



AMASSADEIRAS ESPIRAIS

PÉTRINS SPIRAIS

AMASADORAS ESPIRALES

SPIRAL KNEADERS



Amassadeiras espirais indicadas para trabalhar com diferentes tipos de massas, especialmente massas moles como pão, pizza e tortilha. As ferramentas que estão em contacto com os alimentos (cuba, espiral e barra para romper a massa) são de aço inoxidável. Micro interruptor na tampa da cuba.



Machine pour réaliser différents types de pâtes, indiquée surtout pour les pâtes molles comme le pain, la pizza et la tortilla. Pièces en contact avec les aliments (cuve, spirale et brise-pâte) en acier inox. Micro-interrupteur sur couvercle cuve.



7/S	50/S 2V
2088.056A	2088.058
1 078,00	2 991,00



12/S 2V	12/S 2V	18/S 2V	25/S 2V	25/S 2V	38/S 2V
2088.050	2088.051	2088.056B	2088.052	2088.053	2088.056
1 319,00	1 347,00	1 375,00	1 686,00	1 715,00	1 828,00



SUPORTE C/ RODAS / SUPPORT AVEC ROUES SOPORTE CON RUEDAS / SUPPORT WITH WHEELS

Cód.	Ref.	Dimens. (mm)	€
2088.081	P/7 S/C, 12 S/C, 18 S/C	280x520x80	187,00
2088.082	P/ 25 S/C	330x600x80	212,00
2088.083	P/38 S/C	380x600x80	212,00



CAVALETE / CHEVALET CABALLETE / STAND

Cód.	Ref.	Dimens. (mm)	€
2088.083A	P/38 C	350x600x330	145,00



Cuba fixa / Cuvette fixé / Cubeta fija / Fixed vat.
2V - 2 velocidades / vitesses / velocidades / speeds

MODELO / MODELE / MODELO / MODEL		7/S	12/S 2V	12/S 2V	18/S 2V	25/S 2V	25/S 2V	38/S 2V	50/S 2V
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2088.056A	2088.050	2088.051	2088.056B	2088.052	2088.053	2088.056	2088.058
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	280x560x570	350x650x600	350x650x600	390x670x600	430x780x710	430x780x710	480x800x710	530x920x920
Capacidade da Cuba / Capacité cuve / Capacidad cuba / Vat capacity	Lt	10	16	16	22	32	32	42	62
Dimensão da Cuba / Dimension cuve / Dimension cuba / Vat dimension	Ømm	260x200	320x210	320x210	360x210	400x260	400x260	450x260	500x310
Capacidade de massa / Capacité de pâte / Capacidad de masa / Dough capacity	kg	7	12	12	18	25	25	38	50
Produção / Production / Producción / Production	h	21	36	36	54	75	75	114	150
Rot. espiral 1a velocidade / Rot. spirale 1ème vLtesse / Rot. espiral 1a velocidad / 1st speed spiral rot.	rpm	90	90	90	90	90	90	90	80
Rot. espiral 2a velocidade / Rot. spirale 2ème vLtesse / Rot. espiral 2a velocidad / 2nd speed spiral rot.	rpm	-	180	180	180	180	180	180	160
Peso Líquido - Bruto / Poids Net-Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	39-50	56-66	56-66	57-70	96-107	96-107	100-113	170-193
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	0,37	0,75	0,75	0,75	1,5	1,5	1,5	2,2
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	230	400	230	400	400	230	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	1 078,00	1 319,00	1 347,00	1 375,00	1 686,00	1 715,00	1 828,00	2 991,00



opcional
optionnel
opcional
optional



Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas suaves como pan, pizza y tortillas.
Partes en contacto con los alimentos (cuba, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable.
Microinterruptor en la tapa de la cuba.



Machine that produces different types of dough, especially indicated for soft dough such as bread and pizza.
Parts in contact with food (bowl, spiral and kneader rod) made of stainless steel.
Safety micro switch on basin lid.



Cuba extraível / Cuvette à extraire / Cubeta extraíble / Removable vat.
2V - 2 velocidades / vitesses / velocidades / speeds

MODELO / MODELE / MODELO / MODEL		12C 2V	18C 2V	25C 2V	38C 2V
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2088.342	2088.342A	2088.343	2088.344
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	350x650x620/1060	390x670x620/1090	430x780x730/1240	480x800x730/1340
Capacidade da Cuba / Capacité cuve / Capacidad de la cuba / Vat capacity	Lt	16	22	32	42
Dimensão da Cuba / Dimension cuve / Dimension de la cuba / Vat dimension	Ømm	320x210	360x210	400x260	450x260
Capacidade de massa / Capacité de pâte / Capacidad de masa / Dough capacity	kg	12	18	25	38
Produção / Production / Producción / Production	h	36	54	75	114
Rot. espiral 1a velocidade / Rot. spirale 1ème vitesse / Rot. espiral 1a velocidad / 1st speed spiral rot.	rpm	90	90	90	90
Rot. espiral 2a velocidade / Rot. spirale 2ème vitesse / Rot. espiral 2a velocidad / 2nd speed spiral rot.	rpm	180	180	180	180
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	63-73	107-118	107-118	114-127
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	0,75	0,75	1,5	1,5
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	230	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	1 828,00	1 856,00	2 196,00	2 365,00



AMASSADEIRAS ESPIRAIS PARA PADARIAS

PÉTRINS SPIRAIS POUR BOULANGERIE
AMASADORAS ESPIRALES PARA PANADERÍAS
SPIRAL KNEADERS FOR BAKERIES



Amassadeiras espirais de alta qualidade, especialmente indicadas para pastelarias, padarias e pizarias.



Amassadoras espirales de alta calidad, especialmente adecuadas para panaderías, pastelerías y pizzerías.



Pétrins spirais de haute qualité, particulièrement adapté pour les pâtisseries, boulangeries et des pizzerias,



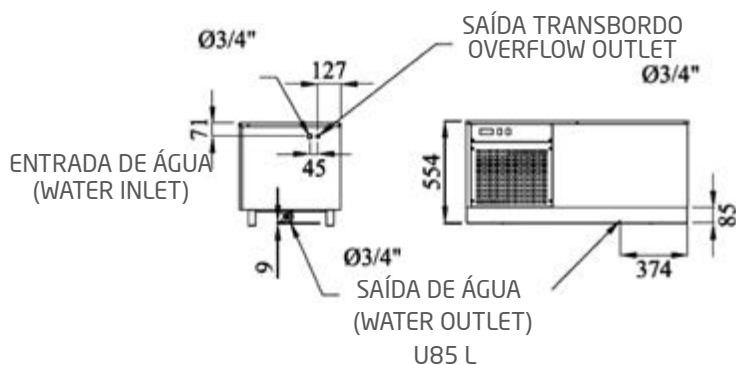
High quality spiral kneaders, especially suitable for pastries, bakeries and pizzerias.



UDP 50 2V | UDP 70 2V

2V - 2 velocidades / vitesses / velocidades / speeds
2T - temporizador / temporisateur / temporizador / timer

MODELO / MODELE / MODELO / MODEL		UDP50 2V	UDP50 2V2T	UDP70 2V	UDP70 2V2T
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2521.845	2521.855	2521.860	2521.865
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	520x890x870	520x890x870	570x950x920	570x950x920
Capacidade da Cuba / Capacité cuve / Capacidad de la cuba / Vat capacity	Lt	64	64	82	82
Dimensão da Cuba / Dimension cuve / Dimension de la cuba / Vat dimension	Ømm	500x340	500x340	550x340	550x340
Capacidade de massa / Capacité de pâte / Capacidad de masa / Dough capacity	kg	45	45	60	60
Rot. espiral 1a velocidade / Rot. spirale 1ème vitesse / Rot. espiral 1a velocidad / 1st speed spiral rot.	rpm	80	80	80	80
Rot. espiral 2a velocidade / Rot. spirale 2ème vitesse / Rot. espiral 2a velocidad / 2nd speed spiral rot.	rpm	120	120	120	120
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	148	148	158	158
Potência / Puissance / Potencia / Power	kW	1,8-1,1	1,8-1,1	1,8-1,1	1,8-1,1
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V	400	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	3.344,00	3.497,00	4.435,00	4.588,00



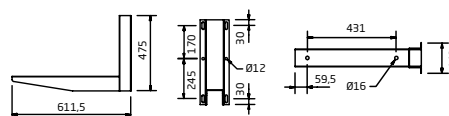
TEA 175



U125L Inox | U210L Inox



U85 L INOX	U125 L INOX	TEA 175	U210 L INOX
2236.233	2236.230	2091.905	2236.234
1.455,00	1.848,00	2.618,00	2.657,00



SUPOORTE DE PAREDE / SUPPORT DE MUR /
SOPORTE DE PARED / WALL SUPPORT

Cód.	Ref.	Dimens. (mm)	€
2236.237	P/ 125 L / 210 L	612x149x975	153,00
2236.239	P/85 L	612x149x475	134,00



MODELO / MODELE / MODELO / MODEL		U85 L INOX	U125 L INOX	TEA 175	U210 L INOX
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2236.233	2236.230	2091.905	2236.234
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	1225x560x554	718x698x1069	880x560x1120	1136x698x1119
Capacidade / Capacité / Capacidad / Capacity	Lt	80	120	175	200
Gás refrigerante / Gaz réfrigérant / Gas refrigerante / Refrig. gas		R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
Potência frigorífica / Puissance frigorifique / Potencia frigorífica / Refrigerant power	Kw	0,945	1,144	0,969	2 219
Produção / Production / Producción / Production	h	27	40	-	67
Tempo Funcional / Fonctionnelle / Tiempo funcional / Functional time	rpm	80	80	80	80
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	-	-	88	-
Potência / Puissance / Potencia / Power	kW	0,862	1 121	0,502	1 728
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V	230	230	230	230
Preço / Prix / Precio / Price	€	1.455,00	1.848,00	2.618,00	2.657,00



opcional
optionnel
opcional
optional



sob pedido
sur demande
a pedido
on request



AMASSADEIRAS VERTICAIS

PÉTRINS VERTICALS

AMASADORAS VERTICALES

VERTICAL KNEADERS



O painel de controlo multifunção permite tanto o modo manual tradicional como o modo automático programável, automatizando todas as operações cíclicas.

Dois motores independentes para a espiral e para a cuba.

As ferramentas que estão em contacto com os alimentos (cuba, espiral e barra de quebrar a massa) são de aço inoxidável AISI 304.

A pedido pode-se fornecer a tampa de proteção ABS ao invés da grelha de proteção de aço inox.



Le panneau de commande multifonction permet à la fois le mode manuel traditionnel et le mode automatique programmable, automatiser toutes les opérations cycliques.

Deux moteurs indépendants pour la spirale et la cuve.

Pièces en contact avec les aliments (cuve, spirale et brise-pâte) en acier inox AISI 304.

Sur demande nous pouvons fournir le courvercle de protection ABS au lieu de la grille de protection en acier inoxydable.



EASY 50

2522.018A

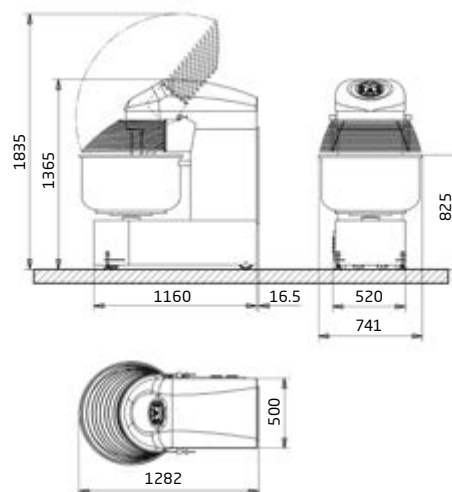
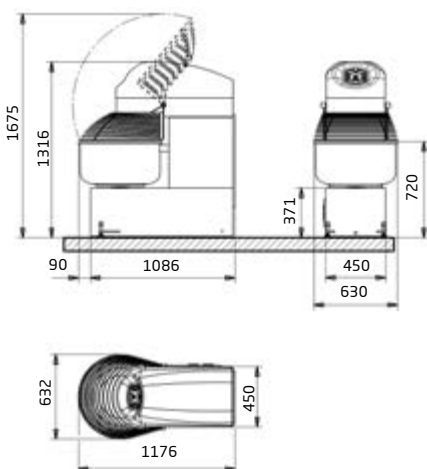
11.067,00



EASY 80

2522.019

12.051,00



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		EASY 50	EASY 80	EASY 120	EASY 160	EASY 200
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2522.018A	2522.019	2522.019A	2522.019B	2522.019C
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	630x 1176x 1316/1675	741x 1282x 1365/1385	846x 1443x 1510/2045	946x 1530x 1510/2125	1030x 1605x 1560/2210
Capacidade da Cuba / Capacité cuve / Capacidad de la cuba / Vat capacity	Lt	80	148	203	261	331
Dimensão da Cuba / Dimension cuve / Dimension de la cuba / Vat dimension	Ømm	600x360	700x400	800x400	900x420	1000x440
Capacidade de massa / Capacité de pâte / Capacidad de masa / Dough capacity	kg	50	80	120	160	200
Rot. espiral 1a velocidade / Rot. spirale 1ème vitesse / Rot. espiral 1a velocidad / 1st speed spiral rot.	rpm	111	103,5	101	101	92
Rot. espiral 2a velocidade / Rot. spirale 2ème vitesse / Rot. espiral 2a velocidad / 2nd speed spiral rot.	rpm	222	207	202	202	184
Velocidade rotação da Cuba / VLt. rotation cuve / Vel. Rotación de la cuba / Speed vat rotation		13	11	11	11	10
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	293	398	568	593	710
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	2,6	4,6	6,7	8,2	8,5
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	400	400	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	11.067,00	12.051,00	13.373,00	15.446,00	16.637,00



El panel de control multifunción permite tanto el modo manual tradicional como el modo automático programable, automatizar todas operaciones cíclicas. Dos motores independientes para la espiral y la cuba. Partes en contacto con los alimentos (cuba, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304. A solicitud es posible proveer una tapa de protección ABS en lugar de la rejilla de protección en acero inoxidable.



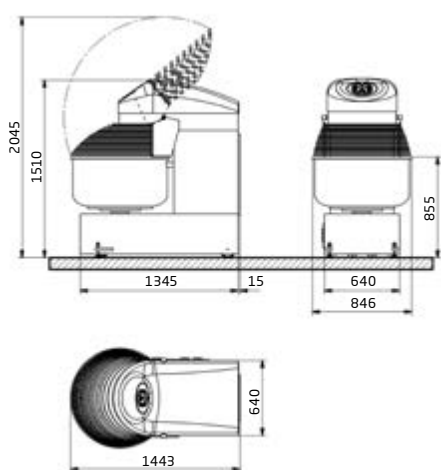
The multifunction control panel allows both the traditional manual mode and the automatic programmable mode, automate all cyclic operations.
Two independent motors for the spiral and the bowl.
Parts in contact with food (bowl, spiral and kneader rod) made of AISI 304 stainless steel.
On request can be supplied a ABS safety cover instead of the stainless steel guard.



