

Corte
Cut

Picadoras de carne Meat mincers

a 39-40
e
V 230V


TS 12 MN CE (cód. 0620.19.007)

fama

Picadora de carne 200 kg/h
Meat mincer 200 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	220x370x440	mm
Produção / Production	200	kg/h
Velocidade / Speed	200	rpm
Potência / Power	0.75	kW
Boca de alimentação / Mouth	Ø 70	mm
Peso / Weight	19	kg

- Compacta, robusta e de fácil utilização.
- Construída em alumínio e aço inoxidável.
- Calcador em ABS.
- Motor ventilado com proteção térmica.
- Grupo picador completamente desmontável do corpo da máquina para uma limpeza eficiente, prato de recolha e alimentador em aço inoxidável.
- Comando a 24 volts.

- Compact, resistant and easy to use.
- Structure made of aluminium and stainless steel.
- ABS pestle.
- Ventilated, heat insulated motor block.
- Mincing unit completely detachable from the machine's body in order to allow an efficient cleaning. Leftover tray and feeding hopper made in stainless steel.
- 24 Volt control.

a 39-40
e
V 230V


HFM-12 (cód. 0620.467.001)

NTS Japan

Picadora de carne 160 kg/h
Meat mincer 160 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	220x530x420	mm
Produção / Production	160	kg/h
Potência / Power	0.55	kW
Tremonha em inox / Stainless steel hopper	220x340x55	mm
Peso / Weight	17	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Grupo picador completamente desmontável do corpo da máquina para uma limpeza eficiente, prato de recolha e alimentador em aço inoxidável.
- Calcador em ABS.
- Equipado com dois discos: 4.5 mm e 8 mm.

- Structure made of stainless steel.
- Mincing unit completely detachable from the machine's body in order to allow an efficient cleaning. Leftover tray and feeding hopper made in stainless steel.
- ABS pestle.
- Equipped with two discs: 4.5 mm and 8 mm.

Armários panorâmicos refrigerados para carne, peixe e enchidos

Consulte na página 369.

Refrigerated showcases for meat, fish and sausages

See page 369.




TI 22 MN CE (cód. 0620.19.006)
fama
a 39-40

e
V 230V

**Picadora de carne 300 kg/h
Meat mincer 300 kg/h**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	215x440x440	mm
Produção / Production	300	kg/h
Velocidade / Speed	140	rpm
Potência / Power	1.1	kW
Boca de alimentação / Mouth	Ø 82	mm
Peso / Weight	25	kg

- Grupo picador completamente desmontável do corpo da máquina para uma limpeza eficiente.
- Calcador em ABS.
- Carroçaria totalmente em aço inoxidável de fácil higienização.
- Motor ventilado com proteção térmica.
- Comando a 24 volts.
- **Opção: trifásica.**

- Mincing unit completely detachable from the machine's body in order to allow an efficient cleaning.
- ABS pestle.
- Structure completely in stainless steel for easy and throughout cleaning.
- Ventilated, heat insulated motor block.
- 24 Volt control.
- **Optional: Three-phase.**


HFM-22 (cód. 0620.467.002)
NTS Japan
a 39-40

e
V 230V

**Picadora de carne 220 kg/h
Meat mincer 220 kg/h**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x550x445	mm
Produção / Production	220	kg/h
Potência / Power	1.1	kW
Tremonha em inox / Stainless steel hopper	250x385x65	mm
Peso / Weight	23	kg

- Equipado com dois discos: 4.5 mm e 10 mm.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo HFM-12.

- Equipped with two discs: 4.5 mm and 10 mm.
- Other technical characteristics similar to the HFM-12 model.


TC 22 MN CE (cód. 0620.11.004)
MAGNUS®
a 39-40

e
V 230V

**Picadora de carne 300 kg/h
Meat mincer 300 kg/h**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	300x360x450	mm
Produção / Production	300	kg/h
Potência / Power	1.1 / 1.5	kW/HP
Tremonha em inox / Stainless steel hopper	290x390x70	mm
Peso / Weight	39	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Redutor de velocidade com 4 engrenagens em aço temperado, seladas em banho de óleo.
- Motor e comando com grau de proteção IP45, dotado de inversor de marcha na boca de entrada de carne.
- Boca de alimentação de 52 mm.

- Structure made of stainless steel.
- Self-ventilated motor by intermittent use with 4 oil-immersed gears made from hardened steel enclosed in an oil-tight gearcase.
- Motor and controls with IP 45 protection grade, equipped with reverses and CE regulation meat entrance head.
- Standard neck of 52 mm.

Opcional / Optional

cód. 0690.11.001 Boca de alimentação de 76 mm (produção horária aumentada em 35%) / Neck of 76 mm (an increase of 35% of the hourly production)

Versão trifásica / Three phase version

cód. 0620.11.005 Picadora de carne 1.5 kW, versão trifásica (TC 22 TR CE) / Meat mincer 1.5 kW, three phase version (TC 22 TR CE)

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


TC 32 TR CE (cód. 0620.11.006)

MAGNUS®

-  39-40

 400V


Picadora de carne 600 kg/h
Meat mincer 600 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	300x450x470	mm
Produção / Production	600	kg/h
Potência / Power	2.2 / 3	kW/HP
Tremonha em inox / Stainless steel hopper	290x390x70	mm
Peso / Weight	43	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Redutor de velocidade com 4 engrenagens em aço temperado, seladas em banho de óleo.
- Motor e comando com grau de proteção IP45, dotado de inversor de marcha na boca de entrada de carne.
- Boca de alimentação de 52 mm.

- Structure made of stainless steel.
- Self-ventilated motor by intermittent use with 4 oil-immersed gears made from hardened steel enclosed in an oil-tight gearcase.
- Motor and controls with IP 45 protection grade, equipped with reverses and CE regulation meat entrance head.
- Standard neck of 52 mm.

Opcional / Optional

cód. 0690.11.001 Boca de alimentação de 76 mm (produção horária aumentada em 35%) / Neck of 76 mm (an increase of 35% of the hourly production)

-  39-40

 400V


PCR 22 ECO CE (cód. 0620.101.008)

MAGNUS®
Picadora de carne refrigerada 280 kg/h
Refrigerated meat mincer 280 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x410x545	mm
Produção / Production	280	kg/h
Potência / Power	1.1	kW
Temperatura/ Temperature	0/+2	°C
Peso / Weight	43	kg

- Compacta, robusta e de fácil utilização.
- Grupo picador especial para corte perfeito.
- Termóstato eletrónico para controlo de temperatura.
- Tampa superior em acrílico, bloqueio lateral do sistema de picagem.
- Refrigeração na tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem.

- Compact, robust and easy to use.
- Mincing unit with perfect cutting results.
- Electronic thermostat for temperature control.
- Upper lid in Plexiglas, blocking device for mincing unit on the side.
- Refrigerated hopper, feeding tube and mincing unit.

-  39-40

 400V


PCR 22 V CE (cód. 0620.101.005)

MAGNUS®
Picadora de carne refrigerada 300 kg/h
Refrigerated meat mincer 300 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	360x395x500	mm
Produção / Production	300	kg/h
Potência / Power	1.1	kW
Temperatura/ Temperature	0/+2	°C
Peso / Weight	65	kg

- Tremonha completamente desmontável para fácil limpeza e manutenção.
- Grupo picador especial para corte perfeito.
- Termóstato eletrónico para controlo de temperatura.
- Tampa superior em acrílico, bloqueio lateral do sistema de picagem.
- Refrigeração uniforme na tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem.

- Hopper completely extractable for easy cleaning and maintenance.
- Mincing unit with perfect cutting results.
- Electronic thermostat for temperature control.
- Upper lid in Plexiglas, blocking device for mincing unit on the side.
- Uniform refrigeration of the hopper, feeding tube and mincing unit.


PCR 22 VHV CE (cód. 0620.101.009)
MAGNUS®
 39-40


 400V


Picadora de carne refrigerada 300 kg/h, com formadora de hambúrgueres e vitrine frontal / Refrigerated meat mincer 300 kg/h with hamburger form and front inspection window

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	370x420x550	mm
Produção / Production	300	kg/h
Potência / Power	1.1	kW
Temperatura/Temperature	0/+2	°C
Peso / Weight	68	kg

- Tremonha completamente desmontável para fácil limpeza e manutenção.
- Grupo picador especial para corte perfeito.
- Termóstato eletrónico para controlo de temperatura.
- Tampa superior em acrílico, bloqueio lateral do sistema de picagem.
- Refrigeração uniforme no interior da vitrine frontal, tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem.
- Produz 500 hambúrgueres por hora, em 4 diâmetros diferentes (110 a 180 g) e espessura fixa de 17 mm.

- Hopper completely extractable for easy cleaning and maintenance.
- Mincing unit with perfect cutting results.
- Electronic thermostat for temperature control.
- Upper lid in Plexiglas, blocking device for mincing unit on the side.
- Front inspection window, hopper, feeding tube and mincing unit uniformly refrigerated
- Produces 500 hamburgers per hour, with 4 different diameters (110-180 g) and a fixed thickness of 17 mm.

 39-40


 400V

PCR 32 CE (cód. 0620.101.011)
MAGNUS®

**Picadora de carne refrigerada 500 kg/h
Refrigerated meat mincer 500 kg/h**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	380x560x590	mm
Produção / Production	500	kg/h
Potência / Power	1.87	kW
Temperatura/Temperature	0/+2	°C
Peso / Weight	70	kg

- Tremonha completamente desmontável para fácil limpeza e manutenção.
- Grupo picador especial para corte perfeito.
- Termóstato eletrónico para controlo de temperatura.
- Tampa superior em acrílico, bloqueio lateral do sistema de picagem.
- Refrigeração uniforme na tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem.

- Hopper completely extractable for easy cleaning and maintenance.
- Mincing unit with perfect cutting results.
- Electronic thermostat for temperature control.
- Upper lid in Plexiglas, blocking device for mincing unit on the side.
- Uniform refrigeration of the hopper, feeding tube and mincing unit.

Acessórios para picadoras de carne TS 12/ HFM-12/ TI 22 / Accessories for TS 12/ HFM-12/ TI 22 meat mincers

cód. 0790.19.001 Passa-tomates para modelos 12 (Passapomodoro 12) / Tomato sauce maker for 12 models (Passapomodoro 12)

cód. 0790.19.004 Passa-tomates para modelos 22 (Passapomodoro 22) / Tomato sauce maker for 22 models (Passapomodoro 22)

cód. 0790.19.002 Ferramenta para ralar queijo Mozzarella para modelos 12 (Tagliamozzarella 12) / Tool for Mozzarella cheese grater for 12 models (Tagliamozzarella 12)

cód. 0790.19.005 Ferramenta para ralar queijo Mozzarella para modelos 22 (Tagliamozzarella 22) / Tool for Mozzarella cheese grater for 22 models (Tagliamozzarella 22)

cód. 0790.19.003 Ferramenta para passar purés para modelos 12 (Passapurea 12) / Tool to prepare purees for 12 models (Passapurea 12)

cód. 0790.19.006 Ferramenta para passar purés para modelos 22 (Passapurea 22) / Tool to prepare purees for 22 models (Passapurea 22)

cód. 90620.19.032 Inversor de marcha para modelos 12 e 22 (FINV)* / Inverter for 12 and 22 models (FINV) *

cód. 90620.61.009 Disco de 3.5 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 3.5 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12

cód. 90620.61.012 Disco de 4.5 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 4.5 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12

cód. 90620.61.014 Disco de 6 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 6 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12

cód. 90620.61.017 Disco de 8 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 8 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12

cód. 90620.61.003 Disco de 10 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 10 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12

cód. 90620.61.006 Disco de 12 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 12 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12

cód. 90620.61.025 Disco de 3 furos para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / Plate with 3 holes for TC 12/ TS 12/ HFM-12

cód. 90620.61.020 Navalha para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / Knife for TC 12/ TS 12/ HFM-12

* Tem que vir instalado de fábrica / It must be installed from the factory

legenda
legend


 página opcionais
 optional page



 página acessórios
 Accessories page



 elétrico
 electric



 gás
 gas



 voltagem
 power supply



 nº de tabuleiros
 trays

Acessórios para picadoras de carne TC 22/TC 32/TI 22/HFM-22/PCR 22 / Accessories for TC 22/TC 32/TI 22/HFM-22/PCR 22 meat mincers

cód. 90620.61.023	Disco de 3 mm para TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22 / 3 mm plate for TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22
cód. 90620.61.011	Disco de 3 mm para TC 32 / 3 mm plate for TC32
cód. 90620.61.001	Disco de 3 furos para TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22 / Plate with 3 holes for TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22
cód. 90620.61.002	Disco de 3 furos para TC 32 / Plate with 3 holes for TC32
cód. 90620.61.010	Disco de 3.5 mm para TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22 / 3.5 mm plate for TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22
cód. 90620.61.013	Disco de 4.5 mm para TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22 / 4.5 mm plate for TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22
cód. 90620.61.024	Disco de 4.5 mm para TC 32 / 4.5 plate for TC 32
cód. 90620.61.015	Disco de 6 mm para TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22 / 6 mm plate for TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22
cód. 90620.61.016	Disco de 6 mm para TC 32 / 6 mm plate for TC 32
cód. 90620.61.018	Disco de 8 mm para TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22 / 8 mm plate for TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22
cód. 90620.61.019	Disco de 8 mm para TC 32 / 8 mm plate for TC 32
cód. 90620.61.004	Disco de 10 mm para TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22 / 10 mm plate for TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22
cód. 90620.61.005	Disco de 10 mm para TC 32 / 10 mm plate for TC 32
cód. 90620.61.007	Disco de 12 mm para TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22 / 12 mm plate for TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22
cód. 90620.61.008	Disco de 12 mm para TC 32 / 12 mm plate for TC 32
cód. 90620.61.026	Disco de 18 mm para TC 32 / 18 mm plate for TC 32
cód. 90620.61.021	Navalha para TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22 / Knife for TC 22/TI 22/HFM-22/PCR 22
cód. 90620.61.022	Navalha para TC 32 / Knife for TC 32



Formadoras de hambúrgueres & amaciadores de carne Hamburger press & meat tenderizer


HF-100 (cód. 0640.467.001)

NTS Japan


**Formadora de hambúrgueres, Ø 100 mm
Hamburger press, Ø 100 mm**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	200x280x275	mm
Capacidade (cuba) / Capacity (Bowl)	Ø 100	mm
Peso / Weight	5.2	kg

- Estrutura em alumínio anodizado com depósito para papel de hambúrguer.
- 4 Pés de borracha de elevada aderência.
- Fácil manuseamento através da alavanca.

