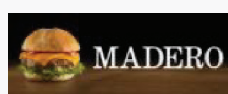


# COLOMIX



CATÁLOGO  
DE PRODUTOS

## Alguns dos nossos clientes:



**COLDMIX**  
food & beverage solutions

21 3147.1000

[www.coldmix.com.br](http://www.coldmix.com.br)

[comercial@coldmix.com.br](mailto:comercial@coldmix.com.br)

Fundada em 1993, a Coldmix é uma das líderes no segmento de food service em todo o país. Trabalhando com importação e distribuição dos melhores equipamentos, ela oferece economia e solução aos seus clientes.

Entre em contato com a equipe especializada nas mais avançadas tecnologias do mercado mundial. Conheça agora as melhores soluções tecnológicas do mercado de foodservice para a sua empresa, e tenha a tranquilidade e a satisfação que todos os clientes Coldmix possuem.

A praticidade que você precisa com as soluções necessárias para todos os pratos.



## A maneira mais inteligente de fazer gelo



### COLDMIX ICE-120P

Máquina de gelo com cuba integrada, cubo médio sólido. Dimensões ideais para espaços compactos. Fácil acesso ao gelo pela tampa frontal do compartimento.

Produção:	55 Kg/dia
Capacidade de armazenamento do reservatório:	18Kg
Dimensões da Máquina de Gelo:	500 x 590 x 850mm
Conexão Elétrica:	220V/60Hz

### COLDMIX ICE-210P

Máquina de gelo com cuba integrada, cubo médio sólido. Dimensões ideais para espaços compactos. Fácil acesso ao gelo pela tampa frontal do compartimento.

Produção:	95 Kg/dia
Capacidade de armazenamento do reservatório:	36Kg
Dimensões da Máquina de Gelo:	660 x 685 x 920mm
Conexão Elétrica:	220V/60Hz



### COLDMIX ICE-700P

Máquina de gelo modular, cubo médio sólido,

Produção:	315 Kg/dia
Capacidade de armazenamento do reservatório:	170 Kg
Dimensões da Máquina de Gelo:	760 x 832 x 1715 mm
Potência:	1680w



## A maneira mais inteligente de fazer gelo

### COLDMIX ICE-25C

Máquina de gelo tipo bullet.  
Dimensões ideais para espaços compactos.  
Fácil acesso ao gelo pela tampa frontal do compartimento.

Produção:	25 Kg/dia
Capacidade de armazenamento do reservatório:	15Kg
Dimensões da Máquina de Gelo:	375x 553 x 762mm
Potência:	330w



### COLDMIX ICE-80P

Máquina de gelo com cuba integrada, cubo médio sólido.  
Dimensões ideais para espaços compactos.  
Fácil acesso ao gelo pela tampa frontal do compartimento.

Produção:	36 Kg/dia
Capacidade de armazenamento do reservatório:	15Kg
Dimensões da Máquina de Gelo:	500 x 450x 803mm
Potência:	310w

### COLDMIX ICE-420

Máquina de gelo com cuba integrada, cubo médio sólido.  
Dimensões ideais para espaços compactos.  
Fácil acesso ao gelo pela tampa frontal do compartimento.

Produção:	190 Kg/dia
Capacidade de armazenamento do reservatório:	125Kg
Dimensões da Máquina de Gelo:	560 x 832 x 1715mm
Potência:	790w



### COLDMIX ICE-1000P

Máquina de gelo com cuba integrada, cubo médio sólido.  
Dimensões ideais para espaços compactos.  
Fácil acesso ao gelo pela tampa frontal do compartimento.

Produção:	455 Kg/dia
Capacidade de armazenamento do reservatório:	170Kg
Dimensões da Máquina de Gelo:	760 x 832 x 1890mm
Potência:	2400w

## LÂMINA DE SEGURANÇA DURÁVEL

As lâminas Blendtec são feitas de aço temperado forjado a frio e são até 80% mais espessas e 10 vezes mais fortes que as outras lâminas do liquidificador. Eles também são bruscos em vez de afiados. Por quê? Com uma lâmina que gira mais de 300 milhas por hora, não precisa ser afiada para fazer o trabalho. Em vez de lascas o gelo e as frutas congeladas com bordas afiadas, o design grande e contundente pulveriza praticamente qualquer coisa. E também é totalmente seguro de limpar.

