



# REFRIART

EQUIPAMENTOS GASTRONÓMICOS



# NOSSOS PARCEIROS

## REFRIMATE®



**PROGÁS**



**BRAESI**



**SKYMSSEN**  
METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.



**CAF**  
MÁQUINAS

**STAFRIO**  
refrigeração

**METVISA**



**CHIMAFRIO**  
REFRIGERAÇÃO



**Imbera**

# VENÂNCIO



PROGÁS  
JOB PLUS

170  
20:00

**Letor**

- 1. Aquecimento do forno
- 2. Motor para trabalhar
- 3. Motor para trabalhar
- 4. Limpeza rápida
- 5. Motor automático
- 6. Motor para trabalhar
- 7. Escudo de temperatura
- 8. Temporizador ativo
- 9. Motor manual de vidro

**Tela**

- 10. Programação de temperatura
- 11. Programação de tempo
- 12. Aumentar valor
- 13. Diminuir valor
- 14. Ativar motor
- 15. Ligar/desligar o forno
- 16. Iniciar/parar o motor
- 17. Ligar/desligar o temporizador



Faz até 160 lanches por hora!



### GRILL ELÉTRICO PRA-45 E DUPLA

- Sistema que mantém a prensa pão elevada quando a mesma estiver aberta;
- Possui coletor de gordura que facilita a limpeza.



Faz até 160 lanches por hora!

Regulagem de abertura da prensa pão



### GRILL ELÉTRICO PRA-45 E DUPLA 1 PRENSA

- Sistema que mantém a prensa pão elevada quando a mesma estiver aberta;
- Possui coletor de gordura que facilita a limpeza.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	potência
396 x 882 x 599 mm	28,4 kg	3,0 kWh	3550 W - 127 V 4000 W - 220 V



### GRILL CHAPA EM ALUMÍNIO PRA-700 G

- Puxador em polímero de alta resistência;
- Regulagem abertura da prensa;
- Chapa em alumínio fundido de alta condução térmica;
- Saída de gordura.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
396 x 714 x 488 mm	17 kg	0,38 kg/h



medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	potência
396 x 882 x 599 mm	36,8 kg	4,0 kWh	4400 W - 127 V 5000 W - 220 V

Faz até 80 lanches por hora!



### GRILL ELÉTRICO PRA-45 E

- Coletor de gordura que facilita a higienização;
- Abertura regulável da prensa pão;
- Chapa em alumínio fundido.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	potência
396 x 440 x 599 mm	20 kg	2,0 kWh	2200 W - 127 V 2500 W - 220 V



### GRILL CHAPA EM ALUMÍNIO PRA-700 E

- Chapa em alumínio fundido de alta condução térmica;
- Interruptores individuais com proteção contra a umidade;
- Led indicação de aquecimento.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	potência	cons. médio
396 x 714 x 488 mm	19 kg	2350 ou 3000 W	2,4 kWh





**CHAPA BIFETEIRA PR-650 G STYLE**

- Chapa reforçada e inteiriça para fritura;
- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
224 x 625 x 463 mm	18 kg	0,35 kg/h



**CHAPA BIFETEIRA PR-800 G STYLE**

- Chapa reforçada e inteiriça para fritura;
- Queimadores com gaveta móvel.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
PR-800 G Style	225 x 830 x 534 mm	31 kg	0,48 kg/h
PR-800 P Style (modelo com pedestal)	1022 x 830 x 534 mm	40,7 kg	



**CHAPA BIFETEIRA ELÉTRICA PR-800 E STYLE**

- Chapa reforçada e inteiriça para fritura;
- Duas zonas de aquecimento e controle de temperatura individual.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	chapa
225 x 800 x 508 mm	34,8 kg	2,8 kWh	785 x 485 mm



**CHAPA BIFETEIRA PR-1000 G STYLE**

- Chapa reforçada e inteiriça para fritura;
- Queimadores com gaveta móvel.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
PR-1000 G Style	225 x 1025 x 536 mm	37,5 kg	0,72 kg/h
PR-1000 P Style (modelo com pedestal)	1004 x 1025 x 528 mm	48 kg	



**CHAPA BIFETEIRA ELÉTRICA PR-1000 E STYLE**

- Chapa reforçada e inteiriça para fritura;
- Duas zonas de aquecimento e controle de temperatura individual.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	chapa
225 x 1001 x 507mm	43,5 kg	3,5 kWh	985 x 485 mm



**CHAPA BIFETEIRA PR-1200 G STYLE**

- Chapa reforçada e inteiriça para fritura;
- Queimadores com gaveta móvel.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
PR-1200 G Style	225 x 1227 x 535 mm	49 kg	0,98 kg/h
PR-1200 P Style (modelo com pedestal)	1004 x 1227 x 535 mm	60,5 kg	



**CHAPA BIFETEIRA PR-1600 G**

- Chapa reforçada e inteiriça para fritura;
- Queimadores com gaveta móvel.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
PR-1600 G	301 x 1627 x 685 mm	105,3	1,5 kg/h
PR-1600 P (modelo com pedestal)	1177 x 1627 x 685 mm	kg	



Grelhas removíveis,  
antiaderentes e  
autolimpantes

**CHAR BROILER PRCB-8000 STYLE**

- Grelha reforçada e inteiriça para fritura;
- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
216 X 833 X 545 mm	22,3 kg	0,96 kg/h



Grelhas removíveis,  
antiaderentes e  
autolimpantes

**CHAR BROILER PRCB-2100 STYLE**

- Queimadores com gaveta móvel;
- Chapa reforçada para frituras.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
PRCB-2100 Style	225 x 1026 x 537 mm	36,3 kg	1,2 kg/h
PRCB-210 P Style (com pedestal opcional)	1004 x 1026 x 537 mm	46,8 kg	

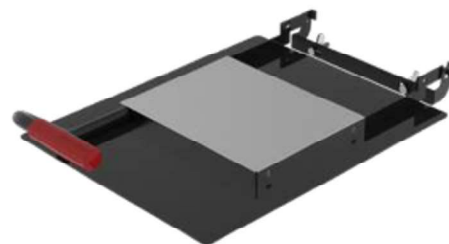
**SANDUICHEIRA PR-700 E STYLE**

- Aquecimento através de resistências elétricas interior e superior controladas por termostatos.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
168 x 648 x 430 mm	11,2 kg	2,0 kWh

**ACESSÓRIOS OPCIONAIS:****PEDESTAL PARA CHAPAS**

Disponível para:  
PR-800 G Style, PR-1000 G Style, PR-1200 G Style,  
PR-1600 G, PRCB-2100 Style,  
PR-800 E e PR-1000 E.

**KIT PRENSA PÃO**

Área útil da chapa (LxP): 370 x 460 mm

Disponível para:  
PR-800 G Style, PR-1000 G Style, PR-1200 G Style,  
PR-800 E e PR-1000 E.



### SANDUICHEIRA PR-880 G STYLE

- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
171 x 814 x 430 mm	11,8 kg	0,34 kg/h



### SANDUICHEIRA PR-700 G STYLE

- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
172 x 658 x 430 mm	9,1 kg	0,3 kg/h



### SANDUICHEIRA PR-952 G

- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
176 x 968 x 430 mm	16,5 kg	0,38 kg/h



### SANDUICHEIRA PR-950 G

- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
173 x 968 x 430 mm	13,8 kg	0,40 kg/h



### SANDUICHEIRA PR-950 E STYLE

- Aquecimento através de resistências elétricas inferior e superior controladas por termostatos.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
168 x 968 x 430 mm	19,3 kg	2,5 kWh



### SANDUICHEIRA PR-1100 G STYLE

- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
173 x 1135 x 430 mm	17,5 kg	0,49 kg/h





1 queimador simples  
chama dupla ø 120 mm

**FOGÃO PMS-100**

- Produzido com perfil de 5 cm e grelha removível em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
880 x 395 x 490 mm	13 kg

\*não acompanha registro para o forno



2 queimadores simples  
chama dupla ø 120 mm

**FOGÃO PMS-200**

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
880 x 740 x 490 mm	18,5 kg

\*não acompanha registro para o forno



2 queimadores  
simples ø 100 mm

**FOGÃO PM-200**

- Produzido com perfil de 3 cm e grelhas em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros semi-industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
815 x 675 x 455 mm	15 kg

\*não acompanha registro para o forno



4 queimadores  
simples ø 100 mm

**FOGÃO PM-400 F**

- Produzido com perfil de 3 cm e grelhas em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros semi-industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
815 x 675 x 780 mm	24 kg

\*não acompanha registro para o forno





3 queimadores simples  
chama dupla ø 120 mm

**FOGÃO PMS-300**

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
880 x 1085 x 490 mm	24,5 kg

\*não acompanha registro para o forno



4 queimadores simples  
chama dupla ø 120 mm

**FOGÃO PMS-400**

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
880 x 740 x 820 mm	28,5 kg

\*não acompanha registro para o forno



4 queimadores simples  
chama dupla ø 120 mm

**FOGÃO PMS-400 FCH**

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.
PMS-400 F (sem chapa)	880 x 740 x 820 mm	28,5 kg
PMS-400 FCH (com chapa)	895 x 1085 x 845 mm	43 kg

\*não acompanha registro para o forno



6 queimadores simples  
chama dupla ø 120 mm

**FOGÃO PMS-600 FCH**

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.
PMS-600 F (sem chapa)	880 x 1085 x 820 mm	41,5 kg
PMS-600 FCH (com chapa)	895 x 1430 x 845 mm	59,5 kg

\*não acompanha registro para o forno





4 queimadores simples  
chama dupla ø 120 mm

**FOGÃO INOX PMI-400 F**

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido com 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
880 X 740 X 820 mm	29 kg

\*não acompanha registro para o forno



2 queimadores duplos ø 160 mm



2 queimadores simples  
chama dupla ø 120 mm

**FOGÃO INOX PMI-402 F**

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido com 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
880 x 740 x 820 mm	30 kg

\*não acompanha registro para o forno

...CO INOX

...A GÁS

...MODULAR

...FOGÃO DE

...ENCOSTO

...FORNO OPCIONAL

...FSI-480 NI



3 queimadores duplos ø 160 mm

3 queimadores simples  
chama dupla ø 120 mm

**FOGÃO INOX PMI-603 F**

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido com 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
880 x 1085 x 820 mm	44 kg

\*não acompanha registro para o forno



6 queimadores simples  
chama dupla ø 120 mm

**FOGÃO INOX PMI-600 F**

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas em material fundido com 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
880 x 1085 x 820 mm	41,3 kg

\*não acompanha registro para o forno





# AQUECEDORES DE LOUÇAS



## AQUECEDOR DE LOUÇAS E TALHERES PEL-101 G2

- Desenvolvido para proteger louças e talheres contra qualquer impureza do ambiente;
- Mantém a louça em uma temperatura agradável, permitindo que a comida permaneça quente por mais tempo.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso liq.	consumo médio
533 x 659 x 746 mm	373 x 613 x 693 mm	26,8 kg	1,05 kWh



## AQUECEDOR DE LOUÇAS E TALHERES PEL-151 G2

- Desenvolvido para proteger louças e talheres contra qualquer impureza do ambiente;
- Mantém a louça em uma temperatura agradável, permitindo que a comida permaneça quente por mais tempo.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso liq.	consumo médio
533 x 988 x 746 mm	373 x 942 x 693 mm	34 kg	1,05 kWh





**IDEAL PARA DERRETER:**



Chocolate, queijo e similares em banho-maria.

