

Bar Bar



Liquidificadores Blenders


EZ 600 (cód. 0425.417.007)

Blendtec

e
V 230V


Liquidificador profissional 1.9 l
Professional blender 1.9 l

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

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

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

e
V 230V


Connoisseur (cód. 0425.417.009)

Blendtec

Liquidificador profissional 1.9 l
Professional blender 1.9 l

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

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

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

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

cód. 0490.417.001

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

legenda
legend
o
 página opcionais
 optional page

a
 página acessórios
 Accessories page

e
 gás
 electric

g
 gás
 gas

V
 voltagem
 power supply

GN
 nº de tabuleiros
 trays


LS 1.5 (cód. 0425.460.004)
MAGNUS®


e
V 230V

**Liquidificador 1.5 l
Blender 1.5 l**

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

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

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

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

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

cód. 0490.460.002

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

e
V 230V


LS 3.0 (cód. 0425.460.005)
MAGNUS®
**Liquidificador 3 l
Blender 3 l**

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

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

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

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





LD 1.5 (cód. 0425.460.006)

MAGNUS®



e

V 230V

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

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	350x200x460	mm
Potência / Power	2x0.4	kW
Velocidade / Speed	10000 / 15000	rpm
Capacidade / Capacity	2x1.5	l
Peso / Weight	8	kg

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

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

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

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

cód. 0490.460.002

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



**TORNE-SE
ESPECIALISTA
EM CAFÉ**

**BECOME
AN EXPERT
IN COFFEE**



**VIVA A PAIXÃO PELO CAFÉ
LIVE YOUR COFFEE PASSION!**

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

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

**CURSOS / CLASSES
WORKSHOPS / WORKSHOPS
EVENTOS / EVENTS**

CONTACTE-NOS! / ASK US!

Tel: 234 300 020
e-Mail: marketing@rst.pt

fiamma
behind every great taste

legenda
legend

o
página opcionais
optional page

a
página acessórios
Accessories page

e
elétrico
electric

g
gás
gas

V
voltagem
power supply

GN
nº de tabuleiros
trays

Trituradores de gelo

Ice crush machines

e
V 230V


TG 360 (cód. 0450.355.001)
MAGNUS®
Triturador de gelo profissional
Professional ice crush

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

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

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

e
V 230V


TG 1400 (cód. 0450.460.001)
MAGNUS®
Raspador de gelo automático
Automatic ice scraper

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

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

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

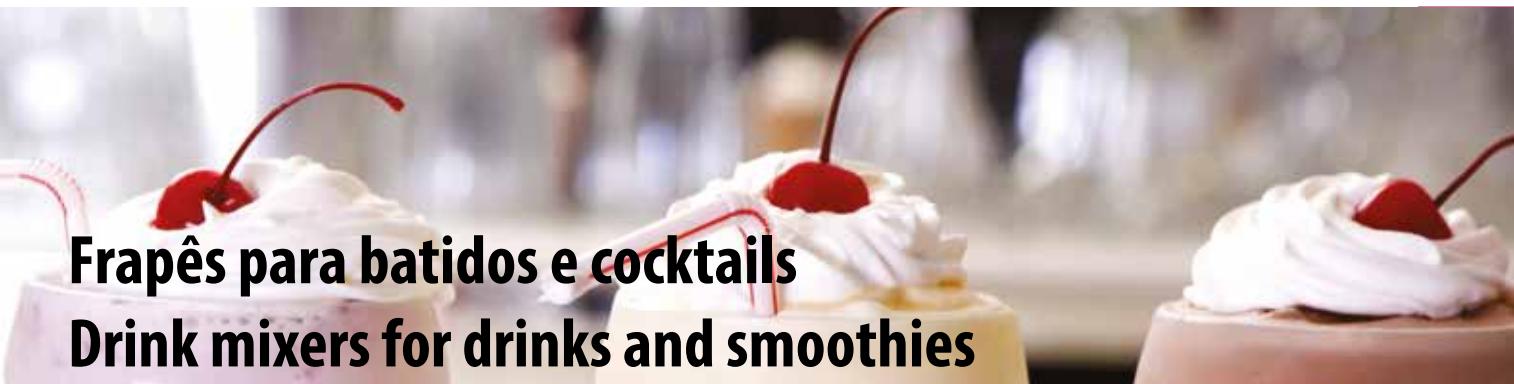
e
V 230V


V 90 (cód. 0450.165.001)
MAGNUS®
Triturador de gelo
Ice crusher

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

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

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



Frapês para batidos e cocktails

Drink mixers for drinks and smoothies


FS 1500 (cód. 0425.460.002)
MAGNUS®

e
V 230V

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

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

- Copo em aço inoxidável.
- Estrutura e suporte do copo em liga leve.
- Stainless steel cup.
- Structure and cup support in light alloy.

