



CATÁLOGO GERAL

2017 / 2018



HO.RE.CA
ELECTROLUX
PROFESSIONAL

HORECA ELECTROLUX PROFESSIONAL



LAVANDARIA ELECTROLUX PROFESSIONAL



003 HORECA ELECTROLUX PROFESSIONAL**006 CONFEÇÃO MODULAR**

- 008 GAMA XP 700
 - 008 FOGÕES DE BANCADA
 - 011 GRELHADORES DE BANCADA
 - 012 FRY TOP DE BANCADA
 - 014 FRITADEIRAS DE BANCADA
 - 015 BANHO-MARIA DE BANCADA
 - 016 ELEMENTOS NEUTROS /BASES
 - 018 FOGÕES SOBRE FORNO
 - 020 FOGÕES MULTIFUNÇÕES
 - 021 GRELHADORES SOBRE BASE
 - 022 COZEDORES MULTIPRODUTOS
 - 024 FRITADEIRAS SOBRE ARMÁRIO
 - 026 FRIGIDEIRAS BASCULANTES
- 030 GAMA XP 900
 - 030 FOGÕES DE BANCADA
 - 033 FRY TOP DE BANCADA
 - 034 GRELHADORES DE BANCADA
 - 036 BANHO-MARIA DE BANCADA
 - 038 ELEMENTOS NEUTROS/ BASES
 - 040 BASES REFRIGERADAS E DE CONGELAÇÃO
 - 042 FOGÕES SOBRE FORNO
 - 047 FOGÕES MULTIFUNCIONAIS
 - 048 FRY TOP SOBRE FORNO
 - 049 GRELHADORES POWERGRILL
 - 050 COZEDORES MULTIPRODUTOS
 - 052 FRITADEIRAS
 - 056 FRIGIDEIRAS BASCULANTES
 - 058 MARMITAS CÍLINDRICAS

062 FORNOS CONVECTORES

- 063 FORNOS CONVECTORES A AR FORÇADO
 - 063 FORNOS ACF 3 GRELHAS
 - 063 FORNOS 6 GN 1/1
 - 065 FORNOS 10 GN 1/1
 - 066 FORNOS 10 GN 2/1
 - 068 FORNOS 20 GN 1/1
 - 069 FORNOS 20 GN 2/1
- 070 FORNOS CONVECTORES MISTOS
 - 071 FORNOS 6 GN 1/1
 - 072 FORNOS 10 GN 1/1
 - 073 FORNOS 10 GN 2/1
 - 077 FORNOS 20 GN 1/1
 - 078 FORNOS 20 GN 2/1
 - 080 ACESSÓRIOS FORNOS

082 ABATEDORES DE TEMPERATURA

- 083 ABATEDORES DE TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO / CONGELAÇÃO
- 085 AIR-O-CHILL 6 GN 1/1
- 086 AIR-O-CHILL 10 GN 1/1
- 087 AIR-O-CHILL 10 GN 2/1
- 088 AIR-O-CHILL 20 GN 1/1
- 090 AIR-O-CHILL 20 GN 2/1

096 REFRIGERAÇÃO

- 096 ARMÁRIOS FRIGORÍFICOS DE BANCADA
- 097 ARMÁRIOS FRIGORÍFICOS
- 110 BANCADAS DE REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO
- 114 PRODUTORES DE GELO

118 LAVAGEM DE LOUÇA

- 120 DE BAR
- 122 SOB BANCADA
- 126 TIPO CAPOTA
- 133 CESTO ARRASTADO COMPACTA
- 137 CESTO ARRASTADO MODULAR
- 144 PREPARAÇÃO DINÂMICA
- 145 CORTADORES
- 146 COMBINADO MISTURADOR / CORTADOR
- 147 EMBALADOR DE VÁCUO

148 LIBERO LINE

- 150 PLACAS
- 152 WOK
- 153 GRELHADORES
- 154 PANINI
- 156 PONTO MÓVEL LIBERO
- 158 VARIO LINE HP
- 159 VÁRIAS

159 LAVANDARIA ELECTROLUX PROFESSIONAL**161 LINHA SEMI-PROFISSIONAL**

- 162 MY PRO
- 163 MÁQUINAS DE LAVAR E SECAR

164 MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA DE BAIXA CENTRIFUGAÇÃO

- 165 Kg: 8 11 14 20

166 HIDROEXTRATORES**167 MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA DE ALTA CENTRIFUGAÇÃO**

- 168 Kg: 7 8 11 13 18 27 33
- 169 Kg: 45 65 90 120

170 MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA COM BARREIRA ASSÉPTICA

- 171 Kg: 13 20 27 35
- 172 Kg: 50 65
- 173 Kg: 75 90 110

174 SECADORES DE ROUPA

- 175 Kg: 10,5 13,9 16 19,4 30,5
- 176 Kg: 37,5 45 65 2x16

177 CALANDRAS

- 178 CALANDRAS NORMAIS - DIÂMETRO 230MM
- 179 CALANDRAS COM SECAGEM - DIÂMETRO 330MM
- 180 CALANDRAS COM SECAGEM - DIÂMETRO 479MM

182 MÁQUINAS PARA SELF-SERVICE

- 183 MÁQUINAS DE LAVAR: BAIXA E ALTA CENTRIFUGAÇÃO
- 184 SECADORES DE ROUPA
- 185 SISTEMAS DE PAGAMENTO



Electrolux

CONFECCÃO MODULAR

700 XP

A Electrolux, fundada em 1918 na cidade Sueca de Estocolmo, é hoje em dia uma empresa global e líder mundial no fabrico de electrodomésticos e equipamentos hoteleiros de mais de 30 marcas próprias, vendendo mais de 40 milhões de produtos por ano em mais de 150 países.

A Electrolux Professional é o único fabricante no mundo, capaz de fornecer cozinhas profissionais completas, de elevado desempenho com apenas uma marca.

A gama 700XP engloba mais de 100 modelos de 700mm de profundidade concebidos para garantir elevados níveis de desempenho, fiabilidade, economia de energia, normas de segurança e operações ergonómicas em qualquer cozinha profissional.



YouTube

Saiba mais
antes de comprar.



ISSUU

Saiba mais
antes de comprar.



FOGÕES DE BANCADA



371001



Gás

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
371000 E7GCGD2C00	400x730x250	11
2 queimadores (2 x 5,5kW cada). 20kg.		
371001 E7GCGH4C00	800x730x250	22
4 queimadores (4 x 5,5kW cada). 38kg		
371004 E7GGL6C00	1200x730x250	33
6 queimadores (6 x 5,5kW cada). 55Kg		



371015



Eléctrico

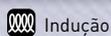
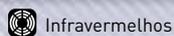
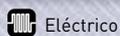
Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
371014 E7ECEd2R00	400x730x250	5,2
2 placas redondas (2 x 2,6kW cada). 20kg. 400V		
371015 E7ECEH4R00	800x730x250	10,4
4 placas redondas (4 x 2,6kW cada). 40kg. 400V		
371017 E7ECEH4Q00	800x730x250	10,4
4 placas quadradas (4 x 2,6kW cada). 40kg. 400V		
371019 E7ECEL6R00	1200x730x250	15,6
6 placas redondas (6 x 2,6kW cada). 60kg. 400V		

“Flower Flame” - Sistema exclusivo da Electrolux Professional que permite uma regulação precisa da chama de acordo com o diâmetro do recipiente, de 10 a 40cm, evitando a dispersão pela área de trabalho.



YouTube

Saiba mais antes de comprar.



HP Alta Potência

700 XP

FOGÕES DE BANCADA (CONTINUAÇÃO)



371024



371021



Vitre

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
371024 E7IRED2000	400x730x250	4,4
2 placas vitrocerâmicas (2 x 2,2kW cada). 15kg. 400V		
371025 E7IREH4000	800x730x250	8,8
4 placas vitrocerâmicas (4 x 2,2kW cada). 35 kg. 400V		



Indução

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
371020 E7INED2000	400x730x250	7
2 placas (2 x 3,5 kW cada). 20kg. 400V		
371021 E7INEH4000	800x730x250	14
4 placas (4 x 3,5kW cada). 40kg. 400V		
371175 E7INED200P	400x730x250	10
2 placas (2 x 5kW cada). 20kg. 400V		
371176 E7INEH400P	800x730x250	20
4 placas (4 x5kW cada). 40kg. 400V		

WOK DE INDUÇÃO



371177

A escolha perfeita para vegetais salteados e receitas asiáticas.

- Vitrocerâmica super-resistente para utilização intensiva.
- Para recipientes wok de indução.
- A nova zona de indução de alta potência de 5kW permite cozinhar mais rápido e obter melhores texturas.



Indução



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kg	Volt.
371177 E7INEDW00P	400x730x250	5	20	400V

FOGÃO HP SPICY



371023

Tudo o que precisa para “apimentar” as suas receitas à distância de um braço.

- Zonas de indução independentemente controladas de 230 mm de diâmetro e 3,5 kW de potência, permitindo uma confeção muito rápida, uma alta eficiência e evita a dispersão do calor.
- O painel de controlo com 9 níveis de potência diferentes permite uma confeção fácil e precisa.
- Este modelo permite colocar por trás um suporte para recipientes que se pode encher com gelo e manter os ingredientes frescos. Também incorpora um tubo de descarga.



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
371023 E7INEH2FOP	800×730×250	10
2 zonas de indução e alçado para condimentos (2 x 5kW cada), 40kg. 400V		

PLACAS RADIANTES DE BANCADA



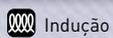
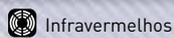
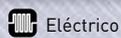
371007



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
371007 E7STGH1000	800×730×250	7
placa radiante. 65kg		
371011 E7STGH3000	800×730×250	14,6
placa radiante (3,8kW) e 2 queimadores (2 x 5,5kW cada). 55kg		
371012 E7STGL5000	1200×730×250	25,6
placa radiante central (3,8kW) com 2 queimadores à esquerda e 2 queimadores à direita (4 x 5,5kW cada). 70kg		

Fogão de bancada indução HP “Spicy” - A placa de indução horizontal de bancada com duas zonas de indução frontais de 5 kW cada e um suporte de condimentos para 6 recipientes GN1/9. Ideal para confeção frontal e elaboração de molhos.





GRELHADORES DE BANCADA



371043



Gás

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

- (371044) 1x raspador para placa lisa
- (371045) 1x raspador para placa lisa

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
371042 E7GRGDGC0P Grelhador de bancada. 32kg.	400x730x250	7
371043 E7GRGHGC0P Grelhador de bancada. 60kg.	800x730x250	14
371044 E7GRDLC00 Grelhador de bancada com Pedra lávica. 32kg.	400x730x250	7
371045 E7GRHLC00 Grelhador de bancada com Pedra lávica. 64kg.	800x730x250	14



371240



Eléctrico

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
371239 E7GREDEGS0U Grelhador de bancada. 32kg. 400V	400x730x250	4
371240 E7GREHGS0U Grelhador de bancada. 42kg. 400V	800x730x250	8

Grelhador de bancada - Alta eficiência do novo sistema radiante e regulação mais precisa do nível de potência. Grelhas facilmente removíveis podem ser lavadas na máquina de lavar louça.



FRY TOP DE BANCADA



371029



371041



371186



Gás

Código Modelo	mm (LxPxÁ)	kW
371029 E7FTGDS500	400×730×250	7
Horizontal lisa. 40kg		
371030 E7FTGDSR00	400×730×250	7
Horizontal nervurada. 40kg		
371037 E7FTGDC500	400×730×250	7
Horizontal cromada lisa e controlo termostático. 40kg.		
371031 E7FTGH5500	800×730×250	14
Horizontal lisa. 70kg		
371032 E7FTGH5P00	800×730×250	14
Horizontal cromada lisa 2/3 lisa e com 1/3 de placa nervurada. 70kg		
371038 E7FTGHCS00	800×730×250	14
Horizontal cromada lisa e controlo termostático. 70kg		
371041 E7FTGHCP00	800×730×250	14
Horizontal cromada lisa 2/3 lisa e com 1/3 nervurada e controlo termostático. 70kg		



Eléctrico

Código Modelo	mm (LxPxÁ)	kW
371184 E7FTEDS10	400×730×250	4.2
Horizontal lisa e controlo termostático. 40kg. 400V		
371193 E7FTEDCS10	400×730×250	4.2
Horizontal cromada lisa e controlo termostático. 40kg. 400V		
371192 E7FTEDHS10	400×730×250	4.2
Horizontal lisa e controlo termostático. 40kg. 400V		
371185 E7FTEDSR10	400×730×250	4.2
Horizontal nervurada e controlo termostático. 40kg. 400V		
371186 E7FTEHSS10	800×730×250	8.4
Horizontal lisa e controlo termostático. 70kg. 400V		
371194 E7FTEHCS10	800×730×250	8.4
Horizontal cromada lisa e controlo termostático. 70kg. 400V		
371187 E7FTEHSP10	800×730×250	8.4
Horizontal lisa com 1/3 de placa nervurada e controlo termostático. 70kg. 400V		
371197 E7FTEHCPI0	800×730×250	8.4
Horizontal cromada lisa com 1/3 de placa nervurada e controlo termostático. 70kg. 400V		



ICY-HOT A 1ª BASE CONGELADORA COM GRELHADOR

A mais recente inovação e única no mercado, o IcyHot é um sistema que permite a combinação de um grelhador de alta produtividade ou grelhador de contacto com a nova base refrigeradora-congeladora. Aumentar a produtividade e maximizar o fluxo de trabalho, eliminando o tempo necessário para retirar os ingredientes do frigorífico ou do congelador. Basta escolher o seu menu e configurar a base como um frigorífico ou como um congelador, de acordo com suas necessidades. Mais informações sobre o ICYHOT na página 41

FRITADEIRAS DE BANCADA



371067



Gás

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

(371066) 1x Cesto para fritadeiras de 7 litros.
(371067) 2x Cesto para fritadeiras de 7 litros.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Lts	Cestos
371066 E7FRGD1B00	400×730×250	7	7	1
7 litros. 1 cuba em "V" (queimadores exteriores) e cestos. 30kg				
371067 E7FRGH2B00	800×730×250	14	14	2
7+7 litros. 2 cubas em "V" (queimadores exteriores) e cestos. 60kg				



371075



Eléctrico

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

(371075) 1x Cesto para fritadeiras de 7 litros.
(371079) 1x Cesto para fritadeiras de bancada de 12 litros.
(371076) 2x Cesto para fritadeiras de 7 litros.
(371080) 2x Cesto para fritadeiras de bancada de 12 litros.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Lts	Cestos
371075 E7FRED1B00	400×730×250	5,4	7	1
7 litros. 1 cuba em "V", 1 cesto e resistências no exterior da cuba. 30kg. 400V				
371079 E7FRED1E00	400×730×250	8,7	12	1
12 litros. 1 cuba, 1 cesto e resistências no interior da cuba. 25kg. 400V				
371076 E7FREH2B00	800×730×250	10,8	14	2
7+7 litros. 2 cubas em "V", 2 cestos e resistências no exterior da cuba. 55kg. 400V				
371080 E7FREH2E00	800×730×250	17,4	24	2
12+12 litros. 2 cubas, 2 cestos e resistências no interior da cuba. 45kg. 400V				



371074

Duas cubas independentes em 400mm para total flexibilidade de confeccão.

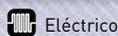


Eléctrico

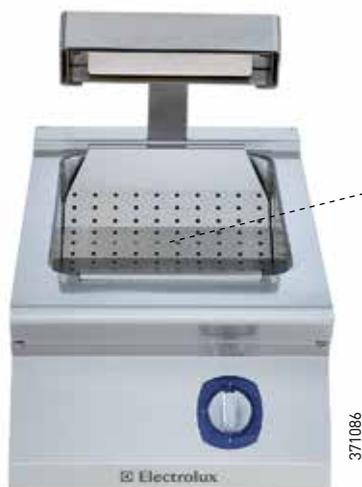
ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

(371074) 2 cestos para fritadeiras eléctricas de 2x5 litros.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Lts	Cestos
371074 E7FRED2A00	400×730×250	9	10	2
2x5 litros. 2 cubas, 2 cestos e resistências no interior das cubas. 20kg. 400V				



SECADOR DE FRITOS DE BANCADA



Resistência de infravermelhos, recipiente GN 1/1 H=150mm e fundo falso perfurado.



Eléctrico

Código Modelo	mm [LxPxA]	kW	kg	Volt.	H mm
371086 E7C5PDC000	400×730×250	1	20	230V	150

BANHO-MARIA DE BANCADA



Eléctrico

Código Modelo	mm [LxPxA]	kW
371096 E7BMEDB000	400×730×250	1,5
1 cuba para recipiente GN1/1, H=150mm. 20kg. 230V		
371097 E7BMEHB000	800×730×250	3
1 cuba para recipiente GN2/1, H=150mm. 27kg. 400V/2N/50-60HZ		

SABIA QUE...

- Os banho-maria são usados para manter os alimentos cozinhados à temperatura de servir, usando água quente.
- Têm resistências Incoloy blindadas de aquecimento posicionadas por baixo da base da cuba.
- A cuba da água é perfeitamente soldada na parte superior do aparelho.
- O nível de abastecimento de água é marcado no lado posterior da cuba.
- A unidade dispõe de recarga manual da cuba.

- A temperatura da água é controlada por um termóstato com valor de temperatura máxima de 90 ° C.
- Os principais compartimentos estão localizados na frente da unidade para facilitar a manutenção.
- Todos os painéis exteriores em aço inox com acabamento Scotch Brite.
- Bancada em aço inoxidável, peça única prensada de 1,5mm.
- Modelo com rebordos laterais em ângulo recto para permitir nivelar o encaixe das juntas entre as unidades, eliminando as fendas e a possibilidade de acumulação de sujidade.

700 XP

ELEMENTOS NEUTROS



371118

Código Modelo	mm (LxPxA)	Módulo
371115 E7WTNBN000 frente fechada. 6kg	200×730×250	1/4
371116 E7WTNDN000 frente fechada. 10kg	400×730×250	1/2
371118 E7WTNHN000 frente fechada. 18kg	800×730×250	1

ELEMENTOS NEUTROS COM GAVETA



371119

Código Modelo	mm (LxPxA)	Módulo
371117 E7WTNDN00E frente fechada com gaveta. 15kg	400×730×250	1/2
371119 E7WTNHN00E frente fechada com gaveta. 25kg	800×730×250	1

BASES ABERTAS



371113

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	Módulo
371210 E7BANB00C0	200×550×600	7	1/4
371112 E7BAND0000	400×550×600	10	1/2
371113 E7BANH0000	800×550×600	15	1
371114 E7BANL0000	1200×550×600	23	1+1/2

Acessórios

Código Modelo		mm (LxPxA)	kg
206350 D00REL	Porta para base aberta	400×40×440	6
206244 KSRV	2 Suportes + Guias para 6 GN 1/1 e GN 2/1	400×700×250	2,6
206245 KMOCE	Suporte central para armários 800/1200mm	50×50×420	0,45
206259 KGRV	Kit de aquecimento eléctrico Potência 0,65kW 230V/1N/50Hz	360×610×60	3

BASES FECHADAS



Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	Módulo
371210 E7BAN00C0	200x550x600	7	1/4

BASES REFRIGERADAS E DE CONGELAÇÃO



NOVO! TODOS os modelos são agora compatíveis com qualquer equipamento da linha XP700 de bancada.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kg
371255 E7BAPL00RE	1200x700x600	0,5	95
2 gavetas 2GN1/1 +10 -2°C. Conservação. 230V			
371256 E7BAPL00RD	1200x700x600	0,5	95
2 portas +10 -2°C. Conservação. 230V			
371257 E7BAPL00RE	1600x700x600	0,5	110
3 gavetas +10 -2°C. Conservação. 230V			
371258 E7BAPL00RD	1600x700x600	0,5	110
3 portas 3GN1/1 +10 -2°C. Conservação. 230V			
371260 E7BAPL00RH	1200x700x600	0,5	95
4 gavetas 4GN1/1 +10 -2°C. Conservação. 230V			
371261 E7BAPL00RH	1600x700x600	0,5	110
6 gavetas 6GN1/1 +10 -2°C. Conservação. 230V			
371259 E7BAPL00S0	1200x700x600	0,6	95
2 gavetas -15 -20°C. Congelação. 230V			

371256

SABIA QUE...

- Todos os modelos para confecção de bancada podem ser facilmente instalados nas bases frigoríficas e congeladoras.
- Painéis exteriores são em aço inoxidável com acabamento Scotch Brite.
- Os pés são em aço inoxidável são ajustáveis até 50mm em altura.
- Gavetas grandes em aço inoxidável e suportes telescópicos nas portas.
- Termostato, luz indicadora de descongelação e interruptor ON/OFF.
- Intervalo de temperatura interna de -2° a +10°C (bases frigoríficas) e de -15° a -20°C (base congeladora).

- As calhas anti-inclinação podem receber recipientes GN1/1.
- Circulação de ar forçado para um arrefecimento rápido e uma distribuição uniforme da temperatura.
- Sem CFC (tipo de refrigerante ecológico: R404a - gás em espuma: ciclopentano).
- IPX4 protecção contra a água.
- O design especial dos botões de comando e dos aros garante a protecção contra infiltrações de água.
- 98% reciclável por peso.

Mais informações sobre o ICYHOT na página 41

FOGÕES SOBRE FORNO



371003

Queimadores de alta eficiência "chama em flôr" que se adapta ao fundo do recipiente.

- Permitem que a chama seja regulada com precisão e forneça a quantidade adequada de calor aos tachos e panelas de tamanhos desde 10cm até ao máximo de 40cm de diâmetro.
- Forno eléctrico com comutador para controlar as resistências superiores e inferiores. Termostato regulável de 140° a 300°C e potência de 6 kW.
- Câmara do forno em aço inox com 3 níveis de guias para acomodar recipientes GN2/1.



Gás

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:
 (371002) (371003) 1x grelha cromada GN 2/1.
 (371005) (371006) 1x grelha cromada GN 2/1.

Código Modelo	mm [LxPxA]	kW
371002 E7GCGH4CG0	800x730x850	28
4 queimadores (4 x 5,5kW cada) e forno a gás (6kW). 80kg		
371003 E7GCGH4CE0	800x730x850	22
4 queimadores (4 x 5,5kW cada) e forno eléctrico (6kW). 80kg. 400V		
371005 E7GCGL6C10	1200x730x850	39
6 queimadores (6 x 5,5kW cada) e forno a gás (6kW). 120kg		
371006 E7GCGL6C20	1200x730x850	33
6 queimadores (6 x 5,5kW cada) e forno eléctrico (6kW). 120kg. 400V		



371016



Gás, Eléctrico ou Indução?

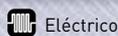
Veja uma corrida até
fervir um litro de água?



Eléctrico

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:
 (371016) (371018) 1x grelha cromada GN 2/1.

Código Modelo	mm [LxPxA]	kW
371016 E7ECEH4RE0	800x730x850	16,4
4 placas redondas (4 x 2,6kW cada) e forno eléctrico (6kW). 95kg. 400V		
371018 E7ECEH4QE0	800x730x850	16,4
4 placas quadradas (4 x 2,6kW cada) e forno eléctrico (6kW). 105kg. 400V		



FOGÕES SOBRE FORNO (continuação)



371026

Superfície de confecção de vitrocerâmica Ceran® de 6 mm de espessura com 4 zonas de aquecimento fornece potência, rapidez, eficiência e soluções fáceis de limpeza.

- Com o topo de confecção selado para evitar infiltrações construído a partir de uma só peça em aço inoxidável AISI 304 de 1,5mm prensado com cantos lisos arredondados para facilitar a limpeza completa do equipamento.

- Zonas de aquecimento de 230mm de 2,2kw cada controladas independentemente permitem rápida transferência de calor e a seleção da área de aquecimento segundo o tamanho do recipiente.

- Forno eléctrico com comutador para controlar as resistências superiores e inferiores. Termostato regulável de 140° a 300°C e potência de 6 kW.

- Câmara do forno em aço inox com 3 níveis de guias para acomodar recipientes GN2/1.



Vidro

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

(371026) 1x grelha cromada GN 2/1.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
371026 E7IREH40E0	800x730x850	14,8

4 placas vitrocerâmicas (4 x 2,2kW cada) e forno eléctrico (6kW). 85kg. 400V

PLACAS MISTAS SOBRE FORNO



371009



Gás

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

(371008) (371009) (371010)

1x grelha cromada GN 2/1.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
371008 E7STGH10G0	800x730x850	13
placa radiante (7kW) com forno a gás (6kW). 95kg		
371009 E7STGH30G0	800x730x850	20,6
placa radiante (3,8kW) com 2 queimadores (2 x 5,5kW cada) e com forno a gás (6kW). 90kg		
371010 E7STGL3010	1200x730x850	24
placa radiante (7kW) com 2 queimadores (2 x 5,5kW cada), com forno a gás (6kW) e armário aberto. 140kg		

FOGÕES MULTIFUNÇÕES



371106

Cozinhe a seco ou em líquido no mesmo equipamento.

- Pode ser usado como um grelhador de contacto, uma frigideira, uma marmitta ou um banho-maria. Uma mais valia para uma cozinha que necessite de muita flexibilidade.

- Com superfície em aço composto, 1 camada de 3mm e aço inoxidável AISI 316 em cima de 1 camada de 12mm de aço macio.



Gás

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

(371105) (371106)

1x raspador para placa lisa; 1x lâminas com lados redondos para raspador.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
371105 E7MFGDDDD00	400x730x850	7
Superfície em aço composto. 11 Litros. 45Kg. 400V		
371106 E7MFGHDI00	800x730x850	14
Superfície em aço composto. 22 Litros. 80Kg. 400V		



Eléctrico

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

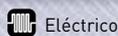
(371105) (371106) (371109) (371110)

1x raspador para placa lisa; 1x lâminas com lados redondos para raspador.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
371109 E7MFEEDD00	400x730x850	5
Superfície em aço composto. 11 Litros. 40Kg. 400V		
371110 E7MFEHDI00	800x730x850	10
Superfície em aço composto. 22 Litros. 75Kg. 400V		

Fogão Multifunções - Quatro equipamentos num só é uma mais-valia para quem precisa de mais flexibilidade na cozinha. Pode ser utilizado como um grelhador de contacto, uma frigideira, uma marmitta ou um banho-maria.





GRELHADORES SOBRE BASE



371238



371242

Sistema de aquecimento radiante altamente eficiente.

- O calor é irradiado para os defletores de calor e para a grelha de confeção, garantindo assim uma temperatura uniforme em toda a superfície de confeção para obter grelhados com resultados excelentes.
- A superfície de confeção atinge uma temperatura extremamente elevada e os sucos são rapidamente selados, mantendo o interior do alimento, húmido e succulento.
- As placas radiantes são de aço AISI 441, resistentes a temperaturas extremas evitando a sua deterioração e amovíveis, permitindo um fácil acesso aos queimadores para facilitar a limpeza.
- Grelhas multi-usos de ferro fundido podem ser utilizadas de ambos os lados, um lado para carne e o outro lado para peixe e vegetais.
- Todos os modelos possuem extremidades em ângulo recto cortadas a laser para permitir encastrar perfeitamente as juntas entre as unidades, eliminando folgas e possíveis acumulações de sujidade.
- Protecções contra salpicos amovíveis cobrem a parte de trás e os lados da superfície de cozedura e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.



Gás

Código Modelo	mm (LxPxÁ)	kW
371237 E7GRGDGCFU	400x730x850	8
Grelhador sobre base. 40kg.		
371238 E7GRHGCFU	800x730x850	16
Grelhador sobre base. 75kg.		



Eléctrico

Código Modelo	mm (LxPxÁ)	kW
371241 E7GREDDGCFU	400x730x850	6
Grelhador sobre base. 40kg. 400V		
371242 E7GREHGGCFU	800x730x850	12
Grelhador sobre base. 75kg. 400V		

COZEDORES MULTIPRODUTOS



371091



371098

- **Exclusivo EnergyControl:** um comando de potência que regula o nível de fervura com precisão e otimiza o consumo de energia.
- **ESD disponível como acessório:** o dispositivo de poupança de energia utiliza o calor ainda presente na água drenada para pré-aquecer a água da torneira a 60°C, assegurando assim uma temperatura e fervura constante da água.
- O sobrefluxo garante a desnatação da espuma através de um enchimento contínuo de água que é regulado através da torneira de água manual.
- Todos os aparelhos a gás são fornecidos para poderem utilizar gás natural ou GPL. Bicos de conversão fornecidos como equipamento padrão.



Gás

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

[371090] [371091]

1x porta para armário de base aberta.

Nota: Cestos não incluídos

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Lts
371090 E7PCGD1KF0 24,5 litros. 1 cuba. 1/2 módulo. 50kg	400x730x850	11,5	24,5
371091 E7PCGH2KF0 24,5 + 24,5 litros. 2 cubas. 50kg	800x730x850	23	49



SISTEMA AUTOMÁTICO DE ELEVACÃO DO CESTO

Encontre este e outros acessórios para maximizar as operações e confeccionar até à perfeição na tabela completa de acessórios da gama XP.



Eléctrico

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

[371098] [371099]

1x porta para armário de base aberta.

Nota: Cestos não incluídos

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Lts
371098 E7PCED1KF0 24,5litros. 1 cuba. 1/2 módulo.50kg. 400V	400x730x850	6	24,5
371099 E7PCEH2KF0 24,5 + 24,5 litros. 2 cubas. 50kg. 400V	800x730x850	12	24,5 + 24,5



COZEDOR MULTIPRODUTO AUTOMÁTICO



- **A elevação automática e programada electronicamente dos cestos** faz desta unidade uma necessidade para cozinhas que pretendam padronizar os seus procedimentos de cozedura dos vários tipos de massa

- **Fogão para massa com possibilidade de regular 5 tempos diferentes de cozedura para cada cesto.** Depois de terminado o ciclo de cozedura, o cesto é automaticamente levantado da água. São fornecidos dois suportes dos cestos em aço inoxidável, cada um capaz de alojar um cesto GN 1/3. Além disso, podem ser seleccionados 4 ciclos diferentes de fervura, que vão desde o mais suave, ideal para massa caseira (fresca), até à potência máxima para os tipos de massa normais.

- **Sistema de aquecimento por infravermelhos** para garantir um elevado desempenho, colocado por baixo da cuba.
 - Termostato de segurança para evitar que a máquina funcione sem água.
 • Sistema rápido de pré-aquecimento da água da torneira até 60°C (fervedor de água de 3 kW).

A cuba em aço inoxidável AISI 316-L é soldada sem descontinuidades na parte superior do aparelho e garante elevada resistência contra o ambiente agressivo provocado pela água quente salgada.

- Plano de trabalho moldado de uma só peça em aço inoxidável de 1,5mm com cantos suaves e arredondados.
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch Brite.
- Todos os modelos possuem extremidades em ângulo recto cortadas a laser para permitir encastrar perfeitamente as juntas entre as unidades, eliminando folgas e possíveis acumulações de sujidade.
- Os pés em aço inoxidável são ajustáveis até 50mm em altura.



ACESSÓRIOS INCLUIDOS:

(371100) 1x conjunto de 2 cestos de porção única para cozedor multiproduto automático

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Lts	Cestos
371100 E7PCED1KFP	400x730x850	9	20	2

20 litros. Automático e programável com 1 cuba, 2 cestos e sistema rápido. 55kg. 400V

371100

FRITADEIRAS SOBRE ARMÁRIO



371072

Aumente consideravelmente o tempo de "vida" do seu óleo através do desenho exclusivo e patenteado das cubas em "V".



Gás

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:

- (371068) 1x porta para armário de base aberta; 1x cesto para fritadeiras de 7 litros.
- (371070) 1x porta para armário de base aberta; 1x cesto para fritadeiras de 15 litros.
- (371069) 2x porta para armário de base aberta; 2x cesto para fritadeiras de 7 litros.
- (371071) 2x porta para armário de base aberta; 2x cesto para fritadeiras de 15 litros.
- (371072) 2x cesto para fritadeiras de 14 e 34/36 litros.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Lts	Cestos
371068 E7FRGD1BF0	400x730x850	7	7	1
7 litros. 1 cuba em "V" (queimadores exteriores), 1 cesto. 40kg				
371070 E7FRGD1GF0	400x730x850	14	15	1
15 litros. 1 cuba em "V" (queimadores exteriores) e 1 cesto. 55kg				
371069 E7FRGH2BF0	800x730x850	14	14	2
7+7 litros. 2 cubas em "V", 2 cestos e resistências no exterior da cuba. 50kg				
371071 E7FRGH2GF0	800x730x850	28	30	2
15+15 litros. 2 cubas e 2 cestos. 85kg				
371072 E7FRGH1LFT	800x730x850	27,5	34	2
34 litros. 1 cuba e 2 cestos. 85kg				



371082

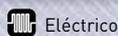


Eléctrico

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:

- (371084) 1x porta para armário de base aberta; 1x cesto para fritadeira de 15 litros.
- (371085) 2x porta para armário de base aberta; 2x cesto para fritadeira de 15 litros.
- (371077) 1x porta para armário de base aberta; 1x cesto para fritadeira de 7 litros.
- (371081) 1x porta para armário de base aberta; 1x cesto para fritadeira de 15 litros.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Lts	Cestos
371077 E7FRED1BF0	400x730x850	5,4	7	1
7 litros. 1 cuba em "V", 1 cesto e resistências no exterior da cuba. 40kg. 400V				
371078 E7FREH2BF0	800x730x850	10,8	14	2
7+7 litros. 1 cuba e 2 cestos e resistências no exterior da cuba. 60kg. 400V				
371084 E7FRED1FF0	400x730x850	8,7	14	1
14 litros. 1 cuba, 1 cesto e resistências no interior da cuba. 35kg. 400V				
371085 E7FREH2FF0	800x730x850	17,4	28	2
14+14 litros. 2 cubas e 2 cestos e resistências no interior da cuba. 81kg. 400V				
371081 E7FRED1GF0	400x730x850	10	15	1
15 litros. 1 cuba e 1 cesto e resistências no exterior da cuba. 55kg. 400V				
371082 E7FREH2GF0	800x730x850	20	30	2
15+15 litros. 2 cubas e 2 cestos e resistências no exterior da cuba. 81kg. 400V				



FRITADEIRA AUTOMÁTICA SOBRE ARMÁRIO

- **Cuba em forma de V** é ideal para cozinhas que necessitam de uma unidade versátil, eficiente e fácil de limpar, para alcançar a mesma qualidade e resultados repetidamente.

- A cuba em forma de V está equipada com elementos de aquecimento externos de elevada eficiência **garantindo uma maior duração do óleo** (quando comparada com fritadeiras com queimadores no interior da cuba), bem como uma distribuição uniforme do calor.

- **Função de derreter**, permite aquecer gordura sólida em segurança que é utilizada para fritar os alimentos.

- **Capaz de memorizar até 5 programas** de acordo com as normas HACCP com 5 temperaturas e 2 intervalos de levantamento por programa. O modelo é também composto por 2 filtros controlados independentemente.



Eléctrico

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

(371083) 1x porta para armário de base aberta;
2x cestos GN1/2 para fritadeiras de 15 litros.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Lts	Cestos
371083 E7FRED1GFP	400x730x850	10	15	2

15 litros. Automática e programável com 1 cuba em "V", 2 cestos e resistências no exterior da cuba. 60kg. 400V



371083

700 XP

FRIGIDEIRAS BASCULANTES

Solução exclusiva para confeccionar em líquido ou a seco e em grandes quantidades.



371182



Ranhura de despejo facilita as operações. Basculamento manual com controlo preciso.



Código Modelo	mm [LxPxA]	kW	Lts
371180 E7BRGHMNF0	800×730×850	16	60
60 litros em aço macio. 105kg			
371181 E7BRGHDNF0	800×730×850	16	60
60 litros superfície em aço composto. 105Kg			



Código Modelo	mm [LxPxA]	kW	Lts
371182 E7BREHMNFX	800×730×850	9,5	60
60 litros em aço macio. 105kg			
371183 E7BREHDNFX	800×730×850	9,5	60
60 litros superfície em aço composto. 105Kg			

MARMITAS



371269



Código Modelo	mm [LxPxA]	kW	Lts
371271 E7BSGHDNF0	800×730×850	14	60
60 litros. Aquecimento directo com controlo termostático de temperatura. Cuba com acabamento acetinado. 95kg. 230V			
371269 E7BSGHINF0	800×730×850	14	60
60 litros. Aquecimento indirecto com interruptor regulador de pressão. Cuba com acabamento acetinado. 100kg. 230V			
371270 E7BSGHINFR	800×730×850	14	60
60 litros. Aquecimento indirecto com interruptor regulador de pressão e reabastecimento automático. Cuba com acabamento acetinado. 100kg. 230V			



Código Modelo	mm [LxPxA]	kW	Lts
371272 E7BSEHINF0	800×730×850	9,4	60
60 litros. Aquecimento indirecto com interruptor regulador de pressão. Cuba com acabamento acetinado. 100kg. 400V			
371273 E7BSEHINFR	800×730×850	9,4	60
60 litros. Aquecimento indirecto com interruptor regulador de pressão e reabastecimento automático. Cuba com acabamento acetinado. 100kg. 400V			



THERMALINE M2M VENCE RED DOT DESIGN

A gama de confeção Thermaline M2M é a linha mais exclusiva de equipamentos de cozinha profissional da Electrolux Professional.

Fabricada na Suíça, tem acabamentos com a mesma precisão de um relógio ou uma jóia rara juntando robustez e funcionalidade com um design e simplicidade nunca antes vista em cozinhas. Venceu o prémio Red Dot Design de Produto 2014 no meio de 5000 inscrições para o galardão prémio mundial de design.

Entre as muitas inovações, os fry top têm placas Powertop com distribuição melhorada do calor, o aquacooker permite ser utilizado como sous-vide, banho maria ou cozedor de massas e o topo de confeção de utilização livre em qualquer zona da placa em contacto directo com os tachos e panelas.

Para mais informações contacte-nos pelo 219 155 600 ou horeca@comeca.pt



Electrolux

MAIS POTÊNCIA **900 XP**

Quase metade dos Chefs premiados com estrelas Michelin na Europa utilizam equipamentos Electrolux nos seus restaurantes. Poderá também encontrá-los nas cozinhas do Eataty em Nova Iorque, no Budda Bar no Senegal, no Hotel Metropole em Veneza ou no Ferrari World em Abu Dhabi, nas montanhas do Norte da Suécia, o Faviken Magasinet - o famoso restaurante do Chef Magnus Nilsson, na atarefada cozinha do Centro de Convenções de Kuala Lumpur entre muitos restaurantes e cozinhas de eleição em todo o mundo.

A gama 900XP foi concebida para garantir um nível de desempenho elevado, fiabilidade, poupança de energia, funcionamento de acordo com os padrões de segurança e ergonomia.

Estes conceitos reflectem-se através de toda a linha pela sua modularidade, construção e numerosas configurações: bancada (em base ou mesa), monobloco, em rodapé de cimento ou aço inoxidável, em ponte ou com suporte.

Graças à sua avançada tecnologia e desempenho superior, a 900XP é a solução perfeita para restaurantes e instituições que necessitam de elevada potência e produtividade.