Capacidade por cuba: 2,5 kg



Estrutura, cubas e tampa em aço inox

Controle automático de temperatura por termostato



**DERRETEDEIRA DE CHOCOLATE PRD-200 G2**



medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
183 x 272 x 438 mm	3,4 kg	0,6 kWh

Tampas em vidro



Cubas de aço inox: 50 x 160 x 260 mm

**MOLHEIRA PR-02 G STYLE**



medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capac.
163 x 406 x 350 mm	4,8 kg	0,1 kg/h	1,7 l

Tampas em vidro



Cubas de aço inox: 50 x 160 x 260 mm

**MOLHEIRA PR-03 G STYLE**



medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
163 x 594 x 353 mm	6,2 kg	0,2 kg/h

# DERRETEDEIRA E MOLHEIRAS





### FRITADOR A ÓLEO PR-10 G GN

- Utiliza cuba gastronômica (GN) 1/2 65 mm.

medidas totais (A x L x P)	capac. óleo		peso líq.	consumo médio
	mínima	máxima		
426 x 338 x 432 mm	3 l	4,8 l	3,7 kg	0,35 kg/h



### FRITADOR A ÓLEO PR-20 G GN

- Utiliza cuba gastronômica (GN) 1/2 65 mm.

medidas totais (A x L x P)	capac. óleo		peso líq.	consumo médio
	mínima	máxima		
426 x 602 x 432 mm	2 x 3 l	2 x 4,8 l	6,2 kg	0,7 kg/h



### FRITADOR A ÓLEO PR-10 E GN



- Com resistência em aço inox e termostato automático para controle de temperatura;
- Utiliza cuba gastronômica (GN) 1/2 65 mm.

medidas totais (A x L x P)	capac. óleo		peso líq.	consumo médio
	mínima	máxima		
278 x 298 x 569 mm	3 l	4,8 l	3,8 kg	2,3 kWh



### FRITADOR A ÓLEO PR-20 E GN



- Com resistência em aço inox e termostato automático para controle de temperatura;
- Utiliza cuba gastronômica (GN) 1/2 65 mm.

medidas totais (A x L x P)	capac. óleo		peso líq.	cons. médio	potência
	mínima	máxima			
278 x 561 x 569 mm	2 x 3 l	2 x 4,8 l	6,9 kg	2 x 2,3 kWh	4400 W - 127 V 5000 W - 220 V



**FRITADOR A ÓLEO PR-30 G GN**

medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso líq.	consumo médio
	mínima	máxima		
339 x 536 x 458 mm	3 l	7 l	6,1 kg	0,7 kg/h

**ACESSÓRIO OPCIONAL:****CESTO RETANGULAR PEQUENO**

Dimensões PR-30 G G2 (AxLxP): 90 x 250 x 130 mm  
 Dimensões demais modelos (AxLxP): 93 x 254 x 186 mm  
 Capacidade: 0,25 kg

Acompanha os modelos:  
 PR-10 G G2, PR-10 E G2, PR-20 G G2,  
 PR-20 E G2 e PR-30 G G2.

**TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-14 G MESA G2**

medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso líq.	consumo médio
	mínima	máxima		
275 x 634 x 536 mm	6,5 l	8 l	5,7 kg	0,43 kg/h

**TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-14 E MESA**

- Com resistência em aço inox e termostato automático para controle de temperatura.

medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso líq.	consumo médio
	mínima	máxima		
197 x 634 x 578 mm	6,5 l	8 l	5,1 kg	2,3 kWh





### TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-70 G G2

medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso líq. 4 kg	consumo médio 0,43 kg/h
	mínima 3 l	máxima 5 l		
296 x 601 x 485 mm				



### TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-70 E



medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso líq. 3,2 kg	consumo médio 2,3 kWh
	mínima 3 l	máxima 5 l		
213 x 601 x 528 mm				



### TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-310 G G2

medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso líq. 2,4 kg	consumo médio 0,35 kg/h
	mínima 1,5 l	máxima 2 l		
298 x 467 x 358 mm				





### FRITADOR ÁGUA E ÓLEO PR-300 E STYLE

- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro de esfera para o escoamento da água e do óleo, resistência em aço inox blindada e termostato para controle de temperatura;
- Dois rodízios dianteiros com trava e dois traseiros sem trava.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade		
			óleo	água	sal
1078 x 395 x 526 mm	12,5 kg	3,5 kWh	24 l	5 l	500 g



### FRITADOR ÁGUA E ÓLEO PR-2000 E STYLE

- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro de esfera para o escoamento da água e do óleo;
- Resistência em aço inox blindada e termostato para controle de temperatura;
- Dois rodízios dianteiros com trava e dois traseiros sem trava.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade		
			óleo	água	sal
974 x 588 x 549 mm	15,1 kg	3,5 kWh	22 l	4 l	400 g



### FRITADOR ÁGUA E ÓLEO PR-3000 E STYLE

- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro de esfera para o escoamento da água e do óleo;
- Resistência em aço inox blindada e termostato para controle de temperatura;
- Dois rodízios dianteiros com trava e dois traseiros sem trava.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade		
			óleo	água	sal
974 x 873 x 547 mm	20,1 kg	4,2 kWh	36 l	6 l	500 g



### FRITADOR ELETRÔNICO PR-3008 EL

- Controle digital de tempo e temperatura;
- Fácil programação;
- Cuba em aço inox;
- Dois rodízios dianteiros com trava e dois traseiros sem trava;
- Chave de aumento de potência: 5000 W para 8000 W.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade		
			óleo	água	sal
974 x 872 x 547 mm	22 kg	5,6 kWh	36 l	6 l	500 g





**ESTUFA CURVA ELÉTRICA PRV-03 E**

• Disponível nas cores preta e vermelha.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
349 x 471 x 374 mm	7,3 kg	0,19 kWh

VISORES DE VIDRO TEMPERADO  
 TENSÃO 127 OU 220 V  
 POTÊNCIA 250 W  
 CAPACIDADE 3 BANDEJAS  
 AÇO INOX ESCOVADO



**ESTUFA CURVA ELÉTRICA PRV-04 E**

• Disponível nas cores preta e vermelha.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
349 x 621 x 374 mm	9,6 kg	0,19 kWh

AÇO INOX ESCOVADO  
 TENSÃO 127 OU 220 V  
 VISORES EM VIDRO TEMPERADO  
 CAPACIDADE 4 BANDEJAS  
 POTÊNCIA 250 W



**ESTUFA CURVA ELÉTRICA PRV-05 E**

• Disponível nas cores preta e vermelha.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
349 x 771 x 374 mm	11,6 kg	0,38 kWh

AÇO INOX ESCOVADO  
 TENSÃO 127 OU 220 V  
 VISORES EM VIDRO TEMPERADO  
 POTÊNCIA 500 W  
 CAPACIDADE 5 BANDEJAS



**ESTUFA CURVA ELÉTRICA PRV-06 DE**

• Disponível nas cores preta e vermelha.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
448 x 471 x 374 mm	9,2 kg	0,19 kWh

VISORES DE VIDRO TEMPERADO  
 TENSÃO 127 OU 220 V  
 POTÊNCIA 250 W  
 CAPACIDADE 6 BANDEJAS  
 AÇO INOX ESCOVADO



**ESTUFA VERTICAL PR-640 E**

• Com resistência blindada e termostato.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
622 x 416 x 390 mm	12,4 kg	0,19 kWh

AÇO INOX ESCOVADO  
 VISORES DE VIDRO TEMPERADO  
 TENSÃO 127 OU 220 V  
 POTÊNCIA 250 W  
 EXPOSITOR COM DIVISÕES



Um novo design para a Mogmix, ainda mais eficiente

### MISTURADORES MOGMIX PRMOG-05 PLUS

- Ideais para doces que precisam ser mexidos constantemente, como brigadeiros, geleias, doces de colher e muito mais;
- Controle de 10 velocidades digital com temporizador integrado e avisos sonoros;
- Disponível nas cores: alumínio, vermelha e rosa;
- Caçarola em alumínio fundido com diâmetro de 460 mm e profundidade de 150 mm para melhor distribuição do calor;
- Cabeçote em aço inox e caçarola em alumínio fundido.

modelo	capac.	peso líq.	consumo médio	potência	medidas totais (AxLxP)
PRMOG-05 PLUS	5 l	4,4 kg	0,06 kWh	60 W	243 x 545 x 285 mm

- Mínimo de 5 latas máximo 7 latas de leite condensado



Saiba mais sobre o MogMix. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



Um novo design para a Mogmix, ainda mais eficiente

### MISTURADORES MOGMIX PRMOG-07 PLUS

- Ideais para doces que precisam ser mexidos constantemente, como brigadeiros, geleias, doces de colher e muito mais;
- Controle de 10 velocidades digital com temporizador integrado e avisos sonoros;
- Disponível nas cores: alumínio, vermelha e rosa;
- Caçarola em alumínio fundido com diâmetro de 460 mm e profundidade de 150 mm para melhor distribuição do calor;
- Cabeçote em aço inox e caçarola em alumínio fundido.

modelo	capacidade	peso líq.	cons. médio	potência	medidas totais (AxLxP)
PRMOG-07 PLUS	7 l	5,9 kg	0,06 kWh	60 W	267 x 545 x 315 mm

- Mínimo de 5 latas máximo 10 latas de leite condensado



Saiba mais sobre o MogMix. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.

### ACESSÓRIO OPCIONAL:



#### GIRAMOG-05 / 07

- Suporte para ser usado junto ao MogMix.



medidas totais (AxLxP)	peso líq.
362 x 547 x 304 mm	3,6 kg

- \* Os misturadores não acompanham este produto;
- \*\* Disponível na cor branca.





