

GRUPO REFRIMATE

**REFRIMATE**®

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



# Quem somos

A Refrimate Engenharia do Frio Ltda foi fundada em 1º de abril de 1999, ao longo dos anos, vem se consolidando no mercado nacional e internacional como uma indústria de refrigeração comercial que agrega a seus produtos um design Inovador e tecnologia de última geração. A empresa fabrica e comercializa equipamentos secos, quentes e refrigerados destinados a conservação e exposição de alimentos e bebidas para estabelecimentos comerciais, empregando mais de 500 colaboradores de forma direta.



GRUPO REFRIMATE

Matriz no município  
de Venâncio Aires-RS.

# ÍNDICE

**LINHA PREMIUM** **04** 

**LINHA VANGUARD** **32** 

**VISA COOLER** **46** 

**AÇOUGUE** **84** 

**CONFEITARIA PADARIA** **100** 

**LINHA COMERCIAL** **112** 

**LINHA MADEIRA** **126** 

**BUFFET DE RESTAURANTE** **140** 

# LINHA PREMIUM



Congelados

Congelados

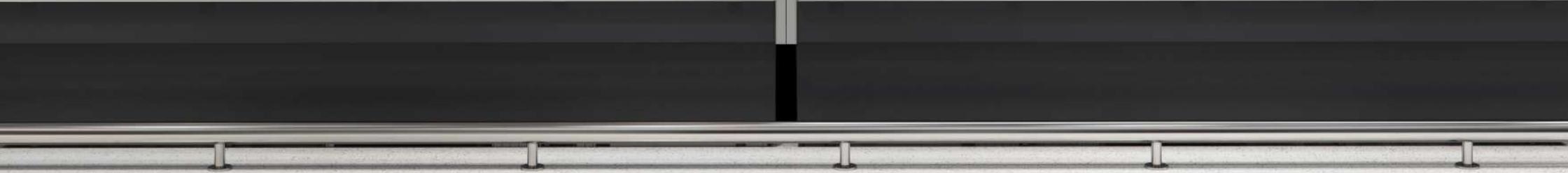
Laticínios

Carnes

Açougue



# Padaria



Laticínios

Carne



# Açougue



# AUTO SERVIÇO

*Linha Premium*

Auto Serviço Premium Extra Frio 4 Portas Máquina Acoplada

ASPREF4PMA



 **MAIOR EXPOSIÇÃO DO MERCADO**

 **OPCIONAL SEM MOTOR**

 **R290 \* INVERTER Frost Free**

 **RESFRIADOS**  **EXTRA FRIO**



**ILUMINAÇÃO LED 6500k**



**CONTROLADOR DIGITAL**



**BANDEJAS 40CM DE PROFUNDIDADE**



**OPCIONAL COM MÁQUINA ACOPLADA OU EXTERNA**

## Auto Serviço Premium Resfriados 3 Portas Máquina Acoplada

ASPRR3PMA



## Auto Serviço Premium Extra Frio 2 Portas Máquina Acoplada

ASPREF2PMA



 **MAIOR EXPOSIÇÃO DO MERCADO**

 **OPCIONAL SEM MOTOR**

 **R290 \* INVERTER Frost Free**

 **RESFRIADOS**  **EXTRA FRIO**  **CONGELADOS**

 **ILUMINAÇÃO LED 6500k**

 **CONTROLADOR DIGITAL**

 **BANDEJAS 40CM DE PROFUNDIDADE**

 **OPCIONAL COM MÁQUINA ACOPLADA OU EXTERNA**

# AUTO SERVIÇO

## Linha Premium

Auto Serviço Premium Congelados 3 Portas Máquina Acoplada  
ASPRCO3PMA



Auto Serviço Premium Congelados 2 Portas Máquina Acoplada  
ASPRCO2PMA



 **MAIOR EXPOSIÇÃO DO MERCADO**

 **OPCIONAL SEM MOTOR**

 **R290 \* INVERTER Frost Free**

 **RESFRIADOS**  **EXTRA FRIO**  **CONGELADOS**

 **ILUMINAÇÃO LED 6500k**

 **CONTROLADOR DIGITAL**

 **BANDEJAS 40CM DE PROFUNDIDADE**

 **OPCIONAL COM MÁQUINA ACOPLADA OU EXTERNA**

Auto Serviço Premium Aberto 1250 Máquina Acoplada

ASPRA1250MA



Auto Serviço Premium Aberto 900 Máquina Acoplada

ASPRA900MA



 **MAIOR EXPOSIÇÃO DO MERCADO**

 **OPCIONAL SEM MOTOR**

 **R290 \* INVERTER Frost Free**

 **RESFRIADOS**



**ILUMINAÇÃO LED 6500k**



**CONTROLADOR DIGITAL**



**BANDEJAS 40CM DE PROFUNDIDADE**



**OPCIONAL COM MÁQUINA ACOPLADA OU EXTERNA**

# Especificações Técnicas

- Modelo Resfriados: Frios e Laticínios / Frutas e Verduras (caixas e cestos opcionais)
- Modelo Extra Frio: Carnes e Bebidas
- Modelo Congelados: Produtos Congelados
- Máquina acoplada ou externa
- Sistema de refrigeração: Ar forçado
- Controlador digital de temperatura
- Gabinete interno e externo: Aço galvanizado pintado

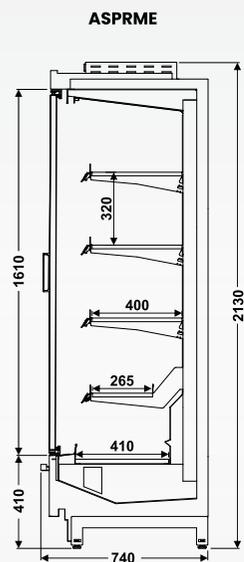
- Iluminação LED nas colunas
- Prateleiras reguláveis 40cm com possibilidade de inclinação e com porta etiquetas
- Portas em vidro temperado com aquecimento
- Toda linha com possibilidade de geminação

\* Vidros sujeitos à condensação conforme variação da umidade relativa do ar.

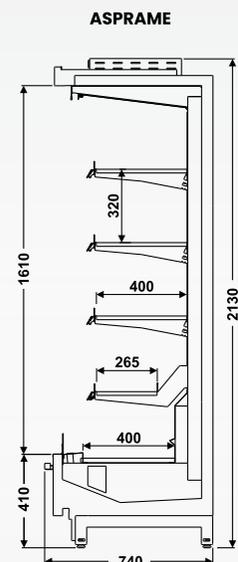
## Dados Técnicos

AUTO SERVIÇO PREMIUM MÁQUINA EXTERNA								AUTO SERVIÇO PREMIUM MÁQUINA ACOPLADA							
Modelo	Dimensões (mm)			Nº Portas	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*	Modelo	Dimensões (mm)			Nº Portas	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura						Frente	Profundidade	Altura				
ASPRR4PME	2570	740	2130	04	60	220	2 a 6	ASPRR4PMA	2570	850	2105	04	60	220	2 a 6
ASPRR3PME	1945	740	2130	03	60	220	2 a 6	ASPRR3PMA	1945	850	2105	03	60	220	2 a 6
ASPRR2PME	1320	740	2130	02	60	220	2 a 6	ASPRR2PMA	1320	850	2105	02	60	220	2 a 6
ASPREF4PME	2570	740	2130	04	60	220	-4 a 0	ASPREF4PMA	2570	850	2105	04	60	220	-4 a 0
ASPREF3PME	1945	740	2130	03	60	220	-4 a 0	ASPREF3PMA	1945	850	2105	03	60	220	-4 a 0
ASPREF2PME	1320	740	2130	02	60	220	-4 a 0	ASPREF2PMA	1320	850	2105	02	60	220	-4 a 0
ASPRCO3PME	1945	740	2130	03	60	220	-14 a -18	ASPRCO3PMA	1945	850	2105	03	60	220	-14 a -18
ASPRCO2PME	1320	740	2130	02	60	220	-14 a -18	ASPRCO2PMA	1320	850	2105	02	60	220	-14 a -18
ASPRA900ME	970	740	2130	Aberto	60	220	2 a 6	ASPRA900MA	970	850	2105	Aberto	60	220	2 a 6
ASPRA1250ME	1320	740	2130	Aberto	60	220	2 a 6	ASPRA1250MA	1320	850	2105	Aberto	60	220	2 a 6

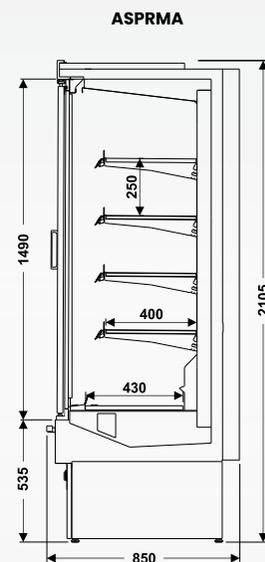
\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



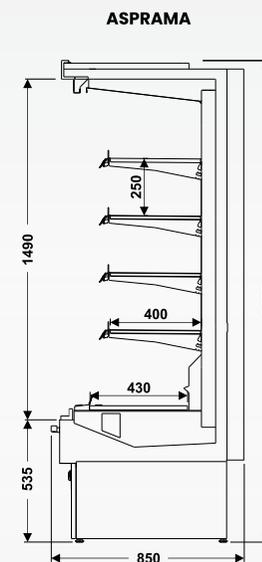
**AUTO SERVIÇO  
PREMIUM  
MÁQUINA EXTERNA**



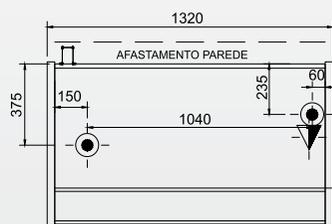
**AUTO SERVIÇO  
PREMIUM ABERTO  
MÁQUINA EXTERNA**



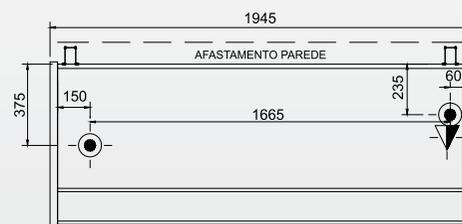
**AUTO SERVIÇO  
PREMIUM  
MÁQUINA ACOPLADA**



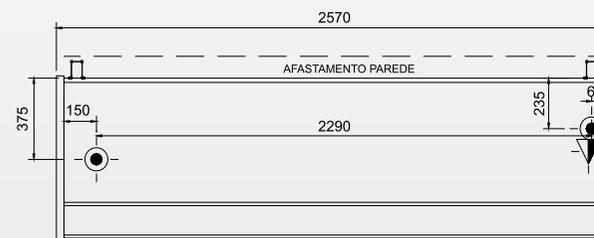
**AUTO SERVIÇO  
PREMIUM ABERTO  
MÁQUINA ACOPLADA**



**ASPR2P**



**ASPR3P**



**ASPR4P**



# EXPOSITOR AÇOUGUE

*Linha Premium*



 ILUMINAÇÃO  
LED 3000k

 CONTROLADOR  
DIGITAL

 REVESTIMENTO  
INTERNO EM  
AÇO INOX

 SUPORTE PARA  
BALANÇA OPCIONAL

 VIDRO DUPLO  
COM AQUECIMENTO

**Expositor Açogue Premium Vidro Reto Gancheira**

**EAPRVG**



**Expositor Açogue Premium Vidro Curvo Gancheira**

**EAPRVCG**



**Expositor Açogue Premium Vidro Reto Prateleira**

**EAPRVRP**



**Expositor Açogue Premium Vidro Curvo Prateleira**

**EAPRVCP**



## Especificações Técnicas

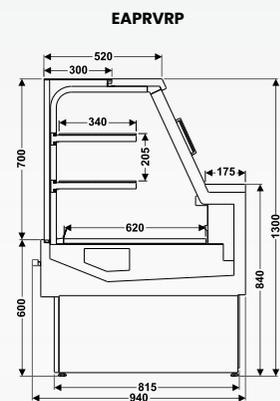
- Sistema de refrigeração: Ar forçado
- Controlador digital de temperatura
- Iluminação interna em LED 3000K
- Vidro frontal duplo com aquecimento
- Gabinete externo: Chapa galvanizada pintada
- Revestimento interno em aço inox
- Dois níveis de prateleiras + base ou gancheira dupla (aço inox ou vidro reto)
- Dois níveis de prateleiras + base ou gancheira simples (aço inox ou vidro curvo)
- Portas traseiras deslizantes em vidro temperado
- Máquina acoplada ou máquina externa
- Toda linha com possibilidade de geminação
- Bandejas em PSAL atóxico
- Opcional suporte para balança

\* Vidros sujeitos à condensação conforme variação da umidade relativa do ar.

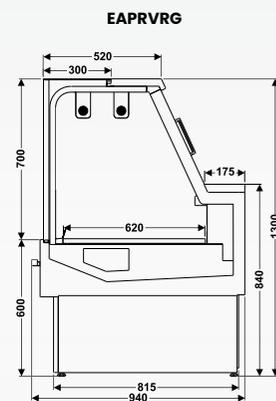
## Dados Técnicos

EXPOSITOR AÇOUGUE PREMIUM							
Modelo	Dimensões (mm)			Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*	Bandejas (unid)
	Frente	Profundidade	Altura				
EAPVRG2500	2570	940	1300	60	220	3 a 10	08
EAPVRG1875	1945	940	1300	60	220	3 a 10	06
EAPVRG1250	1320	940	1300	60	220	3 a 10	04
EAPVCG2500	2570	940	1300	60	220	3 a 10	08
EAPVCG1875	1945	940	1300	60	220	3 a 10	06
EAPVCG1250	1320	940	1300	60	220	3 a 10	04
EAPVRP2500	2570	940	1300	60	220	3 a 10	08
EAPVRP1875	1945	940	1300	60	220	3 a 10	06
EAPVRP1250	1320	940	1300	60	220	3 a 10	04
EAPVCP2500	2570	940	1300	60	220	3 a 10	08
EAPVCP1875	1945	940	1300	60	220	3 a 10	06
EAPVCP1250	1320	940	1300	60	220	3 a 10	04

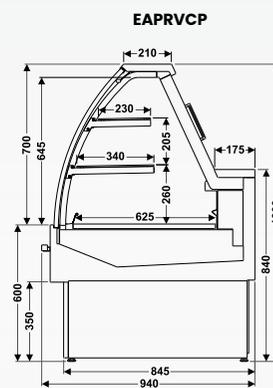
\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



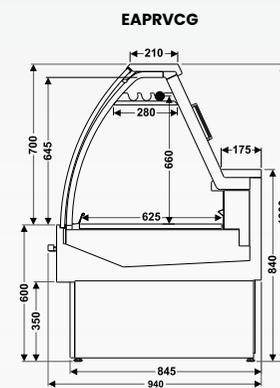
**EAPVRP**  
EXPOSITOR AÇOUGUE PREMIUM  
VIDRO RETO PRATELEIRA



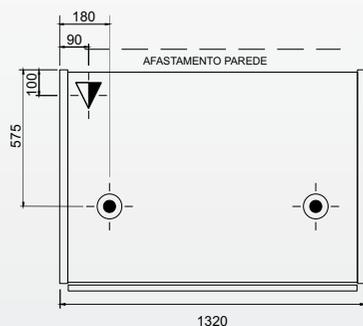
**EAPVRG**  
EXPOSITOR AÇOUGUE PREMIUM  
VIDRO RETO GANCHEIRA



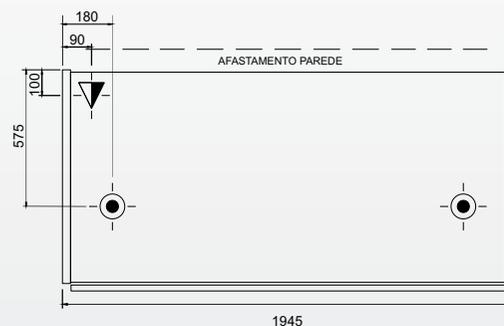
**EAPRVCP**  
EXPOSITOR AÇOUGUE PREMIUM  
VIDRO CURVO PRATELEIRA



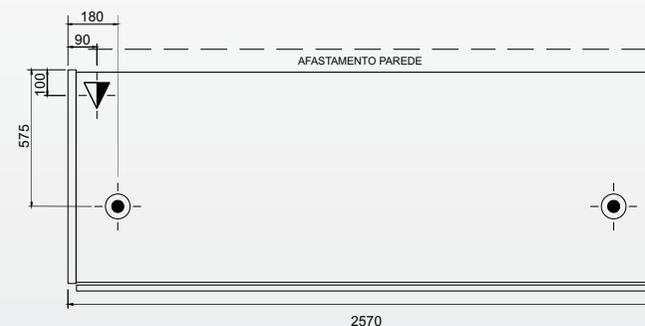
**EAPRVCG**  
EXPOSITOR AÇOUGUE PREMIUM  
VIDRO CURVO GANCHEIRA



**EAPR1250**



**EAPR1875**



**EAPR2500**



# EXPOSITOR PADARIA

*Linha Premium*



 ILUMINAÇÃO  
LED 6500k

 CONTROLADOR  
DIGITAL

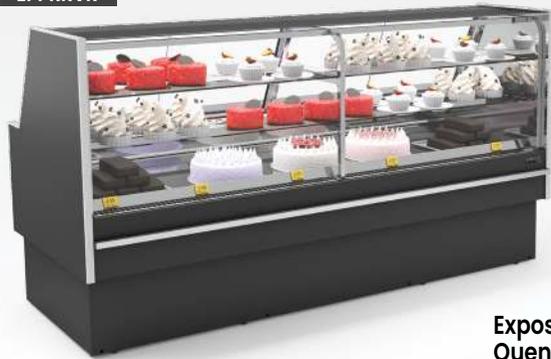
 REVESTIMENTO  
INTERNO EM  
AÇO INOX

 PRATELEIRAS EM  
VIDRO TEMPERADO

 VIDRO FRONTAL DUPLO  
COM AQUECIMENTO

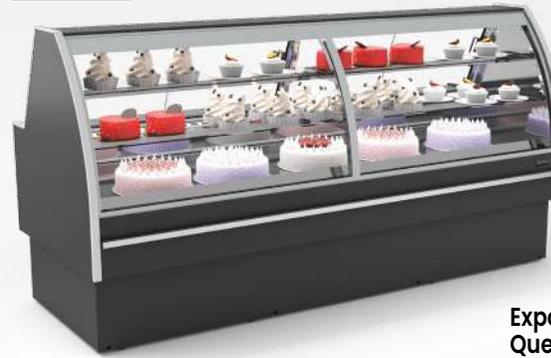
**Expositor Padaria Premium  
Refrigerada Vidro Reto**

**EPPRRVR**



**Expositor Padaria Premium  
Refrigerada Vidro Curvo**

**EPPRRVC**



**Expositor Padaria Premium  
Quente Vidro Reto**

**EPPRQVR**



**Expositor Padaria Premium  
Quente Vidro Curvo**

**EPPRQVC**



**Expositor Padaria Premium  
Seco Vidro Reto**

**EPPRSVR**



**Expositor Padaria Premium  
Seco Vidro Curvo**

**EPPRSVC**



## Especificações Técnicas

- Sistema de refrigeração: Ar forçado (modelo refrigerado)
- Controlador digital de temperatura
- Revestimento interno em aço inox
- Iluminação interna em LED
- Vidro frontal duplo temperado com aquecimento (modelo refrigerado)
- Vidro frontal simples temperado (modelo seco e estufa)

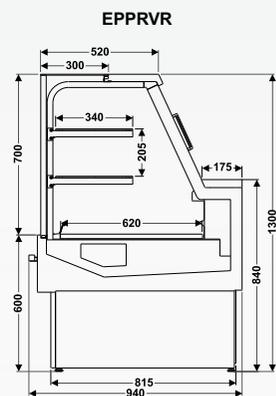
- Prateleiras em vidro temperado
- Máquina acoplada ou máquina externa
- Toda linha com possibilidade de geminação

\* Vidros sujeitos à condensação conforme variação da umidade relativa do ar.

