário a baixa velocidade.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Robust structure in painted steel.
- Stainless steel, turning and removable grid.
- Electronic variator 6 speeds (inverter).
- Manual bowl lifting.
- High torque at low speed.
- Supplied with whisk, beater and spiral.



## Chef 20 (cód. 1005.09.040)

Sigma

**o** 331-332

**e**

**V** 230V



### Batedeira 20 l Planetary mixer 20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x735x840	mm
Potência / Power	0.75	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	20	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 315x290	mm
Peso / Weight	86	kg

- Estrutura externa em aço pintado.
- Grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador eletrônico de 6 velocidades (inversor).
- Elevação manual da cuba.
- Elevado binário a baixa velocidade.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Robust structure in painted steel.
- Stainless steel, turning and removable grid.
- Electronic variator 6 speeds (inverter).
- Manual bowl lifting.
- High torque at low speed.
- Supplied with whisk, beater and spiral.



## Chef 20 H (cód. 1005.09.041)

Sigma

**o** 331-332

**e**

**V** 230V



Modelo/Model Chef 20

### Batedeira 20 l com corpo elevado Planetary mixer 20 l with high body

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x735x1180	mm
Potência / Power	0.75	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	20	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 315x290	mm
Peso / Weight	95	kg

- Estrutura externa em aço pintado.
- Grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador eletrônico de 6 velocidades (inversor).
- Elevação manual da cuba.
- Elevado binário a baixa velocidade.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Robust structure in painted steel.
- Stainless steel, turning and removable grid.
- Electronic variator 6 speeds (inverter).
- Manual bowl lifting.
- High torque at low speed.
- Supplied with whisk, beater and spiral.

o 331-332

e

v 230V



### Chef 30 (cód. 1005.09.042)

Sigma

#### Batedeira 30 l Planetary mixer 30 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x735x1180	mm
Potência / Power	1.1	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	30	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 350x365	mm
Peso / Weight	100	kg

- Estrutura externa em aço pintado.
- Grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador eletrônico de 6 velocidades (inversor).
- Elevação manual da cuba.
- Elevado binário a baixa velocidade.
- Pés em aço inoxidável.
- Fornecida com pinha, batedor, gancho e trolley para cuba.

- Robust structure in painted steel.
- Stainless steel, turning and removable grid.
- Electronic variator 6 speeds (inverter).
- Manual bowl lifting.
- High torque at low speed.
- Stainless steel feet.
- Supplied with whisk, beater, spiral and trolley bowl.

o 331-332

e

v 400V



### BM 10 (cód. 1005.09.001)

Sigma

#### Batedeira 10 l, 7 velocidades Planetary mixer 10 l, 7 speeds

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x600x775	mm
Potência / Power	0.55	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	10	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 250x230	mm
Peso / Weight	64	kg

- Indicada para pastelarias, restaurantes e gelatarias de pequena dimensão.
- Estrutura externa em aço pintado e grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador mecânico.
- Elevação manual da cuba.
- Operação manual ou temporizada.
- Elevado e constante binário em todas as velocidades.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Perfect for smaller pastry shops, restaurants and ice cream parlours.
- Outer structure in painted steel and rotative safety grid in stainless steel, easy to remove for fast cleaning.
- Belt speed variator.
- Manual bowl lifting.
- Manual operation or with timer.
- Powerful and constant braking torque in all speed levels.
- Supplied with whisk, beater and spiral.

o 331-332

e

v 400V



### BM 20 (cód. 1005.09.010)

Sigma

#### Batedeira 20 l, 7 velocidades Planetary mixer 20 l, 7 speeds

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x735x840	mm
Potência / Power	0.75	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	20	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 315x290	mm
Peso / Weight	92	kg

- Indicada para pastelarias, restaurantes e gelatarias de pequena dimensão.
- Estrutura externa em aço pintado e grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador mecânico.
- Elevação manual da cuba.
- Operação manual ou temporizada.
- Elevado e constante binário em todas as velocidades.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Perfect for smaller pastry shops, restaurants and ice cream parlours.
- Outer structure in painted steel and rotative safety grid in stainless steel, easy to remove for fast cleaning.
- Belt speed variator.
- Manual bowl lifting.
- Manual operation or with timer.
- Powerful and constant braking torque in all speed levels.
- Supplied with whisk, beater and spiral.

**o** 331-332

**e**

**v** 400V



## BM 20 H (cód. 1005.09.015)

Sigma

**Batedeira 20 l com corpo elevado, 7 velocidades**  
**Planetary mixer 20 l with high body, 7 speeds**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x735x1180	mm
Potência / Power	0.75	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	20	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 315x290	mm
Peso / Weight	100	kg

- Indicada para pastelarias, restaurantes e gelatarias de pequena dimensão.
- Estrutura externa em aço pintado e grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador mecânico.
- Elevação manual da cuba.
- Operação manual ou temporizada.
- Elevado e constante binário em todas as velocidades.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.
- Perfect for smaller pastry shops, restaurants and ice cream parlours.
- Outer structure in painted steel and rotative safety grid in stainless steel, easy to remove for fast cleaning.
- Belt speed variator.
- Manual bowl lifting.
- Manual operation or with timer.
- Powerful and constant braking torque in all speed levels.
- Supplied with whisk, beater and spiral.