Cabecote em chapa inox



Capacidade 21 litros

Caçarola em alumínio fundido com diâmetro de 160 mm e profundidade de 150 mm para melhor distribuição do calor



### MISTURADOR MOGMIX PRMOG-21

- Controle eletrônico de velocidade;
- Aviso sonoro do fim do tempo programado;
- Chave de troca de tensão;
- Interruptor com proteção de silicone antirrespingos;
- Mínimo de 12 latas máximo 20 latas de leite condensado.

medidas totais (AxLxP)	capac.	peso líq.	consumo médio	potência
349 x 542 x 460 mm	21 litros	9,1 kg	0,030 kWh	60/55 W



Saiba mais sobre o PRMQ-10 cooktop. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



### MISTURADOR COMPACTO THE MIX PRMQ-10 COOKTOP

- Capacidade para misturar até 4 kg de massa pronta;
- Ideal para massa de coxinha.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade
337 x 404 x 353 mm	8,3 kg	0,03 kWh	10 l



### ACESSÓRIO OPCIONAL:

#### GIRAMOG-21

- Estrutura total em aço inox escovado;
- Giro para descarga com travamento automático em 2 estágios;
- Desmontável de fácil montagem e limpeza;
- Queimador Ø120mm alta pressão com mangueira e registros;
- Pés de borracha com regulagem de altura.



Manuseio seguro.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
470 x 665 x 535 mm	13,4 kg

Controle digital de tempo e velocidade com sinal sonoro



Elétrico: 127 ou 220 V



### MISTURADOR MOGMIX PRMOG-07 E PLUS

- Ideais para doces que precisam ser mexidos constantemente, como brigadeiros, geleias, doces de colher e muito mais;
- Com controle de troca de velocidades continuamente variável.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	potência
PRMOG-07 E	385 x 545 x 325 mm	10,1 kg	1,5 kWh	2060 W



Grade de proteção cromada

Tacho basculante em alumínio fundido



### MISTURADOR COMPACTO THE MIX PRMQ-10

- Capacidade para misturar até 4 kg de massa pronta;
- Ideal para massa de coxinha.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade
545 x 528 x 353 mm	14,4 kg	0,03 kWh	10 l





**BUFFET FRIO GELO X PRBF-30 GN**  
**BUFFET FRIO GELO X PRBF-40 GN**  
**BUFFET FRIO GELO X PRBF-50 GN**



**BUFFET TÉRMICO PRB-06 GN**  
**BUFFET TÉRMICO PRB-08 GN**  
**BUFFET TÉRMICO PRB-10 GN**

- Estrutura de sustentação tubular;
- Rodízios giratórios que facilitam a locomoção;
- Saída do tanque para drenagem;
- Resistência em aço inox blindado;
- Termostato com controle de temperatura e escala de 10°C a 80°C.



modelo	nº de cubas	medidas totais (AxLxP)	peso liq.
PRBF-30 GN	3 - frias	118 x 1120 x 331 mm	9 kg
PRBF-40 GN	4 - frias	118 x 1455 x 331 mm	11,8 kg
PRBF-50 GN	5 - frias	118 x 1790 x 331 mm	14,8 kg

- Acessório complementar: deve ser instalado junto com buffet térmico;
- Cada cuba vem com uma placa de gelo X.



PRB-08 GN

Todos os modelos possuem salivador opcional

modelo	nº de cubas	medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio
PRB-06 GN	6	1300 x 1130 x 627 mm	29,6 kg	1,2 kWh
PRB-08 GN	8	1300 x 1466 x 627 mm	35,6 kg	1,4 kWh
PRB-10 GN	10	1300 x 1802 x 625 mm	41,8 kg	1,6 kWh

**ACESSÓRIOS OPCIONAIS:**



**CUBA INOX GN 1/2 65 MM PRBF**

**Dimensões externas (AxLxP):** 65,6 x 325 x 265 mm

**Dimensões internas (AxLxP):** 65 x 300 x 240 mm

Disponível para os modelos:

PRBF-30 GN, PRBF-40 GN, PRBF-50 GN e REACHAUD PR-111.



**CUBA INOX GN 1/2 100 MM PRB**

**Dimensões externas (AxLxP):** 100,6 x 325 x 265 mm

**Dimensões internas (AxLxP):** 100 x 300 x 240 mm

Disponível para os modelos:

PRB-06 GN, PRB-08 GN e PRB-10 GN.



**CUBA INOX GN 1/1 100 MM PRB**

**Dimensões externas (AxLxP):** 100,6 x 325 x 530 mm

**Dimensões internas (AxLxP):** 100 x 300 x 505 mm

Disponível para os modelos:

PRB-06 GN, PRB-08 GN e PRB-10 GN.



**SALIVADOR**



**Dimensões (AxLxP):**

PRB-06 GN: 46 x 1137 x 570 mm

PRB-08 GN: 46 x 1472 x 570 mm

PRB-10 GN: 46 x 1808 x 570 mm

Disponível para os modelos:

PRB-06 GN, PRB-08 GN e PRB-10 GN.



**FORNO ESTEIRA PARA PIZZA PRFE-400 NEW HÍBRIDO**

- Exclusivo sistema de abertura da parte superior, facilitando limpeza e manutenção;
- Queimador infravermelho de alta performance;
- 3 bandejas coletoras de resíduos;
- Novo sistema de esteira;
- Sensor de temperatura no queimador;
- Sapatas niveladoras e antiderrapantes;
- Esteira em aço inox 304.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	cons. médio	cons. elétrico
498 x 1410 x 808 mm	66 kg	0,36 kg/h	6,4 kWh

Monofásico



**FORNO ESTEIRA PARA PIZZA PRFE-400 NEW ELÉTRICO**

- O desempenho e a praticidade que a sua pizzaria precisava acabam de chegar com este lançamento Progás.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	cons. médio	cons. elétrico
498 x 1410 x 755 mm	66 kg	-	12,8 kWh

Trifásico



**FORNO ESTEIRA PARA PIZZA PRFE-500 HÍBRIDO**

- Queimador infravermelho de alta performance;
- 3 bandejas coletoras de resíduos;
- Assa pizzas até 500 mm;
- Sapatas niveladoras e antiderrapantes;
- Esteira em aço inox 304 com largura 530 mm.

medidas totais (AxLxP)	cons. elétrico	cons. médio
498 x 1708 x 904 mm	9,5 kWh	0,380 kg/h

Trifásico



**FORNO ESTEIRA PARA PIZZA PRFE-500 ELÉTRICO**

- 3 bandejas coletoras de resíduos;
- Assa pizzas até 500 mm;
- Sapatas niveladoras e antiderrapantes;
- Esteira em aço inox 304 com largura 530 mm.

medidas totais (AxLxP)	cons. elétrico
498 x 1708 x 878 mm	16,4 kWh

Trifásico



Disponível nas cores dourado e vermelho



### FORNO TURBO FAST OVEN PRP-008 PLUS

- Hélice de duplo sentido de giro;
- Alta resistência à temperatura;
- Trava dupla da porta;
- Rack aramado com guia antiqueda;
- Temperatura máxima 250° C;
- Acompanha 8 esteiras perfuradas;
- Pés reguláveis e antiderrapantes.

medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio
797 x 517 x 688 mm	34,4 kg	4,3 kWh



#### ACESSÓRIOS OPCIONAIS:



#### MESA DESMONTÁVEL MES-008

- Totalmente em aço inox escovado;
  - Sapatas em borracha antiderrapante;
  - Estrutura robusta;
  - Suporte para 8 bandejas.
  - **Dimensões externas (AxLxP):** 829 x 540 x 540 mm
  - **Peso líquido:** 10,4 kg
- Disponível para o modelo: PRP-008  
\*não acompanha esteiras



#### GRADE CROMADA

- **Dimensões externas (L x P):** 350 x 350 mm

Disponível para os modelos: PRP-004 G2, PRP-004 Plus Digital e PRP-008



#### MESA DESMONTÁVEL MES-004

- Tampo em aço inox;
  - Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
  - Sapatas plásticas.
  - **Dimensões externas (AxLxP):** 906 x 590 x 590 mm
  - **Peso líquido:** 10,3 kg
- Disponível para os modelos: PRP-004 G2 e PRP-004 Plus Digital  
\*não acompanha esteiras



#### ESTEIRA PROGÁS PRP-004 E PRP-008

- **Dimensões externas (L x P):** 350 x 350 mm

Disponível para os modelos: PRP-004 G2, PRP-004 Plus Digital e PRP-008



FORNO TURBO  
PRP-5000 NEW  
LIGHT BIVOLT



- Temperatura máxima de 250°C



Saiba mais sobre o PRP-5000 New Light.  
Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.

**FORNO TURBO PRP-5000 NEW LIGHT BIVOLT**



- Iluminação interna resistente a altas temperaturas e choques térmicos;
- Estrutura em aço-carbono com fino acabamento em pintura epóxi;
- Com rodízios que facilitam o deslocamento e controlador com indicação simultânea de tempo e temperatura;
- Isolamento térmico com lâ basáltica;
- A turbina liga e desliga automaticamente ao abrir e fechar a porta.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
1530 x 910 x 1230 mm	470 x 590 x 720 mm	128 kg	0,9 kg/h



\* Esteiras vendidas separadamente.  
Produz em média 125 pães de 50 g por fornada.

\* Esteiras vendidas separadamente.



FORNO TURBO  
PRP-5000 NEW  
ELETRIC

**FORNO TURBO PRP-5000 NEW ELETRIC**



- Com iluminação interna, rodízios que facilitam o deslocamento e controlador com indicação simultânea de tempo e temperatura;
- Estrutura em aço-carbono com fino acabamento em pintura epóxi;
- Isolamento térmico com lâ basáltica;
- A turbina liga e desliga automaticamente ao abrir e fechar a porta;
- Equipamento com resistência blindada de 8000 W.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
1530 x 910 x 1230 mm	470 x 590 x 720 mm	113 kg	7,3 kWh



\* Esteiras vendidas separadamente.  
Produz em média 125 pães de 50 g por fornada.



PRP-10000  
Style G2

Estrutura em  
aço-carbono com  
fino acabamento em  
pintura epóxi

**FORNO TURBO PRP-8000 STYLE G2 BIVOLT**  
**FORNO TURBO PRP-10000 STYLE G2 BIVOLT**  
**FORNO TURBO PRP-12000 STYLE G2 BIVOLT**



- Iluminação interna resistente a altas temperaturas e choques térmicos;
- Isolamento térmico com lâ basáltica e rodízios que facilitam o deslocamento;
- A turbina liga e desliga automaticamente ao abrir e fechar a porta;
- Novo controlador com teclas de programas, receitas, timer, turbina, lâmpada e vapor, além de controlador digital para programar tempo de cozimento, temperatura e vapor.



modelo	nº de esteiras*	capacidade da fornada	medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso liq.	peso bruto	consumo médio
PRP-8000	8	200 un. de 50 g	1830 x 975 x 1320 mm	930 x 590 x 730 mm	254 kg	308 kg	1,1 kg/h
PRP-10000	10	250 un. de 50 g	1830 x 975 x 1320 mm	1010 x 590 x 730 mm	255 kg	309 kg	1,6 kg/h
PRP-12000	12	300 un. de 50 g	1830 x 975 x 1320 mm	1150 x 590 x 730 mm	277 kg	338 kg	1,8 kg/h

\* Esteiras vendidas separadamente.