- Structure made in anodized aluminium with deposit for hamburger paper.
- 4 Rubber feet of high-adhesion.
- Easy handling through the lever.

Opcional / Optional

cód. 0690.80.001

Papel para hambúrguer Ø 100 mm / Paper for hamburger Ø 100 mm


HF-150 (cód. 0640.467.002)

NTS Japan


Formadora de hambúrgueres, Ø 150 mm
Hamburger press, Ø 150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	200x280x275	mm
Capacidade (cuba) / Capacity (Bowl)	Ø 150	mm
Peso / Weight	6	kg

- Estrutura em alumínio anodizado com depósito para papel de hambúrguer.
- 4 Pés de borracha de elevada aderência.
- Fácil manuseamento através da alavanca.

- Structure made in anodized aluminium with deposit for hamburger paper.
- 4 Rubber feet of high-adhesion.
- Easy handling through the lever.

Opcional / Optional

cód. 0690.80.002

Papel para hambúrguer Ø 150 mm / Paper for hamburger Ø 150 mm


F 2000 (cód. 0640.01.001)

abm


Formadora de hambúrgueres, 2000 peças/hora
Hamburger former, 2000 pieces/hour

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	700x580x760	mm
Potência / Power	0.75	kW
Produção / Production	2000	pcs/h
Dimensão tapete / Conveyor dimensions	390	mm
Dimensão máxima do papel / Maximum paper dimension	135x135	mm
Diâmetro máximo / Maximum diameter	Ø 125	mm
Peso / Weight	65	kg

* Largura máxima com tapete extra longo (opcional)=1100 mm /Maximum width with longer conveyor (optional)=1100 mm

- Velocidade fixa.
- Equipada com tremonha de 25 l (Opcional: tremonha vertical de 40 l) e pedal.
- Pás, cuba e braço raspador com mecanismos de libertação rápida para uma troca rápida da cuba e facilidade de limpeza.

- Fixed speed.
- Equipped with 25 l hopper (Optional: larger vertical hopper 40 l) and foot switch.
- Paddles, drum and scraper arm have quick release mechanisms for quick drum change and ease of cleaning.

FGO (cód. 0625.101.001)

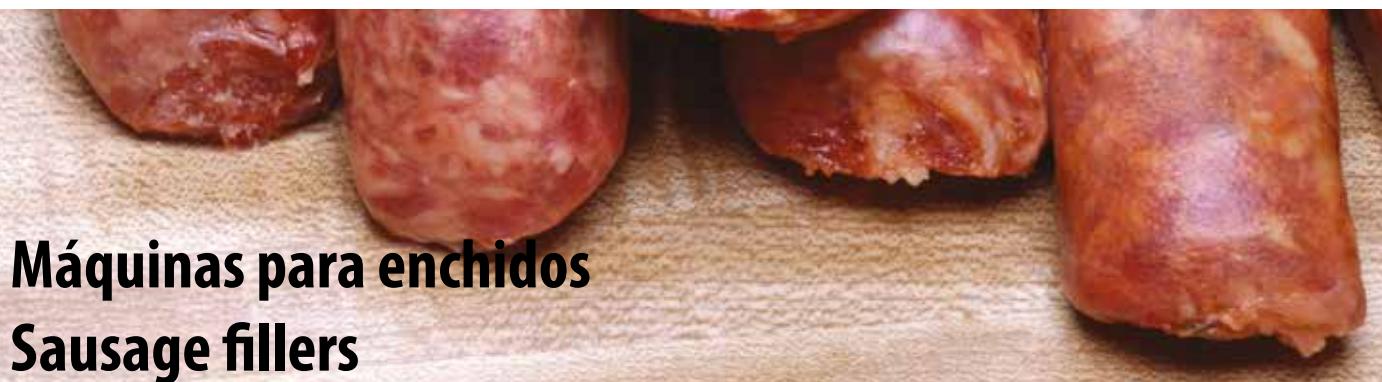
MAGNUS®


Amaciador de carne
Meat tenderizer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	218x440x463	mm
Potência / Power	0.18	kW
Número de rolos / Number of the combs	2	nº
Lâminas por rolo / Blades per comb	64	nº
Peso / Weight	17	kg

- Estrutura totalmente em alumínio anodizado.
- Com 180 micro cortes por decímetro quadrado, corta os nervos da carne, amaciando-a sem danificar.
- Transmissão por engrenagem.
- Lâminas amaciadoras em aço inoxidável, facilmente extraíveis.

- Structure entirely made in anodized aluminium.
- Thanks to its 180 micro-cuts for square decimeter, cuts the fibers making tender the meat without damaging it.
- Transmission by gear.
- Detachable knives in stainless steel.



Máquinas para enchidos

Sausage fillers


IN 7 V (cód. 0610.11.001)

MAGNUS®
Máquina vertical para enchidos, 7 l
Vertical sausage filler, 7 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	300x300x710	mm
Capacidade / Capacity	7	l
Peso / Weight	20	kg

- 2 Velocidades mecânicas.
- Fácil enchimento do produto.
- Corpo da máquina em aço inoxidável, pistão em alumínio para alimentos com acabamento especial e cremalheira em aço retificado.
- Fornecida com 3 funis em "ABS" alimentar (\varnothing 8, 16.5 e 23.5 mm) para diferentes diâmetros de enchidos.
- Robusta e de fácil utilização.

- 2 Mechanical speeds.
- Exceptionally strong, very easy to be handled and operated.
- The stainless steel cylinder, the food approved aluminium piston with special finishing, the solid rack, the precision gears and the accurate manufacturing of all mechanical details ensure a perfect working.
- Equipped with three funnels in food "ABS" (\varnothing 8, 16.5 and 23.5 mm) for different diameters of sausages.


IN 14 V (cód. 0610.11.002)

MAGNUS®
Máquina vertical para enchidos, 14 l
Vertical sausage filler, 14 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	350x350x875	mm
Capacidade / Capacity	14	l
Peso / Weight	27	kg

- 2 Velocidades mecânicas.
- Fácil enchimento do produto.
- Corpo da máquina em aço inoxidável, pistão em alumínio para alimentos com acabamento especial e cremalheira em aço retificado.
- Fornecida com 3 funis em "ABS" alimentar (\varnothing 8, 16.5 e 23.5 mm) para diferentes diâmetros de enchidos.
- Robusta e de fácil utilização.

- 2 Mechanical speeds.
- Exceptionally strong, very easy to be handled and operated.
- The stainless steel cylinder, the food approved aluminium piston with special finishing, the solid rack, the precision gears and the accurate manufacturing of all mechanical details ensure a perfect working.
- Equipped with three funnels in food "ABS" (\varnothing 8, 16.5 and 23.5 mm) for different diameters of sausages.



Cortadoras de carnes frias

Meat slicers


HBS-220JS (cód. 0600.467.001)

NTS Japan

e
V 230V


Cortadora de carnes frias, Ø 220 mm
Meat slicer, Ø 220 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	390x415x340	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	260x355	mm
Lâmina / Blade	Ø 220	mm
Espessura de corte / Slice thickness	0.2 - 12	mm
Corte / Cutting capacity	160	mm
Potência / Power	0.12	kW
Peso / Weight	12.2	kg

- Cortadora profissional, ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.

e
V 230V


RB 220 CE (cód. 0600.21.008)

MAGNUS®

Cortadora de carnes frias, Ø 220 mm
Meat slicer, Ø 220 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x470x360	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	280x400	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	200x220 (curso/shute stroke=205)	mm
Lâmina / Blade	Ø 220	mm
Corte / Cutting capacity	150x200	mm
Potência / Power	0.17/0.35	kW/HP
Peso / Weight	12.5	kg

- Cortadora profissional, ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.

HBS-250 (cód. 0600.467.002)

NTS Japan

e
V 230V

Cortadora de carnes frias, Ø 250 mm
Meat slicer, Ø 250 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	410x490x420	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	280x410	mm
Lâmina / Blade	Ø 250	mm
Espessura de corte / Slice thickness	0.2 - 12	mm
Corte / Cutting capacity	180	mm
Potência / Power	0.15	kW
Peso / Weight	16.5	kg

- Cortadora profissional, ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.

e
V 230V

Cortadora de carnes frias, Ø 250 mm
Meat slicer, Ø 250 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	410x490x420	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	280x410	mm
Lâmina / Blade	Ø 250	mm
Espessura de corte / Slice thickness	0.2 - 12	mm
Corte / Cutting capacity	180	mm
Potência / Power	0.15	kW
Peso / Weight	16.7	kg

- Cortadora profissional, ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Pés, manípulo e pegas em alumínio anodizado.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Feet and handles made in anodized aluminium.
- Complies with the most demanding hygiene norms.

e
V 230V

250 EASY (cód.0600.21.036)

MAGNUS®

Cortadora de carnes frias, Ø 250 mm
Meat slicer, Ø 250 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x470x365	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	280x400	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	200x220 (curso/shute stroke =205)	mm
Lâmina / Blade	Ø 250	mm
Corte / Cutting capacity	160x190	mm
Potência / Power	0.15 / 0.2	kW/HP
Peso / Weight	13	kg

- Ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.


RB 250 CE (cód. 0600.21.009)

MAGNUS®
e
V 230V

Cortadora de carnes frias, Ø 250 mm
Meat slicer, Ø 250 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x580x370	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	310x470	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	230x250 (curso/shute stroke =260)	mm
Lâmina / Blade	Ø 250	mm
Corte / Cutting capacity	190x230	mm
Potência / Power	0.21/0.35	kW/HP
Peso / Weight	16	kg

- Cortadora profissional, ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.


RB 275 CE (cód. 0600.21.010)

MAGNUS®
e
V 230V

Cortadora de carnes frias, Ø 275 mm
Meat slicer, Ø 275 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x580x390	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	310x470	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	230x250 (curso/shute stroke =260)	mm
Lâmina / Blade	Ø 275	mm
Corte / Cutting capacity	200x250	mm
Potência / Power	0.21/0.4	kW/HP
Peso / Weight	18	kg

- Cortadora profissional, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas onde os alimentos a fatiar são de maiores dimensões.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for butchers or kitchens where food products to slice are larger.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.


HBS-300 (cód. 0600.467.003)

NTS Japan
e
V 230V

Cortadora de carnes frias, Ø 300 mm
Meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	480x580x450	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	340x465	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Espessura de corte / Slice thickness	0.2 - 15	mm
Corte / Cutting capacity	220	mm
Potência / Power	0.25	kW
Peso / Weight	22.3	kg

- Cortadora profissional, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas com grandes produções.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for butchers or kitchens with high production.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.


HBS-300 L (cód. 0600.467.005)

NTS Japan


 e
V
230V

Cortadora de carnes frias, Ø 300 mm
Meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	480x580x450	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	340x465	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Espessura de corte / Slice thickness	0.2 - 15	mm
Corte / Cutting capacity	220	mm
Potência / Power	0.25	kW
Peso / Weight	24.1	kg

- Cortadora profissional, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas **com grandes produções**.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Pés, manípulo e pegas em alumínio anodizado.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for butchers or kitchens **with high production**.
- Incorporated sharpener
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Feet and handles made in anodized aluminium.
- Complies with the most demanding hygiene norms.


300 EASY (cód. 0600.21.037)

MAGNUS®


 e
V
230V

Cortadora de carnes frias, Ø 300 mm
Meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	480x590x400	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	310x470	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	230x250 (curso/shute stroke =260)	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	210x230	mm
Potência / Power	0.17 / 0.23	kW/HP
Peso / Weight	18	kg

- Cortadora, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas **onde os alimentos a fatiar são de maiores dimensões**.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Slicer machine, perfect for butchers or kitchens **where food products to slice are larger**.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.


RB 300 ECO CE (cód. 0600.21.011)

MAGNUS®


 e
V
230V

Cortadora de carnes frias económica, Ø 300 mm
Economic meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	480x600x420	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	330x490	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	270x260 (curso/shute stroke =270)	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	210x260	mm
Potência / Power	0.21/0.4	kW/HP
Peso / Weight	21.5	kg

- Cortadora profissional, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas **onde os alimentos a fatiar são de maiores dimensões**.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for butchers or kitchens **where food products to slice are larger**.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.


RB 300 IND CE (cód. 0600.21.012)

MAGNUS®

230V


Cortadora de carnes frias, Ø 300 mm
Meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x690x440	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	370x550	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	280x300 (curso/shute stroke =330)	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	220x280	mm
Potência / Power	0.24/0.6	kW/HP
Peso / Weight	26.5	kg

- Cortadora profissional, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas com grandes produções.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for butchers or kitchens with high production.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.

230V


RB 300 INGR CE (cód. 0600.21.031)

MAGNUS®
Cortadora de carnes frias com engrenagem, Ø 300 mm
Meat slicer with gear driven, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x800x460	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	465x620	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	280x300 (curso/shute stroke=320)	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	210x270	mm
Potência / Power	0.37/0.7	kW/HP
Peso / Weight	38	kg

- Cortadora profissional, concebida para médias e grandes superfícies, como por exemplo, supermercados e grandes talhos.
- Transmissão por engrenagem.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for medium and big sellers, for exemple, supermarkets and butcher shops.
- Gear transmission.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.

230V


MONDIAL 300 (cód. 0600.22.001)

reninghaus
Cortadora de carnes frias, Ø 300 mm
Meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	540x650x460	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	360x540	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	290x140 / Ø 200	mm
Potência / Power	0.25/0.35	kW/HP
Peso / Weight	30	kg

- Cortadora ideal para delicatessen, supermercados e para grandes cozinhas.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado: robusta e leve.
- Transmissão por correia «multygrip».
- Motor potente e silencioso.
- Espessura de corte 30 mm.