## CONNOISSEUR 825

O Connoisseur 825 possui potência líder do setor e uma ampla gama de recursos de última geração projetados para garantir velocidade, consistência e qualidade em cada pedido.

### CARACTERÍSTICAS

Motor:	3.8 HP pico de potência *, 1825 watts
Tensão:	220V
Misturas diárias recomendadas:	150+
Ciclos de mistura:	30 ciclos pré-programados + pulso
Bancada ou no balcão	
Dimensões:	LxPxA 229mm x 229mm x 475mm



## CONNOISSEUR SPACESAVER 825

Liquidificador de alto desempenho, economia de espaço, motor silencioso e jarra Fourside® inclusa, perfeito para operações intensas.

### CARACTERÍSTICAS

Motor:	1800 Watt
Tensão:	220 V disponível
Ciclos de mistura:	30 ciclos pré-programados + pulso
Dimensões:	412,8 x 209,6 x 158,8 mm

## STEALTH 885

O Stealth 885 é simplesmente o liquidificador mais avançado do planeta, e também o mais silencioso, faz a mistura ao nível de som de uma conversa normal. Vencedor do prestigiado Prêmio Kitchen Innovations 2013 da National Restaurant Association e do 2013 Gold Innovation Award da Housewares Executive Magazine, o Stealth 885 combina durabilidade, potência e uma riqueza de recursos interessantes. Simplificando, é o liquidificador comercial mais silencioso e avançado do mercado.

### CARACTERÍSTICAS

Motor:	3.8 HP pico de potência, 1825 watts
Tensão:	220V
O gabinete de som avançado ajuda o liquidificador a operar no nível de som ou conversa normal	
Programabilidade USB	
42 ciclos de mistura pré-programados e função Pulse	
Dimensões:	LxPxA 218mm x 229mm x 439mm



### ESTAÇÃO DE ENXAGUE RÁPIDO PARA JARRAS

Pequeno, rápido e eficiente. O Enxaguador Rápido da Blendtec recupera espaço valioso no balcão com seu formato minimalista e é perfeito para acomodar várias jarras Blendtec. O melhor de tudo é que ele pode reduzir a exposição a desinfetantes nocivos que irritam a pele e causam perda de tempo no trabalho.



### JARRA FOURSIDE 1L

A jarra FourSide aproveita com eficiência a potência do seu liquidificador Blendtec. Perfeito para sorvetes, moer grãos, sopas, smoothies, molhos, massas e muito mais. O formato quadrado do pote FourSide e a lâmina patenteada de ponta única criam um vórtice de mistura mais eficiente para micronizar os ingredientes. Este pote menor é perfeito para restaurantes que vendem volumes menores de produtos misturados.



### JARRA WILDSIDE 1,4L L

O jarro patenteado de 5 lados que produz um melhor vórtice de mistura, economizando tempo e produto para o seu negócio. Um design quadrado exclusivo e patenteado com um quinto lado e grande capacidade produz misturas mais espessas e rápidas, além de tempos de espera mais curtos para o cliente. Sua base extra larga, juntamente com uma lâmina mais agressiva de quase 10 cm de comprimento, ajudou o jarro WildSide+ a elevar o padrão na categoria de misturas comerciais.

**ICOMBI PRO 10 1/1**

VERSÕES A GÁS E ELÉTRICO

80 – 150 Refeições/dia

LxPxA: 850mm x 842mm x 1064mm

10 GN 1/1 ou 20 GN 1/2

A nova evolução de Fornos Rational iCombi permitem até 50% a mais de produtividade em carga cheia; até 10% menos de consumo de energia; reduz o consumo de matéria prima em até 10%; 30% mais rápido; limpeza rápida de 12 minutos ou 22 minutos para a versão XS; pastilhas de limpeza sem fosfato.

8

**ICOMBI PRO XS 6 2/3**

Versão elétrico

20 – 80 Refeições/dia

LxPxA: 655mm x 621mm x 594mm

6 GN 2/3





**PASTILHA DETERGENTE 56.00.210**

Pastilhas de limpeza e cuidado RATIONAL, embaladas individualmente em balde reutilizável, para Fornos Combi RATIONAL. Limpam e descalcificam, garantindo desempenho e qualidade.