Opcional / Optional

cód. 0425.460.003 FSP 1500

 Versão de parede
 Wall version

e
V 230V

FD 1500 (cód. 0425.460.001)
MAGNUS®


- Copo em aço inoxidável.
- Estrutura e suporte do copo em liga leve.
- Stainless steel cup.
- Structure and cup support in light alloy.

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

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

Sempre Happy Hour!
Always Happy Hour!


legenda
legend
o
 página opcionais
 optional page

a
 página acessórios
 Accessories page

e
 elétrico
 electric

g
 gás
 gas

V
 voltagem
 power supply

GN
 nº de tabuleiros
 trays

Grupos múltiplos Multiple sets

 e
 V 230V



GM 2 LT (cód. 0430.460.001)

MAGNUS®

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

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

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

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

 e
 V 230V



GM 2 EL (cód. 0430.460.002)

MAGNUS®

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

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

- Restantes características técnicas iguais ao modelo GM 2 LT.

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

 e
 V 230V



GM 3 ELT (cód. 0430.460.003)

MAGNUS®

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

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

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

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

 e
 V 230V



GM 4 ELFT (cód. 0430.460.004)

MAGNUS®

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

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

- Restantes características técnicas iguais ao modelo GM 2 LT.

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

Espremedores de citrinos

Orange juicers

 e
 V 230V


EC 1400 (cód. 0420.460.001)

MAGNUS®

Espremedor de citrinos automático
Automatic orange juicer

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

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

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

 e
 V 230V


ACID 1 (cód. 0420.66.001)

Cunnill

Espremedor de citrinos automático
Automatic orange juicer

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

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

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

 e
 V 230V


Citron 150 (cód. 0420.545.003)

Nts Japan

Espremedor de citrinos automático
Automatic orange juicer

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

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

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

Super Citron 250 (cód. 0420.545.004)

Nts Japan

e

V 230V



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

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

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

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

Centrifugadoras Juice extractors

e
V 230V



CP150 (cód. 0420.165.)

Ceado

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

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

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

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


CM 426 (cód. 0420.372.001)

MAGNUS®
e
V 230V

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

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

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

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


ES 500 (cód. 0420.165.001)

Ceado
e
V 230V

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

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

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

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


legenda
legend
o
 página opcionais
 optional page

a
 página acessórios
 Accessories page

e
 gás
 gas

g
 gás
 gas

V
 voltagem
 power supply

GN
 nº de tabuleiros
 trays

Distribuidores refrigerados para bebidas e granizados

Refrigerated drink and slush dispensers



e
230V



MINI CAPRI 1M (cód. 0400.227.016)

Cofrimell

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

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

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

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



e
230V



MINI CAPRI 2M (cód. 0400.227.014)

Cofrimell

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

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

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

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



e
230V



CAPRI 1M (cód. 0400.227.015)

Cofrimell

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

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

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

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


CAPRI 2M (cód. 0400.227.013)
Cofrimell

e
V 230V

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

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

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

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


COLDREAM 2M (cód. 0400.227.002)
Cofrimell

e
V 230V

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

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

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

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


COLDREAM 3M (cód. 0400.227.003)
Cofrimell

e
V 230V

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

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

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

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

Kream Line 1 (cód. 0410.227.006)

Cofrimell

e
V 230V



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

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

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

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

e
V 230V



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

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

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

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

e
V 230V

imagem
em breve!
Photo soon!

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

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

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

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

Distribuidores de bebidas quentes e temperadoras

Beverage heaters and chocolate melters

Distribuidores de bebidas quentes Beverage heaters



Chocolady 5



Chocolady 10

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

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

NTS Japan

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

Temperadoras de chocolate Chocolate melters

- Estrutura de plástico resistente, cubas e tampas em aço inoxidável.
 - Cubas extraíveis.
 - Sistema de aquecimento a seco, sem água, tanto no fundo da cuba como nos lados para garantir uma temperatura homogénea.
 - Termóstato analógico para regular a temperatura ([Disponível na versão digital, consulte-nos!](#)).