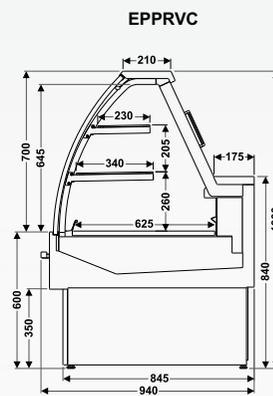
## Dados Técnicos

EXPOSITOR PADARIA PREMIUM						
Modelo	Dimensões (mm)			Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura			
EPPRRVR2500	2570	940	1300	60	220	2 a 6
EPPRRVR1875	1945	940	1300	60	220	2 a 6
EPPRRVR1250	1320	940	1300	60	220	2 a 6
EPPRSVR2500	2570	940	1300	60	220	Ambiente
EPPRSVR1875	1945	940	1300	60	220	Ambiente
EPPRSVR1250	1320	940	1300	60	220	Ambiente
EPPRQVR1250	1320	940	1300	60	220	60
EPPRRVC2500	2570	940	1300	60	220	2 a 6
EPPRRVC1875	1945	940	1300	60	220	2 a 6
EPPRRVC1250	1320	940	1300	60	220	2 a 6
EPPRSVC2500	2570	940	1300	60	220	Ambiente
EPPRSVC1875	1945	940	1300	60	220	Ambiente
EPPRSVC1250	1320	940	1300	60	220	Ambiente
EPPRQVC1250	1320	940	1300	60	220	60

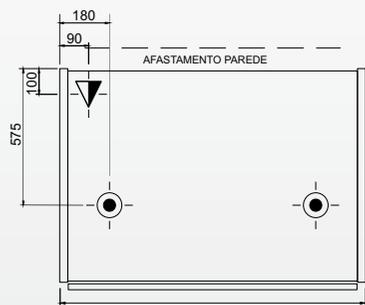
\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



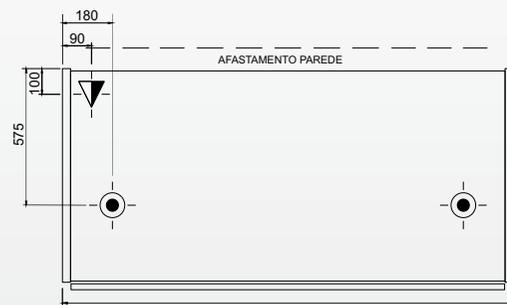
**EXPOSITOR PADARIA  
PREMIUM VIDRO RETO**



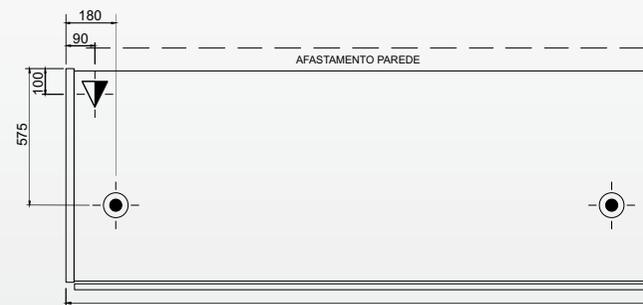
**EXPOSITOR PADARIA  
PREMIUM VIDRO CURVO**



**EPPR1250**



**EPPR1875**



**EPPR2500**

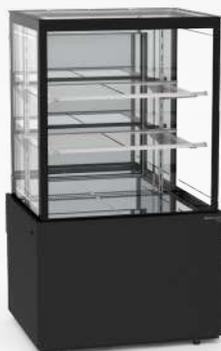


# VITRINE TITANIUM

## *Linha Premium*

Vitrine Titanium Premium  
Refrigerada 750 2 Prateleiras

VTPRR 750 2P



Vitrine Titanium Premium  
Refrigerada 1000 2 Prateleiras

VTPRR 1000 2P



Vitrine Titanium Premium  
Refrigerada 1900 2 Prateleiras

VTPRR 1900 2P



Vitrine Titanium Premium  
Refrigerada 1450 2 Prateleiras

VTPRR 1450 2P



Vitrine Titanium Premium  
Refrigerada 1450 3 Prateleiras

VTPRR 1450 3P



Vitrine Titanium Premium  
Refrigerada 1450 4 Prateleiras

VTPRR 1450 4P



ILUMINAÇÃO LED 6500k  
NO TETO E PRATELEIRAS



CONTROLADOR  
DIGITAL



REVESTIMENTO  
INTERNO EM  
AÇO INOX



PRATELEIRAS EM  
VIDRO TEMPERADO



VIDRO FRONTAL DUPLO  
COM AQUECIMENTO

Vitrine Titanium Premium  
Seca 750 2 Prateleiras

VTPRS 750 2P



Vitrine Titanium Premium  
Seca 1000 2 Prateleiras

VTPRS 1000 2P



Vitrine Titanium Premium  
Seca 1900 2 Prateleiras

VTPRS 1900 2P



Vitrine Titanium Premium  
Seca 1450 4 Prateleiras

VTPRS 1450 4P



Vitrine Titanium Premium  
Seca 1450 3 Prateleiras

VTPRS 1450 3P



Vitrine Titanium Premium  
Seca 1450 2 Prateleiras

VTPRS 1450 2P



# VITRINE TITANIUM

*Linha Premium*

**Vitrine Titanium Premium  
Quente 750 2 Prateleiras**

**VTPRQ 750 2P**



**Vitrine Titanium Premium  
Quente 1000 2 Prateleiras**

**VTPRQ 1000 2P**



**Vitrine Titanium Premium  
Quente 1450 2 Prateleiras**

**VTPRQ 1450 2P**



**Vitrine Titanium Premium  
Quente 1450 3 Prateleiras**

**VTPRQ 1450 3P**



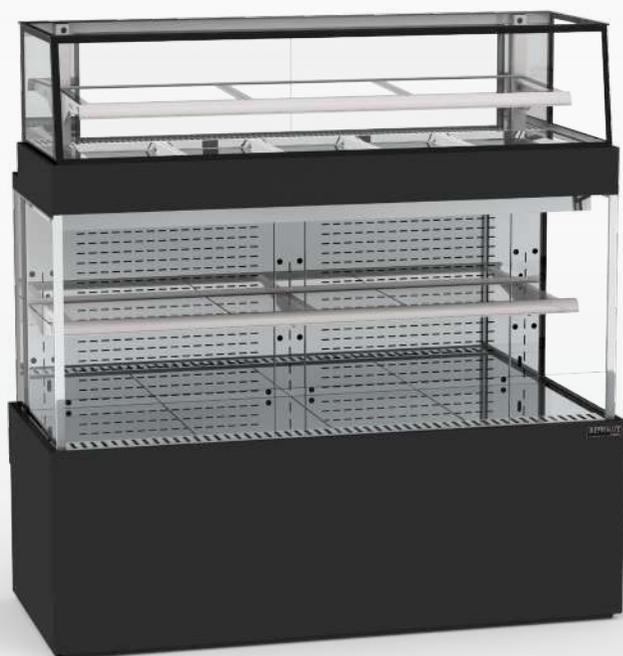
**Vitrine Titanium Premium  
Quente 1450 4 Prateleiras**

**VTPRQ 1450 4P**



**Vitrine Titanium Premium  
Refrigerado/Quente**

**VTPRRQ 1450**



**Vitrine Titanium Premium  
Refrigerado Aberta 750 2 Prateleiras**

**VTPRRA 750 2P**



**Vitrine Titanium Premium  
Refrigerado Aberta 1450 2 Prateleiras**

**VTPRRA 1450 2P**



## Especificações Técnicas

- Sistema de refrigeração: Ar forçado (modelo refrigerado)
- Controlador digital de temperatura
- Gabinete externo: Chapa galvanizada pintada em preto ou cinza
- Gabinete interno: Aço inox 430 e galvanizado pintado
- Vidro duplo temperado com aquecimento (modelo refrigerado)
- Iluminação em LED no teto e prateleiras
- Prateleiras em vidro temperado
- Estufa com bandejas inox

- Portas de correr (opcional nos modelos 1450)
- Pés com regulagem de altura

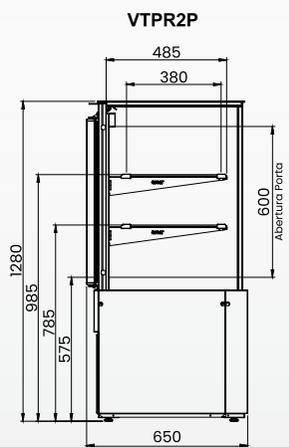
\* Vidros sujeitos à condensação conforme variação da umidade relativa do ar.

## Dados Técnicos

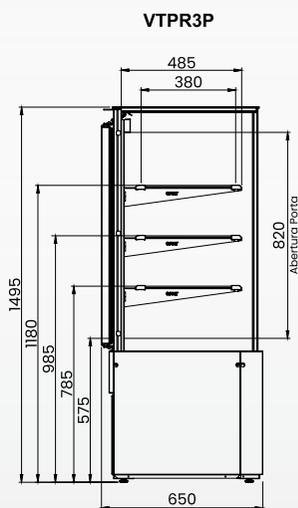
VITRINE TITANIUM PREMIUM						
Modelo	Dimensões (mm)			Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura			
VTPRR 1900 2P	1900	650	1280	50 ou 60	220	2 a 6
VTPRR 1450 2P	1450	650	1280	50 ou 60	220	2 a 6
VTPRR 1450 3P	1450	650	1495	50 ou 60	220	2 a 6
VTPRR 1450 4P	1450	650	1720	50 ou 60	220	2 a 6
VTPRR 1000 2P	1000	650	1280	50 ou 60	220	2 a 6
VTPRR 750 2P	750	650	1280	50 ou 60	220	2 a 6
VTPRS 1900 2P	1900	650	1280	50 ou 60	220	Ambiente
VTPRS 1450 2P	1450	650	1280	50 ou 60	220	Ambiente
VTPRS 1450 3P	1450	650	1495	50 ou 60	220	Ambiente
VTPRS 1450 4P	1450	650	1720	50 ou 60	220	Ambiente

VITRINE TITANIUM PREMIUM						
Modelo	Dimensões (mm)			Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura			
VTPRS 1000 2P	1000	650	1280	50 ou 60	220	Ambiente
VTPRS 750 2P	750	650	1280	50 ou 60	220	Ambiente
VTPRQ 1450 2P	1450	650	1280	50 ou 60	220	60
VTPRQ 1450 3P	1450	650	1495	50 ou 60	220	60
VTPRQ 1450 4P	1450	650	1720	50 ou 60	220	60
VTPRQ 1000 2P	1000	650	1280	50 ou 60	220	60
VTPRQ 750 2P	750	650	1280	50 ou 60	220	60
VTPRRA 1450	1450	650	1280	50 ou 60	220	2 a 6
VTPRRA 750	750	650	1280	50 ou 60	220	2 a 6
VTPRRQ 1450	1450	630	1495	50 ou 60	220	2 a 6 / 60

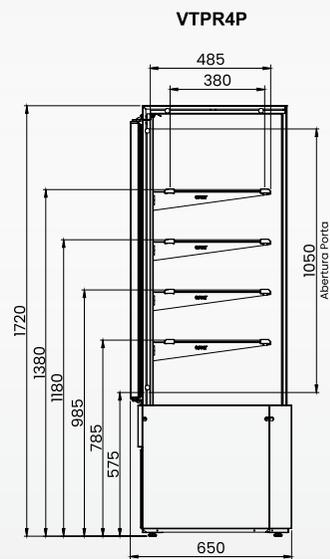
\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



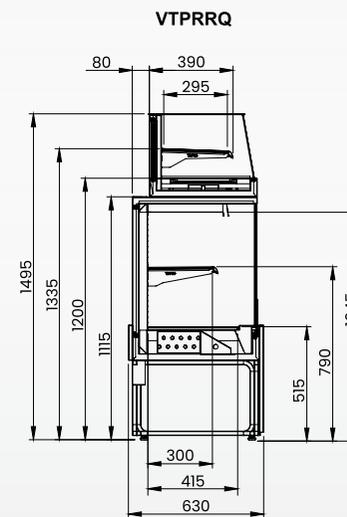
**VITRINE TITANIUM PREMIUM  
2 PRATELEIRAS**



**VITRINE TITANIUM PREMIUM  
3 PRATELEIRAS**



**VITRINE TITANIUM PREMIUM  
4 PRATELEIRAS**



**VITRINE TITANIUM PREMIUM  
REFRIGERADO/QUENTE**

# EXPOSITOR ILHA

*Linha Premium*

Expositor Ilha Premium 2100

EIPR2100



Expositor Ilha Premium 1900

EIPR1900

OPCIONAL

**INVERTER**

Gás R290



ILUMINAÇÃO  
LED 6500k



ESTÁTICO



CONTROLADOR  
DIGITAL



MAIOR  
CAPACIDADE  
INTERNA



TUBULAÇÃO  
EM COBRE

# Especificações Técnicas

- On/Off com Gás R290 e degelo automático
- Iluminação em LED 6500K
- Tubulação de cobre
- Controlador digital de temperatura
- Gabinete em aço galvanizado pintado
- Grades divisórias com regulagem de largura e altura

- Tampas deslizantes em vidro temperado
- Perfil porta etiquetas externo/interno

OPCIONAL:

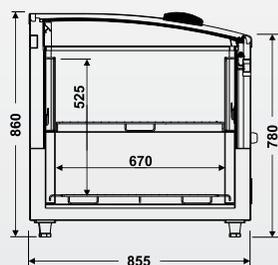
- Unidade inverter

\* Vidros sujeitos à condensação conforme variação da umidade relativa do ar.

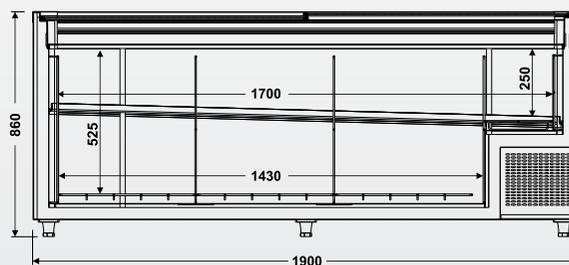
## Dados Técnicos

EXPOSITOR ILHA PREMIUM						
Modelo	Dimensões (mm)			Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura			
EIPRI 1900	1900	855	860	50 ou 60	220	-18
EIPRI 2100	2100	855	860	50 ou 60	220	-18
EIPR 1900	1900	855	860	60	220	-18
EIPR 2100	2100	855	860	60	220	-18

\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



EIPPR1900



EIPPR2100



EXPOSITOR ILHA PREMIUM

# CHECK OUT

*Linha Premium*

Check-out Premium

COPR



# Especificações Técnicas

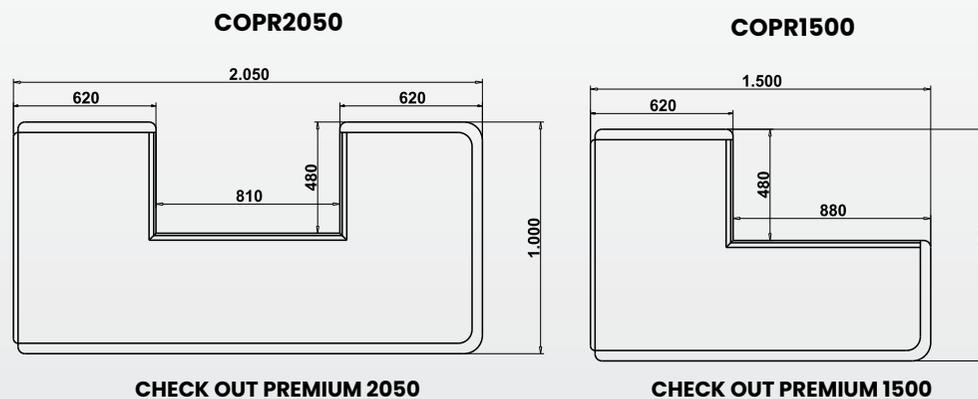
- Estrutura em aço galvanizado pré-pintado, com laterais em aço galvanizado pintado
- Tampo em aço inox brilhoso
- Perfil para-choque em PVC com detalhe de cor

Opcionais:

- Kit automação – suporte de monitor e leitor óptico em aço galvanizado pré-pintado
- Suporte para balança embutida no tampo.

## Dados Técnicos

CHECK-OUT PREMIUM			
Modelo	Dimensões (mm)		
	Frente	Profundidade	Altura
COPR2050	2050	1000	930
COPR1500	1500	1000	930



# LINHA VANGUARD

# carnes

CONGELADOS

REFRIMATE

EXTRA FRIO

EXTRA FRIO

EXTRA FRIO

EXTRA FRIO

EXTRA FRIO

EXTRA FRIO

EXTRA

-50



# Hortifruti

Padaria

Açougue

FRUTEIRA FRUTEIRA FRUTEIRA FRUTEIRA FRUTEIRA FRUTEIRA FRUTEIRA

FRUTEIRA FRUTEIRA FRUTEIRA FRUTEIRA FRUTEIRA FRUTEIRA



# AUTO SERVIÇO

LINHA VANGUARD

Auto Serviço Vanguard Resfriados  
5 Portas Preto/Preto

ASVR5PPP



Gabinete  
INTERNO PRETO  
LED na COLUNA

Auto Serviço Vanguard  
Extra Frio 5 Portas Preto/Branco

ASVEF5PPB



Gabinete  
INTERNO BRANCO  
LED no TETO

RESFRIADOS EXTRA FRIO

ILUMINAÇÃO  
LED 6500k

AR FORÇADO

CONTROLADOR  
DIGITAL

PORTAS EM  
VIDRO DUPLO  
TEMPERADO

## Auto Serviço Vanguard Resfriados 4 Portas Preto/Preto

ASVR4PPP



Gabinete  
INTERNO PRETO  
LED na COLUNA

## Auto Serviço Vanguard Extra Frio 4 Portas Preto/Branco

ASVEF4PPB



Gabinete  
INTERNO BRANCO  
LED no TETO

 RESFRIADOS

 EXTRA FRIO

 ILUMINAÇÃO  
LED 6500k

 AR FORÇADO

 CONTROLADOR  
DIGITAL

 PORTAS EM  
VIDRO DUPLO  
TEMPERADO

# AUTO SERVIÇO

LINHA VANGUARD

Auto Serviço Vanguard Extra Frio  
3 Portas Preto/Preto

ASVEF3PPP



Gabinete  
INTERNO PRETO  
LED na COLUNA

Auto Serviço Vanguard  
Resfriados 3 Portas Preto/Branco

ASVR3PPB



Gabinete  
INTERNO BRANCO  
LED no TETO

RESFRIADOS EXTRA FRIO

ILUMINAÇÃO  
LED 6500k

AR FORÇADO

CONTROLADOR  
DIGITAL

PORTAS EM  
VIDRO DUPLO  
TEMPERADO

Auto Serviço Vanguard Congelados  
2 Portas Preto/Preto

ASVCG2PPP



Gabinete  
INTERNO PRETO  
LED na COLUNA

Auto Serviço Vanguard  
Extra Frio 2 Portas Preto/Branco

ASVEF2PPB



Auto Serviço Vanguard  
Resfriados 2 Portas Preto/Branco

ASVR2PPB



Gabinete  
INTERNO BRANCO  
LED no TETO

RESFRIADOS EXTRA FRIO CONGELADOS

ILUMINAÇÃO  
LED 6500k

AR FORÇADO

CONTROLADOR  
DIGITAL

PORTAS EM  
VIDRO DUPLO  
TEMPERADO

# AUTO SERVIÇO

LINHA VANGUARD

Auto Serviço Vanguard  
Extra Frio 1 Porta Preto/Preto

ASVEF1PPB



Gabinete  
INTERNO PRETO  
LED na COLUNA

Auto Serviço Vanguard  
Congelados 1 Porta Preto/Branco

ASVCG1PPB



Auto Serviço Vanguard  
Resfriados 1 Porta Preto/Branco

ASVR1PPB



Gabinete  
INTERNO BRANCO  
LED no TETO

RESFRIADOS EXTRA FRIO CONGELADOS

ILUMINAÇÃO  
LED 6500k

AR FORÇADO

CONTROLADOR  
DIGITAL

PORTAS EM  
VIDRO DUPLO  
TEMPERADO

# Especificações Técnicas

- Modelo Resfriados: Frios e Laticínios ou Frutas e Verduras (caixas avulsas)
- Modelo Extra Frio: Carnes ou Bebidas
- Modelo Congelados: Produtos Congelados
- Sistema de refrigeração: Ar forçado
- Controlador digital de temperatura
- Iluminação LED no teto (nas colunas quando gabinete interno em preto)

- Gabinete interno e externo: Aço galvanizado pintado
- Prateleiras: Grades aramadas pintadas com regulagem de altura
- Pés com regulagem de altura
- Portas em vidro temperado (opcional com aquecimento)
- Portas em vidro duplo temperado com aquecimento (modelo congelados)

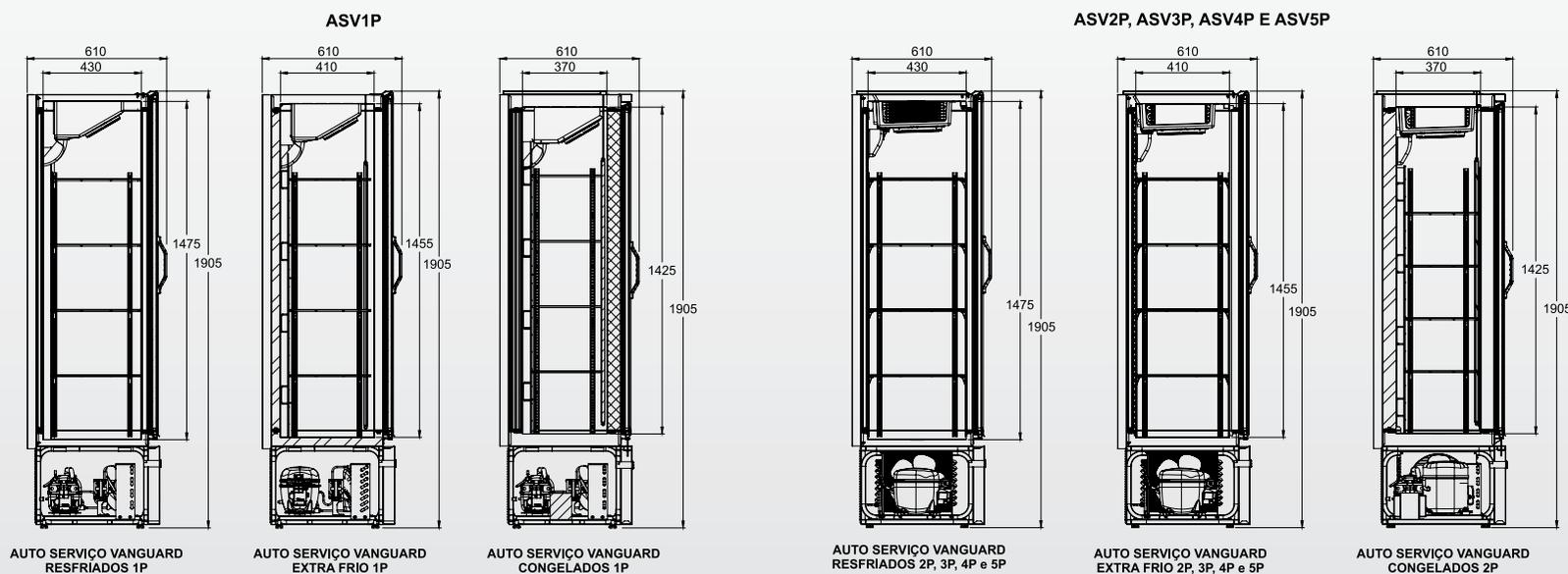
\* Vidros sujeitos à condensação conforme variação da umidade relativa do ar.