Pastilhas:	100 Unidades
Peso total:	6.83 Kg

**PASTILHAS ABRILHANTADORAS 56.00.211**

As pastilhas de abrillantador neutralizam com segurança o produto de limpeza restante e deixam o gabinete brilhante e livre de manchas.

Pastilhas:	50 Unidades
------------	-------------



**PASTILHA DESCALSIFICANTE 56.00.562**

Pastilhas de limpeza e cuidado RATIONAL, embaladas individualmente em balde reutilizável, para Fornos Combi RATIONAL. Limpam e descalcificam, garantindo desempenho e qualidade.

Pastilhas:	150 Unidades
Peso total:	6 Kg

**PASTILHA DE DETERGENTE ACTIVE GREEN 56.01.535**

Pura para o equipamento, pura para o meio ambiente: as pastilhas de detergente com nova formulação não contém fosfato nem fósforo e diminuem o uso de detergente em até 50 %.

Pastilhas:	150 Unidades
Peso total:	6kg



## Testadas, aprovadas e preferidas mundialmente



### ESTUFAS MANTENEDORAS

Originalmente desenvolvido para manter aquecido grandes quantidades de frango frito por longos períodos sem sacrificar frescor ou apresentação. Eles fazem o mesmo para quase qualquer item do menu.

Escolha do temporizador de contagem regressiva padrão programável ou controle simples eletromecânico

Motor soprador duplo

Portas totalmente isoladas, bem como paredes laterais e módulo de controle

As portas ficam abertas após 90 graus para facilitar o manuseio das bandejas

Recipiente de água opcional de 3,8 Litros para humidificação

Tamanho "Full size" para 13 bandejas e tamanho "Halfsize" para 5 bandejas

Disponível com portas flip-up acrílicas para Restaurantes de Serviço Rápido (QSR)

### OPEN FRYER HENNY PENNY OFG-390

#### Fritadeira Henny Penny à Gás (GLP/GN)

Painel de controle eletrônico programável;  
Produz 8,2 Kg de alimento por carga;  
Alerta de detecção de água;  
Zona fria abaixo dos queimadores;  
Sistema automático de filtragem.

#### Dados técnicos

Dimensões (LxPxAl):	648 x 1067 x 1594
Conexão Elétrica:	110V ou 220V / 60Hz
Capacidade:	61 litros
Potência:	100.000 BTUs



### EVOLUTION EL ITE 242

#### Fritadeira Henny Penny elétrica ou a gás natural

Sistema patenteado de monitoramento Oil Guardian; Verifica constantemente o nível de óleo e repõe automaticamente o nível no tanque de fritura, através de um reservatório integrado;  
Sistema de filtração integrada com sistema patenteado 'Smart Filter Express' filtra o óleo em cada tanque individualmente conforme a necessidade;  
Painel de controle computadorizado individual;  
8 queimadores e 2 tanques.

#### Dados técnicos

Dimensões (LxPxAl):	813 x 819 x 1 162mm
Conexão Elétrica:	110 ou 220 V/60 Hz/1hp
Material:	Aço inoxidável
Capacidade:	de 15L óleo/tanque;
Potência:	150.000 BTU/h.

## Testadas, aprovadas e preferidas mundialmente

Henny Penny Prime Filter são fornecidos em envelopes e utilizados em fritadeiras da Henny Penny, abertas e de pressão, para remover impurezas do óleo de fritura durante a filtragem.

Cada envelope do Prime Filter é composto de celulose, com silicato de magnésio embutido dentro da matriz de fibras. Tal combinação supera outros meios filtrantes, prolongando a vida útil do óleo em mais de 75%.



### **HENNY PENNY PRIME FILTER 12076**

O Henny Penny 12076 é um papel de filtro projetado para uso com fritadeiras e óleo. Ele é um componente de reposição genuíno da Henny Penny que ajuda a capturar detritos alimentares e outros contaminantes

Quantidade: 100 filtros.

### **HENNY PENNY PRIME FILTER 12102**

O Henny Penny 12102 é um envelope de filtro usado para limpar resíduos e detritos de fritadeiras, permitindo que o óleo flua livremente.

Quantidade: 100 Envelopes de filtro.