YouTube
Saiba mais antes de comprar.



ISSUU
Saiba mais antes de comprar.

FOGÕES DE BANCADA



391000



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
391000 E9GCGD2C00	400x930x250	12
2 queimadores (2 x 6kW cada). 43kg		
391001 E9GCGD2C0M	400x930x250	20
2 queimadores (2 x 10kW cada). 43kg		
391002 E9GCGH4C00	800x930x250	28
4 queimadores (1 x 10kW e 3 x 6kW cada). 79kg		
391003 E9GCGH4C0M	800x930x250	40
4 queimadores (4 x 10 kW cada). 79kg		
391011 E9GCGL6C00	1200x930x250	44
6 queimadores (2 x 10kW cada e 4 x 6 kW cada). 110kg		
391012 E9GCGL6C0M	1200x930x250	60
6 queimadores (6 x 10kW cada). 110kg		



391040



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
391039 E9ECE2Q00	400x930x250	8
2 placas (2 x 4kW cada). 35kg. 400V		
391040 E9ECEH4Q00	800x930x250	16
4 placas (4 x 4kW cada). 69kg. 400V		

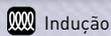
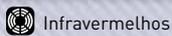
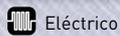
FOGÃO "PAELHERO" DE BANCADA



391024



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
391024 E9GCGH3C00	800x930x250	30 (1 x 5, 1x10, 1x15)



Alta Potência

900 XP

FOGÕES DE BANCADA (continuação)



391044



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
391044 E9IRED2000	400x930x250	6,8
2 placas (2 x 3,4kW cada). 35kg. 400V		
391045 E9IRED4000	800x930x250	13,6
4 placas (4 x 3,4kW cada). 69kg. 400V		



391278



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
391277 E9INED2000	400x930x250	10
2 placas (2 x 5kW cada). 40kg. 400V		
391278 E9H0GH1000	800x930x250	20
4 placas (4 x 5kW cada). 75kg. 400V		



Saiba mais antes de comprar.

FOGÕES DE PLACA SÓLIDA DE BANCADA



391023



Gás

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
391022 E9H0GD1000	400x930x250	8
Placa sólida com aço macio. 400mm. 53kg		
391023 E9H0GH1000	800x930x250	16
Placa sólida com aço macio. 800mm. 105kg		



391046



Eléctrico

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
391046 E9H0ED2000	400x930x250	7
Placa sólida com aço macio. 400mm. 60kg. 400V		

FOGÕES DE PLACA RADIANTE DE BANCADA



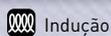
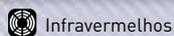
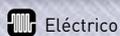
391018



Gás

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
391018 E95TGH1000	800x930x250	10,5
Placa radiante. 92kg		

- A placa a gás em aço macio com superfície lisa garante uma temperatura uniforme para cozedura a baixas temperaturas, permitindo quer uma temperatura uniforme em toda a placa, quer ter 2 zonas de temperatura diferentes na mesma placa ou o aquecimento de apenas uma secção da placa.
- Queimadores em aço inoxidável com uma chama auto-estabilizadora.
- Cada queimador tem 2 secções com 4 linhas de chamas.
- Ignição piezoeléctrica.
- Todos os aparelhos a gás são fornecidos para poderem utilizar gás natural ou GPL. Bicos de conversão fornecidos como equipamento padrão.
- O design especial dos botões de comando e dos aros garante a protecção contra infiltrações de água.
- 98% reciclável por peso.



HP Potência Elevada

900 XP

FRY TOP DE BANCADA



ACESSÓRIOS INCLuíDOS:
(391048) (391050) 1x tampão para grelhador.

Código Modelo	mm [LxPxA]	kW
391056 E9FTGDS50C	400x930x250	8
Inclinada lisa. 52kg. 230V		
391057 E9FTGDSR0C	400x930x250	8
Inclinada nervurada. 52kg. 230V		
391053 E9FTGDCS00	400x930x250	10
Inclinada cromada e controlo termostático. 1/2 módulo. 55kg. 230V		
391058 E9FTGHS50C	800x930x250	16
Inclinada lisa. 105kg. 230V		
391059 E9FTGHSP0C	800x930x250	16
Inclinada 2/3 placa lisa e 1/3 placa inclinada nervurada. 105kg. 230V		
391054 E9FTGHCS00	800x930x250	20
Inclinada cromada lisa e controlo termostático. 105kg. 230V		
391055 E9FTGHCP00	800x930x250	20
Inclinada cromada com 2/3 placa lisa e 1/3 placa nervurada com controlo termostático. 105kg. 230V		
391048 E9FTGDHS00	400x930x250	10
Horizontal lisa. 55kg. 230V		
391050 E9FTGHH500	800x930x250	20
Horizontal lisa e controlo termostático. 105kg. 230V		
391049 E9FTGDSR00	400x930x250	10
Horizontal nervurada. 55kg. 230V		
391051 E9FTGHSP00	800x930x250	20
Horizontal lisa e nervurada. 105kg. 230V		



ACESSÓRIOS INCLuíDOS:
(391067) (391069) 1x tampão para grelhador.

Código Modelo	mm [LxPxA]	kW
391068 E9FTEDSR00	400x930x250	7,5
Inclinada nervurada e controlo termostático. 55kg. 400V		
391072 E9FTEDCS00	400x930x250	7,5
Cromada em placa inclinada lisa e controlo termostático. 55kg. 400V		
391070 E9FTEHSP00	800x930x250	15
Inclinada 2/3 placa lisa e 1/3 placa nervurada com controlo termostático. 105kg. 400V		
391073 E9FTEHCS00	800x930x250	15
Cromada com placa inclinada lisa e controlo termostático. 105kg. 400V		
391074 E9FTEHCP00	800x930x250	15
2/3 placa lisa e 1/3 placa inclinada cromada com controlo termostático. 105kg. 400V		
391067 E9FTEDHS00	400x930x250	7,5
Horizontal lisa e controlo termostático. 55kg. 400V		
391069 E9FTEHHS00	800x930x250	15
Horizontal lisa e controlo termostático. 105kg. 400V		

GRELHADORES 1200MM DE ALTA POTÊNCIA



391062

Superfície extra para preparar os seus alimentos preferidos em quantidades ilimitadas.

- Superfície de aço macio de 20mm de espessura que opera com alta inércia térmica para a temperatura da superfície não baixar drasticamente quando o alimento é colocado ou removido, eliminando assim o tempo de recuperação.
- Especialmente conveniente para cozinhas que necessitam preparar grandes quantidades de alimentos num curto espaço de tempo.



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
391061 E9FTGLSS0P	1200x930x250	33
placa inclinada lisa e controlo termostático, 1200mm. 150kg		
391062 E9FTGLSP0P	1200x930x250	33
2/3 placa lisa e 1/3 placa inclinada nervurada e controlo termostático.150kg		

GRELHADORES POWERGRILL DE BANCADA



391066

PowerGrill a gás de alto desempenho – utiliza menos potência, economiza energia e garante alta produtividade.

- Promove a cozinha saudável - sem risco de queimar os alimentos graças ao sistema inovador de aquecimento radiante.
- Ampla superfície de confeccão com grelhas fáceis de remover (185,5 mm de largura)
- Aqueça só a área necessária para confeccionar graças a um controlo independente. Um queimador altamente eficiente de 10kW para cada secção de 400mm.



Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
391219 E9GRGDGC0P	400x930x250	60	10,5
391065 E9GRGHGC0P	800x930x250	110	21
391066 E9GRGLGC0P	1200x930x250	150	31,5

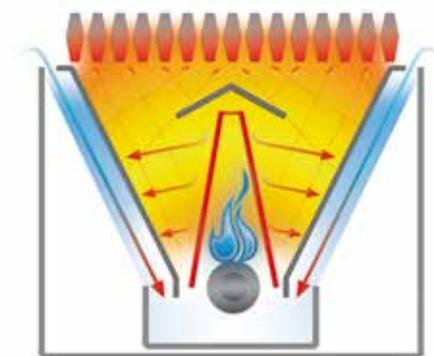


POWER GRILL

Grelhador de alta potência para alta produtividade.



- Utiliza menos potência, economiza energia e garante alta produtividade.
- Promove a cozinha saudável - sem risco de queimar os alimentos graças ao sistema inovador de aquecimento radiante.
- Característica de "Controlo de Energia" para uma regulação precisa do nível da potência.
- Aqueça só a área necessária para confeccionar graças a um controlo independente. Um queimador altamente eficiente de 10kW para cada secção de 400mm.
- Ampla superfície de confecção com grelhas fáceis de remover (185,5 mm de largura).
- Grelhas com acabamento de baixa porosidade permitem facilitar as operações de limpeza.
- Sistema de aquecimento radiante altamente eficiente. A chama aquece a placa radiante conduzindo a temperatura acima de 700 °C. O calor é então irradiado para os deflectores de calor e para a grelha de confecção, garantindo uma temperatura uniforme em toda a superfície de confecção, permitindo grelhados excelentes. PATENTE PENDENTE
- Radiantes removíveis permitem o acesso fácil aos queimadores para facilitar a limpeza.
- A superfície de confecção atinge uma temperatura extremamente elevada (cerca de 350 °C), de modo que os sucos são rapidamente selados para manter o alimento húmido e suculento.
- As placas radiantes em AISI 441 são resistentes a altas temperaturas evitando a deterioração.
- Grande gaveta removível de 2 Lt para recolha de gorduras.
- Profundidade total da grelha (uma por queimador); pode ser preenchida com água para facilitar a limpeza e acrescentar humidade aos alimentos.



900 XP

BANHO-MARIA DE BANCADA



391110



Gás

Código Modelo	mm [LxPxA]	kg	kW
391109 E9BMGDB000	400×930×250	32	3
391110 E9BMGHB000	800×930×250	45	6,2



391124



Eléctrico

Código Modelo	mm [LxPxA]	kg	kW
391124 E9BMEDB000	400×930×250	32	2,2
391125 E9BMEHB000	800×930×250 400V/2N/50-60Hz	45	4,4

SECADOR DE FRITOS DE BANCADA



391098

Secador de fritos com 1 cuba e 1 recipiente GN 1/1



Eléctrico

Código Modelo	mm [LxPxA]	kg	kW	Volt.
391098 E9CSPDC000	400×930×250	28	1	230V



ELEMENTOS NEUTROS



391158

Código Modelo	mm (LxPxA)	Módulo
391156 E9WTNBN000	200×930×250	1/4
Elemento neutro de bancada com frente fechada. 13kg		
391158 E9WTNDN000	400×930×250	1/2
Elemento neutro de bancada com frente fechada. 20kg		
391160 E9WTNHN000	800×930×250	1
Elemento neutro de bancada com frente fechada. 44kg		
391157 E9WTNBN00E	200×930×250	1/4
Elemento neutro de bancada com gaveta. 13kg		
391159 E9WTNDN00E	400×930×250	1/2
Elemento neutro de bancada com gaveta. 27kg		
391161 E9WTNHN00E	800×930×250	1
Elemento neutro de bancada com gaveta. 44kg		

BASES ABERTAS

Armário base aberto.



391153

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	Módulo
391153 E9BAND0000	400×785×600	22	1/2
391154 E9BANH0000	800×785×600	35	1
391155 E9BANL0000	1200×785×600	45	1+1/2

Acessórios

Código Modelo		mm (LxPxA)	kg
206350 DOOREL	Porta para base aberta	400×40×440	6
206244 KSRV	2 Suportes + Guias para 6 GN 1/1 e GN 2/1	400×700×250	2,6
206245 KMOCE	Suporte central para armários 800/1200mm	50×50×420	0,45
206259 KGRV	Kit de aquecimento eléctrico Potência 0,65kW 230V/1N/50Hz	360×610×60	3

ARMÁRIO BASE

Armário base aberto com gaveta para garrafas.



391152

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	Módulo
391152 E9BANB000E	200×900×600	14	1/4

A COZINHA

COLOCADA SOBRE UMA BASE SÓLIDA.



SOBRE PÉS

- Solução-padrão, ideal para quando precisar de uma instalação fixa de aparelhos que podem ser ajustados em altura.
- Fornecido como padrão em todos os equipamentos monobloco e bases.



BLOCO MACIÇO EM CIMENTO

- Fornece uma solução fechada para ser montado num bloco de cimento – várias soluções disponíveis. *
- Disponível para todas as unidades monobloco. *



COM RODAPÉ

- Esconde os pés para fechar a área entre os equipamentos e o chão.
- Pode ser aplicado em equipamentos monobloco e bases instaladas sobre pés.



SUSPENSO

- Fornece uma solução estética e higiénica através do uso de uma estrutura de apoio. Pode ser usado para instalações de um lado e costas com costas.
- Disponível para a maioria das unidades (só unidades top na linha 700XP). *



SOBRE RODAS

- Substituindo os pés, fornece uma solução flexível que permite a fácil movimentação dos equipamentos.
- Podem ser instaladas em todos os equipamentos monobloco e bases.



PONTE

- Fornece uma solução higiénica, permitindo suspender uma série de equipamentos top entre duas unidades monoblocos.
- Tem que ser instalado entre duas unidades monobloco até 1600mm de comprimento. *

* Para mais informação detalhada, por favor contacte o seu representante local da Electrolux.

900 XP

BASE REFRIGERADA

Base refrigerada com 2 gavetas -2/+10°C.



FÁCIL MANUTENÇÃO

- Protecção de água IPX5.
- O design especial dos botões de comando e dos aros garante protecção contra infiltrações de água.

AMIGO DO AMBIENTE

- 98% reciclável por peso.
- Embalagem sem CFC.

FÁCIL DE LIMPAR

- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch Brite.
- Os pés em aço inoxidável são ajustáveis até 50 mm em altura.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW	Volt.	Gavetas
391308 E9BAPL00R0	1200×900×600	114	0,4	230V	2

BASE REFRIGERADA E DE CONGELAÇÃO

Base de elevada produtividade, refrigeração/congelação, -2/+10 C



NOVO! TODOS os modelos são agora compatíveis com qualquer equipamento da linha XP900 de bancada.



- O “Refrigerador-Congelador” é a primeira base capaz de trabalhar quer como frigorífico quer como congelador com uma temperatura que varia entre -22°C e +8°C.
- **Ideal para ser utilizada por baixo de qualquer placa de confeccção!**
- A superfície da placa perfurada fornece a ventilação necessária para permitir o encaixe entre a base e as placas.
- Duas gavetas que podem alojar um recipiente GN 2/1 cada.
- As guias para gavetas com batente de segurança podem suportar até 120 kg e podem ser removidas para limpeza.
- Os vedantes magnéticos de encaixe das gavetas podem ser removidos para limpeza.
- Sem CFC (tipo de refrigerante ecológico: R404a, - gás em espuma: ciclopentano).
- Inteiramente construído em aço inoxidável AISI 304 com acabamento Scotch Brite.
- Puxadores das gavetas tubulares em aço inoxidável de elevada resistência.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW	Volt.	Gavetas
727096 E9BAPL00MP	1198×902×679	118	0,74	230V	2



CONTROLO TOTAL NA PONTA DOS SEUS DEDOS.



A mais recente inovação, única no mercado: IcyHot, o sistema que permite a combinação de um grelhador de alta produtividade ou grelhador de contacto com a nova base refrigeradora-congeladora.

Potência máxima com o PowerGrillHP ou com o grelhador de contactoHP, colocado na parte superior da nova base refrigeradora-congeladora. Aumentar a produtividade e maximizar o fluxo de trabalho, eliminando o tempo necessário para recuperar os ingredientes do frigorífico ou do congelador. Basta escolher o seu menu e configurar a base como um frigorífico ou como um congelador, de acordo com suas necessidades.

YouTube
Saiba mais
antes de comprar.



FOGÕES SOBRE FORNO



391005



Gás

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:
 (391004) (391005) (391006) (391010)
 1x grelha cromada GN 2/1.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
391004 E9GCGH4CGL	800x930x850	32,5
4 queimadores (4 x 6kW cada) com forno a gás (8,5kW). 155kg		
391005 E9GCGH4CGO	800x930x850	36,5
4 queimadores (1 x 10kW e 3 x 6kW cada) com forno a gás (8,5kW). 115kg		
391006 E9GCGH4CGM	800x930x850	48,5
4 queimadores (4 x 10kW cada) com forno a gás (8,5kW). 155kg		
391010 E9GCGH4CEO	800x930x850	28
4 queimadores (1 x 10kW e 3 x 6kW cada) com forno eléctrico (6kW). 155kg. 400V		



391013



Gás

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:
 (391013) (391014) 1x grelha cromada GN 2/1;
 1x Porta para armário de base aberta.
 (391015) (391016) 1x Grelha cromada para forno largo.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
391013 E9GCGL6C10	1200x930x850	52,5
6 queimadores (2 x 10kW e 4 x 6kW cada) com forno a gás (8,5kW) com armário. 203kg		
391014 E9GCGL6CTM	1200x930x850	68,5
6 queimadores (6 x 10kW cada) com forno a gás (8,5kW) com armário. 203kg		
391015 E9GCGL6CL0	1200x930x850	56
6 queimadores (2 x 10kW e 4 x 6kW cada) com forno grande a gás (12,5kW). 200kg		
391016 E9GCGL6CLM	1200x930x850	72
6 queimadores (6 x 10kW cada) com forno grande a gás (12,5kW). 200kg		



POTÊNCIA E FLEXIBILIDADE EM SIMULTÂNEO.

O forno convector a gás (800 milímetros de largura) é o complemento único e flexível para uma cozinha modular com a gama 900XP.

- Aumento da flexibilidade, graças à possibilidade de trabalhar como um forno estático, desligando apenas o ventilador, criando assim as condições ideais para a obtenção dos melhores resultados, para todos os tipos de preparações.
- Interior da câmara de confeção em aço esmaltado preto para maximizar a eficiência de confeção.
- Variação de temperatura de 120 °C a 280 °C.
- Ignição piezoelétrica para facilitar a operação.

FOGÕES SOBRE FORNO (CONTINUAÇÃO)



ACESSÓRIOS INCLuíDOS:
2x grelha cromada GN 2/1.

Código Modelo	mm [LxPxA]	kW	FORNO kW
391017 E9GGP8CG0	1600x930x850	73	2x8,5
8 queimadores (2 x 10kW e 6 x 6kW cada) e 2 fornos (17kW). 350kg			

Queimadores exclusivos e patenteados "Chama em Flor".

Cuba de peça única prensada com grelhas em ferro fundido.

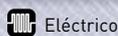


391017

SABIA QUE...

- Os queimadores "flower flame" de alta eficiência permitem uma regulação precisa e proporcionam a quantidade de calor certa para recipientes de diferentes tamanhos.
- Disponíveis dois tamanhos de queimadores para aquecimento eficiente de recipientes grandes e pequenos:
 - queimadores de 60 mm com regulação de potência contínua de 1,5 a 6 kW.
 - queimadores de 100 mm com regulação de potência contínua de 2,2 a 10 kW.
- Cada queimador possui:
 - Dispositivo de segurança para protecção contra uma eventual extinção acidental da chama.
 - Combustão optimizada.
 - Chama piloto protegida.

- Plano de trabalho moldado numa só peça em aço inoxidável de 2mm com cantos suaves e arredondados.
- Com painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch Brite.
- Todos os modelos possuem extremidades em ângulo recto, cortadas a laser para permitir um perfeito encaixe de unidades lado a lado, eliminando folgas e acumulação de sujidade.
- Os suportes dos recipientes são em ferro fundido.
- Porta embutida, com duplo revestimento e isolada.
- Cavidade do forno em aço inoxidável com placa estriada em ferro fundido para permitir colocar os recipientes directamente.



FOGÕES SOBRE FORNO (CONTINUAÇÃO)



391041



Eléctrico

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:
1x grelha cromada GN 2/1.

Código Modelo	mm [LxPxA]	kW	FORNO kW
391041 E9ECEH4QE0	800x930x850	22	6
4 placas (4 x 4kW cada) com forno eléctrico. 145kg. 400V			

FOGÕES SOBRE FORNO CONVECTOR



391008

Os tempos de confeccão são reduzidos até 50% em relação ao tempo de confeccão num forno tradicional estático.

Aumente a produtividade por confeccionar em 2 níveis, GN 2/1, maximizando as operações na cozinha.



Saiba mais
antes de comprar.



ACESSÓRIOS INCLUIDOS: [391007] [391008] [391009] 2x grelhas GN2/1 cromada para forno de convecção.

Código Modelo	mm [LxPxA]	kW	Forno kW
391007 E9GCGH4CVL	800x930x850	34,5	10,5
4 queimadores (4 x 6kW cada) e forno a gás (10,5kW). 115kg			
391008 E9GCGH4CV0	800x930x850	38,5	10,5
4 queimadores (3 x 6kW e 1x10kW) e forno a gás (10,5kW). 115kg			
391009 E9GCGH4CYM	800x930x850	50,5	10,5
4 queimadores Potência Elevada (4 x 10kW cada) e forno a gás (10,5kW). 115kg			

FOGÕES DE PLACA RADIANTE SOBRE FORNO



Gás

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:

[391019] [391020] 1x grelha cromada GN 2/1.
 [391021] 1x grelha cromada GN 2/1; 1x porta para armário de base aberta.
 [391014] [391015] 2x grelha cromada GN 2/1 base conv. 900.

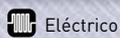
Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Forno kW
391019 E9STGH10G0	800×930×850	19	8,5
placa radiante (10,5kW) com forno. 171kg			
391020 E9STGH30G0	800×930×850	30	8,5
placa radiante (10,5kW) com 2 queimadores (1x10kW e 1x6kW) e forno. 130kg			
391021 E9STGL3010	1200×930×850	35	8,5
placa radiante (10,5kW) com 2 queimadores (1x10kW e 1x6kW), forno e armário. 207kg			
391214 E9STGH10V	800×930×850	21	10,5
placa radiante (10,5kW) com forno de convecção. 171kg			
391215 E9STGL3031	1200×930×850	37	10,5
placa radiante (10,5kW) com 2 queimadores (1x10kW e 1x6kW) com forno de convecção e armário. 207kg			

391215

Fogão de placa radiante sobre forno - Ideal para o chefe deslocar facilmente os recipientes de uma área de confeção para outra sem necessidade de os levantar. A superfície com zonas de temperatura diferenciadas alcança 500° no centro e diminui gradualmente até 200° permitindo uma fervura forte no centro e um ferver suave no perímetro.



Consulte mais informações e especificações técnicas na pág. 60



FOGÕES MULTIFUNÇÃOAIS

Fogões multifunções com superfície em aço composto 22 litros.



391142



Gás

ACESSÓRIOS INCLuíDOS: 1x raspador para placa lisa.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
391142 E9MFGHD100	800×930×850	14

22 litros. Superfície em aço composto (1 camada de 3mm de aço inoxidável AISI 316 em cima de 1 camada de 12mm de aço macio). 115Kg.



Eléctrico

ACESSÓRIOS INCLuíDOS: 1x raspador para placa lisa.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
391151 E9MFEHD100	800×930×850	10

22 litros. Superfície em aço composto (1 camada de 3mm de aço inoxidável AISI 316 em cima de 1 camada de 12mm de aço macio). 115Kg. 400V

Fogão Multifunções - Quatro equipamentos num só é uma mais-valia para quem precisa de mais flexibilidade na cozinha. Pode ser utilizado como um grelhador de contacto, uma frigideira, uma marmita ou um banho-maria.



FRY TOP SOBRE FORNO



391060



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
391052 E9FTGHSPG0	800×930×850	28,5
2/3 placa lisa e 1/3 placa inclinada nervurada, forno a gás (8,5kW) e controlo termostático. 171kg. 230V		
391060 E9FTGHSPV0	800×930×850	30,5
2/3 placa lisa e 1/3 placa inclinada nervurada, forno de convecção a gás (10,5kW) e controlo termostático. 171kg. 230V		



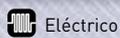
391071



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
391071 E9FTEHSPE0	800×930×850	21
2/3 placa lisa e 1/3 placa inclinada nervurada, forno eléctrico (6kW) e controlo termostático. 171kg. 400V		

Fry top sobre forno - Superfície de aço macio de 200mm de espessura adequado para uma utilização diária intensiva. Opera com alta inércia térmica para que a temperatura da superfície não baixe drasticamente quando o alimento é colocado ou removido da superfície. Adequado para cozinhas que necessitem de preparar grandes quantidades de alimentos em curtos espaços de tempo.





GRELHADORES POWERGRILL



391267



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Kgs
391266 E9GRGDGCFU	400x930x850	10	60
Grelhador sobre base. 400mm.			
391267 E9GRGHGCFU	800x930x850	20	114,5
Grelhador sobre base. 800mm.			



391270



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Kgs
391270 E9GREDGCF0	400x930x850	7,5	60
Grelhador sobre base. 400mm. 400V			
391271 E9GREHGCFU	800x930x850	15	94
Grelhador sobre base. 800mm. 400V			



900 XP

COZEDORES MULTIPRODOTOS



391112



391127



Gás

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

[391111] 1x porta para armário de base aberta.

[391112] 2x porta para armário de base aberta.

Nota: Cestos não incluídos

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Kgs
391111 E9PCGD1MF0 1 cuba. 40 Litros	400x930x850	16,5	62
391112 E9PCGH2MF0 2 cubas. 2x40 Litros	800x930x850	33	115



SISTEMA AUTOMÁTICO DE ELEVAÇÃO DO CESTO

Encontre este e outros acessórios para maximizar as operações e confeccionar até à perfeição na tabela completa de acessórios da gama XP.



Eléctrico

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

[391126] 1x porta para armário de base aberta.

[391127] 2x porta para armário de base aberta.

Nota: Cestos não incluídos

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Kgs
391126 E9PCED1MF0 1 cuba. 40 Litros	400x930x850	10	62
391127 E9PCEH2MF0 2 cubas. 2x40 Litros	800x930x850	20	115

Cozedores Multiproduto a Gás e Eléctricos.

Os novos cozedores multiproduto a gás da Electrolux, os únicos do mercado a oferecer “Controlo de Energia”.



- Com os novos cozedores multiprodutos a gás, agora é possível controlar com precisão o nível de potência e a intensidade de ebulição, ao invés de simplesmente usar um comutador liga / desliga com uma temperatura fixa, configurada de 100 °C.

- Economiza energia e gasta menos gás graças ao modo “de espera” que pode ser activado quando não está a ser utilizado.

- Ideal para confeccionar itens delicados, que exigem temperaturas mais baixas. Particularmente importante para alimentos congelados (por exemplo, massas pré-cozidas).

- Não exige uma ligação eléctrica.

- Os novos cozedores multiprodutos eléctricos oferecem um novo sistema de aquecimento por infravermelhos controlado por fases, o qual está posicionado por baixo da cuba de modo a garantir melhores desempenhos e eficiência.

- Graças ao Dispositivo de Economia de Energia (opcional para todos os modelos), o reabastecimento da cuba é feito com água quente, logo a fervura é constante, proporcionando os melhores resultados de confecção, aumentando a produtividade e economia de energia. Não é necessária nenhuma fonte de energia adicional.



YouTube
Saiba mais
antes de comprar.

Sistema Automático de Elevação do Cesto.

Maximizar as operações, eliminar a preocupação e confeccionar sempre até à perfeição.

- Facilmente se transforma um cozedor multiprodutos normal para um com elevação automática.

- Sistema de elevação automático e programável garante a repetição do ciclo de confecção, garantindo sempre a mesma excelente qualidade do alimento, vez após vez, devido à automatização total do processo de confecção.

- Possibilidade de memorizar 9 tempos de confecção através do controle digital.

- Operação fácil, a elevação do cesto é activada através de um simples toque no botão de função. Pode ser activado manualmente, se necessário.

- 200mm de largura, com três suportes para cestos em aço inox (2 suportes para linha 700XP), cada um capaz de suportar cestos 1/3 (1/2 cestos para 700XP).

- Pode ser colocado em cada lado do cozedor multiproduto para uma máxima flexibilidade ou de ambos os lados para fornecer elevação até 6 cestos de pequenas porções (4 cestos de pequenas porções para 700XP).



FRITADEIRAS SOBRE BASE



391079



Gás

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

- [391077] 1x porta para armário de base aberta; 1x cesto para fritadeira de 15 litros.
- [391078] 2x porta para armário de base aberta; 2x cesto para fritadeira de 15 litros.
- [391079] 1x portas para armário de base aberta; 1x 2 meios cestos para fritadeiras de 23 litros
- [391080] 2x portas para armário de base aberta; 2x 2 meios cestos para fritadeiras de 23 litros.

Código	mm	kW	Lts
Modelo	(LxPxA)		
391077 E9FRGD1GF0	400x930x850	14	15
15 litros. 1 cuba em "V" (queimadores externos) e 1 cesto. 50kg			
391078 E9FRGH2GF0	800x930x850	28	30
15+15 litros. 1 cuba em "V" (queimadores externos) e 2 cestos. 86kg			
391079 E9FRGD1JF0	400x930x850	20	23
23 litros. 1 cuba em "V" (queimadores externos) e 2x1/2 cestos. 57kg			
391080 E9FRGH2JF0	800x930x850	40	46
23+23 litros. 2 cubas em "V" (queimadores externos) e 4x1/2 cestos. 115kg			



391095

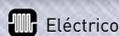


Eléctrico

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

- [391087] 1x porta para armário de base aberta; 1x cesto para fritadeira de 15 litros.
- [391088] 2x porta para armário de base aberta; 2x cesto para fritadeira de 15 litros.
- [391094] [391089] 1x portas para armário de base aberta; 1x 2 meios cestos para fritadeiras de 23 litros.
- [391095] [391090] 2x portas para armário de base aberta; 2x 2 meios cestos para fritadeiras de 23 litros.

Código	mm	kW	Lts
Modelo	(LxPxA)		
391087 E9FRED1GF0	400x930x850	10	15
15 litros. 1 cuba em "V" (queimadores externos) e 1 cesto. 50kg. 400V			
391088 E9FREH2GF0	800x930x850	20	30
15+15 litros. 2 cubas em "V" (queimadores externos) e 2 cestos. 86kg. 400V			
391094 E9FRED1HF0	400x930x850	16,5	18
18 litros. 1 cuba (aquecimento interno) e 2x1/2 cestos. 57kg. 400V			
391095 E9FREH2HF0	800x930x850	33	36
18+18 litros. 2 cubas (aquecimento interno) e 4x1/2 cestos. 115kg. 400V			
391089 E9FRED1JF0	400x930x850	18	23
23 litros. 1 cuba em "V" (queimadores externos) e 2x1/2 cestos. 57kg. 400V			
391090 E9FREH2JF0	800x930x850	36	46
23+23 litros. 2 cubas em "V" (queimadores externos) e 4x1/2 cestos. 115kg. 400V			



FRITADEIRAS COM CESTOS SOBRE CARRIL

Estrutura, painéis exteriores, cuba e cesto em aço inoxidável AISI 304.

Gerador térmico no interior do equipamento para a válvula de gás. O aparelho não necessita de ligação à rede de electricidade.

A base do cesto pode ser aberta para esvaziamento dos alimentos cozinhados para os recipientes de armazenamento.



Válvula de descarga do óleo com pega isolada.

Carro recipiente para transferência dos alimentos cozinhados fornecido de série.

210357



ACESSÓRIOS INCLuíDOS:
(210357) 1x Carro recipiente com guia para cesto de fritadeira

Código	mm	kg	kW	Lts
Modelo	(LxPxA)			
210357	1600x930x850	234	40	110
ZFRSG6SRB				



ACESSÓRIOS INCLuíDOS:
(210357) 1x Carro recipiente com guia para cesto de fritadeira

Código	mm	kg	kW	Lts
Modelo	(LxPxA)			
210358	1600x930x850	224	35	110
ZFRSE6SRB				

FRITADEIRA AUTOMÁTICA

23 LITROS

Cuba em forma de V com aquecimento externo a gás ou elementos de aquecimento eléctrico, fornece potência, eficiência e tem a capacidade de trazer rapidamente o óleo à temperatura de fritar, garantindo:

- maior produtividade, para os chefes mais exigentes
- uma melhor higiene, cuba sem retenedores de sujidade devido ao processo de soldadura a laser
- vida útil do óleo mais longa (aprox. 30%) graças à distribuição uniforme do calor no interior da cuba.
- cantos arredondados para que o processo de limpeza seja mais fácil e seguro, sem contacto directo com os elementos de aquecimento.

Sistema de aquecimento indirecto optimizado o qual garante que todo o óleo é aquecido ao longo da cuba, garantindo resultados de fritura contínuos e excelentes, em que o alimento fica crocante, dourado por fora e, macio e suculento (não fervido) no interior.



ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

[391081] [391082] [391083] [391084]

1x filtro de óleo para fritadeiras; 1x porta para armário de base aberta; 1x 2 meios cestos para fritadeiras de 23 litros.

Código Modelo	mm [LxPxA]	kW	Lts
391081 E9FRGD1JFE	400x930x1200	25	23
23 litros com controlo electrónico. 86kg. 230V			
391082 E9FRGD1JFO	400x930x1200	25	23
23 litros com controlo electrónico e filtragem de óleo. 86kg. 230V			
391083 E9FRGD1JFP	400x930x1200	25	23
23 litros programável com controlo electrónico e sistema de filtragem de óleo integrado. 96kg. 230V			
391084 E9FRGD1JFT	400x930x1200	19	23
23 litros 1 Cuba. 2 1/2 Cestos. 65Kg. 230V			



391083



FRITADEIRA AUTOMÁTICA



391091



Eléctrico

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:

[391091] [391092] [391093] 1x filtro de óleo para fritadeiras; 1x porta para armário de base aberta; 1x 2 meios cestos para fritadeiras.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Lts
391091 E9FRED1JFE	400×930×1200	18	23
23 litros com controlo electrónico. 86kg. 400V			
391092 E9FRED1JFO	400×930×1200	18	23
23 litros com controlo electrónico e filtragem de óleo. 86kg. 400V			
391093 E9FRED1JFP	400×930×1200	18	23
23 litros programável com controlo electrónico e sistema de filtragem de óleo integrado. 96Kg. 400V			

FRIGIDEIRAS BASCULANTES



391137



391145



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kg
391134 E9BRGHMOF0	800×930×850	21	150
80 litros , superfície em aço macio, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 150kg. 230V			
391135 E9BRGHMOFM	800×930×850	21	150
80 litros, automática , superfície em aço macio, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 150kg. 230V			
391136 E9BRGHDOF0	800×930×850	21	150
80 litros , Superfície em Duomat, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 150kg. 230V			
391137 E9BRGHDOFM	800×930×850	21	150
80 litros, automática , Superfície em Duomat, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 150kg. 230V			
391138 E9BRGJMPPF0	1000×930×850	27	180
100 litros , superfície em aço macio, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 180kg. 230V			
391139 E9BRGJMPPFM	1000×930×850	27	180
100 litros, automática , superfície em aço macio, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 180kg. 230V			
391140 E9BRGJDPF0	1000×930×850	27	180
100 litros , Superfície em Duomat, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 180kg. 230V			
391141 E9BRGJDPFM	1000×930×850	27	180
100 litros, automática , Superfície em Duomat, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 180kg. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kg
391143 E9BREHMOF0	800×930×850	13	150
80 litros , superfície em aço macio, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 400V			
391144 E9BREHMOFM	800×930×850	13	150
80 litros, automática , superfície em aço macio, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 400V			
391145 E9BREHDOF0	800×930×850	13	150
80 litros , Superfície em Duomat, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 400V			
391146 E9BREHDOFM	800×930×850	13	150
80 litros, automática , Superfície em Duomat, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 400V			
391147 E9BREJMPPF0	1000×930×850	17	180
100 litros , superfície em aço macio, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 400V			
391148 E9BREJMPPFM	1000×930×850	17	180
100 litros, automática , superfície em aço macio, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 400V			
391149 E9BREJDPF0	1000×930×850	17	180
100 litros , Superfície em Duomat, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 400V			
391150 E9BREJDPFM	1000×930×850	17	180
100 litros, automática , Superfície em Duomat, torneira de água, controlo de energia e controlo termostático. 400V			



A SOLUÇÃO EXCLUSIVA PARA CONFECCIONAR GRANDES QUANTIDADES EM LIQUIDO OU A SECO.

- Escolha da superfície de confeção da cuba em aço macio ou Duomat (10 mm):
 - A superfície de confeção Duomat é uma liga com 10 mm de espessura obtida pela combinação de uma camada de aço inox AISI 316 com uma camada de aço macio para aumentar a estabilidade térmica da superfície de confeção. Isto permite uma utilização mais multifuncional da frigideira basculante (confeção húmida ou seca pode ser efetuada alternadamente) e assegura uma resistência superior à corrosão.
 - Frigideiras basculantes com superfície de confeção em aço macio são tipicamente indicadas para "confeção a seco" ou "frituras superficiais".
- Fornece uma melhor estabilidade térmica durante a confeção a seco e é a melhor opção contra a corrosão na confeção húmida.
- Novo sistema de aquecimento a gás ou eléctrico, é acoplado por baixo da cuba e movimenta-se em conjunto com a cuba durante o basculamento para segurança máxima do operador e, uma maior higiene.
- A tampa reforçada é contrabalançada e equipada com uma alavanca em aço inoxidável para um movimento fácil e ergonómico.
- Quando fechada pode também ser utilizada como uma superfície de trabalho.
- O sistema de basculamento manual oferece um controlo preciso e fácil aquando do basculamento pois foi concebido com uma ranhura de despejo a qual evita os salpicos (modelos também disponíveis com basculamento automático).

MARMITAS CÍLINDRICAS



391102



391145



Gás

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:
 [391099] [391100] [391101] [391102] [391103]
 1x Aditivo para água contra corrosão para marmitas a gás.

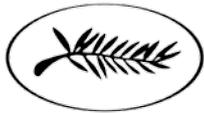
Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kg
391106 E9BSGHDPPF0	800×930×850	21	135
100 litros. Aquecimento directo. 230V			
391107 E9BSGHDRF0	800×930×850	24	135
150 litros. Aquecimento directo. 230V			
391232 E9BSGHINF0	800×930×850	14	115
60 litros. Aquecimento indirecto com controlo termostático de temperatura. Cuba com acabamento acetinado. 230V			
391100 E9BSGHIPF0	800×930×850	21	135
100 litros. Aquecimento indirecto com controlo termostático de temperatura. 230V			
391101 E9BSGHIPFR	800×930×850	21	135
100 litros. Aquecimento indirecto com controlo termostático de temperatura e enchimento automático. 230V			
391102 E9BSGHIRF0	800×930×850	24	135
150 lts. Aquecimento indirecto, controlo termostático de temperatura. 230V			
391103 E9BSGHIRFR	800×930×850	24	135
150 lts. Aquecimento indirecto, controlo termostático de temperatura e enchimento automático. 230V			



Eléctrico

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:
 [391117] [391118] [391119] [391121] [391120]
 1x Aditivo para água contra corrosão para marmitas a gás.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kg
391233 E9BSEHINF0	800×930×850	9,4	115
60 litros. Aquecimento indirecto, controlo termostático de temperatura. Cuba com acabamento acetinado. 400V			
391118 E9BSEHIPF0	800×930×850	21,5	135
100 litros. Aquecimento indirecto, controlo termostático de temperatura. 400V			
391119 E9BSEHIPFR	800×930×850	21,5	135
100 litros. Aquecimento indirecto, controlo termostático de temperatura e enchimento automático. 400V			
391121 E9BSEHIRFR	800×930×850	21,5	135
100 litros. Aquecimento indirecto, controlo termostático de temperatura e enchimento automático. 400V			
391120 E9BSEHIRF0	800×930×850	21,5	135
150 litros. Aquecimento indirecto, controlo termostático de temperatura. 400V			
391122 E9BSEHIRFC	800×930×850	21,5	145
150 litros. Aquecimento indirecto, controlo termostático de temperatura, autoclave. 400V			



FESTIVAL DE CANNES



A Electrolux é
parceira oficial
do Festival
Internacional de
Cinema de Cannes



Thinking of you
Electrolux

DADOS TÉCNICOS

FOGÕES
COM QUEIMADORES A GÁS

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados.
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades.
- Grelhas em ferro fundido (standard).
- Grelhas em aço inox (opcional).
- Queimadores altamente eficientes "flower flame".
- Queimadores com dispositivo de segurança contra falha de chama.
- Chama de piloto protegida.