- Durable plastic structure, containers and lids made of stainless steel.
 - Removable containers.
 - Dry (no water) heating system at both the bottom and sides to guarantee an even temperature.
 - Analogue thermostat to adjust temperature ([Digital version available, ask us!](#)).



09.SC6L



09.SC9L



09.SC13.7L

MAGNUS®

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

Dispensadores de bebidas

Drink dispensers


DB 8 (cód. 0400.271.002)

NTS Japan

Dispensador de bebidas, 8 l
Drink dispenser, 8l

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

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

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


DB 2x8 (cód. 0400.271.003)

NTS Japan

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

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

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

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


DB 3x8 (cód. 0400.271.004)

NTS Japan

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

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

- Restantes características técnicas iguais ao modelo DB 8.

- Other technical characteristics similar to the DB 8 model.



Chaffing dish

Chaffing dish



Chaffing dish (cód. 1168.271.001)

NTS Japan

Chaffing dish Chaffing dish

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

660x490x460 mm

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

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



Chaffing dish 2 (cód. 1168.271.002)

NTS Japan

Chaffing dish Chaffing dish

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

510x540x480 mm

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

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

Opcional / Optional

cód. 1190.271.001 RE380W

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



e

V 230V



Chaffing dish 3 (cód. 1168.467.003)

NTS Japan

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

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

650x380x260 mm

Potência consumo / Consumption power

0.9 kW

Capacidade / Capacity

13.5 l

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

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

legenda
legend

o
página opcionais
optional page

a
pagina acessórios
Accessories page

e
elétrico
electric

g
gás
gas

V
voltagem
power supply

GN
nº de tabuleiros
trays

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

 **e**
 **V** 230V


ET-POP6A-R (cód. 2003.530.001)

NTS Japan

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

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

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

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

 **e**
 **V** 230V


ET-POP6A-D (cód. 2003.530.002)

NTS Japan

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

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

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

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


ET-POP6C (cód. 2090.530.001)

NTS Japan

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

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

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

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

Máquinas para waffles / Plate waffle bakers

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



ET-HF-1A



ET-HF-1

NTS Japan

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

Máquinas de crepes elétrica / Electric crepe makers

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



ET-BJ-1



ET-BJ-2

NTS Japan

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

Máquinas de cachorros quentes / Hot-dog machines

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



ET-R2-5



ET-R2-7

NTS Japan

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



Panelas para sopa

Soup kettles

e
V 230V



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



Tradicional (cód. 0720.271.001)

MAGNUS®

Panela de sopa, 10 l Soup kettle, 10 l

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

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

e
V 230V



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



Tradicional Inox (cód. 0720.467.002)

MAGNUS®

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

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

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

e
V 230V



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



PS2 (cód. 0720.467.001)

MAGNUS®

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

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	545x334x335	mm
Potência / Power	1.2	kW
Capacidade / Capacity	2 x 7	l
Temperatura / Temperature	30 - 90	°C

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

Vitrinas refrigeradas

Refrigerated display cabinets


VRCS-139 (cód. 0143.462.003)
MAGNUS®
Vitrine Sushi refrigerada 6x GN1/3
Display sushi cabinet, 6x GN1/3

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

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

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


VRCS-175 (cód. 0143.462.004)
MAGNUS®
Vitrine Sushi refrigerada 8x GN1/3
Display sushi cabinet, 8x GN1/3

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

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

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


VRC-139 (cód. 0143.462.001)
MAGNUS®
e
V 230V

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

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

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

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

e
V 230V

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

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

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

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



Vitrinas neutras

Display cabinets neutral


3C (cód. 2008.34.001)
MAGNUS®
Vitrina neutra expositora para balcão, 3 couvetes
Countertop display cabinet neutral, 3 containers

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

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

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


5C (cód. 2008.34.002)
MAGNUS®
Vitrine neutra expositora para balcão, 5 couvetes
Countertop display cabinet neutral, 5 containers