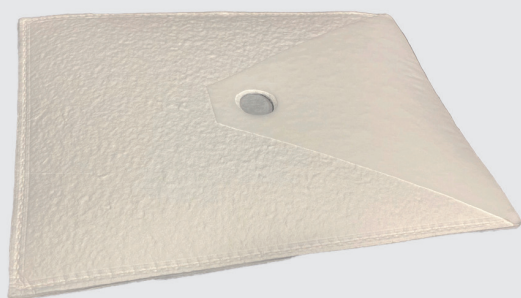


### **06 HENNY PENNY PRIME FILTER 12086 & 12087**

O Henny Penny 12086 e o Henny Penny 12087 são envelopes de filtro usados para limpar resíduos e detritos de fritadeiras, permitindo que o óleo flua livremente

Tamanho: 349 x502mm

Quantidade: 60 Envelopes de filtro.





## Tostadeiras, estufas e, principalmente, soluções



### ESTUFA DE PROTEÍNAS DB-S22 (2X2) - HORIZONTAL 4 PAN PASS-THRU

Estufa horizontal de 4 bandejas, com tecnologia Pass-Thru para manter alimentos quentes e frescos, ideal para alta rotatividade. Temperatura ajustável para cada zona de aquecimento (inferior e superior), por casulo, através do controle digital preciso. Faixa de temperatura dos aquecedores inferior e superior: 65 e 127C

Dimensões: 500mm x 358mm x 282mm

Conexão Elétrica: 220V/60Hz/1Ph

Peso: 17Kg

Potência: 1550W

### TOSTADEIRA 297 SLIM LINE

A Tostadeira Vertical 297-T9, da Prince Castle, é projetada para cozinhas comerciais que requerem eficiência e consistência no preparo de pães tostados. Operando em 220V/60Hz, este equipamento entrega resultados rápidos e uniformes, em cozinhas com grande volume de produção.

Capacidade: 2200 tostadas por hora

Dimensões (LxPxA): 635 x 668 x 211 mm

Conexão Elétrica: 220V/60Hz/1ph



### MULTIFATIADOR SABER KING

O Saber King, construído em alumínio fundido, inclui um chassi multiuso com conjuntos de lâminas facilmente intercambiáveis que podem acomodar todas as suas necessidades de corte

A plataforma é expansível para acompanhar seu menu em constante mudança

O Saber King foi projetado para ser eficiente e fácil de usar para ajudar a economizar custos de mão-de-obra e manter sua equipe segura

Os cartuchos de lâminas Saber King são produzidos com alças integradas e bases em borracha antiderrapante para serem manuseadas e por isso reduzem o risco de ferimentos da equipe durante o uso e limpeza

Dimensões: (LxPxA) 477mm x 381mm x 520mm (Fechado) / (LxPxA) 477mm x 381mm x 738mm (Aberto)



## É o sabor que faz a diferença nos Grelhadores da Arris

Água, contida na bandeja sob o grill, gera vapor que mantém seus alimentos mais macios e suculentos. Em virtude de qualquer gordura pingar na água, o Grillvapor produz muito menos fumaça versus as grelhas convencionais.



### GRILLVAPOR GE 409 EL TOP

- Temperaturas controláveis em 11 níveis para grelhar perfeito;
- Tecnologia Grillvapor® para cozimento mais rápido (+ 20% em relação aos grelhados tradicionais);
- Fornecimento de energia preciso;
- Limpeza mais rápida, menos mão de obra para limpeza;
- Sonda de núcleo opcional para verificar o processo de cozimento;
- Manter a suculência dentro dos alimentos;
- Menor perda de peso: - 20% em média (economia para o dono do restaurante);
- Menor diminuição do volume do produto (mais porções com o mesmo material);
- Menor uso de óleo e temperos (economia de matéria-prima);
- Redução da defumação em relação aos grelhados tradicionais.