CARACTERÍSTICAS DO FORNO

- Embutido, painel duplo, porta isolada com painel interno prensado para fecho hermético e para uma melhor higiene.
- Interior do forno em aço inoxidável com placa da base nervurada (5 mm de ferro fundido para o 900 XP e 2 mm de aço esmaltado em preto para 700 XP).
- Câmara do Forno com 3 níveis para acomodar recipientes GN 2/1.
- **Forno a gás** com queimador central atmosférico tubular em aço inoxidável, altamente eficiente, com combustão otimizada, dispositivo de segurança para falha de chama e ignição piezoelétrica posicionada por baixo da placa de base. Termóstato ajustável:
 - 900 XP de 120°C a 280°C
 - 700 XP de 110°C a 270°C
- **Forno eléctrico** com termóstatos separados para os elementos de aquecimento superior e inferior:
 - 900 XP de 110°C a 285°C
 - 700 XP de 140°C a 300°C

FOGÕES COM
PLACAS ELÉCTRICAS

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados.
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades.
- Placas em ferro fundido com termóstato de segurança, hermeticamente fechadas.
- Placas controladas individualmente, (4 kW cada, para 900 XP - 2,6 kW para cada 700 XP), com regulação por fases.

CARACTERÍSTICAS DO FORNO

- Embutido, painel duplo, porta isolada com painel interno prensado para fecho hermético e para uma melhor higiene.
- Interior do forno em aço inoxidável com placa da base nervurada (5 mm de ferro fundido para o 900 XP e 2 mm de aço esmaltado em preto para 700 XP).
- Câmara do Forno com 3 níveis para acomodar recipientes GN 2/1.
- **Forno eléctrico** com termóstatos separados para os elementos de aquecimento superior e inferior:
 - 900 XP de 110°C a 285°C
 - 700 XP de 140°C a 300°C

FOGÕES DE INFRAVERMELHOS
DE BANCADA

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados.
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Painel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade.
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades.
- Recipiente Wok em vidro Ceran® de alto impacto, resistente, 6 mm de espessura.
- Zonas de infravermelhos controladas independentemente:
 - 900 XP diam. 300 mm 3,4 kW
 - 700 XP diam. 230 mm 2,2 kW
- Os elementos concêntricos radiantes permitem a selecção da área de aquecimento em função da dimensão do recipiente.
- Luz sinalizadora para indicar o calor residual existente na superfície, para segurança do operador.

CARACTERÍSTICAS DO FORNO

- Embutido, painel duplo, porta isolada com painel interno prensado para fecho hermético e para uma melhor higiene.
- Interior do forno em aço inoxidável com placa da base nervurada (5 mm de ferro fundido para o 900 XP e 2 mm de aço esmaltado em preto para 700 XP).
- Câmara do Forno com 3 níveis para acomodar recipientes GN 2/1.
- **Forno eléctrico** com termóstatos separados para os elementos de aquecimento superior e inferior. Termóstato variável:
 - 900 XP de 110°C a 285°C
 - 700 XP de 140°C a 300°C

FOGÕES DE PLACAS
SÓLIDAS A GÁS

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados.
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades.
- Superfície de confeção resistente em ferro fundido.
- Superfície de confeção com zonas de temperaturas diferenciadas, temperatura máxima 500°C no centro, gradualmente decrescendo até aos 200°C no perímetro.
- Queimador único central com combustão otimizada e um dispositivo de segurança de falha de chama.
- Ignição piezoelétrica.
- Chama de piloto protegida.

CARACTERÍSTICAS DO FORNO

- Embutido, painel duplo, porta isolada com painel interno prensado para fecho hermético e para uma melhor higiene.
- Interior do forno em aço inoxidável com placa da base nervurada (5 mm de ferro fundido para o 900 XP e 2 mm de aço esmaltado em preto para 700 XP).
- Câmara do Forno com 3 níveis para acomodar recipientes GN 2/1.
- **Forno a gás** com queimador central atmosférico tubular em aço inoxidável, altamente eficiente, com combustão otimizada, dispositivo de segurança de falha de chama e ignição piezoelétrica posicionado por baixo da placa de base. Termóstato ajustável:
 - 900 XP de 120°C a 280°C
 - 700 XP de 110°C a 270°C

FOGÕES DE PLACAS
ELÉCTRICAS DE BANCADA

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados.
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Painel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade.
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades.
- Placa em aço macio liso
- Placas controladas individualmente com regulação por fases.

GRELHADORES DE CONTACTO

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados.
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Painel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade.
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades.
- Placa de confeção (15 mm espessura para 900 XP e 12 mm espessura para 700 XP) para distribuição uniforme da temperatura.
- Superfície de confeção em cromo duro ou em aço macio.
- Grande orifício de drenagem com gaveta de recolha de gorduras.
- Gaveta grande de recolha de gorduras (opcional).

AQUECIMENTO A GÁS 900 XP

- Superfície em aço macio - controlo termostático, termóstato de segurança, variação de temperatura de 90°C a 280°C.
- Superfície em aço macio - variação de temperatura de 210°C a 420°C.
- Superfície em cromo duro - controlo termostático, termóstato de segurança, variação de temperatura de 130°C a 300°C.

AQUECIMENTO A GÁS 700 XP

- Superfície em aço macio - variação de temperatura de 200°C a 400°C.
- Superfície em cromo duro - controlo termostático, termóstato de segurança, variação de temperatura de 130°C a 300°C.
- Ignição piezoelétrica.
- Elementos blindados de aquecimento Incoloy por baixo da placa de confeção.
- Controlo termostático, termóstato de segurança:
 - variação de temp. 120°C a 280°C (900 XP)
 - variação de temp. 110°C a 300°C (700 XP)
- **Forno a gás** com queimador central atmosférico tubular em aço inoxidável, altamente eficiente, com combustão otimizada, dispositivo de segurança de falha de chama e ignição piezoelétrica posicionada por baixo da placa de base. Termóstato ajustável:
 - 900 XP de 120°C a 280°C
 - 700 XP de 110°C a 270°C
- **Forno eléctrico** com termóstatos separados para os elementos de aquecimento superior e inferior. Termóstato variável:
 - 900 XP de 110°C a 285°C
 - 700 XP de 140°C a 300°C

FOGÕES DE PLACA RADIANTE
DE BANCADA

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável, 2 mm, com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades.
- Placa em aço macio liso.
- Queimadores em aço inox com chama autoestabilizadora. Cada queimador tem dois ramos com 4 linhas de chama.
- Ignição piezoelétrica.
- Chama de piloto protegida.

PLACAS DE INDUÇÃO

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Painel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade.
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades.
- Superfície de confeção em vidro de alto impacto, resistente, 6 mm de espessura Ceran®.
- Zonas de indução controladas independentemente:
 - 5 kW (diam. 230 mm para 700 XP - para 900 XP)
 - 3,5 kW (diam. 230 mm para 700 XP) com dispositivo de segurança de sobreaquecimento
- Painel de controlo, com 9 níveis de potência e luz indicadora de funcionamento da zona.
- **700 XP WOK INDUÇÃO TOP**
 - Recipiente Wok em vidro Ceran® de alto impacto, resistente, 6 mm de espessura.
 - Zona única de indução com dispositivo de segurança de sobreaquecimento.
- Painel de controlo, com 9 níveis de potência e luz indicadora de funcionamento da zona.
- **700 XP INDUÇÃO TOP FRONTAL "SPICY"**
 - 2 zonas de indução controladas independentemente, 5 kW (230 mm diam.) cada, com dispositivo de segurança de sobreaquecimento.
 - 6 recipientes de condimentos com tampas GN 1/9.

GRELHADORES

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados.
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Painel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade.
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades.
- Três alçados laterais removíveis em aço inox.
- Modelos monoblocos - grelhas em ferro fundido dos dois lados - nervurada para carnes e liso para peixe e legumes.
- Modelos top a gás - grelhas em ferro fundido.
- Modelos top eléctricos - grelhas em aço inox.
- Raspador incluído.
- **GRELHADORES A GÁS**
 - Queimadores em aço inox com dispositivo de segurança contra falha de chama e recipientes deflectores para prevenir o bloqueio.
- **GRELHADORES ELÉCTRICOS**
 - Elementos blindados de aquecimento Incoloy debaixo da placa de confeção.
 - Luz indicadora de que está ligado.
- **GRELHADORES DE PEDRA LÁVICA A GÁS**
 - Pedra lávica para dar ao alimento o sabor de grelhado no carvão.
 - Queimadores em aço inox com dispositivo de segurança contra falha de chama e recipientes deflectores para prevenir o bloqueio.

HP POWERGRILL A GÁS

- Sistema de aquecimento radiante altamente eficiente (patente pendente).
- Queimadores em aço inox com combustão otimizada, dispositivo de segurança contra falha de chama, chama do piloto protegida e ignição piezoelétrica.
- Temperatura máxima na superfície de confeção de 350°C.
- Grelhas em ferro fundido, robustas e removíveis.
- Gavetas coletoras de gorduras com uma profundidade total, uma por queimador.



SECADORES DE FRITOS

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados.
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Pannel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade.
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades.
- Fundo falso perfurado para drenar o excesso de óleo no recipiente.
- Lâmpada de aquecimento por infravermelhos posicionada na parte traseira da unidade.
- Interruptor ligar/desligar.
- Adequado para recipientes GN1/1, altura máxima 150 mm.

MARMITAS

- Cuba e tampa de 2 camadas em aço inoxidável.
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Cuba e tampa prensada em aço inoxidável AISI 316.
- Cuba em aço inox com cantos arredondados e com soldadura sem juntas.
- A válvula de segurança garante a pressão de funcionamento nos modelos com aquecimento indirecto.
- Manómetro que controla o funcionamento correcto da marmita.
- Electroválvula para reenchimento com água quente ou fria.
- Válvula externa para a evacuação manual do excesso de ar acumulado na camisa, durante a fase de aquecimento nos modelos com aquecimento indirecto.
- Sistema de aquecimento fechado evita o desperdício de energia nos modelos com aquecimento indirecto.
- Grande capacidade de drenagem da torneira para descarga dos alimentos.

MODELOS A GÁS

- Queimadores em inox com combustão otimizada, dispositivo de segurança de falha de chama, limitador de temperatura e protector da chama de piloto.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Elementos de aquecimento com controlo de energia, limitador de temperatura e pressostato.

AQUECIMENTO DIRECTO

- Queimadores aquecem a cuba directamente.
- Os alimentos atingem temperaturas mais altas do que através de aquecimento indirecto.

AQUECIMENTO INDIRECTO

- Utiliza integralmente o vapor gerado saturado a 110°C na camisa dupla.
- Controlo por pressostato.
- Também estão disponíveis modelos com reabastecimento automático da água na camisa dupla.

FOGÕES MULTIFUNÇÕES

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados.
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Pannel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade.
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades.
- Cuba em inox com cantos redondos, topo de trabalho soldado sem juntas.
- Superfície de confeção em aço composto (camada de 3 mm de aço inox AISI 316 ligado a uma camada de 12 mm de aço macio).

MODELOS A GÁS

- Queimadores equipados com uma linha dupla de chama para distribuição uniforme do calor
- Válvula de gás termostática. Ignição piezoeléctrica
- Variação de temperatura de 100°C a 250°C.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Elementos de aquecimento Incoloy por baixo da superfície de confeção
- Controlo termostático e regulador de energia para regulação exacta da confeção e uma redução na flutuação de energia em torno da temperatura programada
- Variação da temperatura
 - 900 XP de 100°C a 300°C
 - 700 XP de 100°C a 250°C

FRITADEIRAS

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados.
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Pannel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade.
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para drenagem nivelada das unidades.
- Torneira para drenagem de óleo.
- Controlo de temperatura termostática, com termóstato de segurança para protecção contra sobreaquecimento.

GAMAS DE TEMPERATURA

- Até 18 lts. gás/eléctrico - desde 105°C a 185°C.
- 23 lt gás - desde 120°C a 190°C.
- 23 lt eléctrico - desde 120°C a 190°C.

FRITADEIRAS A GÁS

- Cuba com design em V, queimadores externos em aço inoxidável de alta eficiência, com combustão otimizada, dispositivo de segurança contra falha de chama, chama piloto protegida e ignição piezoeléctrica.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS

- Cuba com design em V, elementos aquecedores externos, por infravermelhos, de alta eficiência.

900 XP - FRITADEIRA XP 23 LTS

- Controlo electrónico para ajustar a temperatura de confeção, definir o tempo de confeção, ajustar a temperatura real, armazenar programa de confeção e interruptor principal.
 - Sistema de filtragem automático e reabastecimento automático de óleo.
 - Elevação automática do cesto.
- ### FRITADEIRA DE TUBO A GÁS
- Ideal para produtos com farinha.
 - Tubos de gás no interior da cuba criam uma "zona fria" para capturar partículas de alimentos.
 - Queimadores em aço inox com chama otimizada, dispositivo de segurança contra falha de chama e protecção da chama do piloto.
 - Controlo termostático da temperatura de 110°C a 190°C.
 - Termóstato de segurança contra o sobreaquecimento.
 - Ignição piezoeléctrica.

BANHO-MARIA

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados.
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Pannel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade.
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades.
- Cuba em aço inox com cantos arredondados e com soldadura sem juntas.
- Adequado para recipientes GN1/1, altura máxima 150 mm
- Temperatura de trabalho de 30°C a 90°C.
- Nível máximo de enchimento de água marcado na lateral da cuba.
- Enchimento manual de água (torneira de abastecimento de água pode ser encomendada como opção).
- Torneira frontal para drenar a água.

BASES REFRIGERADORAS / CONGELADORAS

- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.

BASE REFRIGERADORA-CONGELADORA

- Capaz de operar tanto como refrigerador ou congelador. Temperatura pode ser ajustada de -22°C a 8°C.
- Termóstato digital e visor
- Unidade compressora integrada.
- 2 gavetas com travão de segurança e placa de fundo perfurada, a qual pode suportar até 40 kg/cada.
- Pode ser instalada sobre rodas.
- Para temperaturas ambiente até 43°C.
- Permite configuração de IcyHot.

BASES REFRIGERADORA E CONGELADORA

- Variação de temperatura:
 - refrigerador de -2°C a +10°C
 - congelador de -15°C a -20°C
- Unidade compressora integrada.
- Termóstato, luz indicadora de descongelamento e interruptor LIGAR/DESLIGAR.
- Grandes gavetas em aço inoxidável sobre guias telescópicas anti-inclinação adequado para recipientes GN 1/1.
- Para temperaturas de ambiente até 43°C.

COZEDORES MULTIPRODUTOS

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados.
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Pannel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade.
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades.
- Cuba de ebulição em aço inoxidável AISI 316L com soldadura sem juntas.
- Termóstato de segurança impede o funcionamento sem água.
- Sistema de auto-escumadeira com enchimento contínuo de água, regulado através de uma torneira de água manual.
- Esgoto largo com válvula manual tipo bola para esvaziamento rápido da cuba.
- Sistema automático de elevação (opcional).

MODELOS A GÁS

- "Controlo de Energia" para uma regulação precisa da potência.
- Queimadores de alta potência controlados individualmente (um para cada cuba) posicionados por baixo da base da cuba, dispositivo de segurança contra falha de chama, protecção da chama do piloto e ignição piezoeléctrica.
- Não são necessárias ligações eléctricas.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Sistema de aquecimento por infravermelhos por baixo da base da cuba.

700 XP HP COZEDOR MULTIPRODUTOS AUTOMÁTICO

- 4 ciclos diferentes de ebulição desde o suave ao da potência total.
- Elevação de cestos automática, programável (possibilidade de memorizar 5 tempos diferentes por cada cesto)

FRITADEIRAS BASCULANTES

- Cuba com cantos redondos, soldadura sem juntas e tampa de 2 camadas em aço inoxidável.
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Pannel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade.
- Superfície de confeção em aço inox ou em aço macio (especialmente indicado para confeção a "seco" ou para "frituras de superfície").
- Superfície de confeção em "Duomat" 900 XP (uma combinação de mistura de aços inoxidáveis), que melhora a estabilidade térmica, elimina a deformação da superfície de confeção e é mais resistente à corrosão.
- Sistema de basculamento automático ou manual de alta precisão.

MODELOS A GÁS

- Queimadores com combustão otimizada, dispositivo de segurança de falha de chama, ignição piezoeléctrica e controlo electrónico da chama.
- Queimadores integrados na base da cuba e movem-se juntos durante o basculamento.
- Controlo termostático da temperatura.
 - 900 XP de 120°C a 300°C
 - 700 XP de 90°C a 290°C

MODELOS ELÉCTRICOS

- Elementos de aquecimento infravermelhos posicionados por baixo da superfície de confeção.
- Elementos de aquecimento integrados na base da cuba e movem-se juntos durante o basculamento.
- Controlo termostático da temperatura
 - 900 XP de 120°C a 300°C
 - 700 XP de 120°C a 280°C

TOPOS DE TRABALHOS E BASES

TOPO DE TRABALHO

- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Pannel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade.
- Com a parte frontal fechada ou com gaveta.

BASES ABERTAS

- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite.
- Acessórios opcionais:
 - portas com pegas
 - gavetas
 - kits de aquecimento
 - guias para recipientes GN



Electrolux

FORNOS E ABATEDORES DE TEMPERATURA **AIR-O-SYSTEM**

O conjunto de forno convector misto e abatedor de temperatura do maior fabricante mundial de equipamentos profissionais de cozinha, para um processo de confecção e arrefecimento rápido completamente integrado. Optimizar o fluxo de trabalho na cozinha, aumenta a vida útil dos alimentos e reduz o desperdício além de poupar recursos humanos e energia.

Trabalhe com condições de confecção ideais:

- air-o-clima: controle de humidade com precisão para a melhor atmosfera na câmara de confecção.
- air-o-flow: distribuição uniforme do calor, uniformidade em todo o processo.
- Sonda com 6 pontos no sensor: controle preciso de temperatura no núcleo do alimento em todos os momentos.

Fácil de usar:

- air-o-clean: sistema de limpeza integrado e totalmente automático.
- Painéis de controlo, claramente visíveis, mesmo a uma distância de 12 m.

Poupar com o air-o-system:

- Menor perda de peso dos alimentos.
Mais doses = menos desperdício.
- Confecção mais saudável - menor consumo de gordura.
- Menor emissão de gases. O consumo de gás é reduzido em 20%. (certificação Gastec)





air-o-steam
TOUCHLINE

Electrolux

230
0:28

3 E 6 GRELHAS

ACF3



Eléctrico

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
697002 ACF3E	600x615x635	2,8
5 ciclos de confecção. 3 grelhas 466x385mm e 1 tabuleiro 466x385x20mm. 41kg. 230V		

FC 6 GN 1/1



ENCOMENDAR À PARTE:

- Suporte base
- Tabuleiros



Gás

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Gás
260700 FCG061	860x746x701	0,35	8,50
6 x 1/1 GN. 92,1kg. 230V			

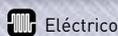


Eléctrico

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
260705 FCE061	860x746x633	7,7
6 x 1/1 GN. 79,5kg. 400V		

ACESSÓRIOS PARA FC 6 GN 1/1

Código	mm (LxPxA)
921058 Grelha para fornos FC	370x422x8
921056 Tabuleiro esmaltado para fornos de 4 grelhas	370x422x33
921057 Tabuleiro de pastelaria para forno de 4 grelhas	370x422x20
922165 Suporte base aberta para FCF 6 com guias para Tabuleiros GN 1/1 e alojamento para Torneira de lavagem	860x625x850
922265 Suporte base com portas para FCF 6 com guias para Tabuleiros GN 1/1 e alojamento para Torneira de lavagem	860x625x850



FC 10 GN 1/1

Totalmente em aço inoxidável AISI 304 com uma porta de vidro duplo que permanece fresca na sua utilização e com um mecanismo com duas fases de abertura para segurança.

Ciclo de limpeza do forno.



Consiga uma temperatura precisa e uniforme através do sistema exclusivo de canais trapezoidais que direccionam o ar da ventoinha de dupla velocidade para a cavidade do forno de forma inovadora.

ENCOMENDAR À PARTE:

- Suporte base
- Tabuleiros



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Gás
260701 FCG101	890x900x970	0,35	18,5
10 x 1/1 GN. 136kg. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
260706 FCE101	890x900x970	17,3
10 x 1/1 GN. 121,2kg. 400V		

ACESSÓRIOS PARA FC 10 GN 1/1

Código	mm (LxPxA)
922166	900x770x850
Suporte base aberta para FCF101 com guias para Tabuleiros GN 1/1 e alojamento para Torneira de lavagem	
922266	900x770x850
Suporte base com portas para FCF 101 com guias para Tabuleiros GN 1/1 e alojamento para Torneira de lavagem	
922112	890x825x850 88kg
Armário Estufa para FCF101 Potência:2,55 kW Tensão: 230V/ 1N/ 50Hz	
922121	60x400x650
Par de suportes laterais com passo 60mm para FCF101E	
922122	60x400x650
Par de suportes laterais com passo 60mm para FCF101G	

10 GRELHAS GN 2/1

FCF 10 GN 2/1

260707



Sem porta

ENCOMENDAR À PARTE:

- Suporte base
- Tabuleiros



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Gás
260702 FCG102	890x1215x970	0,5	25
10 x 2/1 GN. 154kg. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
260707 FCE102	890x1215x970	24,5
10 x 2/1 GN. 147kg. 400V		

ACESSÓRIOS PARA FC 10 GN 2/1

Código		mm (LxPxA)
922267	Suporte base com portas para FCF 10 2 com guias para Tabuleiros GN 1/1 e alojamento para Torneira de lavagem	900x1085x850
922110	Armário Base para FCF102	890x1122x850
922113	Armário Estufa para FCF102 Potência:2,55 kW - Tensão: 230V/ 1N/ 50Hz	890x1122x850 91kg
922123	Par de suportes laterais com passo 60mm para FCF102	40x652x655
922117	Par de suportes laterais com passo 80mm para FCF102	40x652x655
922202	Kit conversão Zanussi modº KSLRA102C	63x93x30
922128	Carro para estrutura amovível	580x965x950
921703	Sonda para FCF102	
921700	Filtro de Gordura para FCF102G	580x450x80
922178	Filtro de Gordura para FCF102E	620x490x100
921701	Conduta de Gases para FCF102	
922127	Kit de pés ajustáveis para FCF102	74x74x150
922170	Torneira de Lavagem recetrátil	300x250x120
922171	Torneira de Lavagem exterior	220x220x220

ESPECIALIZAÇÃO NÃO NASCEU ONTEM.

Em 60 anos de história, sempre houve um conceito fundamental: a simplicidade.
A partir do primeiro forno estático no mundo para a alta tecnologia do Touchline air-o-steam.
Intuitivo, claro e simples de usar e com economia de energia.



A Electrolux Professional representa anos de percepção do cliente e tecnologia de ponta.

- Todas as fábricas da Electrolux Professional são certificadas ISO 14001.
- Todos os produtos Electrolux Professional são projectados para baixo consumo de energia, água e consumo de detergente, e por baixas emissões para o ambiente.
- Todos produtos Electrolux Professional são compatíveis com RoHS e mais de 95% recicláveis.
- Todas as unidades são de qualidade testada, peça por peça, e todas as funções são singularmente verificadas por técnicos especializados antes de embalados.
- Nos últimos cinco anos, mais de 70% dos produtos Electrolux Professional foram actualizados com características que são sempre desenhadas com as necessidades de clientes e considerações ambientais em mente.

20 GRELHAS GN 1/1

FCF 20 GN 1/1



Gás

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Gás
260703 FCG201	890x900x1700	0,5	35
20 x 1/1 GN. 220Kg. 230V			



Eléctrico

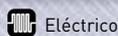
Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
260708 FCE201	890x900x1700	34,5
20 x 1/1 GN. 215,5kg. 400V		

ACESSÓRIOS PARA FCF 20 GN 1/1

Código		mm (LxPxA)
922203	Estrutura amovível com passo 60mm para FCF201 (1 par é fornecido com o forno)	568x424x1328
922205	Estrutura amovível com passo 80mm para FCF201	568x424x1328
922141	Suporte para estrutura amovível do FCF201	679x580x349
922132	Carro para estrutura amovível do FCF201	650x667x1689
921704	Sonda para FCF20	
921710	Registo de Tiragem para FCF201 (conduta de gases vem INCLUÍDOS)	
921700	Filtro de Gordura para FCF201G	580x450x80
922179	Filtro de Gordura para FCF201E (2 peças)	610x490x100
922171	Torneira de Lavagem Exterior	220x220x220
921701	Conduta de Gases	



260703



FCF 20 GN 2/1



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Gás
260704 FCG20Z	890x1215x1700	1	50
20 x 2/1 GN. 311,8KG. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
260709 FCE20Z	890x1215x1700	48,9
20 x 2/1 GN. 271,4KG. 400V		

ACESSÓRIOS PARA FCF 20 GN 2/1

Código		mm (LxPxA)
922204	Estrutura amovível com passo 60mm para FCF202 [1 par é fornecido com o forno]	568x681x1328
922206	Estrutura amovível com passo 80mm para FCF202	568x681x1328
922142	Suporte p/ estrutura amovível do FCF202	679x837x349
922134	Carro para estrutura amovível do FCF202	650x976x1689
921704	Sonda para FCF201	
921712	Registo de Tiragem para FCF202 (conduta de gases vem INCLUÍDO)	
922179	2 Filtros de Gordura para FCF202E	610x490x100
921700	Filtro de Gordura para FCF202G (encomendar 2 peças)	580x450x80
922171	Torneira de Lavagem Exterior	220x220x220

AIR-O-STEAM TOUCHLINE

TOQUE. É FÁCIL.



Fornos convectores mistos com ecrã táctil que combinam a maior facilidade de utilização e poupança de energia.

O air-o-steam Touchline inaugura uma nova era nos fornos mistos, assegurando sempre uma simples e intuitiva maneira de confeccionar em qualquer tipo de cozinha profissional: satisfazendo os Restaurantes de Serviço Rápido, as cozinhas de elevado rendimento, até mesmo, os restaurantes gourmet dos Chefs mais experientes.

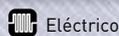
- Design simples e prático.
- Ecrã de Alta-Definição
- Software intuitivo
- Painel de controle 100% Personalizável



ISSUU
Saiba mais
antes de comprar.



YouTube
Saiba mais
antes de comprar.



6GN 1/1 (65MM)



267700

**AIR-O-STEAM TOUCHLINE
6GN 1/1 (65mm)**

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Total
267700 AOS061GTG1	898x915x808	0,25	17
Gás natural. Programável, Sonda Lambda, limpeza automática. 146kg. 230V			
267710 AOS061GTD1	898x915x808	0,25	17
Gás GPL. Programável, Sonda Lambda, limpeza automática. 146kg. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
267200 AOS061ETA1	898x915x808	10,1
Programável, Sonda Lambda, limpeza automática. 132kg. 400V		



248200

**AIR-O-STEAM
6GN 1/1 (65mm)**

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Total
268700 AOS061GBG2	898x915x808	0,25	17
Gás natural. Sonda by-Pass, limpeza automática. 146kg. 230V			
268710 AOS061GBD2	898x915x808	0,25	17
Gás GPL. Sonda by-Pass, limpeza automática. 146kg. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
268200 AOS061EBA2	898x915x808	10,1
Sonda by-Pass, limpeza automática. 132 kg. 400V		



269200

**AIR-O-CONVECT
6GN 1/1 (65mm)**

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Total
269700 AOS061GCG2	898x915x808	0,25	10
Gás natural. Limpeza automática. 123kg. 230V			
269710 AOS061GCD2	898x915x808	0,25	10
Gás GPL. Limpeza automática. 123kg. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
269200 AOS061ECA2	898x915x808	10,1
Limpeza automática. 118kg. 400V		

10GN 1/1 (65MM)



267702



268202



2690202

AIR-O-STEAM TOUCHLINE 10GN 1/1 (65mm)



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Total
267702 AOS101GTG1	898x915x1058	0,3	35
Gás natural. Programável, Sonda Lambda, limpeza automática. 160kg. 230V			
267712 AOS101GTD1	898x915x1058	0,3	35
Gás GPL. Programável, Sonda Lambda, limpeza automática. 160kg. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
267202 AOS101ETA1	898x915x1058	17,5
Programável, Sonda Lambda, limpeza automática. 156kg. 400V		

AIR-O-STEAM 10GN 1/1 (65mm)



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Total
268702 AOS101GBG2	898x915x1058	0,3	35
Gás natural. Sonda By-Pass, limpeza automática. 160kg. 230V			
268712 AOS101GBD2	898x915x1058	0,3	35
Gás GPL. Sonda By-Pass, limpeza automática. 160kg. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
268202 AOS101EBA2	898x915x1058	17,5
Sonda By-Pass, limpeza automática. 156kg. 400V		

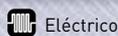
AIR-O-CONVECT 10GN 1/1 (65mm)



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Total
269702 AOS101CG2	898x915x1058	0,3	20
Gás natural. Limpeza automática. 147kg. 230V			
269712 AOS101GCD2	898x915x1058	0,3	20
Gás GPL. Limpeza automática. 147kg. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Stock
269202 AOS101ECA2	898x915x1058	17,5	A
Limpeza automática. 139kg. 400V			



10GN 2/1 (65MM)



267203

**AIR-O-STEAM TOUCHLINE
10GN 2/1 (65mm)**

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Total
267703 AOS102GTG1	1208x1065x1058 203kg	1	45
Gás natural. Programável, Sonda Lambda, limpeza automática. 230V			
267713 AOS102GTD1	1208x1065x1058 203kg	1	45
Gás GPL. Programável, Sonda Lambda, limpeza automática. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
267203 AOS102ETA1	1208x1065x1058 202kg	25
Programável, Sonda Lambda, limpeza automática. 400V		



268203

**AIR-O-STEAM
10GN 2/1 (65mm)**

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Total
268703 AOS102GBG2	1208x1065x1058 203kg	1	45
Gás natural. Sonda by-Pass, limpeza automática. 230V			
268713 AOS102GBD2	1208x1065x1058 203kg	1	45
Gás GPL. Sonda by-Pass, limpeza automática. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
268203 AOS102EBA2	1208x1065x1058 202kg	25
Sonda by-Pass, limpeza automática. 400V		



269203

**AIR-O-CONVECT
10GN 2/1 (65mm)**

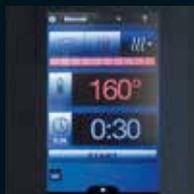
Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Total
269703 AOS102GCG2	1208x1065x1058 191kg	1	27
Gás natural. Limpeza automática, vapor instantâneo. 230V			
269713 AOS102GCD2	1208x1065x1058 191kg	1	27
Gás GPL. Limpeza automática, vapor instantâneo. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
269203 AOS061ECA2	1208x1065x1058 175kg	25
Limpeza automática, vapor instantâneo. 400V		

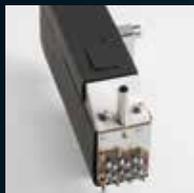
AIR-O-STEAM TOUCHLINE

TECNOLOGIA ECRÃ TÁCTIL



Amigo do utilizador, fácil de limpar, resistente a riscos e de Alta Definição, o "Touch Screen" oferece **262.000 cores vivas**, ícones reconhecidos internacionalmente e imagens de alimentos bem como a possibilidade de escolher entre **30 diferentes idiomas**. Esta interface de utilizador extremamente intuitivo elimina a necessidade de manuais de instruções.

GERADOR DE VAPOR DEDICADO



O gerador de vapor de alta performance dedicado, garante um **fornecimento contínuo de vapor em todos os momentos**. O sistema de pesagem e de diagnóstico automático detecta e notifica qualquer alteração na humidade na câmara.

USB



Por meio de uma ligação USB simples até **1.000 receitas pessoais** podem ser guardadas e **transferidas para outros fornos**. Replicar as receitas e até mesmo enviadas via e-mail para serem utilizadas em qualquer cozinha equipada com o Touchline, assegurando uniformidade de confecção, a mesma qualidade, gosto e sabor em todos os restaurantes da mesma gestão.

QUEIMADORES DE GÁS



Os queimadores a gás do air-o-steam Touchline **de alta eficiência e menos poluentes** asseguram as emissões de CO₂, 10 vezes inferiores ao limite estabelecido pela Gastec (certificação holandesa do governo, a mais apertada na Europa) e 100 vezes inferior ao limite de Norma Europeia.

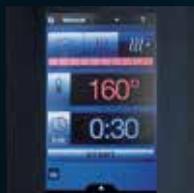
* Patente pendente [EP1956300A2]

ACESSÓRIOS



Graças à **extensa gama de acessórios**, o air-o-steam Touchline satisfaz os clientes mais exigentes, melhorando a ergonomia e a flexibilidade na cozinha.

COOK & CHILL



Os fornos "air-o-steam Touchline" e os abatedores de temperatura "air-o-chill-Blast" foram projectados para um **processo completamente integrado de "Cook & Chill"** optimizando a qualidade, o fluxo de trabalho e a gestão de alimentos e aumentando assim a vida útil de prateleira, garantindo fácil manuseamento e reduzindo o desperdício, portanto poupando dinheiro.

AIR-O-FLOW

Este sistema patenteado* garante distribuição de calor uniforme e temperatura constante na câmara de confecção, graças ao revolucionário ventilador bi-funcional e ao sistema de circulação de ar, garantindo total uniformidade de confecção e excelentes resultados deixando os alimentos suculentos, gratinados e receitas crocantes.

* Protegido por modelo de utilidade (DE20302705U1)



SONDA DE MULTI-SENSOR

A sonda de 6-sensores garante medição exacta da temperatura no núcleo dos alimentos em todos os momentos, garantindo assim a segurança dos alimentos e alta precisão, com os melhores resultados em termos de **qualidade de confecção** e **menor perda de peso**.



AIR-O-CLEAN

O **sistema de limpeza completamente integrado e totalmente automático** fornece resultados de limpeza eficazes graças à rotação do braço de pulverização, à pressão da água adicional eliminando o risco de deixar qualquer resíduo de produtos químicos não dissolvidos na câmara.



SENSOR LAMBDA

A sonda Lambda efectua a medição perfeita da humidade no interior da câmara do forno para garantir **perfeitas condições de confecção** em todos os momentos.



PORTA DE VIDRO DUPLO

O painel de vidro duplo, com estrutura aberta para circulação de ar fresco, **evita o risco de provocar queimaduras** durante as operações de confecção. O painel articulado **facilita a limpeza do interior**.



UNIDADE INTEGRADA DE VAPORIZADOR DE ÁGUA

Unidade retráctil de chuveiro integrado, com função paragem da água com posição de bloqueio para facilitar a limpeza da câmara de confecção (em modelos 6 e 10 GN).



FORNOS CONVECTORES MISTOS.

TRÊS FORMAS DIFERENTES DE INTERPRETAR A ARTE DA COZINHA.

TRÊS FORNOS, TRÊS ESTILOS DIFERENTES, O COMPLEMENTO PARA QUALQUER COZINHA.

air-o-steam® Touchline



CLASSE CLASSE
A
CLASSE CLASSE

air-o-steam®



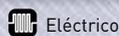
CLASSE CLASSE
B
CLASSE CLASSE

air-o-convect



CLASSE CLASSE
C
CLASSE CLASSE

Descrição	air-o-steam® Touchline	air-o-steam®	air-o-convect
Controlo de humidade	air-o-clima	Tecnologia By-pass	11 programas
Sistema automático de limpeza	air-o-clean®	air-o-clean®	air-o-clean®
Sistema de circulação de ar	air-o-flow	air-o-flow	air-o-flow
Sonda de temperatura	Multisensor (6 pontos)	Sonda de sensor único	Sonda de sensor único
Fases confeção	Sim (16)	Sim (2)	Sim (2)
Programas	Confeção automática, 1000 receitas	Não	Não



20GN 1/1 (63MM)



268704

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:
Carro + 1 estrutura 20 GN 1/1 passo 63 mm

AIR-O-STEAM TOUCHLINE 20GN 1/1 (63mm)



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Total
267704 A0S201GTG1	993x957x1795	0,5	58
Gás natural. Programável, Sonda Lambda, limpeza automática. 312kg. 230V			
267714 A0S201GTD1	993x957x1795	0,5	58
Gás GPL. Programável, Sonda Lambda, limpeza automática. 312kg. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	
267204 A0S201ETA1	993x957x1795		34,5
Programável, Sonda Lambda, limpeza automática. 284kg. 400V			

AIR-O-STEAM 20GN 1/1 (63mm)



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Total
268704 A0S201GBG2	993x957x1795	0,5	58
Gás natural. Sonda by-Pass, limpeza automática. 312kg. 230V			
268714 A0S201GBD2	993x957x1795	0,5	58
Gás GPL. Sonda by-Pass, limpeza automática. 312kg. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	
268204 A0S201EBA2	993x957x1795		34,5
Sonda by-Pass, limpeza automática. 284kg. 400V			

AIR-O-CONVECT 20GN 1/1 (63mm)



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Total
269704 A0S201GC2	993x957x1795	0,5	40
Gás natural. Limpeza automática, vapor instantâneo. 297kg. 230V			
269714 A0S201GCD2	993x957x1795	0,5	40
Gás GPL. Limpeza automática, vapor instantâneo. 297kg. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	
269204 A0S201ECA2	993x957x1795		34,5
Limpeza automática, vapor instantâneo. 257kg. 400V			

20GN 2/1 (63MM)

Multi-Timer:
Aumente a flexibilidade planeando e gerindo múltiplos ciclos de confecção durante as horas de maior movimento na cozinha (até 14 temporizadores). Atribua um temporizador diferente para cada tipologia de alimentos para fácil reconhecimento.