# Dados Técnicos

AUTO SERVIÇO VANGUARD								
Modelo	Dimensões (mm)			Volume (L)	Nº Portas	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura					
ASVR1P	510	610	1905	286	01	50 ou 60	127 ou 220	0 a 7
ASVEF1P	510	610	1905	286	01	50 ou 60	220	-5
ASVCG1P	510	610	1905	286	01	50 ou 60	220	-18
ASVR2P	1040	610	1905	622	02	50 ou 60	127 ou 220	0 a 7
ASVEF2P	1040	610	1905	622	02	50 ou 60	220	-5
ASVCG2P	1040	610	1905	622	02	50 ou 60	220	-18

AUTO SERVIÇO VANGUARD								
Modelo	Dimensões (mm)			Volume (L)	Nº Portas	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura					
ASVR3P	1570	610	1905	958	03	50 ou 60	220	0 a 7
ASVEF3P	1570	610	1905	958	03	50 ou 60	220	-5
ASVR4P	2100	610	1905	1295	04	50 ou 60	220	0 a 7
ASVEF4P	2100	610	1905	1295	04	50 ou 60	220	-5
ASVR5P	2630	610	1905	1631	05	50 ou 60	220	0 a 7
ASVEF5P	2630	610	1905	1631	05	50 ou 60	220	-5

\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



# EXPOSITOR ILHA

LINHA VANGUARD

Expositor Ilha Vanguard  
Vidro Reto 3000

EIVVR3000



Expositor Ilha Vanguard  
Vidro Reto 2000

EIVVR2000



ILUMINAÇÃO  
LED 6500k



TERMOSTATO  
MECÂNICO



TUBULAÇÃO  
EM COBRÉ



TAMPAS EM  
VIDRO PLANO



PERFIL PORTA  
ETIQUETAS

Expositor Ilha Vanguard  
Vidro Curvo 3000

EIVVC3000



Expositor Ilha Vanguard  
Vidro Curvo 2000

EIVVC2000



ILUMINAÇÃO  
LED 6500k



TERMOSTATO  
MECÂNICO



TUBULAÇÃO  
EM COBRE



TAMPAS EM  
VIDRO CURVO



PERFIL PORTA  
ETIQUETAS

## Especificações Técnicas

- Sistema de refrigeração: Estático
- Controle de temperatura: Termostato Mecânico
- Gabinete interno em chapa galvanizada pintada e externo galvanizado com adesivo personalizado
- Isolamento térmico em poliuretano injetado
- Divisórias: Grades aramadas pintadas
- Pés com regulagem de altura
- Portas superiores em vidro temperado
- Iluminação interna em LED 6500k
- Porta etiquetas

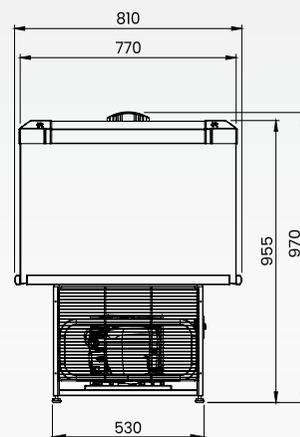
\* Vidros sujeitos à condensação conforme variação da umidade relativa do ar.

## Dados Técnicos

EXPOSITOR ILHA VANGUARD								
Modelo	Dimensões (mm)			Volume (L)	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)* para resfriados	Temperatura (°C)* para congelados
	Frente	Profundidade	Altura					
EIV2000VR	2000	820	930	480	50 ou 60	220	0 a 7	-18
EIV3000VR	3000	820	930	742	50 ou 60	220	0 a 7	-18
EIV2000VC	2000	820	1000	480	50 ou 60	220	0 a 7	-18
EIV3000VC	3000	820	1000	742	50 ou 60	220	0 a 7	-18

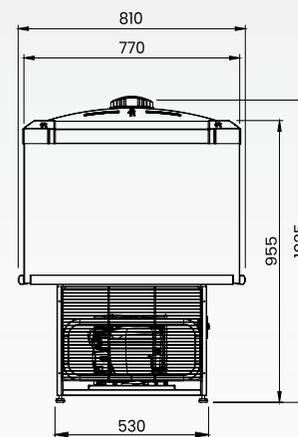
\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR

**EIV2000VR / EIV3000VR**



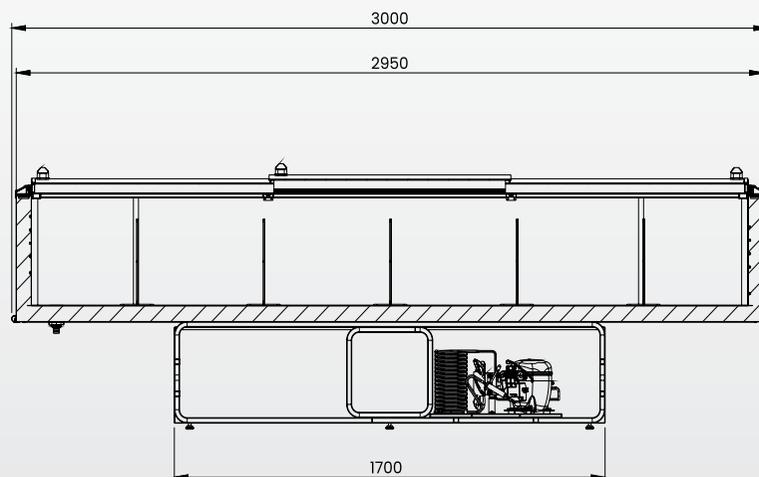
**EXPOSITOR ILHA VANGUARD  
VIDRO RETO**

**EIV2000VC / EIV3000VC**



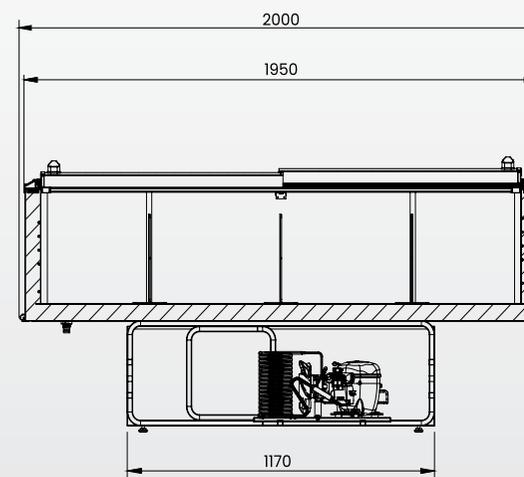
**EXPOSITOR ILHA VANGUARD  
VIDRO CURVO**

**EIV 3000**



**EXPOSITOR ILHA VANGUARD 3000**

**EIV 2000**



**EXPOSITOR ILHA VANGUARD 2000**

# FRUTEIRAS

## LINHA VANGUARD

Módulo Fruteira Horizontal

MFH



Módulos com  
geminação



Módulo Fruteira Vertical

MFV



Módulos com  
geminação



RODÍZIOS  
COM TRAVA



CAIXAS PLÁSTICAS  
AVULSAS



ESTRUTURA EM  
AÇO GALVANIZADO  
PINTADO

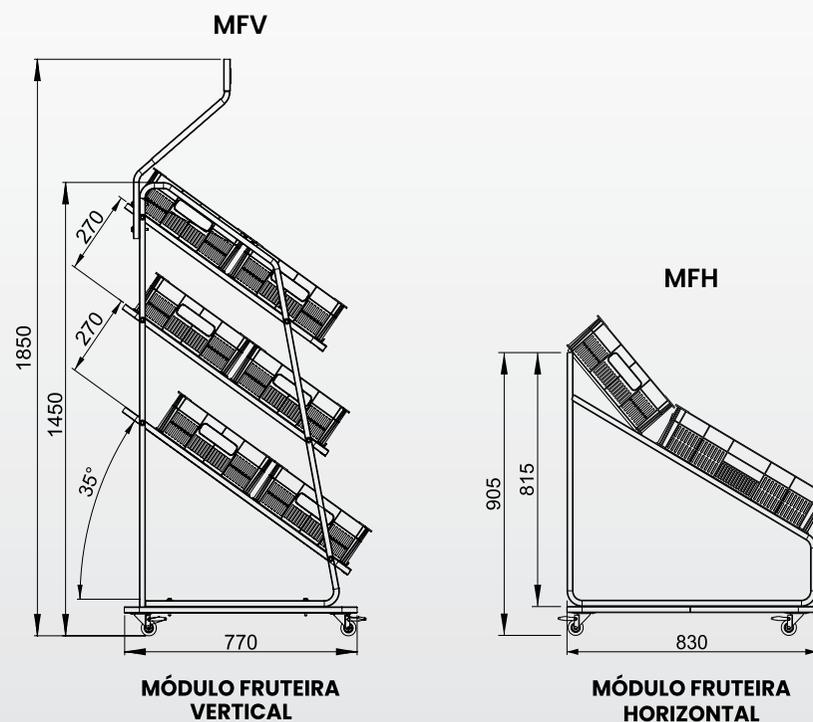
## Especificações Técnicas

- Estrutura em aço galvanizado com pintura epóxi preta
- Caixas em plástico virgem (medidas 600x390x150mm)
- Módulo vertical disponível com 6 caixas
- Módulo horizontal disponível com 5 caixas

- Caixas avulsas (adquiridas separadamente)
- \* Módulos com possibilidade de geminação

## Dados Técnicos

FRUTEIRAS			
Modelo	Dimensões (mm)		
	Frente	Profundidade	Altura
MFV	635	770	1850
MFH	1200	830	905



# LINHA VISA COOLER





Red upper cabinet with a handleless design.

Red upper cabinet with a handleless design.

Black range hood with a stainless steel front panel.

Backsplash made of square tiles in shades of brown and tan.

Vertical living wall with various green plants.

Built-in oven with a glass door, showing food cooking inside.

Light-colored countertop with a sink and faucet on the right side.

Refrigerator with a digital display showing 5.5°C and the word "REFRIMATE" below it. The interior is illuminated and contains six cans of beer.

Wine cooler with a digital display showing 14°C and the word "REFRIMATE" below it. The interior is illuminated and contains several bottles of wine.

Open shelving unit with two shelves, each holding a small potted plant.

Two green upholstered bar stools with wooden legs.

# VISA COOLER 1800 L

VCM1800PVPB



Gabinete  
INTERNO BRANCO  
LED no TETO

VCM1800PVPP



Gabinete  
INTERNO PRETO  
LED na COLUNA

RESFRIADOS

ILUMINAÇÃO  
LED 6500k

CONTROLADOR  
DIGITAL

AR FORÇADO

TEMPERATURA (°C)  
0 a 7

OPCIONAL VIDRO DUPLA  
COM AQUECIMENTO

VCEF1800VPB



Gabinete  
**INTERNO BRANCO**  
LED no TETO

VCEF1800VPP



Gabinete  
**INTERNO PRETO**  
LED na COLUNA

 **EXTRA FRIO**

 **ILUMINAÇÃO  
LED 6500k**

 **CONTROLADOR  
DIGITAL**

 **AR FORÇADO**

 **TEMPERATURA (°C)  
-5,0**

 **VIDRO DUPLO  
COM AQUECIMENTO**

# VISA COOLER 1300 L

VCCEI300PVPB



Gabinete  
**INTERNO BRANCO**  
LED no TETO

VCCEI300VPPP



Gabinete  
**INTERNO PRETO**  
LED na COLUNA

VCCEI300PS



ILUMINAÇÃO  
LED 6500k

CONTROLADOR  
DIGITAL

AR FORÇADO

TEMPERATURA (°C)  
-7,5

VIDRO DUPLO  
COM AQUECIMENTO

VCM1300VPB



Gabinete  
**INTERNO BRANCO**  
LED no TETO

VCM1300VPP



Gabinete  
**INTERNO PRETO**  
LED na COLUNA

VCCO1300VPB



VCCO1300VPP



 **RESFRIADOS**

 **CONGELADOS**



ILUMINAÇÃO  
LED 6500k



CONTROLADOR  
DIGITAL



AR FORÇADO



TEMPERATURA (°C)  
**0 a 7**



TEMPERATURA (°C)  
**-18,0**

# VISA COOLER 570 L

VCCE570PVPP

VCCE570PVPB

## CAPACIDADE

75 garrafas 1L  
196 garrafas 600ml  
256 garrafas 330ml  
294 latas 473ml  
392 latas 350ml

## CERVEJAS



ILUMINAÇÃO  
LED 6500k



CONTROLADOR  
DIGITAL



AR FORÇADO



TEMPERATURA (°C)  
-7,5; -5,5; -2,5; 2,0



VIDRO DUPLO  
COM AQUECIMENTO

VCCE570PS



VCCE570PJ



 **CONTROLADOR  
DIGITAL**

 **AR FORÇADO**

# VISA COOLER 570 L

VCM570PVPP

VCM570VPB



## CAPACIDADE

196 garrafas 600ml  
392 latas 350ml

\* Equipamento não  
destinado para  
cervejas.



ILUMINAÇÃO  
LED 6500k



CONTROLADOR  
DIGITAL



AR FORÇADO



TEMPERATURA (°C)  
0 a 7

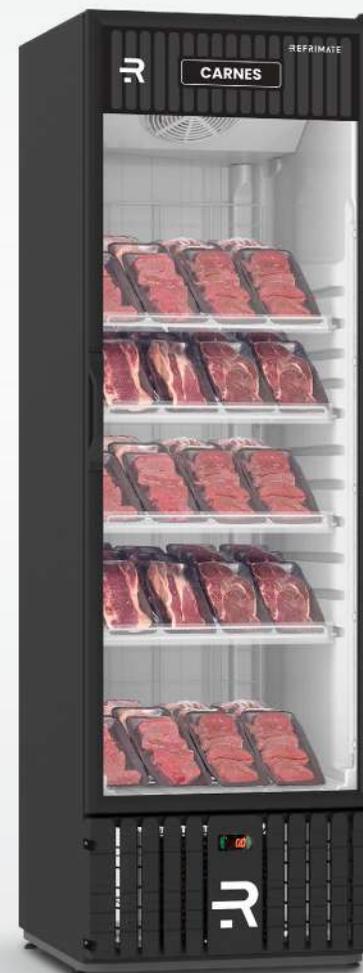


OPCIONAL VIDRO DUPLO  
COM AQUECIMENTO

VCCA570PVPP



VCCA570VPB



 ILUMINAÇÃO  
LED 6500k

 CONTROLADOR  
DIGITAL

 AR FORÇADO

 TEMPERATURA (°C)  
0 a 5

 VIDRO DUPLO  
COM AQUECIMENTO

# VISA COOLER 570 L

VCCO570PVPP



VCCO570PVPB



VCCO570PVBB



VCCO570PS AF

VCCO570PS E



ILUMINAÇÃO  
LED 6500k



CONTROLADOR  
DIGITAL



AR FORÇADO



TEMPERATURA (°C)  
-18,0



VIDRO DUPLO  
COM AQUECIMENTO



TEMPERATURA (°C)  
-18 a 5

VCS570PVPP



VCS570PVPB



VCS570PVBB



**ILUMINAÇÃO  
LED 6500k**



**CONTROLADOR  
DIGITAL**



**AR FORÇADO**



**TEMPERATURA (°C)  
-22,0**



**120 CAPACIDADE  
POTES 2L**



**VIDRO DUPLO  
COM AQUECIMENTO**

# VISA COOLER MULTIPORTAS

VCM5P

Gabinete  
**INTERNO BRANCO**  
**LED no TETO**

VCM4P



 RESFRIADOS

 **ILUMINAÇÃO  
LED 6500k**

 **CONTROLADOR  
DIGITAL**

 **AR FORÇADO**

 **TEMPERATURA (°C)**  
Resfriados 0 a 7 | Extra Frio -5 | Congelados -18

 **OPCIONAL VIDRO DUPLO  
COM AQUECIMENTO**

VCM3P



Gabinete  
INTERNO PRETO  
LED na COLUNA

VCM2P



 RESFRIADOS  EXTRA FRIO

 RESFRIADOS  EXTRA FRIO  CONGELADOS

# VISA COOLER 400 L

VCCE400PVPP

Gabinete  
INTERNO PRETO  
LED na COLUNA

## CAPACIDADE

60 garrafas 1L  
144 garrafas 600ml  
192 garrafas 330ml  
210 latas 473ml  
280 latas 350ml

CERVEJAS



VCCE400PVPB

Gabinete  
INTERNO BRANCO  
LED no TETO



ILUMINAÇÃO  
LED 6500k



CONTROLADOR  
DIGITAL



AR FORÇADO



TEMPERATURA (°C)  
-5,5; -2,5; 2,0; 4,0

VCCE400PS



VCCE400PJ



 **CONTROLADOR  
DIGITAL**

 **AR FORÇADO**

# VISA COOLER 400 L

VCM400PVPP



VCM400VPB



## CAPACIDADE

144 garrafas 600ml  
280 latas 350ml

\* Equipamento não  
destinado para  
cervejas.

 ILUMINAÇÃO  
LED 6500k

 TERMOSTATO  
MECÂNICO

 AR FORÇADO

 TEMPERATURA (°C)  
0 a 7

VCCA400VPP



VCCA400VPB



ILUMINAÇÃO  
LED 6500k

CONTROLADOR  
DIGITAL

AR FORÇADO

TEMPERATURA (°C)  
0 a 5

# VISA COOLER 400 L

VCCO400PVPP



VCCO400PVPB



VCCO400PVBB



VCCO400PS AF

VCCO400PS E



ILUMINAÇÃO LED 6500k

CONTROLADOR DIGITAL

AR FORÇADO

TEMPERATURA (°C) -18,0

VIDRO DUPLO COM AQUECIMENTO

TEMPERATURA (°C) -18 a 5

VCS400PVPP



VCS400PVPB



VCS400PVBB



 ILUMINAÇÃO  
LED 6500k

 CONTROLADOR  
DIGITAL

 AR FORÇADO

 TEMPERATURA (°C)  
-22,0

 72 CAPACIDADE  
POTES 2L

 VIDRO DUPLO  
COM AQUECIMENTO

# VISA COOLER 300 L

VCM300PVPP



VCEF300PVPP



VCCO300PVPP



Gabinete  
INTERNO PRETO  
LED na COLUNA

RESFRIADOS EXTRA FRIO CONGELADOS

ILUMINAÇÃO  
LED 6500k

AR FORÇADO

CONTROLADOR  
DIGITAL

PORTAS EM  
VIDRO DÚPLO  
TEMPERADO

VCM300PVPB



VCEF300PVPB



VCCO300PVPB



Gabinete  
INTERNO BRANCO  
LED no TETO

RESFRIADOS EXTRA FRIO CONGELADOS

ILUMINAÇÃO  
LED 6500k

AR FORÇADO

CONTROLADOR  
DIGITAL

PORTAS EM  
VIDRO DUPLO  
TEMPERADO

# Especificações Técnicas

- Modelo Resfriados: Frutas e Verduras ou Frios e Laticínios
- Modelo Extra Frio: Carnes ou Bebidas
- Sistema de refrigeração: Ar Forçado
- Controlador digital de temperatura
- Controle de temperatura: Termostato Mecânico (mod. VCM 400PV)
- Gabinete externo em chapa galvanizada pintada
- Gabinete interno em chapa de PSAI branca ou preto (só modelos de 1 porta)
- Gabinete interno em chapa galvanizada pintada (mod. Visa Cooler Multiportas)

- Iluminação em LED no teto (nas colunas quando gabinete interno em preto)
- Isolamento térmico em poliuretano injetado
- Prateleiras: Grades aramadas com regulagem de altura
- Pés com regulagem de altura
- Porta de vidro com aquecimento (VCEF1800PV, VCCE1300PV, VCCO1300PV, VCCE570PV, VCCO570PV, VCS570PV, VCCO400PV, VCS400PV e VCCO300PV)

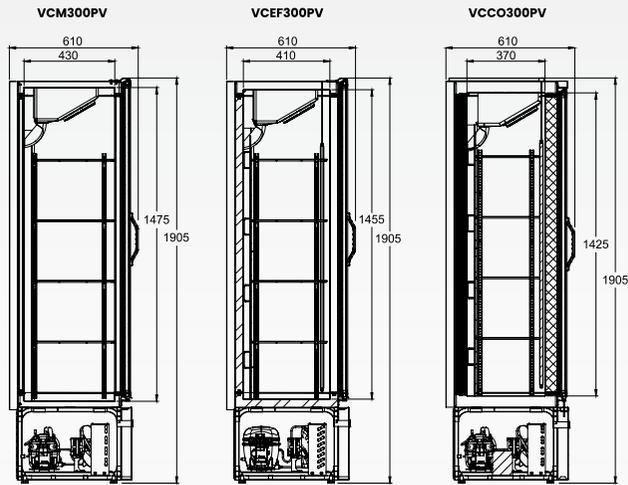
\* Vidros sujeitos à condensação conforme variação da umidade relativa do ar.