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

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

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


10C (cód. 2008.34.003)
MAGNUS®
Vitrine neutra expositora para balcão, 10 couvetes
Countertop display cabinet neutral, 10 containers

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

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

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

Termo & aquecedores de pacotes de leite

Thermo & milk-pack heaters



e
230V

TLF 6 (cód. 2.0.160.0000)

Termo de leite, 6 l
Thermo, 6 l

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

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

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



e
230V

ALF 3 (cód. 6.0.111.0005)

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

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

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

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



e
230V

ALF 2 (cód. 6.0.112.0005)

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

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

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

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

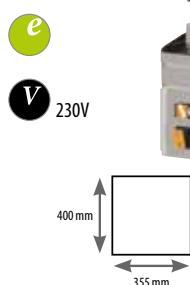
Greener Line

Grelhadores/Tostadeiras e Fry-tops



Contact grills and fry-tops

DUPLEX



CG 8.4 SS Duplex (cód. 2.0.351.0003)

fiamma

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

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

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

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

Placas DUPLEX para maior calor e menos consumo de energia

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



DUPLEX plates for added heat and less power consumption

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



fiamma

e
V 230V

250 mm
370 mm



CG 6 GG DUPLEX (cód. 2.0.202.0011)

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

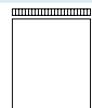
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x445x245	mm
Potência / Power	3	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 280	°C
Superfície útil / Working area	370x250	mm
Peso / Weight	16.5	kg

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

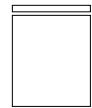
- Constant temperature, easy control and functional design.
- 250°C in less than 5 minutes.
- 40% less energy consumption.
- Extremely easy to clean.

Outras versões / Others versions

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



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



Greener Line

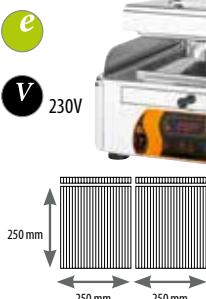
Bancadas de cafeteria

Consulte nas páginas 67 e 69.

Coffee unit counters

See page 67 and 69.




CG 2x4 GGGG DUPLEX (cód. 2.0.203.0011)
**e****V**

230V

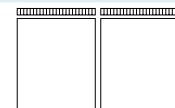
**Grelhador/tostadeira duplo de contato canelado
Double contact grill: grooved upper and lower plates**

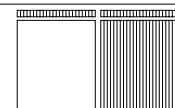
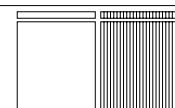
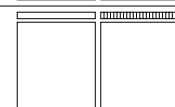
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	640x445x245	mm
Potência / Power	3.4	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 280	°C
Superfície útil / Working area	2x (250x250)	mm
Peso / Weight	25	kg

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

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

Outras versões / Others versions

 cód. 2.0.203.0012 CG 2x4 SGSG DUPLEX Grelhador/tostadeira duplo de contato liso com 2 tampas caneladas
Double contact grill, smooth lower plate and 2 grooved upper plates

 cód. 2.0.203.0013 CG 2x4 SSSS DUPLEX Grelhador/tostadeira duplo de contato liso
Double contact grill, smooth upper and lower plates

 cód. 2.0.203.0014 CG 2x4 SGGG DUPLEX Grelhador/tostadeira duplo de contato misto com 2 tampas caneladas
Double contact grill, mixed lower plate and 2 grooved upper plates

 cód. 2.0.203.0015 CG 2x4 SSGG DUPLEX Grelhador/tostadeira duplo de contato misto com tampa lisa e tampa canelada
Double contact grill, mixed lower plate with smooth upper plate and grooved upper plate

 cód. 2.0.203.0016 CG 2x4 SSSG DUPLEX Grelhador/tostadeira duplo de contato liso com tampa lisa e tampa canelada
Double contact grill, smooth lower plates with smooth upper plate and grooved upper plate