Dimensão CxPxA(mm):	420x900x440
Voltagem:	400V3N - 230V3
Frequência:	50/60Hz

### GE 1217 EL

#### Grillvapor Elétrico fabricado em aço inoxidável AISI304

Controle Eletrônico – zona de cozedura com temperatura regulável  
Gavetas de guias deslizantes com bandeja de recolha de água  
Controle do nível de carregamento automático de água – preparado para ligação hidráulica

Dimensões:	1195 x 700 x 850 mm
Conexão Elétrica:	230V ou 400V / 60Hz
Potência:	15,63 KW



13



### GE 519 EL

#### Grillvapor Elétrico fabricado em aço inoxidável AISI304;

Controle Eletrônico Programável – dispõe de 15 programas de cozedura pré-memorizados;  
Distância de grelha configurável com ajuste manual;  
Zonas de cozedura com dimensões de 380 x 530mm;  
Temperatura ajustável por grelha de forma independente (superior e inferior);  
Possibilidade de eliminar o aquecimento do grelhador de cozedura superior;  
Sinal acústico ao final de cozedura;  
Controle do nível de carregamento automático de água – preparado para ligação hidráulica

Dimensões:	500 x 900 x 900 mm
Conexão Elétrica:	230V ou 400V / 60Hz
Potência:	8 KW

OBS: O modelo GE 519 EL Automatic possui abertura automática da grelha superior ao final da cozedura.



**CENTRIFUGADORA J80 ULTRA**

Descarte de resíduos em modo contínuo ou através de recipiente  
 Apara pingos para uma área de trabalho sempre limpa  
 Bico com função antigotejamento  
 Cuba em Aço Inoxidável  
 Cesto Centrifugador com disco ralador e filtro de inox.

**Dados técnicos**

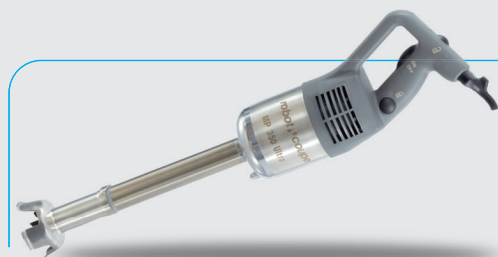
Dimensões (LxPxAl):	235x420x505mm
Peso bruto:	12,5Kg
Potência:	700 Watts
Voltagem:	220 V Monofásico
Velocidade:	constante de 3000 r.p.m.
Capacidade de Produção:	até 120 litros/h
Altura útil:	debaixo do bico 162mm
Fornecido com:	recipiente de 6,5 litros

**CORTADOR DE LEGUMES CL52**

Corta grande volume de legumes rapidamente  
 Boca cilíndrica para um corte uniforme dos produtos compridos  
 O volume XL da boca permite tratar numa operação, até 15 tomates  
 Possui alavanca com movimento assistido para reduzir os esforços do operador  
 Bloco do Motor em aço inoxidável  
 Motor assíncrono.

**Dados técnicos**

Dimensões (LxPxAl):	360x340x690mm
Peso bruto:	28Kg
Potência:	750 Watts
Voltagem:	220 V Monofásico / 60Hz
Velocidade:	375 r.p.m.



**TRITURADOR CMP-250**

Velocidade variável para preparações elaboradas  
 Haste, campânula e lâmina em aço inox desmontáveis para fácil limpeza  
 Qualidade de mistura ótima com fineza de produto acabado no mínimo de tempo.

**Dados técnicos**

Comprimento do Tubo:	250mm
Comprimento total:	650mm
Peso bruto:	3,9Kg
Potência:	310 Watts
Voltagem:	220 V Monofásico / 60Hz
Velocidade variável:	de 2300 a 9600 r.p.m.

**CUTTER R5 PLUS**

Capacidade máxima de carga  
 Pica 2Kg de alimento  
 Emulsiona 3Kg de alimento  
 Amassa 2Kg de alimento  
 Tritura 1Kg de alimento.

**Dados técnicos**

Dimensões (LxPxAl):	280x350x490mm
Peso bruto:	23,5Kg
Potência:	1100 Watts
Voltagem:	Trifásico 220V ou 380V / 60Hz
Velocidade:	1800 e 3600 r.p.m.



## Equipamentos de Linha Profissional



### WFG150

WFG150 Flat Grill. As placas planas de ferro fundido aquecem uniformemente e rapidamente para cozinhar sanduíches, hambúrgueres, frango e legumes de até 7,6cm de espessura. O corpo de aço inoxidável escovado e a bandeja de gotejamento removível são fáceis de limpar. Inclui termostato ajustável de 60°C a 300°C, além de luzes indicadoras POWER e READY. O prato superior articulado e de autobalanceamento adapta-se facilmente à altura dos alimentos.