- Ideal machine for delicatessen, supermarkets and large size kitchens.
- Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
- Multygrip belt drive.
- Powerful and noiseless motor.
- Slice thickness 30 mm.

e
V 230V


RB 350 INGR CE (cód. 0600.21.025)

MAGNUS®
Cortadora de carnes frias com engrenagem, Ø 350 mm
Meat slicer with gear driven, Ø 350 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x800x480	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	465x620	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	300x300 (curso/ shute stroke =320)	mm
Lâmina / Blade	Ø 350	mm
Corte / Cutting capacity	250x300	mm
Potência / Power	0.37/0.7	kW/HP
Peso / Weight	42	kg

- Cortadora profissional, concebida para médias e grandes superfícies, como por exemplo, supermercados e grandes talhos.
- Transmissão por engrenagem.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for medium and big sellers, for exemple, supermarkets and butcher shops.
- Gear transmission.
- Incorporated sharpener.
- Built with a special stainless compound material on aluminium basis.
- Complies with the most demanding hygiene norms.

e
V 230V


MONDIAL 350 (cód. 0600.22.002)

renninghaus
Cortadora de carnes frias, Ø 350 mm
Meat slicer, Ø 350 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	540x700x500	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	360x540	mm
Lâmina / Blade	Ø 350	mm
Corte / Cutting capacity	290x190 / Ø 225	mm
Potência / Power	0.25/0.35	kW/HP
Peso / Weight	33	kg

- Cortadora ideal para delicatessen, supermercados e para grandes cozinhas.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado: robusta e leve.
- Transmissão por correia «multygrip».
- Motor potente e silencioso.
- Espessura de corte 30 mm.

- Ideal machine for delicatessen, supermarkets and large size kitchens.
- Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
- Multygrip belt drive.
- Powerful and noiseless motor.
- Slice thickness 30 mm.

e
V 230V


START 300 CHEESE (cód. 0600.22.011)

renninghaus
Cortadora manual para queijo, Ø 300 mm
Manual cheese slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x650x470	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	380x565	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	240x160 / Ø 190	mm
Potência / Power	0.25/0.35	kW/HP
Peso / Weight	29	kg

- A lâmina, vela e a proteção da lâmina com revestimento antiaderente. As restantes peças são em alumínio anodizado: o corte de queijo não é mais um problema.
- Transmissão por correia «multygrip».
- Motor potente e silencioso.
- Espessura de corte 20 mm.

- Blade, gauge plate and blade cover disc are non-stick coated. Remaining aluminium parts are anodized: Cheese cutting is no more a problem.
- Multygrip belt drive.
- Powerful and noiseless motor.
- Slice thickness 20 mm.



START AUTO 300 (cód. 0602.22.002)

renninghaus

e
V 230V



Cortadora automática de carnes frias, Ø 300 mm

Automatic meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	725x660x595	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	390x575	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	285x165 / Ø 190	mm
Potência / Power	0.37 / 0.48	kW/HP
Peso / Weight	43	kg

- Start auto é uma cortadora automática potente que também pode ser usada manualmente.
- Velocidade do carro regulável de 0 até 60 fatias/min.
- Fácil de usar e de limpar.
- Cortadora ideal para supermercados, restaurantes, empresas de catering e industria alimentar.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado: robusta e leve.
- Transmissão por correia «multygrip».
- Motor potente e silencioso.
- Espessura de corte 20 mm.

- Start auto is a powerful automatic slicer that can also be used manually.
- Carriage speed selection from 0 up to 60 slices/min.
- Easy to use, easy to clean.
- Ideal machine for supermarkets, restaurants, catering companies. and laboratories.
- Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
- Multygrip belt drive.
- Powerful and noiseless motor.
- Slice thickness 20 mm.

e
V 230V



Cortadora automática de carnes frias, Ø 350 mm

Automatic meat slicer, Ø 350 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	725x720x595	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	390x575	mm
Lâmina / Blade	Ø 350	mm
Corte / Cutting capacity	280x190 / Ø 220	mm
Potência / Power	0.37 / 0.48	kW/HP
Peso / Weight	45	kg

- Start auto é uma cortadora automática potente que também pode ser usada manualmente.
- Velocidade do carro regulável de 0 até 60 fatias/min.
- Fácil de usar e de limpar.
- Cortadora ideal para supermercados, restaurantes, empresas de catering e industria alimentar.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado: robusta e leve.
- Transmissão por correia «multygrip».
- Motor potente e silencioso.
- Espessura de corte 20 mm.

- Start auto is a powerful automatic slicer that can also be used manually.
- Carriage speed selection from 0 up to 60 slices/min.
- Easy to use, easy to clean.
- Ideal machine for supermarkets, restaurants, catering companies. and laboratories.
- Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
- Multygrip belt drive.
- Powerful and noiseless motor.
- Slice thickness 20 mm.

Armários panorâmicos refrigerados para carne, peixe e enchidos

Consulte na página 369.

Refrigerated showcases for meat, fish and sausages

See page 369.



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


VA 802 H (cód. 0602.523.001)
Graef
e
V 230V

Cortadora automática de carnes frias, Ø 300 mm
Automatic meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x880x500	mm
Área útil para instalação (LP) / Footprint (WD)	440x540	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	250x180	mm
Tabuleiro de receção (LP) / Traysize (WL)	250x300	mm
Velocidade da lâmina / Blade speed	229/	min.
Operação / Operating period	Contínuo / Continuous run	
Potência / Power	0.5	kW
Peso / Weight	59	kg

- Operação fácil e intuitiva.
- Faz 4 empilhamentos em altura ou em comprimento.
- Altura máxima de empilhamento é de 60 mm.
- Espessura de corte 0 - 10 mm. Transmissão por engrenagem.
- Sistema depósito: Quadro da corrente patenteada.
- Sistema de alimentação: Possibilidade de alternar para movimento manual do carro, alimentação automática de produto patenteada, rápida fixação e reduzido desperdício de alimentos.
- Para limpeza do carro pode ser dobrado até um ângulo de 90°.
- Software: imagens da especificação do depósito, imagens da quantidade de depósitos, quantidade fatia, posição de depósito.
- Revestimento completo CERA 3: Fácil e rápida limpeza.

- Easy intuitive operation.
- Stack up to 4 stacks, height: 60 mm.
- Shingling lengthwise or crosswise up to 4 rows.
- Slice thickness 0 - 10 mm. Gear transmission.
- Deposit system: Patented chain frame.
- Feed system: Switchable to manual carriage movement, automatic patented product feed, quick clamping and lowest residual pieces.
- For cleaning the carriage can be folded down up to 90°.
- Software: specification of deposit pictures, quantity of deposit pictures, slice quantity, deposit position.
- Cera 3 complete coating: Easy & quick cleaning.



Cortadora de costeletas Chop cutter

e
V 400V

PCE 100-21 KS (cód. 0615.519.)
MHS
Cortadora de costeletas
Chop cutter

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	830x2495x1230	mm
Profundidade máxima de entrada / max. input lenght	1050	mm
Corte transversal (LA) / Cross section (WH)	210x230	mm
Performance com uma lâmina / Performance single blade	220	un./min.
Performance com dupla lâmina (contínuo) / Performance double blade (continuous)	440	un./min.
Espessura fatia / Slice thickness	1 - 32	mm
Potência / Power	2.7	kW
Peso / Weight	260	kg

* Profundidade máxima com tapete=3312 mm / Maximum deep with conveyor=3312 mm

- Operação simples através de símbolos intuitivos; elevado nível de segurança e curto período de aprendizagem.
- Resultado preciso mesmo nos produtos com ossos devido à lâmina micro-dentada da MHS; alimentação exata devido ao reduzido atrito da superfície.
- Modo alimentação: avançar alimentação, contínuo ou passo a passo.
- Simple operation via clear symbols; highest safety level and short training period.
- Precise result also for on the bone products due to MHS micro-toothed blade; exact feed due to less friction on structural surfaces.
- Feed mode: forward feed selectable, continuous or step by step.

Serra-ossos

Bone saws

 53
 e
 V 230V



SO 1550 CE (cód. 0630.11.010)

MAGNUS®

Serra ossos, fita 1550 mm - monofásica
Bone saw, blade 1550 mm - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	440x370x810	mm
Corte (altura máx. x largura) / Cutting capacity (Max. height x width)	250x170	mm
Mesa de trabalho / Working table	330x330	mm
Fita / Blade	1550	mm
Potência / Power	0.75 / 1	KW/HP
Peso / Weight	34	kg

- Corpo da máquina em alumínio anodizado e mesa de trabalho em aço inoxidável.
- Motor selado com grau de proteção IP 65.
- Tensor da lâmina ajustável, doseador de corte incorporado.
- Modelo adequado para talhos, charcutarias, peixarias, cozinhas, etc.
- Fornecido com fita temperada.

- Cast metal machine body finished in anodized ans work table in stainless steel.
- Motor enclosed in casing with IP 65 protection grade.
- Adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated.
- Suitable model for butchers shops, fishmongers, restaurants, and so on...
- Provided with tempered band.

 53
 e
 V 230V



SO 1830 MN CE (cód. 0630.11.011)

MAGNUS®

Serra ossos, fita 1830 mm - monofásico
Bone saw, blade 1830 mm - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x420x910	mm
Corte (altura máx. x largura) / Cutting capacity (Max. height x width)	320x200	mm
Mesa de trabalho / Working table	410x410	mm
Fita / Blade	1830	mm
Potência / Power	0.75 / 1	KW/HP
Peso / Weight	38	kg

- Corpo da máquina em alumínio anodizado e mesa de trabalho em aço inoxidável.
- Motor selado com grau de proteção IP 65.
- Comando de baixa tensão 24 volts.
- Tensor da lâmina ajustável, doseador de corte incorporado.
- Modelo adequado para talhos, charcutarias, peixarias, cozinhas, etc.
- Fornecido com fita temperada.

- Cast metal machine body finished in anodized ans work table in stainless steel.
- Motor enclosed in casing with IP 65 protection grade.
- Low tension board 24 volts.
- Adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated.
- Suitable model for butchers shops, fishmongers, restaurants, and so on...
- Provided with tempered band.

 53
 e
 V 230V



SO 1830 TR CE (cód. 0630.11.007)

MAGNUS®

Serra ossos, fita 1830 mm - trifásico
Bone saw, blade 1830 mm - three-phase

- Restantes características técnicas iguais ao modelo SO 1830 MN CE / Other technical characteristics similar to the SO 1830 MN CE model.

a 53

e
V 230V

Serra ossos em aço inoxidável, fita 1650 mm - monofásica
Stainless steel bone saw, blade 1650 mm - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x465x865	mm
Corte (altura máx. x largura) / Cutting capacity (Max. height x width)	240x156	mm
Mesa de trabalho / Working table	437x465	mm
Fita / Blade	1650	mm
Potência / Power	0.75	kW
Peso / Weight	38	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Pés e afinador em alumínio.
- Medição precisa da espessura de corte.
- Nível de ruído inferior a 70 dB.
- Equipado com fita temperada de 1650 mm.

- Structure made of stainless steel.
- Feet and sharpener in aluminium.
- Accurate measurement of cutting thickness.
- A noise level of less than 70 db.
- Equipped with temperate blade of 1650 mm.


a 53

e
V 400V

MAGNUS®
Serra ossos em aço inoxidável

- Corpo da máquina e mesa de trabalho em aço inoxidável.
- Dotado de sistemas de segurança elétricos e mecânicos: caixa de comando 24 volts e componentes elétricos protegidos à prova de água.
- Tensor da lâmina ajustável, doseador de corte incorporado.
- Modelo adequado para o processamento de qualquer tipo de carne, seja fresca ou congelada.
- Fornecido com fita temperada.

Stainless steel bone saw

- Body and work table in stainless steel.
- Supplied with electrical and mechanical safety devices such as 24 volts buttons box and water proof electrical parts.
- Adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated.
- Suitable model for the processing of any kind of meat, either fresh or frozen.
- Provided with tempered band.

	SO 1860 CE	SO 2080 CE	SO 2460 CE	SO 3160 CE
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	510x550x1000 mm	600x640x1600 mm	710x760x1710 mm	850x935x1910 mm
Corte (altura máx. x largura) Cutting capacity (Max. height x width)	245x445 mm	270x525 mm	310x630 mm	420x785 mm
Mesa de trabalho Working table	510x440 mm	600x555 mm	710x650 mm	850x800 mm
Capacidade da mesa Load-bearing capacity of top	25 kg	30 kg	35 kg	50 kg
Fita Blade	1860x16 mm	2080x20 mm	2460x20 mm	3160x20 mm
Potência Power	1.1 kW / 1.5 HP	1.1 kW / 1.5 HP	1.5 kW / 2 HP	2.2 kW / 3 HP
Peso Weight	58 kg	80 kg	121 kg	165 kg
Código / code	0630.204.001	0630.204.002	0630.204.003	0630.204.005

Fitas para serra ossos (fornecidas em kits de 5 unidades) / Bandsaw blades (provided in kits of 5 units)

cód. 0690.313.025	Fita temperada 1500 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm - 4TPI / 1500 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.032	Fita temperada 1550 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm - 4TPI / 1550 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.034	Fita temperada 1600 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm - 4TPI / 1600 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.036	Fita temperada 1610 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1610 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.026	Fita temperada 1640 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1640 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.029	Fita temperada 1650 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1650 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.040	Fita temperada 1750 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1750 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.009	Fita temperada 1830 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 3TPI / 1830 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 3TPI
cód. 0690.313.031	Fita temperada 1830 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1830 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.027	Fita temperada 1840 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1840 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.043	Fita temperada 2000 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2000 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.017	Fita temperada 2080 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 3TPI / 2080 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 3TPI
cód. 0690.61.020	Fita temperada 2200 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2200 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.005	Fita temperada 2300 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2300 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.002	Fita temperada 2330 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2330 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.046	Fita temperada 2400 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2400 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.016	Fita temperada 2460 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2460 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.019	Fita temperada 2940 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2940 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.021	Fita temperada 3100 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 3100 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.006	Fita temperada 3160 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 3160 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.027	Fita temperada 3600 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 3600 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.005	Fita inox 1550 mm, dente 5 mm, largura 20 mm 4TPI / 1550 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.035	Fita inox 1600 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 1600 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.037	Fita inox 1640 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 1640 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.038	Fita inox 1700 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 1700 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.001	Fita inox 1750 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 4TPI / 1750 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 4TPI
cód. 0690.313.039	Fita inox 1750 mm, dente 5 mm, largura 20 mm 4TPI / 1750 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.019	Fita inox 1760 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 3TPI / 1760 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 3TPI
cód. 0690.313.020	Fita inox 1820 mm, dente 5 mm, largura 15 mm 3TPI / 1820 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 15 mm - 3TPI
cód. 0690.313.021	Fita inox 1820 mm, dente 5 mm, largura 15 mm 4TPI / 1820 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 15 mm - 4TPI
cód. 0690.313.007	Fita inox 1830 mm, dente 5 mm, largura 20 mm 4TPI / 1830 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.041	Fita inox 1840 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 1840 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.042	Fita inox 1860 mm, dente 6 mm, largura 16 mm 4TPI / 1860 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 16 mm - 4TPI
cód. 0690.313.008	Fita inox 1860 mm, dente 5 mm, largura 20 mm 4TPI / 1860 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.030	Fita inox 2040 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 4TPI / 2040 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 4TPI
cód. 0690.313.044	Fita inox 2040 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 2040 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.014	Fita inox 2080 mm, dente 5 mm, largura 20 mm 3TPI / 2080 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 3TPI
cód. 0690.313.011	Fita inox 2170 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 3TPI / 2170 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 3TPI
cód. 0690.313.045	Fita inox 2170 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 2170 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.010	Fita inox 2430 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 3TPI / 2430 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 3TPI
cód. 0690.313.013	Fita inox 3150 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 3TPI / 3150 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 3TPI

Esterilizador de facas

Knife disinfection cabinet

Esterilização a 100%

A solução perfeita para a higiene a nível microbiológico!
 Armários com capacidade máxima de 30 ou 60 facas consoante o modelo.
 Esterilização garantida através de raios U.V.