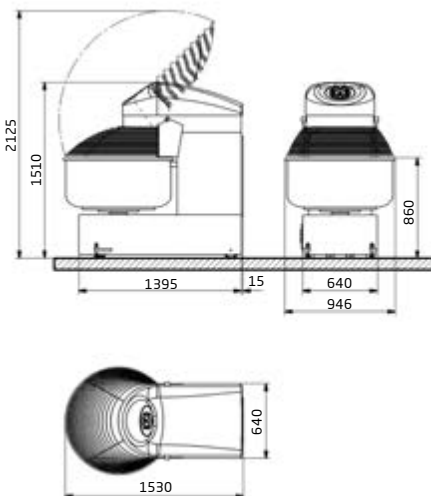
EASY 120	EASY 160
2522.019A	2522.019B
13.373,00	15.446,00



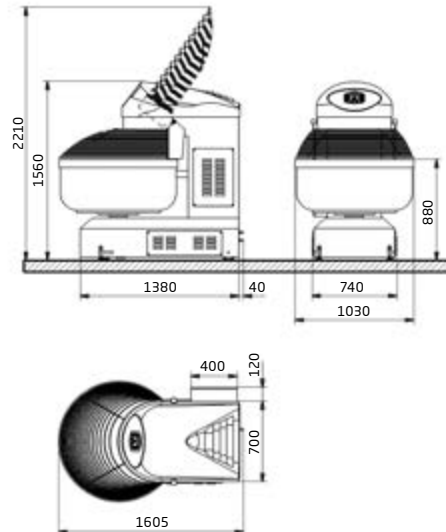
EASY 200
2522.019C
<hr/>
16.637,00



EASY 120



EASY 160



EASY 200



AMASSADEIRAS COM ELEVAÇÃO

PÉTRINS AVEC ELÉVATION

AMASADORAS CON ELEVACIÓN

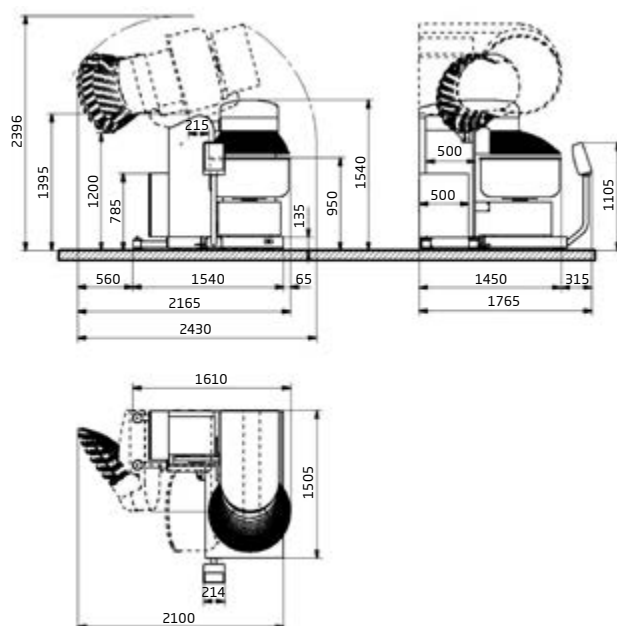
KNEADING WITH ELEVATION

udi

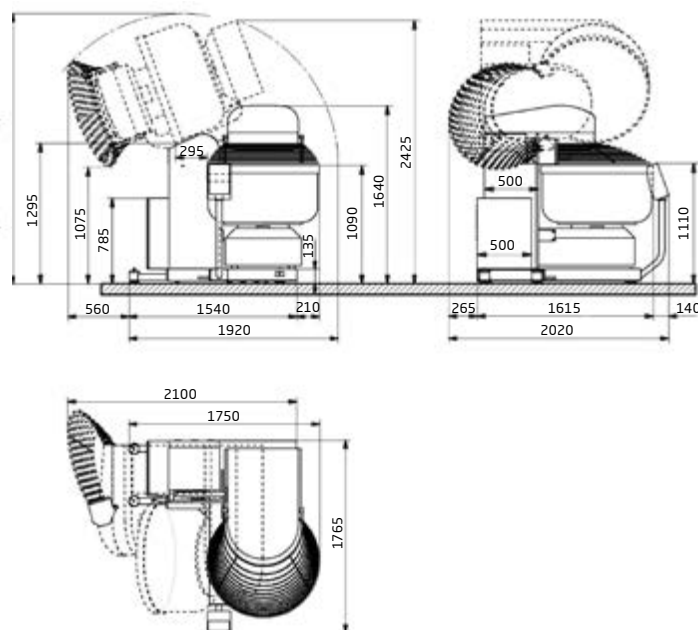
DESCARGA NA MESA
Décharger sur la table
Descargar en la mesa
Unloading on the table



EASY 120 RL



EASY 250 RL



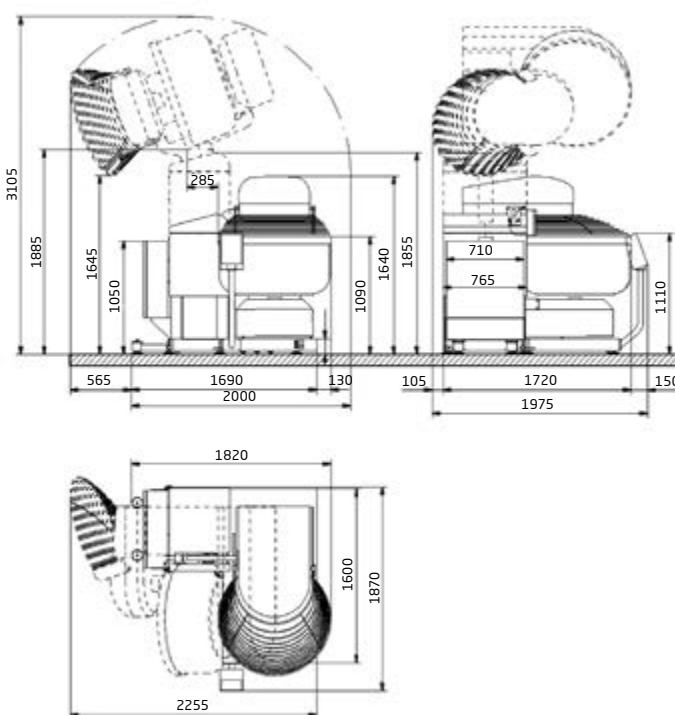
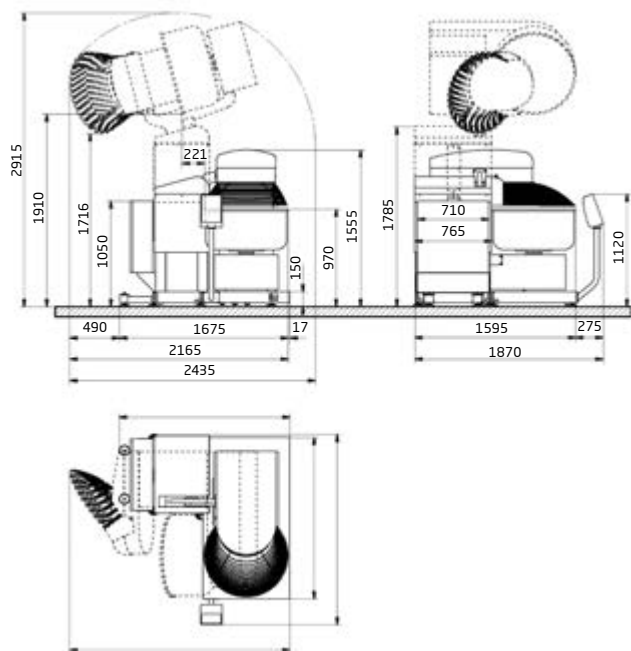
MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		EASY 120 RL	EASY 160 RL	EASY 200 RL	EASY 250 RL
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2522.200	2522.202	2522.204	2522.206
Capacidade da Cuba / Capacité cuve / Capacidad de la cuba / Vat capacity	Lt	203	261	331	393
Dimensão da Cuba / Dimension cuve / Dimension de la cuba / Vat dimension	Ømm	800x400	900x420	1000x440	1000x520
Capacidade de massa / Capacité de pâte / Capacidad de masa / Dough capacity	kg	120	160	200	250
Rot. espiral 1a velocidade / Rot. spirale 1ème vitesse / Rot. espiral 1a velocidad / 1st speed spiral rot.	rpm	101	101	92	92
Rot. espiral 2a velocidade / Rot. spirale 2ème vitesse / Rot. espiral 2a velocidad / 2nd speed spiral rot.	rpm	202	202	184	184
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	1025	1096	1189	1226
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	6,7	8,2	8,5	8,5
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	400	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	30.448,00	33.039,00	34.464,00	36.277,00



DESCARGA ATÉ 1,8 METROS
Décharger jusqu'à 1,8 metres
Descarga hasta 1,8 metros
Unloading up to 1,8 meters

EASY 120 RH

EASY 250 RH



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	EASY 120 RH	EASY 160 RH	EASY 200 RH	EASY 250 RH
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2522.208	2522.210	2522.212	2522.214
Capacidade da Cuba / Capacité cuve / Capacidad de la cuba / Vat capacity	Lt	203	261	331
Dimensão da Cuba / Dimension cuve / Dimension de la cuba / Vat dimension	Ømm	800x400	900x420	1000x440
Capacidade de massa / Capacité de pâte / Capacidad de masa / Dough capacity	kg	120	160	200
Rot. espiral 1a velocidade / Rot. spirale 1ème vitesse / Rot. espiral 1a velocidad / 1st speed spiral rot.	rpm	101	101	92
Rot. espiral 2a velocidade / Rot. spirale 2ème vitesse / Rot. espiral 2a velocidad / 2nd speed spiral rot.	rpm	202	202	184
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	1288	1313	1430
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	6,7	8,2	8,5
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	34.464,00	37.832,00	39.387,00
				40.941,00



FORMADORAS/LAMINADORES DE PIZZA

FORMEUSES/LAMINOIRS DE PIZZA

FORMADORES/LAMINADORES DE PIZZA

PIZZA FORMS/SHEETERS

udi



Máquina para esticar massa de pizza, pão, tortilhas, etc.
Toda a estrutura em aço inoxidável.
Alavanca de ajuste da espessura da massa em ambos os rolos.



Máquina para estirar masa de pizza, pan, tortilla, etc.
Estructura completamente de acero inoxidable.
Palanca de ajuste del grosor de la masa en los dos rodillos.



Machine pour étendre les pâtes à pizza, pain, piada, fougasse, etc.
Châssis entièrement en acier inox
Levier de réglage d'épaisseur de la pâte sur les deux rouleaux.



Pizza and bread dough rolling machine.
Structure fully made of stainless steel
Thickness adjustment lever of the dough on both rollers.



UDIEM400

5200.125

1.469,00

UDIEM300

5200.126

1.246,00



FI32 /N

2088.374

1.484,00

FI42 /N

2088.372

1.574,00



FIP/42PVC

2088.376

1.703,00



Cód.

2088.390

Desc.

PEDAL / PÉDALE / PEDAL / PEDAL

€

96,00



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		FI32 /N	FI42 /N	FIP/42PVC	UDIEM400	UDIEM300
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2088.374	2088.372	2088.376	5200.125	5200.126
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	490x510x640	590x510x760	590x510x700	530x550x650	430x550x650
Comprimento do rolo / Longueur du rouleau / Longitud del rodillo / Roll length	mm	320	420	420	400	300
Abertura dos cilindros / Ouverture des cylindres / Abertura de los cilindros / Opening cylinders	mm	Min 0,3 Max 5,5	Min 0,3 Max 5,5	Min 0,3 Max 5,5	-	-
Peso Líquido / Poids Net / Peso Neto / Net Weight	kg	36	44	45	37	41
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	0,37	0,37	0,37	0,25	0,25
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	230	230	230	230	230
Preço / Prix / Precio / Price	€	1.484,00	1.574,00	1.703,00	1.469,00	1.246,00



opcional
optionnel
opcional
optional



sob pedido
sur demande
a pedido
on request



Elevada produção horária - até 400 pizzas por hora.
Uniformidade perfeita de forma e espessura da base da pizza.
Espessura da base da pizza ajustável.
Fabricado inteiramente em aço inoxidável.



Alta producción horaria - hasta 400 pizzas por hora.
Uniformidad perfecta de la forma y espesor de la base de la pizza.
Espesor de la base de la pizza ajustable.
Fabricado totalmente en acero inoxidable.



Éleve production horaire - jusqu'à 400 pizzas par heure.
Uniformité parfaite de la forme et de l'épaisseur du fond à pizza.
Épaisseur de la base de la pizza réglable.
Fabriqué entièrement en acier inoxydable.



High hourly output - up to 400 pizzas per hour.
Perfect uniformity, shape and thickness of the pizza bases.
Thickness of the bases can be easily adjusted.
Produced completely in stainless steel.



PZF45D	PZF50D
2110.180	2110.185
6.973,00	7.060,00



FORMAS DE PIZZA
MOULES À PIZZA
MOLDES DE PIZZA
PIZZA FORMS



Cód.	Ref.	€
2110.190	22 Cm	4,00
2110.192	24 Cm	4,00
2110.194	26 Cm	5,00
2110.196	28 Cm	6,00
2110.198	30 Cm	6,00
2110.204	36 Cm	7,00
2110.206	45 Cm	18,00

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		PZF30D	PZF35D	PZF40D	PZF45D	PZF50D
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2110.165	2110.175	2110.178	2110.180	2110.185
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	500x610x770	500x610x770	550x710x845	550x710x845	550x710x845
Peso Líquido / Poids Net / Peso Neto / Net Weight	kg	143	147	186	191	196
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	2,9	2,9	3,9	4,6	4,6
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	400	400	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	5.314,00	5.381,00	6.887,00	6.973,00	7.060,00



opcional
optionnel
opcional
optional



confirmar disponibilidade
vérifier disponibilité
confirmar disponibilidad
confirm availability



MÁQUINAS PARA MASSA FRESCA

MACHINE A PÂTE FRAICHE

MÁQUINA PARA MASA FRESCA

FRESH PASTA MACHINE



Máquina para amassar e extrudir massa de ovo em diferentes formatos.

Cuba e gancho de amassar a massa em aço inoxidável.

Micro interruptor na tampa da cuba.

Lâmina em liga de bronze/latão.

Acessórios: Discos em metal com diferentes formas.



Máquina para amasar y extrudir masas de huevos en diferentes formatos.

Cuba y gancho amasador de acero inoxidable.

Micro interruptor en la tampa de la cuba.

Hélice de aleación de bronce/latón.

Accesorios: Discos de metal con formatos diferentes.



Machine à pétrir et extruder la pâte aux oeufs dans différents formats.

Cuve à crochet pétriseur en acier inoxydable.

Micro-interrupteur sur le couvercle de la cuve.

Hélice en alliage bronze/laiton

Accessoires: Disques métalliques avec différentes formes.



Machine to knead and extrude egg pasta in different shapes.

Stainless steel bowl and kneader.

Micro switch on basin lid.

Bronze/brass alloy blade.

Accessories: Metal discs with different shapes.



MPF 1,5N

2088.152

1.430,00



MPF 2,5N

2088.162

2.083,00

MOLDES MASSA



Modelos
Models

MPF 1,5 N

MPF 2,5 N

FUSILLI

Ø 9 mm

Ø 9 mm

Cód.

Ref

€

2088.154

MOLDE FUSILLI P/ MPF1,5N

65,00

2088.163

MOLDE FUSILLI P/ MPF2,5N

79,00



Modelos
Models

MPF 1,5 N

MPF 2,5 N

MACHERONI

Ø 8,5 mm

Ø 8,5 mm

Cód.

Ref

€

2088.156

MOLDE MACCHERONI P/ MPF1,5N

65,00

2088.164

MOLDE MACCHERONI P/ MPF2,5N

79,00



Modelos
Models

MPF 1,5 N

MPF 2,5 N

FETTUCCINE

Ø 8 mm

Ø 8 mm

Cód.

Ref

€

2088.158

MOLDE FETTUCCINE P/ MPF1,5N

65,00

2088.165

MOLDE FETTUCCINE P/ MPF2,5N

79,00



Modelos
Models

MPF 1,5 N

MPF 2,5 N

SPAGHETTI

Ø 2 mm

Ø 2 mm

Cód.

Ref

€

2088.160

MOLDE SPAGHETTI P/ MPF1,5N

65,00

2088.166

MOLDE SPAGHETTI P/ MPF2,5N

79,00

2088.159

MOLDE LASAGNA P/ MPF2,5N

79,00

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		MPF 1,5N	MPF 2,5N
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2088.152	2088.162
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	250x 480x 290/460	260x 600x 380/560
Capacidade da Cuba / Capacité cuve / Capacidad de la cuba / Vat capacity	kg	1,5	2,5
Capacidade de massa / Capacité de pâte / Capacidad de masa / Dough capacity	kg	5	8
Diâmetro do Disco / Diamètre du disque / Diámetro del disco / Disc diameter	Ømm	50	57
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	18 - 20	29 - 38
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	0,3	0,37
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	230	230
Preço / Prix / Precio / Price	€	1.430,00	2.083,00

MOLDES MASSA NÃO INCLUIDOS

MOULES NON INCLUS

MOLDES NO INCLUIDOS

PASTA MOLDS NOT INCLUDED



opcional
optionnel
opcional
optional



Três velocidades fixas exepcto 5 lt. Engrenagens e eixos em liga de aço temperado. Transmissão lubrificada permanentemente. Proteção em caso de sobrecarga térmica. Temporizador de 15 min. Todas as máquinas incluem 1 tina, 1 gancho, 1 espátula e 1 pinha. Excepto o modelo SP500A 5L (com velocidades variáveis).