**FORNO TURBO A LENHA PRTL-8000 STYLE BIVOLT**  
**FORNO TURBO A LENHA PRTL-8000 STYLE BIVOLT**  
**FORNO TURBO A LENHA PRTL-10000 STYLE BIVOLT**  
**FORNO TURBO A LENHA PRTL-10000 STYLE BIVOLT**



- Com iluminação interna, rodízios que facilitam o deslocamento e controlador digital para programar tempo, temperatura e vapor;
- Isolamento térmico com lâ basáltica;
- A turbina liga e desliga automaticamente ao abrir e fechar a porta.



PRTL-10000  
Style



Gaveta móvel para cinzas

Estrutura em aço-carbono com fino acabamento em pintura epóxi

modelo	nº de esteiras*	capacidade da fornada	medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso liq.	peso bruto	consumo médio
PRTL-8000	8	200 un. de 50 g	1790 x 970 x 1320 mm	930 x 590 x 730 mm	321 kg	399 kg	1,4 kg lenha/h
PRTL-8000	8	200 un. de 50 g	1790 x 970 x 1320 mm	930 x 590 x 730 mm	321 kg	399 kg	1,4 kg lenha/h
PRTL-10000	10	250 un. de 50 g	1790 x 970 x 1320 mm	1010 x 590 x 730 mm	321 kg	399 kg	2 kg lenha/h
PRTL-10000	10	250 un. de 50 g	1790 x 970 x 1320 mm	1010 x 590 x 730 mm	321 kg	399 kg	2 kg lenha/h

\* Esteiras vendidas separadamente.



PRP-10000 E Style

Estrutura em  
aço-carbono com  
fino acabamento em  
pintura epóxi

**FORNO TURBO PRP-8000 E STYLE**  
**FORNO TURBO PRP-10000 E STYLE**



- Com iluminação interna e rodízios que facilitam o deslocamento;
- Isolamento térmico com lâ basáltica;
- A turbina liga e desliga automaticamente ao abrir e fechar a porta;
- Novo controlador com teclas de programas, receitas, timer, turbina, lâmpada e vapor, além de controlador digital para programar tempo de cozimento, temperatura e vapor.



Monofásico

Trifásico

modelo	nº de esteiras*	capacidade da fornada	medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso liq.	consumo médio
PRP-8000 E	8	200 un. de 50 g	1830 x 975 x 1320 mm	930 x 590 x 730 mm	216 kg	13,5 kWh
PRP-10000 E	10	250 un. de 50 g	1830 x 975 x 1320 mm	1010 x 590 x 730 mm	228 kg	16 kWh



**FORNO MULTIUSO GIRATÓRIO PRP-482 G5**



- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e grades giratórias removíveis e reguláveis;
- Tensão: bivolt 127/220 V.

medidas totais (AxLxP)	medida interna útil (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
1871 x 736 x 840 mm	1124 x 545 x 612 mm	121 kg	1,26 kg/h



**FORNO MULTIUSO GIRATÓRIO PRP-242 G5**



- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e grades giratórias removíveis e reguláveis;
- Tensão: bivolt 127/220 V.

medidas totais (AxLxP)	medida interna útil (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
1612 x 736 x 840 mm	659 x 545 x 612 mm	90 kg	0,9 kg/h



**FORNO MULTIUSO COMPACTO GIRATÓRIO PRP-124 G**



- Com gaveta coletora de gordura e controle progressivo de aquecimento;
- Tensão: bivolt 127/220 V;
- Capacidade para 3 pizzas de ø 45 cm, 12 frangos inteiros de até 2 kg cada ou até 20 kg de carnes diversas.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
809 x 574 x 723 mm	37,3 kg	0,54 kg/h

\* Cada grelha tem ø 48 cm.



Saiba mais sobre o PR-6100 DUO. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



**FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL PR-6100 DUO**



- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e bacia interna em aço inox;
- Tensão: bivolt 127/220 V;
- Vem com 10 espetos de frango e 1 de gado (cortesia);
- Capacidade para 10 espetos ou até 100 kg de carne.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	cons. médio (gás)	cons. médio (elétrico)
1587 x 1144 x 651 mm	1105 x 850 x 530 mm	114 kg	0,35 kg/h (por queimador)	0,38 kWh



\* Com 5 frangos de 2 kg cada.



**FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL PR-621**

- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e bacia interna em aço inox;
- Costas internas esmaltadas;
- Vem com 4 espetos do tipo universal ou garfo.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	consumo médio
1419 x 1135 x 467 mm	915 x 854 x 300 mm	66,5 kg	0,18 kg/h (por queimador)

\*Versão elétrica



\* Com 5 frangos de 2 kg cada.



**FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL PR-623**

- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e bacia interna em aço inox;
- Tensão: bivolt 127/220 V;
- Costas internas esmaltadas;
- Vem com 4 espetos do tipo universal ou garfo.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	consumo médio
1419 x 1135 x 469 mm	915 x 850 x 345 mm	66,5 kg	0,20 kg/h (por queimador)



\* Com 5 frangos de 2 kg cada.



**FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL PR-631**

- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e bacia interna em aço inox;
- Costas internas esmaltadas;
- Vem com 6 espetos do tipo universal ou garfo.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	consumo médio
1660 x 1137 x 466 mm	1315 x 850 x 345 mm	85 kg	0,18 kg/h (por queimador)



\* Com 5 frangos de 2 kg cada.



**FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL PR-634**

- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e bacia interna em aço inox;
- Costas internas esmaltadas;
- Tensão: bivolt 127/220 V;
- Vem com 6 espetos do tipo universal ou garfo.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	consumo médio
1660 x 1137 x 468 mm	1315 x 850 x 345 mm	73,4 kg	0,20 kg/h (por queimador)



\* Com 5 frangos de 2 kg cada.



**ACOMPANHA:**



**FORNO REFRAATÁRIO PRUNO-40**

- Aço carbono com pintura epóxi;
- Interior de aço inox;
- Pés dobráveis;
- Placa refratária cordierita (400 x 415 mm);
- Temperatura de operação até 400°C;
- Acendimento automático;
- Para pizzas de até 40 cm.

\* O peso da pedra refratária já está incluso no peso líquido do produto.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	litragem
371 x 659 x 576 mm	84 x 400 x 415 mm	19,1 kg	0,3 kg/h	13,9 L



**ACESSÓRIO OPCIONAL:**



**MESA PORTÁTIL PARA O PRUNO-40**

- Estrutura em aço com pintura epóxi;
- Mesa lateral escamoteável;
- Rodas antiderrapantes.
- **Dimensões externas (A x L x P):** 863 x 505 x 1023 mm
- **Peso líquido:** 20 kg



Saiba mais sobre o Little Chef. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



**FORNO REFRAATÁRIO LITTLE CHEF PRPE-200**

- Resistência superior, ideal para gratinar, caramelizar e finalizar pratos;
- Disponível na cor vermelha e inox;
- Perfeito para pizzas, pães rústicos e receitas especiais;
- Resistência do forno: 1800 W;
- Temperatura máxima de até 250°C;
- Resistência do gratinador: 500 W.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	capacidade
351 x 374 x 514 mm	190 x 320 x 405 mm	14,5 kg	1,8 kWh	25 l





Saiba mais sobre o PRP-860 G S/KG. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



**FORNO REFRACTÁRIO PRP-860 G S/KG**

- Com porta tipo guilhotina, sapatas plásticas, gaveta móvel e placas refratárias.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas médio (AxLxP)	peso líq.	litragem
1480 x 985 x 834 mm	275 x 800 x 600 mm	58 kg	134 l

O peso da pedra refratária já está incluído no peso líquido do produto.



**FORNO REFRACTÁRIO PRPE-860**

- Fornos fabricado em aço inox com cavaletes desmontáveis em aço carbono e pintados de preto;
- Pedras refratárias;
- Visor em vidro temperado;
- Termômetro de controle de temperatura;
- Porta tipo guilhotina;
- Controle automático de temperatura (termostato).

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	potência	litragem
1510 x 1012 x 877 mm	50,5 kg	4800 W - 220 V	134 l



**FORNO REFRACTÁRIO PRP-860 DP S/KG**

- Com porta tipo guilhotina, sapatas plásticas, gaveta móvel e placas refratárias.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	litragem
1925 x 985 x 834 mm	111 kg	1,080 kg/h	134 l (x2)



**FORNO REFRACTÁRIO PRPE-860 DP**

- Fornos fabricado em aço inox com cavaletes desmontáveis em aço carbono e pintados de preto;
- Pedras refratárias;
- Visor em vidro temperado;
- Termômetro de controle de temperatura;
- Porta tipo guilhotina;
- Controle automático de temperatura (termostato).

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	potência	litragem
2014 x 1012 x 877 mm	97,2 kg	9600 W 220 V	134 l (x2)



# PROCESSADOR DE ALIMENTOS



Para fatiar, ralar e cortar com precisão e agilidade.



Acompanha 7 discos de corte.



Com 3 modelos opcionais.



## PROCESSADOR DE ALIMENTOS BPA-07

- Fabricado em alumínio;
- Resistente, com durabilidade e facilidade de limpeza;
- Possui um bocal de alimentação contínua extralargo, que permite processar alimentos de diferentes tamanhos sem a necessidade de cortes prévios.

medidas totais (A x L x P)	peso líquido	consumo	potência
565 x 295 x 565 mm	22,5 kg	0,55 kWh	550 W





### AMASSADEIRA ESPIRAL AES-15/1 G3



- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Caretagem em polímero termoforado de alta resistência e cuba em aço inox;
- Batedor em ferro fundido com acabamento estanhado;
- Estrutura soldada em monobloco;
- Eixos cimentados;
- Rolamentos duplos de primeira linha;
- Equipamento trifásico ou monofásico com 2 velocidades.

medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	peso líq.	consumo médio
811 x 429 x 882 mm	9 kg	91 kg	0,95 kWh



\*mínimo 5 kg

Novo design



### AMASSADEIRA ESPIRAL AES-25/1 G3



- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Caretagem em polímero termoforado de alta resistência e cuba em aço inox;
- Grade de segurança que desliga o equipamento ao ser levantada;
- Estrutura soldada em monobloco;
- Eixos cimentados;
- Rolamentos duplos de primeira linha;
- Equipamento trifásico ou monofásico com 2 velocidades.

medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	peso líq.	consumo médio
970 x 475 x 966 mm	15 kg	122,5 kg	2,98 kWh 2,6 kWh



\*mínimo 7 kg

Monofásico

Trifásico



### AMASSADEIRA ESPIRAL AES-40/1 G3



- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Caretagem em polímero termoforado de alta resistência e cuba em aço inox;
- Grade de segurança que desliga o equipamento ao ser levantada;
- Estrutura soldada em monobloco;
- Eixos cimentados;
- Rolamentos duplos de primeira linha;
- Equipamento trifásico ou monofásico com 2 velocidades.

medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	peso líq.	consumo médio
1059 x 576 x 1080 mm	25 kg	157,5 kg	2,98 kWh 2,6 kWh



\*mínimo 13 kg

Monofásico

Trifásico



### AMASSADEIRA ESPIRAL AES-60/1 G3



- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Caretagem em polímero termoforado de alta resistência e cuba em aço inox;
- Estrutura soldada em monobloco;
- Eixos cimentados;
- Rolamentos duplos de primeira linha;
- Grade de segurança que desliga o equipamento ao ser levantada.

medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	peso líq.	consumo médio
1150 x 576 x 1080 mm	40 kg	194 kg	2,98 kWh



\*mínimo 13 kg

Trifásico



Saiba mais sobre a AELI-310. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.