## Dados Técnicos

VISA COOLER							
Modelo	Dimensões (mm)			Volume (L)	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura				
VCCEI300	1300	780	2060	1300	50 ou 60	220	-7,5
VCCE570PV	650	750	2065	570	50 ou 60	127 ou 220	-7,5; -5,5; -2,5; 2,0
VCCE570PS	650	750	2065	570	50 ou 60	127 ou 220	-7,5; -5,5; -2,5; 2,0
VCCE570PJ	650	750	2065	570	50 ou 60	127 ou 220	-7,5; -5,5; -2,5; 2,0
VCCE400PV	600	610	1985	400	50 ou 60	127 ou 220	-5,5; -2,5; 2,0; 4,0
VCCE400PS	600	610	1985	400	50 ou 60	127 ou 220	-5,5; -2,5; 2,0; 4,0
VCCE400PJ	600	610	1985	400	50 ou 60	127 ou 220	-5,5; -2,5; 2,0; 4,0
VCM570PV	650	750	2065	570	50 ou 60	127 ou 220	0 a 7
VCM400PV	600	610	1985	400	50 ou 60	127 ou 220	0 a 7
VCM5P	3080	655	1990	2000	50 ou 60	220	0 a 7
VCM4P	2460	655	1990	1600	50 ou 60	220	0 a 7
VCM3P	1840	655	1990	1200	50 ou 60	220	0 a 7
VCM2P	1220	655	1990	800	50 ou 60	220	0 a 7
VCM1800	1960	770	2060	1827	50 ou 60	220	0 a 7
VCM1300	1300	770	2060	1300	50 ou 60	220	0 a 7
VCCO1300	1450	770	2060	1300	50 ou 60	220	-18

VISA COOLER							
Modelo	Dimensões (mm)			Volume (L)	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura				
VCCO2P	1220	655	1990	800	50 ou 60	220	-18
VCCO570PV	715	825	2065	570	50 ou 60	220	-18
VCCO570PS	715	825	2065	570	50 ou 60	220	-18
VCCO400PV	600	650	1985	400	50 ou 60	220	-18
VCCO400PS	600	650	1985	400	50 ou 60	220	-18
VCCA570PV	650	750	2065	570	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
VCCA400PV	600	650	1985	400	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
VCS570PV	715	825	2065	570	50 ou 60	220	-22
VCS400PV	600	650	1985	400	50 ou 60	220	-22
VCEF1800	1960	780	2060	1725	50 ou 60	220	-5
VCEF3P	1840	655	1990	1200	50 ou 60	220	-5
VCEF2P	1220	655	1990	800	50 ou 60	220	-5
VCM300	510	610	1905	286	50 ou 60	127 ou 220	0 a 7
VCEF300	510	610	1905	286	50 ou 60	220	-5
VCCO300	510	610	1905	286	50 ou 60	220	-18

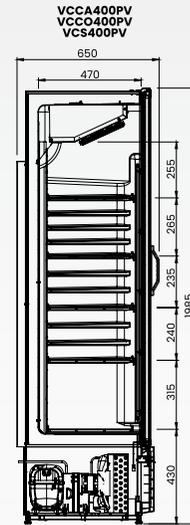
\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



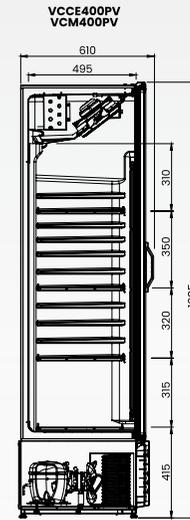
**VISA COOLER RESFRIADOS 300L**

**VISA COOLER EXTRA FRIO 300L**

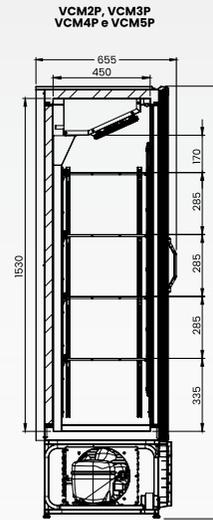
**VISA COOLER CONGELADOS 300L**



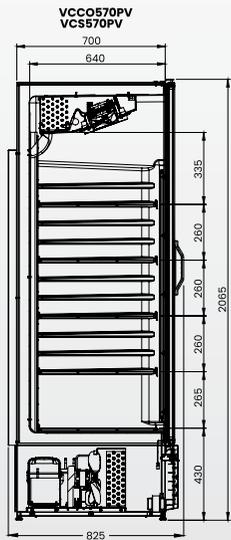
**VISA COOLER CARNES 400**  
**VISA COOLER CONGELADOS 400**  
**VISA COOLER SORVETES 400**



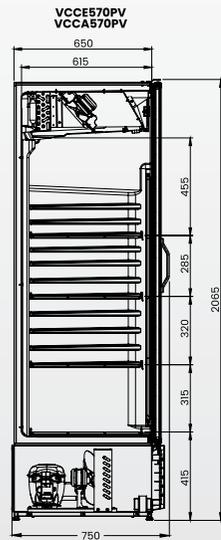
**VISA COOLER CERVEJA 400**  
**VISA COOLER MULTIUSO 400**



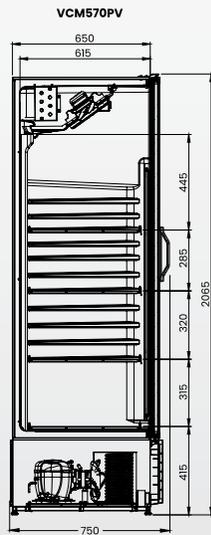
**VISA COOLER MULTIPORTAS**



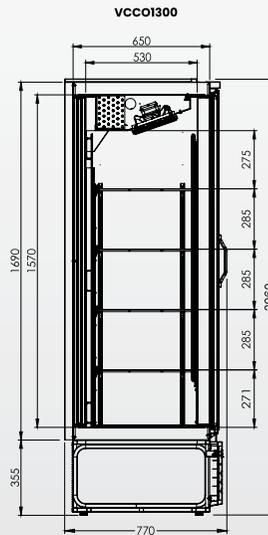
**VISA COOLER CONGELADOS 570**  
**VISA COOLER SORVETES 570**



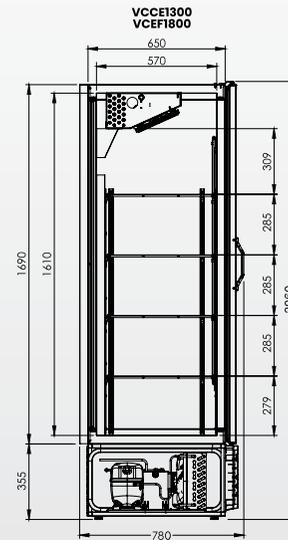
**VISA COOLER CERVEJA 570**  
**VISA COOLER CARNE 570**



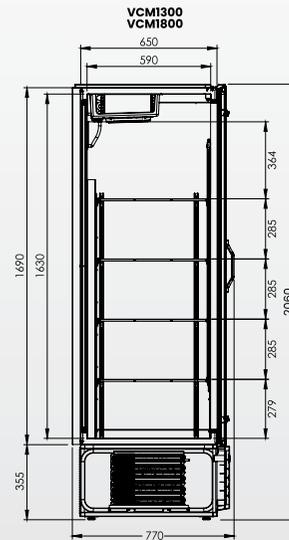
**VISA COOLER RESFRIADOS 570**



**VISA COOLER CONGELADOS 1300**



**VISA COOLER CERVEJA 1300**  
**VISA COOLER EXTRA FRIO 1800**



**VISA COOLER RESFRIADOS 1300 E 1800**

# CERVEJEIRAS 230L *Linha Home*

VCCE230PVPP

VCCE230VPB

VCCE230PS

## CAPACIDADE

48 garrafas 1L  
75 garrafas 600ml  
144 garrafas 330ml  
180 latas 473ml  
240 latas 350ml



 ILUMINAÇÃO  
LED AZUL

 CONTROLADOR  
DIGITAL

 AR FORÇADO

 TEMPERATURA (°C)  
-6 a 6

 VIDRO DUPLO  
COM AQUECIMENTO

# CERVEJEIRAS 130L *Linha Home*

REFRIMATE®

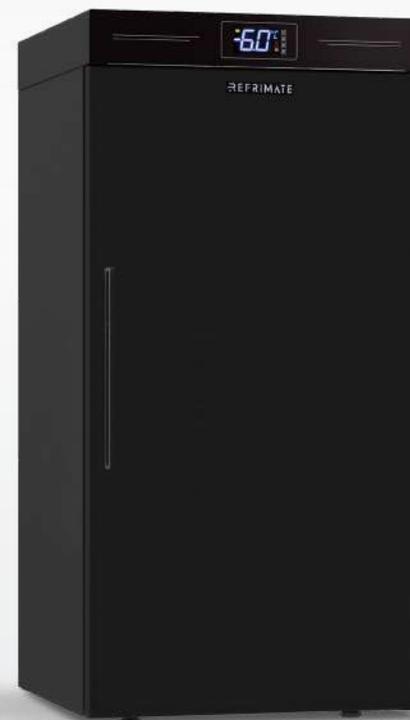
VCCEI30VPP



VCCEI30VPB



VCCEI30PS



## CAPACIDADE

- 24 garrafas 1L
- 40 garrafas 600ml
- 90 garrafas 330ml
- 108 latas 473ml
- 126 latas 350ml

ILUMINAÇÃO  
LED AZUL

CONTROLADOR  
DIGITAL

AR FORÇADO

TEMPERATURA (°C)  
-6 a 6

VIDRO DUPLO  
COM AQUECIMENTO

# CERVEJEIRAS 86L *Linha Home*

VCCE86VPP



VCCE86VPB



VCCE86PS



## CAPACIDADE

15 garrafas 1L  
27 garrafas 600ml  
54 garrafas 330ml  
66 latas 473ml  
78 latas 350ml

 ILUMINAÇÃO  
LED AZUL

 CONTROLADOR  
DIGITAL

 AR FORÇADO

 TEMPERATURA (°C)  
-6 a 6

 VIDRO DUPLO  
COM AQUECIMENTO

# ADEGAS *Linha Home*

REFRIMATE®

AD230PV



**56**  
garrafas  
750ml

AD130PV



**36**  
garrafas  
750ml

AD86PV



**21**  
garrafas  
750ml



ILUMINAÇÃO  
LED AZUL



CONTROLADOR  
DIGITAL



ESTÁTICO  
(Placa Fria)



VIDRO DUPLO  
COM AQUECIMENTO



TEMPERATURA (°C)  
6 a 20

## Especificações Técnicas

- Sistema de refrigeração cervejeiras: Ar Forçado
- Sistema de refrigeração adegas: Estático
- Controlador digital de temperatura
- Gabinete externo em chapa galvanizada pintada
- Gabinete interno em chapa de PSAI branca ou preto
- Iluminação em LED azul no teto
- Porta de vidro duplo com aquecimento
- Isolamento térmico em poliuretano injetado

- Prateleiras cervejeiras: Grades aramadas com regulagem de altura
- Prateleiras adegas: Grades aramadas com correções deslizantes
- Pés com regulagem de altura

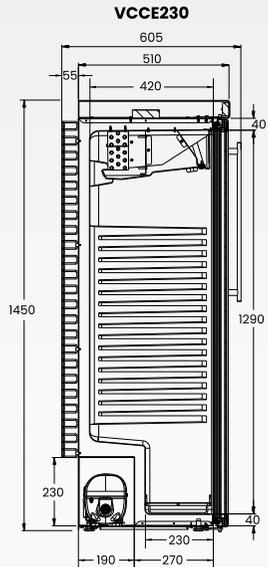
Obs.: Modelo porta sólida não possui iluminação.

\* Vidros sujeitos à condensação conforme variação da umidade relativa do ar.

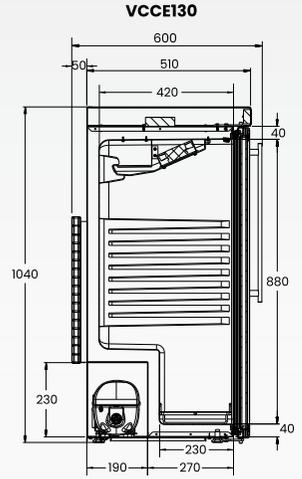
## Dados Técnicos

VISA COOLER HOME							
Modelo	Dimensões (mm)			Volume (L)	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura				
VCCE230PV	520	605	1450	230	50 ou 60	127 ou 220	-6 a 6
VCCE230PS	520	605	1450	230	50 ou 60	127 ou 220	-6 a 6
VCCEI30PV	520	600	1040	130	50 ou 60	127 ou 220	-6 a 6
VCCEI30PS	520	600	1040	130	50 ou 60	127 ou 220	-6 a 6
VCCE86PV	520	600	780	86	50 ou 60	127 ou 220	-6 a 6
VCCE86PS	520	600	780	86	50 ou 60	127 ou 220	-6 a 6
AD230PV	520	585	1450	230	50 ou 60	127 ou 220	6 a 20
ADI30PV	520	580	1040	130	50 ou 60	127 ou 220	6 a 20
AD86PV	520	575	780	86	50 ou 60	127 ou 220	6 a 20
VCCEP230PV	520	600	1400	230	50 ou 60	127 ou 220	-6 a 6
VCCEP130PV	520	590	990	130	50 ou 60	127 ou 220	-6 a 6
VCCEP86PV	520	590	730	86	50 ou 60	127 ou 220	-6 a 6

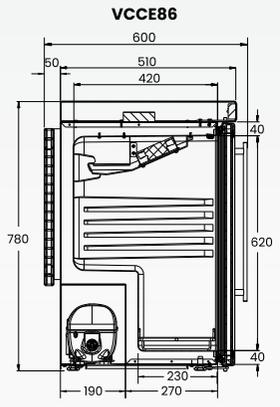
\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



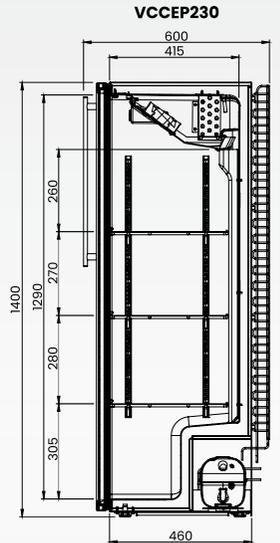
**VISA COOLER  
CERVEJA 230L**



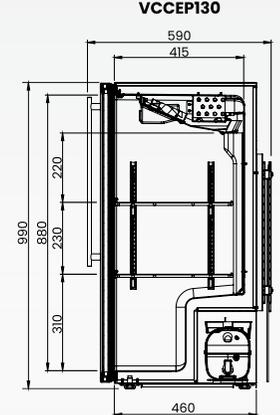
**VISA COOLER  
CERVEJA 130L**



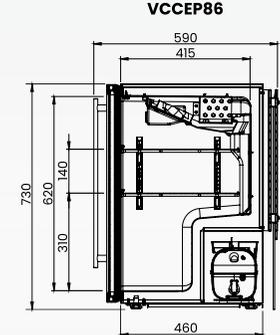
**VISA COOLER  
CERVEJA 86L**



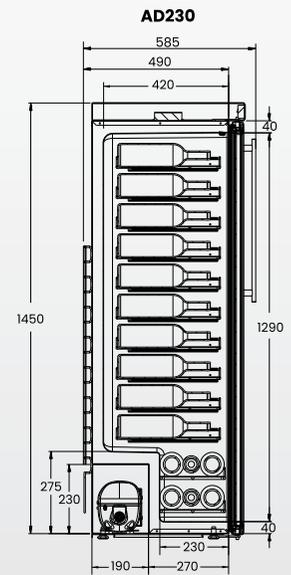
**VISA COOLER  
CERVEJA PLUS 230L**



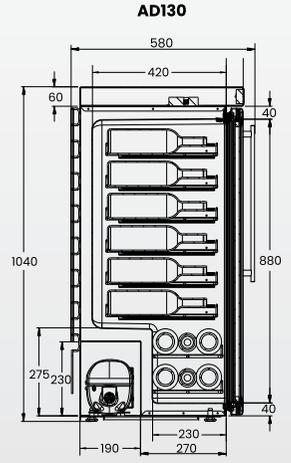
**VISA COOLER  
CERVEJA PLUS 130L**



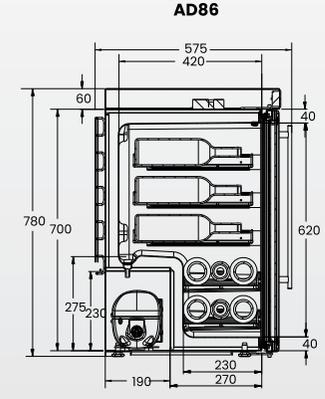
**VISA COOLER  
CERVEJA PLUS 86L**



**ADEGA 230L**



**ADEGA 130L**



**ADEGA 86L**

# VISA COOLER CHOPP

VCCH570



## CAPACIDADE

02 barris 50L  
03 barris 30L  
04 barris 20L



TORNEIRAS ESTILO  
ITALIANAS



CONTROLADOR  
DIGITAL



AR FORÇADO



TEMPERATURA (°C)  
-2,5

# Especificações Técnicas

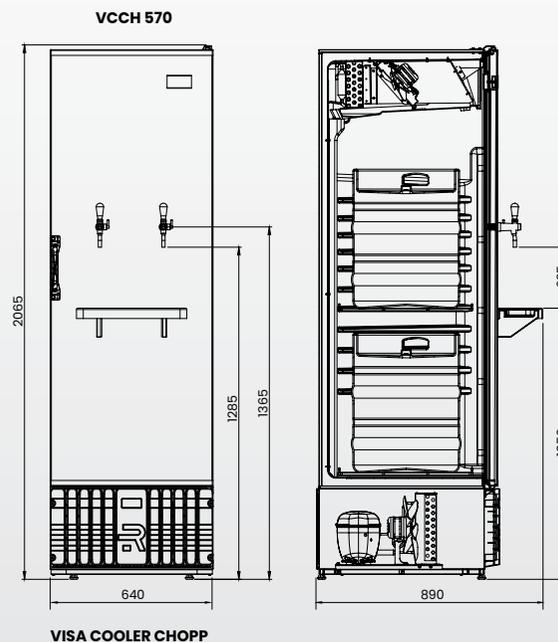
- Sistema de refrigeração: Ar forçado
- Controlador digital de temperatura
- Gabinete externo em aço galvanizado pintado
- Gabinete interno em PSAI branco
- Porta em aço galvanizado pintado com sistema de abertura pivotante (opcional adesivo personalizado)

- Duas torneiras estilo italianas com acabamento cromado
- Pés com regulagem de altura
- \* Consultar opções de torneiras

## Dados Técnicos

VISA COOLER CHOPP							
Modelo	Dimensões (mm)			Volume (L)	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura				
VCCH570	640	890	2065	570	50 ou 60	127 ou 220	-2,5