Tres velocidades fijas exceto 5 lt. Engranajes y ejes en aleación de acero templado. Transmisión permanentemente lubricada. Protección en caso de sobrecarga térmica. Temporizador de 15 min. Todas las máquinas incluyen 1 cuba, 1 gancho, 1 espátula y 1 piña. Excepto el modelo SP500A 5L (con velocidades variables).



Trois vitesses fixes excepté 5 lt. Arbres et transmission en acier allié trempé. Lubrifié transmission permanente. Protection en cas de surcharge thermique Minuteur 15 min. Toutes les machines incluent 1 cuve, 1 crochet, 1 spatule et 1 caboche. A l'exception de modèle SP500A 5L. (avec des vitesses variables).



Three fixed speeds except 5 lt. Heat-treated hardened steel alloy gears and shafts. Permanently lubricated transmission. Thermal overload protection . 15 min. timer. All machines include 1 vat, 1 hook, 1 spatula and 1 heap. Except SP500A 5L model. (with variable speeds).



SP 500A
5LT
2521.405
909,00



SP 800A
8LT
2521.412
1.230,00



SP 100A 10LT	SP 200A 230V 20LT	SP 200A 400V 20LT
2521.415	2521.418	2521.420
2.195,00	2.428,00	2.428,00



SP 30 HA 400V 30LT	SP 34 HA 400V	SP 40 HA 400V 40LT	SP 60 HA 400V 60LT
2521.425	2521.430	2521.435	2521.440
3.948,00	4.503,00	5.321,00	6.285,00

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		SP 500A 230V	SP 800A 230V	SP 100A 230V	SP 200A 230V	SP 200A 400V	SP 30 HA 400V	SP 34 HA 400V	SP 40 HA 400V	SP 60 HA 400V
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2521.405	2521.412	2521.415	2521.418	2521.420	2521.425	2521.430	2521.435	2521.440
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	400x 310x 455	470x 280x 580	460x 450x 760	530x 520x 870	530x 520x 870	670x 550x 1170	670x 550x 1170	750x 650x 1310	780x 650x 1310
Capacidade da Cuba / Capacité cuve / Capacidad de la cuba / Vat capacity	Lt	5	8	10	20	20	30	40	40	60
Capacidade de massa / Capacité de pâte / Capacidad de masa / Dough capacity	kg	1	1,4	3,4	6,8	6,8	13,6	15,9	18,1	31,8
Velocidade / Vitesse / Velocidad / Speed	rpm	40-260	132/ 234/ 421	106/ 196/ 358	106/ 196/ 358	106/ 196/ 358	99/ 176/ 320	99/ 176/ 320	99/ 176/ 320	99/ 176/ 320
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	15/16	25/27	65/-	80/-	80/-	180/-	190/-	250/-	270/-
Potência / Puissance / Potencia / Power	hp	1	1/4	1/3	1/2	1/2	1,0	1,25	1,5	3,0
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	230	230	230	230	400	400	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	909,00	1.230,00	2.195,00	2.428,00	2.428,00	3.948,00	4.503,00	5.321,00	6.285,00



BATEDEIRAS
BATTEURS
BATIDORAS
MIXER

udi



BA20-F	BA30
2521.442	2521.444
2.048,00	3.334,00



BA40-F
2521.446
4.210,00

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		BA20-F	BA30-F	BA40-F
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2521.442	2521.444	2521.446
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	460x550x830	680x610x1070	750x660x1190
Capacidade da Cuba / Capacité cuve / Capacidad de la cuba / Vat capacity	Lt	20	30	40
Dimensão da Cuba / Dimension cuve / Dimensión de la cuba / Vat dimension	Ømm	340x300	370x370	390x390
Capacidade de massa / Capacité de pâte / Capacidad de masa / Dough capacity	kg	4,6	9,3	14
Velocidade / Vitesse / Velocidad / Speed	kg	106/205/395	65/157/287	65/157/287
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	94	170	170
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	1/2hp	1,0hp	1,5hp
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	2.048,00	3.334,00	4.210,00

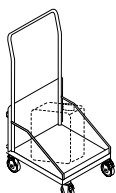
BATEDEIRAS | BATTEURS | BATIDORAS | MIXER - MOD SP

KIT DE REDUÇÃO / KIT DE RÉDUCTION / KIT DE REDUCCIÓN / REDUCTION KIT



Cód.	Ref.	€
2521.500	20/40 - P/ MOD SP40	1.601,00
2521.505	30/60 - P/MOD SP60	1.844,00

CARRO PARA BALDE / CHARIOT POUR CUVE / CARRO PARA BALDE / TROLLEY FOR VAT



Cód.	Ref.	€
2521.510	TROLLY P/40/60	126,00

BATEDEIRAS | BATTEURS | BATIDORAS | MIXER

MOD SP

SP 30 / 40 / 60 / 100 / 200

PINHA / CABOCHE /
PIÑA / HEAP



Cód.	Ref.	€
2521.572	5 L	53,00
2521.515	8 L	73,00
2521.523	10 L	146,00
2521.531	20 L	175,00
2521.539	30 L	205,00
2521.547	34 L	205,00
2521.559	40 L	263,00
2521.555	60 L	336,00

GANCHO / CROCHET /
GANCHO / HOOK



Cód.	Ref.	€
2521.574	5 L	44,00
2521.511	8 L	58,00
2521.519	10 L	102,00
2521.527	20 L	131,00
2521.535	30 L	167,00
2521.543	34 L	167,00
2521.557	40 L	219,00
2521.551	60 L	278,00

ESPATULA / SPATULE /
ESPÁTULA / SPATULA



Cód.	Ref.	€
2521.573	5 L	44,00
2521.513	8 L	58,00
2521.521	10 L	102,00
2521.529	20 L	131,00
2521.537	30 L	167,00
2521.545	34 L	167,00
2521.558	40 L	219,00
2521.553	60 L	278,00

TINA / CUVE /
CUBA / VAT



Cód.	Ref.	€
2521.575	5 L	82,00
2521.509	8 L	117,00
2521.517	10 L	190,00
2521.525	20 L	219,00
2521.533	30 L	424,00
2521.541	34 L	453,00
2521.556	40 L	482,00
2521.549	60 L	555,00

MOD BA

Cód.	Ref.	€
2521.560	20 L	145,00
2521.564	30 L	175,00
2521.568	40 L	205,00

Cód.	Ref.	€
2521.561	20 L	120,00
2521.565	30 L	146,00
2521.569	40 L	167,00

Cód.	Ref.	€
2521.562	20 L	120,00
2521.566	30 L	146,00
2521.570	40 L	167,00

Cód.	Ref.	€
2521.563	20 L	175,00
2521.567	30 L	365,00
2521.571	40 L	409,00



confirmar disponibilidade
verifier disponibilité
confirmar disponibilidad
confirm availability



LAMINADORES

LAMINOIRS
LAMINADORES
SHEETERS



Lamina todo o tipo de massas inclusive as de espessura mais fina.
Alimentação elétrica de baixa tensão controlada por mão ou pedal.
Raspadores de fácil remoção.



Lamina cualquier tipo de pasta incluyendo el espesor más delgado.
Fuente de alimentación de baja tensión controlada con la mano o pedal. Raspadores de fácil remoción.



Laminai tout type de pâtes dont l'épaisseur plus mince.
L'alimentation de basse tension commandée à la main ou au pied. Grattoirs de facile retrait.



Laminates any type of pasta including the thinner thickness.
The low voltage electric supply can be controlled either by hand or foot pedal.
Scrapers can be remove easily.



UD SFB 500 1V
2521.902
5.720,00



UD SF 500 2V	UD SF 600 2V
2521.905	2521.910
6.654,00	7.760,00

LAMINADORES | LAMINOIRS | LAMINADORES | SHEETERS - MOD UD

SUPORTE C/ RODAS INOX / SUPPORT AVEC RODES / SOPORTE CON RUEDAS / SUPPORT WITH WHEELS

Cód.	Ref.	€
2521.920	P/ MOD. UD SFB 500X1420	632,00

SUPORTE ENVERNIZADO EM FORMA DE Z / SUPPORT VERNIZ EN FORME DE Z / SOPORTE ENBARNIZADO EN FORMA DE Z / VARNISH SUPPORT IN Z SHAPE

Cód.	Ref.	€
2521.922	P/ MOD. UD SFB 500X1420	463,00

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		UD SFB 500 1V	UD SF 500 2V	UD SF 600 2V
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2521.902	2521.905	2521.910
Dimensões tapete aberto / Dim. tapis ouvert / Dim. cinta transp. aberta / Opened conveyor dimensions(L.P.A / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	1800x880x650	2320x880x1100	2780x1010x1160
Dimensões tapete fechado / Dim. tapis fermé / Dim. cinta transp. cerrada / closed conveyor dimensions(L.P.A / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	450x640x750	690x880x1720	900x1010x1960
Medida do Tapete / Mesure tapis / Medida cinta transp. / Conveyor measure	mm	500x710	500x950	600x1200
Comprimento do Cilindro / Longuer cylindre / longLtud cilindro / Cylinder lenght	mm	500	500	600
Diâmetro do Cilindro / Diamètre du cylindre / Diámetro de los cilindros / Cylinder diameter	mm	60	60	70
Abertura dos cilindros / Ouverture des cylindres / Abertura de los cilindros / Opening cylinders	mm	0-35	0-35	0-35
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	120	160	215
Potência / Puissance / Potencia / Power	Hp	1	1	1
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	5.720,00	6.654,00	7.760,00





DMM 30

2522.030

3.726,00



DM 30

2522.032

7.969,00

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		DMM 30	DM 30	DM 22	DM 12
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2522.030	2522.032	2522.034	2522.036
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	580x520x1360	580x520x1360	580x520x1360	580x520x1360
Peso Êmpelo / Poids Êmpelo / Peso Êmpelo / Êmpelo weight	gr	3600	900-2700	1100-3080	1200-3120
Peso Máx. / Poids Máx. / Peso Máx. / Max. weight	gr	120	30-90	50-140	120-260
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	225	320	320	320
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	-	1,1	1,1	1,1
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V	400	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	3.726,00	7.969,00	7.969,00	7.969,00



semi auto
semi auto
semi auto
semi auto



manual
manuel
manual
manual



DIVISORAS FORMADORAS

DIVISEUSES FAÇONNEUSE

DIVISORAS FORMADORAS

FORMERS DIVIDERS

udi



EMME 2C de 2 cilindros de 500mm.

EMME 4C de 4 cilindros de 500mm. FB para baguete de 70mm.



EMME 2C de 2 cilindros de 500mm.

EMME 4C de 4 cilindros de 500mm. FB para baguette de 70mm.

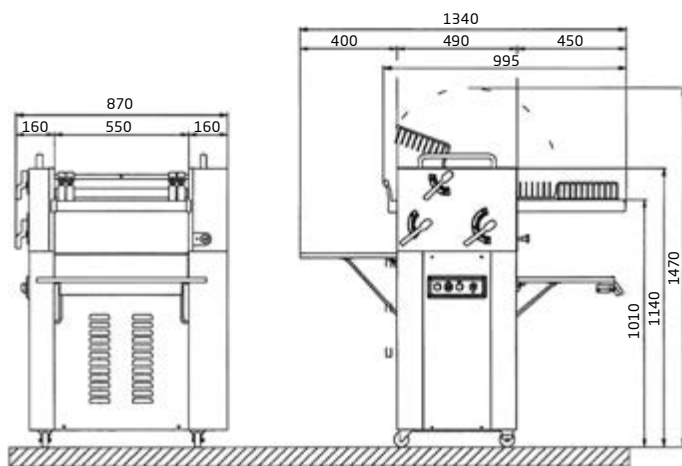


EMME 2C de 2 cylindres de 500mm. EMME 4C de 4 cylindres de 500mm. FB pour baguette de 70mm.

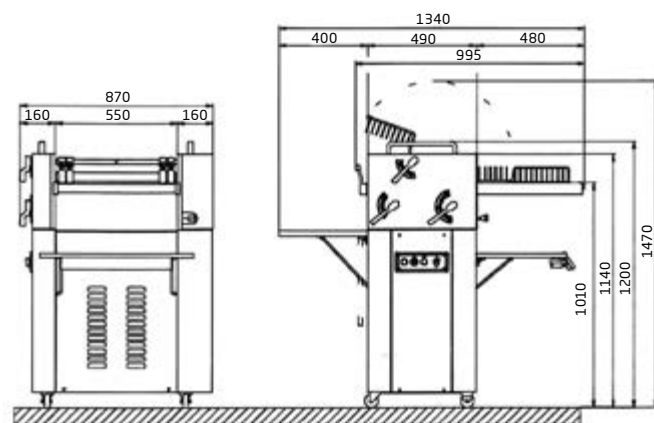


EMME 2C - 2 cylinders of 500mm.

EMME 4C - 24 cylinders of 500mm. FB for 70mm baguette.



EMME 2C



EMME 4C



EMME 2C
2522.040
9.901,00



EMME 4C
2522.042
12.492,00



FB
2522.044
9.383,00

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		EMME 2C	EMME 4C	FB
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2522.040	2522.042	2522.044
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	870x1340x1200	870x1340x1200	1050x820x1600
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	215	220	240
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	0,75	0,75	0,55
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	9.901,00	12.492,00	9.383,00



CILINDRO MANUAL para massas com rolo de 600mm
MG Grande aço inox .



CILINDRO MANUAL - Cilindro manual para masa con rolo de 600mm
MG Grande acero inoxidable.



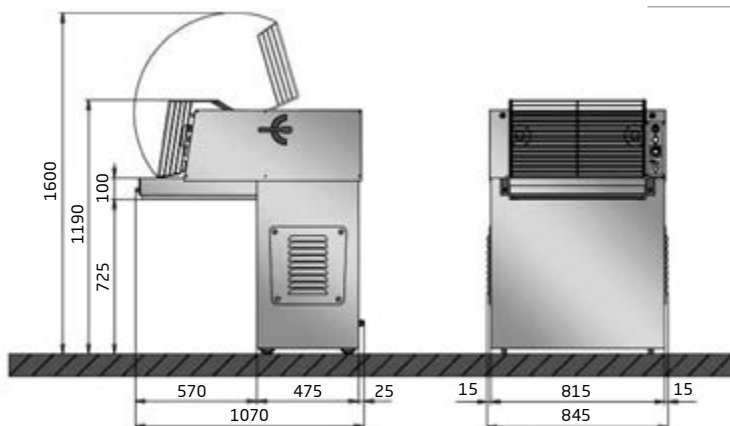
CYLINDRE MANUEL - Cylindre manuel pour pâte avec rouleau de 600mm
MG Grand acier inoxydable.



MANUAL CYLINDER - Manual cylinder for pasta with roller of 600mm
Stainless steel Big MG.