Equipado com tampa em termoplástico transparente com dispenser para inserir ingredientes sem abrir a tampa



Fechamento em termoforado de alta resistência

Base em MDF, resistente à umidade

Acompanham: 5  
2  
moldes para massas  
moldes para biscoito

Socador



Kit extrusor para massas e biscoitos / moedor para carnes

Funil para ensacar linguiça



Kit laminador



### AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA AELI-310 G2

- Ideal para misturas de pães, cucas, massas, biscoitos e outros;
- Com bacia em aço inox, mais leve e durável;
- Com kit laminador;
- Com kit extrusor para massas e biscoitos / moedor para carnes.

medidas totais s/ acessórios (AxLxP)	capac. farinha	peso líq.	consumo médio
283 x 585 x 281 mm	2 kg	3 kg	21,8 kg0,49 kWh



\*mínimo 1,2 kg



Saiba mais sobre a AELI-520. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



### AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA CONJUGADA AELI-520

- Carenagem e tampa em polímero termoforado de alta resistência, cuba e bandeja em aço inox e bocal em bronze;
- Com sistema basculante semirrápido e socador para massas;
- Extrusora com moldes para 7 tipos de massas e 4 tipos de biscoitos.

medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	peso líq.	consumo médio
612 x 694 x 357 mm	3 kg	42 kg	0,49 kWh



\*mínimo 2 kg

#### ACESSÓRIO OPCIONAL:



#### KIT MOEDOR DE CARNE

- Com pino central, navalha, chapa e bocal 9 em ferro fundido com banho de estanho;
- Bandeja em plástico.

**Dimensões (AxLxP):** 370 x 220 x 320 mm  
**Disponível para o modelo:** AELI-520 e AELI-310.


**AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA ALI-03 G2**

- Ideal para misturas de pães, cucas, massas, biscoitos e outros;
- Com bacia em aço inox, mais leve e durável;
- Com dispenser para inserir ingredientes sem abrir a tampa.

medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	capac. massa pronta	peso liq.	cons. médio
283 x 573 x 281 mm	2 kg	3 kg	12,9 kg	0,26 kWh



\*mínimo 1,2 kg


**AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA ALI-05**

- Ideal para misturas de pães, cucas, massas, biscoitos e outros;
- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência e cuba em aço inox;
- Com sistema basculante e pás fixas.

medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	peso liq.	consumo médio
525 x 503 x 357 mm	3 kg	25 kg	0,49 kWh



\*mínimo 2 kg



Saiba mais sobre a ALI-15/1. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.


**AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA ALI-15/1**

- Ideal para preparo de massas pesadas para pães rústicos, pizzas e panetones.

medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	capac. nominal
707 x 572 x 471 mm	54,5 kg	0,49 kWh	8 kg



\*mínimo 5 kg


**AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA ALI-25/1 G3**

- Amassadeira mais compacta e atualizada;
- Com sistemas de descarga e báscula inovadores.

medidas totais (AxLxP)	capac. nominal	peso liq.	consumo médio
813 x 700 x 471 mm	15 kg	73 kg	0,49 kWh



\*mínimo 7 kg


**AMASSADEIRA RÁPIDA AR-50 N STYLE**

- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Carenagem e tampa em polímero termoformado de alta resistência e cuba em aço inox escovado.



\*mínimo 2 kg



medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	peso líq.	consumo médio
458 x 371 x 595 mm	3 kg	40 kg	0,9 kWh


**AMASSADEIRA RÁPIDA AR-15/1 G3**

- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Carenagem e tampa em polímero termoformado de alta resistência e cuba em aço inox escovado;
- Tampa em aço inox escovado.

medidas totais (AxLxP)	capac. líq.	peso líq.	tensão	consumo médio
555 x 441 x 681 mm	15 kg	58,5 kg	127 ou 220 V	1,8 kWh



\*mínimo 7 kg


**AMASSADEIRA RÁPIDA AR-25/1 G4  
AMASSADEIRA RÁPIDA AR-25/1 T G4**

- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Carenagem e tampa em polímero termoformado de alta resistência e cuba em aço inox escovado;
- Tampa em aço inox escovado.

modelo	medidas totais (AxLxP)	capac.	peso líq.	cons. médio	tensão
AR-25/1 G4	671 x 499 x 784 mm	18 kg	95 kg	2,6 kWh	220 V Monofásico
AR-25/1 T G4	671 x 507 x 784 mm	25 kg	95 kg	4,0 kWh	220 V ou 380 V Trifásico



\*mínimo 7 kg


**MODELADORA DE PIZZA BMPZ-40**

- Feito em aço inoxidável 304;
- Pizzas de até 40 cm;
- Botões à prova d'água, anticorrosão e estrutura de alta resistência.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	capacidade	Ø dos rolos
715 x 565 x 370 mm	37,8 Kg	50 - 500 g	48 mm


**CILINDRO LAMINADOR CB-30 STYLE**


- Cixos apoiados em rolamentos com rolo superior (cilindro: 300 x 50 mm);
- Cilindros laminadores revestidos em cromo duro, com raspadores plásticos.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
535 x 498 x 545 mm	28,5 kg	0,55 kWh


**CILINDRO LAMINADOR CBPI-40/1 G2**


- Grade de segurança zincada;
- Chapa de segurança dos rolos em inox.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade
859 x 681 x 939 mm	82,3 kg	0,60 - 0,55 kWh	5 kg


**CILINDRO LAMINADOR CBI-500/1 N STYLE**


- Eixos apoiados em rolamentos (cilindro: 500 x 125 mm).

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
1660 x 840 x 1440 mm	193 kg	1,8 kWh



Com funil para ensacar linguiça



### MOEDOR DE CARNE BMC-05 G2

- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência;
- Caixa de engrenagem imersa em óleo;
- Bandeja, socador e funil em polipropileno (PP);
- Transmissão por caixa de redução.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	peso bruto	consumo médio
290 x 220 x 384 mm	12,4 kg	11,8 kg	0,4 kWh



### MOEDOR DE CARNE BMC-10/1 G2

- Estrutura em aço inox escovado;
- Caixa de engrenagem imersa em óleo;
- Socador em polipropileno (PP);
- Transmissão por caixa de redução.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	peso bruto	consumo médio
481 x 290 x 567 mm	28,3 kg	30 kg	0,6 kWh



### MOEDOR DE CARNE BMC-22/1 G2

- Estrutura em aço inox escovado;
- Caixa de engrenagem imersa em óleo;
- Socador em polipropileno (PP);
- Transmissão por caixa de redução.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	peso bruto	consumo médio
505 x 303 x 716 mm	42,6 kg	44 kg	1,3 kWh



# EQUIPAMENTOS PARA AÇOUGUES




**SERRA-FITA BSIM-178 PLUS SEMI-INOX**

- Sistema prático de limpeza dos componentes;
- Volante em ferro fundido com  $\varnothing$  220 mm e lâmina de corte em aço temperado com 5/8" x 1780 mm;
- Com pés antiderrapantes.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
868 x 495 x 438 mm	32 kg	0,18 kWh


**SERRA-FITA BSFM-1780/1**

- Sistema prático de limpeza dos componentes;
- Volante em ferro fundido com  $\varnothing$  220 mm e lâmina de corte em aço temperado com 5/8" x 1780 mm.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
890 x 555 x 639 mm	47,4 kg	0,18 kWh


**ACESSÓRIO OPCIONAL:**

**KIT MOEDOR DE CARNE**

- Com pino central, navalha, chapa e bocal 9 em ferro fundido com banho de estanho;
- Bandeja em plástico.

Disponível para o modelo: BSFM-1780/1.

**Dimensões (AxLxP):**  
370 x 220 x 320 mm

**MESA BMES-1780 / 178**

- Estrutura em aço-carbono;
- Acabamento em pintura epóxi branca.

Disponível para os modelos: BSIM-178  
BSFM-1780/1.

**Dimensões (AxLxP):**  
565 x 505 x 674 mm

Peso: 12 kg



### SERRA-FITA BSFPI-282 SEMI-INOX

- Sistema prático de limpeza dos componentes;
- Volante em ferro fundido com  $\varnothing$  310 mm e lâmina de corte em aço temperado com 5/8" x 2820 mm.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
1730 x 1113 x 774 mm	105 kg	0,20 kWh



### CORTADOR DE FRIOS CFBA-30/1 G2

- Com regulação para fatiar frios;
- Rebolos para afiar o disco cortador;
- Base em chapa de aço;
- Disco de corte com  $\varnothing$  300 mm.

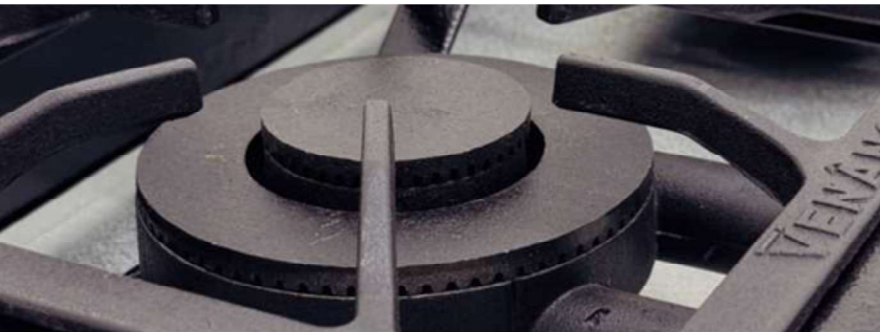
medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
857 x 854 x 643 mm	53,5 kg	0,2 kWh



# VENÂNCIO



RESFRIART



# ExtrF

Aço Carbono

Grelha 30x30cm, perfil 5cm opcional 7cm



nos modelos 2, 4 e 7 queimadores.