Placas DUPLEX para maior calor e menos consumo de energia

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



DUPLEX plates for added heat and less power consumption

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


**legenda
legend**
o
página opcionais
optional page

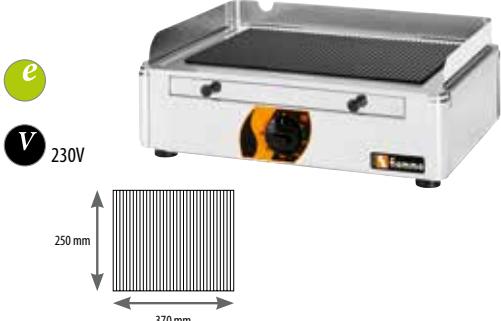
a
pagina acessórios
Accessories page

e
gás
gas

g
gás
gas

V
voltagem
power supply

GN
nº de tabuleiros
trays


CG 6 G VITRO (cód. 2.0.212.0000)

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

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

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

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

Outras versões / Others versions

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

Opcional / Optional

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

EGP 4.4 Vitro (cód. 2.0.341.0001)

Placa de grelhar vitrocerâmica, 385x415 mm
Vitroceramic griddle plate, 385x415mm

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

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

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

Bancadas de cafeteria

Consulte nas páginas 67 e 69.

Coffee unit counters

See page 67 and 69.





CG 6 GG VITRO (cód. 2.0.212.0001)



**Grelhador/tostadeira vitrocerâmico de contato canelado
Vitroceramic contact grill, grooved upper and lower plates**

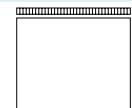
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x445x245	mm
Potência / Power	3	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 250	°C
Dimensão do vidro / Glass dimension	370x250	mm
Superfície útil de aquecimento / Working heated area	340x220	mm
Peso / Weight	15.5	kg

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

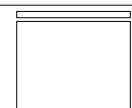
- Super-fast heating (in less than 5 minutes).
- Low energy consumption.
- High quality, very resistant glass ceramic plate.
- Easy to clean.
- Anti-splatter rail not included (optional).

Outras versões / Others versions

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



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



Opcional / Optional

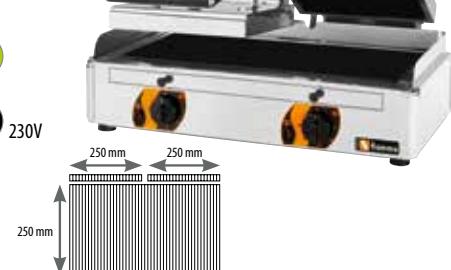
cód. 7.0.202.0022 Aba 6 Barreira anti-salpicos
Anti-splatter rail



CG 8 GG VITRO (cód. 2.0.213.0001)



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



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

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

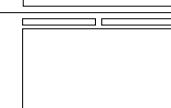
- Other technical characteristics similar to the CG 6 GG VITRO model.

Outras versões / Others versions

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



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



Opcional / Optional

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



legenda
legend

o
página opcionais
optional page

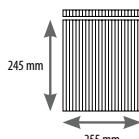
a
página acessórios
Accessories page

e
elétrico
electric

g
gás
gas

V
voltagem
power supply

GN
nº de tabuleiros
trays



GR 4.2 (cód. 2.0.066.0002)

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

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

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

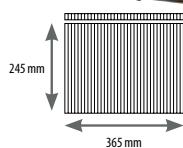
- Compact but professional.
- Cast iron plates.
- Structure and heating elements in stainless steel.
- Feet and handles designed according to safety and food hygiene international standards.

Outras versões / Others versions

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



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

GR 6.1 (cód. 2.0.069.0002)

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

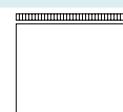
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	510x430x240	mm
Potência / Power	3	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 250	°C
Superfície útil / Working area	365x245	mm
Peso / Weight	28	kg

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

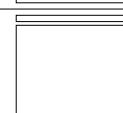
- Designed for the confection of baguettes and other products of similar dimensions.
- Cast iron plates.
- Structure and heating elements in stainless steel.
- Feet and handles designed according to safety and food hygiene international standards.