**o** 331-332

**e**

**v** 400V



## BM 30 (cód. 1005.09.017)

Sigma

**Batedeira 30 l, 7 velocidades**  
**Planetary mixer 30 l, 7 speeds**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x735x1180	mm
Potência / Power	1.1	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	30	l
Dimensão da cuba / Bowl dimension	Ø 350x365	mm
Peso / Weight	104	kg

- Indicada para pastelarias, restaurantes e gelatarias de pequena dimensão.
- Estrutura externa em aço pintado e grelha de segurança rotativa em aço inoxidável e de fácil remoção para lavagem.
- Variador mecânico.
- Elevação manual da cuba.
- Operação manual ou temporizada.
- Elevado e constante binário em todas as velocidades.
- Fornecida com pinha, batedor, gancho e trolley para cuba.
- Perfect for smaller pastry shops, restaurants and ice cream parlours.
- Outer structure in painted steel and rotative safety grid in stainless steel, easy to remove for fast cleaning.
- Belt speed variator.
- Manual bowl lifting.
- Manual operation or with timer.
- Powerful and constant braking torque in all speed levels.
- Supplied with whisk, beater, spiral and trolley bowl.

### Opcionais para batedeiras Chef e BM / Optionals for planetary mixers Chef and BM

cód. 1090.09.050	00003286	Cuba em aço inoxidável para Chef 7.5 / Stainless steel bowl for Chef 7.5
cód. 1090.09.021	04098109	Cuba em aço inoxidável para Chef 10 - BM 10 / Stainless steel bowl for Chef 10 - BM 10
cód. 1090.09.052	04200043	Cuba em aço inoxidável para Chef 20 - BM 20 / Stainless steel bowl for Chef 20 - BM 20
cód. 1090.09.023	04161001	Cuba em aço inoxidável para Chef 30 - BM 30 / Stainless steel bowl for Chef 30 - BM 30
cód. 1090.09.053	00003281	Kit - cuba de 10 l, pinha, batedor e gancho para BM 20 / 10 l Planetary kit bowl + tools for BM 20
cód. 1090.09.054	00003282	Kit - cuba de 20 l, pinha, batedor e gancho para BM 30 / 20 l Planetary kit bowl + tools for BM 30
cód. 1090.09.055	01175030-1	Pinha de 2 mm para Chef 7.5 / 2 mm Whisk for Chef 7.5
cód. 1090.09.060	01098114	Pinha de 3 mm para Chef 10 - BM 10 / 3 mm Whisk for Chef 10 - BM 10
cód. 1090.09.061	01097114	Pinha de 3 mm para Chef 20 - BM 20 / 3 mm Whisk for Chef 20 - BM 20
cód. 1090.09.034	01161011	Pinha de 3 mm para Chef 30 - BM 30 / 3 mm Whisk for Chef 30 - BM 30
cód. 1090.09.038	01097128	Pinha de 4 mm para Chef 20 - BM 20 / 4 mm Whisk for Chef 20 - BM 20
cód. 1090.09.039	01161016	Pinha de 4 mm para Chef 30 - BM 30 / 4 mm Whisk for Chef 30 - BM 30
cód. 1090.09.056	01175092	Gancho para Chef 7.5 / Spiral for Chef 7.5
cód. 1090.09.057	01098164	Gancho para Chef 10 - BM 10 / Spiral for Chef 10 - BM 10
cód. 1090.09.058	01097223	Gancho para Chef 20 - BM 20 / Spiral for Chef 20 - BM 20
cód. 1090.09.059	01161039-1	Gancho para Chef 30 - BM 30 / Spiral for Chef 30 - BM 30

**Opcionais para bateadeiras Chef e BM / Optionals for planetary mixers Chef and BM**

cód. 1090.09.046	01175091	Batedor para Chef 7.5 / Beater for Chef 7.5
cód. 1090.09.047	01098165	Batedor para Chef 10 - BM 10 / Beater for Chef 10 - BM 10
cód. 1090.09.048	01097224	Batedor para Chef 20 - BM 20 / Beater for Chef 20 - BM 20
cód. 1090.09.049	01161038-1	Batedor para Chef 30 - BM 30 / Beater for Chef 30 - BM 30



**RM32 A (cód. 1050.775.001)**

MAGNUS®



230V



**Laminadora, Ø 140 ÷ 310 mm**  
**Dough roller, Ø 140 ÷ 310 mm**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x470x650	mm
Potência / Power	0.25 / 0.33	kW / HP
Peso da massa / Dough weight	80 ÷ 210	g
Ø Pizza / Pizza Ø	140 ÷ 310	mm
Peso / Weight	26	kg

- Laminadora com duplo par de rolos.
- Preparada para a instalação de pedal.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Rolling machine with double pair of rollers.
- With preset for foot pedal.
- Stainless steel body.