\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



# VISA COOLER STORAGE

EQUIPAMENTO DESTINADO AO ARMAZENAMENTO DE CERVEJA

VCS900



VCS750



VCS1900



 **CONTROLADOR DIGITAL**

 **AR FORÇADO**

 **TEMPERATURA (°C)**  
**-5 a 3**

# Especificações Técnicas

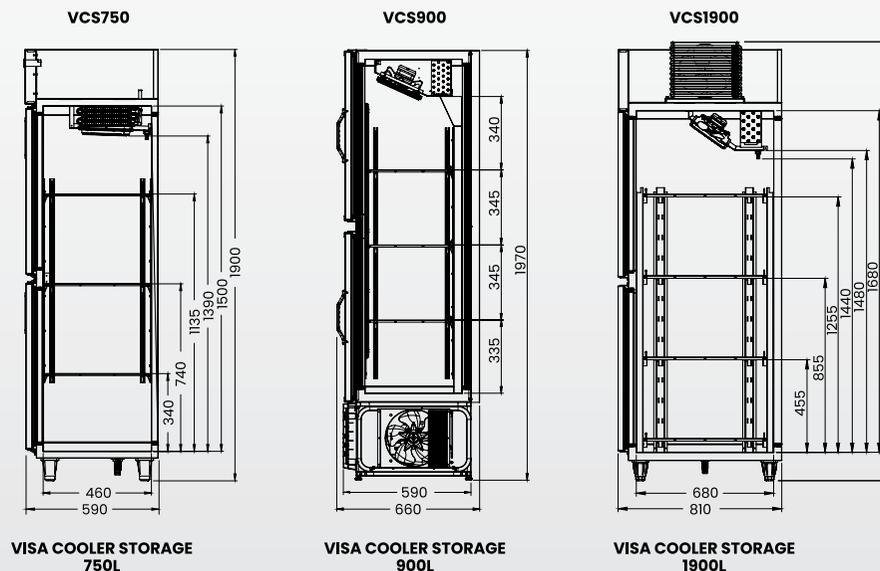
- Sistema de refrigeração: Ar forçado
- Controlador digital de temperatura
- Gabinete externo em aço galvanizado pintado
- Gabinete interno em aço galvanizado com isolamento térmico em poliuretano injetado
- Porta em aço galvanizado com sistema de abertura pivotante, puxador em ângulo de 45° (VCS750 e VCS1900), com adesivo personalizado
- Prateleiras amadas com pintura epóxi branca e com regulagem de altura através de cremalheiras e suportes
- Pés com regulagem de altura

## Dados Técnicos

VISA COOLER STORAGE							
Modelo	Dimensões (mm)			Volume (L)	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura				
VCS750	1080	590	1900	744	50 ou 60	127 ou 220	-5 a 3
VCS900	1220	660	1970	900	50 ou 60	127 ou 220	-5 a 3
VCS1900	1560	810	2155	1900	50 ou 60	127 ou 220	-5 a 3

CAPACIDADE DE ARMAZENAGEM		
Modelo	Garrafa 1000ml	Garrafa 600ml
VCS750	134	240
VCS900	192	300
VCS1900	384	577

\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



# MINI CÂMARA GELO

Mini Câmara Gelo

MCG400 AF

MCG400 E

Mini Câmara Gelo

MCG570 AF

MCG570 E

 **PADRÃO ESTÁTICO**

 **OPCIONAL AR FORÇADO**



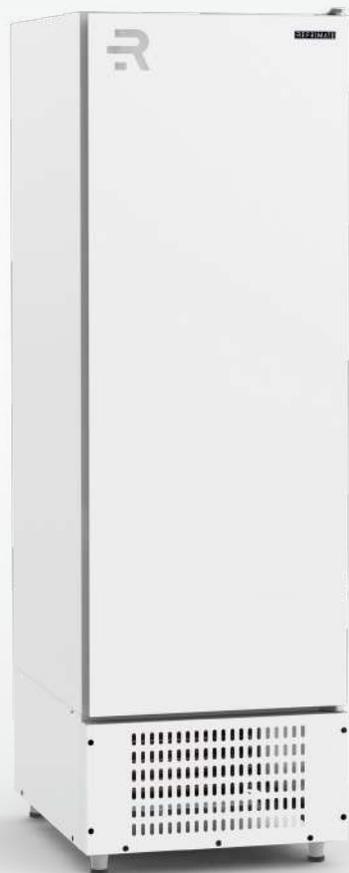
 **TERMOSTATO MECÂNICO**

 **ESTÁTICO**

 **TEMPERATURA (°C)**  
**-12,0**

Mini Câmara Gelo

MCG700 E



Mini Câmara Gelo

MCG1100 E



TERMOSTATO  
MECÂNICO



ESTÁTICO



TEMPERATURA (°C)  
-12,0

# MINI CÂMARA GELO

Mini Câmara Gelo  
MCG1800 E



Mini Câmara Gelo  
MCG4000 AF



TERMOSTATO  
MECÂNICO



ESTÁTICO



TEMPERATURA (°C)  
-12,0



CONTROLADOR  
DIGITAL



AR FORÇADO



TEMPERATURA (°C)  
-12,0

## Especificações Técnicas

\* MCG400, MCG570, MCG700, MCG1100 e MCG1800:

- Sistema de refrigeração estático (opcional ar forçado nos modelos 400L e 570L)
- Controle de temperatura: termostato mecânico

\* MCG4000:

- Sistema de refrigeração por ar forçado
- Controlador digital de temperatura

- Gabinete interno em aço galvanizado com isolamento térmico em poliuretano injetado
- Gabinete externo (frente e laterais) em aço galvanizado pintado (opcional adesivo personalizado)
- Portas com sistema pivotante, fechamento automático e puxador em ângulo de 45° (exceto MCG400, MCG570 e MCG4000)
- Pés fixos com regulagem de altura

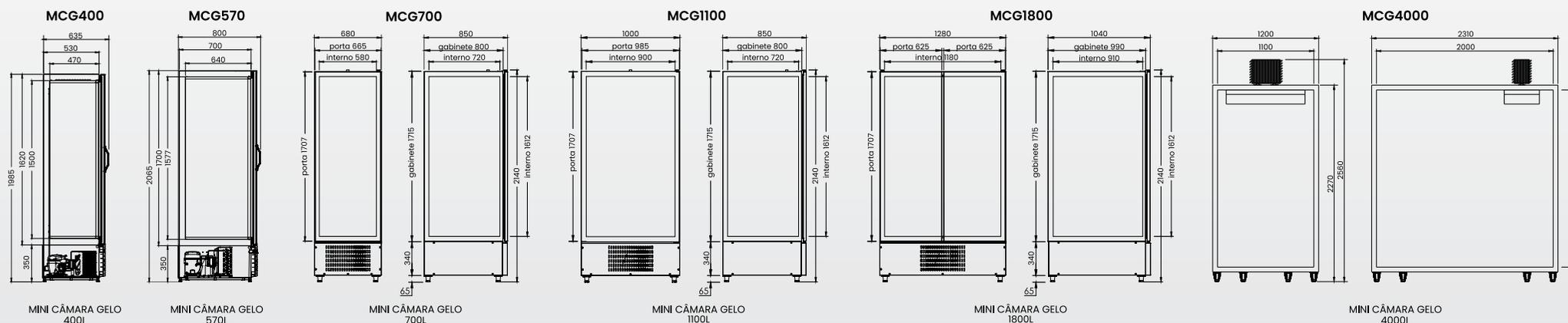
OPCIONAL:

- Estante móvel em aço inox

## Dados Técnicos

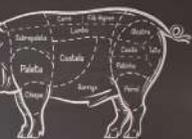
MINI CÂMARA GELO							
Modelo	Dimensões (mm)			Volume (L)	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura				
MCG400	600	635	1985	400	50 ou 60	127 ou 220	-12,0
MCG570	715	800	2065	570	50 ou 60	127 ou 220	-12,0
MCG700	680	850	2140	680	50 ou 60	127 ou 220	-12,0
MCG1100	1000	850	2140	1050	50 ou 60	127 ou 220	-12,0
MCG1800	1280	1040	2140	1750	50 ou 60	127 ou 220	-12,0
MCG4000	1200	2310	2560	4000	50 ou 60	127 ou 220	-12,0

\*Classe climática 4: 25°C / 60% UR



# LINHA AÇOUGUE

Cortes de Carne de Porco



Cortes Bovinos





Cortes Bovinos

COUGUA



REFRIMATE

# EXPOSITOR AÇOUGUE

LINHA VANGUARD

Expositor Açougue Vanguard  
Vidro Reto Misto

EAVVR2000M



Expositor Açougue Vanguard  
Vidro Reto Gancheira

EAVVR2000G



Expositor Açougue Vanguard  
Vidro Reto Prateleira

EAVVR2000P



ILUMINAÇÃO  
LED 3000k

ESTÁTICO

TERMOSTATO  
MECÂNICO

REVESTIMENTO  
INTERNO EM  
AÇO INOX

BANDEJAS EM PS/PI  
PRETAS INCLUSAS

OPCIONAL VIDRO COM  
AQUECIMENTO

Expositor Açougue Vanguard  
Vidro Curvo Gancheira

**EAVVC2000G**



Expositor Açougue Vanguard  
Vidro Curvo Misto

**EAVVC2000M**



Expositor Açougue Vanguard  
Vidro Curvo Prateleira

**EAVVC2000P**



**ILUMINAÇÃO  
LED 3000k**



**ESTÁTICO**



**TERMOSTATO  
MECÂNICO**



**REVESTIMENTO  
INTERNO EM  
AÇO INOX**



**BANDEJAS EM PSAL  
PRETAS INCLUSAS**



**OPCIONAL VIDRO COM  
AQUECIMENTO**

# EXPOSITOR AÇOUGUE

LINHA VANGUARD

Expositor Açougue Vanguard  
Vidro Curvo Prateleira

EAVVR3000P



Expositor Açougue Vanguard  
Vidro Reto Gancheira

EAVVR3000G



Expositor Açougue Vanguard  
Vidro Reto Misto

EAVVR3000M



ILUMINAÇÃO  
LED 3000k



ESTÁTICO



TERMOSTATO  
MECÂNICO



REVESTIMENTO  
INTERNO EM  
AÇO INOX



BANDEJAS EM PSAI  
PRETAS INCLUSAS



OPCIONAL VIDRO COM  
AQUECIMENTO

Expositor Açogue Vanguard  
Alto Vidro Reto

EAVAVR



ILUMINAÇÃO  
LED 3000k



ESTÁTICO



TERMOSTATO  
MECÂNICO



REVESTIMENTO  
INTERNO EM  
AÇO INOX



BANDEJAS EM PS/PE  
PRETAS INCLUSAS



OPCIONAL VIDRO COM  
AQUECIMENTO

## Especificações Técnicas

- Sistema de refrigeração: Estático
- Controle de temperatura: Termostato mecânico
- Iluminação em LED 3000K
- Gabinete externo em aço galvanizado pintado
- Gabinete interno em aço inox 430
- Isolamento térmico em poliuretano injetado
- Portas em vidro temperado

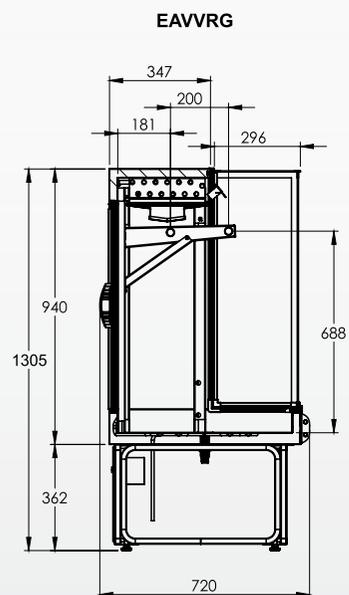
- Vidro frontal curvo ou reto temperado (opcional com aquecimento)
- Pés com regulagem de altura
- Bandejas em PSAl pretas inclusas

\* Vidros sujeitos à condensação conforme variação da umidade relativa do ar.

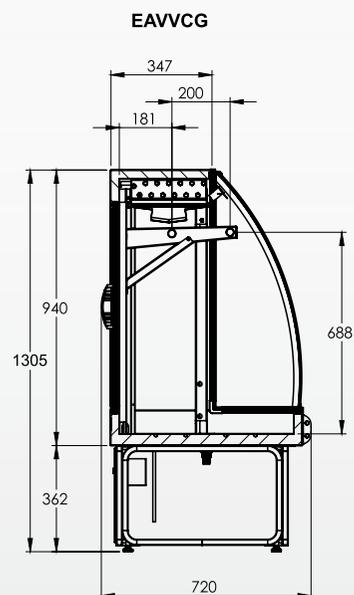
## Dados Técnicos

EXPOSITOR DE AÇOUGUE VANGUARD							
Modelo	Dimensões (mm)			Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*	Bandeja plástica (unid)
	Frente	Profundidade	Altura				
EAVVRG3000	3000	720	1305	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10	08
EAVVRP3000	3000	720	1305	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10	24
EAVVRM3000	3000	720	1305	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10	16
EAVVRG2000	2010	720	1305	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10	05
EAVVRP2000	2010	720	1305	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10	15
EAVVRM2000	2010	720	1305	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10	11
EAVVCG2000	2010	720	1305	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10	05
EAVVCP2000	2010	720	1305	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10	15
EAVVCM2000	2010	720	1305	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10	11
EAVAVR2000	2010	735	2120	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10	15
EAVVGI500	1510	720	1305	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10	04
EAVVRPI500	1510	720	1305	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10	12
EAVVGI500	1510	720	1305	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10	04
EAVVCP1500	1510	720	1305	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10	12

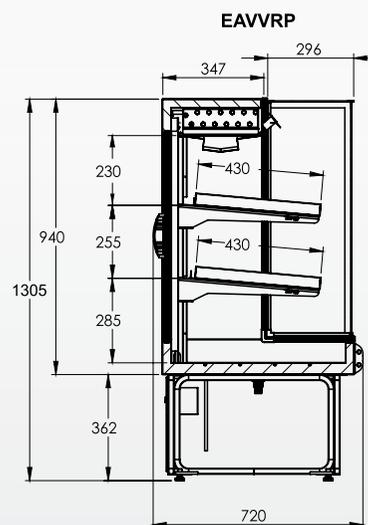
\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



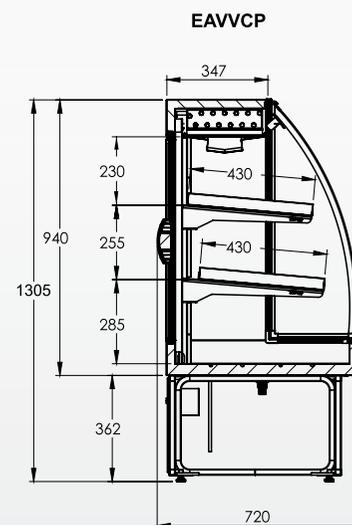
**EXPOSITOR AÇOUGUE  
VANGUARD  
VIDRO RETO GANCHEIRA**



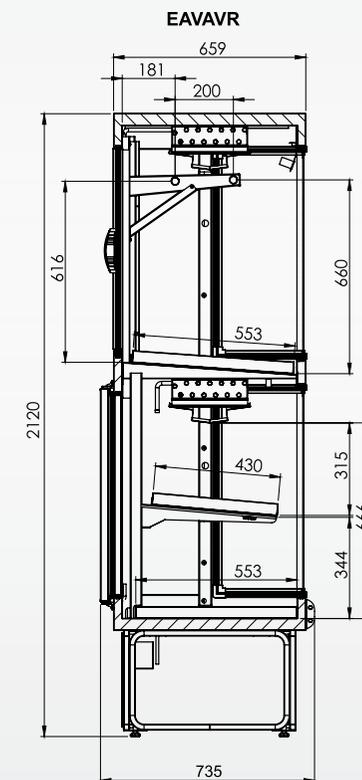
**EXPOSITOR AÇOUGUE  
VANGUARD  
VIDRO CURVO GANCHEIRA**



**EXPOSITOR AÇOUGUE  
VANGUARD  
VIDRO RETO PRATELEIRA**



**EXPOSITOR AÇOUGUE  
VANGUARD  
VIDRO CURVO PRATELEIRA**



**EXPOSITOR AÇOUGUE  
VANGUARD  
ALTO VIDRO RETO**

# EXPOSITOR AÇOUGUE

LINHA ATLANTIS

Expositor Açougue Atlantis  
Gancheira

EAAG3000



ILUMINAÇÃO  
LED 3000k



ESTÁTICO



CONTROLADOR  
DIGITAL



REVESTIMENTO  
INTERNO E EXTERNO  
EM AÇO INOX

## Especificações Técnicas

- Sistema de refrigeração: Estático
- Iluminação em LED 3000K
- Controlador digital de temperatura
- Gabinete externo e interno em aço inox 430
- Vidro frontal temperado (opcional duplo com aquecimento)
- Isolamento térmico em poliuretano injetado

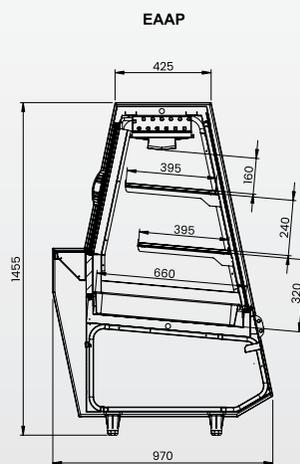
- Portas traseira deslizantes em vidro temperado
- Prateleiras em aço inox (EAAP)
- Gancheiras em aço inox (EAAG)
- Pés termoplásticos com regulagem de altura
- Bandejas em PSAI

\* Vidros sujeitos à condensação conforme variação da umidade relativa do ar.

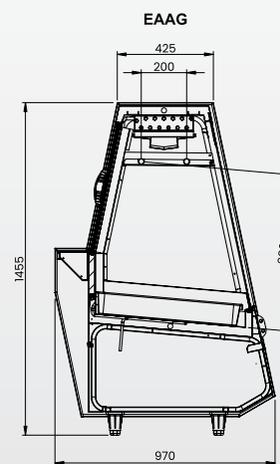
## Dados Técnicos

EXPOSITOR AÇOUQUE ATLANTIS						
Modelo	Dimensões (mm)			Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura			
EAAG3000	2940	970	1455	50 ou 60	220	3 a 10
EAAG2000	2000	970	1455	50 ou 60	220	3 a 10
EAAG1500	1500	970	1455	50 ou 60	220	3 a 10
EAAP3000	2940	970	1455	50 ou 60	220	3 a 10
EAAP2000	2000	970	1455	50 ou 60	220	3 a 10
EAAP1500	1500	970	1455	50 ou 60	220	3 a 10

\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



EXPOSITOR AÇOUQUE  
ATLANTIS PRATELEIRAS



EXPOSITOR AÇOUQUE  
ATLANTIS GANCHEIRA

# MINI CÂMARA

LINHA VANGUARD

Mini Câmara Vanguard  
Resfriados 1350 Inox

**MCVR1350I**



Mini Câmara Vanguard  
Resfriados 1350 Preto

**MCVR1350P**



Mini Câmara Vanguard  
Resfriados 1350 Branco

**MCVR1350B**



 RESFRIADOS



AR FORÇADO



CONTROLADOR  
DIGITAL



REVESTIMENTO  
EXTERNO EM AÇO  
INOX OU PINTADO

Mini Câmara Vanguard  
Resfriados 1900 Inox

MCVR1900I



Mini Câmara Vanguard  
Resfriados 1900 Preto

MCVR1900P



Mini Câmara Vanguard  
Resfriados 1900 Branco

MCVR1900B



RESFRIADOS EXTRA FRIO CONGELADOS



AR FORÇADO



CONTROLADOR DIGITAL



REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX OU PINTADO

# MINI CÂMARA

## LINHA VANGUARD

Mini Câmara Vanguard  
Resfriados 2900 Inox

**MCVR2900I**



Mini Câmara Vanguard  
Resfriados 2900 Preto

**MCVR2900P**



Mini Câmara Vanguard  
Resfriados 2900 Branco

**MCVR2900B**



 **RESFRIADOS**

 **AR FORÇADO**

 **CONTROLADOR DIGITAL**

 **REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX OU PINTADO**

Mini Câmara Vanguard  
Resfriados 4000 Inox

**MCVR4000I**



Mini Câmara Vanguard  
Resfriados 4000 Preto

**MCVR4000P**



Mini Câmara Vanguard  
Resfriados 4000 Branco

**MCVR4000B**



 RESFRIADOS
  EXTRA FRIO
  CONGELADOS

 AR FORÇADO

 CONTROLADOR DIGITAL

 REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX OU PINTADO

## Especificações Técnicas

- Sistema de refrigeração: Ar forçado
- Controlador digital de temperatura
- Gabinete externo em aço inox 430 ou em aço galvanizado pintado
- Gabinete interno em aço galvanizado (fundo em aço inox)
- Isolamento térmico em poliuretano injetado
- Pés termoplásticos com regulagem de altura

### OPCIONAIS:

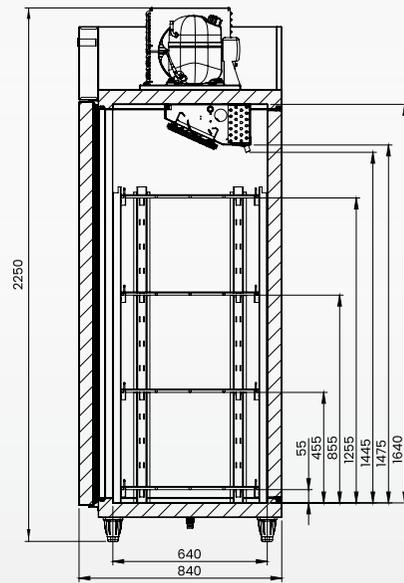
- Gancheiras internas
- Prateleiras em aramado com regulagem de altura