ACESSÓRIOS INCLuíDOS:
Carro + 1 estrutura 20 GN 2/1 passo 63 mm

267705

AIR-O-STEAM TOUCHLINE 20GN 2/1 (63mm)



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Total
267705 A0S202GTG1	1243x1107x1795	2	95
Gás natural. Programável, Sonda Lambda, limpeza automática. 414kg. 230V			
267715 A0S202GTD1	1243x1107x1795	2	95
Gás GPL. Programável, Sonda Lambda, limpeza automática. 414kg. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
267205 A0S202ETA1	1243x1107x1795	50
Programável, Sonda Lambda, limpeza automática. 375kg. 400V		

AIR-O-STEAM 20GN 2/1 (63mm)



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Total
268705 A0S202GBG2	1243x1107x1795	2	95
Gás natural. Sonda by-Pass, limpeza automática. 414kg. 230V			
268715 A0S202GBD2	1243x1107x1795	2	95
Gás GPL. Sonda by-Pass, limpeza automática. 414kg. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
268205 A0S202EBA2	1243x1107x1795	50
Sonda by-Pass, limpeza automática. 375kg. 400V		

AIR-O-CONVECT 20GN 2/1 (63mm)



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	kW Total
269705 A0S202GCG2	1243x1107x1795	2	55
Gás natural. Limpeza automática. 378kg. 230V			
269715 A0S202GCD2	1243x1107x1795	2	55
Gás GPL. Limpeza automática, vapor instantâneo. 378kg. 230V			



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
269205 A0S202ECA2	1243x1107x1795	50
Limpeza automática, vapor instantâneo. 358kg. 400V		



SISTEMA DE LIMPEZA INCORPORADO E AUTOMÁTICO.

INCLUÍDO EM TODOS OS FORNOS AIR-O-STEAM. TOTALMENTE AUTOMÁTICO, FÁCIL LIMPEZA DA CÂMARA INTERNA, BASTANDO SELECIONAR O CICLO APROPRIADO E PRESSIONAR COMEÇAR.

Sem dispositivos adicionais ou acessórios que tenham de ser inseridos:

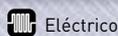
- **4 ciclos pré-definidos:**
 - A partir de 35 minutos até 110 minutos e evitando desperdício de detergente ou água.
- **Arrefecimento automático da câmara de confecção:**
 - Quando a temperatura ultrapassar os 70 ° C.
- **Modo automático de espera:**
 - Não há necessidade esperar até que o fim do ciclo de limpeza.
- **Segurança:**
 - Em caso de falha de energia durante limpeza, quando a energia é retomada os fornos air-o-steam, automaticamente activam os ciclos de enxaguamento para remover qualquer eventual resíduo de detergente.
- **Ciclo semi-automático (1, 2):**
 - 18 minutos para um processo de limpeza completo.
 - 1 Minuto de arranque, 5 minutos de vapor para soltar a sujidade, um alarme que avisa o operador para pulverizar os detergentes, 2 minutos de pausa que permitem que o detergente e, em seguida, 10 minutos de vapor para combinar o poder do vapor com os detergentes. No final, um ciclo de enxaguamento é activado garantindo uma câmara segura e limpa. Este ciclo utiliza 6 a 10 litros de água para lavagem a vapor e manual.
 - Adequado para qualquer tipo de detergente.

ACESSÓRIOS PARA FORNOS CONVECTORES MISTOS 6 E 10 GN 1/1

Código	
922195	Suporte base sem portas p/ fornos 6 e 10 GN1/1 - guias p/tabuleiros GN
922253	Suporte base com portas p/ fornos 6 e 10 GN1/1 - guias p/tabuleiros GN
922232	Armário estufa base com estrutura suporte - 6 e 10 GN 1/1
922239	2 Cestas para fritar para fornos
922036	2 Grelhas GN1/1 para frangos (8 por grelha)
921305	Descalcificador de água automático para fornos
922191	Tabuleiro de pastelaria com 4 abas em alumínio (400X600X20)
922190	Tabuleiro de pastelaria com 4 abas perfurado em alumínio (400X600X20)
922171	Unidade de chuveiro externo
922177	Filtro de gordura para fornos 6 GN 1/1
922178	Filtro de gordura para fornos 6 GN 1/1 e 10 GN 1/1
925003	Grelha para fritar para fornos GN 1/1
922013	Cobertura térmica 10 GN 1/1 (390x660x720)
925000	Recipiente anti-aderente GN1/1 H=20 MM
925001	Recipiente anti-aderente GN1/1 H=40 MM
925002	Recipiente anti aderente GN1/1 H=60 MM
925004	Grelha em alumínio GN1/1
922015	Estrutura para 30 pratos GN 1/1, passo 65mm
921306	Sanitizador de resinas para descalcificador de água
922005	Estrutura rodada para tabuleiros 6 GN 1/1 passo 65mm
922008	Estrutura rodada para tabuleiros 6 GN 1/1 passo 80mm
922065	Estrutura rodada de pastelaria para 5 tabuleiros (400x600) passo 80mm, 6 GN 1/1
922006	Estrutura rodada para tabuleiros 10 GN 1/1 passo 65mm
922009	Estrutura rodada para tabuleiros 8 GN 1/1 passo 80mm
922066	Estrutura rodada de pastelaria para 8 tabuleiros (400x600) passo 80mm, 10 GN 1/1
922189	Tabuleiro com 5 fileiras perfurado em alumínio/silicone (400x600x38)
922004	Carro para estrutura, de tabuleiros deslizante 6 e 10 GN 1/1
922342	Filtro de água

ACESSÓRIOS PARA FORNOS CONVECTORES MISTOS 10 GN 2/1

Código	
922198	Suporte base sem portas para fornos 10 GN2/1 - guias p/tabuleiros GN
922254	Suporte base com portas para fornos 10 GN2/1 - guias p/tabuleiros GN
922260	Armário estufa base com estrutura suporte - 10 GN2/1
922239	2 Cestas para fritar para fornos
922036	2 Grelhas GN1/1 para frangos (8 por grelha)
921305	Descalcificador de água automático para fornos
922052	Estrutura de banquetes para 51 pratos passo 75 MM
922191	Tabuleiro de pastelaria com 4 abas em alumínio (400X600X20)
922190	Tabuleiro de pastelaria com 4 abas perfurado em alumínio (400X600X20)
922171	Unidade de chuveiro externo
922178	Filtro de gordura para fornos 6 GN 1/1 e 10 GN 1/1
925003	Grelha para fritar para fornos GN 1/1
922012	Kit de 4 pés ajustáveis
925000	Recipiente anti aderente GN1/1 H=20 MM
925001	Recipiente anti aderente GN1/1 H=40 MM
925002	Recipiente anti aderente GN1/1 H=60 MM
925004	Grelha em alumínio GN1/1
922017	2 grelhas em aço inoxidável AISI 304 GN1/1
922175	2 grelhas em aço inoxidável AISI 304 GN2/1
922067	Estrutura de pastelaria (400x600) 10 GN2/1 passo 80 MM
921306	Sanitizador de resinas para descalcificador de água
922047	Estrutura móvel com pegas 10 GN2/1
922048	Cobertura térmica para 10 GN2/1
922043	Estrutura rodada 10 GN2/1 passo 65 MM
922045	Estrutura rodada 10 GN2/1 passo 80 MM
922041	Suporte de tabuleiros para base de forno 10 GN 2/1
922042	Carro para estrutura 10 GN2/1
922342	Filtro de Água



ACESSÓRIOS PARA FORNOS CONVECTORES MISTOS 20 GN 1/1

Código	
922239	2 Cestos para fritar
922036	2 Grelhas GN 1/1 para frangos (8 por grelha)
921305	Descalcificador de água automático para fornos
922072	Estrutura de banquetes para 45 pratos, passo 90mm - 20 GN1/1
922179	2 Filtros de gordura 20 GN 1/1 (610x490x100)
922171	Unidade de chuveiro externo
925003	Grelha para fritar para fornos GN 1/1
922014	Cobertura térmica 20 GN1/1
925000	Recipiente anti-aderente GN1/1 H=20 MM
925001	Recipiente anti-aderente GN1/1 H=40 MM
925002	Recipiente anti-aderente GN1/1 H=60 MM
925004	Grelha em alumínio GN1/1
921306	Sanitizador de resinas para descalcificador de água
922189	Tabuleiro com 5 fileiras perfurado em alumínio/silicone (400X600X38)
922007	Carro com estrutura para 20 tabuleiros GN1/1 passo 63mm
922016	Carro com estrutura para 54 pratos, passo 74mm - 20 GN1/1
922010	Carro com estrutura para 16 tabuleiros, passo 80mm- GN 1/1
922344	Filtro de água 20 GN 2/1 - 1,8 Litros/minuto
922342	Filtro de água

ACESSÓRIOS PARA FORNOS CONVECTORES MISTOS 20 GN 2/1

Código	
922049	Cobertura térmica 20 GN2/1
922175	2 grelhas em aço inoxidável AISI 304 GN2/1
922344	Filtro de água 20 GN2/1

ACESSÓRIOS PARA FORNOS CONVECTORES MISTOS OPÇÕES PARA EMPILHAMENTO

Código	
922318	Kit p/ empilhar forno 6 GN1/1 a gás sobre forno 6 e 10 GN1/1 a gás
922319	Kit p/ empilhar forno 6 GN1/1 eléctrico sobre forno 6 e 10 GN1/1 eléctrico
922330	Extensão de base, com pés, para instalação 2x6GN1/1 ou 6GN1/1 sobre base

ABATEDORES DE TEMPERATURA

A SOLUÇÃO INTEGRADA PARA COZINHAR E ARREFECER.

4. REGENERAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

A regeneração de alimentos é realizada imediatamente antes da sua distribuição. Os fornos Electrolux combi completam esta operação em aproximadamente 7-10 minutos, dependendo da espessura do alimento.

3. CONSERVAÇÃO

A preservação num sistema integrado Electrolux começa imediatamente após a fase de abatimento/congelação. O alimento pode ser conservado numa zona de refrigeração para um máximo de 5 dias e em um congelador até 1 ano.



1. COZINHAR

A gama alargada de fornos Electrolux são ideais para as preparações dos seus pratos sejam eles cozidos, fritos, assados, grelhados ou refogados.

2. ABATIMENTO / CONGELAÇÃO

O processo de refrigeração implica a redução rápida da temperatura no núcleo dos alimentos já confeccionados desde 70°C até aos 3°C, em menos de 90 minutos, ou a partir de 70°C a -18°C em 240 minutos.



Expressar o seu talento com total liberdade. Esta é a grande oportunidade do air-o-system. Tecnologia, modularidade e evolução do design que o vai satisfazer de uma forma muito especial.

A QUALIDADE.

- Alimentos com a certeza de estarem perfeitos e em condições.
- Maior flexibilidade dos menus.
- Aplicação Sous-Vide.
- Apenas uma produção para diferentes refeições, evitando o risco de contaminação dos alimentos.

O AIR-O-SYSTEM: CONJUNTO DE VALOR ACRESCENTADO.

- Mais qualidade.
- Grandes poupanças.
- Margens mais elevadas.
- Compra selectiva das matérias-primas.
- Fácil manuseamento - menos custos nos recursos humanos.
- Gestão mais eficiente do fluxo de trabalho.
- Oferta alargada - maior volume de vendas.
- Economia de energia devido a tempos de confecção reduzidos.
- Menos perda de peso dos alimentos.

ABATEDOR DE TEMPERATURA 7 Kg



- Os abatedores congeladores da Electrolux reduzem a temperatura de +90°C a +3°C no núcleo do alimento e num tempo inferior a 90 minutos e até -18°C em menos de quatro horas.
- Após o abatimento congelação, dá-se início automaticamente a um ciclo de manutenção, mantendo os alimentos a -18°C.
- Os alimentos que atravessaram este processo têm um prazo de 5 dias de conservação na prateleira, sem perdas de sabor, valores nutricionais e peso.
- A oportunidade de preparar rapidamente os alimentos com o objectivo de serem utilizados em alturas diferentes durante a semana, permite uma melhor organização de horários e consequentemente, uma redução significativa nos custos de mão-de-obra.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
726659 RBF051	762x700x844	95	0,72

1 - 7kg/ciclo. GN1/1. ACTIVE. Refrigeração / Congelação
+90°C a +3°C; +90°C a -18°C. 230V

ABATEDOR DE TEMPERATURA 15 Kg



- Os abatedores congeladores da Electrolux reduzem a temperatura de +90°C a +3°C no núcleo do alimento e num tempo inferior a 90 minutos e até -18°C em menos de quatro horas.
- Após o abatimento congelação, dá-se início automaticamente a um ciclo de manutenção, mantendo os alimentos a -18°C.
- Os alimentos que atravessaram este processo têm um prazo de 5 dias de conservação na prateleira, sem perdas de sabor, valores nutricionais e peso.
- A oportunidade de preparar rapidamente os alimentos com o objectivo de serem utilizados em alturas diferentes durante a semana, permite uma melhor organização de horários e consequentemente, uma redução significativa nos custos de mão-de-obra.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
726627 RBF061	760x760x970	105	1,51

15kg/ciclo. GN1/1. ACTIVE. Refrigeração / Congelação
+90°C a +3°C; +90°C a -18°C. 230V

ABATEDOR DE TEMPERATURA 28Kg
**Para tabuleiros 10 GN1 / 1 ou 600x400 mm.
Principais componentes em aço inoxidável AISI 304**

Os abatedores congeladores da Electrolux reduzem a temperatura de +90°C a +3°C no núcleo do alimento e num tempo inferior a 90 minutos e até -18°C em menos de quatro horas.

Após o abatimento congelação, dá-se início automaticamente a um ciclo de manutenção, mantendo os alimentos a -18°C.

Os alimentos que atravessaram este processo têm um prazo de 5 dias de conservação na prateleira, sem perdas de sabor, valores nutricionais e peso.

A oportunidade de preparar rapidamente os alimentos com o objectivo de serem utilizados em alturas diferentes durante a semana, permite uma melhor organização de horários e consequentemente, uma redução significativa nos custos de mão-de-obra.

MODOS DE OPERAÇÃO

- Abatimento Suave (Temperatura de ar -2°C).
- Abatimento Forte (Temperatura de ar -20°C).
- Abatimento choque (Temperatura de ar -35°C)
- Manutenção a +3°C ou -18°C (activado automaticamente no fim de cada ciclo).

É possível funcionar por tempo ou através de uma sonda.

A unidade de controlo proporciona dois visores largos para leitura: tempo, temperatura de núcleo, contagem decrescente de ciclo, alarmes, informação de serviço.

Memória de programas: dois para cada modo operativo, definição de tempo e temperatura de ar.

Um alarme audível inicia-se quando o ciclo termina ou termina anormalmente.



Saiba mais
antes de comprar.

Código Modelo	mm [LxPxA]	kg	kW
726629 RBF101	760x760x1640	140	1,59

28kg/ciclo. GN1/1. ACTIVE. Refrigeração / Congelação
+90°C a +3°C; +90°C a -18°C. 400V



726346

ABATEDOR DE TEMPERATURA AIR-O-CHILL 6 GN 1/1

Código Modelo	mm (LxPxAl)	kW
726346 AOFPS061C	897x1007x1060	1,94
air-o-chill 30kg(+)/25 Kg(-) (18kg para NF). 169kg. 400V Ciclo de Abatimento: 30kg de +90°C a +3°C Ciclo de Congelação: 25kg de +90°C a -18°C.		
726117 AOFPS061CT	897x1007x1020	1,94
Modelo para instalação em coluna. air-o-chill - 30kg(+)/25 Kg(-) (18kg para NF). 165kg. 400V Ciclo de Abatimento: 30kg de +90°C a +3°C Ciclo de Congelação: 25kg de +90°C a -18°C.		

ACESSÓRIOS PARA ABATEDORES DE TEMPERATURA 6 GN 1/1

Código	
921101	Par de grelhas em aço inoxidável GN 1/1
881061	Grelha com revestimento plastificado GN 1/1
880027	Tampo para abatedor (quando não estão em coluna)
881532	Impressora para solução básica HACCP
880213	Sonda com 1 sensor para abatedor congelador
880214	Sonda com 2 sensores para abatedor congelador
880212	Sonda com 3 sensores para abatedor congelador

SISTEMAS DE MANUSEAMENTO PARA 6 GN 1/1

Código	
922004	Carro para 6 e 10 GN1/1
922005	Suporte tabuleiros para 6 GN 1/1, passo 65mm
922008	Suporte tabuleiros para 5 GN 1/1, passo 80mm



726305

SISTEMAS DE MANUSEAMENTO PARA 10 GN 1/1

Código		€
922004	Carro para 6 e 10 GN1/1	810,00
922006	Suporte tabuleiros para 10 GN 1/1, passo 63mm [standard]	655,00
922009	Suporte tabuleiros para 8 GN 1/1, passo 80mm	640,00
881007	Grelha para tabuleiro 10 GN 1/1	233,00
922015	Suporte para 29 pratos para 10 GN 1/1, passo 65mm	924,00
922013	Cobertura térmica para 10 GN 1/1	950,00

ABATEDOR DE TEMPERATURA AIR-O-CHILL 10 GN 1/1

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
726305 AOFPS101C	895x1007x1730	4,26
air-o-chill 50kg (36kg para NF). 240kg. 400V Ciclo de Abatimento: 50kg de +90°C a +3°C Ciclo de Congelação: 50kg de +90°C a -18°C.		
726307 AOFPS101CR	895x1007x1730	0,42
Grupo à distância (não incluído). air-o-chill 50kg (36kg para NF). 220kg. 230V Ciclo de Abatimento: 50kg de +90°C a +3°C Ciclo de Congelação: 50kg de +90°C a -18°C.		

ACESSÓRIOS PARA ABATEDORES DE TEMPERATURA 10 GN 1/1

Código		€
921101	Par de grelhas em aço inoxidável GN 1/1	68,00
881061	Grelha com revestimento plastificado GN 1/1	24,00
881532	Impressora para solução básica HACCP	1.125,00
880213	Sonda com 1 sensor individual para abatedor congelador	158,00
880214	Sonda com 2 sensores individuais para abatedor congelador	280,00
880212	Sonda com 3 sensores individuais para abatedor congelador	231,00
922066	Estrutura para pastelaria (400x600 mm) passo 80mm	724,00
922074	Slide-in com pega para estrutura	268,00
880030	Grupo de frio remoto a ar para abatedor congelador 50kg	5.727,00
880033	Grupo de frio remoto a água para abatedor congelador 50kg	5.532,00
880029	Grupo de frio remoto a ar para abatedor conservador 50kg	6.158,00
880032	Grupo de frio remoto a água para abatedor conservador 50kg	5.014,00



726105

ABATEDOR DE TEMPERATURA AIR-O-CHILL 10 GN 2/1

Código Modelo	mm (LxPxAl)	kW
726105 AOFPS102C	1250x1160x1730	4,37
air-o-chill 70kg (50,4kg para NF). 320kg. 400V Ciclo de Abatimento: 70kg de +90°C a +3°C Ciclo de Congelação: 70kg de +90°C a -18°C.		
726109 AOFPS102CR	1250x1160x1730	0,45
air-o-chill 50kg (36kg para NF). 290kg. 230V Grupo à distância (não está incluído) Ciclo de Abatimento: 70kg de +90°C a +3°C Ciclo de Congelação: 70kg de +90°C a -18°C.		

SISTEMAS DE MANUSEAMENTO PARA 10 GN 2/1

Código	
922043	Suporte para tabuleiros 8 GN 2/1 (passo 65mm)
922045	Suporte para tabuleiros 10 GN 2/1 (passo 80mm)
922042	Carro para estrutura roll-in 10 GN 2/1
922047	Kit para roll-in com rodas e pega para 10 GN 2/1
922052	Grelha de banquetes para 51 pratos (passo 75mm)
922048	Cobertura térmica para 10 GN 2/1

ACESSÓRIOS PARA ABATEDORES DE TEMPERATURA 10 GN 2/1

Código	
881532	Impressora para solução básica HACCP
880213	Sonda com 1 sensor para abatedor congelador
880214	Sonda com 2 sensores para abatedor congelador
880212	Sonda com 3 sensores para abatedor congelador
922067	Estrutura para pastelaria (400x600 mm) passo 80mm
880057	Grupo de frio remoto a ar para abatedor cons./cong. 70kg
880058	Grupo de frio remoto a água para abatedor cons./cong. 70kg



726292

ABATEDOR DE TEMPERATURA AIR-O-CHILL 20 GN 1/1

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
726292 AOFPS201CR	1040x920x1741	0,88

Grupo à distância (não está incluído).
air-o-chill 100kg (72kg para NF). 200kg. 400V
Ciclo de Abatimento: 100kg de +90°C a +3°C
Ciclo de Congelação: 85kg de +90°C a -18°C.

SISTEMAS DE MANUSEAMENTO PARA 20 GN 1/1

Código

922007	Carro com estrutura para tabuleiros 20 GN 1/1 passo 63mm
922010	Carro com estrutura para tabuleiros 16 GN 1/1 passo 80mm
922016	Carro com estrutura para 54 pratos 20 GN 1/1 passo 65mm
922014	Cobertura térmica para 20 GN 1/1

ACESSÓRIOS PARA ABATEDORES DE TEMPERATURA 20 GN 1/1

Código

921101	Par de grelhas em aço inoxidável GN 1/1
881061	Grelha com revestimento plastificado GN 1/1
880183	Kit de ligação avançada com "cruise control"
881532	Impressora para solução básica HACCP
880213	Sonda com 1 sensor para abatedor congelador
880214	Sonda com 2 sensores para abatedor congelador
880212	Sonda com 3 sensores para abatedor congelador
880059	Grupo de frio remoto a ar/água para abatedor cons./cong. 100kg
880035	Grupo de frio remoto a água para abatedor congelação 100kg
880034	Grupo de frio remoto a água para abatedor conservação 100kg
880031	Grupo de frio remoto a ar para abatedor cons./cong. 100kg



CRIE O SISTEMA ADEQUADO ÀS SUAS NECESSIDADES.

Visite www.electrolux.com/foodservice para consultar a gama completa de fornos, abatedores/congeladores, refrigeradores e a lista completa de acessórios de cozinha e frio adequados à sua necessidade de produção de refeições por dia.



ABATEDOR DE TEMPERATURA AIR-O-CHILL 20 GN 2/1 PARA CARRO

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
726487 AOF20218R	1400x1260x2265 438kg	1,9
air-o-chill 180kg (144kg para NF). Ciclo de Abatimento: 180kg de +90°C a +3°C Ciclo de Congelação: 170kg de +90°C a -18°C. 400V Grupo à distância (não está incluído).		
726499 AOF20218RD	1400x1260x2265 438kg	1,9
air-o-chill 180kg (144kg para NF). Ciclo de Abatimento: 180kg de +90°C a +3°C Ciclo de Congelação: 170kg de +90°C a -18°C. 400V Grupo à distância (não está incluído). Desmontado p/ montagem em locais de difícil acesso.		

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
726514* AOF20218RT	1400x1272x2265 438Kg	1,9
180kg. Passante. Remoto. 20x GN2/1 LW +90°C a +3°C; +90°C a -18°C. Dimensões internas: 752x946x1850H. 400V.		
726590 AOF2028C	1400x1206x2473 605Kg	8,34
180kg. 20x GN2/1 LW. Roll-in. +90°C a +3°C; +90°C a -18°C. Dimensões internas: 752x946x1850H. 400V.		
726487* AOF20218R	1400x1206x2265 438Kg	1,9
180kg. Remoto. 20x GN2/1 LW. Roll-in. +90°C a +3°C; +90°C a -18°C. Dimensões internas: 752x946x1850H. 400V.		
726593 AOF2028CD	1400x1206x2473 605Kg	8,34
180kg. 20x GN2/1 LW - Desmontado. Roll-in. +90°C a +3°C; +90°C a -18°C. Dimensões internas: 752x946x1850H. 400V.		
726499* AOF20218RD	1400x1206x2265 438Kg	1,9
180kg. Remoto. 20x GN2/1 LW - Desmontado. Roll-in. +90°C a +3°C; +90°C a -18°C. Dimensões internas: 752x946x1850H. 400V.		

* Grupo à distância não incluído (ver acessórios).



ACESSÓRIOS PARA ABATEDORES DE TEMPERATURA 20 GN 2/1 ROLL-IN

Código	Descrição
880051	Grupo de frio remoto a ar para abatedor cons./cong. 180kg
880052	Grupo de frio remoto a água para abatedor cons./cong. 180kg



ABATEDOR DE TEMPERATURA AIR-O-CHILL 20 GN 2/1 PASSANTE

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
726514 AOF20218CRT	1400x1272x2265 438Kg	1,9

air-o-chill 180kg (144kg para NF).
 Ciclo de Abatimento: 180kg de +90°C a +3°C
 Ciclo de Congelação: 170kg de +90°C a -18°C. 400V
 Grupo à distância (não está incluído).

726514



922044



922049

SISTEMAS DE MANUSEAMENTO PARA 20 GN 2/1

Código	
922044	Carro com estrutura para tabuleiros para 20 GN 2/1 (passo 63mm)
922046	Carro com estrutura para tabuleiros para 16 GN 2/1 (passo 80mm)
922055	Carro c/ estrutura banquete para 92 pratos 20 GN 2/1 (passo 85mm)
922049	Cobertura térmica para 20 GN 2/1

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS AIR-O-STEAM® TOUCHLINE | AIR-O-STEAM® | AIR-O-CONVECT

MODOS DE CONFECCÃO	AIR-O-STEAM® TOUCHLINE		AIR-O-STEAM®		AIR-O-CONVECT	
	EQUIPAMENTO DE BANCADA	MONOBLOCO	EQUIPAMENTO DE BANCADA	MONOBLOCO	EQUIPAMENTO DE BANCADA	MONOBLOCO
Ciclo de convecção [25-300 ° C] com sensor Lambda	•	•				
Ciclo de convecção [25-300 ° C]			•	•		
Ciclo de convecção com humidificador automático [25-300 ° C]					•	•
Ciclo misto [C ° 25-250] com o sensor Lambda	•	•				
Ciclo misto [C ° 25-250] com by-pass			•	•		
Ciclo de vapor (100 ° C)	•	•	•	•		
Ciclo de vapor baixa temperatura [25-99 ° C]	•	•	•	•		
Vapor super aquecido [101-130 ° C]	•	•	•	•		
Confeccção automática	•	•				
Ciclo Levedar	•	•				
Ciclo de regeneração	•	•	•	•		
Confeccção a Baixa Temperatura (LTC)	•	•				
Pré-aquecimento automático	•	•	•	•	•	•
Arrefecimento rápido automático	•	•	•	•	•	•

FUNÇÕES ADICIONAIS

Controlo da humidade real com sonda Lambda	•	•				
By-pass: controlo de humidade			•	•		
Humidificador automático (11 ajustes): de humidade zero a alta					•	•
Controlo de válvula de exaustão na câmara de confeccção	•	•	•	•	•	•
Sonda multi-sensor com 6 pontos (regista a temperatura mais baixa)	•	•				
Sonda de alimentos			•	•	•	•
Sistema automático de limpeza integrado	•	•	•	•	•	•
Sistema automático de limpeza integrado - funções economizadoras e ecológicas	•	•				
Modo confeccção programável em duas fases			•	•	•	•
ECO-Delta: seleccione a temperatura de confeccção de acordo com a temperatura do alimento	•	•	•	•		
Pausa	•	•	•	•		
Injecção manual de água	•	•	•	•	•	•
Ventilação pulsada	•	•	•	•	•	•
1/2 velocidade do ventilador	•	•	•	•		
1/2 potência	•	•	•	•		
Arrefecimento rápido	•	•	•	•	•	•
Biblioteca de programas - 1000 espaços para programas livres, 16 fases	•	•				
Diagnóstico automático do nível de calcário e drenagem automática do gerador de vapor	•	•	•	•		
Drenagem manual do gerador de vapor.	•	•	•	•		
Sistema automático de extinção de vapor	•	•	•	•		
Sistema de diagnóstico automático	•	•	•	•	•	•
Controle de Segurança Alimentar	•	•				
Porta USB	•	•				
HACCP Download	•	•				

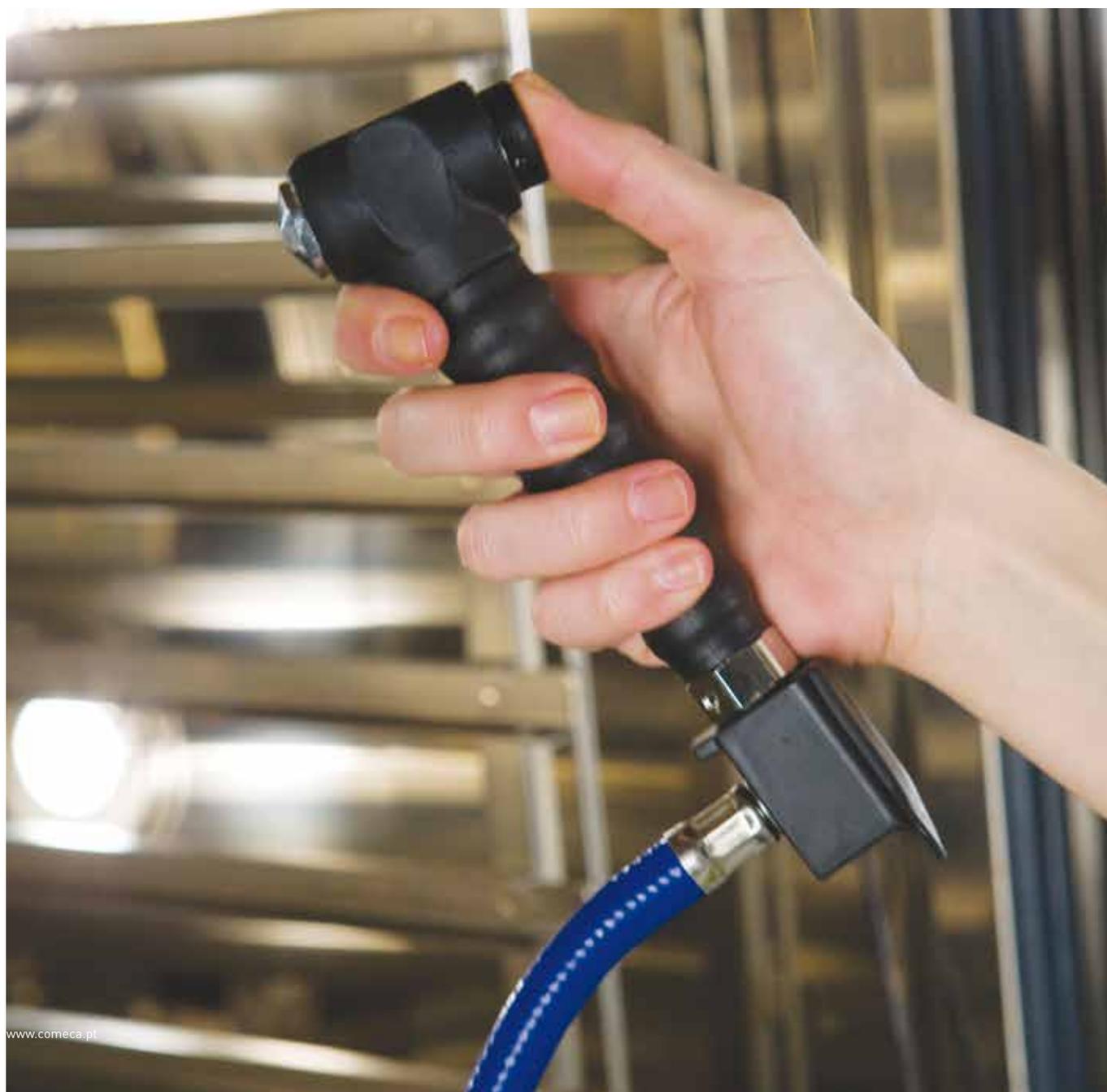


CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS AIR-O-STEAM® TOUCHLINE | AIR-O-STEAM® | AIR-O-CONVECT

LIGAÇÃO E INSTALAÇÃO, MARCAS DE CONFORMIDADE	AIR-O-STEAM® TOUCHLINE		AIR-O-STEAM®		AIR-O-CONVECT	
	EQUIPAMENTO DE BANCADA	MONOBLOCO	EQUIPAMENTO DE BANCADA	MONOBLOCO	EQUIPAMENTO DE BANCADA	MONOBLOCO
ETL e Sanitização ETL	•	•	•	•	•	•
Segurança Eléctrica: IMQ	•	•	•	•	•	•
Segurança do Gás: Certificado/etiqueta de elevada eficiência e baixas e emissões Gastec QA	•	•	•	•	•	•
Ligações de água e/ou água quente: 2 kits de tubos incluídos	•	•	•	•	•	•
IPX5 protecção da água	•	•	•	•	•	•
Pés ajustáveis em altura	o	•	o	•	o	•
Manual, diagramas de ligação, guia de utilizador	•	•	•	•	•	•
Soluções de empilhamento: 6 em 6 GN 1/1, 6 em 10 GN 1/1, 6GN 1/1 em 10GN 2/1	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.
FUNÇÕES ADICIONAIS						
Interruptor on / off	•	•	•	•	•	•
Ecrã táctil com painel de controlo de alta definição (262.000 cores)	•	•				
Ambos os valores definidos e reais são exibidos ao mesmo tempo (modo avançado para o air-o-steam © Touchline)	•	•	•	•	•	•
Protecção da porta	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•
Visor digital de temperatura	•	•	•	•	•	•
Mensagens operacionais e de advertência (por exemplo, porta aberta, nível de escala)	•	•	•	•	•	•
O visor pode ser lido até 12 m de distância.	•	•	•	•	•	•
Visor do idioma ajustável para as mensagens dos equipamentos	•	•				
Botões de toque para visor central e sistema de limpeza automática	•	•	•	•	•	•
Pré-selecção do início em 24h/ relógio em tempo real	•	•	•	•		
Válvula de corte de segurança térmica	•	•	•	•	•	•
Gerador de vapor de alto desempenho com reenchimento de água automático	•	•	•	•		
Mangueira retráctil integrada, botões integrados de pausa e posição de segurança.	•					
Mangueira de pulverização.		o (externa)	o (externa)	o (externa)	o (externa)	o (externa)
Sistema longitudinal de ventilação para total uniformidade	•	•	•	•	•	•
Ventoinha Bi-funcional	•	•	•	•	•	•
Válvula de abertura da câmara com desbloqueio automático	•	•	•	•	•	•
Filtros de gordura	o	o	o	o	o	o
Abertura de porta em dois passos para protecção contra saída de vapor (como opcional)	o	n.d.	o	n.d.	o	n.d.
Porta com painel de vidro duplo, estrutura aberta para circulação de ar fresco e com um painel articulado interior para facilidade de limpeza	•	•	•	•	•	•
Pega da porta concebida para fecho da porta de uma só vez, para unidades de bancada	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.
Pega da porta concebida para fecho da porta de uma só vez, com travamento à direita, para modelos de chão.	n.d.	•	n.d.	•		
Recipiente colector de gotas, para porta, com drenagem automática.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.
Porta com posições de bloqueio aos 60°/110°/180°	•	•	•	•	•	•
Sensor de porta	•	•	•	•	•	•
Símbolos auto-explicativos para a facilidade de operação	•	•	•	•	•	•
Fundo da câmara em peça única	•	•	•	•	•	•
Painéis externos em AISI 304	•	•	•	•	•	•
Câmara de confecção em AISI 304	•	•	•	•	•	•
Câmara de confecção com cantos arredondados e sem juntas para higiene máxima.	•	•	•	•	•	•
Câmara de confecção com iluminação de halogéneo com vidro Ceran, à prova de choque.	•	•	•	•	•	•

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS AIR-O-STEAM® TOUCHLINE | AIR-O-STEAM® | AIR-O-CONVECT

LIGAÇÃO E INSTALAÇÃO, MARCAS DE CONFORMIDADE	AIR-O-STEAM® TOUCHLINE		AIR-O-STEAM®		AIR-O-CONVECT	
	EQUIPAMENTO DE BANCADA	MONOBLOCO	EQUIPAMENTO DE BANCADA	MONOBLOCO	EQUIPAMENTO DE BANCADA	MONOBLOCO
Câmara de confeção em forma de tanque para protecção contra derrames e salpicos.	•	•	•	•	•	•
Estrutura móvel amovível (modelos de bancada), espaçamento das guias de 65 milímetros.	•	n.d.	•	n.d.	◦	n.d.
Estrutura móvel para forno (modelos monobloco) com limitador de recipientes. Cantos arredondados. Depósito de gorduras com drenagem.	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•
Estrutura móvel de prateleiras com limitador de recipientes.	◦		◦		◦	
Guia lateral para fazer correr as prateleiras móveis do forno.	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•
Recipiente para detergente em forma de gaveta	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.
Rápido sistema de introdução dos detergentes	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•
Queimadores de alta eficiência e baixas emissões com permutadores de calor	•	•	•	•	•	•
Queimadores dos geradores de vapor de alta eficiência e baixas emissões com permutadores de calor	•	•	•	•	•	•





MODOS DE ARREFECIMENTO E DE CONGELAÇÃO	AIR-O-CHILL®
Ciclo "Cruise" controla automaticamente o processo de arrefecimento de acordo com o tipo e dimensão do alimento colocado (modelos 20 GN 2/1 excluídos)	•
Arrefecimento Suave (recomendado para vegetais) arrefece o produto de 70°C a 3°C em menos de 90 minutos. Temperatura de trabalho: 0°C	•
Arrefecimento Forte (recomendado para carnes) arrefece o produto de 70°C a 3°C em menos de 90 minutos. Temperatura de trabalho: -20°C	•
Refrigerador (ativado automaticamente após o arrefecimento) mantém o produto a 3°C	•
O ciclo de congelação congela o produto de 70°C a -18°C em menos de 240 minutos. Temperatura de trabalho: -41°C	•
Congelador (automaticamente ativado após o ciclo de congelação) mantém o produto a -22°C	•
Programas personalizados	•
Função de Arrefecimento Contínuo. Temperatura de trabalho: +3°C ou -41°C	•
FUNÇÕES ADICIONAIS	
Dois programas personalizados por ciclo + 2 ciclos de gelados	•
O tempo e as temperaturas de trabalho podem ser personalizados	•
Sonda alimentar com 3 sensores como acessório	•
Sonda alimentar 3 sensores	○
Descongelação automática inteligente	•
Descongelação manual	•
Definições do modo: em conformidade com as normas UK, NF ou personalizadas	•
Definições dos parâmetros	•
Alarmes sonoros e indicadores visuais para problemas de segurança (HACCP)	•
Alarmes sonoros e indicadores visuais para mau funcionamento da unidade	•
Sistema de diagnóstico automático	•
Porta RS 485	○
CARACTERÍSTICAS	
Símbolos auto-explicativos para máxima facilidade de operação	•
Duração do ciclo, temperatura e tempo residual actual são visualizados	•
Visualização da temperatura digital, visível a 12 metros de distância	•
Cronómetro digital, 0-8 horas, ou definição permanente	•
Visualizações operacionais e de aviso	•
Funções adicionais podem ser seleccionadas através do toque de um botão	•
Ventoinhas amplas para extração máxima do calor	•
Evaporador com pás revestidas	•
Juntas magnéticas removíveis com estrutura aquecida	•
Pega da porta para abertura de uma só vez	•
Material em aço inox AISI 304	•
Estrutura de recipientes compatíveis com os equivalentes nos fornos air-o-steam air-o-steam equivalentes	•
LIGAÇÃO E INSTALAÇÃO, MARCAS DE CONFORMIDADE	
Pés ajustáveis em altura (modelos 20 GN 2/1 excluídos)	•
Modelos 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 podem ser equipados com rodas	•
Manual, esquemas eléctricos, declarações de conformidade	•
Soluções de empilhamento: air-o-chill 6 GN 1/1 por baixo do air-o-steam 6 GN 1/1	○

EQUIPAMENTOS REFRIGERAÇÃO

A Electrolux Professional há muito aceitou o desafio de contribuir para um mundo melhor graças à poupança e ao uso inteligente de energia.