ROLLING 600
AUT. 15 KG
2522.046
14.306,00



CILINDRO
MANUAL
2522.048
6.818,00



MOINHO DE PÃO
BREAD GRINDER

MG

2522.052
5.185,00



FILTRO PARA MOINHO
FILTRE POUR MOULIN
FILTRO PARA MOLINO
GRINDER FILTER

Cód. **Ref.** **€**
2522.056 **MG** **181,00**



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		CILINDRO MANUAL	ROLLING 600 AUT. 15 KG	MG
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2522.048	2522.046	2522.052
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	940x850x1400	845x1070x1190	480x550x980
Comprimento do Cilindro / longueur cylindre / longLtud cilindro / Cylinder lenght	mm	-	600	-
Produção / Production / Producción / Production	kg/h	-	-	200
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	250	320	49
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	6	3	1,5
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	6.818,00	14.306,00	5.185,00



automático
automatique
automático
automatic



manual
manuel
manual
manual



opcional
optionnel
opcional
optional



confirmar disponibilidade
verifie disponibilité
confirmar disponibilidad
confirm availability



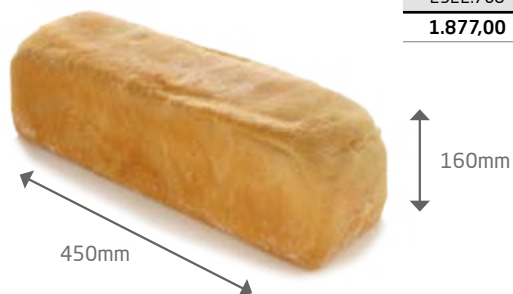
FATIADORAS DE PÃO E BAGUETE

TRANCHEUSES PAIN ET BAGUETTE

CORTADORAS DE PAN Y BAGUETTE

BREAD AND BAGUETTE CUTTERS

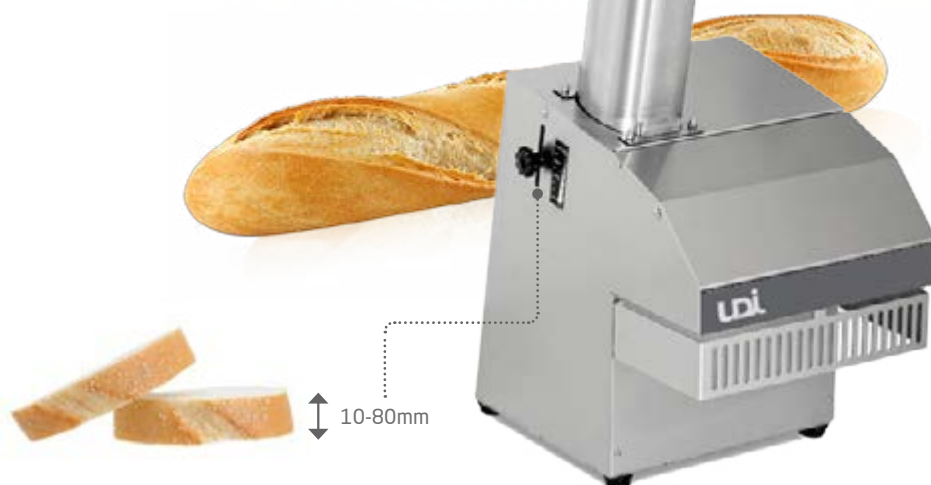
udi



UDE 01 13 MM	UDE 01 16 MM
2522.708	2522.710
1.877,00	1.877,00



Diâmetro Baguete Regulável
Baguette de diamètre réglable
Baguette de diámetro ajustable
Baguette Adjustable Diameter



**UDGC1
BAGUETE**
2522.720
1.609,00

Aço inoxidável
En acier inoxydable
Acero inoxidable
Stainless steel

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		UDE 01 13 MM	UDE 01 16 MM	UDGC1 BAGUETE
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2522.708	2522.710	2522.720
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	650x 720x 1100	650x 720x 1100	40x55x100
Espessura do corte / Épaisseur de découpage / Grosor del corte / Cut thickness	mm	13	16	10-80
Capacidade / Capacité / Capacidad / Capacity	pc/h	500	500	-
Dim. Pão / Dim. Pain / Dim. Pan / Bread Dim. (L.A. / L.H. / A.A. / W.H.)	mm	500x140	500x140	-
Nº Lâminas / Nombre Lames / Número de Cuchillas / Number of Blades	nr	30	30	-
Fatias / Tranches / Rebanadas / Slices	nr/h	-	-	8000
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	120	120	30
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	0,37	0,37	0,6
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	230	230	230
Preço / Prix / Precio / Price	€	1.877,00	1.877,00	1.609,00



O funil de carga e o recipiente de recolha para os produtos acabados são feitos em aço inoxidável. Os raspadores e os transportadores laterais são facilmente removíveis permitindo uma limpeza cuidadosa do interior, assegurando assim ótimas condições de higiene.



La tolva y el recipiente de recogida para los productos acabados son hechos de acero inoxidable. Los raspadores y los transportadores laterales son fácilmente extraíbles, por eso permiten una limpieza minuciosa del interior, lo que garantiza una óptima higiene.



La trémie et le récipient de collecte pour les produits finis sont fabriqués à partir d'acier inoxydable. Les grattoirs et les convoyeurs latéraux sont facilement amovibles permettant un nettoyage complet de l'intérieur, assurant ainsi une hygiène optimale.



The hopper and the collecting container for finished products are made from stainless steel. The scrapers and the lateral conveyors are easily removable allowing a thorough cleaning of the interior, thus ensuring optimum hygiene.



confirmar disponibilidade
vérifier disponibilité
confirmar disponibilidad
confirm availability



FILTRO / FILTRE / FILTER

Cód.	Ref.	€
2522.122	MOD SG	337,00



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	SG
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2522.120
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm 420x850x1070
Produção / Production / Producción / Production	kg/h 51
Comprimento do Cilindro / Longuer cylindre / longitud cilindro / Cylinder lenght	mm -
Diâmetro do Cilindro / Diamètre du cylindre / Diámetro de los cilindros / Cylinder diameter	mm -
Abertura dos cilindros / Ouverture des cylindres / Abertura de los cilindros / Openning cylinders	mm -
Capacidade tremonha / Capacité trémie / Capacidad tolva / Hopper capacity	Lt -
Tritador de Amêndoa / Raleurs d'amandes / Ralladores de almendras / Almond graters	-
Comprimento do Cilindro / Longuer cylindre / Longitud cilindro / Cylinder lenght	mm -
Diâmetro do Cilindro / Diamètre du cylindre / Diámetro del cilindro / Cylinder diameter	mm -
Abertura dos cilindros / Ouverture des cylindres / Abertura de los cilindros / Openning cylinders	mm -
Capacidade tremonha / Capacité trémie / Capacidad tolva / Hopper capacity	Lt -
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg 51
Potência / Puissance / Potencia / Power	kW 0,75
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V 400
Preço / Prix / Precio / Price	€ 5.963,00



opcional
optionnel
opcional
optional



FORNOS DE PIZZA - GÁS

FOURS À PIZZA - GAZ

HORNOS PARA PIZZA - GAS

OVENS FOR PIZZA - GAS

udi



FORNO

Adaptável para gás natural ou GPL

Válvula de segurança magnética

Sistema de plataforma modular

Ignição eletrónica do queimador

Indicador de temperatura digital

SUPORTE

Sem rodas

Com prateleira intermédia



FOUR

Adaptable pour gaz naturel ou gpl

Soupape de sûreté magnétique

Système de plate-forme modulaire

Brûleur d'allumage électronique

Indicateur digital de température

SUPORTE

Sans roues, avec étagère intermédiaire

DUPLO

300mm



0



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		UDFPG4 4 SIMPLES	UDFPG8 4+4 DUPLO	UDFPG6 6 SIMPLES	UDFPG12 6+6 DUPLO	UDFPG9 9 SIMPLES	UDFPG18 9+9 DUPLO
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		5200.060	5200.062	5200.064	5200.066	5200.068	5200.070
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm (LPA)	1100x 950x 520	1100x 950x 1040	1400x 950x 520	1400 x 950x 1040	1400x 1250x 520	1400x 1250x 1040
Dimensão Interior / Dimensions intérieures / Dimensiones interiores / Interior Dimensions	mm (LPA)	615x615 x 150	615x615 x 150	915x615 x 150	915x615 x 150	915 x915 x 150	915 x915 x 150
Capacidade / Capacité / Capacidad / Capacity		Ø 300 mm x 4 Pizzas	Ø 300 mm x 4+4 Pizzas	Ø 300 mm x 6 Pizzas	Ø 300 mm x 6+6 Pizzas	Ø 300 mm x 9 Pizzas	Ø 300 mm x 9+9 Pizzas
Peso / Poids / Peso / Weight	kg	125	250	161	322	200	400
Volume / Volume / Volumen / Volume	m3	0.54	1.08	0.69	1.38	0.91	1.82
Power / Puissance / Potência / Power	kW	5	10	7,5	15	10	20
Tensão / Tension / Tension / Tension	V	230	230	230	230	230	230
Preço / Prix / Precio / Price	€	2.531,00€	5.059,00€	3.005,00€	6.007,00€	3.637,00€	6.471,00



opcional
optionnel
opcional
optional



HORNO
Adaptable para gas natural o gpl
Válvula de seguridad magnética
Sistema de plataforma modular
Queimador de encendido electrónico
Indicador digital de la temperatura
SOPORTE
Sin ruedas, con estante intermedio



OVEN
Adaptable for natural gas or LPG
Magnetic safety valve
Modular platform system
Electronic burner ignition
Digital temperature indicator
STAND
Without wheels, with intermediate shelf

FORNOS DE PIZZA - GÁS
FOURS À PIZZA - GAZ
HORNOS PARA PIZZA - GAS
OVENS FOR PIZZA - GAS



SIMPLES



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		SUPORTE FORNO UDFPG4 / 4+4	SUPORTE FORNO UDFPG6 / 6+6	SUPORTE FORNO UDFPG9 / 9+9
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		5200.080	5200.082	5200.084
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm (LPA)	910x 865x 850	1210x 865x 850	1210x 1165x 850
Dimensão Interior / Dimensions intérieures / Dimensiones interiores / Interior Dimensions	mm (LPA)	-	-	-
Capacidade / Capacite / Capacidad / Capacity		-	-	-
Peso / Poids / Peso / Weight	kg	22	34	36
Volume / Volume / Volumen / Volume	m3	0,67	0,89	1,2
Power / Puissance / Potência / Power	kW	-	-	-
Tensão / Tension / Tension / Tension	V	-	-	-
Preço / Prix / Precio / Price	€	422,00€	492,00€	562,00€



opcional
optionnel
opcional
optional



FORNOS DE PIZZA - GÁS

FOURS À PIZZA - GAZ

HORNOS PARA PIZZA - GAS

OVENS FOR PIZZA - GAS



Modelo S em aço inox com possibilidade de sobrepor, no máximo, dois módulos do mesmo modelo. Sistema de Controlo electrónico de chama com interruptor de rearme. Substituição da lâmpada pelo interior.



Modèle S en acier inoxydable avec possibilité de superposer au maximum deux modules du même modèle. Système de contrôle électronique de la flamme avec interrupteur de remettre. Substitution de la lampe par l'intérieur.



Modelo S en acero inoxidable con posibilidad de sobreponer, un máximo de dos módulos del mismo modelo. Sistema de control electrónico de la llama con interruptor de reajustamiento. Substitución de la bombilla desde el interior.



S models in stainless steel with the possibility of stacking a maximum of two modules of the same model. Electronic system flame control with reset. Substitution of the lamp from inside.



Inox
Acier inoxydable
Acero inoxidable
Stainless steel

G4 | G6 | G9

SUPORTE / SUPPORT
SOPORTE / STAND



SUPORTE / SUPPORT / SOPORTE / SUPPORT

Cód.	Ref.	Peso	Dimens. (mm)	€
2110.152	SG4 / 33 S	33 kg	1060x750x1000	700,00
2110.155	SG6A / 33 S	38 kg	1060x1080x1000	770,00
2110.160	SG9 / 33 S	40 kg	1380x1080x1000	855,00
2110.029	SG8 / 33 S	29 kg	1060x750x700	780,00
2110.032	SG12 / 33 S	34 kg	1060x1080x700	824,00

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		G4 - 33 S	G6 - 33 S	G9 - 33 S
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2110.140	2110.142	2110.145
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	1060x970x500	1060x1300x500	1390x1300x500
Largura da Câmara / largeur de la chambre / Ancho de la cámara / Chamber Width	mm	680	680	1010
Profundidade da Câmara / Profondeur de la chambre / Profundidad de la cámara / Chamber Depth	mm	680	1010	1010
Altura da Câmara / Hauteur de la chambre / Altura de la cámara / Chamber Height	mm	150	150	150
Nº Pizzas / N° Pizzas / N° Pizzas / Pizzas No.	nr (mm)	4 (Ø330) 1 (Ø450)	6 (Ø330) 2 (Ø450)	9 (Ø330) 4 (Ø450)
Consumo GPL 30/31 / Consommation GPL 30/31 / Consumo GPL 30/31 / Consumption GPL 30/31	kg/h	0,53	0,75	0,9
Consumo G20 (Gás Natural) / G20 de consommation (gaz naturel) / Consumo G20 (Gas Natural) / Consumption G20 (Natural Gas)	m3/h	1,33	1,91	2,29
Potência Nominal / Puissance nominale / Potencia nominal / Rated power	Qn (Kw)	14	20	24
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	155-172	217-238	291-316
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	0,03	0,03	0,05
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	230	230	230
Preço / Prix / Precio / Price	€	4.497,00	5.143,00	6.080,00



opcional
optionnel
opcional
optional



confirmar disponibilidade
vérifier disponibilité
confirmar disponibilidad
confirm availability



UD 501
2522.805
810,00

Sem termómetro
Sans thermomètre
Sin termómetro
Without thermometer



UD 552
2522.814
1.892,00

Com termómetro
Avec thermomètre
Con termómetro
With thermometer



UD 502
2522.810
1.213,00

Sem termómetro
Sans thermomètre
Sin termómetro
Without thermometer



UD 602
2522.820
2.134,00

Com termómetro
Avec thermomètre
Con termómetro
With thermometer



UD 601
2522.815
1.236,00

Com termómetro
Avec thermomètre
Con termómetro
With thermometer

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		UD 501	UD 502	UD 552	UD 601	UD 602
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2522.805	2522.810	2522.814	2522.815	2522.820
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	760x720x360	760x720x500	870x820x780	930x840x430	930x840x780
Largura da Câmara / Largeur de la chambre / Ancho de la cámara / Chamber Width	mm	500	500	-	680	680
Profundidade da Câmara / Profondeur de la chambre / Profundidad de la cámara / Chamber Depth	mm	500	500	-	680	680
Altura da Câmara / Hauteur de la chambre / Altura de la cámara / Chamber Height	mm	100	100	-	150	150
Nº Pizzas / N° Pizzas / N° Pizzas / Pizzas No.	nr(mm)	4 (Ø250)	4+4 (Ø250)	4+4 (Ø300)	4 (Ø330)	4+4 (Ø330)
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	45	65	115	72	125
Potência / Puissance / Potencia / Power	kW	4	6	10	5,5	11
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	400	400	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	810,00	1.213,00	1.892,00	1.236,00	2.134,00



FORNOS DE PIZZA - ELÉTRICOS

FOURS À PIZZA - ÉLECTRIQUES

HORNOS PARA PIZZA - ELÉCTRICOS

OVENS FOR PIZZA - ELECTRIC

udi

TIZIANO



Câmara de cozedura em chapa de alumínio com iluminação.
Resistências individuais com potências diferenciadas (superior e inferior).
Frente em aço inox.
Controlo independente da temperatura da câmara e da placa
Termómetro da temperatura da câmara.
Termóstato de segurança.
Temperatura máxima de funcionamento de 400 °C.
Comando eletromecânico.
Placa refratária de cordierita



Cámara de cocción en chapa aluminizada con lámpara de iluminación.
 Resistencias con potencia diferenciado (bóveda - solera).
 Frente de acero inoxidable.
 Control independiente de temperatura tanto de la cámara y de la solera.
 Pirómetro de la temperatura de la cámara.
 Termostato de seguridad.
 Máxima temperatura de funcionamiento 400 °C.
 Comando Electromecánico.
 Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita



Chambre de cuisson en tôle d'aluminium avec éclairage.
 Puissances différenciées sur le toit et le sol.
 Partie frontale en acier inoxydable.
 Contrôle indépendant de la température de la chambre de cuisson et base
 Pyromètre d'affichage de la température de la chambre
 Thermostat de sécurité.
 Température maximale de fonctionnement 400 °C.
 Commande Electromécanique.
 Sol réfractaire Cordierite