Disinfection 100%

The perfect solution for achieving microbiological hygiene!
 Cabinet with maximum capacity of 30 or 60 knives depending on the model. Throughout disinfection with UV-rays.



fiamma
 behind every great taste

AEF 15.30 (cód. 2.0.180.0000)


Esterilizador de facas UV germicida para 25-30 facas
Knife disinfection cabinet with U.V.-ray for 25-30 knives

e
V 230V

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	505x155x613	mm
Capacidade / Capacity	25-30	un.
Potência / Power	15	W
Peso / Weight	8	kg

- Estrutura compacta em aço inoxidável com janela em acrílico.
- Lâmpada UV germicida, permite uma perfeita higiene microbiológica.
- Temporizador de 120 minutos.
- Esterilização de utensílios em menos de 30 min - [solução HACCP](#).

- Compact structure in stainless steel with acrylic window.
- UV germicidal lamp allows perfect microbiological hygiene.
- Timer function for up to 120 minutes.
- Disinfection kitchen tools in less than 30 min - [HACCP solution](#).



Cepos, mesas de desmanche e grupos de lavagem

Chopping blocks, centre tables and hose reels



Cepos / Chopping blocks



- Grande resistência mesmo a baixa temperatura.
- Rilene em polietileno de peso molecular elevado com espessura de 80 mm, excelente resistência aos produtos químicos.
- Fisiologicamente inócuo para poder estar em contacto com os alimentos.
- Opção rilene a branco.

- Highly resistant, even at low temperatures
- Work surface made of a 80 mm high density polyethylene plate with excellent resistance to cleaning chemicals
- Material safe for the contact with food products
- Optional: white polyethylene.

Cepos / Chopping blocks

MAGNUS®

cód. 2029.49.001	Cepo rilene vermelho 500x500x800 mm, peso: 45.5 kg (opção: rilene a branco) Red polyethylene chopping block 500x500x800 mm, weight: 45.5 kg (optional: white polyethylene on demand)
cód. 2029.49.002	Cepo rilene vermelho 500x600x800 mm, peso: 49.5 kg (opção: rilene a branco) Red polyethylene chopping block 500x600x800 mm, weight: 49.5 kg (optional: white polyethylene on demand)



Mesas de desmanche / Centre tables



- Grande resistência mesmo a baixa temperatura.
- Rilene em polietileno de peso molecular elevado com espessura de 50 mm, excelente resistência aos produtos químicos.
- Fisiologicamente inócuo para poder estar em contacto com os alimentos.
- Opção rilene a branco.

- Highly resistant, even at low temperatures
- Work surface made of a 50 mm high density polyethylene plate with excellent resistance to cleaning chemicals
- Material safe for the contact with food products
- Optional: white polyethylene

Mesas de desmanche / Centre tables

MAGNUS®

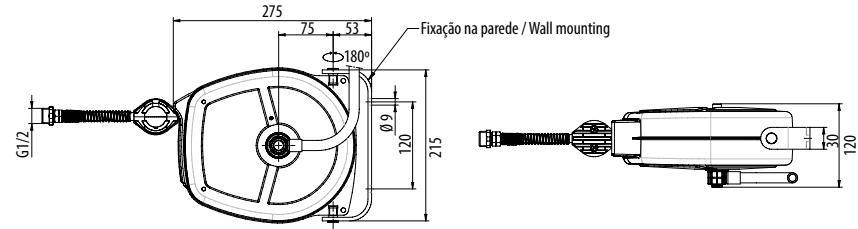
cód. 2038.49.001	Mesa de desmanche rilene vermelho, 1000x500x900 mm, peso: 52.5 kg (opção: rilene a branco) Centre table with red polyethylene worktop, 1000x500x900 mm, weight 52.5 kg (optional: white polyethylene)
cód. 2038.49.002	Mesa de desmanche rilene vermelho, 1200x600x900 mm, peso: 58.5 kg (opção: rilene a branco) Centre table with red polyethylene worktop, 1200x600x900 mm, weight 58.5 kg (optional: white polyethylene)



GML Compacto (cód. 0830.273.031)

MAGNUS

Grupo de lavagem protegido com enrolador - 5 metros
Wall mounted hose reel - 5mt



- Mangueira extensível - 5 metros.
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Estrutura em aço inoxidável.

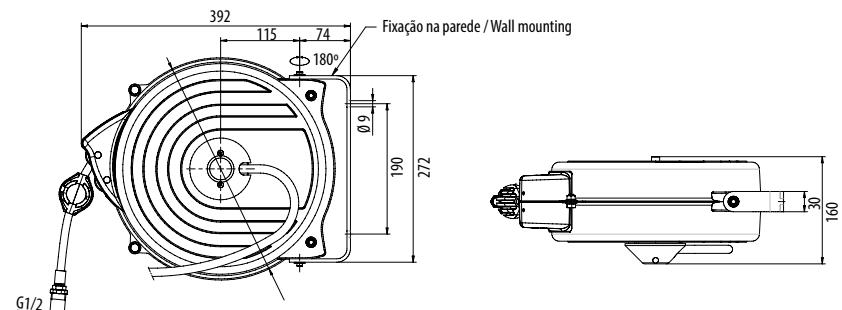
- Extendable hose - 5 meters.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Stainless steel body.



GML (cód. 0830.273.025)

MAGNUS

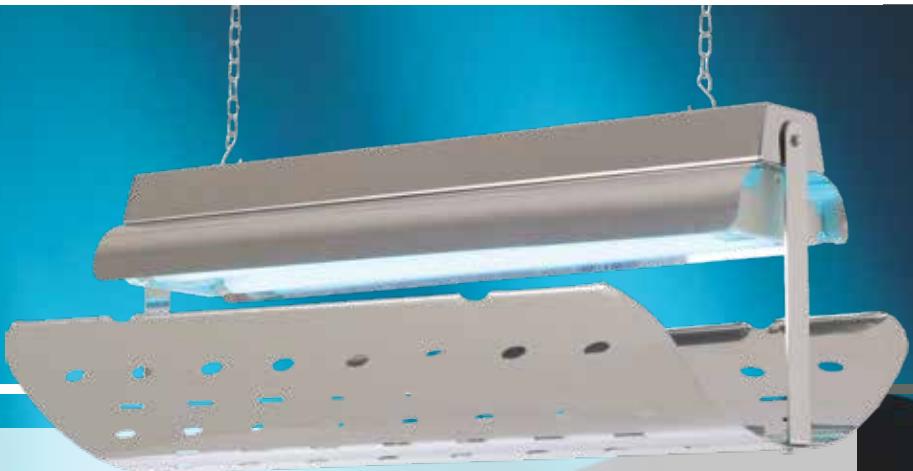
Grupo de lavagem protegido com enrolador - 15 metros
Wall mounted hose reel - 15mt



- Mangueira extensível - 15 metros.
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Extendable hose - 15 meters.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Stainless steel body.

Captadores e electrocutores de insetos / Insect killers



Acabe com os insetos!

Equipados com placas adesivas, os captadores fiamma eliminam os insetos de forma discreta e extremamente económica. Possuem uma grande área de cobertura e são versáteis: podem ser aplicados na parede ou suspensos no teto.

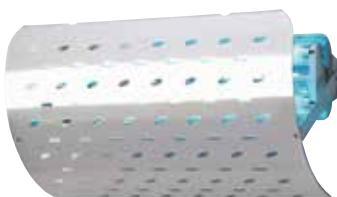
Get rid of unhygienic insects!

Equipped with glue tapes, the insect killers eliminate insects discreetly and economically. The insect killers have a wide reach angle and are highly versatile: Choose between wall-mounted and ceiling-mounted models.

CI 16.3 (cód. 2.0.170.0000)



e
V 230V



Captador de insetos em aço inox Stainless steel fly catcher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x312x200	mm
Cobertura / Coverage	100 -120	m ²
Potência / Power	30	W
Dimensões do papel / Paper dimensions	450x370	mm
Peso / Weight	3.3	kg

- Aplicação na parede ou suspenso no teto.
- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Manutenção: substituição da placa adesiva.

- Mount on wall or on the ceiling.
- Structure completely in stainless steel.
- Easy maintenance: Just substitute the adhesive plate.

Opcionais / Optionals

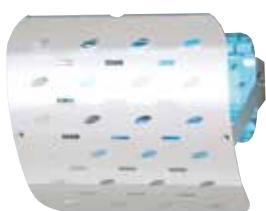
cód. 4.0.170.0005 Placas adesivas em kit de 10 unidades / Adhesive plates, kit 10 units

cód. 4.0.080.0003 Lâmpada actínica TLD 15W para CI 16.3 / Actinic light tube TLD 15W for CI 16.3

CI 6.2 (cód. 2.0.172.0000)



o 58
e
V 230V



Captador de insetos em aço inox Stainless steel fly catcher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	260x245x145	mm
Cobertura / Coverage	50-60	m ²
Potência / Power	25	W
Dimensões do papel / Paper dimensions	265x220	mm
Peso / Weight	1.7	kg

- Aplicação na parede ou suspenso no teto.
- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Manutenção: substituição da placa adesiva.

- Mount on wall or on the ceiling.
- Structure completely in stainless steel.
- Easy maintenance: Just substitute the adhesive plate.

Opcionais / Optionals

cód. 4.0.172.0005 Placas adesivas em kit de 6 unidades (265x220mm) / Adhesive plates, kit 6 units (265x220mm)

cód. 4.0.172.0015 Lâmpada 18W para Cl 6.2 / Lamp 18W for Cl 6.2

e
V 230V

Ultra-Apliq Virolite 20 (cód. 2020.377.001)
MAGNUS®
Captador de insetos, branco
Fly catcher, white

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	460x175x155	mm
Cobertura / Coverage	60	m ²
Potência / Power	1x 20	W
Dimensões do papel / Paper dimensions	178x466	mm
Peso / Weight	1.5	kg

- Este novo e inovador aparelho apresenta linhas modernas com elevada eficácia, o que o torna no mais competitivo do mercado.
- Construído com materiais de elevada qualidade, possui uma estrutura em metal pintado em branco epoxy com uma lâmpada de 20 W UV de elevada radiação.
- O Ultra-Apliq é a solução ideal para restaurantes, hotéis, bares, ginásios, supermercados, lojas, salas de espera, etc.

- Decorative, discreet design for front of houses areas.
- Quick and easy maintenance.
- Robust all-metal construction with finished in white epoxy.
- High efficacy EcoLite UV tubes.
- Attractive reflected UV lights up the wall behind.
- Ideal for use in front house, such us home, cinemas, restaurant, cafe/bar, office, hotels, etc.

Opcionais / Optionals

cód. 2090.377.013 Placas adesivas em kit de 6 unidades (G41) / Adhesive plates, kit 6 units (G41)

cód. 2090.377.011 Lâmpada 20W para Ultra-Apliq / Lamp 20W for Ultra-Apliq

e
V 230V

EI 30.5 INOX (cód. 2.0.083.0000)
fiamma
Eletrocutor de insetos em aço inox
Stainless steel fly killer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	485x132x392	mm
Cobertura / Coverage	100	m ²
Ângulo de atração / Attraction angle	180°	
Lâmpada / Light tube	2x15	W
Potência / Power	65	W
Potência da placa eletrocutora / Power on the grid	5000	W
Peso / Weight	8	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Concebido de acordo com as normas de higiene e segurança em vigor.
- Manutenção do equipamento limitada à limpeza dos tabuleiros de resíduos.
- Lâmpadas actinicas de elevada eficácia e grande durabilidade.
- Transformador com 5 anos de garantia.

- Made completely of stainless steel.
- Complies with the latest safety and hygiene norms.
- Maintenance reduced to cleaning the waste tray.
- Highly efficient and long lasting actinic light bulbs.
- Transformer with 5 years warranty.

Opcional / Optional

cód. 4.0.080.0003 Lâmpada actínica TLD 15W para EI 30.5 inox / Actinic light tube TLD 15W for EI 30.5 inox

Sugestão:

Para garantir um bom desempenho, troque regularmente as placas adesivas, tendo sempre um kit de placas de substituição.

Suggestion:

In order to assure lasting high productivity, regularly substitute the adhesive plates.