As fábricas da Electrolux Professional são certificadas com a norma ISO41001 na sequência de uma política ambiental rigorosa. Todos os anos a meta é consumir menos 15% de energia nas fábricas.



Componentes e materiais são livres de RoHS, isso significa que não têm substâncias tóxicas; adicionalmente uma lista de material restrito define quais os produtos químicos proibidos e restritos nos equipamentos Electrolux. Respeitamos as normas de eliminação de resíduos de REEE e, como resultado, os frigoríficos da Electrolux professional são 98% recicláveis.



YouTube

Saiba mais
antes de comprar.



SOB BANCADA 160 LITROS



- Interior de alto impacto com **28mm de isolamento**.
- Unidade de refrigeração incorporada.
- "Defrost" automático e evaporação da água do "defrost".
- Pannel digital externo de temperatura.
- Para temperaturas ambiente até 38°C.
- Isolamento sem CFC e HCFC.
- Gás R134a no circuito de refrigeração.
- Gás ciclopentano e Isobutano no isolamento.
- Pés ajustáveis.
- Protecção IP23.
- Luz interna.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
727046 RUCR16W1	600x637x850	38,25	0,13
+2°C a +10°C. 1 porta opaca. Branco. Ventilado/Digital. AISI 430. 230V			
727030 RUCR16X1	600x637x850	38,25	0,13
+2°C a +10°C. 1 porta opaca. Cinza. Ventilado/Digital. AISI 430. 230V			
727047 RUCR16W1V	600x637x850	45	0,15
+2°C a +10°C. 1 porta de vidro. Branco. Ventilado/Digital. AISI 430. 230V			
727031 RUCR16G1V	600x637x850	45	0,15
+2°C a +10°C. 1 porta de vidro. Cinza. Ventilado/Digital. AISI 430. 230V			

SOB BANCADA 160 LITROS

-15°C a -20°C



Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
727222 RUCF16W1C	600x637x825	38,25	0,17
-15°C a -20°C. 1 porta opaca. Branco. Ventilado/Digital. AISI 430. 230V			
727228 RUCF16X1C	600x637x825	38,25	0,17
-15°C a -20°C. 1 porta opaca. Cinza. Ventilado/Digital. AISI 430. 230V			

ARMÁRIOS FRIGORÍFICOS CONSERVAÇÃO / CONGELAÇÃO

400 LITROS



- Exterior em aço inoxidável, branco ou preto pré-pintado de aço ou painéis com acabamento de madeira.
- Interior em polistireno termoformado branco resistente ao impacto e com cantos arredondados.
- Espessura de isolamento com 45mm.
- Guias termoformadas e incorporadas na estrutura interior.
- Porta articulada à direita com fechadura.
- "Defrost" manual com dispositivo de desperdício de água.
- Luz interna.
- Isolamento sem CFC e HCFC.
- Gás R134a no circuito de refrigeração.
- Espuma com gás ciclopentano.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
730191 R04PVFW	700x620x1645	75	0,17
0°C a +10°C. 1 porta. Branco. Ventilado/Mecânico. AISI 430. 230V			
730188 R04PVF4	700x620x1755	75	0,17
0°C a +10°C. 1 porta. Aço Inox. Ventilado/Digital. AISI 430. 230V			
730190 R04PVG4	700x620x1755	85	0,19
0°C a +10°C. 1 porta vidro. Aço Inox. Ventilado/Digital. AISI 430. 230V			

 400 LITROS
 -15°C a -24°C


Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
730193 R04FSFW	700x620x1645	75	0,51
-15°C a -24°C. 1 porta. Branco. Estático/Mecânico. AISI 430. 230V			
730189 R04FSF4	700x620x1755	77	0,53
-15°C a -24°C. 1 porta. Aço Inox. Estático/Digital. AISI 430. 230V			

400 LITROS PEIXE



- Exterior em aço inoxidável, branco ou preto pré-pintado de aço ou painéis com acabamento de madeira.
- Interior em polistireno termoformado branco resistente ao impacto e com cantos arredondados.
- Espessura de isolamento com 45mm.
- Guias termofomadas e incorporadas na estrutura interior.
- Porta articulada à direita com fechadura.
- "Defrost" manual com dispositivo de desperdício de água.
- Luz interna.
- Isolamento sem CFC e HCFC.
- Gás R134a no circuito de refrigeração.
- Espuma com gás ciclopentano.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
730183 R04NVF4F	700x620x1755	77	0,36
-6°C a +6°C (PEIXE). 1 porta. Aço Inox. Ventilado/Digital. AISI 430. 230V			

400 LITROS VINHO



- Exterior em aço inoxidável, branco ou preto pré-pintado de aço ou painéis com acabamento de madeira.
- Interior em polistireno termoformado branco resistente ao impacto e com cantos arredondados.
- Espessura de isolamento com 45mm.
- Guias termofomadas e incorporadas na estrutura interior.
- Porta articulada à direita com fechadura.
- "Defrost" manual com dispositivo de desperdício de água.
- Luz interna.
- Isolamento sem CFC e HCFC.
- Gás R134a no circuito de refrigeração.
- Espuma com gás ciclopentano.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
730900 R04P6SRB	700x620x1640	89	0,21
+4°C a +19°C. Preto. 1 porta vidro fumado. Prateleiras em 5 zonas distintas para vários tipos de vinho. Estático/Mecânico. Capacidade: 114 Garrafas na posição vertical. 230V			



ARMÁRIOS ECOSTORE E PROSTORE

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS



- ▶ Estrutura do condensador em arame sem necessidade de limpeza para garantir elevado desempenho em todos os momentos



- ▶ LCD visor Táctil visor inovador de toque para operação clara e fácil



- Porta com fecho frontal fornece segurança adicional



- ▶ Optiflow Circulação de ar vertical e horizontal para a uniformidade ideal da temperatura



- ▶ Transportadores de ar inovadores proporcionam a distribuição excelente e rápida do ar e são totalmente removíveis para facilitar a limpeza



- Cantos arredondados e guias/ suportes removíveis em aço inox facilitam a limpeza da câmara interna



- Estabilidade e flexibilidade máxima podem ser montados sobre pés em inox, rodas giratórias, rodapé em cimento ou pés para embarcações



■ Características padrão para todos os modelos



Saiba mais antes de comprar.



Componentes de elevada eficiência compressores de baixo consumo, evaporadores de grande superfície e ventiladores de elevada eficiência



Evaporador oculto para máxima capacidade interna



Luz LED interna o mais baixo consumo de energia (luz interna neon nos modelos com porta de vidro)



Protecção de água IPX5 desenho total frontal à prova de água



Parede com isolamento e desenho da guarnição da porta melhorada assegurando consumo baixo de energia



Guarnição da porta removível com perfil tipo "balão", isolamento com três áreas, fornece uma vedação excelente o que reduz a dispersão de calor



▶ Características incluídas nos modelos ecostore Premium e Touch

PROSTORE 500 (700mm profundidade)



- Classificação Energética **NÍVEL 7**.
- Alta performance com apenas 700mm de profundidade
- Compatível com a solução de Fornos e abatedores de temperatura Electrolux Cook&Chill.
- Até mais 65 litros de espaço em comparação com as câmaras frigoríficas equivalentes no mercado.
- Frost Watch Control calcula automaticamente quando os ciclos de descongelação devem ser activados poupando energia.
- 65 milímetros de espessura de isolamento de ciclopentano garantem melhor desempenho, aumentam a vida útil do armário frigorífico e evitam danos ambientais.
- Com menor nível de ruído 50%*, o ProStore garante um ambiente de trabalho mais agradável em comparação com as câmaras frigoríficas equivalentes no mercado.

Conservação

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
691199 P504R1F	600x700x2040	104	0,20
470 Litros. 1 porta. 0°C a +10°C. AISI 304. 230V			

Congelação

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
691248 P504F1F	600x700x2040	104	0,53
470 Litros. 1 porta. -15°C a -22°C. AISI 304. 230V			

Outros modelos disponíveis sob consulta.

PROSTORE 800 (700mm profundidade)



- Classificação Energética **NÍVEL 7**.
- Alta performance com apenas 700mm de profundidade
- Compatível com a solução de fornos e abatedores de temperatura Electrolux Cook&Chill.
- Até mais 65 litros de espaço em comparação com as câmaras frigoríficas equivalentes no mercado.
- Frost Watch Control calcula automaticamente quando os ciclos de descongelação devem ser activados poupando energia.
- 65 milímetros de espessura de isolamento de ciclopentano garantem melhor desempenho, aumentam a vida útil do armário frigorífico e evitam danos ambientais.
- Com menor nível de ruído 50%*, o ProStore garante um ambiente de trabalho mais agradável em comparação com as câmaras frigoríficas equivalentes no mercado.

Conservação

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
691241 P506R1F	900x700x2040	140	0,27
720 Litros. 0°C a +10°C. 1 porta. AISI 304. 230V			

Congelação

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
691317 P509F1F	900x700x2040	110	0,58
720 Litros. -22/-15°C. 1 Porta. AISI 304. 230V			

Outros modelos disponíveis sob consulta.



NOVOS ARMÁRIOS PROSTORE 500 E 800 COM APENAS 700 MM DE PROFUNDIDADE.

- + CAPACIDADE.
- + EFICIÊNCIA.
- + OPERAÇÃO SILENCIOSA.



**ALTA PERFORMANCE
EM 700MM DE PROFUNDIDADE.**
VEJA O VÍDEO EM PORTUGUÊS.



Para mais informações ligue 219 155 600
ou envie e-mail para horeca@comeca.pt
Outros modelos disponíveis sob consulta.

ecostore Premium
a nova geração de
electrónica digital
avanzada.



ecostore Touch
visor inovador de
toque para livre
controlo, sem
preocupação



Capacidade

- ▶ Mais 50 litros de espaço disponível. Capacidade de armazenamento imbatível numa dimensão compacta.
- ▶ Recuperação máxima do espaço interno, graças ao evaporador oculto e à nova disposição dos componentes.
- ▶ Posicionamento em 44 níveis para uma capacidade aumentada da carga.

Lavável

- ▶ Desenhado à prova de água e cantos arredondados para operações de limpeza rápida e fácil.
- ▶ Componentes internos (transportadores de ar, suportes e grelhas) são totalmente removíveis sem ferramentas.
- ▶ Guarnição da porta magnética de remoção fácil com perfil tipo "balão" para higiene máxima.



Eficiência

- ▶ Os componentes altamente eficientes, isolamento com ciclopentano de 75 mm de espessura, guarnição da porta tipo "balão" removível e com área de isolamento triplo.
- ▶ Frost Watch Control 4 descongelação inteligente poupa energia e só o faz quando necessário.
- ▶ Gás refrigerante natural R290 reduz o consumo de energia e prolonga a vida do compressor.



Desempenho

- ▶ Optiflow: o sistema de circulação de ar inteligente que se adapta à sua carga para os melhores resultados de refrigeração.
- ▶ Os transportadores removíveis de ar com um desenho inovador fornecem a distribuição rápida e excelente do ar.
- ▶ A recuperação rápida de temperatura e controle de humidade garantem a mais alta qualidade e melhor preservação dos alimentos.



BAIXO CONSUMO DE ENERGIA

Com os armários Ecostore da Electrolux pode diminuir a sua fatura de electricidade em 80% e economizar até 830€/ano, utilizando só 350 kWh num único ano!*



80% de Poupanças Totais

Os armários Ecostore da Electrolux utilizam até 80% menos de energia que os armários standard graças à perfeita combinação de várias características inovadoras.

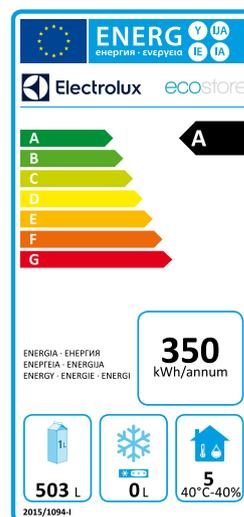
- ▶ Optiflow, o sistema de circulação de ar inteligente que se adapta à sua carga para obter os melhores resultados de arrefecimento e uniformização da temperatura;
- ▶ Armários com isolamento em ciclopentano com uma espessura de 75mm ou 90mm, unidade de arrefecimento com isolamento com espessura de 60mm e o design único da vedação magnética da porta com um perfil tipo “balão” em três câmaras, o qual providencia um isolamento triplo, portanto, reduzindo a condensação e minimizando a perda de energia;
- ▶ Componentes altamente eficientes: compressores de baixo consumo energético, elevada superfície de evaporação e elevada eficiência das ventoinhas;
- ▶ Gás refrigerador natural R290 e R600 (hidrocarboneto) é mais eficiente a nível de energia do que outros refrigeradores e reduz o consumo de energia em aproximadamente 12% - logo reduz o efeito no aquecimento global. R290 é um gás refrigerador menos corrosivo o qual prolonga a vida do compressor e reduz os custos de manutenção.
- ▶ Controlo da congelação, a descongelação inteligente automática que descongela só quando necessário economizando assim energia.

Espuma em Ciclopentano livre de HFC, HCFC E CFC

Os frigoríficos e congeladores da Electrolux são isolados com espuma de ciclopentano, um hidrocarboneto (HC) que não prejudica a camada de ozono, previne o efeito estufa e assegura melhor desempenho. (Após 42 dias de produção, a espuma tradicional torna-se 18% menos eficiente que a espuma de ciclopentano).

Economize até 830€/ano*

De acordo com a legislação UE sobre a rotulagem de dados, existe uma poupança de 830€/ano quando se compara um armário frigorífico Ecostore da Electrolux classe A com um armário equivalente da classe G*.



*poupanças potenciais baseadas nos dados da Directiva Europeia Ecodesign e obtidas comparando frigoríficos e congeladores da classe G com armários equivalentes da classe A (custo de energia de 0,21€/kWh e peso líquido de 503lt). O rótulo está de acordo com o regulamento delegado (UE) 2015/1094 da comissão de 5 de Maio de 2015.

Classe de eficiência energética



	Classe de eficiência energética							Poupança entre classe G e A (€/ano)*
	A	B	C	D	E	F	G	
	Custo de Energia (€/ano)*							
Armário congelador	124	207	290	415	622	705	954	830
Armário refrigerado	45	75	106	151	226	256	347	300

ECOSTORE 670 LITROS



727272



- Classificação Energética **NÍVEL 6**.
- Isolamento de **75 mm de espessura** com ciclopentano.
- Juntas da porta tipo "balão" amovível com isolamento triplo.
- Frost Watch Control 4 com descongelação inteligente poupa energia e só o faz quando necessário.
- Gás refrigerante natural R290 reduz o consumo de energia e prolonga a vida do compressor.
- Optiflow: o sistema de circulação de ar inteligente que se adapta à sua carga para melhores resultados de refrigeração.
- Os transportadores amovíveis de ar com um desenho inovador fornecem uma distribuição rápida e otimizada do ar.
- A recuperação rápida de temperatura e o controlo de humidade garantem melhor preservação dos alimentos.

Conservação

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
727272 REX71FR	710x837x2050	106	0,21

670 Litros. 1 porta. -2°C a +10°C. AISI 304. 230V

Congelação

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
727276 REX71FF	710x837x2050	106	0,61

670 Litros. 1 porta. -22°C a - 15°C. AISI 304. 230V

Outros modelos disponíveis sob consulta.

ECOSTORE 1430 LITROS



727286

- Classificação Energética **NÍVEL 6**.
- Isolamento de **75 mm de espessura** com ciclopentano.
- Juntas da porta tipo "balão" amovível com isolamento triplo.
- Frost Watch Control 4 com descongelação inteligente poupa energia e só o faz quando necessário.
- Gás refrigerante natural R290 reduz o consumo de energia e prolonga a vida do compressor.
- Optiflow: o sistema de circulação de ar inteligente que se adapta à sua carga para melhores resultados de refrigeração.
- Os transportadores amovíveis de ar com um desenho inovador fornecem uma distribuição rápida e otimizada do ar.
- A recuperação rápida de temperatura e o controlo de humidade garantem melhor preservação dos alimentos.

Conservação

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
727282 REX142FR	1441x837x2050	210	0,33

1430 Litros. -2°C a +10°C. 2 portas. AISI 304. 230V

Congelação

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
727286 REX142FF	1441x837x2050	210	0,83

1430 Litros. -22°C a -15°C. 2 portas. AISI 304. 230V

Outros modelos disponíveis sob consulta.

(*) Valores de poupança anual estimados

ARMÁRIOS FRIGORÍFICOS CONSERVAÇÃO / CONGELAÇÃO

ECOSTORE PREMIUM 670 LITROS



727247



- Classificação Energética **NÍVEL 7**.
- Isolamento de **75 mm de espessura** com ciclopentano.
- Visor digital facilmente visível à distância.
- Iluminação interna LED.
- Controlo visual dos ciclos de descongelação.
- Controlo de humidade em 3 níveis.
- Botão do histórico onde a temperatura da câmara interna é medida a cada 24 horas.
- Arrefecimento rápido.
- Modo descongelamento manual no caso de serem necessários ciclos extras de descongelação.

Conservação

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
727247 ESP71FR	710x837x2050	106	0,23
670 Litros. -2°C a +10°C. 1 porta. AISI 304. 230V			

Congelação

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
727253 ESP71FF	710x837x2050.	106	0,54
670 Litros. 15°C a -22°C. 1 porta. AISI 304. 230V			

Outros modelos disponíveis sob consulta.
Opção de painel táctil sob consulta.

ECOSTORE PREMIUM 1430 LITROS



727265

- Classificação Energética **NÍVEL 7**.
- Isolamento de **75 mm de espessura** com ciclopentano.
- Visor digital facilmente visível à distância.
- Iluminação interna LED.
- Controlo visual dos ciclos de descongelação.
- Controlo de humidade em 3 níveis.
- Botão do histórico onde a temperatura da câmara interna é medida a cada 24 horas.
- Arrefecimento rápido.
- Modo descongelamento manual no caso de serem necessários ciclos extras de descongelação.

Conservação

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
727261 ESP142FR	1441x837x2050	210	0,34
1430 Litros. -2°C a +10°C. 2 portas. AISI 304. 230V			

Congelação

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
727265 ESP142FF	1441x837x2050	170	0,94
1430 Litros. -20°C a -15°C. 2 portas de vidro. AISI 304. 230V.			

Outros modelos disponíveis sob consulta.
Opção de painel táctil sob consulta.

[*] Valores de poupança anual estimados



 **Electrolux**



BANCADAS REFRIGERADAS **LINHA HD HEAVY DUTY**

Com as bancadas Heavy Duty da Electrolux pode diminuir a sua factura da electricidade em 50%, devido ao isolamento de ciclopentano e ao controlo visual da congelação.

O isolamento de ciclopentano, um gás de hidrocarboneto (HC), não prejudica a camada de ozono, previne o efeito de estufa e assegura um melhor desempenho, por exemplo, após 42 dias de produção, a espuma tradicional torna-se 18% menos eficiente que a espuma de ciclopentano.

MODELO BENEFIT

Painel de controlo digital.

Unidade de refrigeração incorporada para operar em temperaturas até +38 °C. Refrigeração em circuito com gás R404a e livre de CFC e HCFC.

Estrutura interna e externa, painéis frontais e laterais e bancada amovível (50 mm de espessura) em aço inox AISI 304.

Isolamento com espuma de ciclopentano (50 mm espesso).



726141

Código Modelo	mm [LxPxA]	kg	kW
726139 RCSN2M2	1238x700x850	119	0,27
265 litros. -2°C a +10°C. 2 Portas. Ventilado/Digital. AISI 304. 230V			
726141 RCSN3M3	1721x700x850	142	0,27
415 litros. -2°C a +10°C. 3 Portas. Ventilado/Digital. AISI 304. 230V			
726147 RCSN4M4	2204x700x850	143	0,27
560 litros. -2°C a +10°C. 4 Portas. Ventilado/Digital. AISI 304. 230V			

MODELO BENEFIT -20°C a -15°C



728519

Código Modelo	mm [LxPxA]	kg	kW
728512 RCSF2M2	1238x700x850	119	0,60
265 litros. -20°C -15°C. 2 Portas. AISI 304. 230V			
728517 RCSF3M3	1721x700x850	119	0,60
415 litros. -20°C -15°C. 3 Portas. AISI 304. 230V			
728519 RCSF3M2Z	1721x700x850	142	0,60
560 litros. -20°C -15°C. 2 Portas e 2 Gavetas. AISI 304. 230V			



BANCADAS REFRIGERADAS CONSERVAÇÃO / CONGELAÇÃO

HD SMART CONTROL

Construção interna e externa em **AISI 304**.

60 milímetros de isolamento com espuma de ciclopentano para poupança de energia.

Unidade de refrigeração incorporada para operar em temperaturas até + 43 ° C. Gás R404a no circuito de refrigeração. **Livre de CFC e HCFC.**

Controlo eletrónico inteligente equipado com painel digital com pré-seleção para as cinco categorias de alimentos mais comuns que estabelecem a temperatura e humidade adequada para cada tipo de alimento.

HACCP incorporado. Todos os eventos são registados, visualizados com data e hora. A função de memória regista as informações durante a operação, mesmo quando uma sonda avaria.

Baixo consumo de energia graças ao controlo electrónico smart



HD SMART CONTROL REFRIGERAÇÃO



726585

Código Modelo	mm [LxPxAl]	kg	kW
726583 RCER2M2	1274x700x850	119	0,30
290 litros. 2 Portas. -2°C a +10°C. SMART. Ventilado/Electrónico. AISI 304. 230V			
726584 RCER3M3	1759x700x850	142	0,30
440 litros. 3 Portas. -2°C a +10°C. SMART. Ventilado/Electrónico. AISI 304. 230V			
726585 RCER4M4	2244x700x850	186	0,38
590 litros. 4 Portas. -2°C a +10°C. SMART. Ventilado/Electrónico. AISI 304. 230V			

HD SMART CONTROL CONGELAÇÃO



726587

Código Modelo	mm [LxPxAl]	kg	kW
726586 RCEF2M2	1274x700x850	129	0,67
290 litros. 2 portas. -18°C a -24°C. SMART. AISI 304. Ventilado/Electrónico. 230V			
726587 RCEF3M3	1759x700x850	152	0,82
440 litros. 3 Portas. -18°C a -24°C. SMART. AISI 304. Ventilado/Electrónico. 230V			

PRODUTORES DE GELO

Cumprindo todas as normas CE de construção, os Produtores de Gelo da Electrolux Professional são equipamentos compactos, ideais para espaços de qualquer dimensão, desde cozinhas industriais até espaços de snack-bar.

Construídos com materiais de alta qualidade, com os topos e laterais em aço inoxidável AISI 304, a aba plástica ultra-resistente na frente e cuba interior em ABS, são completamente automáticos na operação.

Têm o recipiente incluído na versão padrão, os braços aspersores são totalmente construídos em aço inoxidável AISI 304 e facilmente retirados sem necessidade de ferramentas.



CUBOS DE GELO 21/28 KG



730521

- Funcionamento totalmente automático.
- Dimensões compactas dos cubos de gelo para as mais diversas utilizações.
- Exterior em aço inoxidável AISI 304.
- Braços de pulverização removíveis em aço inoxidável.
- Fácil acesso aos principais componentes para uma fácil manutenção.
- Tipo de refrigeração: R404a.
- Fiabilidade garantida pela qualidade utilizada nos materiais de construção (aba de plástico na parte da frente, parte superior e os lados em aço inox AISI 304), pelo produto sofisticado e pela tecnologia envolvida no processo.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
730521 RIMC0245A	345x400x595	28	0,32
21kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 4Kg. 230V			
730537 FGC24A	390x460x615	35	0,35
24kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 6Kg. 230V			
730523 RIMC0295A	390x460x695	37	0,37
28kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 9Kg. 230V			

CUBOS DE GELO 33/46 KG



730525

- Funcionamento totalmente automático.
- Dimensões compactas dos cubos de gelo para as mais diversas utilizações.
- Exterior em aço inoxidável AISI 304.
- Braços de pulverização removíveis em aço inoxidável.
- Fácil acesso aos principais componentes para uma fácil manutenção.
- Tipo de refrigeração: R404a.
- Fiabilidade garantida pela qualidade utilizada nos materiais de construção (aba de plástico na parte da frente, parte superior e os lados em aço inox AISI 304), pelo produto sofisticado e pela tecnologia envolvida no processo.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
730543 RIMC0385A	500x580x800	48	0,37
33kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 16Kg. 230V			
730525 FGC42A	500x580x800	52	0,45
42kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 16Kg. 230V			
730557 RIMC0505A	500x580x910	56	0,5
46kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 25Kg. 230V			

CUBOS DE GELO 65/280 KG

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
730527 RIMC0675A	738x600x920	77	0,65
65kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 40Kg. 230V			
730545 RIMC0855A	738x600x920	86	0,80
80kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 40Kg. 230V			
730529 FGC90A	738x600x1130	89	0,85
90kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 55Kg. 230V			
730531 RIMC1435A	840x740x1185	113	1,05
130kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 65Kg. 230V			
730173* IMC140AB20	870x790x1847	159	1,40
140kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 200Kg. 230V			
730175* IMC200AB20	870x790x1900	164	1,60
200kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 200Kg. 230V			



730173

GELO GRANULADO



730533

* Inclui depósito

Código Modelo	mm (LxPxA)	kg	kW
730533 RIMG0945A	500x660x800	59	0,55
90kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 20Kg. 230V			
730551 RIMG1505A	738x690x1140	85	0,65
150kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 40Kg. 230V			
730210* IFG280AB20	870x790x1795	157	1,05
280Kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 200Kg. 230V			
730212 IFG510AB35	1250x900x1795	207	1,7
510Kg/24h. Refrigeração a ar. Capacidade do Depósito: 350Kg. 230V			



MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA

O sistema Electrolux Professional é um sistema universal, utilizado em todo o mundo por milhões de utilizadores, sendo que as máquinas de lavar louça são uma das muitas facetas deste sistema.

Seguras, fiáveis e simples de usar garantem elevados níveis de higiene com baixo consumo de energia.

Construídas usando somente componentes e materiais de elevada qualidade, as máquinas de lavar louça Electrolux Professional asseguram uma sanitização completa dos talheres e da louça.

Os Sistema Garantido de Enxaguamento, existente em todas as máquinas de lavar louça com HACCP proporcionam um enxaguamento perfeito e seguro, pois a temperatura e quantidade de água é sempre a correcta (não depende da rede de água exterior).

Graças ao novo painel de controlo de simples utilização e o acesso fácil aos principais componentes funcionais, a manutenção e a limpeza são rápidas e simples.



Saiba mais
antes de comprar.



LAVAR COPOS XS

- Para cestos de dimensão 350x350mm até 380x380mm.
- Características eléctricas para operação com uma fase 230V com um ciclo de lavagem de 120 segundos.
- Pressão e temperatura de enxaguamento garantida pela caldeira de pressão.
- O desempenho da lavagem é garantido pela potente bomba de lavagem, braço de lavagem pulverizadores e giratórios.
- Porta conta-balançada com isolamento duplo.
- Construção em aço inoxidável 304 inclui a porta, estrutura, tanque de lavagem, braços de lavagem e braços de enxaguamento.
- Equipada com dispensador de secante e com cabo eléctrico com tomada Schuko.

ACESSÓRIOS INCLUIDOS(402075, 402079)
 - Cesto quadrado para copos 400x400x150mm
 - Suporte [290X90X75mm] para 12 pires
 - Recipiente quadrado [89X113X113mm] para talheres

Código Modelo	mm (LxPxÁ)	kW	Capacidade Cestos/Hora
402075 EGWXS	436x495x670	2,70	30

Modelo XS. Cesto quadrado: 35x35 cm e 38x38 cm. 33kg. 230V



LAVAR COPOS S

- Para cestos de dimensão 400x400mm.
- Características eléctricas para operação com uma fase 230V com um ciclo de lavagem de 120 segundos.
- Pressão e temperatura de enxaguamento garantida pela caldeira de pressão.
- O desempenho da lavagem é garantido pela potente bomba de lavagem, braço de lavagem pulverizadores e giratórios.
- Porta conta-balançada com isolamento duplo.
- Construção em aço inoxidável 304 inclui a porta, estrutura, tanque de lavagem, braços de lavagem e braços de enxaguamento.
- Equipada com dispensador de secante e com cabo eléctrico com tomada Schuko.

Código Modelo	mm (LxPxÁ)	kW	Capacidade Cestos/Hora
402079 EGWS	456x495x700	2,70	30
Modelo S. Cesto quadrado: 40x40cm. 35Kg. 230V			
402084 EGWSGC	456x495x700	2,70	30
Modelo S. Cesto quadrado: 40x40cm. Com bomba de esgoto, com bomba dispensadora de detergente e de secante e enxaguamento com água fria. 35Kg. 230V			



GREEN

Menor consumo de água, energia, detergente e secante para menores custos operativos e menor impacto no meio ambiente.



CLEAN

Os melhores desempenhos na sua classe em termos de lavagem e enxaguamento com remoção total do detergente.



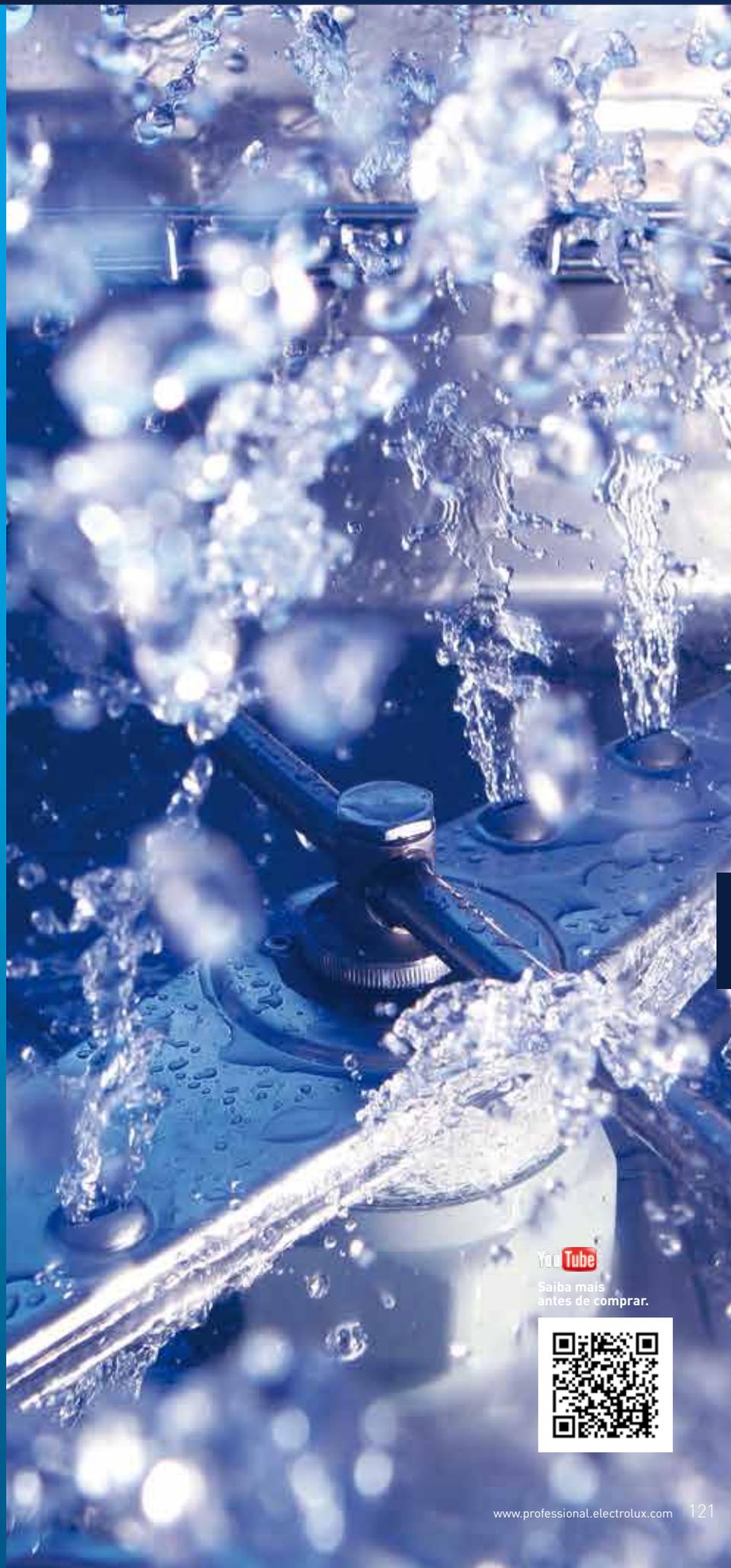
SILENT

O melhor desempenho na sua classe em termos de redução do nível de ruído, graças ao isolamento duplo da capota.



SAFE

Dispositivo exclusivo "WASH SAFE CONTROL" garante temperatura de enxaguamento nominal constante de 84°C.



Saiba mais antes de comprar.



STANDARD SÉRIE EUC 2 CICLOS



400140

- Caldeira de pressão incorporada para aumentar a temperatura da água de entrada até 50° garantindo o enxaguamento de segurança sempre a 82°.
- Protecção IPX 4 e construção de painel frontal e lateral, porta e tanque em aço inoxidável AISI 304 de alta resistência e anti-corrosão.
- "Soft Start" garante protecção adicional para itens mais delicados.
- Ciclo de limpeza automático evita risco de proliferação de bactérias.
- Painel frontal digital de utilização simples, permite personalização dos ciclos de lavagem e enxaguamento, duração e temperaturas, quantidade de detergente e secante.

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:

1x cesto para 18 pratos 240 mm. 1x recipiente amarelo para cutelaria.

Código Modelo	mm (LxPxÁ)	kW	Capacidade Pratos/Hora
400140 NUC1	600x610x820	3,65	540
Caldeira de pressão; Termómetro; Doseador de secante. 47kg. 230V			
400141 NUC1DP	600x610x820	3,65	540
Caldeira de pressão; Termómetro; Doseador de secante. Bomba de esgoto. 47kg. 230V			
400144 NUC3*	600x610x820	5,35	540
Caldeira de pressão; Termómetro; Doseador de secante. 47kg. 400V			
400146 NUC3DP*	600x610x820	5,35	540
Caldeira de pressão; Termómetro; Doseador de secante. Bomba de esgoto. 54Kg. 400V			

WASH SAFE CONTROL GREEN & CLEAN 3 CICLOS



502025



- A luz do "Wash Safe Control" confirma que todos os itens foram devidamente lavados, garantindo a temperatura de 82° e pressão durante todo o enxaguamento.
- Um sistema de enxaguamento eficaz que usa apenas 3 litros de água limpa, quente por cesto para assegurar baixos custos operativos (em consumos de energia, água e químicos).
- O dreno da caldeira facilita a evacuação da água estagnada após longos períodos de inactividade para assegurar elevado nível de higiene.

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:

1x cesto para 18 pratos 240 mm. 1x recipiente amarelo para cutelaria.

Código Modelo	mm (LxPxÁ)	kW	Capacidade Pratos/Hora
502025 EUCAI*	600x612x850	5,35	720
Green & Clean - Caldeira atmosférica; Termómetro; Doseador de secante; Bomba de enxaguamento. 62kg. 400V			
502033 EUCAIG*	600x612x850	5,35	720
Green & Clean - Caldeira atmosférica; Termómetro; Doseador de secante; Doseador de detergente; Bomba de esgoto; Bomba de enxaguamento. 68kg. 230V			

[*] Ligação eléctrica monofásica ou trifásica, convertível no local



MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA SOB BANCADA.

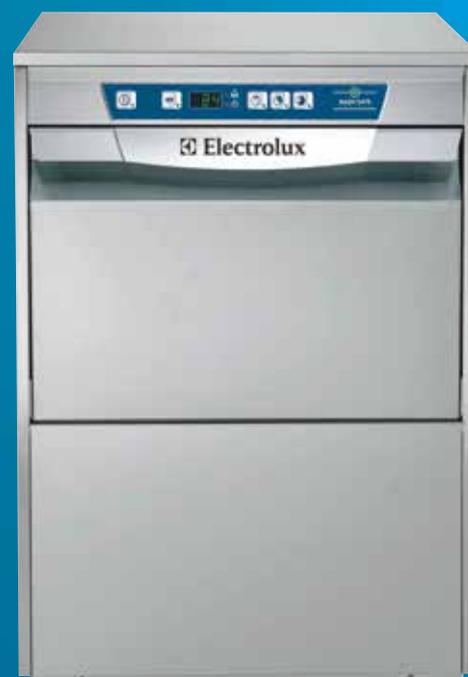
Desfrute de 300€* por ano adicionais na sua carteira graças à economia no consumo de água, energia, detergente e secante e garantindo que terá **os melhores desempenhos na sua classe.**



Saiba mais antes de comprar.



Saiba mais antes de comprar.



EXPERIMENTE OS 20% DE REDUÇÃO NOS CUSTOS OPERATIVOS EM COMPARAÇÃO COM MÁQUINAS SEMELHANTES NO MERCADO E PARTILHE DO COMPROMISSO DA MAIS RECENTE GERAÇÃO DE MÁQUINAS DE LAVAR SOB BANCADA DA ELECTROLUX QUE POUPAM TAMBÉM O AMBIENTE.

CUSTOS OPERATIVOS REDUZIDOS.

- Baixo consumo de água: são usados apenas 3lt/ciclo de água para enxaguamento e com condições padrão de entrada de água, garantindo o balanço perfeito entre desempenho de lavagem óptimo e baixo consumo
- Reduzido consumo de energia: redução entre 20-25% uma vez que é utilizada menos água no enxaguamento.
- Menor consumo de detergente e secante: as quantidades necessárias passam a ser bastante inferiores em comparação com lavagens com maiores consumos de água e mais ciclos.
- Parede dupla com isolamento assegura um nível de ruído reduzido e uma redução na perda de calor da máquina.

* Comparação com máquinas presentes no mercado: 70 ciclos por dia e 300 dias/ano de funcionamento. Entrada de água a 15°C

WINE LINE GREEN & CLEAN 3 CICLOS



502040



A solução da Electrolux para lavagem de copos. Reduz os estragos nos copos de cristal e evita a sua quebra:

- Temperatura reduzida de lavagem 50-55°C
- A caldeira atmosférica garante pressão e temperatura de enxaguamento constantes de forma a eliminar qualquer resíduo de detergente.
- Bomba de lavagem com início suave
- O cesto incluído na Wine Line foi concebido para melhorar os resultados na lavagem, reduzir o tempo de secagem e facilitar o manuseamento dos copos, reduzindo as suas quebras:

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

1x cesto para 48 copos pequenos ou 24 copos. 1x cesto para copos de vinho.