Chamber of cooking in aluminum plate with lighting.
 Resistances with differentiated power on the roof and ground.
 Stainless steel front.
 Control independent of temperature of both camera and sill.
 Chamber pyrometer temperature control.
 Safety thermostat.
 Maximum operating temperature 400 °C.
 Electromechanical Command.
 Cordierite refractory floor



TZ425/1M	TZ435/1M
2110.794	2110.798
1.270,00	1.570,00



TZ425/2M	TZ435/2M
2110.802	2110.804
2.282,00	2.888,00



HOTTE / HOTTE / HOTTE / HOTTE

Cód.	Ref.	Dimens.	Peso	Pot.	€
2110.810	KTZ 425	805x815x150	19,5 kg	-	379,00
2110.812	KTZ 435	1005x1015x150	22,5 kg	0,12kw	501,00



SUPORTE / SUPPORT / SOPORTE / SUPPORT

Cód.	Ref.	Dimens.	Peso	Pot.	€
2110.806	STZ425/1P	802x642x1170	39,4 kg	-	437,00
2110.807	STZ425/2P	802x642x970	32,5 kg	-	437,00
2110.808	STZ435/1P	1002x842x1170	48,4 kg	-	509,00
2110.809	STZ435/2P	1002x842x970	44,5 kg	-	509,00

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		TZ425/1M	TZ435/1M	TZ425/2M	TZ435/2M
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2110.794	2110.798	2110.802	2110.804
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	802x664x385	1002x864x385	802x664x700	1002x864x700
Largura da Câmara / Largeur de la chambre / Ancho de la cámara / Chamber Width	mm	520	720	520	720
Profundidade da Câmara / Profondeur de la chambre / Prof undidad de la cámara / Chamber Depth	mm	520	720	520	720
Altura da Câmara / Hauteur de la chambre / Altura de la cámara / Chamber Height	mm	160	160	160	160
Nº Pizzas / N° Pizzas / N° Pizzas / Pizzas No.	nr(mm)	4 (Ø250)	4 (Ø350)	4+4 (Ø250)	4+4 (Ø350)
Consumo hora / Heure consommation / Consumo hora / Hourconsumption	kw/h	2,4	3,2	4,8	6,4
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	60-75	95-116	101-117	158-180
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	4	5,2	8	10,4
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	400	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	1.270,00	1.570,00	2.282,00	2.888,00



opcional
 optionnel
 optional
 optional



Fornos elétricos com Controlo digital e analógico.
Sistema de recuperação de calor integrado na câmara de cozedura.
Placa refratária de cordierita.
TIEPOLO - Controlo analógico para estabelecer a temperatura da câmara e a potência do grupo de resistências (sup./inf.) de forma diferenciada para mínimo e máximo. Termómetro de Controlo da temperatura da câmara.



Hornos eléctricos con control digital y analógico.
Sistema de recuperación de calor integrado en la cámara de cocción.
Placa refractaria Cordierita.
TIEPOLO - Control analógico para establecer la temperatura de la cámara y la potencia del grupo de resistencias (sup./Inf.) de modo distinto para mínimo y máximo. Termómetro para controlar la temperatura de la cámara.



Four électriques avec contrôle digital et analogique.
Système de récupération de chaleur intégré dans le chambre de cuisson.
Plaque réfractaire cordierite.
TIEPOLO - Contrôle analogique pour établir la température de la chambre et la puissance du groupe de résistances (sup./Inf.) différemment pour minimale et maximale. Thermomètre de contrôle de la température de la chambre.



Electric ovens with digital and analogue control.
Heat recovery system integrated in the cooking chamber.
Refractory bricks in cordierite.
TIEPOLO - Analog control to establish the temperature of the chamber and the power of the group of heating elements (sup./Inf.) in a differentiated manner at minimum and maximum. Chamber pyrometer temperature control.



TP 435 | 635 | 935



HOTTE / HOTTE / HOTTE / HOTTE

Cód.	Ref.	Vol.	Dimens. (mm)	V. / Pot.	€
2110.736	KTP435AS	700 m³/h	1020x1164x362	230/0,13	1.391,00
2110.738	KTP635AS	700 m³/h	1020x1524x362	230/0,13	1.515,00
2110.739	KTP635LAS	700 m³/h	1380x1164x362	230/0,13	1.579,00
2110.740	KTP935AS	700 m³/h	1380x1524x362	230/0,13	1.645,00



SUPORTE / SUPPORT / SOPORTE / SUPPORT

Cód.	Ref.	Dimens. (mm)	€
2110.730	STP 435 / 1S H 1100 mm	1020x860x1100	647,00
2110.742	STP 435 / 2P H 900 mm	1020x860x900	647,00
2110.732	STP635 / 1S H 1100 mm	1020x1220x1100	712,00
2110.744	STP635 / 2S H 900 mm	1020x1220x900	712,00
2110.733	STP635L / 1S H 1100 mm	1380x860x1100	725,00
2110.746	STP635L/2S H 900mm	1380x860x900	725,00
2110.734	STP935/1S H 1100 mm	1380x1220x1100	792,00
2110.735	STP935/2 P/ TP935/2	1380x1220x900	792,00

Suporte totalmente construído em aço inox | Support construit entièrement en acier inoxydable | Soporte totalmente construído en acero inoxidable | Stand is made completely of stainless steel

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	TP 435/1 4P	TP 635/1 6P	TP 635L/1 6P	TP 935/1 9P	TP 435/2 4+4P	TP 635/2 6+6P	TP 635L/2 6+6P	TP 935/2 9+9P
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2110.702	2110.704	2110.705	2110.706	2110.708	2110.710	2110.711	2110.714
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm 1020x 920x 406	mm 1020x 1280x 406	mm 1380x 920x 406	mm 1380x 1280x 406	mm 1020x 920x 732	mm 1020x 1280x 732	mm 1380x 920x 732	mm 1380x 1280x 732
Largura da Câmara / Largeur de la chambre / Ancho de la cámara / Chamber Width	mm 720	mm 720	mm 1080	mm 1080	mm 720	mm 720	mm 1080	mm 1080
Profundidade da Câmara / Profondeur de la chambre / Profundidad de la cámara / Chamber Depth	mm 720	mm 1080	mm 720	mm 1080	mm 720	mm 1080	mm 720	mm 1080
Altura da Câmara / Hauteur de la chambre / Altura de la cámara / Chamber Height	mm 145	mm 145	mm 145	mm 145	mm 145	mm 145	mm 145	mm 145
Nº Pizzas / N° Pizzas / N° Pizzas / Pizzas No.	nr(mm) 4 (Ø350)	nr(mm) 6 (Ø350)	nr(mm) 6 (Ø350)	nr(mm) 9 (Ø350)	nr(mm) 4+4 (Ø350)	nr(mm) 6+6 (Ø350)	nr(mm) 6+6 (Ø350)	nr(mm) 9+9 (Ø350)
Consumo hora / Heure consommation / Consumo hora / Hour consumption	kw/h -	kw/h -	kw/h -	kw/h -	kw/h -	kw/h -	kw/h -	kw/h -
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg 106	kg 133	kg 145	kg 171	kg 171	kg 231	kg 247	kg 301
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw 5,3	kw 7,8	kw 7,9	kw 11,7	kw 10,6	kw 15,6	kw 15,8	kw 23,4
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v 400	v 400	v 400	v 400	v 400	v 400	v 400	v 400
Preço / Prix / Precio / Price	€ 1.888,00	€ 2.643,00	€ 2.885,00	€ 3.415,00	€ 3.300,00	€ 4.402,00	€ 4.931,00	€ 6.054,00



opcional
opcionnel
opcional
optional



FORNOS DE PIZZA - ELÉTRICOS

FOURS À PIZZA - ÉLECTRIQUES

HORNOS PARA PIZZA - ELÉCTRICOS

OVENS FOR PIZZA - ELECTRIC



DONATELLO



Fornos elétricos com Controlo digital e analógico.

Sistema de recuperação de calor integrado na câmara de cozedura.

Placa refratária de cordierita.

DONATELLO - Controlo digital para estabelecer a temperatura da câmara e a potência do grupo de resistências (sup./inf.) de forma diferenciada para mínimo e máximo. Painele de Controlo separado.



Hornos eléctricos con control digital y analógico.

Sistema de recuperación de calor integrado en la cámara de cocción.

Placa refractaria Cordierita.

DONATELLO - Control digital para establecer la temperatura de la cámara y la potencia del grupo de resistencias (sup./inf.) de modo distinto para mínimo y máximo. Pantalla de control separada.



Four électriques avec contrôle digital et analogique.

Système de récupération de chaleur intégré dans le chambre de cuisson.

Plaque réfractaire cordierite.

DONATELLO - Contrôle digital pour établir la température de la chambre et la puissance du groupe de résistances (sup./inf.) différemment pour minimale et maximale. Panneau de contrôle séparé



Electric ovens with digital and analogue control.

Heat recovery system integrated in the cooking chamber.

Refractory bricks in cordierite.

DONATELLO - Digital control to establish the temperature of the chamber and the power of the group of heating elements (sup./inf.) in a differentiated manner at minimum and maximum. Separated control panel.



DN 435 | 635 | 935



HOTTE / HOTTE / HOTTE / HOTTE

Cód.	Ref.	Vol.	Dimens. (mm)	V. / Pot.	€
2110.788	KDN435AS	700 m³/h	1155x760x630	230/0,13	1.852,00
2110.790	KDN635AS	700 m³/h	1155x1120x630	230/0,13	1.983,00
2110.791	KDN635LAS	700 m³/h	1515x870x630	230/0,13	2.081,00
2110.792	KDN935AS	700 m³/h	1515x760x630	230/0,13	2.208,00

Aspiração com 5 velocidades | Aspiration avec 5 vitesses | Aspiración con 5 velocidades | Aspiration with 5 speeds



SUPORTE / SUPPORT / SOPORTE / SUPPORT

Cód.	Ref.	Dimens. (mm)	€
2110.782	SDN 435 / 1100mm	1145x725x1100	700,00
2110.783	SDN 435 / 900mm	1145x725x900	700,00
2110.784	SDN635/1 H1100 mm	1145x1085x1100	770,00
2110.787	SDN635/2 H900 mm	1145x1085x900	770,00
2110.785	SDN635L/1 H1100 mm	1505x725x1100	784,00
2110.787A	SDN635L/2 H900 mm	1505x725x900	784,00
2110.786	SDNF935/1 H1100 mm	1505x1085x1100	855,00
2110.786A	SDNF935/2 H900 mm	1505x1085x900	855,00

Soporte totalmente construído em aço inox | Support construit entièrement en acier inoxydable | Soporte totalmente construído en acero inoxidable | Stand is made completely of stainless steel

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		DN 435/1 4P	DN 635/1 6P	DN 635L/1 6P	DN 935/1 9P	DN 435/2 4+4P	DN 635/2 6+6P	DN 635L/2 6+6P	DN 935/2 9+9P
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2110.750	2110.752	2110.753	2110.754	2110.756	2110.758	2110.759	2110.760
Dimensões / Dimensions / Dimensiones (L.P.A. / W.D.H.)	mm	1155x1050x437	1155x1410x437	1515x1050x437	1515x1410x437	1155x1050x784	1155x1410x784	1515x1050x784	1515x1410x784
Largura da Câmara / Largeur de la chambre / Ancho de la cámara / Chamber Width	mm	720	720	1080	1080	720	720	1080	1080
Profundidade da Câmara / Profondeur de la chambre / Profundidad de la cámara / Chamber Depth	mm	720	1080	720	1080	720	1080	720	1080
Altura da Câmara / Hauteur de la chambre / Altura de la cámara / Chamber Height	mm	150	150	150	150	150	150	150	150
Nº Pizzas / N° Pizzas / N° Pizzas / Pizzas No.	nr(mm)	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9 (Ø350)	4+4 (Ø350)	6+6 (Ø350)	6+6 (Ø350)	9+9 (Ø350)
Potência / Puissance / Potencia / Power	kW	5,3	7,8	7,9	11,7	10,6	15,6	15,8	23,4
Peso Líquido / Poids Net / Peso Neto / Net Weight	kg	106	133	145	171	171	231	247	301
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V	400	400	400	400	400	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	2.425,00	3.362,00	3.668,00	4.380,00	4.231,00	5.648,00	6.261,00	7.748,00



opcional
optionnel
opcional
optional

MICHELANGELO



0

HOTTE / HOTTE / HOTTE / HOTTE

Cód.	Ref.	Dimens.	Peso	Pot.	€
2110.293	KMX635L	1500x1335x360	-	-	1.694,00
2110.294	KMX635LAS	1500x1335x360	47kg	0,12kw	2.081,00

0

SUPORTE / SUPPORT / SOPORTE / SUPPORT

ML635L/1CE SIMPLES ANALÓGICO	ML635L/2CE DUPLO ANALÓGICO	ML635L/1D SIMPLES DIGITAL	ML635L/2D DUPLO DIGITAL
2110.248	2110.250	2110.228	2110.226
5.212,00	8.827,00	5.973,00	10.355,00

Cód.	Ref.	Dimens.	Peso	Pot.	€
2110.268	SMX 635L / 1S	1490x770x1100	50 kg	-	815,00
2110.270	SMX635L / 2S	1490x770x900	46 kg	0,12kw	815,00

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	ML635L/1CE	ML635L/2CE	ML635L/1D	ML635L/2D
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2110.248	2110.250	2110.228	2110.226
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm 1550x1100x440	mm 1550x1100x780	mm 1190x1460x440	mm 1190x1460x780
Largura da Câmara / Largeur de la chambre / Ancho de la cámara / Chamber Width	mm 1080	mm 1080	mm 720	mm 720
Profundidade da Câmara / Profondeur de la chambre / Profundidad de la cámara / Chamber Depth	mm 720	mm 720	mm 1080	mm 1080
Altura da Câmara / Hauteur de la chambre / Altura de la cámara / Chamber Height	mm 150	mm 150	mm 150	mm 150
Nº Pizzas / N° Pizzas / N° Pizzas / Pizzas No.	nr (mm) 6 (Ø300)	6 + 6 (Ø300)	6 (Ø300)	6 + 6 (Ø300)
Potência / Puissance / Potencia / Power	kW 7,8	kW 15,6	kW 7,8	kW 15,6
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v 400	v 400	v 400	v 400
Preço / Prix / Precio / Price	€ 5.212,00	8.827,00	5.973,00	10.355,00

0 opcional
opcional
opcional
opcional



FORNOS DE PIZZA - ELÉTRICOS

FOURS À PIZZA - ÉLECTRIQUES

HORNOS PARA PIZZA - ELÉCTRICOS

OVENS FOR PIZZA - ELECTRIC

UDI

EVOLUTION



Controlo eletrónico
Programação de início automático com 100 programas
Termóstato digital
Controlo de temperatura da câmara
Sistema de regeneração de calor
Resistente ao choque térmico



Contrôle électronique
Programmation avec 100 programmes de cuisson
Thermostat digital
Système de récupération de la chaleur
Résistant au choc thermique



Electronic control
Automatic programming with 100 programs
Digital thermostat
Heat regeneration system
Resistant to thermal shock

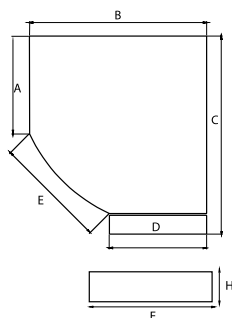


Control electrónico
Programación automática con 100 programas
Termostato digital
Sistema de recuperación del calor
Resistente al choque térmico



EV835/1D
2110.820
6.827,00

EV835/2D
2110.822
12.240,00



HOTTE VENTILADA / HOTTE VENTILÉS / HOTTE VENTILADA / VENTILATED HOTTE

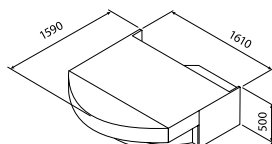
Cód.	Ref.	A	B	C	D	E	H	Vol.	Peso	Pot.	€
2110.832	KEV835AS	780	1630	1630	780	1200	450	700 m³/h	75kg	0,13	2.297,00

SUPORTE / SUPPORT / SOPORTE / SUPPORT

Cód.	Ref.	A	B	C	D	E	H	Peso	€
2110.828	SEV835/1S	780	1420	1420	780	905	1110	87 kg	1.022,00
2110.830	SEV835/2S	780	1420	1420	780	905	900	80 kg	1.022,00