230V

EI 30.6 INOX (cód. 2.0.084.0000)

Eletrocutor de insetos em aço inox, suspensão
Stainless steel fly killer, suspension

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	485x162x392	mm
Cobertura / Coverage	125	m ²
Ângulo de atração / Attraction angle	360º	
Lâmpada / Light tube	2x15	W
Potência / Power	65	W
Potência da placa eletrocutora / Power on the grid	5000	W
Peso / Weight	8	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Concebido de acordo com as normas de higiene e segurança em vigor. Transformador com 5 anos de garantia.
- Manutenção do equipamento limitada à limpeza dos tabuleiros de resíduos.
- Lâmpadas actínicas de elevada eficácia e grande durabilidade.

- Made completely of stainless steel.
- Complies with the latest safety and hygiene norms.
- Maintenance reduced to cleaning the waste tray.
- Highly efficient and long lasting actinic light bulbs.
- Transformer with 5 years warranty.

Opcional / Optional

cód. 4.0.080.0003 Lâmpada actínica TLD 15W para EI 30.6 inox / Actinic light tube TLD 15W for EI 30.6 inox



Higiene / Hygiene


CBDP (cód. 2090.268.001)


Balde de detritos com pedal 55 l
Waste bin with pedal 55 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	Ø380x620	mm
Capacidade / Capacity	55	l
Peso / Weight	8	kg

- Utilização fácil e higiénica através de pedal.
- Não há necessidade de usar as mãos!
- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 e cuba estanque.
- Com pés e 1 roda para fácil deslocamento.

- User-friendly and hygienic through pedal.
- No need to use your hands!
- Structure made of AISI 304 stainless steel and leakproof well.
- With feet and one wheel for easy movement.


H5Y (cód. 2020.531.003)
MAGNUS®
Saboneteira em aço inoxidável, sabão líquido 1000 ml
Stainless steel liquid soap dispenser, 1000 ml

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	124x60x201	mm
Capacidade / Capacity	1000	ml
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Acabamento / Finish	Escovado e brilhante / Brushed and shiny	

- Kit para montagem na parede.
- Visualizador de nível de sabão.
- Fechadura com chave.

- Wall mounting kit.
- Level viewing window.
- Key lockable.


H75A (cód. 2020.531.004)
MAGNUS®
Saboneteira em aço inoxidável, sabão líquido 900 ml
Stainless steel liquid soap dispenser, 900 ml

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	107x88x250	mm
Capacidade / Capacity	900	ml
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Acabamento / Finish	Escovado / Brushed	

- Kit para montagem na parede.
- Visualizador de nível de sabão.
- Depósito de sabão em plástico.
- Fechadura com chave.

- Wall mounting kit.
- Level viewing window.
- Refillable PP container.
- Key lockable.


H75F (cód. 2020.531.005)
MAGNUS®
Saboneteira em aço inoxidável, espuma de sabão 900 ml
Stainless steel foam soap dispenser, 900 ml

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	107x88x250	mm
Capacidade / Capacity	900	ml
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Acabamento / Finish	Escovado / Brushed	

- Kit para montagem na parede.
- Visualizador de nível de sabão.
- Depósito de sabão em plástico.
- Fechadura com chave.

- Wall mounting kit.
- Level viewing window.
- Refillable PP container.
- Key lockable.



PLMP400 (cód. 2007.429.001)

MAGNUS®

Pio lava-mãos com misturadora de pedal, móvel
Washing basin with foot operated mixer system, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x400x945(1050)*	mm
Peso / Weight	10.5	kg

* Altura máxima com torneira / Maximum height with tap

- Estrutura em aço inoxidável.
- Acionamento da misturadora por pedal.
- Dimensão do pio: Ø 350 mm.
- Acessórios para montagem incluídos: misturadora, válvula e bichas.

- Structure made of stainless steel.
- Activation of the mixer by pedal.
- Sink dimensions: Ø 350 mm.
- Accessories for assembly included: mixer, valve and flexible pipes.



PLMJ400 (cód. 2007.429.002)

MAGNUS®

Pio lava-mãos com misturadora de joelho, parede
Washing basin with knee mixer system, wall

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x292x278(400)*	mm
Peso / Weight	4	kg

* Altura máxima com torneira / Maximum height with tap

- Estrutura em aço inoxidável.
- Acionamento da misturadora por manipulo de comando.
- Dimensão do pio: 350x250 mm.
- Profundidade máxima com manipulo: 320 mm.
- Acessórios para montagem incluídos: misturadora, válvula e bichas.

- Structure made of stainless steel.
- Activation of the mixer by knee handle.
- Sink dimensions: 350x250 mm
- Maximum depth with handle: 320 mm.
- Accessories for assembly included: mixer, valve and flexible pipes.



H7Y (cód. 2020.531.002)

MAGNUS®

Suporte de papel higiênico, 300 metros
Jumbo roll toilet paper dispenser, 300 meters

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	ø 265x120	mm
Rolo Industrial / Jumbo roll	300	m
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Acabamento / Finish	Escovado / Brushed	

- Concebido para vários tamanhos de rolos de papel.
- Fechadura com chave.
- Robusto e elegante.
- Fresta para controlo do papel existente.

- Designed for different sizes of paper rolls.
- Key lockable.
- Sturdy and elegant.
- Front slit to check the quantity of paper left.


H93 (cód. 2020.531.001)
MAGNUS®
**Toalheiro 600 folhas
Stainless Steel 600 Z-Fold hand towel dispenser**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	279x103x363	mm
Capacidade folhas / Paper capacity	600	nº
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Acabamento / Finish	Escovado / Brushed	

- Construção sólida e robusta.
- Kit para montagem na parede.
- Fechadura anti-vandalismo.
- Grande capacidade.
- Fresta para controlo do papel existente.

- Sturdy and elegant.
- Wall mounting kit
- Key lockable.
- High capacity.
- Front slit to check the quantity of paper left.

230V


H1 (cód. 2000.531.001)
MAGNUS®
**Secador de mãos e rosto em aço inoxidável
Stainless steel hand and face dryer**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x200x237	mm
Nível sonoro / Noise level	70	dB
Potência / Power	2.3	kW
Velocidade do ar / Air speed	30	m/s
Velocidade do motor / Motor speed	6500	rpm
Peso / Weight	6.25	kg

- O secador perfeito para uso intenso.
- Construção em aço inoxidável.
- Seca completamente as mãos em 15 segundos.
- Possui sensor de deteção eletrónica por infravermelhos com sistema antivandalismo.
- Boca giratória a 360°, permitindo também secar a face.
- Proteção contra salpicos de água, IPX1.

- For medium to high traffic areas.
- Manufactured in stainless steel.
- Drying speed in 15 seconds.
- Infrared sensor with anti-interfere technology.
- 360° revolving nozzle, also allowing dry the face.
- Splash proof rating IPX1.

230V


H2 (cód. 2000.531.002)
MAGNUS®
**Secador de mãos em aço inoxidável
Stainless steel hand dryer**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x142x240	mm
Nível sonoro / Noise level	70	dB
Potência / Power	2.5	kW
Velocidade do ar / Air speed	30	m/s
Velocidade do motor / Motor speed	7500	rpm
Peso / Weight	6.25	kg

- O secador perfeito para espaços modernos com design minimalistico ou espaços com dimensões reduzidas.
- Equipamento ideal para uso intenso.
- Construção em aço inoxidável.
- Seca completamente as mãos em 15 segundos.
- Possui sensor de deteção eletrónica por infravermelhos com sistema antivandalismo.
- Proteção contra salpicos de água, IPX1.

- Perfect for a washroom of minimalist decor, where space is an issue or areas which have limited space.
- The perfect dryer for intensive use.
- Manufactured in stainless steel.
- Drying speed in 15 seconds.
- Infrared sensor with anti-interfere technology.
- Splash proof rating IPX1.


H14 (cód. 2000.531.003)
MAGNUS®

e
V 230V


**Secador de mãos branco com baixo ruído
Hand dryer in white, low noise motor**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	212x231x239	mm
Nível sonoro / Noise level	58	dB
Potência / Power	2	kW
Fluxo de ar / Blowing volume	51	m3/h
Velocidade do motor / Motor speed	4600	rpm
Peso / Weight	1.6	kg

- Estrutura robusta e resistente em ABS.
- Seca completamente as mãos em 30-35 segundos.
- Sensor por infravermelhos de elevada performance.
- Proteção contra salpicos de água, IPX1.

- Impact resistant ABS shell.
- Drying speed in 30-35 seconds.
- High performance infrared sensor.
- Splash proof rating IPX1.


EF9 (cód. 2000.531.007)
MAGNUS®

e
V 230V


**Secador de mãos branco
Hand dryer in white**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	298x184x669	mm
Nível sonoro / Noise level	65	dB
Potência / Power	1.85 (0.7 frio/cold)	kW
Velocidade do ar / Air speed	105	m/s
Fluxo de ar / Airflow	158	m3/h
Peso / Weight	10	kg

- Material: Plástico ABS em cor branca.
- Seca completamente as mãos em 10 segundos.
- Proteção contra curto-circuitos e de sobreaquecimento do motor.
- Sistema de secagem "touch free" que assegura uma higiene total.
- Baixo ruído.
- Proteção contra salpicos de água, IPX1.
- Equipado com filtro HEPA.

- Material: White colour in ABS plastic.
- Drying speed in 10 seconds.
- Overheating protection and short-circuit protection.
- Touch free hand drying system ensures complete hygiene.
- Low noise level.
- Splash proof rating IPX1.
- Fitted with HEPA filter.


EF8 (cód. 2000.531.)
MAGNUS®

e
V 230V


**Secador de mãos cinza
Hand dryer in grey**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	298x184x669	mm
Nível sonoro / Noise level	65	dB
Potência / Power	1.85 (0.7 frio/cold)	kW
Velocidade do ar / Air speed	105	m/s
Fluxo de ar / Airflow	158	m3/h
Peso / Weight	10	kg

- Material: Plástico ABS em cor cinza.
- Seca completamente as mãos em 10 segundos.
- Proteção contra curto-circuitos e de sobreaquecimento do motor.
- Sistema de secagem "touch free" que assegura uma higiene total.
- Baixo ruído.
- Proteção contra salpicos de água, IPX1.
- Equipado com filtro HEPA.

- Material: Grey colour in ABS plastic.
- Drying speed in 10 seconds.
- Overheating protection and short-circuit protection.
- Touch free hand drying system ensures complete hygiene.
- Low noise level.
- Splash proof rating IPX1.
- Fitted with HEPA filter.


**Cinzeiro de chão
Cigarette bin, freestanding**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	230x230x910	mm
Capacidade / Capacity	± 10000	nº
Dimensões da bandeja / Internal tray	190x190x580	mm
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Peso / Weight	7	kg

- Ideal para hotéis, restaurantes, bares, lugares de trabalho...
- Estrutura em aço inoxidável e de fácil limpeza.
- Tabuleiro coletor de beatas amovível.
- Equipada com fechadura (segura contra vandalismo).
- Orifícios de dimensão reduzida para prevenir a introdução de papéis ou outros materiais não destinados para os cinzeiros.

- Ideal for hotels, restaurants, bars, workplaces ...
- Made of stainless steel and very easy to clean.
- Removable internal tray allows easy emptying.
- Heavy duty lock (safe against vandalism).
- Depositing holes sized to prevent general litter from entering.


B1 (cód. 2020.377.011)
MAGNUS®
**Cinzeiro de chão de parede
Cigarette bin, wall mounting**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	260x110x280	mm
Capacidade / Capacity	± 3500	nº
Dimensões da bandeja / Internal tray	250x105x140	mm
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Peso / Weight	1.8	kg

- Ideal para hotéis, restaurantes, bares, lugares de trabalho...
- Estrutura em aço inoxidável e de fácil limpeza.
- Tabuleiro coletor de beatas amovível.
- Equipada com fechadura (segura contra vandalismo).
- Orifícios de dimensão reduzida para prevenir a introdução de papéis ou outros materiais não destinados para os cinzeiros.

- Ideal for hotels, restaurants, bars, workplaces ...
- Made of stainless steel and very easy to clean.
- Removable internal tray allows easy emptying.
- Heavy duty lock (safe against vandalism).
- Depositing holes sized to prevent general litter from entering.

Sugestão:

Coloque areia molhada no fundo dos cinzeiros para evitar maus cheiros e fumos.

Suggestion:

Put wet sand at the bottom of internal tray to avoid bad smells and fumes.



Bancadas em inox

Stainless steel counters



Bancadas em aço inox - Stainless steel counters

MAGNUS®

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Dimensões embalagem (LPA) Packaging dimensions (WDH)	Aba Frame
3501.49.001	1200x600x900 mm	1250x650x165 mm	
3501.49.002	1200x600x900 (940) mm	1250x650x165 mm	40 mm
3501.49.003	1400x600x900 mm	1410x650x165 mm	
3501.49.004	1400x600x900 (940) mm	1410x650x165 mm	40 mm
3501.49.005	1600x600x900 mm	1630x650x165 mm	
3501.49.006	1600x600x900 (940) mm	1630x650x165 mm	40 mm
3501.49.007	1800x600x900 mm	1830x650x165 mm	
3501.49.008	1800x600x900 (940) mm	1830x650x165 mm	40 mm
3501.49.009	2000x600x900 mm	2100x650x165 mm	
3501.49.010	2000x600x900 (940) mm	2100x650x165 mm	40 mm



- Misturadora não incluída. Consulte página 471.
- Mixer tap not included. See page 471.

Bancadas em aço inox com banca encastrada - Stainless steel counters with sink

MAGNUS®

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Dimensões embalagem (LPA) Packaging dimensions (WDH)	Aba Frame	Versão Version
3501.49.011	1200x600x900 (940) mm	1300x650x375 mm	40 mm	<input type="checkbox"/>
3501.49.012	1200x600x900 (940) mm	1300x650x375 mm	40 mm	<input type="checkbox"/>
3501.49.013	1400x600x900 (940) mm	1500x650x375 mm	40 mm	<input type="checkbox"/>
3501.49.014	1400x600x900 (940) mm	1500x650x375 mm	40 mm	<input type="checkbox"/>
3501.49.015	1600x600x900 (940) mm	1700x650x375 mm	40 mm	<input type="checkbox"/>
3501.49.016	1600x600x900 (940) mm	1700x650x375 mm	40 mm	<input type="checkbox"/>

legenda
legend

página opcionais
optional page

página acessórios
Accessories page

elétrico
electric

gás
gas

voltagem
power supply

nº de tabuleiros
trays



- Misturadora não incluída. Consulte página 471.
- Mixer tap not included. See page 471.