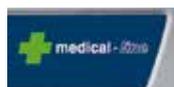
Código Modelo	mm [LxPxA]	kW	Capacidade Pratos/Hora
502040 EUCAIWL	600x612x850	6,85	720

Wine Line - Específica para copos de vinho - Caldeira atmosférica; Termómetro; Doseador de secante; Bomba de esgoto; Doseador de detergente; Bomba de enxaguamento. 68kg. 400V

MEDICAL LINE GREEN & CLEAN 3 CICLOS



502035



- Desenhado para desinfetar eficientemente a loiça cumprindo rigorosas metas de segurança hospitalar, garantindo 90°C durante 30 segundos de enxaguamento, independentemente da pressão da água da rede.

- Capacidade para 12 cestos ou 216 pratos por hora.
- Componentes electrónicos mais avançados do mercado com programação incorporada, auto-diagnóstico para melhor afinação e ciclo de auto-lavagem automática da câmara.
- Parede dupla de forte isolamento assegura baixo nível de ruído e uma redução na perda de energia da máquina.
- Sistema eficaz de enxaguamento usa somente 7,5 litros de água limpa por cesto, garantindo sanitização perfeita.

ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

1x cesto para 48 copos pequenos ou 24 copos. 1x Cesto para 18 pratos 240mm. 1x Recipiente amarelo para talheres

Código Modelo	mm [LxPxA]	kW	Capacidade Pratos/Hora
502037 EUCAIMLG	600x612x850	6,85	216

Medical Line - Caldeira atmosférica; Termómetro; Doseador de secante; Bomba de esgoto; Doseador de detergente. Bomba de enxaguamento. 68kg. 400V



Todas as máquinas de lavar louça Electrolux Professional são certificadas pela ETL Sanitização e pela norma DIN10512.

(*) Ligação eléctrica monofásica ou trifásica, convertível no local.



NHT 3 CICLOS MANUAL GREEN & CLEAN



- Capacidade máxima por hora de 80 cestos ou 1440 pratos (modo alta produtividade) fácil de mudar para 63 cestos ou 1134 pratos (modo sanitização ETL) pressionando apenas um botão.
- Braços de lavagem inclinados para evitar que a água da lavagem com detergente caia nos pratos lavados após a fase de enxaguamento.
- Ciclo automático de auto-limpeza, bomba de lavagem vertical com auto-descarga e caldeira para evitar a proliferação de bactérias.

Índice proteção água e objectos
IP25



ACESSÓRIOS INCLuíDOS:
1x cesto amarelo para 18 pratos 240 mm; 1x recipiente amarelo para cutelaria.
Ligação eléctrica monofásica ou trifásica, convertível no local

Código Modelo	mm (LxPxÁ)	kW	Capacidade Pratos/Hora
505071 NHT8	746x755x1549	9,9	1440
Doseador de secante. Caldeira atmosférica. Parede simples. 106kg. 400V			
505084 NHT8DD	746x755x1549	9,9	1440
Doseador de detergente e secante. Caldeira atmosférica. Parede simples. 106kg. 400V			

NHT 3 CICLOS MANUAL DESCALCIFICADOR GREEN & CLEAN



- Capacidade máxima por hora de 80 cestos ou 1440 pratos (modo alta produtividade) fácil de mudar para 63 cestos ou 1134 pratos (modo sanitização ETL) pressionando apenas um botão.
- Braços de lavagem inclinados para evitar que a água da lavagem com detergente caia nos pratos lavados após a fase de enxaguamento.
- Ciclo automático de auto-limpeza, bomba de lavagem vertical com auto-descarga e caldeira para evitar a proliferação de bactérias.

Índice proteção água e objectos
IP25



ACESSÓRIOS INCLuíDOS:
1x cesto amarelo para 18 pratos 240 mm; 1x recipiente amarelo para cutelaria.
Ligação eléctrica monofásica ou trifásica, convertível no local

Código Modelo	mm (LxPxÁ)	kW	Capacidade Pratos/Hora
505072 NHT8WSG	746x755x1549	9,9	1440
CWS - Descalcificador incorporado. Caldeira atmosférica. Doseador de detergente e secante. Bomba de esgoto. Parede simples. 106kg. 400V			



GREEN

Menor consumo de água, energia, detergente e secante para menores custos operativos e menor impacto no meio ambiente.



CLEAN

Os melhores desempenhos na sua classe em termos de lavagem e enxaguamento com remoção total do detergente.



SILENT

O melhor desempenho na sua classe em termos de redução do nível de ruído, graças ao isolamento duplo da capota.



SAFE

Dispositivo exclusivo "WASH SAFE CONTROL" garante temperatura de enxaguamento nominal constante de 84°C.



YouTube

Saiba mais antes de comprar.



EHT 4 CICLOS MANUAL GREEN & CLEAN

EHT 4 CICLOS AUTOMÁTICA GREEN & CLEAN



- Sistema de Filtragem Avançado CLEAR BLUE fornece água de lavagem limpa e maior detergente activo assegurando assim melhores resultados de lavagem e menores custos de operação.
- A luz do "Wash Safe Control" confirma que todos os itens foram devidamente lavados, garantindo a temperatura de 82° e pressão durante todo o enxaguamento.



ACESSÓRIOS INCLuíDOS:
1x cesto para 18 pratos 240 mm. 1x cesto para 24 ou 48 copos. 2x recipientes amarelos para cutelaria. Ligação eléctrica monofásica ou trifásica, convertível no local

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Capacidade Pratos/Hora
504258 EHT8IG	752x755x1567	9,9	1440

CLEAR BLUE - Sistema de filtragem. **WASH SAFE CONTROL** - Indicador de lavagem perfeita; Caldeira atmosférica. Capota manual com isolamento duplo. Dispensador de detergente e secante. Parede dupla. 117kg. 400V



- Dispositivo ZERO LIME assegura a remoção total do calcário da caldeira, dos circuitos hidráulicos e da câmara de lavagem permitindo desempenhos definitivos e baixo consumo de energia graças ao elemento aquecedor de elevada eficiência.
- Sistema de Filtragem Avançado CLEAR BLUE fornece água de lavagem limpa e maior detergente activo assegurando assim melhores resultados de lavagem e menores custos de operação.



ACESSÓRIOS INCLuíDOS:
1x cesto para 18 pratos 240 mm. 1x cesto para 24 ou 48 copos. 2x recipientes amarelos para cutelaria. Ligação eléctrica monofásica ou trifásica, convertível no local

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Capacidade Pratos/Hora
504251 EHT8TIL	667x755x1567	9,9	1440

ZERO LIME - Descalcificador automático. **CLEAR BLUE** - Sistema de filtragem. **WASH SAFE CONTROL** - Indicador de lavagem perfeita. Caldeira atmosférica. Capota automática com isolamento duplo. Doseador de secante e detergente. Parede simples. 119kg. 400V



MESAS DE ENTRADA/SAÍDA SEM ALÇADO PARA SÉRIE NHT E EHT

Código Modelo	mm (LxPxA)	
37402106 TAM6S	660x600x910	Mesa de entrada/saída: NHT E EHT
37402107 TAM12S	1200x600x910	Mesa de entrada/saída: NHT E EHT



MESAS DE ENTRADA/SAÍDA COM ALÇADO PARA SÉRIE NHT E EHT

Código Modelo	mm (LxPxA)	
37402104 TSM12DS	1200x740x910	Mesa à direita: NHT
37402105 TSM12SS	1200x740x910	Mesa à esquerda: NHT
37402108 PSM12DS	1200x715x920	Mesa à direita: EHT
37402109 PSM12SS	1200x715x920	Mesa à esquerda: EHT



MESAS DE PRÉ-LAVAGEM COM ALÇADO PARA SÉRIE NHT E EHT

Código Modelo	mm (LxPxA)	
37402201 TV12DS	1200x740x910	Mesa à direita: NHT
37402202 TV12SS	1200x740x910	Mesa à esquerda: NHT
37402203 PW12R	1200x715x920	Mesa à direita: EHT
37402204 PW12L	1200x715x920	Mesa à esquerda: EHT

MÁQUINA DE LAVAR UTENSÍLIOS E LOUÇA CARREGAMENTO FRONTAL



503023

- Três programas de lavagem, um para itens de mesa ligeiramente sujos, um para itens com sujidade normal e um terceiro para itens com elevada sujidade.
- 100 % da água de enxaguamento é regenerada sem a perda de pressão durante o ciclo de enxaguamento, para assegurar a remoção total do detergente.
- Ciclo automático de auto-limpeza
- Requer o espaço idêntico de uma máquina de lavar convencional doméstica.
- Função de esvaziamento automático de caldeira.
- Sistema de falha com auto-diagnóstico.
- Paredes com duplo isolamento.
- Porta contrabalançada com dupla paragem.
- Todos os modelos com acabamento em matérias de qualidade superior para maior durabilidade.
- Completamente fechada por uma placa na parte posterior.

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:

1x cesto de arame para utensílios pequenos, pratos de pizza e tabuleiros. 1x cesto para 18 pratos.
2x recipientes amarelos

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Capacidade Cestos/Hora
503023 WTU40PDP	642x723x1477	9,9	65
3 Ciclos; Cuba de paredes duplas e cantos arredondados; Bomba de Esgoto; Caldeira de pressão; Ciclo de Auto-Limpeza. Dispensador de secante. 88kg. 400V			
503026 WTU40ADPD	642x723x1477	9,9	65
3 Ciclos; Cuba de paredes duplas e cantos arredondados; Bomba de Esgoto; Bomba impulsora de enxaguamento; Dispensador de detergente; Caldeira de pressão; Ciclo de Auto-Limpeza. 97kg. 400V			

ACESSÓRIOS MÁQUINA DE LAVAR UTENSÍLIOS E LOUÇA CARREGAMENTO FRONTAL

Código Modelo	mm (LxPxA)	
864051 RBP1T	350x300x250	Bomba de Enxaguamento
867046 WTAC101	535x550x103	Cesto Arame p/ Utensílios
864002 WTAC94	230x140x315	Kit impressora HACCP

MÁQUINAS DE LAVAR PANELAS



- A luz do "Wash Safe Control" confirma que todos os itens foram devidamente lavados, garantindo a temperatura de 82° e pressão durante todo o enxaguamento.
- Caldeira atmosférica com isolamento combinada com bomba de enxaguamento para resultados perfeitos garantindo temperatura de água e pressão constantes durante os ciclos de enxaguamento.
- 4 programas de lavagem.
- Acesso fácil à câmara de lavagem através de abertura a 180° da porta.
- Requer pouco espaço para a abertura graças à porta dividida em duas secções.



ACESSÓRIOS INCLuíDOS:

1x cesto em aço inox para panelas 688 mm. 1x cesto especial p/containers e tabuleiros

Código Modelo	mm [LxPxA]	kW
506050 EPPWEHG	876x900x1991	13
Bomba de esgoto; Bomba de enxaguamento; Doseador de detergente e secante; Dimensões Interiores: 670x710x710; 216kg. 400V		
506054 EPPWELG	1552x900x1791	17
Bomba de esgoto; Bomba de enxaguamento; Doseador de detergente e secante; Dimensões Interiores: 1340x710x570. 300kg. 400V		

506050

ACESSÓRIOS PARA MÁQUINAS DE LAVAR PANELAS

Código Modelo	mm [LxPxA]	
864182 WTAC25	500x500x110	Cesto especial p/ containers e tabuleiros
864002 WTAC94	230x140x315	Kit Impressora HACCP
864001 WTAC93	170x160x90	Kit Integrado HACCP
864192 WTAC83	1351x716x100	Cesto em aço inox para Panelas
864191 WTAC82	688x716x100	Cesto em aço inox para Panelas

MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA DE CESTO ARRASTADO. A SOLUÇÃO COMPACTA.

Adaptável e resistente, a nova gama de máquinas de lavar louça de cesto arrastado Compact da Electrolux oferece os melhores resultados em higiene e é a solução mais fiável para a zona de lavagem. Uma gama que inclui 4 modelos com uma capacidade de lavagem de 90, 140, 180 e 220 cestos por hora, disponível com zonas de secagem e uma variedade completa de sistemas de preparação e acabamento.



ADAPTABILIDADE

- Design compacto para espaços reduzidos, desde uma largura total de 1173 mm.
- As zonas de pré-lavagem e secagem podem ser separadas
- Função de potência máxima e mínima
- 2 Velocidades variáveis (excepto WTC90)

HIGIENE

- Bombas de lavagem com drenagem automática
- Tanques de lavagem e pré-lavagem prensados
- Porta de inspeção ampla
- Ciclo de limpeza automático

ROBUSTEZ

- Estrutura sólida em aço inox
- Porta isolada com espuma injectada
- Totalmente fabricado em aço inox AISI 304
- Protecção contra água IPX5
- Partes electrónicas totalmente protegidas



CESTO ARRASTADO NERT SÉRIE COMPACTA STANDARD E SÉRIE COMPACTA MÉDIA



533331



864141



864151

- Zona de Lavagem: toda a sujidade é removida pela combinação da acção de lavagem mecânica que envia a água através de uma poderosa bomba de 700 litros/minuto e a acção térmica dos elementos de aquecimento que garantem uma temperatura constante da água entre 55 ° e 65 ° C e à qual são adicionados os detergentes adequados.
- Zona Enxaguamento: água limpa é usada para eliminar qualquer vestígio de detergente do interior. Existe um dispositivo de controlo de temperatura no interior da caldeira que garante a higienização a uma temperatura nunca inferior a 85 ° C.
- Facilidade de limpeza e manutenção: com braços de lavagem e filtros do tanque manualmente amovíveis sem o uso de ferramentas; a água e as ligações eléctricas são posicionadas centralmente no lado da frente do aparelho para permitir a instalação directamente numa parede.
- Máxima Segurança do Operador: a máquina é totalmente automatizada e pára se, as portas forem abertas acidentalmente ou deliberadamente, não existirem cestos na máquina, mau funcionamento da bomba de lavagem ou se os elementos eléctricos sobreaquecerem.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Capacidade
533300 NERT10ER	1550x824x1454	27,5	100 Cestos/Hora
Carregamento à direita - Standard - Uma velocidade (lavagem). Unidade de condensados. 232kg. 400V			
533301 NERT10EL	1550x824x1454	27,5	100 Cestos/Hora
Carregamento à esquerda - Standard - Uma velocidade (lavagem). Unidade de condensados. 232kg. 400V			
533330 NERT10ERC	1550x824x1924	32,1	100 Cestos/Hora
Carregamento à direita - Média - Uma velocidade (lavagem). Unidade de condensados. 270kg. 400V			
533331 NERT10ELC	1550x824x1924	32,1	100 Cestos/Hora
Carregamento à direita - Média - Uma velocidade (lavagem). Unidade de condensados. 270kg. 400V			

VENTILADORES DE SECAGEM

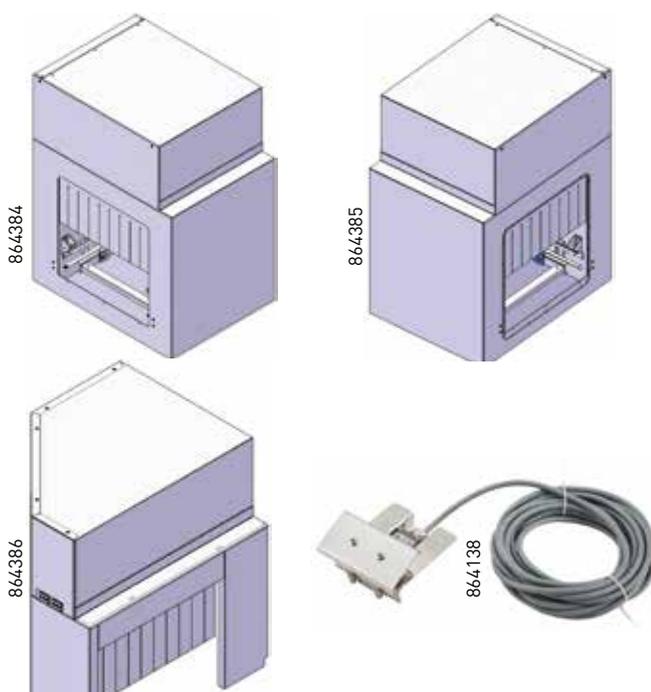
Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
864141 HABER90ERT	850x650x730	8,5
Para aplicar sobre transportador curvo. Carregamento à direita. 40kg. 400V		
864142 HABEL90ERT	850x650x730	8,5
Para aplicar sobre transportador curvo. Carregamento à direita. 40kg. 400V		
864151 HABERERT	600x650x980	8,5
Carregamento à direita. 70kg. 400V		
864153 NERT10ELB	600x650x980	8,5
Carregamento à esquerda. 70kg. 400V		

CESTO ARRASTADO COMPACTA ECRT



CESTO ARRASTADO COMPACTA

- **Painel de controlo eletrónico** equipado com um grande ecrã para fácil leitura das temperaturas de lavagem e enxaguamento.
- Caldeira de água quente incorporada.
- Caldeira atmosférica com air break.
- A bomba de lavagem integrada e reforçada garante uma **pressão de lavagem constante**.
- A velocidade do transportador pode ser configurada pelo operador através do painel de controlo. **110 cestos/h ou 200 cestos/h**.
- Válvula de drenagem no tanque integrado, permite o **enchimento e drenagem automática**, sem qualquer interrupção do processo de lavagem.
- Grandes portas de inspeção equilibradas para acesso sem restrições a áreas de lavar e enxaguar. Portas isoladas com espuma injetada adicionam **robustez e reduzem tanto o ruído como a perda de calor**.
- Filtros de grande tamanho inclinados para a frente e um pequeno filtro prensado para remoção rápida da sujidade. Os filtros são caracterizados por pequenos orifícios côncavos que **impedem a entrada, no sistema de lavagem, da sujidade de maior dimensão**.
- Pés ajustáveis para total acesso e limpeza sob a máquina.
- Botão para **ciclo de auto-limpeza** nas zonas de lavagem e enxaguamento para facilitar a limpeza do "fim do dia".
- **Bombas de lavagem com auto-descarga** para proporcionar a melhor higiene e odores nas zonas de lavagem e enxaguamento, automaticamente ativadas através de um botão.
- Bomba de lavagem com **potência acrescida de 1,5kW**.
- Baixo consumo de água. Para lavagem de **200 cestos a máquina só usa 300 litros/hora**.
- A função de arranque/paragem automático garante que a máquina só funciona quando os cestos estão a passar. Isto reduz o consumo de água e energia.
- Todos os principais componentes são feitos de **aço inoxidável 304 anti-corrosivos de alta durabilidade**: frontais e laterais, braços de lavar e enxaguar, injectores, portas, puxadores e sistema de arrasto de cestos.
- Braços de lavagem e enxaguamento podem ser **facilmente removidos para limpeza**.
- **Certificado IPX5** - Protegido contra correntes de água de baixa pressão vindas de qualquer direção (12,5 l/min).



SEM PRÉ-LAVAGEM

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Capacidade Cestos/Hora
534048 ECRT200RB	1125x890x1813	45.5	200
Carregamento à direita. 280kg. 400V			
534049 ECRT200LB	1125x890x1813	45.5	200
Carregamento à esquerda. 280kg. 400V			
534046 ECRT200RA	1125x890x1813	38	200
Carregamento à direita. 320kg. 400V			
534047 ECRT200LA	1125x890x1813	38	200
Carregamento à esquerda. 320kg. 400V			

COM PRÉ-LAVAGEM

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Capacidade Cestos/Hora
534054 ECRT250RB	1684x890x1813	46	250
Carregamento à direita. Pré-lavagem. 405Kg. 400V			
534055 ECRT250LB	1684x890x1813	46	250
Carregamento à esquerda. Pré-lavagem. 405kg. 400V			
534052 ECRT250RA	1684x890x1813	38.5	250
Carregamento à direita. Pré-lavagem. 445kg. 400V			
534053 ECRT250LA	1684x890x1813	38.5	250
Carregamento à esquerda. Pré-lavagem. 445kg. 400V			

VENTILADORES DE SECAGEM

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
864384 HABRTAER	600x807x1038	4.25
Carregamento à direita. 50Kg. 400V		
864385 HABRTAEL	600x807x1038	4.25
Carregamento à esquerda. 50kg. 400V		
864386 CDRTAER	850x706x895	4.25
Carregamento à direita. Para aplicar sobre transportador curvo. 140Kg. 400V		
864387 CDRTAEL	850x706x895	4.25
Carregamento à esquerda. Para aplicar sobre transportador curvo. 140Kg. 400V		
864138 ENDLIMITRT	120x100x85	-
Kit fim de curso. 1,1Kg		
864383 KEHCRT	204x592x707	-
Kit de extensão de campânula. 4,4Kg		



CESTO ARRASTADO WTM 140, 165 MODULAR


ENCOMENDAR À PARTE:

Mesa de Serviço (entrada e saída).

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Capacidade Cestos/Hora
534100 WTM140ERA	1773x884x1771	27,4	140
Nível A - Carregamento à direita; com Pré-Lavagem; Sistema de Economia de Energia (ESD) c/ unidade de Condensação; Duas Velocidades de Lavagem; Válvula anti-Retorno; Função Automática Start/Stop e Ciclo de Auto-Limpeza. 410kg. 400V.			
534101 WTM140ELA	1773x884x1771	27,4	140
Nível A - Carregamento à esquerda; com Pré-Lavagem; Sistema de Economia de Energia (ESD) c/ unidade de Condensação; Duas Velocidades de Lavagem; Válvula anti-Retorno; Função Automática Start/Stop e Ciclo de Auto-Limpeza. 410kg. 400V.			

ENCOMENDAR À PARTE:

Mesa de Serviço (entrada e saída).

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Capacidade Cestos/Hora
534104 WTM165ERA	2098x884x1771	31,5	165
Nível A - Carregamento à direita; com Pré-Lavagem; Sistema de Economia de Energia (ESD) c/ unidade de Condensação; Duas Velocidades de Lavagem; Válvula anti-Retorno; Função Automática Start/Stop e Ciclo de Auto-Limpeza. 442kg. 400V.			
534105 WTM165ELA	2098x884x1771	31,5	165
Nível A - Carregamento à esquerda; com Pré-Lavagem; Sistema de Economia de Energia (ESD) c/ unidade de Condensação; Duas Velocidades de Lavagem; Válvula anti-Retorno; Função Automática Start/Stop e Ciclo de Auto-Limpeza. 442kg. 400V.			

CESTO ARRASTADO WTM 180, 200 MODULAR



ENCOMENDAR À PARTE:

Mesa de Serviço (entrada e saída).

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Capacidade Cestos/Hora
534120 WTM180ERA	2526x884x1771	32,2	180
Nível A - Carregamento à direita; com Pré-Lavagem; Sistema de Economia de Energia (ESD) c/ unidade de Condensação; Duas Velocidades de Lavagem; Válvula anti-Retorno; Função Automática Start/Stop e Ciclo de Auto-Limpeza. 400V. 570kg.			
534121 WTM180ELA	2526x884x1771	32,2	180
Nível A - Carregamento à esquerda; com Pré-Lavagem; Sistema de Economia de Energia (ESD) c/ unidade de Condensação; Duas Velocidades de Lavagem; Válvula anti-Retorno; Função Automática Start/Stop e Ciclo de Auto-Limpeza. 400V. 570kg.			

ENCOMENDAR À PARTE:

Mesa de Serviço (entrada e saída).

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Capacidade Cestos/Hora
534108 WTM200ERA	2852x884x1771	31,8	200
Nível A - Carregamento à direita; com Pré-Lavagem; Sistema de Economia de Energia (ESD) c/ unidade de Condensação; Duas Velocidades de Lavagem; Válvula anti-Retorno; Função Automática Start/Stop e Ciclo de Auto-Limpeza. 400V. 602kg.			
534109 WTM200ELA	2852x884x1771	31,8	200
Nível A - Carregamento à esquerda; com Pré-Lavagem; Sistema de Economia de Energia (ESD) c/ unidade de Condensação; Duas Velocidades de Lavagem; Válvula anti-Retorno; Função Automática Start/Stop e Ciclo de Auto-Limpeza. 400V. 602kg.			



CESTO ARRASTADO WTM 250, 300 MODULAR


ENCOMENDAR À PARTE:

Mesa de Serviço (entrada e saída).

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Capacidade Cestos/Hora
534112 WTM250ERA	3263x884x1771	44,2	250
Nível A - Carregamento à direita; com Pré-Lavagem; Sistema de Economia de Energia (ESD) c/ unidade de Condensação; Duas Velocidades de Lavagem; Válvula anti-Retorno; Função Automática Start/Stop e Ciclo de Auto-Limpeza. 692kg. 400V.			
534113 WTM250ELA	3263x884x1771	44,2	250
Nível A - Carregamento à esquerda; com Pré-Lavagem; Sistema de Economia de Energia (ESD) c/ unidade de Condensação; Duas Velocidades de Lavagem; Válvula anti-Retorno; Função Automática Start/Stop e Ciclo de Auto-Limpeza. 692kg. 400V.			

ENCOMENDAR À PARTE:

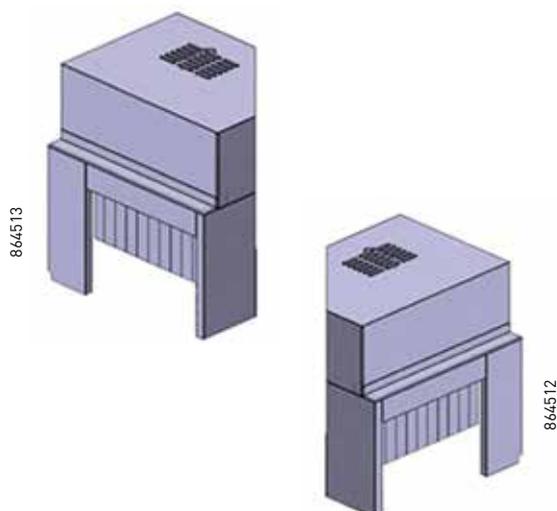
Mesa de Serviço (entrada e saída).

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Capacidade Cestos/Hora
534116 WTM300ERA	3588x884x1771	45,3	300
Nível A - Carregamento à direita; com Pré-Lavagem; Sistema de Economia de Energia (ESD) c/ unidade de Condensação; Duas Velocidades de Lavagem; Válvula anti-Retorno; Função Automática Start/Stop e Ciclo de Auto-Limpeza. 724kg. 400V.			
534117 WTM300ELA	3588x884x1771	45,3	300
Nível A - Carregamento à esquerda; com Pré-Lavagem; Sistema de Economia de Energia (ESD) c/ unidade de Condensação; Duas Velocidades de Lavagem; Válvula anti-Retorno; Função Automática Start/Stop e Ciclo de Auto-Limpeza. 682kg. 400V.			





VENTILADORES DE SECAGEM LOUÇA WTM MODULAR



Código Modelo	mm [LxPxA]	kW
864512 ADTERC90MD	850x706x895 70kg	8,5
Para aplicar sobre transportador curvo; Carregamento à direita. 70kg. 400V.		
864513 ADTELC90MD	850x706x895 70kg	8,5
Para aplicar sobre transportador curvo; Carregamento à esquerda. 70kg. 400V.		

TÚNEIS DE SECAGEM PARA WTM MODULAR



Código Modelo	mm [LxPxA]	kW
864510 ADTERMD	600x884x1771	8,5
600mm para série WTM. Carregamento à direita. 120kg. 400V.		
864511 ADTELMMD	600x884x1771	8,5
600mm para série WTM. Carregamento à esquerda. 120kg. 400V.		
864500 ADTLERMD	900x884x1922	9,4
900mm para série WTM. Carregamento à direita. 270kg. 400V.		
864501 ADTLELMD	900x884x1922	9,4
900mm para série WTM. Carregamento à esquerda. 270kg. 400V.		

MUITO IMPORTANTE

Quando o cliente necessita uma máquina WTM com túnel de secagem, a máquina e o secador têm que ser encomendados como uma execução especial, pois vão ser fabricados em conjunto.

Sendo assim, a sua descrição será: Sxxxxx [ex. S534112] + Syyyyyy [ex. S864510]

Sxxxxx - "S" e o código da Máquina Lavar - "Para ser unido em fábrica a Syyyyyy"

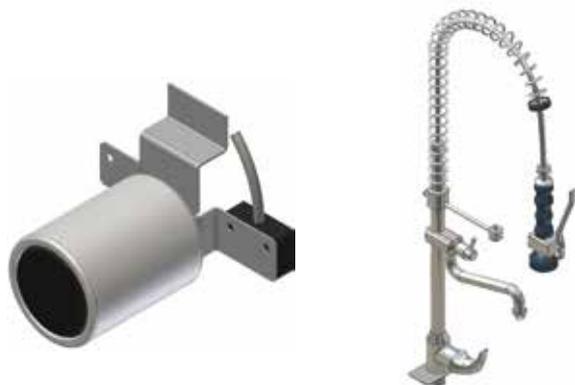
Syyyyy - "S" e o código do túnel de secagem - "Para ser unido em fábrica a Sxxxxx"

TRANSPORTADORES E MESAS PARA MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA DE CESTO ARRASTADO WTM



Código Modelo	mm (LxPxA)	
865003 HSRC11SR	1100x620x910	1100mm Esquerdo/Direito - Rolos Curtos
865004 HSRC16SR	1600x620x910	1600mm Esquerdo/Direito - Rolos Curtos
865005 HSRC21SR	2100x620x910	2100mm Esquerdo/Direito - Rolos Curtos
865006 HSRC26SR	2600x620x910	2600mm Esquerdo/Direito - Rolos Curtos
865007 HSRC11LR	1100x620x910	1100mm Esquerdo/Direito - Rolos Compridos
865008 HSRC16LR	1600x620x910	1600mm Esquerdo/Direito - Rolos Compridos
865009 HSRC21LR	2100x620x910	2100mm Esquerdo/Direito - Rolos Compridos
865010 HSRC26LR	2600x620x910	2600mm Esquerdo/Direito - Rolos Compridos
865012 HSRC11MS	1145x620x910	Móvel com 1145mm Esquerdo/Direito - Rolos Curtos
865013 HSRC16MS	1645x620x910	Móvel com 1645mm Esquerdo/Direito - Rolos Curtos
865014 HSRC21MS	2145x620x910	Móvel com 2145mm Esquerdo/Direito - Rolos Curtos
865015 HSRC26MS	2645x620x910	Móvel com 2645mm Esquerdo/Direito - Rolos Curtos
865011 HSRCC	1545x1545x910	Canto (90°) sentido horário e anti-horário
865016 HSDBB	800x620x910	Mesa de pré-lavagem com cuba Esquerda/Direita
865017 HSDB11	1100x620x910	Mesa de pré-lavagem com cuba Esquerda/Direita
865018 HSDB16	1600x620x910	Mesa de pré-lavagem com cuba Esquerda/Direita
865019 HSDB85B	800x767x1370	Mesa de pré-lavagem com cuba e com alçado
865020 HSDB115B	1100x767x1370	Mesa de pré-lavagem com cuba e com alçado
865021 HSDB165B	1600x767x1370	Mesa de pré-lavagem com cuba e com alçado
865043 HSSL	700x767x1370	Carregador lateral (só acoplar à máquina)
865045 HSTT9UC	850x850x914	Curva 90° Accionada pela M. L. Louça para descarga Sentido horário
865046 HSTT9UA	850x850x914	Curva 90° Accionada pela M. L. Louça para descarga Sentido anti-horário
865047 HSTT9LC	850x850x914	Curva 90° Accionada pela M. L. Louça para carga Sentido horário
865048 HSTT9LA	850x850x914	Curva 90° Accionada pela M. L. Louça para carga Sentido anti-horário
865049 HSTT18UC	1450x850x914	Curva 90° Accionada pela M. L. Louça para descarga Sentido horário
865050 HSTT18UA	1450x850x914	Curva 90° Accionada pela M. L. Louça para descarga Sentido anti-horário

ACESSÓRIOS PARA TRANSPORTADORES E MESAS PARA MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA DE CESTO ARRASTADO WTM



Código Modelo	mm (LxPxA)	
865022 HSAEP	45x620x100	Batente de fim de curso
865023 HSAELSSR	75x56x56	Microinterruptor de fim de curso para rolos curtos
865024 HSAELSLR	150x56x56	Microinterruptor de fim de curso para rolos compridos
865038 HSAPRE	200x600x100	Torneira de chuveiro misturadora para mesas de pré-lavagem com cuba







BERMIXER TURBO 550 W

Os BERMIXERS são para uso diário na preparação de sopas, molhos e trabalhos de pastelaria. São muito fáceis de utilizar devido ao seu peso leve e à possibilidade de desmontar as lâminas sem o uso de ferramentas. Variador de velocidade electrónico. Velocidade máxima 10000 rpm. Escolha o motor e o braço de acordo com a sua necessidade:

BLOCOS MOTOR:

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Velocidade
600343 BPU550	138x120x340	0,55	10000 rpm
Unidade motor - 550W. 2Kg. 220-240 V			
600345 BPU650	138x120x340	0,7	10000 rpm
Unidade motor - 650W. 2Kg. 220-240 V			
600348 BPU750	138x120x340	0,75	10000 rpm
Unidade motor 650W, velocidade variável até 10000 rpm [SMART SPEED CONTROL SYSTEM - SSC]. 2Kg. 220-240 V			

TUBOS / VARAS:

Código Modelo	mm (LxPxA)
650132 BPT35	110x110x353
Tubo inox 353 mm, para Bermixer	
650133 BPT45	110x110x453
Tubo inox 453 mm, para Bermixer	
650134 BPT55	110x110x553
Tubo inox 553 mm, para Bermixer	
650135 BPT65	110x110x653
Tubo inox 653 mm, para Bermixer	
653578 BMXRWSK	120x120x402
Batedor de claras reforçado para Bermixer	

SPEEDY MIXER 250 W

Triturador portátil com tubo em inox. Para ser usado directamente nos recipientes, mesmo durante a confecção. Unidade motor e tubo podem ser desmontados para limpeza, sem o uso de ferramentas. Punho ergonómico. Velocidade única: 15000rpm.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Velocidade
600026 SMT25W25	110x75x520	0,25	1500 rpm
Triturador portátil com tubo em inox de 250mm. 1Kg 230V			

BERMIXER PLUS

Os BERMIXERS são para uso diário na preparação de sopas, molhos e trabalhos de pastelaria. São muito fáceis de utilizar devido ao seu peso leve e à possibilidade de desmontar as lâminas sem o uso de ferramentas. Variador de velocidade electrónico. Velocidade máxima 9000 rpm.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Velocidade
600339 BPU350	138x120x340	0,35	9000 rpm
Unidade motor - 350W. 2Kg. 220-240 V			
600341 BPU450	138x120x340	0,45	9000 rpm
Unidade motor - 450W. 2Kg. 220-240 V			

TRITURADORES TURBO TBX130

Trituradores de livre instalação com tubo misturador removível, o TBX 130 está equipado com uma cabeça misturadora com efeito de turbina, que melhora significativamente a fineza do triturado e a produtividade. A posição de funcionamento é estabilizada por dispositivo de auto-manutenção. Construído em aço inox. Painel de controlo com botões de toque.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
603289 TBX130-12	689x1600x1278	1
Triturador turbo de livre montagem, com cabeça trituradora em aço inox e tubo misturador removível para sopa. 1600Rpm, 1 velocidade. 90Kg. 230/400 V		
603292 TBX130-04	689x1600x1278	2
Triturador turbo de livre montagem, com cabeça trituradora em aço inox e tubo misturador removível para sopa. 800/1600Rpm, 2 velocidade. 90Kg. 230/400 V		

CORTADORES

MINI-CORTADOR DE LEGUMES



603834

- Cortador de legumes com capacidade de fatiar, ralar e triturar.
- Compacto e portátil, com todas as peças do alimentador e do invólucro em plástico resistente.
- Alimentador redondo (vegetais longos) e em meia-lua.
- Modelo de alimentação contínua.
- Funil facilmente removível para limpeza.
- Gama ampla e completa de lâminas e redes disponíveis (diam. 175 mm).
- Capacidade para 200 refeições.

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:
(653171) Disco para palitos de 2 mm
(653176) Disco de corte de 2 mm
(653177) Disco de corte de 3 mm
(653178) Disco ralador de 2 mm

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Velocidade
603834 MIGY4	216x347x412	0,25	1000 rpm
200 kg/h. 200 refeições. Motor de 250 Watts. 12kg. 230V			

CORTADOR DE LEGUMES



603602

- Com o cortador de legumes TRS é possível fazer mais de 70 tipos de cortes diferentes, de forma rápida e fácil, para apresentações de saladas com estilo e imaginação, guarnições, macedónias, vários tipos de corte em batatas e muitas outras combinações.
- Vasta opção de funções: fatiar, picar, ralar e cortar batatas para fritar em cubos de todas as dimensões.
- Alimentador redondo longo (215cm²) permite que os alimentos de maior dimensão sejam processados.
- Motor industrial assíncrono sem escovas para maior fiabilidade e funcionamento silencioso.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Velocidade
603312 TRS1V371	252x500x502	0,37	360 rpm
160 kg/h cenouras, 600kg/h cubos, 550kg/h batatas. 21,4Kg. 230V.			
603602 TRS5V1	252x500x502	0,5	até 750 rpm
550 kg/h. Motor de 500 Watts. 21,4Kg. 230V			

MISTURADORES/PROCESSADORES



603318

- Os processadores de alimentos K55 e K70 são potentes cortadores indispensáveis para qualquer profissional que procura uma vasta gama de opções na preparação. A sua capacidade de 5,5 litros torna possível desempenhar uma variedade de tarefas, desde picar carne à criação mais elaborada: mousses, enchidos, cremes, massa para pastelaria, etc.
- O K55 oferece muitas vantagens, incluindo a habilidade para liquidificar, misturar e adicionar produtos no decorrer do ciclo.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Velocidade
603315 K452V	256x415x470	0,75	1500 rpm
Capacidade 4,5l. Velocidade única. 22Kg. 400V			
603317 K552V38	256x415x470	1	1500/3000 rpm
Capacidade 5,5l. 2 velocidades. 23kg. 230V			
603318 K702V	256x422x510	1,2	1500/3000 rpm
Capacidade 7l. 2 velocidades. 24kg. 400V			

COMBINADO MISTURADOR/CORTADOR DE LEGUMES



603704



Descubra a gama completa de discos de corte, ralar ou triturar em vídeos de demonstração.



- **Equipamento 3 em 1:** corta, emulsionar, fatia, liquidifica, rala, mistura e pica numa questão de segundos.
- Produtividade do cortador vegetais 550 kg/h, adequado para 100-400 refeições para serviço de mesa, até 800 refeições para serviço de catering.
- Capacidade do misturador processador capacidade de 100 g a 2,5 kg, por 50-100 refeições por serviço.
- Corte de legumes em 4 velocidades até 800 rpm e misturador processador a 10 velocidades variáveis: 300-3700 rpm.
- Gama ampla e completa de lâminas e redes disponíveis (diam. 205 mm).
- Todas as lâminas (disponíveis mediante pedido) são feitas em aço inoxidável e laváveis em máquinas de lavar.