(A - H)

Dimensões Externas mm
Dimensions extérieures mm
Dimensiones externas mm
External dimensions mm



HOTTE VENTILADA / HOTTE VENTILÉS / HOTTE VENTILADA / VENTILATED HOTTE

Cód.	Ref.	Dimens.	Peso	V. / Pot.	€
2110.816	KGT140AS	1610x1590x500	70 kg	230/0,13	2.981,00

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		EV835/1D	EV835/2D	GT140/1D
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2110.820	2110.822	2110.814
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	1420x1580x435	1420x1580x770	1610x1990x2165
Largura Câmara / Largeur Chambre / Ancho Cámara / Chamber Width	mm	1180	1180	-
Profundidade da Câmara / Profondeur de la chambre / Profundidad de la cámara / Chamber Depth	mm	1180	1180	-
Altura da Câmara / Hauteur de la chambre / Altura de la cámara / Chamber Height	mm	160	160	-
Nº Pizzas / N° Pizzas / N° Pizzas / Pizzas No.	nr (mm)	8 (Ø350) 4(Ø500)	8+8 (Ø350) 4+4 (Ø500)	14 (Ø300) 10 (Ø350) 5 (Ø500)
Potência / Puissance / Potencia / Power	kW	11,7	11,7+11,7	580
Peso Líquido / Poids Net / Peso Neto / Net Weight	kg	240	410	17,7
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	6.827,00	12.240,00	16.398,00

GIOTTO

GT140/1D
2110.814
16.398,00



opcional
opcionalnel
opcional
optional



confirmar disponibilidade
vérifier disponibilité
confirmar disponibilidad
confirm availability

Decoração personalizada | Décor personnalisé | Decoración personalizada | Custom decor



UDIXM120RK

2111.556

29.573,00

UXIM85RK

2111.552

16.527,00



Com base rotativa de cúpula a gás e lenha
Avec base rotative de cupule gaz et bois
Con base rotativa de cúpula gas y leña
Wood and gas dome with rotary base



UDXIM140V

2111.560

15.741,00

Forno de cúpula a lenha
Four de cupule à bois
Horno de cúpula leña
Wood-fired gas dome oven



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		UDXIM140V	UXIM85RK	UDIXM120RK
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2111.560	2111.552	2111.556
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	-x-x1880	-	-x-x-2050
Capacidade Pizzas / Capacité Pizzas / Capacidad Pizzas / Pizza Capacity	nr (mm)	13	5	9
Produção Pizzas / Production Pizza / Producción Pizza / Pizza Production	nr/h	195	-	135
Consumo GPL 30/31 / Consommation GPL 30/31 / Consumo GPL 30/31 / Consumption GPL 30/31	kg/h	3,2	-	1,9
Potência Nominal / Puissance nominale / Potencia nominal / Rated power	Qn (Kw)	-	22	-
Peso Líquido / Poids Net / Peso Neto / Net Weight	kg	2100	950	1950
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V	-	-	-
Preço / Prix / Precio / Price	€	15.741,00	16.527,00	29.573,00



Com base rotativa de cúpula a gás
Avec base rotative de cupule à gaz
Con base rotativa de cúpula a gas
Gas dome with rotary base



Outros Modelos / Autres Modèles / Otros Modelos / Other Models
Sob consulta / sur commande / bajo consulta / under request



confirmar disponibilidade
vérifier disponibilité
confirmar disponibilidad
confirm availability



FORNOS DE TÚNEL - PIZZA - ELÉTRICOS

FOURS DE TUNNEL - PIZZA - ÉLECTRIQUES

HORNOS DE TÚNEL - PIZZA - ELETTRICI

TUNNEL OVENS - PIZZA - ELECTRIC



Fornos de túnel modulares ventilados para pizzeria, panificação, pastelaria, e gastronomia.
Equipados com tapete (cinta em malha de arame) e Controlos eletrónicos.
Funcionamento simples e versátil (diferentes tipos de produtos)
Consumo reduzido de energia
Otimização dos tempos de operação (tapete de transporte automático)
Autonomia (configuração exata da temperatura e tempo)
Ergonomia (o tapete transportador permite retirar os produtos confeccionados com facilidade)



SYNTHESIS 06/40VE

2108.102

7.192,00

Suporte Não Incluído / Support Non Inclui
Soporte No Incluido / Stand Not Included



SYNTHESIS 08/50VPWE

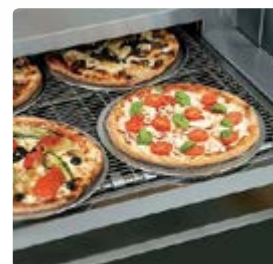
2108.104

12.682,00

SYNTHESIS 11/65VE

2108.106

16.473,00



06/40

Pizza Italiana Pizza Italienne Pizza Italiana Italian Pizza ø cm	Tempo de Cozedura Temps de Cuisson Tiempo de Cocción Baking Time min.	Nº Pizzas/Hora Nº Pizzas/Heure Nº Pizzas/Hora Hour/Pizzas No.
15 (80 gr.)	3,5 - 4	145 - 115
20 (145 gr.)	3,5 - 4	80 - 75
25 (230 gr.)	3,5 - 4	45 - 40
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	35 - 25
35 (450 gr.)	4 - 4,5	27 - 21
40 (585 gr.)	4 - 5	21 - 18

08/50

Pizza Italiana Pizza Italienne Pizza Italiana Italian Pizza ø cm	Tempo de Cozedura Temps de Cuisson Tiempo de Cocción Baking Time min.	Nº Pizzas/Hora Nº Pizzas/Heure Nº Pizzas/Hora Hour/Pizzas No.
20 (145 gr.)	3,5 - 4	135 - 120
25 (230 gr.)	3,5 - 4	90 - 80
30 (330 gr.)	3,5 - 4,5	60 - 50
35 (450 gr.)	3,5 - 4,5	45 - 35
40 (585 gr.)	4 - 5	30 - 25
45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	25 - 20

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	SYNTHESIS 06/40VE	SYNTHESIS 08/50VPWE	SYNTHESIS 11/65VE
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2108.102	2108.104	2108.106
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm 980X1300X440	1260X1750X490	1400X2000X550
Largura da Câmara / Largeur de la chambre / Ancho de la cámara / Chamber Width	mm 400	500	650
Profundidade da Câmara / Profondeur de la chambre / Profundidad de la cámara / Chamber Depth	mm 580	850	1100
Altura da Câmara / Hauteur de la chambre / Altura de la cámara / Chamber Height	mm 95	100	100
Temperatura / Température / Temperatura / Temperature	°C 320	320	320
Suporte / Support / Soporte / Stand	x/√ x	√	√
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	Kg 105	180	222
Potência / Puissance / Potencia / Power	KW 7,9	13,8	18
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V 400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€ 7.192,00	12.682,00	16.473,00

√ - INCLUIDO / INCLU / INCLUIDO / INCLUDED
x - NÃO INCLUIDO / NON INCLU / NO INCLUIDO / NOT INCLUDED

Opcional / Optionnel / Optativo / Optional
Código 2108.254 -
Para/Pour/Para/For: 2108.102



confirmar disponibilidade
vérifier disponibilité
confirmar disponibilidad
confirm availability



Hornos modulares a túnel (patentados) para pizza, pan, pastelería y gastronomía a ventilación.
Provistos de cinta transportadora (en red de alambre) y mandos electrónicos.

- Sencillo y versátil (diferentes tipos de productos)
- Consumo de energía reducido
- Optimización del tiempo de funcionamiento (Cinta transportadora automática)
- Autonomía (configuración exacta de la temperatura y del tiempo)
- Ergonomía (La cinta transportadora permite la retirada de los productos cocinados con facilidad)



Modular ventilated tunnel ovens (patented) for pizza, bread, pastry and delicatessen. Conveyor belt (mesh) and electronic controls.

- Simple and versatile (different types of products)
- Reduced energy consumption
- Optimization of operation times (Automatic conveyor transport)
- Autonomy (exact configuration of the temperature and time)
- Ergonomics (The conveyor belt allows that the ready products can be easily taken)



SYNTHESIS
11/65VGAS
2 108 112
16.734,00

Suporte Incluído / Support Inclu
Soporte Incluido / Stand Included

11/65

Pizza Italiana Pizza Italienne Pizza Italiana Italian Pizza ø cm	Tempo de Cozedura Temps de Cuisson Tiempo de Cocción Baking Time min.	Nº Pizzas/Hora Nº Pizzas/Heure Nº Pizzas/Hora Hour/Pizzas No.
25 (230 gr.)	3,5-4	155-140
30 (330 gr.)	3,5-4,5	110-85
35 (450 gr.)	3,5-4,5	80-60
40 (585 gr.)	4-5	60-45
45 (740 gr.)	4,5 - 5,5	40-30
50 (915 gr.)	5-6	30-25

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		SYNTHESIS 06/40V GAS	SYNTHESIS 08/50VPWGAS	SYNTHESIS 11/65VGAS
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2 108 108	2 108 110	2 108 112
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	1030X1300X440	1260X1750X490	1560X2000X550
Largura da Câmara / Largeur de la chambre / Ancho de la cámara / Chamber Width	mm	400	500	650
Profundidade da Câmara / Profondeur de la chambre / Profundidad de la cámara / Chamber Depth	mm	580	850	1100
Altura da Câmara / Hauteur de la chambre / Altura de la cámara / Chamber Height	mm	95	100	100
Temperatura / Température / Temperatura / Temperature	°C	320	320	320
Consumo GPL 30/31 / Consommation GPL 30/31 / Consumo GPL 30/31 / Consumption GPL 30/31	kg/h	0,33	0,52	0,90
Consumo G20 (Gás Natural) / Consommation G20 (Gaz Naturel) / Consumo G20 (Gas Natural) / Consumption G20 (Natural Gas)	m3/h	0,83	1,32	2,29
Potência Nominal / Puissance nominale / Potencia nominal / Rated power	Qn/kW	9	13,9	24
Suporte / Support / Soporte / Stand	x/√	x	√	√
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	Kg	115	200	252
Potência / Puissance / Potencia / Power	KW	0,44	0,44	0,81
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V	230	230	230
Preço / Prix / Precio / Price	€	7.323,00	12.813,00	16.734,00

√ - INCLuíDO / INCLU / INCLUIDO / INCLUDED
x - NÃO INCLuíDO / NON INCLU / NO INCLUIDO / NOT INCLUDED



FORNOS CONVECTORES ELÉTRICOS - MECÂNICOS - PASTELARIA

FOURS À CONVECTION ÉLECTRIQUES - MÉCANIQUES - PÂTISSERIE

HORNOS CONVECTORES ELÉCTRICOS - MECÁNICO - PASTELERÍA

ELECTRIC / GAS CONVECTION OVENS - MECHANICAL - PASTRY



Interior e exterior em aço inoxidável com acabamento externo Scotch Brilhante

Câmara interior com cantos arredondados

Duplo motor e dupla ventoinha

Sistema interno de ventilação e difusão global

Puxador tubular em aço inoxidável

Temporizador 60 minutos

Termostato 280 °C

Iluminação interna

Porta de vidro de baixa emissão (vidro interno removível)

Suportes de tabuleiros removíveis



Interior y exterior en acero inoxidable con acabado externo brillante Scotch

Cámara interior con esquinas redondeadas

Motor doble y doble ventilador

Interior del sistema de ventilación y de distribución global

Manija tubular acero inoxidable

Timer 60 minutos

Termostato 280 °C

Iluminación interior

Puerta de vidrio en frío con el vidrio interior extraíble (baja emisión)

Suporte bandeja extraíble



Intérieur et extérieur en acier inoxydable avec Scotch externe au fini brillant

Chambre intérieure avec coins arrondis

Double moteur et double ventilateur

Système intérieur de ventilation et de distribution global

Poignée tubulaire en acier inoxydable

Minuterie de 60 minutes

Thermostat 280 °C

L'éclairage intérieur

Porte en verre à froid avec intérieur en verre amovible (faibles émissions)

Détenteurs de plateaux amovible



Inside and Outside made of Stainless Steel with external Scotch Bright finishing

Cooking chamber with round corners

Double motor and double fans

Internal global diffusion ventilation system

Stainless Steel tubular handle

60 minute timer

280 °C thermostat

Internal lighting

Cold glass door with removable internal glass (low emissivity)

Removable guides support



280 °C



60 min.



2x

435x350mm

Tabuleiros incluídos

Plateaux inclus

Bandejas incluidas

Trays included

1 X TABULEIRO

2930.042

17,00



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	FORNO CONVETOR	
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2930.040	
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm (LPA)	589x660x580
Dimensões Câmara / Dimensions Chambre / Dimensiones Cámara / Chamber Dimensions	mm (LPA)	464x420x370
Dimensões Embalagem / Dimensions Emballage / Dimensiones Embalaje / Packaging Dimensions	mm (LPA)	625x720x725
Espaço Tabuleiros / Espace entre les plateaux / Espacio entre bandejas / Space between Trays	mm	84
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	34/41
Potência / Puissance / Potencia / Power	kW	3,1 (14A)
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V	230
Preço / Prix / Precio / Price	€	708,00



Interior e exterior em aço inoxidável com acabamento Scotch externo Brilhante;
Versão M : Ventilados; Camara de cozedura em aço inox AISI430; Controlo de temperatura por termostato; seleção temporizador e iluminação;
UDFCEM423: Sem Humidificador
UDFCEMH423: Com Humidificação indireta.
UDFCEMM423: Forno Multifunções; 8 opções de cozedura; cozedura estática, descongelação, tradicional ventilada, ventilada com grill.



Interior y exterior en acero inoxidable con acabado externo brillante Scotch; Motor doble y ventilador
Versión M : Ventilados; Cámara de cocción en AISI430 de acero inoxidable; Control de la temperatura por termostato; Selección del temporizador; Iluminación:
UDFCEM423: Sin humidificador
UDFCEMH423: Con humidificación indirecta
UDFCEMM423: Horno multifunción; 8 opciones de cocción; descongelación, cocción estática, tradicional ventilada, ventilada con grill.



Intérieur et extérieur en acier inoxydable avec Scotch externe au fini brillant; Double moteur et ventilateur.
Version M : Ventilés; Chambre en AISI430 en acier inoxydable de cuisson; Contrôle de la température par thermostat; Sélection de temporisateur; Éclairage:
UDFCEM423: Non Humidificateur
UDFCEMH423: Avec humidification indirecte
UDFCEMM423: Four multifonctions; 8 options de cuisson; cuisson statique, décongélation, traditionnel ventilé, ventilé.



Inside and Outside made of Stainless Steel with external Scotch Bright finishing; Double motor and double fans.
M Version: Ventilated; Cooking chamber in stainless steel AISI430; Thermostatically temperature control; Timer selection; lighting:
UDFCEM423: without Humidifier
UDFCEMH423: With indirect humidification.
UDFCEMM423: Multifunction Oven; 8 cooking options; static cooking, defrost, traditional ventilated, ventilated grill.