## Dados Técnicos

MINI CÂMARA							
Modelo	Dimensões (mm)			Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*	Capacidade de carga (Kg)
	Frente	Profundidade	Altura				
MCVRI350I MCVRI350P MCVRI350B	1110	810	2250	50 ou 60	127 ou 220	0 a 7	450
MCVRI900I MCVRI900P MCVRI900B	1560	810	2250	50 ou 60	127 ou 220	0 a 7	700
MCVEFI900I MCVEFI900P MCVEFI900B	1560	810	2250	50 ou 60	220	-5 a 5	700
MCVCOI900I MCVCOI900P MCVCOI900B	1560	840	2250	50 ou 60	220	-15 a -18	700
MCVR2900I MCVR2900P MCVR2900B	2410	810	2250	50 ou 60	127 ou 220	0 a 7	950
MCVR4000I MCVR4000P MCVR4000B	1210	2100	2510	50 ou 60	220	0 a 7	1500
MCVEF4000I MCVEF4000P MCVEF4000B	1210	2100	2510	50 ou 60	220	-5 a 5	1500
MCVCO4000I MCVCO4000P MCVCO4000B	1210	2100	2510	50 ou 60	220	-15 a -18	1500

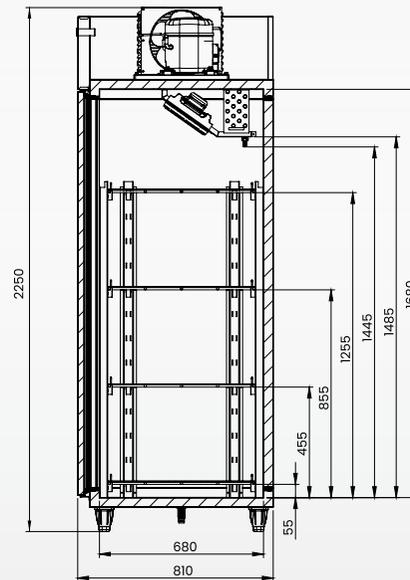
\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR

**MCV CONGELADOS**



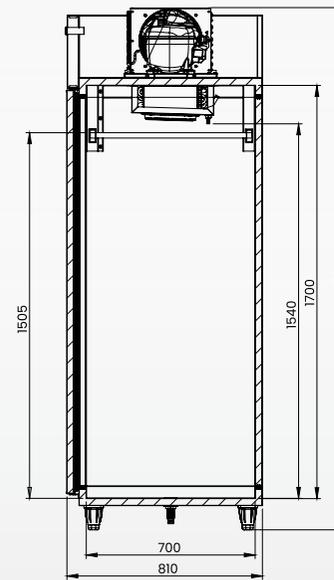
**MINI CÂMARA VANGUARD  
CONGELADOS**

**MCV EXTRA FRIO**



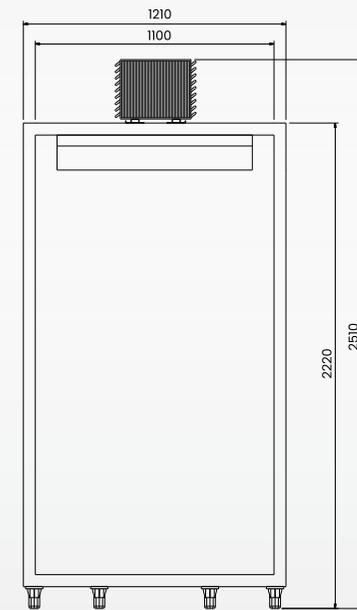
**MINI CÂMARA VANGUARD  
EXTRA FRIO**

**MCV RESFRIADOS**



**MINI CÂMARA VANGUARD  
RESFRIADOS**

**MCV 4000**



**MINI CÂMARA 4000**

# LINHA CONFEITARIA E PADARIA





# CONFEITARIA

## LINHA VANGUARD TOP

Confeitaria Vanguard Top Quente/Frio 1450



Refrigerado  
Quente

Confeitaria Vanguard Top 1800



Refrigerado  
Seco

Confeitaria Vanguard Top 750



Refrigerado  
Quente  
Seco

Confeitaria Vanguard Top 1100



Refrigerado  
Quente  
Seco

Confeitaria Vanguard Top 1450



Refrigerado  
Quente  
Seco



ILUMINAÇÃO  
LED 6500k



CONTROLADOR  
DIGITAL



REVESTIMENTO  
INTERNO E SAIA  
EM AÇO INOX



PRATELEIRAS EM  
VIDRO TEMPERADO

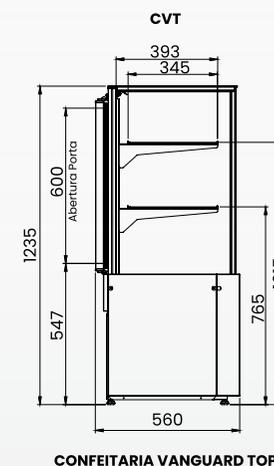
## Especificações Técnicas

- Sistema de refrigeração: Ar forçado (modelo refrigerado)
- Controlador digital de temperatura
- Revestimento interno e saia em aço inox (opcional aço galvanizado pintado de preto)
- Vidros duplos temperados (exceto modelo seco)
- Prateleiras em vidro temperado
- Portas traseiras de bater em aço
- Iluminação interna em LED
- Bandejas em aço inox inclusas na Versão Quente
- Pés com regulagem de altura

## Dados Técnicos

CONFEITARIA VANGUARD TOP						
Modelo	Dimensões (mm)			Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura			
CVTRI800	1800	560	1235	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10
CVTRI450	1450	560	1235	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10
CVTRI100	1100	560	1235	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10
CVTR750	750	560	1235	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10
CVTSI800	1800	560	1235	50 ou 60	127 ou 220	-
CVTSI450	1450	560	1235	50 ou 60	127 ou 220	-
CVTSI100	1100	560	1235	50 ou 60	127 ou 220	-
CVTS750	750	560	1235	50 ou 60	127 ou 220	-
CVTQI450	1450	560	1235	50 ou 60	127 ou 220	60
CVTQI100	1100	560	1235	50 ou 60	127 ou 220	60
CVTQ750	750	560	1235	50 ou 60	127 ou 220	60
CVTQFI450	1450	560	1235	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10 / 60

\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



# CONFEITARIA

LINHA VANGUARD PLUS



AR FORÇADO



ESTÁTICO  
(Placa Fria)



TERMOSTATO  
MECÂNICO



REVESTIMENTO  
INTERNO EM  
AÇO PINTADO



PRATELEIRAS EM  
VIDRO TEMPERADO

**Confeitaria Vanguard Plus  
Refrigerada 1 Placa Fria 750**

**CVPR 1P 750**



**Confeitaria Vanguard Plus  
Refrigerada 1 Placa Fria 1450**

**CVPR 1P 1450**



**Confeitaria Vanguard Plus  
Refrigerada 2 Placas Frias 750**

**CVPR 2P 750**



**Confeitaria Vanguard Plus  
Refrigerada 2 Placas Frias 1450**

**CVPR 2P 1450**



# CONFEITARIA

## LINHA VANGUARD PLUS

Confeitaria Vanguard Plus  
Refrigerada Ar Forçado 750

CVPR AF 750



Confeitaria Vanguard Plus  
Refrigerada Ar Forçado 1100

CVPR AF 1100



Confeitaria Vanguard Plus  
Refrigerada Ar Forçado 1450

CVPR AF 1450



Confeitaria Vanguard Plus  
Refrigerada Ar Forçado 1800

CVPR AF 1800



**Confeitaria Vanguard Plus  
Seca 750**

**CVPS 750**



**Confeitaria Vanguard Plus  
Seca 1100**

**CVPS 1100**



**Confeitaria Vanguard Plus  
Seca 1450**

**CVPS 1450**



**Confeitaria Vanguard Plus  
Seca 1800**

**CVPS 1800**



# CONFEITARIA

## LINHA VANGUARD PLUS

Confeitaria Vanguard Plus Caixa 750

CVPC



Confeitaria Vanguard Plus Quente 750

CVPQ 750



Confeitaria Vanguard Plus Quente 1100

CVPQ 1100



Confeitaria Vanguard Plus Dupla 1525

CVPDRQ1525



Confeitaria Vanguard Plus Tripla 2300

CVPTRQS2300



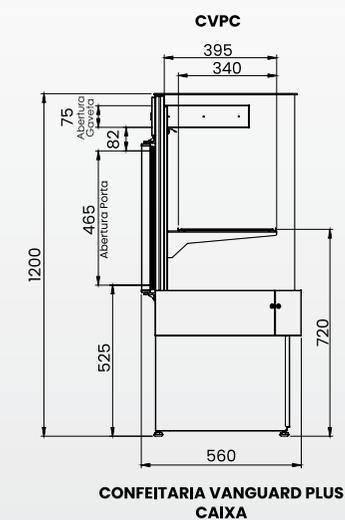
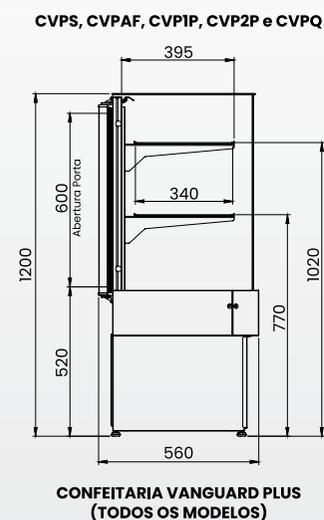
## Especificações Técnicas

- Sistema de refrigeração: Ar forçado (CVPRAF) / 1 placa fria (CVPRIP) / 2 placas frias (CVPR2P)
- Controle de temperatura: Termostato mecânico
- Gabinete interno e externo em aço galvanizado pintado (base interna em aço inox no modelo estufa)
- Vidros temperados simples com aquecimento
- Pés termoplásticos com regulagem de altura
- Prateleiras em vidro temperado
- Iluminação interna em LED

## Dados Técnicos

CONFEITARIA VANGUARD PLUS						
Modelo	Dimensões (mm)			Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura			
CVPRAF1800	1800	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10
CVPRAF1450	1450	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10
CVPRAF1100	1100	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10
CVPRAF750	750	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10
CVPRIP1450	1450	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10
CVPRIP750	750	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10
CVPR2PI450	1450	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10
CVPR2P750	750	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10
CVPSI800	1800	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	Ambiente
CVPSI450	1450	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	Ambiente
CVPSI1100	1100	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	Ambiente
CVPS750	750	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	Ambiente
CVPQ1100	1100	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	60
CVPQ750	750	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	60
CVPC750	750	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	Ambiente
CVPDRS1525	1525	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10 / Ambiente
CVPDRQ1525	1525	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10 / 60
CVPRQS2300	2300	560	1200	50 ou 60	127 ou 220	3 a 10 / Ambiente / 60

\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



# CÂMARA DE FERMENTAÇÃO

Câmara de Fermentação

CF20E



Câmara de Fermentação

CF40E



AR FORÇADO



CONTROLADOR DIGITAL



REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO INOX



TEMPERATURA (°C)  
3 a 50

## Especificações Técnicas

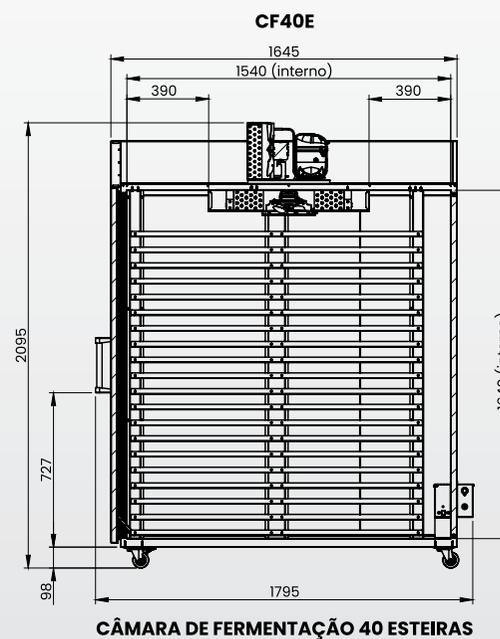
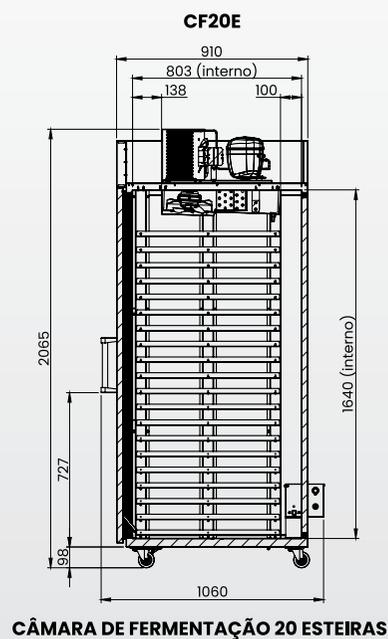
- Controlador digital de temperatura
- Sistema de refrigeração por ar forçado
- Resistência elétrica
- Temperatura de funcionamento de 3°C a 50°C
- Gabinete externo em aço pintado branco (opcional em aço inox ou pintado de preto)
- Opcional porta com adesivo personalizado
- Gabinete interno em aço inox brilhoso. Costas e teto externos em aço galvanizado
- Isolamento térmico em poliuretano injetado, densidade média 40kg/m<sup>3</sup>
- Cremalheiras e suportes em aço inox brilhoso
- Porta em aço pintado com isolamento térmico em poliuretano injetado. Sistema de abertura pivotante com dobradiças metálicas e puxador em tubo metálico
- Reservatório de água com chave de nível tipo boia
- Rodízios deslizantes com trava

\* Esteiras não inclusas

## Dados Técnicos

CÂMARA DE FERMENTAÇÃO						
Modelo	Dimensões (mm)			Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura			
CF20E	695	1060	2065	50 ou 60	220	3 a 50
CF40E	695	1795	2095	50 ou 60	220	3 a 50

\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



# LINHA COMERCIAL





# MINI CÂMARA

Mini Câmara Resfriados  
6 Portas Inox

MCR6PI



Mini Câmara Resfriados  
6 Portas Branco

MCR6PB



Mini Câmara Resfriados  
6 Portas Preto

MCR6PP



 RESFRIADOS   EXTRA FRIO   CONGELADOS

Mini Câmara Resfriados  
4 Portas Inox

**MCR4PI**



Mini Câmara Resfriados 4 Portas  
Inox Motor Invertido



Mini Câmara Resfriados  
4 Portas Branco

**MCR4PB**



Mini Câmara Resfriados  
4 Portas Preto

**MCR4PP**



Mini Câmara Resfriados  
4 Portas Inox Plus

**MCR4PIPLUS**

**RESFRIADOS** **EXTRA FRIO** **CONGELADOS**

# MINI CÂMARA

Mini Câmara Resfriados 2 Portas Inox

MCR2PI



Mini Câmara Resfriados  
2 Portas Branco

MCR2PB



Mini Câmara Resfriados  
2 Portas Preto

MCR2PP



RESFRIADOS

EXTRA FRIO

CONGELADOS

## Especificações Técnicas

- Sistema de refrigeração: Ar Forçado
- Controlador digital de temperatura
- Gabinete externo em aço inox ou aço galvanizado pintado em branco ou preto
- Gabinete interno em aço galvanizado (fundo inox)

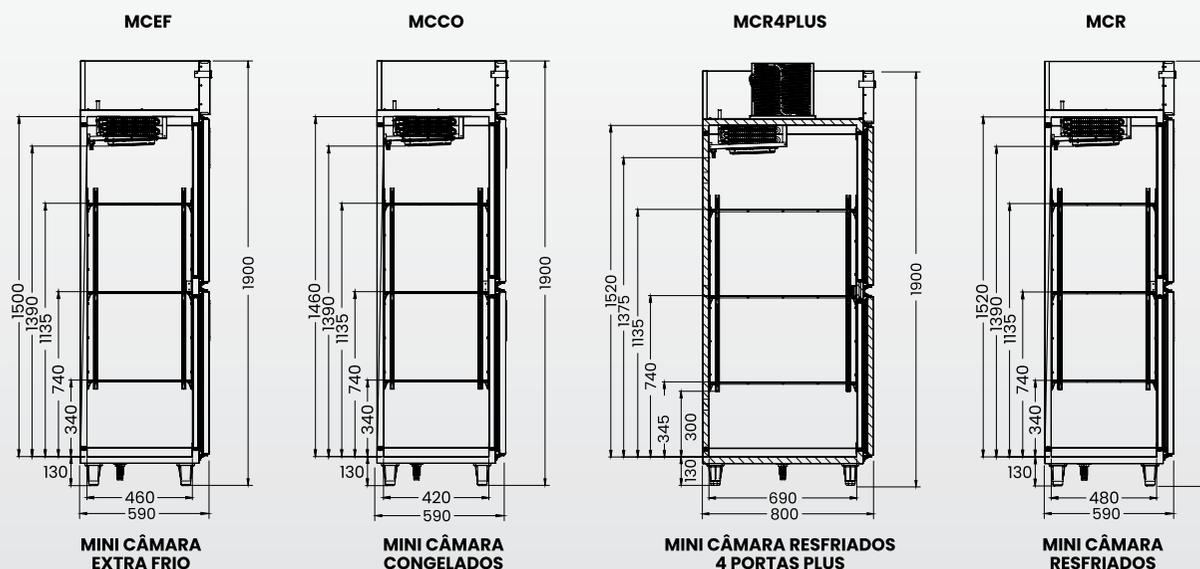
- Isolamento térmico em poliuretano injetado
- Prateleiras: Grades aramadas com regulagem de altura
- Pés termoplásticos com regulagem de altura

## Dados Técnicos

MINI CÂMARA								
Modelo	Dimensões (mm)			Volume (Litros)	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Consumo (kWh)	Temperatura (°C)*
	Frete	Profundidade	Altura					
MCR6PI MCR6PB MCR6PP	1640	590	1900	1152	50 ou 60	220	0,29	0 a 7
MCEF6PI MCEF6PB MCEF6PP	1640	590	1900	1076	50 ou 60	220	0,39	-5 a 0
MCCO6PI MCCO6PB MCCO6PP	1640	590	1900	932	50 ou 60	220	0,89	-18 a -10
MCR4PI MCR4PB MCR4PP	1080	590	1900	744	50 ou 60	220	0,18	0 a 7
MCEF4PI MCEF4PB MCEF4PP	1080	590	1900	690	50 ou 60	220	0,27	-5 a 0

MINI CÂMARA								
Modelo	Dimensões (mm)			Volume (Litros)	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Consumo (kWh)	Temperatura (°C)*
	Frete	Profundidade	Altura					
MCCO4PI MCCO4PB MCCO4PP	1080	590	1900	588	50 ou 60	220	0,60	-18 a -10
MCR4PIPLUS MCR4PBPLUS MCR4PPPLUS	1080	800	1900	988	50 ou 60	220	0,60	0 a 7
MCR2PI MCR2PB MCR2PP	520	590	1900	335	50 ou 60	220	0,18	0 a 7
MCEF2PI MCEF2PB MCEF2PP	520	590	1900	303	50 ou 60	220	0,19	-5 a 0
MCCO2PI MCCO2PB MCCO2PP	520	590	1900	245	50 ou 60	220	0,36	-18 a -10

\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



# PASS THROUGH

Pass Through Aquecido

PTA



Pass Through Refrigerado

PTR



## Especificações Técnicas

- Controlador digital de temperatura
- Sistema de refrigeração: Ar forçado (modelo refrigerado)
- Resistência elétrica (modelo aquecido)
- Gabinete interno e externo em aço inox brilhoso. Isolamento térmico em poliuretano injetado, densidade média 40kg/m<sup>3</sup>. Cremalheiras e suportes de GN's em aço inox brilhoso. Adesivo na testeira, personalizável
- Portas em aço inox brilhoso com isolamento térmico em poliuretano injetado. Sistema de abertura pivotante com barra de torção e fechamento automático

- Pés reguláveis injetados em termoplástico
- Capacidade de 18 GN'S 1/1 - 100mm

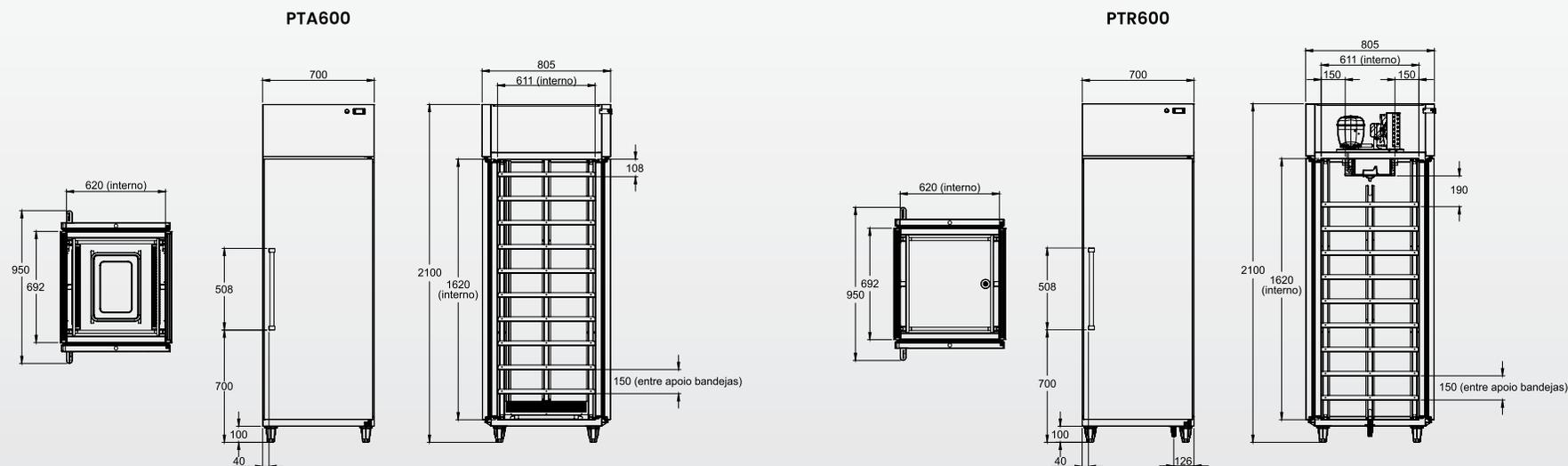
### Opcional:

- Gabinete interno e/ou externo em aço inox 304

## Dados Técnicos

PASS THROUGH									
Modelo	Dimensões (mm)			Nº Portas	Volume (Litros)	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Consumo (kWh)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura						
PTA600	700	950	2100	02	600	50 ou 60	220	0,35	MÁX. 60
PTR600	700	950	2100	02	600	50 ou 60	220	0,20	0 a 5

\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR



PASS THROUGH AQUECIDO

PASS THROUGH REFRIGERADO

# BALCÃO DE SERVIÇO

Balcão de Serviço Seco

BSS1500



Balcão de Serviço Refrigerado

BSR1500



Balcão de Serviço Refrigerado Condimentador

BSRC2000

Balcão de Serviço Refrigerado Condimentador Plus

BSRCP2000



**Balcão de Serviço Refrigerado  
Condimentador Tampo Estendido**

**BSRCTE2000**



**Balcão de Serviço Refrigerado  
Condimentador Plus Tampo Estendido**

**BSRCPE2000**



**Balcão de Serviço Refrigerado  
Condimentador Duplo Tampo Estendido**

**BSRCDTE2000**



**Balcão de Serviço Refrigerado  
Condimentador Sobreposto**

**BSRCS2000**



# Especificações Técnicas

## BALCÃO DE SERVIÇO SECO:

- Estrutura e gabinete em aço inox brilhoso, inclusive prateleira interna
- Portas de correr em aço inox brilhoso com puxador tipo alça
- Tampo superior com levante traseiro (espelho) e borda quebra d'água (opcional sem espelho e/ou borda)
- Pés reguláveis injetados em termoplástico

## Opcionais:

- Com cuba (somente tampo com espelho e borda quebra d'água)
- Gabinete externo em aço galvanizado pintado de preto

Medidas das cubas (em mm):

CB3 – 400 x 500 x 250

## BALCÃO DE SERVIÇO REFRIGERADO:

Modelo Comercial: Gabinete interno em aço galvanizado. Gabinete externo (frente, tampo e laterais) em aço inox brilhoso. Base e costas em aço galvanizado. Isolamento térmico em poliuretano injetado, densidade média 40kg/m³. Espessura do painel de isolamento de 30mm

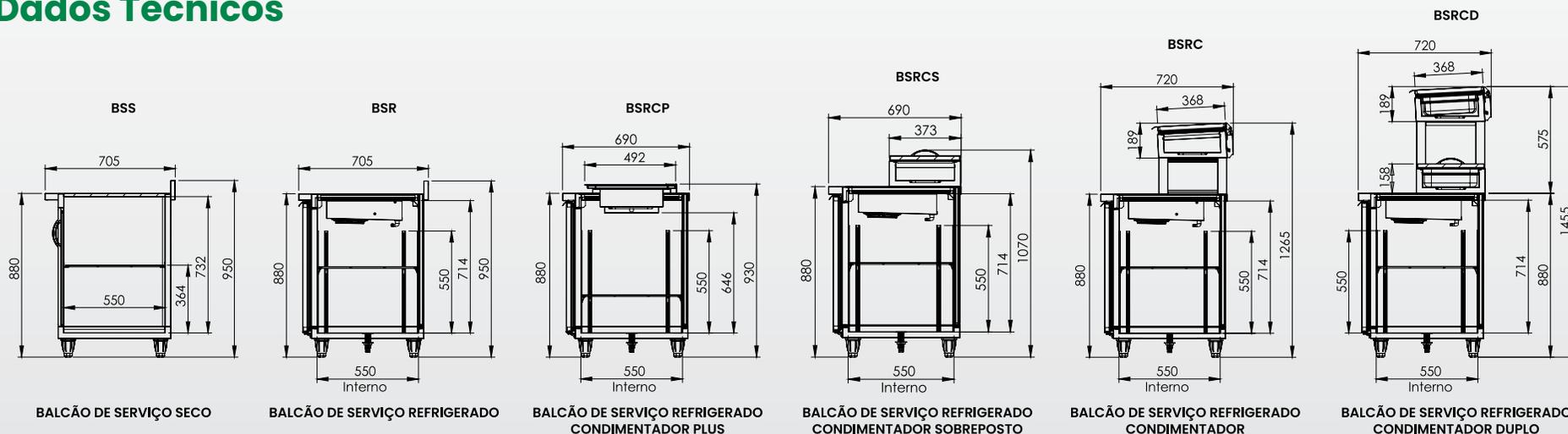
Modelo Cozinha: Gabinete interno e externo em aço inox brilhoso. Isolamento térmico em poliuretano injetado, densidade média 40kg/m³. Espessura do painel de isolamento de 30mm

- Portas em aço inox com isolamento térmico em poliuretano injetado, densidade média 40kg/m³. Sistema de abertura pivotante com dobradiças de fechamento manual.
- Tampo superior com levante traseiro (espelho) e borda quebra d'água (opcional sem espelho e/ou borda)
- Sistema de armazenamento com grades tipo aramado em aço, com regulagem de altura por sistema de encaixe, cremalheiras e suportes em alumínio, além de numeração para facilitar o ajuste de altura
- Refrigeração estática através de serpentina ou ar forçado (consulte o modelo)
- Controlador digital de temperatura
- Pés reguláveis injetados em termoplástico

## Opcionais:

- Gabinete interno em aço inox 304
- Gabinete externo em aço galvanizado pintado de preto
- Portas de vidro: vidro temperado, duplo, com gás argônio. Moldura em PVC extrusado cinza com puxador em termoplástico preto embutido
- Refrigeração por ar forçado
- Kit condimentador refrigerado com tampa basculante em aço inox brilhoso
- Com cuba (somente tampo com espelho e borda quebra d'água)

## Dados Técnicos



BALCÃO DE SERVIÇO								
Modelo	Dimensões (mm)			Capacidade (GN's)	Nº Portas	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Temperatura (°C)*
	Frente	Profundidade	Altura					
BSS1500	1500	705	950	-	02	-	-	-
BSS2000	2000	705	950	-	03	-	-	-
BSR1000	1000	705	950	-	01	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
BSR1500	1500	705	950	-	02	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
BSR2000	2000	705	950	-	03	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
BSR2500	2500	705	950	-	04	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
BSR3000	3000	705	950	-	05	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
BSRC1500	1500	720	1265	5 - 1/2	02	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
BSRC2000	2000	720	1265	7 - 1/2	03	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
BSRC2500	2500	720	1265	9 - 1/2	04	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
BSRCP1500	1500	690	930	10 - 1/6	02	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
BSRCP2000	2000	690	930	16 - 1/6	03	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
BSRCDI500	1500	720	1455	5 - 1/2 e 7 - 1/3	02	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
BSRCD2000	2000	720	1455	7 - 1/2 e 10 - 1/3	03	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
BSRCD2500	2500	720	1455	9 - 1/2 e 13 - 1/3	04	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
BSRCS1500	1500	690	1070	7 - 1/3	02	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
BSRCS2000	2000	690	1070	10 - 1/3	03	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5
BSRCS2500	2500	690	1070	13 - 1/3	04	50 ou 60	127 ou 220	0 a 5

Tampo estendido: Possui 150mm a mais na profundidade.

\* Classe climática 4: 25°C / 60% UR

# MESA INOX

Mesa Inox Tampo Espelho e Borda

MITEB



Mesa Inox Tampo Espelho e Borda Prateleira Tubular

MITEBPT



Mesa Inox Tampo Liso

MITL



Mesa Inox Tampo Liso Prateleira Tubular

MITLPT



## Especificações Técnicas

### Tubular, Lisa, Sem Prateleira:

- Pés em tubo inox 304 1,1/2" com 1mm de espessura, com sapata preta.
- Sistema de montagem por encaixe
- Tampo em aço inox 304 espessura de 1mm (opcional inox 430)

### Mesa Estrutura Pintada:

- Pés em tubo galvanizado com pintura epóxi branca 1,1/2" com 1,20mm de espessura, com sapata preta
- Sistema de montagem por encaixe
- Tampo em aço inox 430 espessura de 0,8mm

### Opcionais de tampo:

- Com levante traseiro (espelho) e borda quebra d'água
- Com levante traseiro (espelho)
- Tampo liso
- Opcional com cuba (somente tampo com espelho e borda quebra d'água), padrão centralizada

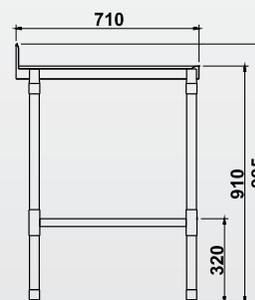
Consulte mesas com configurações e medidas especiais.

## Dados Técnicos

MESA INOX COM ESPELHO E BORDA							
Prateleira tubular				Sem prateleira			
Modelo	Dimensões (mm)			Modelo	Dimensões (mm)		
	Frente	Profundidade	Altura		Frente	Profundidade	Altura
MITEBPT900	870	710	995	MITEB900	870	710	995
MITEBPT1400	1400	710	995	MITEB1400	1400	710	995
MITEBPT1900	1870	710	995	MITEB1900	1870	710	995
MITEBPT2400	2400	710	995	MITEB2400	2400	710	995
MITEBPT2900	2870	710	995	MITEB2900	2870	710	995

MESA INOX TAMPO LISO							
Prateleira tubular				Sem prateleira			
Modelo	Dimensões (mm)			Modelo	Dimensões (mm)		
	Frente	Profundidade	Altura		Frente	Profundidade	Altura
MITLPT900	870	710	900	MITL900	870	710	900
MITLPT1400	1400	710	900	MITL1400	1400	710	900
MITLPT1900	1870	710	900	MITL1900	1870	710	900
MITLPT2400	2400	710	900	MITL2400	2400	710	900
MITLPT2900	2870	710	900	MITL2900	2870	710	900

CUBAS				
Modelo	Dimensões (mm)			Volume (Litros)
	Comprimento	Altura	Profundidade	
CB1	400	340	150	20,4
CB2	400	500	200	40
CB3	400	500	250	50



MESA INOX

# LINHA MADEIRA





# Hortifrutti



AL  
CANTIERI

ORANGE JUICE 100%



The shelving unit is a tall, black metal frame with multiple levels. The top section features a curved metal rack for hanging cured meats, with several large hams and smaller sausages visible. Below this, the shelves are filled with various products:

- Top shelves: Numerous jars and cans, likely condiments or canned goods.
- Middle shelves: Rows of packaged goods, possibly instant noodles or soups.
- Lower shelves: Large white sacks of flour or grain, stacked neatly.
- Bottom shelves: More packaged goods, including bags of flour labeled "Dommedli" and "Chabba".

The unit is set against a dark grey wall with a textured finish. The ceiling is made of horizontal wooden slats, and the floor is white with a prominent red stripe running along the edge. In the background, a wooden bench and framed pictures are visible on the wall.

# EXPOSITOR ADEGA

Adega Premium Reta

APRR



Adega Premium Inclinada

APRI



Adega Premium Nicho

APRN



Adega Premium Canto

APRCA



Adega Premium Central

APRC



Adega Premium Central Cabeceira

APRCC



## Especificações Técnicas

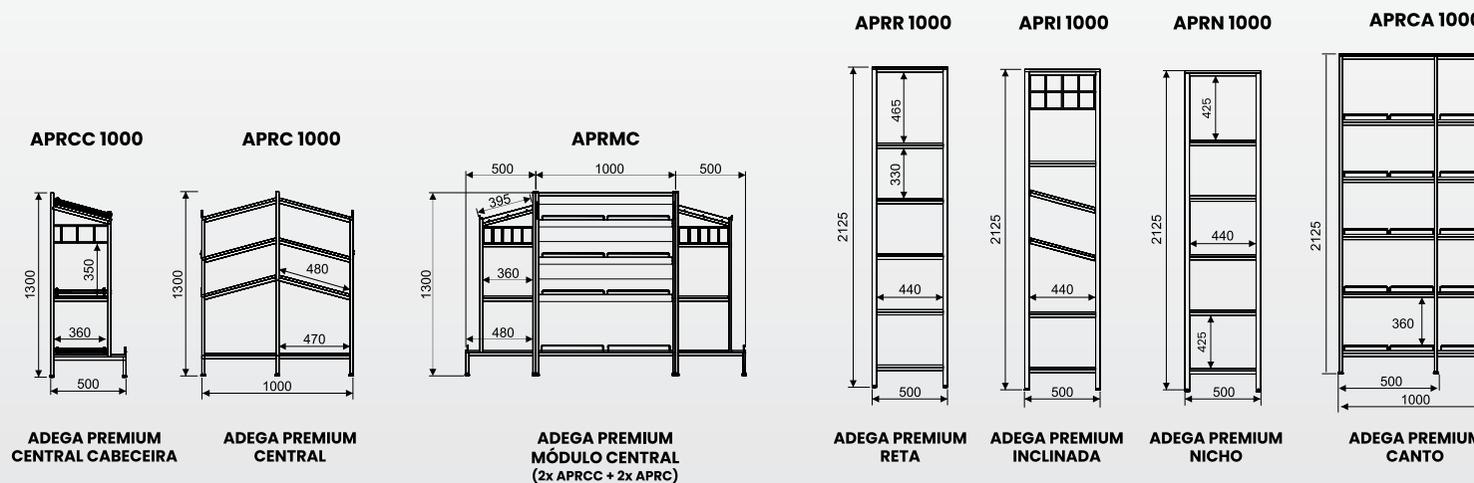
- Gabinetes estruturados em MDF laminado 15mm
- Prateleiras reforçadas com precificadores
- Pés com regulagem de altura
- Estrutura de metalon 30x30mm pintado preto

### OPÇÕES DE MDF LAMINADO 15mm



## Dados Técnicos

EXPOSITOR ADEGA			
Modelo	Dimensões (mm)		
	Frente	Profundidade	Altura
APRR 1000	1000	500	2125
APRI 1000	1000	500	2125
APRN 1000	1000	500	2125
APRC 1000	1000	1000	1300
APRCC 1000	1000	500	1300
APRMC 2200	2000	1000	1300
APRCA 1000	1000	1000	2125



# EXPOSITOR CHURRASCO

Expositor Premium Carvão

EPRC



Expositor Premium Espetos

EPRE



Expositor Premium Canto Churrasco

EPRCC



Expositor Premium Defumados

EPRD



Expositor Premium Temperos

EPRT



# Especificações Técnicas

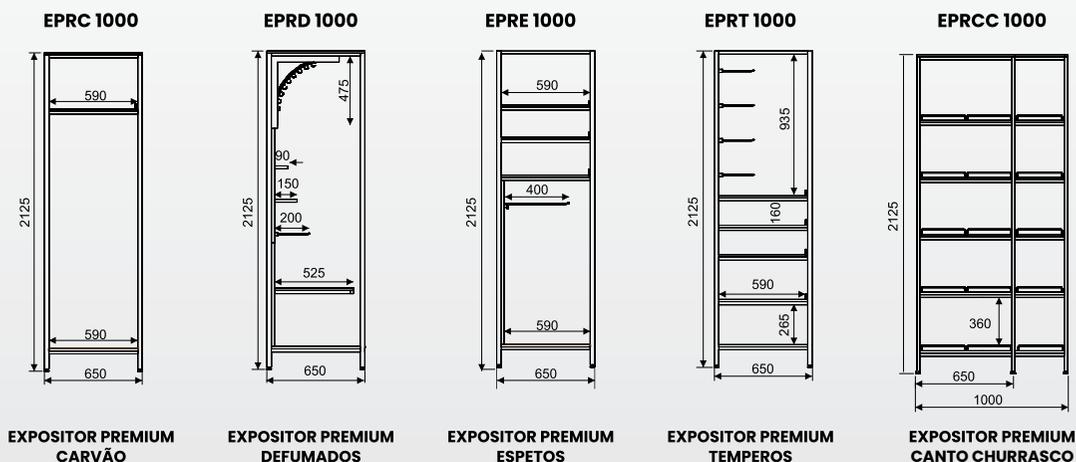
- Gabinetes estruturados em MDF laminado 15mm
- Prateleiras reforçadas com precificadores
- Pés com regulagem de altura
- Estrutura de metalon 20x20mm pintado preto
- Prateleira base com revestimento em aço inox

### OPÇÕES DE MDF LAMINADO 15mm



# Dados Técnicos

EXPOSITOR CHURRASCO			
Modelo	Dimensões (mm)		
	Frente	Profundidade	Altura
EPRC 1000	1000	650	2125
EPRD 1000	1000	650	2125
EPRE 1000	1000	650	2125
EPRT 1000	1000	650	2125
EPRCC 1000	1000	1000	2125



# EXPOSITOR HORTIFRUTI

Fruteira Lateral Premium 7 Caixas

FLPR7CX



Fruteira Lateral Premium 6 Caixas

FLPR6CX



Fruteira Central Premium 1x1

FCPR1x1



## Especificações Técnicas

- Gabinetes estruturados em MDF laminado 15mm
- Prateleiras reforçadas com precisadores
- Prateleira base com revestimento em aço inox
- Estrutura de metalon 30x30mm pintado preto
- Caixas avulsas
- Pés com regulagem de altura

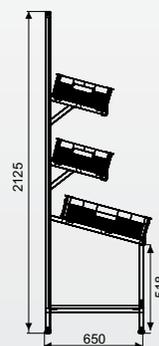
### OPÇÕES DE MDF LAMINADO 15mm



## Dados Técnicos

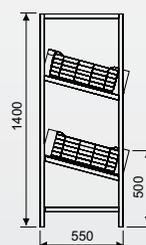
EXPOSITOR HORTIFRUTI			
Modelo	Dimensões (mm)		
	Frente	Profundidade	Altura
FLPR 7CX	1150	650	2125
FLPR 6CX	1180	550	1400
FCPR 1X1	1000	1000	1000

**FLPR 7CX**



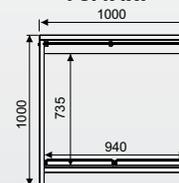
**FRUTEIRA LATERAL  
PREMIUM 7 CAIXAS**

**FLPR 6CX**



**FRUTEIRA LATERAL  
PREMIUM 6 CAIXAS**

**FCPR 1X1**



**FRUTEIRA CENTRAL  
PREMIUM 1X1**

# EXPOSITOR MULTIUSO

Expositor Premium Multiuso  
Lateral 6 Prateleiras

EPRML 6P



Expositor Premium Multiuso  
Lateral 5 Prateleiras

EPRML 5P



Expositor Premium Multiuso  
Central

EPRMC



Expositor Premium Mesa  
Central Alta

EPRMCA



Expositor Premium Mesa  
Central Baixa

EPRMCB

## Especificações Técnicas

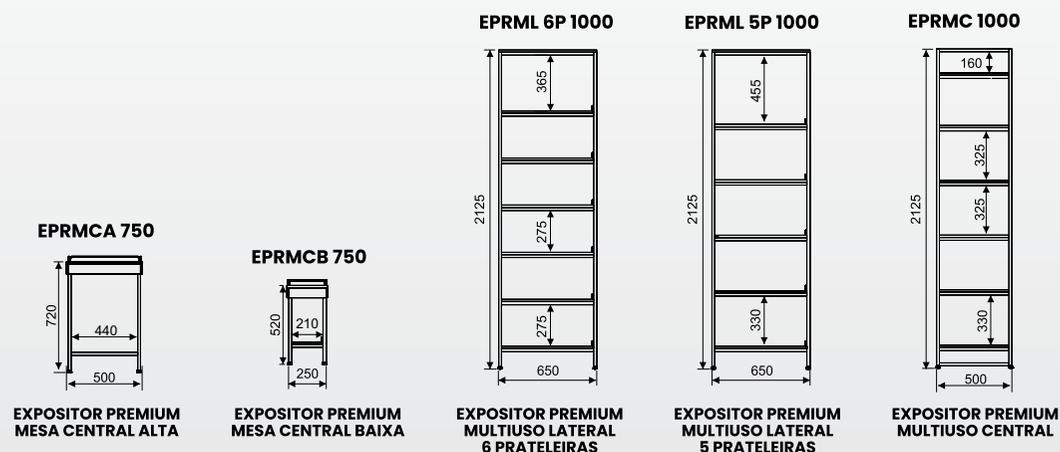
- Gabinetes estruturados em MDF laminado 15mm
- Prateleiras reforçadas com precificadores
- Estrutura de metalon 20x20mm pintado preto
- Pés com regulagem de altura