Outras versões / Others versions

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



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




GR 8.2 (cód. 2.0.067.0002)

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

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

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

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

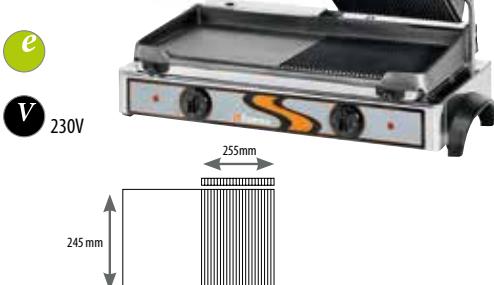
Outras versões / Others versions

cód. 2.0.067.0008	GR 8.2 L	Grelhador/tostadeira duplo de contato liso com 2 tampas caneladas Double contact grill, smooth lower plate and 2 grooved upper plates	
-------------------	----------	--	--

cód. 2.0.067.0011	GR 8.2 LTL	Grelhador/tostadeira duplo de contato liso Double contact grill, smooth lower and upper plates	
-------------------	------------	---	--

cód. 2.0.068.0001	GR M2	Grelhador/tostadeira duplo de contato misto com 2 tampas caneladas Double contact grill, mixed lower plate and 2 grooved upper plates	
-------------------	-------	--	--

cód. 2.0.068.0002	GR M2 TLC	Grelhador/tostadeira duplo de contato misto com tampa lisa e tampa canelada Double contact grill, mixed lower plate with smooth upper plate	
-------------------	-----------	--	--


GR M1 (cód. 2.0.068.0000)
**Grelhador/tostadeira duplo de contato misto com tampa canelada
Double contact grill, mixed lower plate with grooved upper plate**

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

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

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

Outras versões / Others versions

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

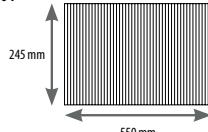


GR 8 (cód. 2.0.067.0012)



e

V



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

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

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

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

Outras versões / Others versions

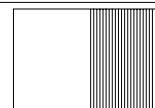
cód. 2.0.067.0006 GR 8 L

Grelhador duplo liso, tipo "fry-top"
Double grill, smooth lower plate, fry-top type



cód. 2.0.068.0004 GR M

Grelhador duplo misto, tipo "fry-top"
Double grill, mixed lower plate, fry-top type



Grelhadores/ Grills made for multi-tasking.

fiamma
behind every great taste

Bancadas de cafeteria

Consulte nas páginas 67 e 69.

Coffee unit counters

See page 67 and 69.



Torradeiras Toasters

 e
 V 230V



TOSTI S4 (cód. 2.0.072.1002)



Torradeira económica simples para 6 fatias
6 Slices economic single toaster

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

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

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

 e
 V 230V



TOSTI D4 (cód. 2.0.074.1002)



Torradeira económica dupla para 12 fatias
12 Slices economic double toaster

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

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

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

 e
 V 230V



TRS 20.3 (cód. 2.0.076.1001)



Torradeira simples para 6 fatias
6 Slices single toaster

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

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

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

TRD 30.3 (cód. 2.0.077.1001)



e
230V

**Torradeira dupla para 12 fatias
12 Slices double toaster**

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

- Controlo independente de nível de aquecimento: Nível superior, médio e inferior.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo TRS 20.3.

- Independent control of each heating level: upper, middle and lower level.
- Other technical characteristics similar to the TRS 20.3 model.

MTS 2.11 (cód. 2.0.137.0001)

516,00€


e
230V
400V/2N

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

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

- Equipamento altamente versátil, utilização como torradeira de grande capacidade ou como salamandra/gratinador.
- Controlo independente de nível de aquecimento: Nível superior, médio e inferior. Com temporizador até 15 minutos e serviço em modo contínuo. Estrutura em aço inoxidável.

- Highly versatile equipment, use as a large capacity toaster or as a salamander.
- Independent control of each heating level: upper, middle and lower level. Timer with 15 minutes range and continuous mode. Structure made in stainless steel.

ST-252 (cód. 2024.10.004)
Sammic


e
230V

**Torradeira de cinta de 270 mm
Conveyor toaster 270 mm belt**

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

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

- Torradeira de cinta horizontal com variador de velocidade.
- Resistências em aço inoxidável.
- Possibilidade de retirar o pão torrado pela frente ou por trás.
- Interruptores independentes para resistências superiores e inferiores.

- Conveyor toaster with variable speed.
- Stainless steel heating elements.
- Possibility of getting the toast from the front or from the back.
- Independent switch set for upper and lower elements.

ST-352 (cód. 2024.10.005)
Sammic


e
230V

**Torradeira de cinta de 370 mm
Conveyor toaster 370 mm belt**

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

- Restantes características técnicas iguais ao modelo ST-252.

- Other technical characteristics similar to the ST-252 model.