## Características

Gás GLP baixa pressão ou Gás Natural; Corpo e mesa de aço carbono super resistente com acabamento em pintura a pó eletrostática, com base fostatizada, grelha 30x30 e mesa com perfil de 5cm; Tubo distribuidor (varão) de 3/4" cromado, possuindo tampão e entrada de gás reversível;

Registro cromado de 1/4";

Todos os fogões a partir de 2 queimadores, são produzidos com tampão no tubo distribuidor para posterior colocação de registro para forno;

Totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento;

Grelhas e queimadores em ferro fundido, queimadores simples com 100mm, com consumo de 0,170 kg/h de diâmetro e duplos de 160mm, com consumo de 0,265 kg/h;

Queimadores de alto rendimento, possuindo potência de 1.938kcal/h no modelo simples e 4.959 kcal/h no modelo duplo, com consumo de 0,767 kg/h;

Queimador com encaixe de fácil remoção para limpeza e manutenção;

Fácil regulagem de entrada de oxigênio;

Banho-maria opcional, com acabamento esmaltado a fogo, com consumo de 0,320 kg/h;

Chapa bifeteira opcional em ferro fundido com dupla face, sendo um lado liso e outro para grelhados, com consumo de 0,320 kg/h, para modular;

Equipamento para uso industrial e profissional;

Queimador duplo 160mm  
com 4.959 kcal/h



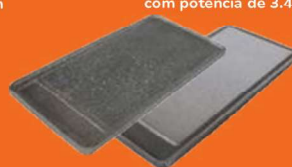
Queimador simples  
100mm com 1.938 kcal/h



Queimador de alto rendimento  
com 8.744 kcal/h



Chapa dupla face,  
com potência de 3.420 kcal/h



Banho Maria  
com potência de 3.420 kcal/h



REFRIART



# MaFo

Grelha 40x40cm, perfil 10cm.



## Características

Gás GLP baixa pressão ou Gás Natural; Tubo distribuidor (varão) de 2" com acabamento cromado, possuindo tampão e entrada de gás reversível;

Opção de queimadores simples (120mm de diâmetro) ou duplos (180mm - com controle individual das chamas) em ferro fundido, fixos por encaixe;

Queimadores de alto rendimento, possuindo potência de 3.021 kcal/h no modelo simples, com consumo de 0,265 kg/h e 5.586 kcal/h no modelo duplo, com consumo de 0,490 kg/h; Disponível nos modelos de 1, 2, 3, 4, 6 e 8 queimadores; Os fogões de 4, 6 e 8 queimadores possuem opções de todos serem simples ou metade duplos;

Totalmente desmontável, facilitando o transporte e armazenamento;

Corpo e mesa de aço carbono super resistente, com acabamento em pintura pó eletrostática, com base fosfatizada, grelha de ferro fundido de 40x40cm e mesa com perfil 10cm;

Todos os fogões, a partir de 2 queimadores, são produzidos com tampão para posterior colocação do forno;

Registro cromado 1/4";

Banho-maria opcional, com acabamento esmaltado a fogo, com consumo de 0,320 kg/h;

Chapa bifeteira opcional em ferro fundido com consumo de 0,320 kg/h, para modular;

Bandeja coletora em aço galvanizado;

Limpeza e manutenção facilitadas, pois os queimadores são encaixados, facilitando a remoção;

Equipamento para uso industrial e profissional.

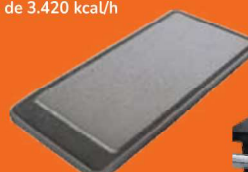
Queimador duplo 180mm  
com 5.586 kcal/h



Queimador simples  
120mm com 3.021kcal/h



Chapa de ferro fundido,  
com potência de 3.420 kcal/h



Banho Maria  
com potência de 3.420 kcal/h



REFRIART



# Fogões Vulcão

Aço Carbono

Grelha 30x30cm, perfil 5cm.



## Características

Fogão a gás alta pressão;

Corpo e mesa de aço carbono super resistente, com acabamento em pintura a pó eletrostática, com base fosfatizada, grelha em ferro fundido 30x30cm e mesa com perfil 5 cm;

Tubo distribuidor com acabamento em pintura a pó eletrostática, com base fosfatizada, montado com torneira ap de 1/8", sendo uma por queimador;

Totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenagem;

Produzidos nos tamanhos de 1, 2, 3, 4, 6 e 8 queimadores simples;

Queimadores de 90mm de diâmetro, específico para o uso em gás alta pressão, confeccionado em ferro fundido;

Queimadores com encaixe de fácil remoção para limpeza e manutenção;

No sistema de alta pressão os valores de consumo e potência, por queimador, são aproximados, sendo 0,450 kg/h e 5.130 kcal/h respectivamente, devido a passagem de gás ser efetuada, praticamente, de forma direta;

Equipamento para uso industrial e profissional.



A alimentação de gás para o forno sairá em alta pressão da torneira que está posicionada no varão e, será transformada, em baixa pressão pela válvula reguladora posicionada na tubulação de cobre que será conectada na entrada de gás do forno.

Válvula reguladora de gás GLP de Baixa Pressão, com 1kg/h de vazão e 2,8 kPa.

Queimador específico para uso em gás alta pressão.

REFRIART





# PrimFogão

Aço Inox - Fogão de Mesa



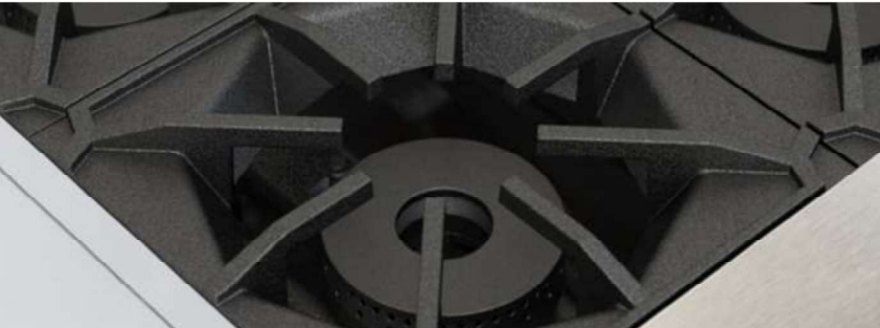
## Características

- Gás GLP baixa pressão ou Gás Natural;
- Grelhas em ferro fundido, de 305x305 mm, com 8 pontas planas, projetadas para facilitar o movimento dos utensílios;
- Controle individual dos queimadores;
- Disponível nos tamanhos de 2, 4 e 6 queimadores;
- Piloto com controle em único registro, em todos os queimadores;
- Bandeja coletora em aço inoxidável;
- Pés em aço carbono com acabamento cromado;
- Fácil acendimento, através de chama piloto, ao lado de cada queimador, com acesso pela grelha;
- Corpo em aço inoxidável escovado;
- Manipuladores dos registros em alumínio injetado, resistente a quedas e ao calor;
- Defletores internos, para direcionar os resíduos para a bandeja;
- Cavalete, em aço inoxidável, vendido separadamente.



# Fogões

Aço Inox - Fogão de Mesa



## Características

- Gás GLP baixa pressão ou Gás Natural;
- Estrutura totalmente soldada, oferecendo estabilidade, resistência e durabilidade;
- Frente e laterais em aço inoxidável;
- Grelhas resistente, em ferro fundido, com 27X27 cm;
- Sistema de segurança com válvula de registro para liberação do gás;
- Queimadores de alto desempenho classificados em 7.560 kcal/h para GLP e 32.000 BTU/h para GN.
- Um piloto por queimador;
- Fácil acendimento, através de chama piloto, ao lado de cada queimador, com acesso pela grelha;
- Defletores internos, para direcionar os resíduos para a bandeja;
- Manipuladores de alumínio injetado, com acabamento polido, proporcionando durabilidade e resistência;
- Bandejas coletoras de resíduos em aço inoxidável, projetada para fácil remoção e limpeza;
- Uma bandeja coletora nos modelos 12", 24" e 36" ou duas nos modelos 48", 60".
- Pés em aço carbono cromado, de 4" com regulagem de altura;
- Cavalete de aço inoxidável, vendido separadamente.



RE❄FRIART



PRODUTO  
DESTAQUE

# FOGÃO DE MESA PASTA HOT PLATE



GENESIS  
SERIES

Ideal para cozinhas comerciais de grande demanda.



Queimadores a gás de **alta eficiência** para uma experiência de cozimento superior.



RESFRIART

Ideais para massas pesadas,  
como pão francês, massa  
Doce, massa de pizza e etc.

# Amassadeiras **Espirais**

Capacidades de 25 e 40 kg



## Características

De acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;

Possui grade proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área do garfo e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata;

O intertravamento funciona através de duas chaves eletromecânicas com acionamento individual, atuando simultaneamente na proteção móvel, a fim de evitar falhas e burla;

Interface de segurança que efetua o monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis;

Tampa superior fabricada em ABS, termicamente conformada;

Corpo em aço carbono SAE1010/1020, com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;

Modelos trifásicos com motor de 2 velocidade Dallander, nas opções de 220V ou 380V (sem seletor de voltagem);

Modelos monofásicos de duas velocidades somente em 220V, equipado com inversor de frequência que possibilita trocas as velocidades sem utilizar o motor Dallander;

Tacho em aço inox estampado com base de fixação em ferro fundido nodular;

Sistema de funcionamento com corrente dentada;

Efeito rotativo do tacho através de sistema de corrente na parte inferior.

Efeito rotativo do tacho através de sistema de corrente na parte inferior.

**Equipamento em conformidade com a NR 12.**

Ideais para massas pesadas,  
ou seja, para pizza, pão francês,  
macarrão, massa doce,  
pão de queijo, etc.;

# Amassadeiras Rápidas

Capacidades de 07, 15 e 25kg.



## Características

Estrutura em chapa reforçada SAE 1010/1020 com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;

Possui tampa de proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área do batedor e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata;

Tampa de proteção móvel em aço inoxidável 430 com presilha de fechamento seguro e orifício central para facilitar a saída de gases e a colocação de componentes líquidos;

Cuba em aço inoxidável 304 com batedor em ferro fundido modular estanhado;

Estrutura em chapa reforçada SAE 1010/1020 com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;

Mesa em aço inoxidável 430;

Pés de borracha com regulagem de altura;

Motor monofásico com opção de tensão de 127 V ou 220 V, nos modelos 07 e 15 e de 220V no modelo 25;

Motor trifásico, apenas no modelo 25, com opção de tensão de 220V ou 380V;

Nas amassadeiras rápidas, deve-se, primeiramente, colocar os ingredientes sólidos (farinha), e após, com a tampa fechada, adicionar o líquido (leite, água, etc);

Sistema para esticar as correia;

Pés de borracha, com regulagem de altura;

Ideal para uso em confeitaria (bolo, pão de ló, etc) e para produção de massas úmidas (pão de milho, pão de queijo, etc) e massas granuladas (cobertura de cuca, massa de cuca, etc). também pode ser utilizada para misturar recheios, como por exemplo, o da coxinha;



## Amassadeiras **Basculantes**

Capacidades de 07e 25kg.