UDFCEM423
2106.103
693,00



UDFCEMH423
2106.105
760,00



Multifunções
UDFCEMM423
2106.107
887,00



1 X TABULEIRO
429X435X9
2106.210
34,00

4x
429x345x9mm
Tabuleiros Alumínio incluídos
Plateaux Aluminium inclus
Bandejas Aluminio incluidas
Aluminum Trays included

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		UDFCEM423	UDFCEMH423	UDFCEMM423
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2106.103	2106.105	2106.107
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	590x 695x 590	590x 695x 590	590x695x590
Dimensões Tabuleiros / Dimensions Plateaux / Dimensiones Bandejas / Tray Dimensions	mm	429x435x9	429x435x9	429x345x9
Capacidade Tabuleiros / Capacité Plateaux / Capacidad Bandejas / Chamber Capacity	mm	4	4	4
Espaço entre Prateleiras / espace entre Étagères / Espacio entre las Estantes / Space between Shelves	nr	74	74	74
Temperatura / Temperature / Temperatura / Temperature	°C	50/300	50/300	50/300
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Net - Bruto / Net - Gross Weight	kg	34/38,8	33/38	36,4 / 41,4
Motor / Moteur / Motor / Motor	nr	1 Uni-dir.	1 Uni-dir.	1 Uni-dir.
Potência Total / Puissance Total / Potencia Total / Total Power	kW	2,8	2,8	2,6
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V	230	230	230
Preço / Prix / Precio / Price	€	693,00	760,00	887,00



FORNOS PADARIA - PASTELARIA
FOURS PÂTISSERIE - BOULANGERIE
HORNOS - PANADERÍA
PASTRY AND BAKERY OVENS



FORNOS CONVETORES ELETROMECAÑICOS

Versão M : Ventilados; Câmara de cozedura em aço inox AISI430; Controlo de temperatura por termostato; seleção temporizador; iluminação e função descongelação;
UDFCEMH464 4T: Com Humidificador
UDFCEMHG464: Com Humidificador + Grill

FORNO CARRELADO VAPOR DIRETO TOUCH

UDFCEDT1664: Painei Touch; 240 Programas; 9 opções cozedura; Controlo de temperatura por termómetro digital (sonda opcional); Câmara de cozedura em aço inox AISI304; sistema de arrefecimento rápido, 5 ventiladores para assegurar uma cozedura homogénea; sistema automático de lavagem e chuveiro externo (opcional); Iluminação LED.



HORNOS CONVECTORES ELECTROMECÁNICOS

Versión M : Ventilados; Cámara de cocción en AISI430 de acero inoxidable; Control de la temperatura por termostato; Selección del temporizador; Iluminación y función descongelación:

UDFCEMH464 4T: Con humidificador
UDFCEMHG464: con humidificador + Grill

HORNO CARRELADO VAPOR DIRETO TOUCH

UDFCEDT1664: Panel táctil; 240 programas; 9 opciones de cocción; El control de temperatura mediante termómetro digital (sonda opcional); cámara de la cocción en acero inoxidable AISI304; sistema de enfriamiento 5 ventiladores para asegurar una cocción uniforme; sistema de lavado automático e ducha exterior (opcional); iluminación LED.



FOURS À CONVECTION ÉLECTROMÉCANIQUE

Version M : Ventilés; Chambre en AISI430 en acier inoxydable de cuisson; Contrôle de la température par thermostat; Sélection de temporisateur; Éclairage et fonction de décongélation :

UDFCEMH464 4T: Avec Humidificateur
UDFCEMHG464: Humidificateur + Grill

FOUR DIRECT VAPEUR TOUCH AVEC CHARIOT

UDFCEDT1664: Touch Panel; 240 programmes; 9 options de cuisson; Contrôle de la température par thermomètre digital (sonde en option); chambre en acier inoxydable AISI304 cuisson; système étancher 5 ventilateurs pour assurer une cuisson uniforme; système de lavage automatique et douche extérieure (en option); éclairage LED.



ELECTROMECHANICAL CONVECTION OVENS

M Version: Ventilated; Cooking chamber in stainless steel AISI430; Thermostatically temperature control; Timer selection; lighting and defrost function:

UDFCEMH464 4T: With Humidifier
UDFCEMHG464: with Humidifier + Grill

TOUCH DIRECT STEAM OVEN WITH TROLLEY

UDFCEDT1664: Touch Panel; 240 Programs; 9 cooking options; Temperature control by digital thermometer (optional probe); cooking chamber in stainless steel AISI304; rapid cooling system 5 fans to ensure uniform cooking; automatic washing system and external shower (optional); Led lighting.



UDFCEMH464
2106.110
1.358,00

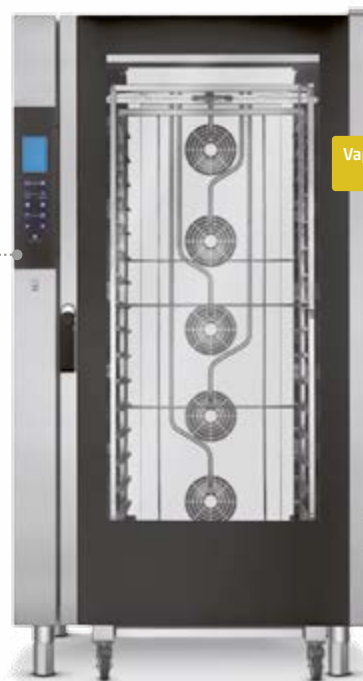


Grill
UDFCEMHG464
2106.112
1.702,00

Painel Touch
Écran Tactile
Painel Táctil
Touch Panel



UDFCEDT1664
2106.190
12.811,00



Vapor Direto
Touch



Tabuleiros não incluídos
Plateaux non inclus
Bandejas no incluidas
Trays not included

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		UDFCEMH464	UDFCEMHG464	UDFCEDT1664
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2106.110	2106.112	2106.190
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	790x775x635	790x 750x 635	985x1030x1920
Dimensões Tabuleiros / Dimensions Plateaux / Dimensiones Bandejas / Tray Dimensions	mm	600x400x20	600x400x20	600x400x20
Capacidade Tabuleiros / Capacité Plateaux / Capacidad Bandejas / Chamber Capacity	mm	4	4	16
Espaço entre Prateleiras / espace entre Étagères / Espacio entre las Estantes / Space between Shelves	nr	83	83	80
Temperatura / Temperature / Temperatura / Temperature	°C	50/300	50/300	30/260
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Net - Bruto / Net - Gross Weight	kg	51,2 / 61,4	52/62,2	230/-
Motor / Moteur / Motor / Motor	nr	1 Bi-dir.	2 Uni-dir.	5 Bi-dir.
Potência Total / Puissance Total / Potencia Total / Total Power	kW	6,2	5,2	30
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V	400	400	400
Preço / Prix / Precio / Price	€	1.358,00	1.702,00	12.811,00



Camara de cozedura em aço inox AISI430
Painel de controlo eletromecânico
Controlo de temperatura por termostato.



Chambre de cuisson en acier inox AISI 430
Panneau de configuration électromécanique
Contrôle de la température par thermostat



Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 430
Panel de control electromecánico
Control de la temperatura mediante termostato



Stainless steel AISI 430 cooking chamber
Electromechanical Control Panel
Temperature control by thermostat



UDEAPT823
429X345
2106.204
752,00



UDEAPT864 8T.
600X400
2106.200
1.282,00



UDEAPT1264
600X400
2106.202
1.549,00



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		UDEAPT823 429X345	UDEAPT864 8T. 600X400	UDEAPT1264 600X400
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2106.204	2106.200	2106.202
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	595x 545x 840	795x655x835	935x 910x 800
Dimensões Tabuleiros / Dimensions Plateaux / Dimensiones Bandejas / Tray Dimensions	mm	429x345	600x400	600x400
Capacidade Tabuleiros / Capacité Plateaux / Capacidad Bandejas / Chamber Capacity	mm	8	8	12
Espaço entre Prateleiras / espace entre Étagères / Espacio entre las Estantes / Space between Shelves	mm	74	70	75
Temperatura / Temperature / Temperatura / Temperature	°C	30/60	30/60	30/60
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Net - Bruto / Net - Gross Weight	Kg	25,8 / -	43,6	57,71 / -
Potência Total / Puissance Total / Potencia Total / Total Power	KW	1,2	2,4	2,4
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V	230	230	230
Preço / Prix / Precio / Price	€	752,00	1.282,00	1.549,00



TABULEIRO
ALUMINIO
429X345X9,2
2106.210

34,00



GRELHA CROMADO
435X340
2106.212

15,00



FORNOS CONVECTORES ELÉTROMECÂNICOS - PASTELARIA

FOURS À CONVECTION ÉLECTROMÉCANIQUES - PÂTISSERIE

HORNOS CONVECTORES ELÉCTROMECÁNICO - PASTELERÍA

CONVECTION OVENS - ELECTROMECHANICAL - PASTRY



Painel de comando eletromecânico com indicadores de Controlo de funcionamento;

Sistema de lavagem manual com grupo chuveiro externo (opcional);

Sistema Autoreverse (Inversão automática do sentido da rotação do ventilador);

Ventilação manual da câmara

Iluminação interna LED.



Panel de control electromecánico con indicadores de control de funcionamiento;
Sistema de lavado manual con ducha grupo externo opcional;
Sistema de Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador);
Cámara de ventilación manual
LED de iluminación interior.



Électromécanique panneau de commande avec des indicateurs de contrôle de fonctionnement;

Système de lavage manuel avec le groupe externo- de douche en option;

Système Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur);
Ventilation manuelle de la chambre .

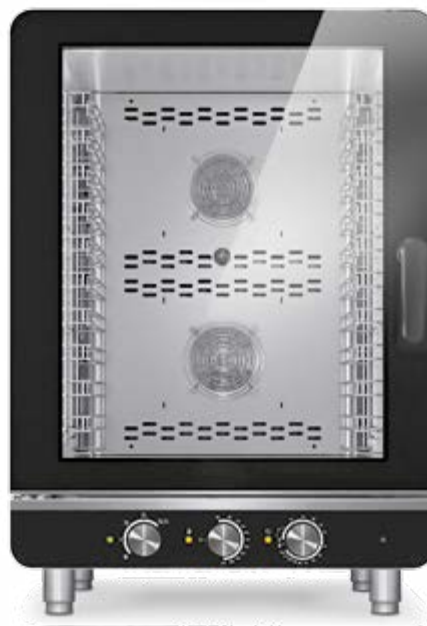
LED éclairage intérieur.



Electromechanical control panel with operating control indicators;
Manual washing system with outdoor shower group - optional;
Autoreverse system (automatic reversal of direction of fan rotation);
Manual ventilation chamber
LED indoor lighting.



ICEM 051
4001.038
4.300,00



ICEM 101
4001.054
6.401,00



ICEM 071
4001.046
5.530,00

ESTUFA P/ ICEM
4001.416B
2.435,00

Câmara de fermentação
Chambre de fermentation
Cámara de fermentación
Heating-leavening chamber



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		ICEM 051	ICEM 071	ICEM 101	ESTUFA P/ ICEM
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		4001.038	4001.046	4001.054	4001.416B
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	812x725x770	812x725x935	812x725x1145	810x865x873
Capacidade da câmara / Chambre capacite / Capacidad cámara / Chamber capacity	Gn 's	4x600X400	6x600X400	8x600X400	12x600X400
Espaço entre as prateleiras / Espace entre étagères / Espacio entre las estanterías / Space between shelves	mm	90	90	90	-
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	Kg	74/85	90/102	104/117	-
Potência Total / Puissance Total / Potencia Total / Total Power	Kw	7,25	12,5	14,5	2,6
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V	400	400	400	230
Preço / Prix / Precio / Price	€	4.300,00	5.530,00	6.401,00	2.435,00



MINICOMBO

Mini câmara superior (elétrica ou a gás). A parte inferior está equipada com uma câmara de fermentação quente e humidificada. Elétrico ou com queimador a gás.



MINICOMBO

Mini cámara superior (eléctrica o gas). La parte inferior está equipada con una cámara de fermentación calentada y humidificada. Eléctrico ou con quemador de gas.



MINICOMBO

Mini chambre supérieure (gaz ou électrique). Dans la partie inférieure il est équipé avec une chambre de fermentation chauffée et humidifiée. Électrique ou avec brûleur gaz.



MINICOMBO

Mini Rack Upper Chamber (Gas or Electric). Equipped with a heated and humidified proofer underneath. Electric or with gas burner.



MINI COMBO



MINICOMBO ELE 8T	MINICOMBO GAS 8T C/CAMARA	MINICOMBO ELE 10T	MINICOMBO GAS 10T C/CAMARA
2099.111	2099.115	2099.112	2099.117
15.925,00	16.638,00	16.519,00	17.351,00

Câmara de fermentação
Chambre de fermentation
Cámara de fermentación
Heating-leavening chamber

CAMARA FERMENTAÇÃO 40X60
2099.118
2.261,00



QUEIMADOR GAS	QUEIMADOR GASOLEO
2099.119	2099.120
772,00	745,00



Os fornos gás/gasóleo não incluem queimadores / Fours à gaz / diesel ne comprennent pas les brûleurs / Hornos de gas / diesel no incluyen quemadores / Burners aren't included in gas/diesel



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		MINICOMBO ELE 8T	MINICOMBO GAS 8T C/CAMARA	MINICOMBO ELE 10T	MINICOMBO GAS 10T C/CAMARA	CAMARA FERMENTAÇÃO 40X60
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2099.111	2099.115	2099.112	2099.117	2099.118
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	920x1040x 1090	920x1040x 2050	920x1040x 1260	920x1040x 2220	920x1040x 920
Dimensões Tabuleiros / Dimensions Plateaux / Dimensiones bandejas / Tray Dimensions	mm	400x600	400x600	400x600	400x600	400x600
Distância dos Tabuleiros / Distance des plateaux / Distancia de bandejas / Trays distance	mm	83	83	83	83	80
Superfície de cozedura / Surface de cuisson / Superficie de cocción / Baking surface	m2	1,9	1,9	2,4	2,4	-
Capacidade de Tabuleiros / Capacité plateaux / Capacidad de bandejas / Trays capacity	Nº	8	8	10	10	10
Consumo G20 (Gás Natural) / Consommation G20 (Gaz Naturel) / Consumo G20 (Gas Natural) / Consumption G20 (Natural Gas)	m3/h	-	1,66	-	2,22	-
Potência Nominal / Puissance nominale / Potencia nominal / Rated power	Qn(kw)	-	18	-	18	-
Consumo GPL 30/31 / Consommation GPL 30/31 / Consumo GPL 30/31 / Consumption GPL 30/31	kg/h	-	0,66	-	0,88	-
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	285	400	305	420	150
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	12	1,5	12	1,5	1,5
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	400	230	400	230	230
Preço / Prix / Precio / Price	€	15.925,00	16.638,00	16.519,00	17.351,00	2.261,00





FORNOS ROTATIVOS - PADARIA - PASTELARIA

FOURS ROTATIFS - BOULANGERIE - PÂTISSERIE

HORNOS GIRATÓRIOS - PANADERÍA - PASTELERÍA

BAKERY AND PASTRY ROTARY OVEN



MINIROTOR: (elétrico) - Opção de painel de Controlo analógico ou digital.
Os ventiladores permitem a circulação do calor e da humidade na câmara, garantindo uma cozedura uniforme em todos os produtos.

MINIROTORFAN: (elétrico ou com queimador a gás) - Sistema de troca de calor. Opção de painel de Controlo analógico ou digital (painel digital com 99 programas de cozedura)



MINIROTOR: (électrique) - Option de un tableau de commande analogique ou digital.
Les ventilateur permettent la circulation de la chaleur et de l'humidité, afin de garantir une cuisson uniforme de tous les produits.

MINIROTORFAN: (électrique ou avec brûleur à gaz) - Systeme d'échange thermique. Option de un tableau de commande analogique ou digital (digital avec 99 programmes de cuisson).