**RM42 A (cód. 1050.775.002)**

MAGNUS®



230V



**Laminadora, Ø 260 ÷ 400 mm**  
**Dough roller, Ø 260 ÷ 400 mm**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x470x790	mm
Potência / Power	0.37 / 0.5	kW / HP
Peso da massa / Dough weight	210 ÷ 600	g
Ø Pizza / Pizza Ø	260 ÷ 400	mm
Peso / Weight	35	kg

- Laminadora com duplo par de rolos.
- Preparada para a instalação de pedal.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Rolling machine with double pair of rollers.
- With preset for foot pedal.
- Stainless steel body.

**Opcional para laminadoras / Optional for dough rollers**

cód. 1090.775.020 Pedal elétrico  
Electric foot pedal



**PF33 (cód. 1000.)**

MAGNUS®



400V



**Formadora para pizza com rebordo, Ø 330 mm**  
**Shaping machine for pizza with edge, Ø 330 mm**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x590x830	mm
Potência / Power	4.75 / 6.37	kW / HP
Peso massa / Dough weight	130 ÷ 250	g
Ø Prato / Plate Ø	330	mm
Distância pratos / Plates distance	105	mm
Temperatura pratos / Plates temperature	130 ÷ 170	°C
Peso / Weight	96	kg

- Este aparelho pode ser facilmente utilizado, mesmo por operadores não especializados.
- Estrutura em aço e pratos fabricado em alumínio antiaderente.
- Dotada de todos os dispositivos de segurança previstos pelas normas CE e RoHS.

- This device can be easily used by non-specialised operators.
- Structure made of steel and plates made out of adhesive proof aluminum.
- Equipped with all the safety devices foreseen by CE and RoHS standards.



**PF45** (cód. 1000.)

MAGNUS®

e  
V 400V



**Formadora para pizza com rebordo, Ø 450 mm**  
**Shaping machine for pizza with edge, Ø 450 mm**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	630x670x890	mm
Potência / Power	6.1 / 8.2	kW / HP
Peso massa / Dough weight	250 ÷ 500	g
Ø Prato / Plate Ø	450	mm
Distância pratos / Plates distance	115	mm
Temperatura pratos / Plates temperature	130 ÷ 170	°C
Peso / Weight	127	kg

- Este aparelho pode ser facilmente utilizado, mesmo por operadores não especializados.
- Estrutura em aço e pratos fabricado em alumínio antiaderente.
- Dotada de todos os dispositivos de segurança previstos pelas normas CE e RoHS.

- This device can be easily used by non-specialised operators.
- Structure made of steel and plates made out of adhesive proof aluminum.
- Equipped with all the safety devices foreseen by CE and RoHS standards.



## Kits para pizza

### Pizza kits



- Kit de diferentes artigos para diferentes tipos de utilizadores: os que requerem alta performance e inovação, os que têm uma utilização tradicional e os utilizadores pontuais.
- **Outros utensílios disponíveis sob consulta.**

- Utensil kits for different user types: Users that require high performance and innovation, traditional users and occasional users.
- **Others utensils available on request.**

MAGNUS®

Código Code	Modelo Model	Descrição Description
0	MPRO37F	Kit para pizza / Pizza kit

**legenda**  
**legend**

**o**  
página opcionais  
optionals page

**a**  
página acessórios  
Accessories page

**e**  
elétrico  
electric

**g**  
gás  
gas

**v**  
voltagem  
power supply

**GN**  
nº de tabuleiros  
trays

**Opcionais kits para pizza / Optionals for pizza kits**

cód. 1 MA-37RF Pá retangular perfurada de alumínio, 360x360 mm  
Aluminum rectangular perforated pizza peel, 360x360 mm



cód. 1 MI-20F Pá perfurada em aço inoxidável ø 200 mm para pizza pequena  
Stainless steel round small pizza peel ø 200 mm



cód. 1 MAC-SP Escova de latão ajustável com cabo em alumínio e raspador (cabo = 1610 mm, escova = 200x66 mm)  
Adjustable brass brush with aluminium handle and scraper (handle = 1610 mm, brush = 200x66 mm)



cód. 1 MAC-APM Suporte de parede em alumínio para 2 pás  
Aluminum wall rack for 2 pizza peel



cód. 1 MAC-ROP6 Lâmina em inox temperado para corte ø 100 mm  
Temperated stainless steel cutter blade ø 100 mm



cód. 1 MAC-STP31 Raspador flexível em aço inoxidável 100x90 mm  
Flexible stainless steel scraper 100x90 mm



cód. 1 MAC-MS90 Concha doseadora com fundo liso em aço inoxidável, capacidade 170 gr  
Stainless steel flat bottom dose ladle, 170 gr capacity