### Características

Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;

Possui tampa de proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área dos batedores e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata;

Tacho em aço inoxidável 304 jateado;

Exclusivo sistema de braço basculador, que auxilia o operador na retirada da massa do tacho;

Batedores em ferro fundido nodular (estanhado);

Estrutura em chapa reforçada SAE 1010/1020 com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;

Gabinete fechado para evitar contato com partes móveis (polia, correia, motor, etc.);

Motor monofásico com opção de tensão de 127 V ou 220 V (não possui seletor de tensão);

Nas amassadeiras semi-rápidas, deve-se, primeiramente, colocar os ingredientes sólidos (farinha), e após, com a tampa fechada, adicionar o líquido (leite, água, etc);

Para todas as massas com liga ou granuladas (pizzas, macarrão, cucas, pastéis, etc.);

Fácil instalação e manutenção;

Alavanca com trava para bascular;

Pés de borracha.

# Batedeiras Planetárias

Capacidades de 05, 12 e 18 litros.



## Características

Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;

Corpo confeccionado em aço SAE 1010/ 1020 com pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;

Tacho estampado em aço inoxidável 304;

Motor monofásico tensão de 127 V ou 220 V - Modelo de 5 litros;

Motor monofásico com de tensão de 220 V - Modelos de 12 e 18 litros;

Batedores em alumínio especiais para cada função (garfo, raquete e globo);

Seis velocidades (sempre deve-se trocar as marchas com a máquina em movimento);

Tampa superior fabricada em ABS, termicamente conformada.

### Modelos 12 e 18 litros atendem à NR12:

Interface de segurança que efetua o monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis;  
Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área do batedor e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata;

O intertravamento funciona através de duas chaves eletromecânicas com acionamento individual, atuando simultaneamente na proteção móvel, a fim de evitar falhas e burla;

Tacho estampado em aço inoxidável 304, equipado com sensor magnético que somente habilitará o funcionamento



# Cilindro Laminador

Capacidade de 7 kg de massa por passada.



## Características

- Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;
- Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso aos rolos pela parte interna (entrada da massa) e que ao ser aberta efetua a parada imediata dos rolos;
- Manipulador para regulação dos rolos;
- Rolos amassadores com cobertura em cromo duro;
- Estrutura em chapa SAE 1010/1020 reforçada e com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
- Os modelos em inox possuem chapa de cobertura dos rolos de proteção em aço 430 escovado;
- Sistemas de raspadores auto-reguláveis;
- Motor monofásico com opção de tensão de 127 V ou 220 V (não possui seletor de tensão);
- Cilindro de mesa ou com cavalete para laminar massas de pastéis e similares;
- Os modelos em inox possuem bandeja frontal e traseira em aço 430 escovado;
- Cilindros profissionais com alta capacidade de produção;
- Moderno e seguro sistema de abertura de cilindros com sinalizador visual;
- Capacidade máxima de 7kg de massa por passada.

# Cilindro Sovador

Capacidade de 15 kg de massa por passada.



## Características

Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;

Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso aos rolos pela parte interna (entrada da massa) e que ao ser aberta efetua a parada imediata dos rolos;

O intertravamento funciona através de duas chaves eletromecânicas com acionamento individual, atuando simultaneamente na proteção móvel, a fim de evitar falhas e burla;

Interface de segurança que efetua o monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis;

Estrutura em chapa SAE 1010/1020 reforçada e com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;

Os modelos em inox possuem chapa fixa de cobertura dos rolos de proteção em aço 430 escovado;

Manipulador para regulagem dos rolos;

Gabinete fechado para evitar contato com partes móveis (polia, correia, motor, etc.);

Nos modelos inox, bandeja frontal e traseira em aço inoxidável 430;

Interface de segurança que efetua o monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis;

Área útil dos rolos de 50cm (500 mm);

Sistemas de raspadores auto-reguláveis;

Motor monofásico com opção de tensão de 220 V, ou trifásico 220 V ou 380 V (não possui seletor de tensão);

Cilindro especial para sovar massas de pães e similares;

# Modeladora de Pães

Com gabinete e de mesa.



## Características

Equipamento em conformidade com a NR 12.

Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;

Equipamento de acordo com a norma de segurança NR12;

Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área dos rolos e dos demais componentes de movimentação dos feltros e que, ao aberta, efetua a parada imediata;

Interface de segurança que efetua o monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis;

O intertravamento funciona através de duas chaves eletromecânicas com acionamento individual, atuando simultaneamente na proteção móvel, a fim de evitar falhas e burla;

Motor monofásico com opção de tensão de 127 V ou 220 V (não possui seletor de voltagem);

O monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis;

Rolos dianteiros banhados em cromo duro e o restante zincados;

Gabinete fechado para evitar contato com partes móveis (polia, correia, motor, etc.), equipado com 2 rodízios frontais com travamento e 2 traseiros giratórios;

Estrutura em chapa reforçada SAE 1010/1020 com acabamento em pintura a p6 eletrostática com base fosfatizada;

Mancais injetados;

Rolamentos tipo ZZ (blindados em ambos os lados);

Todos modelos possuem jogo com 3 feltros confeccionados com 90% de pura lã;

As modeladoras de gabinete não necessitam esticar as correias, pois possuem mecanismo que as mantém esticadas;

Ideais para o preparo  
de massas cozidas em  
geral, como risóles e polenta;

# Misturadora de Massas

Nas capacidades de 15, 22 e 40 litros.



## Características

Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil; Possui porta de proteção móvel intertravada, que impede o acesso a área do baterador e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata; Motor monofásico com opção de voltagem de 127 V ou 220 V (não possui seletor de voltagem); Estrutura tubular de 1.1/4" de diâmetro aço SAE 1010/1020 com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada, grade de proteção em aço carbono com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada; Ideais para o preparo de massas cozidas em geral, como risóles e polenta; Queimador alta pressão de ferro fundido simples de 120mm; Palhetas raspadoras plásticas com regulagem de altura; Tacho em alumínio fundido; Sistema de travamento do tacho, duplo super-resistente; Manipulo para bascular o tacho; Pás em aço SAE 1020 com cobertura de estanho; Cobertura em aço SAE 1020; Quando iniciar o aquecimento (acender o queimador), deve, imediatamente, ligar o motor, ou seja, isto é obrigatório, para não colocar em risco todo o sistema elétrico.

Acabamento externo da câmara e do cavalete em aço carbono com pintura epóxi preta; Câmara interna

confeccionada em aço SAE 1020 e acabamento com tinta para alta temperatura ou em aço inoxidável 430;



# Fornos Turbo Twister

Gás - 05, 08 e 10 esteiras.



De acordo com a Portaria 267/2021 do INMETRO.

## Características

Porta do forno confeccionada em aço inoxidável, possuindo, Internamente, vidro temperado de fácil remoção, facilitando a limpeza e a manutenção;

Vedação da porta em borracha de silicone resistente a altas temperaturas, fixada sem utilização de rebites ou parafusos;

Possui alarme sonoro e visual, avisando o final do processo de cocção;

Suporte para esteiras de 580x680 mm de fácil remoção, somente por encaixe, para facilitar a limpeza;

Lâmpada centralizada na lateral da coluna esquerda da porta, propiciando melhor visualização do assado;

Maçaneta da porta confeccionada em aço SAE 1020/1045, cromada e com pegador em termoplástico super resistente com isolante térmico;

Queimador localizado na parte inferior de fácil acesso;

Cavalete reforçado, equipado com 4 rodízios;

Possui sensores que identificam a presença da chama no queimador, se esta se apagar, desligará o abastecimento;

Isolamento térmico em lã de rocha;

Esteiras para pão doce e salgado, opcionais, nas medidas de 580x680 mm;

Disponível nas tensões de 127V ou 220V monofásico;

Saída de vapor automática;

Temperatura máxima de 230°C.

Acabamento interno da câmara  
em aço inoxidável 430;

Acabamento externo e cavalete em aço  
inoxidável 430 ou aço carbono  
com pintura epóxi preta;



# Fornos Turbo Ciclone

Gás - 05, 08 e 10 esteiras.



## Características

- Disponível nos tamanhos para 5, 8 e 10 esteiras;
- Isolamento em lã de rocha de 75mm nas laterais, teto e fundo e de 30 mm nas costas reduzindo o consumo energético do forno;
- Câmara em aço inoxidável;
- Acabamento externo em pintura epóxi ou aço inoxidável;
- Porta em aço inox, com isolamento em lã de rocha;
- Os modelos 8 e 10 esteiras contam com duas lâmpadas e o forno 5 com uma, para melhorar a visualização do assado;
- Maçaneta da porta confeccionada em aço SAE 1020/1045, cromada e com pegador em termoplástico super resistente com isolante térmico;
- Suporte das esteiras ajustável para esteiras de 60x80cm, 58x70cm, 45x65cm e 40x60cm;
- Motor com inversão de rotação a cada 3 minutos, melhorando a homogeneidade da cocção;
- Perfil de vedação da porta em silicone de fácil remoção;
- Painel de comando recuado, evitando contato com o vapor da cocção ao abrir a porta;
- Temperatura máxima 230°C.

**Acompanha kit gás.**



# Fornos de Lastro Roma

Gás - 60, 80, 90 110  
com e sem infra.



## Características

- Forno a gás GLP baixa pressão;
- Laterais, frente e teto externos em aço inoxidável;
- Sistema para abertura do vidro tipo guilhotina com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
- Queimadores com sistema de gaveta, em aço tubular, com regulador de entrada de ar para uma chama perfeita;
- Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior;
- Bandeja coletora de resíduos em chapa galvanizada super resistente;
- Acompanha uma grelha reforçada por câmara;
- Cavalete reforçado em aço carbono com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
- Revestimento interno em aço galvanizado;
- Câmara com três trilhos de apoio para regulagem de altura das grelhas;
- Isolamento em lã de rocha;
- Abertura total do vidro;
- Termômetro na lateral do forno.

# Linha de Gôndolas mais vendida do Brasil

Exposição inteligente de produtos!



## Tecnologia de última geração!

Linha de pintura mais  
moderna do mundo!