ACESSÓRIOS INCLUIDOS:

- [653582] Lâmina micro-dentada para o misturador 5,5l
- [653590] Recipiente de aço inoxidável para o misturador 5,5l
- [653591] Tampa e raspador de recipiente para o misturador 5,5l
- [653772] Disco ejetor

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW	Velocidade
603704 TRK55VVE	252×485×505	1,3	300/3700 rpm
550 kg/h. Capacidade 5,5l. 27,4Kg. 230V			

EMBALADOR DE VÁCUO



Código Modelo	mm (LxPxA)	Peso Kg	kW	Tensão
600113 EVP302	390x502x345	33 Kg	0,7	230V
Bomba de sucção de 8 m3/h				
600114 EVP31A	390x640x330	46 Kg	0,7	230V
Bomba de sucção de 10 m3/h				
600041 EVP45	550x645x500	80 Kg	1,1	230V
Bomba de sucção de 20 m3/h				

- Painel de controlo digital permite seleccionar até 9 programas de operação.
- Placa eletrónica detecta alguma falha eletrónica, bem como falhas no processo de embalagem a vácuo, assegurando assim facilidade de uso e máxima segurança.
- Sistema de segurança protege a máquina no caso das barras de selagem sobreaquecerem.
- Câmara de pressão com cantos arredondados para garantir elevados níveis de higiene e facilidade de limpeza.



Electrolux

LIBERO LINE

JANUS 2011
DE L'INDUSTRIE

Os pontos de confecção Libero dão a possibilidade de grelhar, saltear, cozer a vapor e até fritar onde quiser, transportando um conceito inovador e a qualidade Electrolux para qualquer lugar onde necessite de cozinhar e servir refeições no momento.

Buffets, cafés ou bares, refeições no exterior e eventos são algumas utilizações para o mais recente e inovador conceito de confecção na frente dos clientes.

A Libero Line venceu o prestigiado concurso mundial de design "Le Janus de l'Industrie 2011" que marca o reconhecimento atribuído desde 1953 pelo Instituto Francês de Design com base em cinco critérios principais: ergonomia, estética, economia, ética e emoção.



YouTube

Saiba mais
antes de comprar.

PLACAS DE INFRAVERMELHOS

Com este versátil topo de confecção por infravermelhos, por muito reduzido que seja o espaço, pode perfeitamente saltear, fritar, ou simplesmente utilizá-lo para regenerar e manter o aquecimento de sopas, molhos e guisados.

Um ou dois focos independentes de confecção por infravermelhos com dupla zona espiral para eficiência máxima.



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW por zona
601641 DIH1	325x400x130	2,5

Zona única. 10kg. 230V

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW por zona
602080 DIL2	325x600x135	3,6 1,8

Dois zonas. Frente estreita. 12kg. 230V

602077 DIC2	600x325x130	3,6 1,8
----------------	-------------	------------

Dois zonas. Frente larga. 12kg. 230V



- Construção robusta em aço inox assegura longa durabilidade e protege contra a corrosão.
- Limpeza fácil e rápida graças aos cantos arredondados e superfície de confecção vitroceramica completamente selada (4 mm de espessura).
- Extremamente versátil, com 2 zonas duplas em espiral (diâmetro 200 mm cada) disponível em versão longitudinal e transversal, oferecendo um tamanho reduzido, ideal para pequenos espaços.
- Equipamento de zona única, com área de confecção em espiral (diâmetro 270 mm).
- Não serve apenas para cozinhar, também pode ser usado para aquecer os alimentos ou para manter os pratos à temperatura desejada.
- Painel de controlo com botões tácteis, fácil de usar e com visor de temperatura.
- Botão "P" especial que memoriza o nível de temperatura desejada para usos futuros.
- Botão "MAX" permite alcançar a temperatura máxima de imediato.





PLACAS DE INDUÇÃO

Com este versátil topo de confeção por indução e num espaço bastante compacto pode dar início a confeções perfeitas de pratos salteados, fritos ou simplesmente usá-lo para regenerar os alimentos, manter a temperatura de sopas, molhos ou guisados.

Uma ou duas zonas de confeção por indução, controlos por toque independentes e poupança até 60% comparando com topos normais de confeção.



Indução

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW kW por zona
601638 DZH1	325x400x135	3,2

Zona única. 10kg. 230V

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW kW por zona
602110 DZL2	325x600x135	3,6 1,8

Duas zonas. Frente estreita. 12kg. 230V

602107 DZC2	325x600x135	3,6 1,8
----------------	-------------	------------

Duas zonas. Frente larga. 12kg. 230V

Reduza os seus custos operativos! Economize até 60% de energia utilizando a indução.

- Superfície de confeção em vitrocerâmica (4mm de espessura) completamente selada para aumento da durabilidade e resistência.
- Construção robusta em aço inox evita o risco de corrosão.
- Equipamento flexível com duas zonas, tanto o modelo transversal como longitudinal oferece um tamanho reduzido, ideal para espaços pequenos.
- Zonas de confeção com anéis duplos em espiral (180 mm) onde é possível acomodar recipientes de indução desde 120 mm.
- Disponibilidade de potência rápida, sendo o calor transferido directamente para o fundo do recipiente. Economia de energia, eficiência elevada e reduzidos custos operativos.
- As superfícies lisas e cantos arredondados tornam as operações de limpeza extremamente rápidas e fáceis.
- Três botões de selecção rápida pré-ajustados aos níveis 6, 10 e 12.

WOK | RECIPIENTES PARA INDUÇÃO/INFRAVERMELHOS

WOK DE INDUÇÃO

A escolha perfeita para uma elevada economia de espaço. Aqueça e inicie a confecção de todos os tipos de alimentos salteados, estilo asiático e muito mais. Maximização da eficiência energética, devido ao detector automático de recipientes para transferência de potência apenas quando o recipiente está presente, economizando até 60% dos custos energéticos.



601655



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
601655 DWH1	325x400x185	3,2

Zona única. 12kg. 230V

RECIPIENTES PARA INDUÇÃO/INFRAVERMELHOS

Recipientes indicados para indução e quaisquer outros tipos de fontes de aquecimento.



Código Modelo	mm (LxPxA)	Peso (kg)
653595 WOKPAN Recipiente wok em aço inox, com pega em aço inox.	350x350x100	0,5
653596 FRYPAN20 Recipiente em aço inox para fritar, com pega em aço inox.	200x200x350	1
653597 FRYPAN24 Recipiente wok em alumínio para fritar, com pega em aço inox.	240x240x400	1
653598 FRYPAN28 Recipiente em aço inox para fritar, com pega em aço inox.	280x280x450	1





SIRVA OS SEUS CLIENTES EM TEMPO RECORDE!

De 20°C a 265°C em menos de 15 minutos.

Basta escolher os seus aparelhos favoritos Libero, cozinhar e servir em qualquer lugar!

Graças à sua forma arredondada, o topo transparente da unidade de trabalho do **Ponto Libero** garante uma melhor ventilação dos odores e dos fumos, enquanto ao mesmo tempo pode ser utilizado para a colocação pratos.

GRELHADOR DE CONTACTO

Num espaço compacto este versátil fry top pode grelhar carne, peixe, vegetais e muito mais. Não existe transferência de sabores entre produtos diferentes; superfície de confecção em cromo anti-aderente.



602086



602083

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
602086 DRLH	325x600x195	3,6
Duas zonas. Frente estreita. 18Kg. 230V		
602083 DRCH	600x325x195	3,6
Duas Zonas. Frente larga. 18Kg.		



GRELHADORES

GRELHADOR PANINI

As tostadeiras/grelhadores Panini são ideais para espaços compactos e perfeitos para aquecer sanduíches, baguetes, tostas, mas também vegetais, carne e peixe.



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
602117 PGRR1	260x435x235	1,55
Uma zona. Placa superior e inferior nervurada. 15kg. 230V		
602118 PGRS1	260x435x235	1,55
Uma zona. Placa superior nervurada e inferior lisa. 15kg. 230V		
602119 PGSS1	260x435x235	1,55
Uma zona. Placa superior e inferior lisa. 15kg. 230V		



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
602120 PGRR2	380x435x235	2,05
Uma zona e meia. Placa superior e inferior nervurada. 21 kg. 230V		
602121 PGRS2	380x435x235	2,05
Uma zona e meia. Placa superior nervurada e inferior lisa. 21 kg. 230V		
602122 PGSS2	380x435x235	2,05
Uma zona e meia. Placa superior e inferior lisa. 21 kg. 230V		



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
602123 PGRRD	515x435x235	3,10
Dois zonas. Placa superior e inferior nervurada. 31kg. 230V		
602124 PGRSD	515x435x235	3,10
Dois zonas. Placa superior nervurada e inferior lisa. 31kg. 230V		
602125 PGRMD	515x435x235	3,10
Dois zonas. Placa superior nervurada e inferior lisa/nervurada. 31kg. 230V		
602126 PGSSD	515x435x235	3,10
Dois zonas. Placa superior e inferior lisa. 31kg. 230V		



GRELHAR TUDO O QUE DESEJAR. ATÉ À PERFEIÇÃO.



Obtenha os melhores resultados em grelhados com a escolha entre as placas lisas ou nervuradas.



Evita o risco de queimaduras graças ao controlo termostático de temperatura.



Superfície de confecção em ferro fundido permite criar uma variedade de pratos rápida e facilmente.



Placa superior auto-balançada elimina o risco de fecho acidental das placas sobre os seus alimentos.



COMPACTO, VERSÁTIL E IDEAL PARA TOSTAR SANDUÍCHES, GRELHAR VEGETAIS, CARNE OU PEIXE NA PERFEIÇÃO. SATISFAÇÃO GARANTIDA.

Superfície de confecção ampla, ideal para alimentos com diferentes formas e tamanhos. A superfície de confecção é aquecida de forma uniforme sem deixar zonas frias, o que permite grelhados perfeitos em qualquer momento.

Superfície de confecção coberta por um revestimento de esmalte vítreo, à prova de riscos, ferrugem e resistente à oxidação.

Superfície de confecção com vários tamanhos: 250x255mm (1 zona); 355x255mm (1^{1/2} zonas); 500x255mm (2 zonas).

As resistências são à prova de choque e garantem um aquecimento uniforme ao longo de toda a superfície para resultados perfeitos em qualquer momento.

Termóstato integrado para regulação exacta das temperaturas, com variação de 0°C a 300°C.

A luz acende durante o pré-aquecimento e apaga-se automaticamente quando a temperatura configurada é alcançada.

Recipiente colector de resíduos e gorduras facilmente removível para facilitar operações de limpeza.

PONTO LIBERO - DUAS UNIDADES

Esta bancada móvel, bastante prática, pode acomodar até dois equipamentos da linha Libero e necessita apenas de uma tomada eléctrica e dispõe de um sistema de limpeza de ar integrado.



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
351060 NELP2	1000x780x1204	0,3
Para unidades monofásicas. Mesa móvel para dois equipamentos. Sistema de ventilação com velocidade variável integrada. 100kg. 400V		
351061 NELP2HP	1000x780x1204	0,3
Para unidades trifásicas. Mesa móvel para dois equipamentos. Sistema de ventilação com velocidade variável integrada. 100kg. 400V		

Accesórios de decoração - Duas unidades (opcional)

Código Modelo	mm (LxPxA)	Cor
650019 LP2FPRD Conjunto de dois painéis de acabamento frontal. 5Kg.	325x1x990	Vermelho
650018 LP2FPBL Conjunto de dois painéis de acabamento frontal. 5Kg.	325x1x990	Azul
650017 LP2FPTK Conjunto de dois painéis de acabamento frontal. 5Kg.	325x1x990	Teca
650020 LP2FPGR Conjunto de dois painéis de acabamento frontal. 5Kg.	325x1x990	Verde

Accesórios para ponto Libero

Código Modelo	mm (LxPxA)
650013 PET Placa eutectica. 5 Kg.	280x480x30
650005 LPTSS Prateleira abatível lateral. 8Kg.	500x400x300



PONTO LIBERO - TRÊS UNIDADES

Esta bancada móvel, bastante prática, pode acomodar até três equipamentos da linha Libero e tem um sistema de limpeza de ar integrado.



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
------------------	---------------	----

351062 NELP3	1310x780x1204	0,3
-----------------	---------------	-----

Para unidades monofásicas. Mesa móvel para três equipamentos. Sistema de ventilação com velocidade variável integrada. 130kg. 400V

351063 NELP3HP	1310x780x1204	0,3
-------------------	---------------	-----

Para unidades trifásicas. Mesa móvel para três equipamentos. Sistema de ventilação com velocidade variável integrada. 130kg. 400V

Acessórios de decoração - Três unidades (opcional)

Código Modelo	mm (LxPxA)	Cor
------------------	---------------	-----

650015 LP3FPRD	480x1x990	Vermelho
-------------------	-----------	----------

Conjunto de dois painéis de acabamento frontal. 6Kg.

650007 LP3FPBL	480x1x990	Azul
-------------------	-----------	------

Conjunto de dois painéis de acabamento frontal. 6Kg.

650006 LP3FPTK	480x1x990	Teca
-------------------	-----------	------

Conjunto de dois painéis de acabamento frontal. 6Kg.

650016 LP3FPGR	480x1x990	Verde
-------------------	-----------	-------

Conjunto de dois painéis de acabamento frontal. 6Kg.

Acessórios para ponto Libero

Código Modelo	mm (LxPxA)
------------------	---------------

650013 PET	280x480x30
---------------	------------

Placa eutectica. 5 Kg.

650005 LPTSS	500x400x300
-----------------	-------------

Prateleira abatível lateral. 8Kg.



VARIO LINE HP

GRELHADOR DE CONTACTO HP



599032



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
599032 VARIOG	800x485x250	8

Placa lisa em ferro macio endurecido. 60kg. 400V

ACESSÓRIOS

Código Modelo	mm (LxPxA)
910601 THA705	200x100x300

Raspador para Fry top/Placa de indução

PLACA DE INDUÇÃO HP



599001



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
599001 VARIOL1	400x475x125	3,5
599002 VARIOL3	400x475x125	5

Uma zona de confeção, vidro cerâmico. 13kg. 230V.

Uma zona de confeção, vidro cerâmico. 13kg. 400V.

WOK DE INDUÇÃO HP



599011



Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
599011 VARIOW1	400x475x185	3,5
599012 VARIOW3	400x475x185	5

Uma zona de confeção, vidro cerâmico. 13Kg. 230V.

Uma zona de confeção, vidro cerâmico. 15kg. 400V.

VARIOS

FORNO MISTO ELÉCTRICO 3GN 1/2



240913

Este Forno Misto fornece todos os benefícios de confeção alimentar por convecção/vapor combinados através de um tamanho compacto. Devido à sua versatilidade, é a solução ideal para satisfazer as mais variadas necessidades de confeção.

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
240913 CC030	352x548x466	2,15

Quatro funções: vapor de baixa temperatura, confeção a vapor máxima, confeção por convecção, combinação de confeção a vapor/convecção. 22kg. 230V

SALAMANDRAS



283002

- Produzida inteiramente em aço inoxidável AISI 304.
- Grelha de confeção e coletor de gorduras de 7 litros, facilmente removíveis.
- Grelha larga de 400x650mm onde é possível colocar recipientes GN 1/1.
- Parte superior com elemento de aquecimento de alta intensidade ajustável entre 130mm e 280mm.
- Duas zonas de aquecimento por infravermelhos independentes, com controlos separados. Cada zona tem duas potências de aquecimento (meia potência ou potência total).

Código Modelo	mm (LxPxA)	kW
283002 SEA65	650x450x465 50kg	3,8

Salamandra eléctrica de mesa. Aberta em três lados. 230V

A close-up photograph of numerous water droplets of various sizes on a dark, reflective surface. The droplets are in sharp focus, showing their spherical shape and the way they reflect light. The background is a gradient of dark blue to black, with the droplets appearing as bright, shimmering points of light. A semi-transparent dark blue rectangle is overlaid on the upper left portion of the image, containing the text.

LAVANDARIA
ELECTROLUX
PROFISSIONAL

MICROPROCESSADORES DE CONTROLO.



COMPASS PRO CONTROL® UMA FORMA MAIS SIMPLES DE TRABALHAR

O Compass Control® é um microprocessador revolucionário com uma maneira simples e auto-explicativa de guiar o utilizador para o programa de lavagem perfeito. Com um grande painel e um único mostrador de seleção do programa substitui o micro processador Exacta Control em máquinas de rotação média e alta.

- Até 50 programas disponíveis (10 pré-definidos) em 13 idiomas diferentes.

- Novo sistema de lavagem a meia-carga poupa até 50%.
- 5 ligações para detergentes líquidos para dosagem automática: poupa dinheiro e evita a sobredosagem graças ao sistema de dosagem eficiente.
- Dois botões de "início rápido" podem ser atribuídos a dois dos programas mais utilizados - e estes podem ser iniciados com um simples toque num dos botões.
- Novos Programas de secagem personalizados para economizar tempo e energia.
- Visor amplo e simplificado com temporizador integrado.
- Programas de lavagem e programas de lavagem personalizados podem ser carregados a partir de um PC (Memória Flash USB).
- O cartão de memória é programado a partir de um PC usando o WPM software (Wash Program Manager).



CLARUS CONTROL® COM 9 PROGRAMAS PADRÃO E A POSSIBILIDADE DE ESCOLHA ATÉ 194 PROGRAMAS INDIVIDUAIS.

O microprocessador mais flexível da gama é considerado como um dos melhores controlos na indústria de lavandaria pela sua rapidez, linguagem e apresentação dos dados, muito simples e claro. Alta tecnologia encontra-se com a facilidade de uso no Clarus Control®, o coração pensante da sua máquina. O Clarus Control® é um microprocessador com 9 programas padrão projetados a pensar em si. Existe a possibilidade de instalar 194 programas personalizados adicionais.

O Clarus Control® pensa por si e controla cada fase do processo de lavagem. É extremamente simples definir novos programas de acordo com as suas necessidades específicas, tendo em conta o tipo de tecido a ser lavado e o nível de sujidade do mesmo.

O Clarus Control® confere os ajustes estabelecidos e determina a quantidade de água e detergente necessário, assim como o tempo de duração do ciclo de lavagem, o que significa maior eficiência energética, menores custos operacionais e melhores resultados.

Um cartão de memória permite guardar programas para uso futuro ou para uso em outras máquinas (também para operação remota).

O processador pode ser conectado a um computador ou impressora, permitindo o acompanhamento de cada fase do processo de lavagem. O cartão de memória é programado a partir de um PC usando o WPM software (Wash Program Manager).

Clarus Control® TS

Equipado com painel Touch Screen, a nova geração de Clarus Control® oferece ergonomia única e conforto do operador. O Clarus Control® suporta uma rápida e intuitiva curva de aprendizagem, desde o início, em 2 segundos, do programa de lavagem até ao modo de programação avançada. O design progressivo agora inclui medida de pH e dá flexibilidade para qualquer novo requerimento futuro.

LINHA SEMI-PROFISSIONAL



A Electrolux Professional é o único fornecedor mundial que oferece uma gama completa de equipamentos, com elevado desempenho, para as cozinhas profissionais e lavandarias, sob a mesma marca. Soluções que são frequentemente usadas debaixo do mesmo "telhado", trabalhando de "mãos dadas" nos negócios tais como os hotéis e os hospitais. Uma marca profissional especialista em cada negócio.

Descubra Electrolux, a empresa que desenvolve as soluções mundiais de lavanderia mais sustentáveis e flexíveis, utilizando o conhecimento do cliente para melhorar a funcionalidade, a produtividade e a ergonomia.

Descubra o que é que as soluções de lavanderia Electrolux podem fazer pelo seu negócio.

MY PRO

Esta gama é especialmente concebida para pequenos negócios. São máquinas com um coração Profissional e uma alma verde, ostentando os benefícios de um design profissional, destinadas a:

- Pequenos hotéis e residenciais
- Pequenos restaurantes
- Salões de beleza, cabeleireiros
- Ginásios e SPA
- Empresas de limpeza de escritórios
- Cadeias de restaurantes/franchising

MÁQUINA DE LAVAR ROUPA INTELIGENTE



CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS:

1. Elevada capacidade e desempenho

- Junta mais roupa num só ciclo de lavagem devido à sua grande capacidade – 8Kg
- Melhores resultados na lavagem e no cuidado com a roupa graças ao tambor profissional único, com orifícios de 4,5mm para uma eficiente evacuação dos resíduos (o normal é 2,2mm)
- Economize dinheiro e energia: a Máquina de Lavar Profissional Inteligente com A+++
- Poupança de tempo e dinheiro na secagem devido à extração de humidade a 1400rpm

2. Até 50% mais rápida (comparada com as domésticas) e fácil de utilizar:

- Satisfaça cada necessidade com os programas profissionais, desde os eficientes/energia e suaves até à desinfeção e lavagem de esfregonas.
- Economize tempo: um programa normal 60°C demora 82 minutos (iniciando com água fria a 15°C)
- Redução do tempo do ciclo em 12 minutos extra se introduzir água quente
- Instalação flexível graças à configuração inteligente da bomba de esgoto

3. Triplique a vida útil da máquina:

- Vida útil extra devido à construção durável com componentes profissionais
- Menor vibração graças ao sistema de amortecedores, altamente efetivo, e ao equilíbrio otimizado dos componentes e painéis.

WE170P - Capacidade 8kg / 67litros

Código	mm [LxPxA]	kW
1L0AEG	597x624x850	0,7

Eléctrica. Com bomba de esgoto. 1400rpm/536G-Factor. A+++ . 80Kg. 50HZ. 230V.

WE170V - Capacidade 8kg / 67litros

Código	mm [LxPxA]	kW
1L0AEH	597x624x850	0,7

Eléctrica. Com válvula de descarga. 1400rpm/536G-Factor. A+++ . 80Kg. 50HZ. 230V.

SECADOR DE ROUPA INTELIGENTE



CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS:

1. Elevada capacidade e desempenho

- Junta mais roupa num só ciclo de lavagem devido à sua grande capacidade – 8Kg
- Custos inferiores: classificado como A para a eficiência na condensação e B para a eficiência energética

2. Flexibilidade excepcional e cuidado com a roupa

- Satisfaça qualquer necessidade com 16 programas (ecológico, automático, por tempo, arejar)
- Evite a secagem a mais da roupa, economizando tempo e energia com a tecnologia profissional do Controlo da Humidade Residual
- Maior paz de espírito: ligação directa do depósito de condensados ao esgoto para descarga imediata (opcional).

3. Triplique a vida útil da máquina:

- Vida útil extra devido à construção durável com componentes profissionais
- Menor vibração e ruído: abaixo dos 70 dB baseado no sistema de transmissão, no condensador e painéis, especialmente concebidos.
- Sem corrosão química: painéis laterais e superiores em aço inoxidável.

TE1120 - Capacidade 8kg / 120litros

Código	mm [LxPxA]	kW
1L0AEF	596x625x850	0,7

Eléctrica. Com condensador. 44Kg. 50HZ. 230V

ACESSÓRIO: Kit de Empilhamento - 1LOAD3

MÁQUINAS DE LAVAR E SECAR ROUPA / CENTRIFUGAÇÃO NORMAL

W555H + T5130


A Electrolux Professional coloca à disposição do cliente uma solução mais lucrativa e duradoura para a lavagem e secagem das suas roupas. Com um sistema compacto, onde pode empilhar o secador sobre a máquina de lavar, ou colocar estes dois equipamentos lado a lado, a Electrolux pretende criar um excelente desempenho na combinação dos seguintes factores: tecnologia recente, pensamento ecológico e redução dos custos.

“Ambos os equipamentos utilizam o microprocessador Compass Pro que facilita a utilização e operação.

Tanto a máquina de lavar roupa como o secador têm possibilidade de ligação a uma central de pagamentos ou moedeiro.”

MÁQUINA DE LAVAR ROUPA W555H

SECADOR DE ROUPA T5130

CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS:

- Poupança Automática (AS): a máquina pesa a roupa e ajusta a quantidade de água e energia de acordo com a carga. Isto conduz a poupanças consideráveis no caso da máquina não está totalmente carregada (disponível nos programas gerais)
- Consumo de água e energia extremamente baixo
- Caixa de detergente com 4 compartimentos para dosagem manual de pó ou detergente líquido
- Força de extracção elevada para uma eficiente centrifugação
- Porta com vedação e dobradiças fortes construídas para uma operação pesada
- Aço inoxidável ou galvanizado nos componentes vitais para elevado nível de protecção contra a ferrugem
- Power Balance: maximiza a força extractora, conduzindo a uma centrifugação elevada e economia na secagem; minimiza o desgaste na máquina, conduzindo a operações sem problemas e a um aumento da vida útil da máquina; reduz as vibrações, tornando possível instalar a máquina em qualquer local.
- Bomba de esgoto

W555H - Capacidade 6kg / 53litros			
Código	mm (LxPxA)	kW	Volt.
9863420025	735x681x832	4,4	400V
Eléctrica. Painel frontal: azul. Programa de Lavagem: 6G01 Geral Europa Dosagem de detergente: manual + automática (5 entradas líquidos) Ligação de água: quente e fria. Extracção: Factor G - 530/1450rpm. Humidade Residual: 46% (carga completa) Válvula de descarga accionada pela pressão da água. 109Kg.			
9863420026	735x681x832	4,4	400V
Eléctrica. Painel frontal: azul. Programa de Lavagem: 6G25 Geral Europa com bomba de esgoto. Dosagem de detergente: manual (4 compartimentos) Ligação de água: quente e fria. Extracção: Factor G - 530/1450rpm. Humidade Residual: 46% (carga completa) Bomba de drenagem. 109Kg.			

CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS:

- Programa de serviço para ajuste dos parâmetros
- Ligação USB
- Controlo da Humidade Residual para um resultado de secagem preciso e um baixo consumo de energia
- Tambor reversível para um menor enredo das roupas grandes
- Tambor em aço inoxidável
- Porta reversível para um fluxo conveniente na lavandaria
- Fácil acesso aos componentes principais da máquina, tanto do topo como da traseira, para uma manutenção simples.
- Painel frontal e estrutura base em aço inoxidável
- Sistema de condensados integrado
- Possibilidade de ligação a uma central de pagamentos ou moedeiro
- Estrutura de empilhamento para montar o T5130 no topo da W555H

T5130 - Capacidade 6kg / 130litros			
Código	mm (LxPxA)	kW	Volt.
9872120004	595x725x839	3	400V
Eléctrico. 58Kg. 50Hz/3N			

MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA DE BAIXA CENTRIFUGAÇÃO

SOLUÇÕES INTELIGENTES PARA SI

Cada lavanderia é diferente, por isso, a Electrolux oferece uma extensa gama de máquinas de lavar roupa para assegurar a escolha da máquina que satisfaz as suas necessidades específicas, para os seguintes clientes-alvo:

- Hotéis, Estalagens, Residenciais
- Hospitais
- Lavandarias em Edifícios de Apartamentos
- Lavandarias em Lojas Comerciais
- Farmacêuticas
- Unidades de Processamento de Alimentos

W575N, W5105N, W5130N, W5180N, W5250N

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:

CUIDADO EXCELENTE COM O MELHOR DESEMPENHO E RESULTADO NA LAVAGEM

Com as máquinas de lavar Electrolux Professional, irá beneficiar de:

Durabilidade e operação sem problemas

- 30 000 ciclos profissionais nas máquinas lavar roupa para cargas pesadas
- Operação sem problemas, construção para durar
- Melhor economia e melhor desempenho bem como ecológica
- Poupança automática de água e energia a meia carga (até 50% de poupança em água)
- Em conformidade com o triângulo de lavagem, equilíbrio perfeito entre economia, desempenho na lavagem e tempo, dependendo das necessidades dos clientes
- Tambor com desenho perfurado para rápida absorção enxaguamento e uma excelente centrifugação, bem como uma melhor passagem das partículas sólidas
- Elevadas poupanças na secagem, devido ao Power Balance, para uma melhor extração

Flexibilidade

- Sistemas de controlo fáceis de usar, com um amplo écran e selecção do idioma.
- Máquinas específicas por segmento, desde as mais solicitadas em termos de higiene (lares, hospitais), às máquinas mais intuitivas para várias locais ou moedeiros (parques de campismos, lavandarias self-service).

Ergonomia

- Ampla abertura de porta, para fácil carga e descarga
- Altura ajustável para um adequado nível de trabalho
- Interface intuitivo, flexível e personalizável

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:

MICROPROCESSADOR COMPASS PRO

- Baixo consumo de água e energia
- Caixa de detergente com 4 compartimentos para dosagem manual de detergente em pó ou detergente líquido
- Força de extração elevada para uma eficiente centrifugação
- Porta com vedação e dobradiças fortes construídas para uma operação pesada
- Aço inoxidável ou galvanizado nos componentes vitais para elevado nível de protecção contra a ferrugem
- Power Balance

OPCIONAIS:

- Fornecimento automático de detergente líquido
- Painel frontal em aço inoxidável
- Possibilidade de ligação a uma central de pagamentos ou moedeiro



9867620064

W575N - Capacidade 8kg / 75litros

Código	mm (LxPxÁ)	kW
9867620064	660x681x1131	7,5

Eléctrica. Painel frontal: azul. Programa: 6G01 Geral Económico. Centrifugação normal 100G. Detergente: Dosagem Manual. Ligação de água: quente e fria. Factor G: 100. Extração (rpm): 587. Humidade Residual: 69% (carga completa). Válvula de descarga acionada pela pressão da água. 116kg. 400V

W5105N - Capacidade 11 Kg/ 105 Litros

Código	mm (LxPxÁ)	kW
9867720027	720x697x1217	10

Eléctrica. Painel frontal: azul. Programa: 6G01 Geral Económico. Centrifugação normal 100G. Detergente: Dosagem Manual. Ligação de água: quente e fria. Factor G: 100. Extração (rpm): 548. Humidade Residual: 69% (carga completa).

W5130N - Capacidade 14kg / 130litros

Código	mm (LxPxÁ)	kW
9867720016	720x787x1216	10

Eléctrica. Painel frontal: azul. Programa: 6G01 Geral Económico. Centrifugação normal 100G. Detergente: Dosagem Manual. Ligação de água: quente e fria. Factor G: 100. Extração (rpm): 548. Humidade Residual: 69% (carga completa). Válvula de descarga acionada pela pressão da água. 154kg. 400V

W5180N - Capacidade 20kg / 180litros

Código	mm (LxPxÁ)	kW
9867820007	750x914x1345	13

Eléctrica. Painel frontal: azul. Programa: 6G01 Geral Económico. Centrifugação normal 100G. Detergente: Dosagem Manual. Ligação de água: quente e fria. Factor G: 100. Extração (rpm): 525. Humidade Residual: 69% (carga completa). Válvula de descarga acionada pela pressão da água. 207kg. 400V

C240, C260

8 kg 12 kg



C260

CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS:

- Alto factor G com capacidade de escoamento extremamente elevada e melhor economia de secagem
- Construção suspensa para baixo nível de ruído
- Dispositivos de segurança para rotação do tambor e tampa para proporcionar maior segurança ao utilizador
- Possibilidade de alterar a tensão de alimentação para aumentar a flexibilidade
- Caixa e tambor interno em aço inoxidável para maior robustez
- Sistemas de pagamento opcionais.

C240 - Capacidade 8kg/ 38 litros		
Código	mm (LxPxA)	kW
987702100	515x660x850	0,33
Eléctrico. Extracção (rpm):1450. Factor G: 410. 67kg. 400V		

C260 - Capacidade 12kg / 58litros		
Código	mm (LxPxA)	kW
987722100	640x785x870	0,33
Eléctrico. Extracção (rpm):1450. Factor G: 575. 18kg. 400V		



MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA DE ALTA CENTRIFUGAÇÃO

Durabilidade extrema

Máquinas de lavar extra robustas, secadores e calandras que duram mais tempo.

Devido à construção mecânica robusta, as nossas máquinas requerem menos manutenção e são optimizadas para todos os tipos de operações e ambientes – em termos de confiança pode contar.

Power Balance

Um sistema revolucionário de detecção de desequilíbrio com um elevado Factor-G é apenas uma amostra dos recursos inteligentes e dos extras que irão minimizar a manutenção e alargar a vida útil das nossas soluções.

Economia melhorada

Baixos custos operacionais, sem comprometer a qualidade. Soluções de lavandaria que utilizam menos água, energia e detergente, de modo a tornar os ciclos de lavagem e secagem mais eficientes.

Poupanças efectivas nos custos operacionais com o Sistema de Poupança Automática e Dosagem Eficiente nas máquinas de lavar roupa e com a Humidade Residual nos Secadores.

Flexibilidade máxima

O novo microprocessador Compass Pro, o interface intuitivo com até 55 programas, maximiza o desempenho e dá-lhe toda a flexibilidade que pretende. Além de facilitar a sua vida, oferece-lhe ergonomia única extra mesmo antes de colocar a roupa na máquina.

Sistema de Dosagem Eficiente

Poupa até 40% no detergente.

Melhor para os têxteis, melhor para a sua carteira.



W565H, W575H, W5105H, W5130H, W5180H, W5240H, W5300H



9867820024



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:

- Microprocessador Compass Pro
- Baixo consumo de água e energia
- Caixa de detergente com 4 compartimentos para dosagem manual de detergente em pó ou detergente líquido
- Força de extracção elevada para uma eficiente centrifugação
- Porta com vedação e dobradiças fortes construídas para uma operação pesada
- Aço inoxidável ou galvanizado nos componentes vitais para elevado nível de protecção contra a ferrugem
- Poupança Automática (AS): a máquina pesa a roupa e ajusta a quantidade de água e energia de acordo com a carga. Isto conduz a poupanças consideráveis no caso da máquina não está totalmente carregada (disponível nos programas gerais)
- Power Balance

OPCIONAIS:

- Fornecimento automático de detergente líquido
- Painel frontal em aço inoxidável
- Possibilidade de ligação a uma central de pagamentos ou moedeiro
- Bomba de esgoto

W565H - Capacidade 7kg / 65 litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9867620022	720x721x1132	7,5

Eléctrica. Compass Pro. Painel frontal: azul. Programa: 6A01 Apartment Economy. Detergente: Dosagem manual (pó). Ligação de água: quente e fria. Factor G: 450. Extracção (rpm): 1245. Humidade Residual: 48% (carga completa) Válvula de descarga accionada pela pressão da água. 145kg. 400V

W575H - Capacidade 8kg/ 75 litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9867620024	720x721x1132	7,5

Eléctrica. Compass Pro. Painel frontal: azul. Programa: 6A01 Apartment Economy. Detergente: Dosagem manual. Ligação de água: quente e fria. Factor G: 450. Extracção (rpm): 1245. Humidade Residual: 48% (carga completa). Válvula de descarga accionada pela pressão da água. 158kg. 400V

W5105H - Capacidade 11kg/ 105 litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9867720006	830x757x1212	10

Eléctrica. Compass Pro. Painel frontal: azul. Programa: 6G01 General Economy. Detergente: Dosagem manual + automática (5 ligações para líquidos). Ligação de água: quente e fria. Facto G: 450. Extracção (rpm): 1165. Válvula de descarga accionada pela pressão da água. 202kg. 400V

W5130H - Capacidade 13kg/ 130 litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9867820024	910x821x1340	13

Eléctrica. Painel frontal inox. Programa: 6G01 General Economy. Detergente: Dosagem manual + automática (5 ligações para líquidos). Força G: 450. Extracção (rpm): 1115. Ligação de água: quente e fria. 263kg. 400V

W5180H - Capacidade 18kg/ 180 litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9867920004	970x947x1426	18

Eléctrica. Painel frontal inox. Programa: 6G01 General Economy. Detergente: Dosagem manual + automática (5 ligações para líquidos). Força G: 450. Extracção (rpm): 1055. Ligação de água: quente e fria. Válvula de descarga accionada pela pressão da água. 354kg. 400V

W5240H - Capacidade 27kg/ 240 litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9868120014	1020x990x1462	20

Eléctrica. Painel frontal: aço inox. Programa: 6G01 General Economy. Detergente: Dosagem Manual + Automático (5 ligações para líquidos) Ligação de água: quente e fria. Factor G: 450. Extracção (rpm): 1005. Humidade Residual: 48% (carga completa). Válvula de descarga accionada pela pressão da água. 425kg. 400V.

W5300H - Capacidade 33kg / 300litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9868120032	1020x1134x1462	19,1

Eléctrica. Painel frontal:aço inox. Programa: 6G01 General Economy. Detergente: Dosagem manual + automática (5 ligações para líquidos). Ligação de água: quente e fria. Factor G: 400. Extracção (rpm): 950. Válvula de descarga accionada pela pressão da água. 560kg. 400V

9868120124	1020x1134x1462	3
------------	----------------	---

Vapor. Painel frontal: aço inox. Programa: 6G01 General Economy. Detergente: Dosagem manual + automática (5 ligações para líquidos). Ligação de água: quente e fria. Factor G: 400. Extracção (rpm): 950. Válvula de descarga accionada pela pressão da água. 560kg. 230V



MÁQUINAS LAVAR ROUPA / ALTA CENTRIFUGAÇÃO

W4400H, W4600H, W4850H, W41100H



9868200176

CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS:

- Microprocessador Claurus Control
- Força de extracção elevada para uma eficiente centrifugação
- Frequência do motor controlada para uma lavagem óptima
- Fornecida com 8 + 5 pontos para detergentes líquidos
- Oito ligações para detergentes líquidos
- Ampla abertura de porta, para fácil carga e descarga
- Todos os componentes vitais são feitos em aço inoxidável para fornecer um elevado nível de resistência à corrosão.
- Painéis laterais pintados em aço galvanizado
- Retenores lubrificados com óleo para assegurar uma longa duração de trabalho
- Alarme de recipiente vazio
- Aquecimento eléctrico ou vapor directo
- Baixo nível de ruído para um ambiente de trabalho agradável
- Concebida para uma operação e manutenção fáceis

W4400H - Capacidade 45kg / 400litros

Código	mm [LxPxA]	kW
9868200178	1390x1585x2015	36

Eléctrica. Painel frontal: aço inox. Programa: 7G11 Standard.
Detergente: Líquido. Ligação de água: quente e fria. Factor G: 350. Extração (rpm): 825. Válvula de drenagem única: controlada por ar. 1157kg. 400V

9868200176	1390x1585x2015	5,5
------------	----------------	-----

Vapor. Painel frontal: aço inox. Programa: 7G11 Standard.
Detergente: Líquido. Ligação de água: quente e fria.
Factor G: 350. Extração (rpm): 825. 1157kg. 400V

W4600H - Capacidade 65kg / 600litros

Código	mm [LxPxA]	kW
9868200016	1390x1585x2015	4,2

Vapor. Painel frontal: aço inox. Programa: 7G11 Standard.
Detergente: Líquido. Ligação de água: quente e fria.
Factor G: 350. Extração (rpm): 800. 1380kg. 400V

W4850H - Capacidade 90kg / 850litros

Código	mm [LxPxA]	kW
9868300034	1640x1635x2230	6,6

Vapor. Painel frontal: aço inox. Programa: 7G11 Standard.
Detergente: Líquido. Ligação de água: quente e fria.
Factor G: 350. Extração (rpm): 720. 2200kg. 400V

W41100H - Capacidade 120kg / 1100litros

Código	mm [LxPxA]	kW
9868300035	1640x1850x2230	6,6

Vapor. Painel frontal: aço inox. Programa: 7G11 Standard.
Detergente: Líquido. Ligação de água: quente e fria.
Factor G: 300. Extração (rpm): 663. 2300kg. 400V

MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA COM BARREIRA ASSÉPTICA



As máquinas de lavar roupa têm as seguintes características e vantagens principais:

Microprocessador Compass Pro® oferece:

- Visor grande e um botão de controlo para uma fácil selecção do programa;
- Selecção rápida e botão de opções para os programas de lavagem mais frequentes;
- O mesmo controlador em máquinas de lavar e secadores o que facilita o trabalho do operador.