MINIROTOR ELE	MINIROTOR FAN GAS
2099.300	2099.310
17.826,00	19.014,00



CAMARA FERMENTAÇÃO 1 PORTA 2 CARROS
2099.140
7.964,00



Cód.	Ref.	P/ Modelo	€
2099.225	CARRO INOX 15TABUL.40X60	MINIROTOR	535,00
2099.230	CARRO INOX 18 TABUL.40X60	MINIROTOR	535,00
2099.177	QUEIMADOR GASOLEO	MINIROTOR MINIROTORFAN	713,00
2099.178	QUEIMADOR GAS	MINIROTOR MINIROTORFAN	1.010,00



CAMARA FERMENTAÇÃO 2 PORTAS 2 CARROS	CAMARA FERMENTAÇÃO 2 PORTAS 4 CARROS
2099.145	2099.146
9.509,00	10.816,00

Os fornos gás/gasóleo não incluem queimadores
Fours à gaz / diesel ne comprennent pas les brûleurs
Hornos de gas / diesel no incluyen quemadores
Burners aren't included in gas / diesel ovens

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		MINIROTOR ELE	MINIROTOR FAN GAS	CAMARA FERMENTAÇÃO 1 PORTA 2 CARROS	CAMARA FERMENTAÇÃO 2 PORTAS 2 CARROS	CAMARA FERMENTAÇÃO 2 PORTAS 4 CARROS
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2099.300	2099.310	2099.140	2099.145	2099.146
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	980 x 1190x 2020	980x 1500x 2020	1000x 1300x 2000	1600x 1300x 2000	2020x 1300x 2000
Dimensões Tabuleiros / Dimensions Plateaux / Dimensiones bandejas / Tray Dimensions	mm	400x600	400x600	400x600	400x600	400x600
Superfície de cozedura / Surface de cuisson / Superficie de cocción / Baking surface	m2	3,6	3,6	-	-	-
Capacidade de Tabuleiros / Capacité plateaux / Capacidad de bandejas / Trays capacity	Nº	15	15	-	-	-
Consumo G20 (Gás Natural) / Consommation G20 (Gaz Naturel) / Consumo G20 (Gas Natural) / Consumption G20 (Natural Gas)	m3/h	-	3,55	-	-	-
Potência Nominal / Puissance nominale / Potencia nominal / Rated power	Qn(kw)	-	37,21	-	-	-
Consumo GPL 30/31 / Consommation GPL 30/31 / Consumo GPL 30/31 / Consumption GPL 30/31	kg/h	-	1,4	-	-	-
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	550	650	120	-	-
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	23,5	1	3	3	4
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	400	230	-	-	-
Preço / Prix / Precio / Price	€	17.826,00	19.014,00	7.964,00	9.509,00	10.816,00



elétrico
électrique
eléctrico
electric



gás
gaz
gas
gas



opcional
optionnel
opcional
optional



MINIROTOR: (eléctrico) - Opción de mando analógico o digital. Los ventiladores permiten la circulación del calor y humedad en la cámara, para garantizar la uniformidad de la cocción en todos los productos. MINIROTORFAN: (eléctrico o con quemador de gas) - Sistema de cambio térmico. Opción de mando analógico o digital (pantalla de con 99 programas de cocción).



MINIROTOR (electric power) - Control panel analog or digital option. Fan allows circulation of the heat and humidity in the chamber, ensuring a baking uniform on all products. MINIROTORFAN: (electric or gas burner) Heat exchange system. Control panel analog or digital option (digital panel with 99 cooking programs).



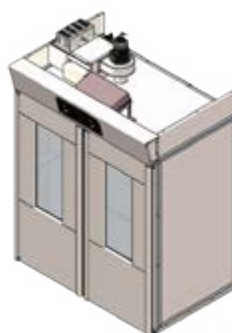
ROTORFAN ELE	ROTORFAN GAS
2099.342	2099.344
26.737,00	26.737,00



CAMARA FERMENTAÇÃO 1 PORTA 2 CARROS
2099.215
8.915,00



Cód.	Ref.	P/ Modelo	€
2099.245	CARRO INOX 15 TABUL 60X80	MINIROTOR	594,00
2099.250	CARRO INOX 18 TABUL 60X80	MINIROTOR	594,00
2099.177	QUEIMADOR GASOLEO	MINIROTOR MINIROTORFAN	713,00
2099.178	QUEIMADOR GAS	MINIROTOR MINIROTORFAN	1.010,00



CAMARA FERMENTAÇÃO 2 PORTAS 2 CARROS	CAMARA FERMENTAÇÃO 2 PORTAS 4 CARROS
2099.220	2099.221
10.459,00	12.360,00

Os fornos gás/gasóleo não incluem queimadores /
Fours à gaz / diesel ne comprennent pas les brûleurs /
Hornos de gas / diesel no incluyen quemadores /
Burners aren't included in gas/diesel ovens

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		ROTORFAN ELE	ROTORFAN GAS	CAMARA FERMENTAÇÃO 1 PORTA 2 CARROS	CAMARA FERMENTAÇÃO 2 PORTA 2 CARROS	CAMARA FERMENTAÇÃO 2 PORTA 4 CARROS
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2099.342	2099.344	2099.215	2099.220	2099.221
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	1330x 2050x 2330	1330x 2050x 2330	1080x 1670x 2300	2180x 1070x 2300	2180x 1670x 2300
Dimensões Tabuleiros / Dimensions Plateaux / Dimensiones bandejas / Tray Dimensions	mm	600X800	600X800	600X800	600X800	600X800
Superfície de cozedura / Surface de cuisson / Superficie de cocción / Baking surface	m2	8,6	8,6	-	-	-
Capacidade de Tabuleiros / Capacité plateaux / Capacidad de bandejas / Trays capacity	Nº	18	18	-	-	-
Consumo G20 (Gás Natural) / Consommation G20 (Gaz Naturel) / Consumo G20 (Gas Natural) / Consumption G20 (Natural Gas)	m3/h	-	3,2-5,1	-	-	-
Potência Nominal / Puissance nominale / Potencia nominal / Rated power	Qn(kw)	-	75,58	-	-	-
Consumo GPL 30/31 / Consommation GPL 30/31 / Consumo GPL 30/31 / Consumption GPL 30/31	kg/h	-	2,6	-	-	-
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	1100	1100	180	250	300
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	47	2	4	4	6
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	400	230	-	-	-
Preço / Prix / Precio / Price	€	26.737,00	26.737,00	8.915,00	10.459,00	12.360,00



eléctrico
électrique
eléctrico
electric



gás
gaz
gas
gas



opcional
optionnel
opcional
optional



FORNOS ROTATIVOS - PADARIA - PASTELARIA

FOURS ROTATIFS - BOULANGERIE - PÂTISSERIE

HORNOS GIRATÓRIOS - PANADERÍA - PASTELERÍA

BAKERY AND PASTRY ROTARY OVEN



MINIROTORFAN - Funcionamento elétrico ou com queimador a gás / gasóleo, com câmara de combustão e queimador colocados na parte traseira esquerda (apto para lugares estreitos e largos). Os dois modelos construídos em aço inox. Quadro de comandos eletromecânico ou digital.



MINIROTORFAN - Funcionamiento eléctrico o con fuegos a gas/ gasoil, con cámara de combustión y quemador colocados en la parte trasera izquierda (apto para lugares estrechos y largos). Los dos modelos construídos en acero inoxidable. Quadro de mandos electromecánico o digital computerizado.



MINIROTORFAN - Fonctionnement électrique ao brûleur à gas/fuel avec chambre de combustion et brûleur placé sur la partie arrière gauche (apte pour lieux étroits et larges). Les deux modèles construíent en acier inoxydable. Table commande électromécanique ou électronique informatisé.



MINIROTORFAN - Electric function or with gas/diesel burner, with combustion chamber and burner on the left rear side of the oven (suitable for long and narrow premises). Both models made in stainless steel. Electromechanic or digital control panel.



MINIROTOR FAN ELE 15T	MINIROTOR FAN GAS/GASOLEO 15T
2099.314	2099.312
20.202,00	20.202,00



CAMARA FERMENTAÇÃO 1 PORTA 2 CARROS
2099.316
7.964,00



CAMARA FERMENTAÇÃO 2 PORTAS 2 CARROS	CAMARA FERMENTAÇÃO 2 PORTAS 4 CARROS
2099.318	2099.319
9.509,00	10.816,00



Cód.	Ref.	P/ Modelo	€
2099.245	CARRO INOX 15TABUL 60X80	MINIROTOR	594,00
2099.250	CARRO INOX 18 TABUL 60X80	MINIROTOR	594,00
2099.177	QUEIMADOR GASOLEO	MINIROTOR MINIROTORFAN	713,00
2099.178	QUEIMADOR GAS	MINIROTOR MINIROTORFAN	1.010,00

Outras medidas de fornos rotativos com maior capacidade por orçamento
Autres mesures de four rotatifs avec une plus grande capacité pour le budget
Otras medidas de hornos rotativos con mayor capacidad por presupuesto
Other measures of rotary ovens with greater capacity by budget

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		MINIROTOR FAN ELE 15T	MINIROTOR FAN GAS/GASOLEO 15T	CAMARA FERMENTAÇÃO 1 PORTA 2 CARROS	CAMARA FERMENTAÇÃO 2 PORTAS 2 CARROS	CAMARA FERMENTAÇÃO 2 PORTAS 4 CARROS
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2099.314	2099.312	2099.316	2099.318	2099.319
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions (L.P.A. / L.P.H. / A.P.A. / W.D.H.)	mm	1120x 1680x 2020	1120x 1680x 2020	1000x 1320x 2000	1600x 1040x 2000	2020x 1320x 2000
Dimensões Tabuleiros / Dimensions Plateaux / Dimensiones bandejas / Tray Dimensions	mm	500X700 450x750	500X700 450x750	500X700 450x750	500X700 450x750	500X700 450x750
Distância dos Tabuleiros / Distance des plateaux / Distancia de bandejas / Trays distance	mm	-	-	-	-	-
Superfície de cozedura / Surface de cuisson / Superficie de cocción / Baking surface	m2	5,2	5,2	-	-	-
Capacidade de Tabuleiros / Capacité plateaux / Capacidad de bandejas / Trays capacity	Nº	15	15	-	-	-
Consumo G20 (Gás Natural) / Consommation G20 (Gaz Naturel) / Consumo G20 (Gas Natural) / Consumption G20 (Natural Gas)	m3/h	-	2-3,2	-	-	-
Potência Nominal / Puissance nominale / Potencia nominal / Rated power	Qn(kw)	-	40,7	-	-	-
Consumo GPL 30/31 / Consommation GPL 30/31 / Consumo GPL 30/31 / Consumption GPL 30/31	kg/h	-	-	-	-	-
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	800	800	130	150	200
Potência / Puissance / Potencia / Power	kw	28	1	3	3	3
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	400	230	-	-	-
Preço / Prix / Precio / Price	€	20.202,00	20.202,00	7.964,00	9.509,00	10.816,00



elétrico
électrique
eléctrico
electric



gás
gaz
gas
gas



opcional
optionnel
opcional
optional

TABULEIROS E GRELHAS | PLATEAUX ET GRILLES | BANDEJAS Y REJILLAS | TRAYS AND GRIDS - MOD UD



Tabuleiro em alumínio com abas de 2 cm estampado
Plateau plat en aluminium avec cadre de 2 cm moulé
Bandeja de aluminio plana con marco de 2 cm moldeado
Flat aluminium baking tray with 2 cm moulded frame

Cód.	Ref.	€
2051.076	TAB.OND.AL.FUR.60X40 S/R.5PECA	49,00
2051.078	TAB.OND.AL.FUR.60X40 C/R.S.5P	62,00
2051.080	TAB.OND.AL.FUR.60X40 C/R.EL.5P	71,00
2051.086	TAB.OND.AL.FUR.75X45 S/REV.5PE	78,00
2051.088	TAB.OND.AL.FUR.75X45 C/R.SI.5P	61,00
2051.090	TAB.OND.AL.FUR.75X45 C/R.EL.5P	85,00
2051.096	TAB.OND.AL.FUR.80X60 C/R.SI.8P	97,00
2051.098	TAB.OND.AL.FUR.80X60 C/R.EL.8P	106,00
2051.102	T.OND.AL.FUR.60X40 C/R.SIL.8P	54,00
2051.104	T.OND.AL.FUR.60X40 C/R.ELA.8P	69,00



Tabuleiro em alumínio com abas de 2 cm estampado
Plateau plat en aluminium avec cadre de 2 cm moulé
Bandeja de aluminio plana con marco de 2 cm moldeado
Flat aluminium baking tray with 2 cm moulded frame

Cód.	Ref.	€
2051.106	TAB.PLANO ACO INOX 60X40X4	71,00
2051.107	TABULEIRO ACO INOX 400X600X100	85,00
2051.110	TAB.PLANO ACO INOX 75X45X4	141,00
2051.112	TAB.PLANO ACO INOX 80X40X4	63,00
2051.120	TAB.45X75 C/ELAST.FUR.REFORCAD	91,00
2051.122	TAB.45X75 C/S.TRANSP.FUR.REFOR	62,00

TABULEIROS | PLATEAUX | BANDEJAS | TRAYS



Tabuleiro de chapa
Plateau de tôle
Bandeja de chapa
Steel baking tray

Cód.	Ref.	€
2051.000	TAB.PLANO CHAPA 60X40X2	25,00
2051.002	TAB.PLANO CHAPA 60X40X2-ESTAMP	18,00
2051.004	TAB.PLANO CHAPA 70X50X2	33,00
2051.006	TAB.PLANO CHAPA 75X45X2	29,00
2051.007	TAB.77X40X2 CHAPA DE FERRO	26,00
2051.008	TAB.PLANO CHAPA 80X40X2	29,00
2051.010	TAB.PLANO CHAPA 80X60X2	33,00



Tabuleiro em alumínio com abas
Plateau en aluminium avec cadre
Bandeja de aluminio con marco
Aluminium baking tray with frame

Cód.	Ref.	€
2051.012	TAB.PLANO ALUM.60X40X2 S/REVES	33,00
2051.014	TAB.PLANO ALUM.60X40X4 S/REVES	45,00
2051.016	TAB.PL.AL.60X40X2 C/REVES.SILI	37,00
2051.018	TAB.PL.AL.60X40X4 C/REVES.SILI	56,00
2051.022	TAB.PL.AL.75X45X2 C/REVES.SILI	54,00
2051.023	TAB.ALUM.75X45X2 S/REVEST.	47,00
2051.024	TAB.PL.AL.75X45X4 C/REVES.SILI	66,00



confirmar disponibilidade
verifie disponibilité
confirmar disponibilidad
confirm availability



PADARIA - PASTELARIA - ACESSÓRIOS E OPCIONAIS

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - ACCESSOIRES ET OPTIONNELS

PANADERÍA - PASTELERÍA - ACCESORIOS Y OPCIONALES

BAKERY AND PASTRY - OPTIONALS AND SPARE PARTS



TABULEIROS | PLATEAUX | BANDEJAS | TRAYS



Tabuleiro em alumínio furado sem abas com reforço lateral
Plateau en aluminium perforé sans bords avec latéral renforcé
Bandeja de aluminio perforado sin bordes con refuerzos laterales
Aluminium baking tray with 2 ribbed sides

Cód.	Ref.	€
2051.030	TAB.PL.AL.FUR.60X40 S/REVE.	35,00
2051.032	TAB.PL.AL.FUR.60X40 C/REV.SIL	35,00
2051.034	TAB.PL.AL.FUR.60X40 C/REV.ELAS	49,00
2051.036	TAB.PL.AL.FUR.75X45 C/REV.SIL	43,00
2051.038	TAB.PL.AL.FUR.75X45 C/REV.ELAS	69,00



Tabuleiro em alumínio com abas de 2 cm estampado
Plateau plat en aluminium avec cadre de 2 cm moulé
Bandeja de aluminio plana con marco de 2 cm moldeado
Flat aluminium baking tray with 2 cm moulded frame

Cód.	Ref.	€
2051.040	TAB.PL.AL.60X40X2 LISO S/REVES TAB.	27,00
2051.042	PL.AL.60X40X2 LISO C/REV.S	31,00
2051.044	TAB.PL.AL.60X40X2 LISO C/REV.E	51,00
2051.046	TAB.PL.AL.60X40X2 FUR.S/REVEST	36,00
2051.048	TAB.PL.AL.60X40X2 FUR.C/REV.SI	39,00
2051.050	TAB.PL.AL.60X40X2 FUR.C/REV.TEFLON	66,00
2051.052	TAB.PLANO AL.FUR.60X40X2 S/REV	39,00



Tabuleiro em alumínio com abas de 2 cm estampado
Plateau plat en aluminium avec cadre de 2 cm moulé
Bandeja de aluminio plana con marco de 2 cm moldeado
Flat aluminium baking tray with 2 cm moulded frame

Cód.	Ref.	€
2051.054	TAB.PL.AL.60X40X2 FUR.C/REV.SI	42,00
2051.056	TAB.PL.AL.60X40X2 FUR.C/REV.EL	53,00
2051.062	TAB.PL.AL.75X45X2 FUR.S/REVEST	39,00
2051.064	TAB.PL.AL.75X45X2 FUR.C/REV.SI	45,00
2051.066	TAB.PL.AL.75X45X2 FUR.C/REV.EL	67,00