### OPÇÕES DE MDF LAMINADO 15mm



## Dados Técnicos

EXPOSITOR MULTIUSO			
Modelo	Dimensões (mm)		
	Frente	Profundidade	Altura
EPRML 5P	1000	650	2125
EPRML 6P	1000	650	2125
EPRMC 1000	1000	500	2125
EPRMCA 750	750	500	720
EPRMCB 750	750	250	520



# EXPOSITOR PADARIA

Expositor Premium  
Lateral para Pães Baixo

EPRLPPB



Expositor Premium Central  
Cabeceira para Pães Duplo

EPRCCPD



Expositor Premium  
Central para Pães Duplo

EPRCCPD



Expositor Premium  
Tulha Baixo

EPRTB



Expositor Premium  
Lateral para Pães Alto

EPRLPPA



Expositor Premium  
Tulha Alto

EPRTA



Expositor Premium  
Canto

EPRCA



Expositor Premium  
Central para Pães

EPRCPP



## Especificações Técnicas

- Gabinetes estruturados em MDF laminado 15mm
- Prateleiras reforçadas com precificadores
- Estrutura de metalon 20x20mm pintado preto
- Pés com regulagem de altura

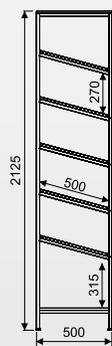
### OPÇÕES DE MDF LAMINADO 15mm



## Dados Técnicos

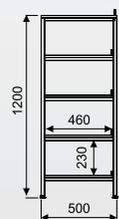
EXPOSITOR PADARIA			
Modelo	Dimensões (mm)		
	Frente	Profundidade	Altura
EPRLPPA 1000	1000	500	2125
EPRLPPB 1000	1000	500	1200
EPRCPP 2000	2000	1200	1500
EPRCCPD 1200	1200	500	1200
EPRCCPPD 1000	1000	500	1200
EPRCMPPD 2200	2200	1000	1200
EPRTA 1000	1000	650	2125
EPRTB 1000	1000	650	1200
EPRCA 1000	1000	1000	2125

EPRLPPA 1000



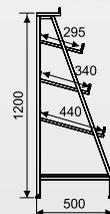
EXPOSITOR PREMIUM  
LATERAL PARA  
PÃES ALTO

EPRLPPB 1000



EXPOSITOR PREMIUM  
LATERAL PARA  
PÃES BAIXO

EPRCCPD 1200



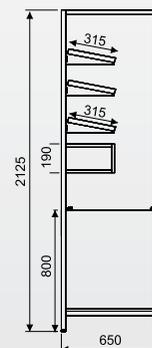
EXPOSITOR PREMIUM  
CENTRAL PARA  
PÃES DUPLO

EPRCCPPD 1000



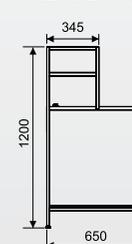
EXPOSITOR PREMIUM  
CENTRAL CABECEIRA  
PARA PÃES DUPLO

EPRTA 1000



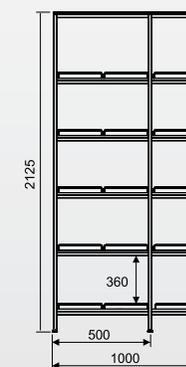
EXPOSITOR PREMIUM  
TULHA ALTO

EPRTB 1000



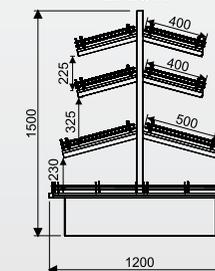
EXPOSITOR PREMIUM  
TULHA BAIXO

EPRCA 1000



EXPOSITOR PREMIUM  
CANTO

EPRCPP



EXPOSITOR PREMIUM  
CENTRAL PARA  
PÃES

# BUFFET RESTAURANTE



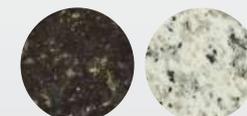
## OPÇÕES DE MDF LAMINADO 15mm



Málaga Tabaco Branco Preto

## GRANITO OPCIONAL

Opções de granito:



Verde  
Ubatuba

Branco  
Fortaleza

**Central Quente**

**BRCQ12**



**Central Frio/Frio  
Central Quente/Frio**

**BRCQ12**



**Central Frio**

**BRCF8**



**Complemento Pratos e Talheres**

**CPTBR**



**Complemento Pesagem**

**CPBR**



# BUFFET RESTAURANTE

Lateral Quente

BRLQ12



Lateral Frio

BRLF12



Lateral Frio/Frio  
Lateral Quente/Frio

BRLFF8



## Especificações Técnicas

- Sistema de refrigeração estática, placa fria
- Controle de temperatura por termostato mecânico
- Modelo Quente: aquecimento por resistência elétrica (banho maria)
- Estrutura de sustentação inferior dotada de longarinas em aço galvanizado
- Tanque interno e externo em aço inox, com vedação por solda inox
- Tampo em granito com 20mm de espessura
- Revestimento em MDF laminado 15mm
- Protetor salivar de vidro 5mm curvo, temperado, com porta condimentos superior
- Sustentação por tubos inox fixados no vidro

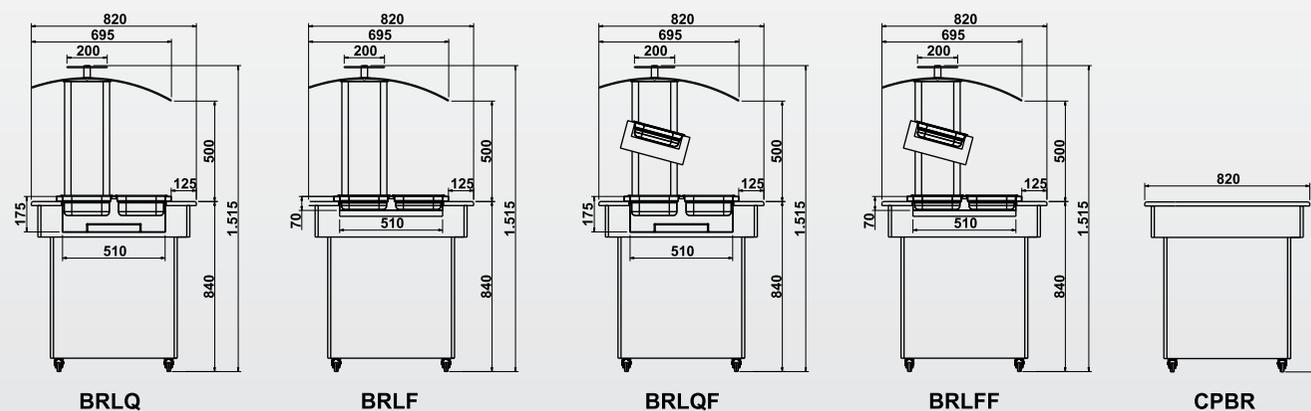
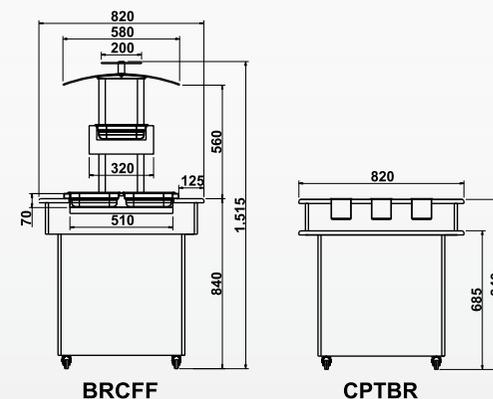
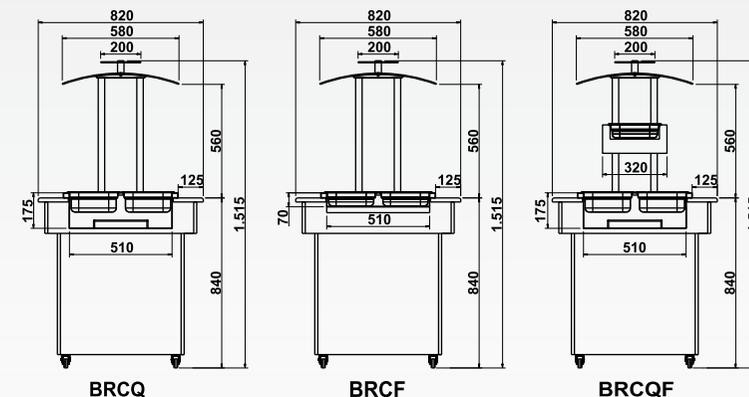
- Iluminação LED
- Rodízios de nylon giratórios com trava
- Opcional cubas gastronômicas (GN's 1/1 e/ou 1/2) em aço inox com tampa

\* Complemento Pratos e Talheres / Complemento Pesagem:

- Revestimento em MDF laminado 15mm
- Tampo em granito com 20mm de espessura
- Rodízios giratórios com trava
- Modelo Pratos e Talheres com suportes de talheres em aço inox

# Dados Técnicos

BUFFET RESTAURANTE								
Modelo		Dimensões (mm)			Capacidade (GN's)	Consumo (kWh)	Frequência (Hz)	Tensão (V)
		Frente	Profundidade	Altura				
BRCQ8	BRLQ8	1600	820	840 / 1515	8 - 1/2	2,41	50 ou 60	127 ou 220
BRCQ10	BRLQ10	1930	820	840 / 1515	10 - 1/2	2,50	50 ou 60	127 ou 220
BRCQ12	BRLQ12	2260	820	840 / 1515	12 - 1/2	2,65	50 ou 60	127 ou 220
BRCF8	BRLF8	1600	820	840 / 1515	8 - 1/2	0,10	50 ou 60	127 ou 220
BRCF10	BRLF10	1930	820	840 / 1515	10 - 1/2	0,12	50 ou 60	127 ou 220
BRCF12	BRLF12	2260	820	840 / 1515	12 - 1/2	0,15	50 ou 60	127 ou 220
BRCQF8	BRLQF8	1600	820	840 / 1515	inf. 8 - 1/2   sup. 4 - 1/2	2,51	50 ou 60	127 ou 220
BRCQF10	BRLQF10	1930	820	840 / 1515	inf. 10 - 1/2   sup. 5 - 1/2	2,60	50 ou 60	127 ou 220
BRCQF12	BRLQF12	2260	820	840 / 1515	inf. 12 - 1/2   sup. 6 - 1/2	2,78	50 ou 60	127 ou 220
BRCFF8	BRLFF8	1600	820	840 / 1515	inf. 8 - 1/2   sup. 4 - 1/2	0,12	50 ou 60	127 ou 220
BRCFF10	BRLFF10	1930	820	840 / 1515	inf. 10 - 1/2   sup. 5 - 1/2	0,15	50 ou 60	127 ou 220
BRCFF12	BRLFF12	2260	820	840 / 1515	inf. 12 - 1/2   sup. 6 - 1/2	0,18	50 ou 60	127 ou 220
CPTBR		1000	820	685 / 840	-	-	-	-
CPBR		1000	820	840	-	-	-	-



# NEW BUFFET RESTAURANTE



Complemento Pesagem

CPNBR



Complemento Pratos e Talheres

CPTNBR



Central Frio 8 Cubas

NBRCF8



Central Frio 10 Cubas

NBRCF10



Central Frio 12 Cubas

NBRCF12



# NEW BUFFET RESTAURANTE

Central Quente 8 Cubas

NBRCQ8



Central Quente 10 Cubas

NBRCQ10



Central Quente/Frio 12 Cubas

NBRCQF12



Central Quente 12 Cubas

NBRCQ12



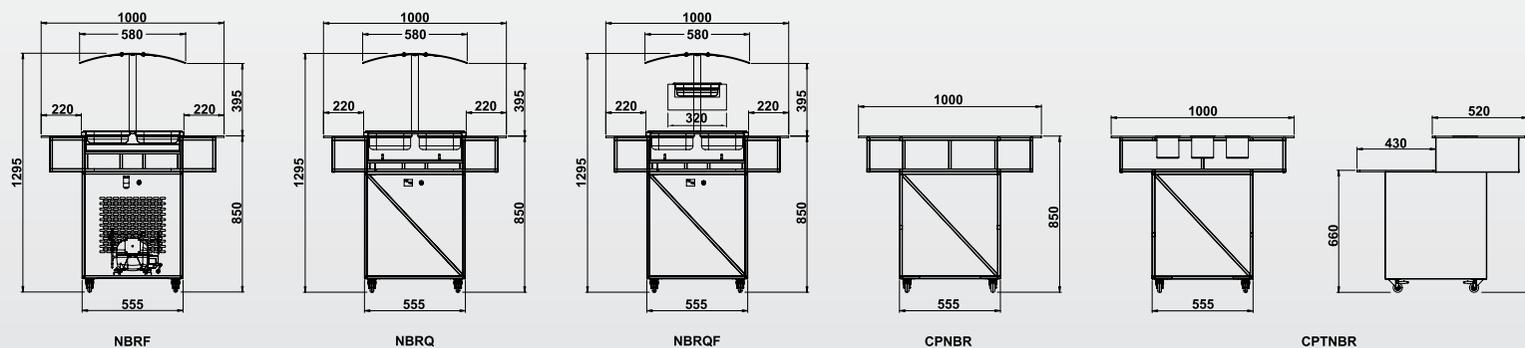
## Especificações Técnicas

- Sistema de refrigeração estática, placa fria
- Aquecimento por resistência elétrica (banho maria)
- Gabinete externo em aço inox 430 brilhoso ou pintado de preto
- Controle de temperatura por termostato mecânico
- Estrutura de sustentação inferior dotada de longarinas em aço galvanizado
- Tanque interno e externo em aço inox, com vedação por solda inox
- Tampo em vidro temperado 8mm com serigrafia, cor preta
- Protetor salivar de vidro 5mm curvo
- Sustentação por tubos inox fixados no vidro

- Iluminação LED
- Rodízios de Nylon giratórios com trava
- Opcional cubas gastronômicas (GN's 1/1 e/ou 1/2) em aço inox com tampa
- \* Complemento Pratos e Talheres / Complemento Pesagem:
- Estrutura de sustentação inferior dotada de longarinas em aço galvanizado
- Tampo em vidro temperado 8mm com serigrafia, cor preta
- Rodízios de Nylon giratórios com trava
- Modelo Pratos e Talheres com suportes de talheres em aço inox

## Dados Técnicos

NEW BUFFET RESTAURANTE					
Modelo	Dimensões (mm)			Capacidade (GN's)	Tensão (V)
	Frete	Profundidade	Altura		
CPTNBR	928	1000	660 / 850	-	-
CPNBR	1000	1000	850	-	-
NBRCF6	1270	1000	850 / 1295	6 - 1/2	127 ou 220
NBRCF8 / NBRCQ8	1600	1000	850 / 1295	8 - 1/2	127 ou 220
NBRCF10 / NBRCQ10	1930	1000	850 / 1295	10 - 1/2	127 ou 220
NBRCF12 / NBRCQ12	2260	1000	850 / 1295	12 - 1/2	127 ou 220
NBRCQF8	1600	1000	850 / 1295	Inferior: 8 - 1/2 Superior: 4 - 1/2	127 ou 220
NBRCQF10	1930	1000	850 / 1295	Inferior: 10 - 1/2 Superior: 5 - 1/2	127 ou 220
NBRCQF12	2260	1000	850 / 1295	Inferior: 12 - 1/2 Superior: 6 - 1/2	127 ou 220



# MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO



## GRANITO OPCIONAL

Opções de granito:



Verde Ubatuba

Branco Fortaleza

## OPÇÕES DE MDF LAMINADO 15mm



Málaga

Tabaco

Branco

Preto

Projetos Especiais  
SOB CONSULTA

Módulo de Distribuição Aquecido

MDA1900



Módulo de Distribuição Refrigerado

MDR1200



Módulo de Distribuição Neutro

MDN1200



Módulo de Distribuição Pratos e Talheres

MDPT1200



## Especificações Técnicas

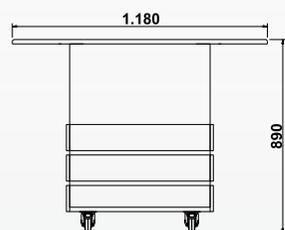
- Sistema de refrigeração estática, placa fria inferior
- Controle de temperatura por termostato mecânico
- Aquecimento por banho maria
- Estrutura de sustentação inferior em MDF laminado 15mm
- Tanque interno e externo em aço inox, com vedação por solda inox
- Tampo em granito com 20mm de espessura
- Protetor salivar de vidro 5mm curvo, temperado, com porta condimentos superior em vidro 5mm plano, temperado, com espaçadores em alumínio
- Sustentação por tubos inox fixados no granito
- Iluminação LED
- Rodízios de Nylon giratórios com trava

- Cubas gastronômicas com tampa opcionais em aço inox

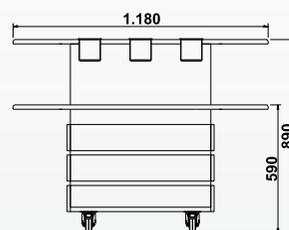
### \* Complemento Pratos e Talheres / Neutro:

- Estrutura de sustentação inferior em MDF laminado 15mm
- Tampo em granito com 20mm de espessura. Porta inferior multiuso
- Rodízios de Nylon giratórios com trava
- Modelo Pratos e Talheres com suportes de talheres em aço inox

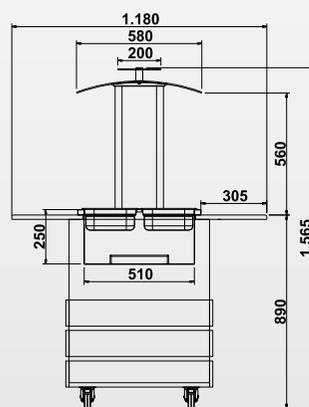
## Dados Técnicos



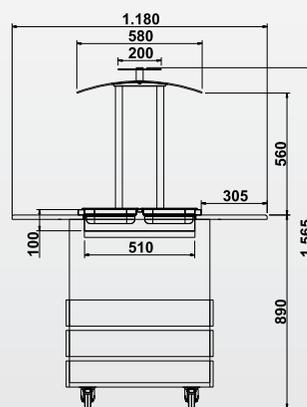
MDN



MDPT



MDA



MDR

## MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO

Modelo	Dimensões (mm)			Capacidade (GN's)	Consumo (kWh)	Frequência (Hz)	Tensão (V)
	Fronte	Profundidade	Altura				
MDA900	960	1180	890 / 1565*	2 - 1/1	1,90	50 ou 60	127 ou 220
MDA1200	1290	1180	890 / 1565*	3 - 1/1	2,20	50 ou 60	127 ou 220
MDA1600	1600	1180	890 / 1565*	4 - 1/1	2,40	50 ou 60	127 ou 220
MDA1900	1940	1180	890 / 1565*	5 - 1/1	2,50	50 ou 60	127 ou 220
MDA2200	2260	1180	890 / 1565*	6 - 1/1	2,65	50 ou 60	127 ou 220
MDR900	960	1180	890 / 1565*	2 - 1/1	0,10	50 ou 60	127 ou 220
MDR1200	1290	1180	890 / 1565*	3 - 1/1	0,10	50 ou 60	127 ou 220
MDR1600	1600	1180	890 / 1565*	4 - 1/1	0,10	50 ou 60	127 ou 220
MDR1900	1940	1180	890 / 1565*	5 - 1/1	0,12	50 ou 60	127 ou 220
MDR2200	2260	1180	890 / 1565*	6 - 1/1	0,15	50 ou 60	127 ou 220
MDN900	960	1180	890	-	-	-	-
MDN1200	1290	1180	890	-	-	-	-
MDN1600	1600	1180	890	-	-	-	-
MDN1900	1940	1180	890	-	-	-	-
MDN2200	2260	1180	890	-	-	-	-
MDPT900	960	1180	590 / 890**	-	-	-	-
MDPT1200	1290	1180	590 / 890**	-	-	-	-
MDPT1600	1600	1180	590 / 890**	-	-	-	-
MDPT1900	1940	1180	590 / 890**	-	-	-	-
MDPT2200	2260	1180	590 / 890**	-	-	-	-

\*Altura até o apoio para condimentos \*\* Altura até o suporte de talheres



**REFMATE**®

**MATRIZ**

Acesso Imperatriz Dona Leopoldina, 4950  
Bairro Leopoldina | CEP: 95800-000  
Venâncio Aires-RS | Brasil  
Fone: (51) 3738-1818  
refimate@refimate.com.br

**FILIAL 1**

Avenida do Trabalhador, 2900  
Bairro Portal do Castelo | CEP: 18552-100  
Boituva - SP | Brasil

[www.refimate.com.br](http://www.refimate.com.br)