Bancadas em aço inox com pia • Stainless steel counters with sink
MAGNUS®

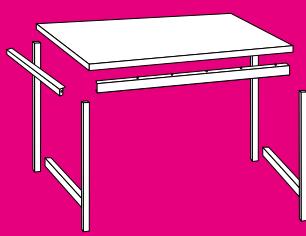
Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Dimensões embalagem (LPA) Packaging dimensions (WDH)	Aba Frame	Versão Version
3501.49.017	1200x600x900 (1000) mm	1250x650x375 mm	100 mm	pia / sink 400x400mm
3501.49.018	1200x600x900 (1000) mm	1250x650x375 mm	100 mm	pia / sink 400x400mm
3501.49.019	1400x600x900 (1000) mm	1500x650x375 mm	100 mm	pia / sink 400x400mm
3501.49.020	1400x600x900 (1000) mm	1500x650x375 mm	100 mm	pia / sink 400x400mm
3501.49.021	1600x600x900 (1000) mm	1700x650x375 mm	100 mm	pia / sink 500x400mm
3501.49.022	1600x600x900 (1000) mm	1700x650x375 mm	100 mm	pia / sink 500x400mm



- Misturadora não incluída. Consulte página 471.
- Mixer tap not included. See page 471.

Bancadas em aço inox com 2 pias • Stainless steel counters with 2 sinks
MAGNUS®

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Dimensões embalagem (LPA) Packaging dimensions (WDH)	Aba Frame	Versão Version
3501.49.023	1400x600x900 (1000) mm	1500x650x400 mm	100 mm	pia / sink 400x400mm
3501.49.024	1400x600x900 (1000) mm	1500x650x400 mm	100 mm	pia / sink 400x400mm
3501.49.025	1600x600x900 (1000) mm	1700x650x400 mm	100 mm	pia / sink 500x400mm
3501.49.026	1600x600x900 (1000) mm	1700x650x400 mm	100 mm	pia / sink 500x400mm
3501.49.027	1800x600x900 (1000) mm	1900x650x400 mm	100 mm	pia / sink 500x400mm
3501.49.028	1800x600x900 (1000) mm	1900x650x400 mm	100 mm	pia / sink 500x400mm
3501.49.029	2000x600x900 (1000) mm	2100x650x400 mm	100 mm	pia / sink 500x400mm



Fácil montagem, transporte e armazenamento
Easy assembly, transport, and space saving storage



Bancada em aço inox com tanque/evier • Stainless steel counter with tank/evier

MAGNUS®

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Dimensões embalagem (LPA) Packaging dimensions (WDH)	Aba Frame	Versão Version
3501.49.031	1200x700x900 (1000) mm	1300x750x650 mm	100 mm	1050x500x330 mm tanque/ tank



Bancadas em aço inox de cafeteria com porta e laterais, gaveta e tulha • Stainless steel counter with door, drawer and coffee waste deposit

MAGNUS®

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Dimensões embalagem (LPA) Packaging dimensions (WDH)	Aba Frame	Versão Version
3501.49.030	2000x600x900 (940) mm	2100x700x950 mm	40 mm	pia / sink
3501.49.035	2000x600x900 (940) mm	2100x700x950 mm	40 mm	



Bancadas em aço inox com tulha / gavetas • Stainless steel counter with coffee waste deposit / drawers

MAGNUS®

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Dimensões embalagem (LPA) Packaging dimensions (WDH)	Aba Frame	Versão Version
3501.49.032	500x600x900 (940) mm	560x650x950 mm	40 mm	tulha / coffee waste deposit
3501.49.033	500x600x900 (940) mm	560x650x950 mm	40 mm	3 gavetas / 3 drawers
3501.49.034	500x600x900 (1000) mm	560x650x1010 mm	100 mm	3 gavetas / 3 drawers



Linha 700:

Disponíveis bancadas com profundidade de 700 mm. Acresce 13% aos preços da linha 600 mm.

700 Line:

Turn any 600 mm-deep counter into a 700 mm-deep model! Addition 13% to the 600 line prices

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

Kits e acessórios para bancadas / kits and accessories for counters

cód. 3503.49.001	Kit 3 gavetas, 560x400x600 mm / Kit 3 drawers, 560x400x600 mm
cód. 3502.49.001	Kit portas de correr, conjunto para 1200 mm / Kit sliding doors, set for 1200 mm
cód. 3502.49.002	Kit portas de correr, conjunto para 1400 mm / Kit sliding doors, set for 1400 mm
cód. 3502.49.003	Kit portas de correr, conjunto para 1600 mm / Kit sliding doors, set for 1600 mm
cód. 3502.49.004	Kit portas de correr, conjunto para 1800 mm / Kit sliding doors, set for 1800 mm
cód. 3502.49.005	Kit portas de correr, conjunto para 2000 mm / Kit sliding doors, set for 2000 mm
cód. 3504.49.001	Bainha para portas de correr, conjunto 1200 mm / Track for sliding doors, set 1200 mm
cód. 3504.49.002	Bainha para portas de correr, conjunto 1400 mm / Track for sliding doors, set 1400 mm
cód. 3504.49.003	Bainha para portas de correr, conjunto 1600 mm / Track for sliding doors, set 1600 mm
cód. 3504.49.004	Bainha para portas de correr, conjunto 1800 mm / Track for sliding doors, set 1800 mm
cód. 3504.49.005	Bainha para portas de correr, conjunto 2000 mm / Track for sliding doors, set 2000 mm
cód. 3506.49.001	Guias para portas de correr / Guides for sliding doors
cód. 3599.49.001	Parafusos inox M6 / Stainless steel screws M6
cód. 3599.49.002	Rebites rosados inox M6 / Stainless steel threaded rivets M6
cód. 3505.49.002	Meia lateral para bancada inox, 480x420 mm / Half side for stainless steel counter, 480x420 mm
cód. 3505.49.001	Lateral inteiro para bancada inox, 480x760 mm / Full side for stainless steel counter, 480x760 mm
cód. 3504.49.006	Bainha frontal para bancada com pio, 480 mm / Front track for counter with sink, 480 mm
cód. 3504.49.007	Bainha frontal para bancada com pio, 1200 mm / Front track for counter with sink, 1200 mm
cód. 3504.49.008	Bainha frontal para bancada com pio, 1400 mm / Front track for counter with sink, 1400 mm
cód. 3504.49.009	Bainha frontal para bancada com pio, 1600 mm / Front track for counter with sink, 1600 mm
cód. 3504.49.010	Bainha frontal para bancada com pio, 1800 mm / Front track for counter with sink, 1800 mm
cód. 3504.49.011	Bainha frontal para bancada com pio, 2000 mm / Front track for counter with sink, 2000 mm
cód. 3504.49.012	Bainha para frente e traseira de bancada neutra, 480 mm / Track for front and rear neutral counter, 480 mm
cód. 3504.49.013	Bainha para frente e traseira de bancada neutra, 1200 mm / Track for front and rear neutral counter, 1200 mm
cód. 3504.49.014	Bainha para frente e traseira de bancada neutra, 1400 mm / Track for front and rear neutral counter, 1400 mm
cód. 3504.49.015	Bainha para frente e traseira de bancada neutra, 1600 mm / Track for front and rear neutral counter, 1600 mm
cód. 3504.49.016	Bainha para frente e traseira de bancada neutra, 1800 mm / Track for front and rear neutral counter, 1800 mm
cód. 3504.49.017	Bainha para frente e traseira de bancada neutra, 2000 mm / Track for front and rear neutral counter, 2000 mm
cód. 3507.49.001	Alçado 100 mm para colocar em bancada 1200 / Protection frame of 100 mm to put on counter 1200
cód. 3507.49.002	Alçado 100 mm para colocar em bancada 1400 / Protection frame of 100 mm to put on counter 1400
cód. 3507.49.003	Alçado 100 mm para colocar em bancada 1600 / Protection frame of 100 mm to put on counter 1600
cód. 3507.49.004	Alçado 100 mm para colocar em bancada 1800 / Protection frame of 100 mm to put on counter 1800
cód. 3507.49.005	Alçado 100 mm para colocar em bancada 2000 / Protection frame of 100 mm to put on counter 2000
cód. 3508.49.001	Prateleira inox intermédia/inferior, 1200x600mm / Intermediate / lower stainless steel shelf, 1200x600mm
cód. 3508.49.002	Prateleira inox intermédia/inferior, 1400x600mm / Intermediate / lower stainless steel shelf, 1400x600mm
cód. 3508.49.003	Prateleira inox intermédia/inferior, 1600x600mm / Intermediate / lower stainless steel shelf, 1600x600mm
cód. 3508.49.004	Prateleira inox intermédia/inferior, 1800x600mm / Intermediate / lower stainless steel shelf, 1800x600mm
cód. 3508.49.005	Prateleira inox intermédia/inferior, 2000x600mm / Intermediate / lower stainless steel shelf, 2000x600mm
cód. 3599.49.003	Sifão anti-gordura / Grease trap


Linha 700:

Disponíveis bancadas com profundidade de 700 mm. Acresce 13% aos preços da linha 600 mm.

700 Line:

Turn any 600 mm-deep counter into a 700 mm-deep model! Addition 13% to the 600 line prices

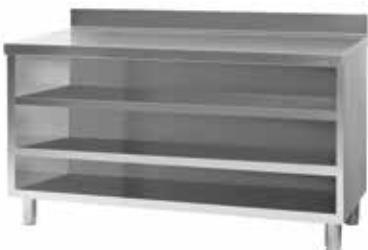


MCA-150-0

- Estrutura em aço inoxidável de alta qualidade.
- Tampo superior com orifício.
- Cantos arredondados.
- Acabamento satinado.
- Pés em aço inoxidável ajustáveis em altura.
- High quality stainless steel material.
- Worktop with hole.
- Rounded corners.
- Satin finish.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Bancadas de cafeteria com orifício em aço inox • Coffee unit counters with hole in stainless steel**MAGNUS®**

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Aba Frame	Estantes Shelves	Gavetas Drawers
3501.462.001	MCA-100-0	990x600x1045 mm	100 mm	1	1
3501.462.002	MCA-150-0	1500x600x1045 mm	100 mm	1	2
3501.462.003	MCA-200-0	2025x600x1045 mm	100 mm	1	2



- Estrutura em aço inoxidável de alta qualidade.
- Cantos arredondados.
- Acabamento satinado.
- Pés em aço inoxidável ajustáveis em altura.
- High quality stainless steel material.
- Rounded corners.
- Satin finish.
- Height-adjustable stainless steel feet.

Bancadas neutras em aço inox • Shelf counters in stainless steel**MAGNUS®**

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Aba Frame	Estantes Shelves
	MST-60/100 2E	975x600x1045 mm	100 mm	1
	MST-60/150 2E	1500x600x1045 mm	100 mm	1
	MST-60/200 2E	2025x600x1045 mm	100 mm	1



- Grande resistência mesmo a baixa temperatura.
- Rilene vermelho em polietileno de peso molecular elevado com espessura de 80 mm, excelente resistência aos produtos químicos.
- Fisiologicamente inócuo para poder estar em contacto com os alimentos.
- Highly resistant, even at low temperatures
- Work surface made of a 80 mm high density polyethylene plate with excellent resistance to cleaning chemicals
- Material safe for the contact with food products.

Cepos • Chopping blocks**MAGNUS®**

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Peso Weight	Rilene Polyethylene chopping block
2029.49.001	500x500x800 mm	45.5 kg	Vermelho / Red (Opção rilene a branco / Optional white polyethylene)
2029.49.002	500x600x800 mm	49.5 kg	Vermelho / Red (Opção rilene a branco / Optional white polyethylene)



- Grande resistência mesmo a baixa temperatura.
- Rilene vermelho em polietileno de peso molecular elevado com espessura de 50 mm, excelente resistência aos produtos químicos.
- Fisiologicamente inócuo para poder estar em contacto com os alimentos.
- Highly resistant, even at low temperatures
- Work surface made of a 50 mm high density polyethylene plate with excellent resistance to cleaning chemicals
- Material safe for the contact with food products

Mesas de desmanche • Centre tables**MAGNUS®**

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Peso Weight	Rilene Polyethylene chopping block
2038.49.001	1000x500x900 mm	52.5 kg	Vermelho / Red (Opção rilene a branco / Optional white polyethylene)
2038.49.002	1200x600x900 mm	58.5 kg	Vermelho / Red (Opção rilene a branco / Optional white polyethylene)


Armários murais e louceiros em aço inox • Stainless steel cupboards
MAGNUS®

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Versão Version
2022.429.011	AM100CP	1000x400x620 mm	Armário mural com portas / Cupboard with doors
2022.429.010	AM120CP	1200x400x620 mm	Armário mural com portas / Cupboard with doors
2022.429.002	AM140CP	1400x400x620 mm	Armário mural com portas / Cupboard with doors
2022.429.007	AL100CP	1000x420x2000 mm	Armário louça com portas / Cupboard with doors
2022.429.008	AL150CP	1500x420x2000 mm	Armário louça com portas / Cupboard with doors


Base aço inox com guias para fornos • Stainless steel support with guides for ovens
MAGNUS®

Código Code	Adequado para fornos de 6 e 10 tabuleiros Suitable for ovens of 6 and 10 trays
1190.49.113	Fornos CH / MD / MC CH / MD / MC ovens


Campânulas exaustão • Extraction hoods
MAGNUS®

Código Code	Dimensões Dimensions
2105.49.002	1500x1100 mm
2105.49.003	2000x1100 mm

Acessórios para campânulas exaustão / Accessories for extraction hoods

cod. 2190.49.003 Acessório ligação para campânulas / Connection accessory for extraction hoods

 cod. 2190.49.004 Filtro 500x500 lâminas inox
Filter 500x500, stainless steel blades

 cod. 2190.49.005 Filtro 500x500 rede zinizada, aro inox
Filter 500x500 galvanized grid, stainless steel frame


Máquinas de embalar

Packaging machines


450A (cód. 2101.445.001)
MAGNUS®

e
V 230V


Máquina de embalar manual (embrulhar com base quente 430 mm)
Wrapping machine (wrap with hot plate 430 mm)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	620x500x140	mm
Potência / Power	0.23	kW
Largura máxima de filme / Maximum width film	430	mm
Peso/ Weight	5.7	kg

- Para embrulhar/embalar todos os produtos de forma delicada, permitindo conservar todas as propriedades nutritivas dos alimentos.
- Adequado para supermercados, charcutarias, peixarias, restaurantes, etc.
- Estrutura em aço inoxidável com prato aquecido e sistema de corte revestido em teflon.