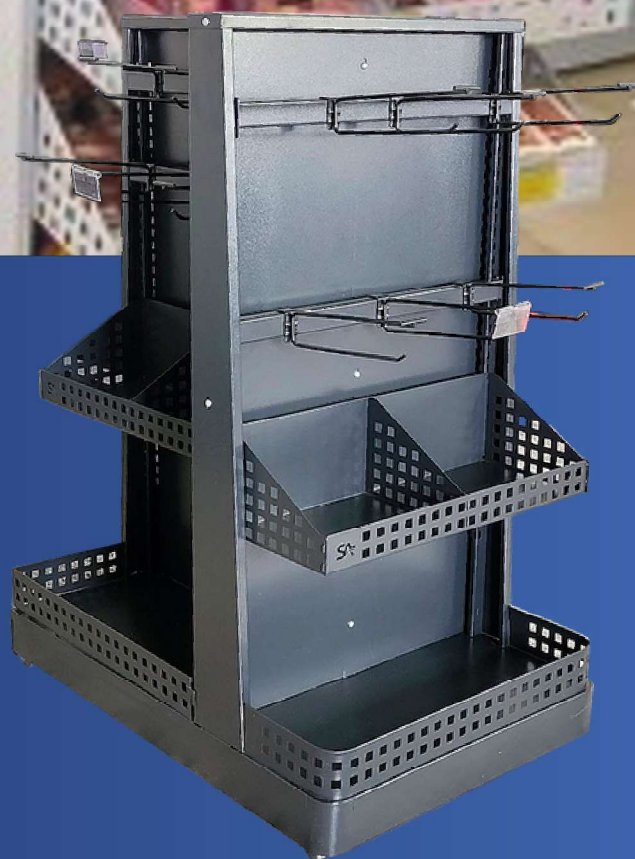


RESFRIART



## Exposição de variados produtos de forma prática e organizada.

- Acompanha **3 cestos** com uma divisória cada;
- Acompanha **6 réguas**;
- **24 ganchos** com porta preço e acrílico;
- Cores disponíveis: **preto e branco**.



# Check Stand

# Attractive

Gôndolas

# Super Plus

A **Linha Super Plus** é a escolha perfeita para quem busca uma solução eficiente para armazenagem e exposição de cargas intermediárias. Este produto, com sua tecnologia de encaixe, oferece praticidade na montagem. Uma característica única é a dupla furação nas colunas, espaçadas estrategicamente em 25mm. Isso, em conjunto com os Suportes Laterais (SLG), permite até três regulagens das prateleiras: reta, elevada ou rebaixada. Um diferencial da Linha Super Plus é o painel dupla face com encaixe na furação das colunas, que serve como fundo para ambos os lados do expositor.

VAREJO  
ALIMENTÍCIO

LOJA DE MATERIAIS  
DE CONSTRUÇÃO

LOJAS DE  
TINTAS

LOJAS DE  
BRINQUEDOS  
PESHOPS



**Exposição Inteligente**



**Design Moderno**



**Fácil Montagem**

## Acessórios e complementos

Níveis de bandeja; porta etiquetas; tela de fundo; cestos; ganchos; réguas (suporte para ganchos); vassoureira; aparadores, e muito mais!

VAREJO  
ALIMENTÍCIO

LOJAS DE  
BRINQUEDOS  
SUPERMERCADOS

PADARIAS

LOJAS DE  
DEPARTAMENTOS

Gôndolas

# New Plus



A **Linha New Plus** é a solução ideal para quem precisa armazenar e expor pequenas cargas. Assim como a Linha Super Plus, este produto também utiliza tecnologia de encaixe para facilitar a montagem e colunas perfuradas, espaçadas estrategicamente em 25mm. Com os Suportes Laterais (SLG), é possível fazer até três regulagens das prateleiras: reta, elevada ou rebaixada.

## Acessórios e complementos

Níveis de bandeja; porta etiquetas; tela de fundo; cestos; ganchos; régua (suporte para ganchos); vassoureira; aparadores, e muito mais!



**Eficiente e prática**



**Exposição otimizada**



**Regulagens variadas**

Compacta e bonita!  
**O melhor custo benefício**  
para se montar uma loja.

REFRIART

# Check-Out

2 mts/ 1,5 mts

O Check-out SA é um equipamento prático, pode ser facilmente montado dos dois lados (direito ou esquerdo) de acordo com a adequação do layout e utilização do lojista. Possui acabamento e design moderno, produzido nas cores preto e branco. É configurado com kit para automação incluindo suporte para monitor, gaveta para documentos, suporte para leitor de códigos de barras, suporte para teclado e recorte para balança.

IDEAL PARA  
TODO TIPO DE  
ESTABELECIMENTO  
COMERCIAL



✓ Design moderno

✓ Ótimo acabamento

Linha  
**Express**

REFRIART



# Porta Palete

O **Porta Palete SA** é indicado para verticalização de produtos paletizados. É composto de longarinas (vigas) reguláveis, possibilitando o ajuste de altura. Adaptando-se a qualquer tipo de carga com variedade de itens e volumes de cada projeto. O Grupo SA possui uma linha completa de acessórios, possibilitando uma armazenagem mais segura e eficaz. Protetores individuais de Coluna; Canto e Caneleira; Protetores de cabeceira; Guias especiais para paletes ou carga containerizadas; Stop paletes.



**Alta capacidade de carga**



**Segurança e eficiência para seu negócio**



**Ajuste de regulagem prático**



## Porta Palete

PROFUND.	ALTURA	COMPRIMENTO	CARGAS POR PLANO (LONGARINA TUBO)	LONGARINA Z
1000mm	2000mm	2300mm	1100/1700 /2400kg	1000kg
1000mm	3000mm	2300mm	1100/1700 /2400kg	1000kg
1000mm	4000mm	2300mm	1100/1700 /2400kg	1000kg
1000mm	5000mm	2300mm	1100/1700 /2400kg*	1000kg

**ATACADO E VAREJO**

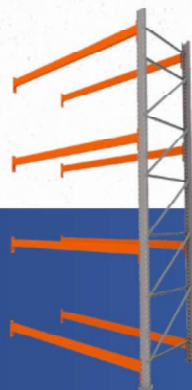
**ARMAZÉNS E DEPÓSITOS FÁBRICAS**

**CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO HIPERMERCADOS**

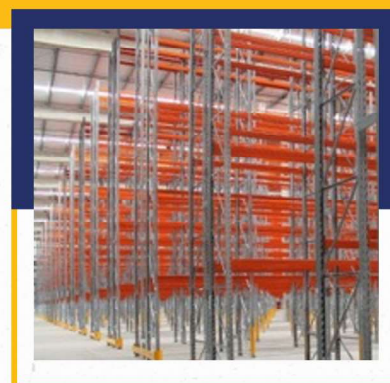
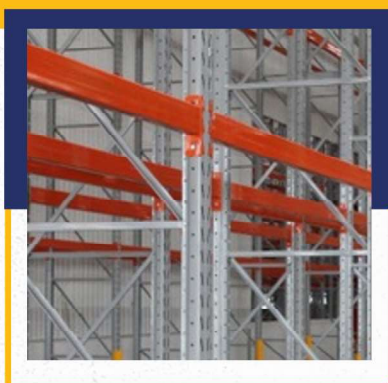
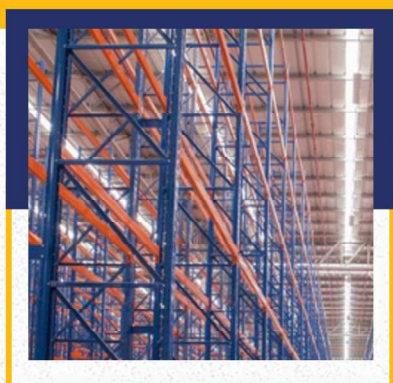
**RESFRIART**



**Porta Paleta Inicial**



**Porta Paleta Continuação**



## Acessórios Porta Paleta



**Par de Longarinas**



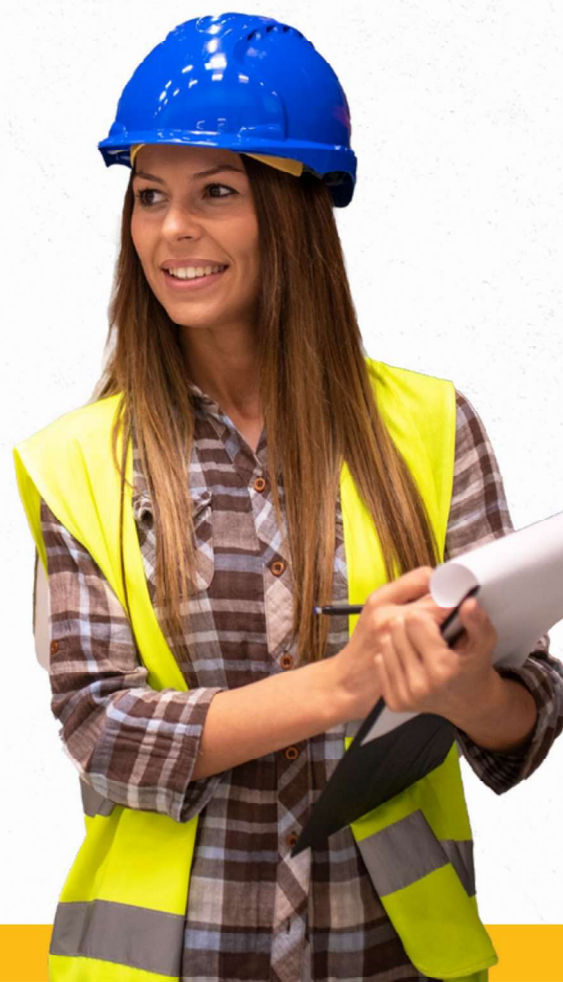
**Montante PPX (Mais Resistente)**



**Protetor de Canto e Caneleira**



**Transversina**



MINI

# Porta Palete

As estruturas do **Mini Porta Palete SA** são desenhadas com objetivo de permitir depositar e retirar manualmente os produtos. Adequa-se a vários estabelecimentos, sua versatilidade permite a utilização em diversos ambientes e layouts de negócios.



FEITO EM  
AÇO ZAR

Montante e  
Planos Metálicos

## Mini Porta Palete

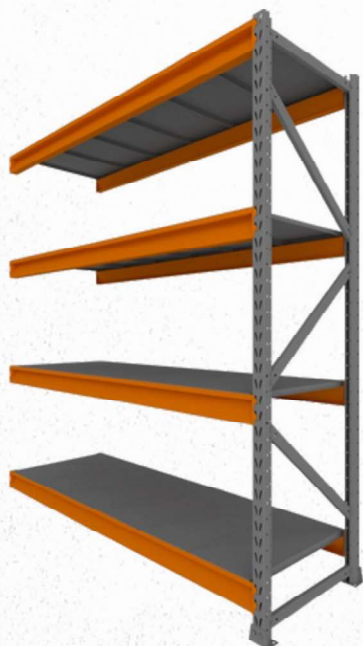
PROFUND.	ALTURA	LONGARINA	NÍVEIS	CARGA POR NÍVEL
600/800mm	2000/2500 /3000mm	1200 /1800mm	04,05 ou 06	500kg

SUPERMERCADOS  
E HIPERMERCADOS

PETSHOP

ARMAZÉNS E  
DEPÓSITOS  
ATACAREJO

LOJAS DE  
CONVENIÊNCIAS



✓ Adequação versátil

✓ Estrutura desenhada

✓ Estrutura reforçada

RE\*FRIART