Microprocessador Claurus Control®:

- Microprocessador programável com 9 programas fixos e até 192 programas livres.

PA – Poupança Automática:

- A máquina pesa a roupa e ajusta a quantidade de água e energia em conformidade com a carga. Tal origina uma poupança considerável caso a máquina não esteja totalmente carregada.

Power Balance:

- Maximiza a capacidade de centrifugação, levando a uma melhor e económica secagem;
- Minimiza a tensão na máquina, levando a um funcionamento sem problemas e a um aumento da vida útil da máquina;
- Reduz as vibrações, tornando possível a instalação da máquina em todos os locais.

MÁQUINAS LAVAR ROUPA COM BARREIRA ASSÉPTICA

WB5130H, WB5180H



9869120006


CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:

- Microprocessador Compass Pro
- Poupança Automática (AS)
- Power Balance
- Caixa para detergente com quatro compartimentos; dosagem de detergente automática
- Sistema de dosagem bomba ED (Ajusta a quantidade de detergente com base na informação correcta de carga da PA)
- Válvula de dosagem para amostra de lavagem
- Porta de carga ampla tanto na lareal direita como na lateral esquerda
- Elevadores, no interior do tambor perfurado, para uma lavagem eficiente

WB5130H - Capacidade 13kg / 130litros

Código	mm [LxPxA]	kW
9869120006	910x875x1325	13

Eléctrica. Painel frontal: aço inox. Alta centrifugação 300G. Porta de carga: Esquerda. Detergente: 4 Ligações para líquidos. Ligação de água: quente e fria. Extração (rpm): 910. Válvula de descarga acionada pela pressão da água. 306kg. 400V

WB5180H - Capacidade 20 kg / 180litros

Código	mm [LxPxA]	kW
9869220009	970x975x1410	18

Eléctrica. Painel frontal: aço inox. Alta centrifugação 300G. Porta de carga: Esquerda. Detergente: 4 Ligações para líquidos. Ligação de água: quente e fria. Extração (rpm): 860. Válvula de descarga acionada pela pressão da água. 397kg. 400V

WSB5270H, WSB5350H



9891220023


CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS:

- Construção de passagem para oferecer a melhor ergonomia nas instalações com barreira
- Portas externas com dobradiças verticais e abertura de 175°, de fácil manuseamento e reversíveis
- Posicionamento automático de tambor e bloqueio para a operação de carga e descarga, oferecendo a melhor ergonomia e segurança aos operadores
- Portas grandes do tambor interno fazendo com que as operações de carga e descarga sejam mais fáceis que nunca
- Controlador Compass Pro®, com 40 programas de lavagem predefinidos e 15 personalizáveis (com o software LPM da Electrolux)
- Compatível com até 13 sinais de detergente líquido como padrão para suportar os programas de lavagem mais exigentes
- Power Balance: garante a melhor centrifugação independentemente das condições de carregamento
- Novos dispositivos de elevação para um melhor resultado da lavagem

WSB5270H - Capacidade 27Kg/ 270 litros

Código	mm [LxPxA]	kW
9891220210	1050x1050x1620	18

Eléctrica. Painel frontal e lateral: Cinza. Detergente: 5 ligações para líquidos. Força G: 350. Extração (rpm): 910. 710Kg. 400V/3N/50Hz

9891220223	1050x1050x1620	3,7
------------	----------------	-----

Vapor. Painel frontal e lateral: Cinza. Detergente: 5 ligações para líquidos. Força G: 350. Extração (rpm): 910. 710Kg. 400V / 3N / 50Hz

WSB5350H - Capacidade 35kg / 350litros

Código	mm [LxPxA]	kW
9891320008	1270x1060x1620	31

Eléctrica. Painel frontal e lateral cinza. Detergente: 5 Ligações para líquidos. Força G: 350. Extração (rpm): 910. 770kg. 400V

9891320013	1270x1060x1620	6
------------	----------------	---

Vapor directo. Painel frontal e lateral cinza. Detergente: 5 Ligações para líquidos. Força G: 350. Extração (rpm): 910. 770kg. 400V

WSB4500H, WSB4650H



9863613000000E

CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS:

- Adequado para instalações em áreas de limpeza ou higiene
- Construção suspensa - não é necessária nenhuma fundação especial
- Microprocessador Clarus Control com nove programas de lavagem fixos e até 192 programas de programação livre
- Caixa de detergente com 5 compartimentos para fornecimento manual ou ligação ao sistema automático de líquido
- Motor controlado por frequência para velocidades variáveis do tambor
- Filtros de interferências e cabos blindados para óptimas segurança e fiabilidade
- Aquecimento eléctrico, a gás, a vapor ou térmico do líquido
- Células de carga integradas que indicam o peso no mostrador
- Painéis em aço inoxidável
- Aplicação área de limpeza
- Aquecimento indirecto do vapor

WSB4500H - Capacidade 50kg / 500litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9862612000000E	1565x980x1610	42

Eléctrica. Clarus control. Painel frontal e lateral: aço inoxidável. Detergente: 5 Ligações para líquidos. Força G: 350. Extração (rpm): 910. 920kg. 400V

WSB4650H - Capacidade 65kg / 650 Litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9863613000000E	2000x980x1610	61,5

Eléctrica. Clarus control. Painel frontal e lateral: cinza. Detergente: 5 Ligações para líquidos. Força G: 350. Extração (rpm): 910. 1080kg. 400V

9863623000000E	2000x980x1610	7
----------------	---------------	---

Gás. Clarus control. Painel frontal . Painel frontal e lateral cinza. Detergente: 5 Ligações para líquidos. Força G: 350. Extração (rpm): 910. 1080kg. 400V

9863633000000E	2000x980x1610	-
----------------	---------------	---

Vapor directo. Clarus control. Painel frontal e lateral cinza. Detergente: 5 Ligações para líquidos. Força G: 350. Extração (rpm): 910. 1080kg. 400V

MÁQUINAS LAVAR ROUPA COM BARREIRA ASSÉPTICA

WPB4700H, WPB4900H, WPB41100H



98646330200000F

CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS:

- Dois compartimentos no interior do tambor separados por uma divisória Pullman para melhor ergonomia e acção mecânica na lavagem
- Posicionamento automático do tambor interno nas operações de carga e descarga
- Bloqueio e desbloqueio automático das portas exteriores do tambor
- As maiores portas do mercado
- Descarga por gravidade
- Alarme visual e sonoro no final do ciclo, para uma produtividade óptima
- Programação intuitiva do painel controlo:
 - Visor táctil industrial com 8 cores
 - Leitor e editor de cartões de memória
 - Escolha de 14 idiomas
- Suspensões pneumáticas para reduzir as vibrações
- Controlo da frequência do motor e cinto Poly V para velocidades de rotação precisas, consistentes e silenciosas
- Caixa de detergente com 5 compartimentos para fornecimento manual ou ligação ao sistema automático de detergente líquido.

WPB4700H - Capacidade 70kg / 690litros		
Código	mm (LxPxA)	kW
98646330200000F	1496x1363x2040	11,7

Vapor directo. 2 portas (tipo barreira). Painel frontal e lateral: cinza. Detergente: 5 Ligações para líquidos. Extração (rpm): 720. Força G: 300. 2600kg. 400V

WPB4900H - Capacidade 90kg / 890litros		
Código	mm (LxPxA)	kW
98656130000000F	1726x1363x2040	87,7

Eléctrica. 2 portas (tipo barreira). Detergente: 5 Ligações para líquidos. Extração (rpm): 720. Força G: 300. 2800kg. 400V

WPB4100H - Capacidade 110kg/ 1080 litros		
Código	mm (LxPxA)	kW
98666630200100F (dupla)	1956x1363x2040	91

Eléctrica e vapor directo. 2 portas (tipo barreira). Painel frontal e lateral: cinza. Detergente: 5 Ligações para líquidos. Extração (rpm): 720. Força G: 300. 2900kg. 400V

98666370200100F	1956x1363x2040	19
-----------------	----------------	----

Vapor directo. 2 portas (tipo barreira). Painel frontal e lateral: cinza. Detergente: 5 Ligações para líquidos. Extração (rpm): 720. Força G: 300. 2900kg. 400V



SECADORES DE ROUPA

LAVAR, SECAR, ENGOMAR. TODAS AS SOLUÇÕES DA ELECTROLUX PROFESSIONAL LAUNDRY COMPLEMENTAM-SE NA PERFEIÇÃO.

Os secadores da Electrolux podem utilizar os seguintes microprocessadores:

1. Compass Control

- totalmente programável
- painel personalizável
- fácil de utilizar
- programa de serviço para diagnóstico e parameterização

2. Selecta Control

- totalmente programável
- painel personalizável
- máxima informação do processo
- painéis diferentes de acordo com o segmento de mercado: Coin, AHL, OPL
- programa de serviço para diagnóstico e parameterização





SECADORES DE ROUPA

SECADORES DE ROUPA
T5190, T5250, T5290, T5350, T5550

9873520024

T5190 - Capacidade 10,5kg/ 190 litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9873520024	721x759x1114	8

Eléctrica. Painel Frontal Azul. Tambor em aço inoxidável. Programa 6G83 Geral (RMC triângulo). 99kg. 400V.

T5250 - Capacidade 13,9kg/ 250 litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9873720004	790x958x1770	14

Eléctrica. Painel frontal azul. Programa 6G82 Geral (autostop). Tambor em aço inoxidável. 167kg. 400V.

9873720008	790x958x1770	13,5
------------	--------------	------

Eléctrica. Painel frontal azul. Programa 6G83 Geral (RMC triângulo). Tambor em aço inoxidável. 167kg. 400V.

9873720034	790x958x1770	13,5
------------	--------------	------

Gás Natural. Painel frontal azul. Programa 6G83 Geral (RMC triângulo). Tambor em aço inoxidável. 167kg. 400V.

T5290 - Capacidade 16kg / 290 litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9872220202	713x1358x1688	18

Eléctrica. Painel frontal azul. Programa 6G82 Geral (autostop). Tambor em aço inoxidável. 189kg. 400V

9872220229	713x1358x1688	21
------------	---------------	----

Gás Natural. Painel frontal azul. Programa 6G82 Geral (autostop). Tambor em aço inoxidável. 189kg. 400V

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:

- Acesso fácil e ergonómico ao filtro de cotão
- Excelente e eficiente evaporação da água por kWh
- Fluxo de ar axial e construção estanque permite um consumo menor de energia
- Alta produtividade - 2 cargas completas por hora
- Baixo consumo de energia para uma eficiência otimizada
- Grande abertura de porta para fácil carregamento e descarregamento
- Dobradiças da porta reversíveis para cómodo fluxo das peças
- Fácil acesso às peças vitais pela frente e pela retaguarda para proporcionar simples manutenção
- Microprocessador Compass Pro
- Versão a moedas com Ecopower para evitar a secagem excessiva da roupa e para um menor consumo de energia
- Frente e tambor em aço inoxidável
- Controlo da Humidade Residual - RMC
- Tambor reversível
- Pagamento: contador de moedas com Ecopower, leitor de cartões, ligação CP
- Versões especiais (secador + pacote de opções): A variante Lagoon® inclui a frente em aço inoxidável, o tambor em aço inoxidável, RMC e tambor reversível
- Entrada de ar puro
- Interruptor de alimentação
- CMIS (Certus Management Information System)

T5350 - Capacidade 19,4kg/ 350litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9873820003	790x1177x1770	19

Eléctrica. Controlo de humidade residual. Painel frontal azul. Programa 6G83 (RMC triângulo). Tambor em aço inoxidável. 177kg. 400V

9873820006	790x1177x1770	18
------------	---------------	----

Eléctrica. Painel frontal azul. Programa 6G82 Geral (autostop). Tambor em aço inoxidável. 177kg. 400V

9873820029	790x1120x1720	21
------------	---------------	----

Gás Natural. Controlo de humidade residual. Painel frontal azul. Programa 6G83 (RMC triângulo). Tambor em aço inoxidável. 177kg. 400V

9873820025	790x1120x1720	21
------------	---------------	----

Gás Natural. Painel frontal azul. Programa 6G82 Geral (autostop). Tambor em aço inoxidável. 177kg. 400V

T5550 - Capacidade 30,5kg / 550 litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9872320208	961x1445x1869	34

Eléctrica. Painel frontal azul. Programa 6G82 Geral (autostop). Tambor em aço galvanizado. 280kg. 400V

9872320202	960x1445x1869	34
------------	---------------	----

Eléctrica. Painel frontal azul. Controlo de humidade residual. Programa 6G83 (RMC triângulo). Tambor em aço inoxidável. 280kg. 400V

9872320212	960x1445x1869	2
------------	---------------	---

Vapor. Painel frontal azul. Controlo de humidade residual. Programa 6G83 (RMC triângulo). Tambor em aço inoxidável. 304kg. 400V

9872320221	960x1445x1869	2
------------	---------------	---

Gás Natural. Painel frontal azul. Controlo de humidade residual. Programa 6G83 (RMC triângulo). Tambor em aço inoxidável. 280kg. 400V

SECADORES DE ROUPA T5675, T4900, T41200, T5300S



T5675 - Capacidade 37,5kg / 675 litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9873020219	961x1560x1857	42

Eléctrica. Paineis frontal azul. Compass Pro. Controlo de humidade residual. Programa 6G83 (RMC triângulo). Tambor em aço inoxidável. 283kg. 400V

9873020231	961x1560x1857	2
------------	---------------	---

Gás Natural. Paineis frontal azul. Compass Pro. Controlo de humidade residual. Programa 6G83 (RMC triângulo). Tambor em aço inoxidável. 300kg. 400V

9873020212	961x1640x1857	2
------------	---------------	---

Vapor. Paineis frontal azul. Compass Pro. Controlo de humidade residual. Programa 6G83 (RMC triângulo). Tambor em aço inoxidável. 337kg. 400V

T4900 - Capacidade 45kg / 900 litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9875010013	1290x1295x2465	63

Eléctrica. Paineis frontal cinza. Selecta OPL. Porta com dobradiça à direita. 520kg. 400V

9875010011	1290x1295x2465	3
------------	----------------	---

Gás. Paineis frontal cinza. Selecta OPL. Porta com dobradiça à direita. 520kg. 400V

9875010008	1290x1295x2465	3
------------	----------------	---

Vapor. Paineis frontal cinza. Selecta OPL. Porta com dobradiça à direita. 520kg. 400V

9875010001	1290x1295x2465	3
------------	----------------	---

Vapor. Paineis frontal em aço inoxidável. Selecta OPL. Porta deslizante em aço inoxidável. Caixa de controlo do lado esquerdo. 520kg. 400V

T41200 - Capacidade 65kg / 1200 litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9875110012	1290x1485x2465	75

Eléctrica. Paineis frontal cinza. Selecta OPL. Porta com dobradiça à direita. 580kg. 400V

9875110009	1290x1485x2465	3
------------	----------------	---

Gás Natural. Paineis frontal cinza. Selecta OPL. Porta com dobradiça à direita. 580kg. 400V

9875110007	1290x1485x2465	3
------------	----------------	---

Vapor. Paineis frontal cinza. Selecta OPL. Porta com dobradiça à direita. 580kg. 400V

9875110035	1290x1485x2465	3
------------	----------------	---

Vapor. Paineis frontal em aço inoxidável. Selecta OPL. Porta deslizante em aço inoxidável. Caixa de controlo do lado esquerdo. 580kg. 400V

9875110040	1290x1485x2465	3
------------	----------------	---

Vapor. Paineis frontal em aço inoxidável. Selecta OPL. Porta deslizante em aço inoxidável. Caixa de controlo do lado esquerdo. Basculamento para a frente. 580kg. 400V

T5300S - Capacidade 2x16Kg / 300 litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9873920020	790x1115x1940	13,5

Eléctrica. Paineis frontal e laterais: azul / galvanizado. Compass Pro. Tambor em aço galvanizado. Programa: 6L80 Launderette (tempo).

9873920018	790x1115x1940	9
------------	---------------	---

Gás. Paineis frontal e laterais: azul / galvanizado. Compass Pro. Tambor em aço galvanizado. Programa: 6L80 Launderette (tempo).

CALANDRAS

EXCELÊNCIA E TECNOLOGIA DE PONTA. FAZEM TODA A DIFERENÇA.

Com as calandras da Electrolux Professional beneficiará de:

- DIAMMS (Sistema Avançado de Gestão da Humidade com Engomador Directo): ajuste automático da velocidade com sensores de humidade para garantir um resultado perfeito; conduz a uma produtividade acrescida.
- Sistema avançado de gestão da humidade directamente na calandra.
- Obtenha a máxima produtividade do seu equipamento utilizando a alimentação automática e as soluções de dobragem que pode configurar nas séries IC448 na sua última versão (FFS) de alimentação, dobragem e empilhamento.
- Reduza os seus custos energéticos utilizando as nossas soluções avançadas de aquecimento tal como o Queimador de Cerâmica a Gás patenteado pela Electrolux (CB).
- Reduza a manutenção e tenha "a paz de espírito" que as cintas standard em Nomex e o design industrial da gama de calandras da Electrolux proporcionam.
- Desfrute da ergonomia dos seus produtos, entregues com mesa de alimentação em vácuo e cilindro multicamada Dubixium, pois tornam a vida do utilizador mais fácil do que nunca, resultando numa extrema qualidade de engomagem.
- Utilização de software inteligente: CMIS - Certus Management® Information System. Obtenha ainda mais produtividade, poupança com a excelência em ergonomia das calandras Electrolux, acrescentando apenas o acessório especialmente concebido para o efeito, o CMIS ou o utilizando o equipamento de alimentação e dobragem C-Flex IL.

IB42310, IB42314, IB42316

Tipo berço: diâmetro 230mm



CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS:

- Aquecimento eléctrico.
- Sistema de alimentação com retorno.
- A protecção dos dedos proporciona uma segurança adicional ao operador.
- Controlo ajustável da temperatura.
- O rolo está revestido com palha-de-aço e feltro de algodão para grande duração e boa progressão da roupa.
- Pedal de controlo ergonómico.
- Mesa alimentadora e tabuleiro de recepção em aço.
- Construção: Cilindro em aço e caixa em alumínio

Código Modelo	mm (LxPxA)	Rolo comp. mm	kW
988260011E IB42310	1395x510x1025	1000	5
Eléctrica. Paineil frontal azul. 120kg. 400V			
988270011E	1795x510x1025	1400	7,2
Eléctrica. Paineil frontal azul. Ventilador de extracção. 140kg. 400V			
988290011E	2045x510x1025	1650	8,4
Eléctrica. Paineil frontal azul. Ventilador de extracção. 184kg. 400V			



IC43316, IC43320

Diâmetro do cilindro: 330mm



QUEIMADOR EXCLUSIVO PATENTEADO.

As máquinas de passar a ferro aquecidas a gás utilizam a tecnologia do queimador de cerâmica, isento de manutenção, minimizando os tempos de inatividade, 20% mais eficiente que os queimadores normais de chama actual.

CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS:

- Painel de controlo de fácil utilização. Altura de trabalho ergonómica.
- Protecção dos dedos proporciona uma segurança adicional aos operadores.
- Rolo compressor com uma cinta Nomex que melhora a qualidade de engomagem.
- Bandas de passar a ferro de grande duração em Nomex que podem suportar temperaturas superiores a 220° C.
- Cilindro em aço inoxidável impede a ferrugem e aumenta a vida útil.
- Painel frontal em azul.

IC43316			
Código	mm (LxPxA)	Rolo comp. mm	kW
9881100210F	2030x690x1145	1.600	18
Eléctrica. 300kg. 400V			
9881110210F	2030x690x1145	1.600	0,50
Gás. 300kg. 400V			
IC43320			
Código	mm (LxPxA)	Rolo comp. mm	kW (gás)
9882800210F	2445x690x1145	2.000	23
Eléctrica. Tabuleiro de alimentação. 330kg. 400V			
9882810210F	2445x690x1145	2.000	0,5
Gás. Tabuleiro de alimentação. 330kg. 400V			

IC44819, IC44821, IC44825

Diâmetro do cilindro: 479mm



CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS:

- Alimentador totalmente eléctrico sem necessidade de ar comprimido – trabalho silencioso, regular e suave.
- Braçadeiras electro-mecânicas, detecção automática do tecido, fecha e prende suavemente o tecido, abre e introduz o tecido suavemente (compensação da elasticidade das fibras).
- Alimentação de retorno, permite que a máquina possa ser instalada junto a uma parede, para um aproveitamento máximo do espaço.
- Fácil acesso a todas as partes para fácil manutenção.
- Máquina totalmente fechada para máxima segurança no local de trabalho e poupança de energia.
- Painel frontal azul.
- DIAMMS.
- O rolo compressor accionado por mola garante uma qualidade fantástica na passagem a ferro.
- Bandas de passar a ferro de grande duração em Nomex® que podem suportar temperaturas superiores a 220 °C.
- Protecção dos dedos proporciona segurança adicional aos operadores.
- Cilindro niquelado que impede a ferrugem e aumenta a vida útil.

- Queimador de gás em cerâmica isento de manutenção minimiza os tempos de inactividade. 20% mais eficiente do que os queimadores de chama azul normais. Queimador patenteado e exclusivo da Electrolux.
- Alimentação automática com redução de mão-de-obra e dispositivo de dobragem segundo o comprimento (modelo FLF).
- Alimentação automática e saída de roupa por trás (modelo F-R).

IC44819			
Código	mm (LxPxA)	Rolo comp. mm	kW
988300101000H	2575x950x1270	1.910	34
Eléctrica. Saída frontal. Cilindro em aço niquelado (6mm). 1170kg. 400V			
988300001000H	2575x950x1270	1.910	1
Gás. Saída frontal. Cilindro em aço niquelado (6mm). 1170kg. 400V			
988300211000H	2575x950x1270	1.910	2 83 kg/h
Vapor. Saída frontal. Cilindro em aço niquelado (4mm). 1170kg. 400V			

IC44821			
Código	mm (LxPxA)	Rolo comp. mm	kW kW (gás)
988310101000H	2785x1280x1460	2.120	38
Eléctrica. Saída frontal. Cilindro em aço niquelado (6mm). 1250kg. 400V			
988310001000H	2785x1280x1460	2.120	2
Gás. Saída frontal. Cilindro em aço niquelado (6mm). 1250kg. 400V			
988310211000H	2785x1280x1460	2.120	2 92 kg/h
Vapor. Saída frontal. Cilindro em aço niquelado (4mm). 1250kg. 400V			

IC44825			
Código	mm (LxPxA)	Rolo comp. mm	kW kW (gás)
988320101000H	3205x1280x1460	2.540	45
Eléctrica. Saída frontal. Cilindro em aço niquelado (6mm). 1330kg. 400V			
988320001000H	3205x1280x1460	2.540	52
Gás. Saída frontal. Cilindro em aço niquelado (6mm). 1330kg. 400V			
988320211200H	3205x1280x1460	2.540	2 110kg/h
Vapor. Cilindro em aço inoxidável (4mm). Mesa introdutória a vácuo. 1330kg. 400V			

IC44819

IC44828, IC44832

Diâmetro do cilindro: 479mm



CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS:

- Alimentador totalmente eléctrico sem necessidade de ar comprimido – trabalho silencioso, regular e suave.
- Braçadeiras electro-mecânicas, detecção automática do tecido, fecha e prende suavemente o tecido, abre e introduz o tecido suavemente (compensação da elasticidade das fibras).
- Alimentação de retorno, permite que a máquina possa ser instalada junto a uma parede, para um aproveitamento máximo do espaço.
- Fácil acesso a todas as partes para fácil manutenção.
- Máquina totalmente fechada para máxima segurança no local de trabalho e poupança de energia.
- Painel frontal azul.

IC44828			
Código	mm (LxPxA)	Rolo comp. mm	kW kW (gás)
988330101000H	3415x1070x1270	2.750	49
Eléctrica. Saída frontal. Cilindro em aço níquelado (6mm). 1395kg. 400V			
988330001000H	3415x1070x1270	2.750	2
Gás. Cilindro em aço níquelado (6mm). 1395kg. 400V			
988330211000H	3415x1070x1270	2.750	2 123 kg/h
Vapor. Cilindro em aço inoxidável (4mm). 1395kg. 400V			

Controlo Electrónico

- Visor amplo e intuitivo
- Luz indicadora informa o operador se a humidade retida após a engomagem é muito elevada
- Assegura óptima higiene e secagem, mais cumprimento com a análise de risco e controlo de qualidade da bio-contaminação
- Processo de monitorização através do Sistema de Gestão de Informação Certus™

IC44832			
Código	mm (LxPxA)	Rolo comp. mm	kW kW (gás)
988340101000H	3835x1280x1460	3.170	56
Eléctrica. Cilindro em aço níquelado (6mm). 1465kg. 400V			
988340001000H	3835x1280x1460	3.170	2
Gás. Cilindro em aço níquelado (6mm). 1465kg. 400V			
988340211000H	3835x1280x1460	3.170	2 141 kg/h
Vapor. Cilindro em aço inoxidável (4mm). 1465kg. 400V			

MÁQUINAS PARA SELF-SERVICE

SOLUÇÃO SELF SERVICE UM BOM INVESTIMENTO

Quando investe numa solução de Lavandaria Self-Service Electrolux Professional, está a adquirir o melhor equipamento que pode ser comprado, a nível de desempenho de primeira categoria, com excelência no interior.

Economia em água e energia

As máquinas de lavar roupa Electrolux têm um Sistema Automático de Poupança (AS) que determina o peso da carga e acrescenta, com precisão, a quantidade certa de água. Isto conduz a um consumo reduzido de água e de energia.

Ruído e vibração reduzidos

O sistema de precisão Super Balance da Electrolux detecta e corrige automaticamente os desequilíbrios do tambor durante o processo de lavagem. Uma carga bem equilibrada reduz o ruído e a vibração, prolonga a vida útil da máquina e torna o ambiente de trabalho da lavandaria mais agradável.

Confiança e segurança

A pega da porta da máquina de lavar roupa bloqueia, girando sobre si, se simplesmente alguém tentar abrir a porta durante o ciclo de lavagem. As portas são muito fortes e têm dobradiças largamente separadas.

Flexibilidade e controlo

O sistema de controlo da Electrolux facilita a personalização e programação das máquinas para uma melhor flexibilidade, elevada eficiência e menores custos. O sistema controla os níveis de água, os tempos da máquina e o número de enxaguamentos, com o simples rodar de um botão.



MÁQUINAS DE LAVAR DE BAIXA CENTRIFUGAÇÃO

Preparadas para ligação a uma central de pagamento ou a um moedeiro

W5130N, W5180N

**W5130N** - Capacidade 14kg / 130litros

Código	mm [LxPxA]	kW
9867720033	720x787x1216	-

Extracção: 548rpm/ 100 G. Microprocessador Compass Pro. Válvula de descarga. Sem Aquecimento. 168kg. 230V/ 50Hz/ 1 fase c/neutro

W5180N - Capacidade 20kg / 180litros

Código	mm [LxPxA]	kW
9867820009	750x914x1345	-

Extracção: 525rpm/ 100 G. Microprocessador Compass Pro. Válvula de descarga. Sem Aquecimento. 223kg. 230V/ 50Hz/ 1 fase c/neutro

MÁQUINAS DE LAVAR DE ALTA CENTRIFUGAÇÃO

Preparadas para ligação a uma central de pagamento ou a um moedeiro

W565H, W575H, W5105H, W5130H, W5180H

**W565H** - Capacidade 7kg / 6.5 litros

Código	mm [LxPxA]	kW
9867620019	720x721x1132	-

Extracção: 1245rpm / 450 G. Microprocessador Compass Pro. Válvula de descarga. Sistema de Pesagem Automático. Sem aquecimento. 155kg. 230V/ 50Hz/ 1 fase c/neutro

W575H - Capacidade 8kg / 7.5 litros

Código	mm [LxPxA]	kW
9867620049	720x721x1132	7,5

Extracção: 1245rpm / 450 G. Microprocessador Compass Pro. Válvula de descarga. Sistema de Pesagem Automático. Aquecimento Eléctrico. 169kg. 230V/ 50Hz/ 3 fases c/neutro

W5105H - Capacidade 11kg / 10.5 litros

Código	mm [LxPxA]	kW
9867720071	830x757x1212	10

Extracção: 1165rpm / 450 G. Microprocessador Compass Pro. Válvula de descarga. Sistema de Pesagem Automático. Aquecimento Eléctrico. 215kg. 230V/ 50Hz/ 3 fases c/neutro

W5130H - Capacidade 14kg / 130 litros

Código	mm [LxPxA]	kW
9867820030	910x821x1340	13

Extracção: 1115rpm/ 450 G. Microprocessador Compass Pro. Válvula de descarga. Sistema de Pesagem Automático. Aquecimento Eléctrico. 277kg. 230V/ 50Hz/ 3 fases c/neutro

W5180H - Capacidade 20kg / 180 litros

Código	mm [LxPxA]	kW
9867920056	970x947x1426	18

Extracção: 1055rpm/ 450 G. Microprocessador Compass Pro. Válvula de descarga. Sistema de Pesagem Automático. Aquecimento Eléctrico. 370 kg. 230V/ 50Hz/ 3 fases c/neutro

SECADORES DE ROUPA

Preparadas para ligação a uma central de pagamento ou a um moedeiro

T5290, T5390, T5300S



T5290 - Capacidade 13,5kg / 290 litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9872220242	713x1358x1688	18

Eléctrica. Tambor Galvanizado e Reversível. Compass Pro. Controlo de Humidade Residual. Aquecimento Eléctrico. 206kg. 400V / 3N/ 50Hz

T5390 - Capacidade 19,4kg / 349 Litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9873820072	790x1344x1770	18

Eléctrica. Tambor em aço inoxidável e reversível. Compass Pro. Controlo de Humidade Residual. Aquecimento Eléctrico. 195kg. 400V / 3N/ 50Hz

T5300S - Capacidade Duplo (2 x 13.6 kg) / 300 Litros

Código	mm (LxPxA)	kW
9873920087	790x1115x1940	21

Gás Natural. Tambor em aço inoxidável e reversível. Compass Pro. Controlo de Humidade Residual. Aquecimento a Gás. 310Kg. 400V / 3N/ 50Hz

9873920014 790x1115x1940 18

Eléctrico. Tambor em aço inoxidável e reversível. Compass Pro. Controlo de Humidade Residual. Aquecimento eléctrico. 310kg. 400V / 3N/ 50Hz



SISTEMAS DE PAGAMENTO

A Electrolux oferece uma ampla gama de sistemas de pagamento, desde o pagamento na máquina com uma moeda ou uma ficha à possibilidade de ligar as máquinas a centrais de pagamentos (compatíveis com a maior parte dos fornecedores de centrais de pagamento). Qualquer que seja a sua necessidade, a Electrolux tem uma solução para si. Estes sistemas de pagamento têm aplicação tanto nas máquinas de lavar roupa como nos secadores de roupa.

A nível de pagamento individual, para cada máquina, temos:

1. MOEDEIRO ELECTROMECAÂNICO

- Para utilização de um único valor de moeda ou um único valor de ficha
- Pode ser configurado para as moedas locais e para 14 tamanhos diferentes de fichas
- Flexibilidade limitada: suporta apenas um único valor de moeda ou ficha
- Segurança: design anti-roubo

MOEDEIROS ELECTROMECAÂNICOS	
Código	Descrição
438893176	Separado da máquina. Fichas Müller. W455H, W555H, T4130, T5130, W465H-W4105H, W475N/S-W4130N/S, T5190, W4130H-W4300H, W4180N/S-W4330N/S, T5290, T5550, T5675, PW9, PD9.
438893175	Separado da máquina. Fichas Token. W455H, W555H, T4130, T5130, W465H-W4105H, W475N/S-W4130N/S, T5190, W4130H-W4300H, W4180N/S-W4330N/S, T5290, T5550, T5675, PW9, PD9.
988803053	Integrado na máquina. Fichas Müller. W455H, W555H, T4130, T5130.
988803536	Integrado na máquina. Fichas Müller. W465H-W4105H, W475N/S-W4130N/S, T5190.
988803586	Integrado na máquina. Fichas Müller. W4130H-W4300H, W4180N/S-W4330N/S, T5290, T5550, T5675.
988803587	Integrado na máquina. Fichas Token. W4130H-W4300H, W4180N/S-W4330N/S, T5290, T5550, T5675.
988803113	Integrado na máquina. Fichas Müller. PW9.
988803142	Integrado na máquina. Fichas Müller. PD9.
471892521	Fichas Müller. Douradas. Com ranhura. Dim. 25Cmx2
471892525	Fichas Token. Douradas. Com ranhura. Dim. 22cmx1,6

MÁQUINAS PARA SELF-SERVICE

2. MOEDEIRO ELECTRÓNICO

- Para quando são pedidos diversos valores de moeda e/ ou fichas (ex. 0,1€, 0,2€, 0,5€, 1,00€)
- Flexibilidade: suporta diversos valores de moeda, vários tipos de moeda (ex. EURO, GBP, JPY, WON, DKK, etc.) e diferentes tipos de fichas.
- Aceita até 16 valores de moeda e/ou fichas diferentes, de uma vez só
- Pode combinar moedas e fichas
- Pode ser facilmente alterado para outro tipo de moeda local
- Segurança: design anti-roubo e adulteração, com dispositivo de bloqueio de porta integrado
- Inteligência: possibilidade de, localmente, definir o moedeiro para aceitar outros tipos de moeda diferentes daquele para o qual foi programado (ex. se o cliente tiver as suas próprias fichas)
- Flexibilidade de utilização: Possibilidade de seleccionar se o pagamento a mais é possível (aceita pagamentos superiores ao preço da lavagem/secagem, mas não dá o troco) ou não é possível (bloqueia os valores superiores, só aceita o valor exacto).

MOEDEIROS ELECTRÓNICOS	
Código	Descrição
438893004	Integrado na máquina. Para moedas EUR+SEK. W465H-W4105H, W475N/S-W4130N/S, T5190.
988804554	Integrado na máquina. Para moedas EUR+SEK. W455H, W555H, T4130, T5130.
988804404	Integrado na máquina. Para moedas EUR+SEK. W465H-W4105H, W475N/S-W4130N/S, T5190
988804454	Integrado na máquina. Para moedas EUR+SEK. W4130H-W4300H, W4180N/S-W4330N/S, T5290, T5550, T5675.
988804604	Integrado na máquina. Para moedas EUR+SEK. PW9 e PD9

FICHAS PARA MOEDEIROS

As fichas oferecem flexibilidade e facilidade de utilização: podem ser distribuídas gratuitamente; o risco de roubo é muito baixo; os clientes podem escolher/ alterar o preço de uma ficha dependendo do local onde é utilizada; e, podem combinar as fichas com outras aplicações (ex. locais de campismo e lavandarias domésticas). A utilização de fichas é também vantajosa em ambientes internacionais tais como em hotéis onde os hóspedes não têm de ter necessariamente moedas locais.

A Electrolux oferece uma gama alargada de fichas para alcançar uma diversidade de necessidades. Existem 14 tipos de fichas diferentes disponíveis com variações em marca, cor, diâmetro e espessura.

Quando seleccionar uma ficha, considere o seguinte:

- escolha uma ficha que seja diferente da moeda local
 - escolha uma ficha que seja diferente das fichas utilizadas nas lavandarias da vizinhança
 - escolha uma ficha que seja diferente das fichas das máquinas de venda automática na vizinhança
- As fichas podem ser adquiridas à unidade ou em conjuntos.

FICHAS PARA MOEDEIROS	
Código	Descrição
47189252	Ficha Muller. Dourada. Com ranhura. Dimensão: 25cmx2
988805203	10 Fichas Muller. Dourada. Com ranhura. Dimensão: 25cmx2 PVP. 8,35€
471892525	Ficha Token. Dourada. Sem ranhura. Dimensão: 22cmx1,6
471665768	100 Fichas Token. Dourada. Sem ranhura. Dimensão: 22cmx1,6 PVP. 86,97€

A COMECA - Importação e Exportação SA foi fundada em 1948. Apresentamos uma gama completa de equipamentos para o sector HO.RE.CA. e os seguintes serviços de apoio:

- ▶ Gabinete de projecto
- ▶ Documentação
- ▶ Instalação
- ▶ Serviço pós-venda
- ▶ Formação

Estamos ao seu dispor para mais informações através do e-mail: horeca@comeca.pt e do telefone +351 219 155 600 nos dias úteis das 09h00 às 18h00.



PME líder



O Sistema de Gestão da Qualidade implementado na COMECA está organizado de acordo com os requisitos definidos na Norma NP EN ISO 9001:2008 para o conjunto de actividades relacionadas com a "comercialização de equipamentos e produtos para os sectores da restauração, hotelaria, catering, alimentação rápida e lavandaria".

COZINHAS PROFISSIONAIS



ZANUSSI
PROFESSIONAL

Cooper
ATKINS

Electrolux

Hatco

Dynamic

fri-jado

roundup

MORETTI FORMI

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

LAVANDARIAS PROFISSIONAIS



Electrolux

GENIINI
SINCE 1955

FRIO E CLIMATIZAÇÃO



CHIGO
CENTRAL AIR-CONDITIONING

CONTACTOS

Comeca Importação e Exportação, S.A.

Rua Frei Luís de Granada, nr. 10 D São Domingos de Benfica 1500-359 Lisboa
T: (+351)219155600
F: (+351)219155661
horeca@comeca.pt
www.comeca.pt
www.youtube.com/user/Comeca1948
www.issuu.com/comecaportugal
www.facebook.com/comecaportugal

Workin Food Service Equipament, Lda

Exposição, Armazém, Peças e Escritório
Estrada do Zango, Nave 11 (em frente ao Viana Park) - Viana
Telm.: (+244) 934805452
workinangola@comeca.pt



CATÁLOGO GERAL

2017 / 2018

Todos os preços deste catálogo são válidos para Portugal continental de 1 de Janeiro de 2017 a 31 de dezembro de 2018. Os preços, informações comerciais e características técnicas estão sujeitos a alterações sem aviso prévio. Acresce IVA à taxa legal em Vigor.

www.comeca.pt