- Hand wrapper is used for wrapping food to preserve the freshness and to enhance the appearance, providing long time reservation, preventing smell, preventing of food.
- Suitable for super markets, fruit stalls, bakeries, frozen food, noshery etc.
- Made of stainless steel with heated board. The heated Teflon plate gives a tight seal.


PFS300C (cód. 2101.445.003)
MAGNUS®

e
V 230V


Máquina de embalar com cortador, seladora 300x3 mm
Hand impulse sealing machine with cutter, sealing 300x3 mm

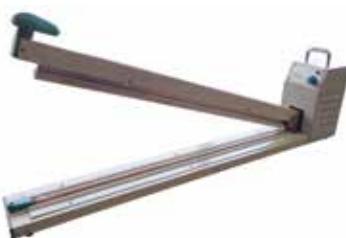
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	450x85x170 mm	mm
Potência / Power	0.43	kW
Peso/ Weight	3.9	kg

- Selagem de alta qualidade e desenho compacto.
- Fácil funcionamento.
- Tempo de selagem de 0.2 a 1.5 segundos.

- High quality sealing and compact model.
- Easy to use.
- Sealing time of 0.2 to 1.5 seconds.


HI-600 (cód. 2101.445.004)
MAGNUS®

e
V 230V


Máquina de embalar, seladora, 600x2.8 mm
Hand impulse sealing machine, 600x2.8 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	805x100x230	mm
Potência / Power	0.78	kW
Peso/ Weight	11	kg

- Selagem de alta qualidade.
- Fácil funcionamento.
- Tempo de selagem de 0.2 a 3 segundos.

- High quality sealing.
- Easy to use.
- Sealing time of 0.2 to 3 seconds.

Máquinas de embalar a vácuo

Vacuum packing machines

Catering

Controlo de porções
Manutenção de padrões e serviço
Preparação controlada
Melhoramento na qualidade dos alimentos
Redução de custos de proteção/ confeção

Catering

Portion controls
Controlled preparation
Maintenance of standards and service
Better quality of the food products
Cost-effective



Painel de controlo 1 programa /
1-program control panel



Painel de controlo 10 programas com
manómetro / 10-program control panel
with analogue vacuum gauge



Painel de controlo 10 programas com
sensor de vácuo / 10-program control
panel with vacuum sensor

Placas de enchimento / Filler plates

- Permite aumentar ou diminuir a altura da câmara para ajustar a cada tipo de produto e para obter um ciclo de vácuo mais rápido.
- It allows to increase or decrease the height of the chamber to adjust to each type of product and to have a quicker vacuum time and therefore cycle.

Selagem dupla / Double seal

- A dupla selagem dos sacos garante uma maior fiabilidade na selagem.
- The double seal of bags ensures greater reliability in sealing.

Injeção de gás / Gas flush

- Permite controlar as reacções enzimáticas e microbianas, retardando a degradação dos alimentos e aumentando o seu tempo de vida.
- It controls the enzymatic and microbiotic reactions, thus preventing the deterioration of the food products.

Entrada lenta de ar / Soft air

- Controlo da descompressão da câmara de vácuo, evitando deformações/rompimentos da embalagem de produtos afiados ou frágeis.
- It is used for slow aeration of the chamber to avoid deformations or tearing of the vacuum bags when packing sharp and fragile products.

Sensor / Sensor

- Com o opcional sensor é possível configurar 10 programas, controlados em Milibar (pressão), o que é mais preciso. Os resultados são exibidos digitalmente.
- Além disso, o sensor tem um programa automático (PA), o que significa que o sensor encontra o nível de vácuo ideal para cada produto sem que o utilizador precise de o programar.
- O sensor também está equipado com programa H2O para embalagens com molhos e sopa. Com este programa pode evitar que sopas ou molhos fervam fora do saco durante o processo de vácuo.
- Molhos ou sopas precisam ser refrigerados!
- With the option sensor it is also possible to choose between 10 programs, controlled in Millibar (pressure), which is more precise. Results are digitally displayed.
- Moreover the sensor has an automatic program (PA), which means that the sensor finds the optimal vacuum level for each product. The user does not need to program the vacuum for each product.
- The sensor is also equipped with H2O program for packaging of sauces and soup. With this program you avoid that soups or sauces boil out of the bag during the vacuum process.
- Sauces or soups need to be chilled!


B27.06 (cód. 2101.459.009)
MAGNUS®

O 79

e
V 230V

Máquina de embalar a vácuo, selagem 270 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 270 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x470x340	mm
Câmara (LPA) / Chamber (WDH)	270x350x180	mm
Potência / Power	0.45	kW
Ciclo / Cycle	30	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	6	m³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Display digital com 1 programa.
- Sistema "soft vacuum".

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Digital display with 1 program.
- Soft vacuum system.

T2L (cód. 2101.246.042)
henkovac

O 75

e
V 230V

Máquina de embalar a vácuo, selagem 270 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 270 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	360x500x340	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	270x310x100	mm
Potência / Power	0.4	kW
Ciclo / Cycle	20 - 40	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	4	m³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 1 Programa e selagem única.
- Unidade de controlo básico (tempo e vácuo).
- Equipada com 2 placas de enchimento.

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 1 Program and single seal.
- Basic control unit (time and vacuum).
- Equipped with 2-fillers plates.

T3 L (cód. 2101.246.044)
henkovac

O 75

e
V 230V

Máquina de embalar a vácuo, selagem 320 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 320 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	430x550x410	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	320x330x160	mm
Potência / Power	0.5	kW
Ciclo / Cycle	20 - 30	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	8	m³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 1 Programa e **selagem dupla**.
- Unidade de controlo básico (tempo e vácuo).
- Equipada com 2 placas de enchimento.
- Nota: A Imagem apresentada inclui painel de 10 programas.

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 1 Program and **double seal**.
- Basic control unit (time and vacuum).
- Equipped with 2-fillers plates.
- Note: The displayed image includes 10-program control panel.


D35.12 (cód. 2101.459.008)
MAGNUS®
O 79

e
V 230V

Máquina de embalar a vácuo, selagem 350 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 350 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	540x490x450	mm
Câmara (LPA) / Chamber (WDH)	370x430x230	mm
Potência / Power	0.9	kW
Ciclo / Cycle	35	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	12	m³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Display digital com 1 programa.
- Sistema "soft vacuum".

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparant cover.
- Digital display with 1 program.
- Soft vacuum system.


C42.20 (cód. 2101.459.007)
MAGNUS®
O 79

e
V 230V

Máquina de embalar a vácuo, selagem 420 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 420 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	550x490x450	mm
Câmara (LPA) / Chamber (WDH)	430x430x230	mm
Potência / Power	0.9	kW
Ciclo / Cycle	30	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	20	m³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Display digital com 1 programa.
- Sistema "soft vacuum".

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparant cover.
- Digital display with 1 program.
- Soft vacuum system.


T4 L (cód. 2101.246.041)
henkovac
O 75

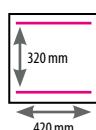
e
V 230V

Máquina de embalar a vácuo, selagem 420 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 420 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x590x460	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	420x370x180	mm
Potência / Power	0.7	kW
Ciclo / Cycle	20 - 30	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	16	m³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 1 Programa e **selagem dupla**.
- Unidade de controlo básico (tempo e vácuo).
- Equipada com 2 placas de enchimento.
- Nota: A Imagem apresentada inclui painel de 10 programas.

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparant cover.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 1 Program and **double seal**.
- Basic control unit (time and vacuum).
- Equipped with 2-filters plates.
- Note: The displayed image includes 10-program control panel.


T4 LL (cód. 2101.246.)
henkovac
e
V 230V

Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 420 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 420 mm

Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	420x320x180	mm
-------------------------------------------------------	-------------	----

- Restantes características técnicas iguais ao modelo T4 L.

- Other technical characteristics similar to the T4 L model.

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

Opcionais para máquinas de embalar a vácuo T2, T3 e T4 / Optionals for vacuum packing machine T2, T3 e T4

T2	Suporte para líquidos / Liquid insert plate
T3	Suporte para líquidos / Liquid insert plate
T3	Controlador de 10 Programas / 10 programs
T3	Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)
T3	Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)
T3	Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)
T4	Suporte para líquidos / Liquid insert plate
T4	Controlador de 10 Programas / 10 programs
T4	Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)
T4	Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)
T4L	Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)
T4LL	Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)



o 76

e

V 230V

T5 SS (cód. 2101.246.)

henkovac

Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 320 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 320 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x520x430	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	800x320x95	mm
Potência / Power	1.3	kW
Ciclo / Cycle	20 - 30	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	21	m³

- Esta máquina é excelente para embalar produtos longos, por exemplo salmão.
- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 1 Programa, suporte para líquidos e selagem dupla.
- Unidade de controlo básico (tempo e vácuo).
- Equipada com 2 placas de enchimento.
- Nota: A Imagem apresentada inclui painel de 10 programas.
- Disponível na versão móvel (Modelo M3). Consulte-nos!

- This machine is excellent for packaging of long products, for example salmon.
- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 1 Program, liquid insert plate and double seal.
- Basic control unit (time and vacuum).
- Equipped with 2-filler plates.
- Note: The displayed image includes 10-program control panel.
- Available on free standing version (M3 model). Ask us!


T5 L (cód. 2101.246.)

henkovac

Máquina de embalar a vácuo, selagem 880 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 880 mm

Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	880x270x95	mm
-------------------------------------------------------	------------	----

- Restantes características técnicas iguais ao modelo T5 SS.

- Other technical characteristics similar to the T5 SS model.


T5 LS (cód. 2101.246.)

henkovac

Máquina de embalar a vácuo, selagem 840 / 270 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 840 / 270 mm

Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	840x270x95	mm
-------------------------------------------------------	------------	----

- Restantes características técnicas iguais ao modelo T5 SS.

- Other technical characteristics similar to the T5 SS model.


Sacos para embalar a vácuo

Consulte página 82.

Vacuum bags

Consult page 82.

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

Opcionais para máquinas de embalar a vácuo T5 / Optionals for vacuum packing machine T5

Controlador de 10 Programas / 10 programs

Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)

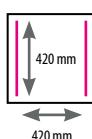
Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)

Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)


T6 SS (cód. 2101.246.)

henkovac

e
V 230V


**Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 420 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 420 mm**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	610x570x480	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	420x420x220	mm
Potência / Power	1.3	kW
Ciclo / Cycle	42	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	16	m³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 1 Programa e **selagem dupla**.
- Unidade de controlo básico (tempo e vácuo).
- Equipada com 2 placas de enchimento.
- Nota: A Imagem apresentada inclui painel de 10 programas.

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 1 Program and **double seal**.
- Basic control unit (time and vacuum).
- Equipped with 2-filters plates.
- Note: The displayed image includes 10-program control panel.

Opcionais para máquinas de embalar a vácuo T6 / Optionals for vacuum packing machine T6

Suporte para líquidos / Liquid insert plate

Controlador de 10 Programas / 10 programs

Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)

Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)

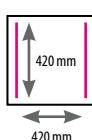
Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)


M1 (cód. 2101.246.)

henkovac

e
V 230V

**Brevemente disponível!
Coming soon!**


**Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 420 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 420 mm**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	665x640x1020	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	420x420x220	mm
Potência / Power	1.3	kW
Ciclo / Cycle	20 - 40	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	21	m³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 1 Programa e **selagem dupla**.
- Equipada com 2 placas de enchimento.

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 1 Program and **double seal**.
- Equipped with 2-filters plates.

Opcionais para máquinas de embalar a vácuo M1 / Optionals for vacuum packing machine M1

Suporte para líquidos / Liquid insert plate

Controlador de 10 Programas / 10 programs

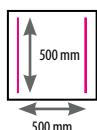
Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)

Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)

Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)


M2 (cód. 2101.246.)

henkovac

 e
V 400V

Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x500 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	710x780x1040	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	500x500x220	mm
Potência / Power	3.3	kW
Ciclo / Cycle	25 - 35	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	40	m³

- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 10 Programas e **selagem dupla**.
- Unidade de controlo digital de fácil leitura e programação.
- Equipada com 2 placas de enchimento.

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 10 Programs and **double seal**.
- Digital control unit, easy to read and program.
- Equipped with 2-fillers plates.

Opcionais para máquinas de embalar a vácuo M2 / Optionals for vacuum packing machine M2

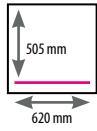
Suporte para líquidos / Liquid insert plate

Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)

Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)

Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)

Valores válidos para opcionais fornecidos com o equipamento / Valid values for optional supplied with the equipment

 e
V 400V

M4 L (cód. 2101.246.)

henkovac

Máquina de embalar a vácuo, selagem 620 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 620 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	740x900x1130	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	620x505x200	mm
Potência / Power	3.3	kW
Ciclo / Cycle	20 - 40	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	40	m³

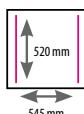
- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 10 Programas e **selagem dupla**.
- Unidade de controlo digital de fácil leitura e programação.
- Proteção IP 65.
- Equipada com 2 placas de enchimento.

- Chamber and body made of stainless steel.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 10 Programs and **double seal**.
- Digital control unit, easy to read and program.
- IP 65 protection.
- Equipped with 2-fillers plates.

Nota: A imagem apresentada corresponde ao modelo M4SS.
Note: The image above is M4SS model.