Modelo:	WFG150
Largura:	368,3mm
Altura:	558,8mm
Profundidade:	406mm
Voltagem:	120V
Amperagem:	15A
Potência:	1800W
Frequência:	60Hz

### WPG250

Sandueira chapa frisada Chapa em ferro fundido para aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor; Acabamento em aço inox escovado; Ajuste de temperatura até 300°C; Hastes resistentes ao calor; Luzes indicadores on/off e de temperatura (ready); O prato superior articulado e de autobalanceamento adapta-se facilmente à altura dos alimentos.

Modelo:	WPG250
Largura:	445mm
Altura:	242mm
Profundidade:	406mm
Voltagem:	220V
Potência:	1800 Watts
Frequência:	60Hz



### WC0500

Forno de convecção elétrico de balcão  
Câmara de 42l;  
Capacidade para até 4 bandejas de 18"x13" (45 x 33 cm);  
Ajuste de Temperatura de 65°C a 260°C;  
Quatro funções: assar, assar por convecção, tostar e grelhar.

#### Dados técnicos

Potência:	1700 W
Dimensões (LxPxA):	584 x 584 x 381mm
Conexão Elétrica:	220 V/ 60 Hz/ 1 ph



### WCT708

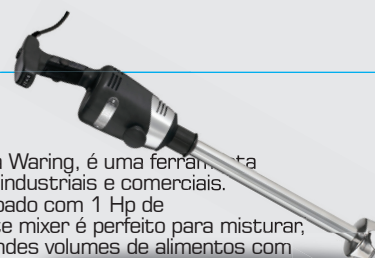
Produz até 225 fatias por hora. Os controles eletrônicos de escurecimento permitem definir níveis de escurecimento separados para cada conjunto de slots de fatias. Quatro slots extralargos e racks de pães, centrados, são perfeitos para pães fatiados e muito mais. Uma bandeja de migalhas removível para cada par de slots, permite limpeza rápida e fácil.



Modelo:	WCT708
Dimensões (AxLxP):	22x36x33cm
Voltagem:	220V
Amperagem:	15A
Potência:	1800W
Frequência:	60Hz

### WSB60

O Mixer Portátil WSB60, da Waring, é uma ferramenta indispensável para cozinhas industriais e comerciais. Operando com 220V e equipado com 1 Hp de potência (Horse Power), este mixer é perfeito para misturar, emulsificar e processar grandes volumes de alimentos com facilidade.



#### Dados técnicos

Dimensões (LxPxA):	12,7 x 14 x 78,74cm
Voltagem:	220 V/60 Hz/1ph
Capacidade de misturar e emulsionar até	94,6 litros.



**CTS1000**

Torradeira com esteira, produção de 1000 fatias por hora. Com alto rendimento, rápido reaquecimento, abertura de 5 cm para acomodar fatias grossas, design compacto, isolamento térmico nas laterais e controle de velocidade para a esteira.

Amperagem:	20 Amp
Voltagem:	220V
Frequência:	50/60Hz
Dimensões:	(LxPxA): 419x406x481mm

**MÁQUINA DE WAFFLE BELGA WW180-XCE**

O Waffle BelgaMaker assa até 25 waffles belgas por hora. As placas antiaderentes com revestimento triplo liberam facilmente os waffles belgas perfeitamente formados. Possui recurso rotativo para cozimento e escurecimento uniformes.

Modelo:	WW180XCE
Dimensões (LxAxP):	26x24x51cm
Voltagem:	220V
Amperagem:	10A
Potência:	1200W
Frequência:	60Hz



**AFIADOR DE FACAS - WKS800E**

Afiador de facas de 3 estações, eletrônico. Esta unidade compacta amola suas facas em ângulos ideais recomendados pelos fabricantes de facas (18° a 22°), resultando nas lâminas mais afiadas possíveis. Você também pode polir suas lâminas e remover rebarbas de forma eficiente mais rapidamente com o mecanismo de amolar na direção inversa. Uma gaveta magnetizada captura aparas de metal e facilita a limpeza.