M4 SS (cód. 2101.246.)

henkovac


Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 520 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 520 mm

Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	545x520x200	mm
-------------------------------------------------------	-------------	----

- Restantes características técnicas iguais ao modelo M4 L.

- Other technical characteristics similar to the M4 L model.

Opcionais para máquinas de embalar a vácuo M4 / Optionals for vacuum packing machine M4

Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)

Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)

Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)

Valores válidos para opcionais fornecidos com o equipamento / Valid values for optional supplied with the equipment

legenda legend	página opcionais optional page	página acessórios Accessories page	elétrico electric	gás gas	voltagem power supply	nº de tabuleiros trays
---------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	----------------------	------------	--------------------------	---------------------------



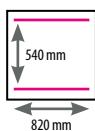
e
V
400V



M5 LL (cód. 2101.246.)

henkovac

Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 820 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 820 mm



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	940x1000x1140	mm
Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	820x540x200	mm
Potência / Power	3.5	kW
Ciclo / Cycle	36	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	63	m³

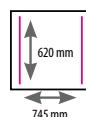
- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Barra de silicone removível para fácil limpeza da máquina.
- 10 Programas e **selagem dupla**.
- Unidade de controlo digital de fácil leitura e programação.
- Proteção IP 65.
- Equipada com 2 placas de enchimento.
- Nota: A imagem apresentada corresponde ao modelo M5LS.

- Chamber and body made of stainless steel.
- Removable silicone bar for easy cleaning of the machine.
- 10 Programs and **double seal**.
- Digital control unit, easy to read and program.
- IP 65 protection.
- Equipped with 2-filler plates.
- Note: The image above is M5LS model.



M5 SS (cód. 2101.246.)

henkovac



Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 620 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 620 mm

Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	745x620x200	mm
-------------------------------------------------------	-------------	----

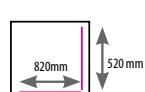
- Restantes características técnicas iguais ao modelo M5 LL.

- Other technical characteristics similar to the M5 LL model.



M5 LS (cód. 2101.246.)

henkovac



Máquina de embalar a vácuo, selagem 820/520 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 820/520 mm

Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	820x520x200	mm
-------------------------------------------------------	-------------	----

- Restantes características técnicas iguais ao modelo M5 LL.

- Other technical characteristics similar to the M5 LL model.



M5 SLS (cód. 2101.246.)

henkovac



Máquina de embalar a vácuo, selagem 820/2x 520 mm
Vacuum packing machine, sealing bar 820/2x 520 mm

Dimensão útil câmara (LPA) / Net usable chamber (WDH)	820x520x200	mm
-------------------------------------------------------	-------------	----

- Restantes características técnicas iguais ao modelo M5 LL.

- Other technical characteristics similar to the M5 LL model.

Opcionais para máquinas de embalar a vácuo M5 / Optionals for vacuum packing machine M5

Sensor (somente com controlador de 10 programas) / Sensor (only with 10 programs)

Soft air (somente com controlador de 10 programas) / Soft air (only with 10 programs)

Injeção de gás (somente com controlador de 10 programas) / Gas flush (only with 10 programs)

Valores válidos para opcionais fornecidos com o equipamento / Valid values for optional supplied with the equipment



Sacos para embalar a vácuo

Consulte página 82.

Vacuum bags

Consult page 82.


FRESH 33 (cód. 2101.459.001)

MAGNUS®

V 230V


- Estrutura em aço inoxidável.
- Display com led.
- Funcionamento automático.
- Preparado para funcionar com recipientes para líquidos.

Máquina de embalar a vácuo por aspiração externa, selagem 330 mm
External suction vacuum machine, sealing bar 330 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	390x300x180	mm
Potência / Power	0.38	kW
Bomba autolubrificante / Self lubricating pump	16	l/m
Bomba de vácuo / Vacuum pump	0.8	mbar
Peso/ Weight	6	kg

- Structure made in stainless steel.
- Digital with led.
- Automatic working function.
- Ready to work with jars for liquids.


FRESH43 (cód. 2101.459.002)

MAGNUS®

V 230V


- Estrutura em aço inoxidável.
- Display com led.
- Funcionamento manual ou manual.
- Preparado para funcionar com recipientes para líquidos.

Máquina de embalar a vácuo por aspiração externa, selagem 430 mm
External suction vacuum machine, sealing bar 430 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x295x180	mm
Potência / Power	0.45	kW
Bomba autolubrificante / Self lubricating pump	28	l/m
Bomba de vácuo / Vacuum pump	0.8	mbar
Peso/ Weight	8.5	kg

- Structure made in stainless steel.
- Digital with led.
- Manual / automatic working function.
- Ready to work with jars for liquids.

Vácuo: extração externa

Vacuum: external suction



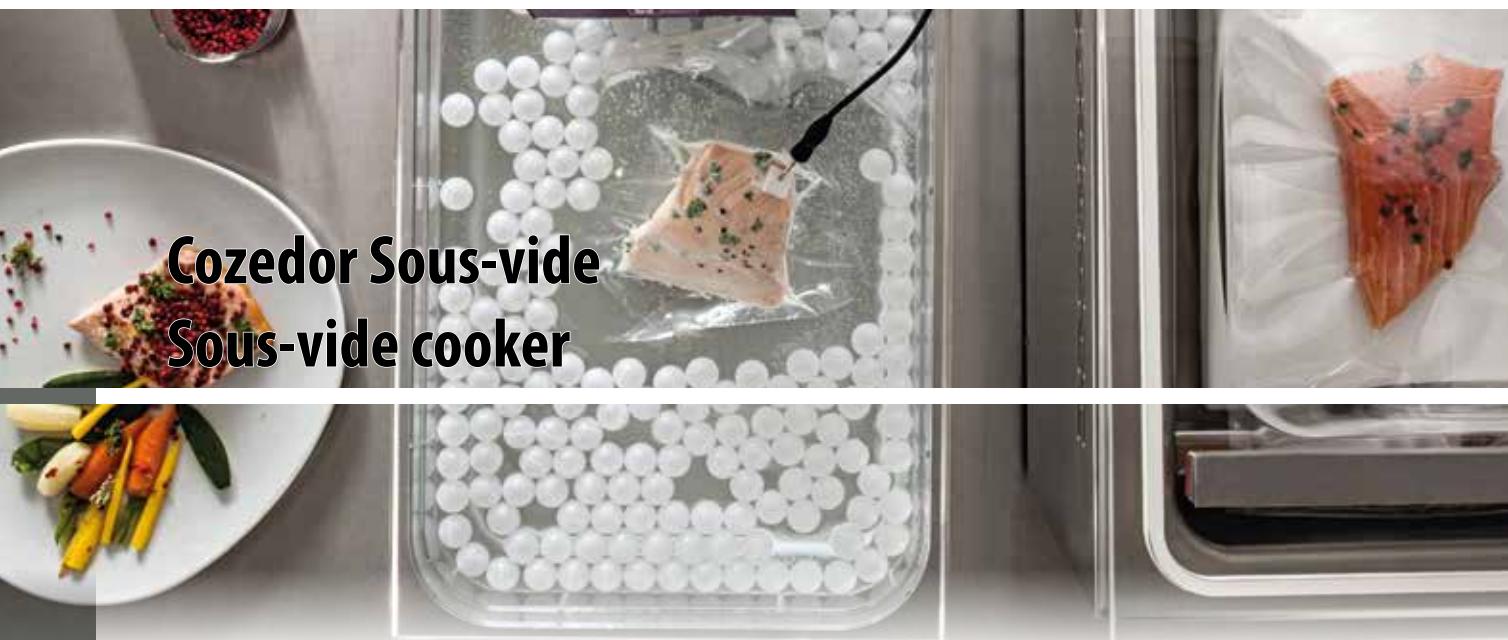
- Kit composto por container GN, tampa em acrílico com vedante, válvula e tubo de sucção.
- Utilizável nos modelos B27.06, D35.12 e C42.20.

- Kit composed by GN containers, plexiglas lid with seal, valve and suction tube.
- Suitable for B27.06, D35.12 and C42.20 models.

Vácuo: extração externa / Vacuum: external suction

cód. 2190.459.004	Kit vácuo para extração externa 1/1 Vacuum kit for external suction 1/1
cód. 2190.459.005	Kit vácuo para extração externa 1/2 Vacuum kit for external suction 1/2
cód. 2190.459.006	Kit vácuo para extração externa 1/3 Vacuum kit for external suction 1/3





Cozedor Sous-vide

Sous-vide cooker

Programação intuitiva:

- Fácil acesso ao menu para uma configuração rápida e intuitiva dos parâmetros dos programas.

Elevada precisão de cozedura:

- Configuração dos ciclos de cozedura com uma precisão de $\pm 0.1^\circ\text{C}$ ($\pm 32.18^\circ\text{F}$) e programação offset para o controlo da temperatura.

Monitorização contínua:

- Display com visualização cíclica dos valores de temperatura da água, do interior do produto e tempo de cozedura detetados durante o ciclo de trabalho.

Estrutura robusta:

- Carroçaria fabricada totalmente em aço inoxidável AISI 304, conforme as normas profissionais.

Sonda de temperatura:

- Programa especial para monitorização da temperatura no centro do produto através da sonda de alta precisão.

Uniformidade da temperatura:

- Ventilador de termo circulação para assegurar uma temperatura constante da água no interior do recipiente de cozedura.

10 Programas:

- Memorização dos parâmetros de cozedura para um funcionamento mais rápido e uma maior facilidade de uso.

Offset:

- Configuração de um valor a partir de $\pm 3.0^\circ\text{C}$ ($\pm 37.4^\circ\text{F}$) para a medição precisa da temperatura da água e maior controlo de cozedura.

Delta:

- Seleção da diferença máxima admissível entre a temperatura da água na cuba e a temperatura lida pela sonda para uma cozedura uniforme de alimentos.

ECO mode:

- Modo de funcionamento especial desenvolvido para que a máquina funcione com regimes de baixo consumo, inclusive durante um ciclo já iniciado.

Intuitive setting:

- Easy access to the menu for a fast and intuitive program parameters setting.

High precision cooking:

- Cooking cycles setting with accuracy of $\pm 0.1^\circ\text{C}$ ($\pm 32.18^\circ\text{F}$) and offset program for temperature control.

Continuous monitoring:

- Panel with cyclic display of water and core food temperature values as well as cooking time, detected during the working cycle.

Heavy-duty bodywork:

- Entirely made of stainless steel AISI 304, according to professional standards.

Core probe:

- Special program for monitoring product core temperature by using a high-precision probe.

Temperature uniformity:

- Thermo-circulation fan to ensure a constant water temperature in the cooking tank.

10 Programs:

- Setting of cooking parameters for a faster operation and a easier use.

Offset:

- Set a value to $\pm 3.0^\circ\text{C}$ ($\pm 37.4^\circ\text{F}$) for high accuracy of water temperature detection and cooking control.

Delta:

- Selection of the maximum permissible difference between the detected temperature of the water in the tank and the temperature detected by the probe for a uniform cooking of the food.

ECO mode:

- Special functioning mode designed to run machine at low consumption capacity, even during the working cycle.


SV50 (cód. 2106.459.001)
MAGNUS®
e
V 230V

**Cozedor Sous-vide, 10 programas
Sous-vide cooker, 10 programs**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	150x240x380	mm
Potência máxima total / Total maximum power	2.1	kW
Capacidade de aquecimento a 95°C / Heating capacity at 95 °C	50	l
Intervalo de temperaturas / Temperature range	0.1 / 95	°C
Precisão de temperatura / Temperature precision	± 0.1	°C
Peso / Weight	4	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Aviso do nível mínimo de água.
- Início retardado.
- Alarme de temperatura de cozedura alcançada.
- Offset para controlo da temperatura.

- Structure made in stainless steel.
- Minimum water level warning alarm.
- Delayed start.
- Alarm for cooking temperature reached level.
- Offset temperature control.

Opcionais para o cozedor Sous-vide/ Optionals for sous-vide cooker

cód. 2190.459.002

 Sonda de temperatura
 Probe for cooking temperature control


cód. 2190.459.003

 Bolas de polipropileno, 500 unidades
 Polypropylene balls, 500 units

**Sacos para embalar a
vácuo**

Consulte página 82.

Vacuum bags

Consult page 82.


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

Sacos para embalar a vácuo

Vacuum bags

- Especialmente desenvolvidos para o uso profissional de máquinas de embalar a vácuo.
- Outras dimensões e espessuras sob consulta.

- Specially developed for use in professional vacuum chamber machines.
- Other sizes and thicknesses on request.

Sacos para embalar a vácuo, 90 µ • Vacuum bags, 90 µ

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Espessura Thickness	Material Material	Unidades por caixa Units per package
2190.733.065	120x250 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.004	120x300 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.026	170x250 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.037	200x250 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.019	200x300 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.028	250x300 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.027	250x350 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.030	250x450 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.020	300x400 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.031	350x400 mm	90 µ	PA/PE	300
2190.733.006	350x450 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.007	350x500 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.060	400x500 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.005	400x600 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.022	500x900 mm	90 µ	PA/PE	300

Sacos para embalar a vácuo, 140 µ • Vacuum bags, 140 µ

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Espessura Thickness	Material Material	Unidades por caixa Units per package
2190.733.045	150x300 mm	140 µ	PA/PE	1000
2190.733.046	280x350 mm	140 µ	PA/PE	250

Sacos frisados para embalar a vácuo, 90 µ • External vacuum bags, 90 µ

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Espessura Thickness	Material Material	Unidades por caixa Units per package
2190.205.055	140x200 mm	90 µ	PA/PE	50
2190.205.056	140x300 mm	90 µ	PA/PE	50
2190.205.068	150x250 mm	90 µ	PA/PE	50
2190.205.062	200x300 mm	90 µ	PA/PE	50
2190.205.054	250x350 mm	90 µ	PA/PE	50
2190.205.058	300x400 mm	90 µ	PA/PE	50

! **Atenção: As quantidades por caixa podem ser alteradas pelo fornecedor sem aviso prévio. Verifique na confirmação da encomenda.**
Attention: Quantity per package may be changed by the supplier without notice. Always confirm the quantity in your order confirmation.