Modelo:	WKS800
Dimensões (LxAxP):	32x12x16cm
Voltagem:	220V
Amperagem:	.02A
Potência:	32W
Frequência:	60Hz



## Eficiência e Tecnologia



### VCT 1000

A Tostadeira de Contato Vertical modelo VCT-1000 é projetada para tostar pães por contato de forma eficiente em apenas 10 segundos e ocupando pouco espaço em sua cozinha.

O design da tostadeira permite que o operador coloque pães em ambos os lados do platen ao mesmo tempo - coroa e base. Os pães são colocados pelo topo da tostadeira e são conduzidos pelo platen até a saída na parte inferior da mesma. Você pode regular a temperatura e ajustar o tamanho do pão, tanto da coroa, quanto da base.

Amperagem:	20 Amp
Voltagem:	220V
Frequência:	50/60Hz
Dimensões(LxPxA):	540x387x616mm



### VCT 2000

Carameliza o pão (coroa e base) em 10 segundos;  
Aquecimento do platen que permite uma perfeita caramelização;  
Aquecimento da Câmara que também aquece o pão;  
Controle digital de temperaturas;  
Ajustes da espessura da coroa e da base são independentes - alimentador de pães e manteigueira são opcionais.

Dados técnicos Dimensões:	540x387x616mm
Conexão Elétrica:	220 V
Frequência:	60Hz

### ESTANTES CAMBRO

Estantes Camshelving para áreas de armazenamento pesado. Aplicação em áreas de refrigeração ou de congelamento (freezers)

Estantes Elements para todas as áreas de armazenamento de carga média a pesada. Aplicação em áreas de armazenamento à seco ou em salas de suprimentos. Perfeito para áreas de refrigeração e de congelamento (freezers), e/ou ambientes úmidos

As estantes são leves, fáceis de montar, de alta resistência de carga, além de serem resistentes à corrosão. A variação de tamanhos são diversas, sendo que as unidades de 4 prateleiras podem variar de 610mm à 1980mm, com carga máxima de 363Kg, distribuídos, por prateleira



### ZAP TIMERS

Controladores de Tempo;  
Zap Timer é uma ferramenta de controle;  
Disponível de 4, 8 ou 12 botões programáveis de tempo;  
Ideal para todos os processos de cocção;  
Monitoramento por alertas sonoros e visuais com contagem regressiva de 1 segundo a 99 horas.

### Dados técnicos

Conexão Elétrica:	220V/60Hz/1 ph
-------------------	----------------


**DEAN SR142**

Fritadeira a gás Dean (GN/GLP)  
 Controle de Temperatura analógico, não requer conexão elétrica;  
 Zona fria profunda (abaixo da área de transferência de calor);  
 Sistema de aquecimento Thermo-Tube, garante distribuição uniforme de calor;  
 Aprovado pela NSF

**Dados técnicos**

Dimensões (LxPxA):	394 × 743 × 1143 mm
Conexão elétrica:	110 V/60 Hz/1ph
Capacidade:	21 litros
Potência:	105.000 Btu/h


**CHAPA GARLAND**

As chapas inferiores e superiores do platen da XPress cozinham os dois lados simultaneamente, reduzindo o tempo de cozimento em até 50%. O platen superior é automaticamente elevado e abaixado por um sistema de elevação acionado por um atuador eletromecânico silencioso.

**Características:**

Controle programável para cada linha de cozimento com precisão
Elevação e abaixamento automático do platen superior
Controle avançado de temperatura da chapa de grelhar e platen superior
O design da tela EasyTouch™ é simples e intuitivo com interface Press and Go
Controle de temperatura avançado, antecipação inteligente versus liga-desliga
Elimina falta e excesso de temperatura
Aumenta a uniformidade da temperatura com cinco zonas de calor controladas de forma independente — três na chapa e duas no platen
Cada linha pode ser definida para uma temperatura diferente para flexibilidade do menu, por exemplo, café da manhã durante todo o dia
Cada linha pode ser desligada quando não for necessária — economizando energia
As receitas são programadas definindo a temperatura da chapa, temperatura do platen, espaçamento para cozimento de até 5 cm (2") e tempo de cozimento
Interface USB para atualizar menus
Dimensão: (LxPxA) 703mm x 876mm x 1493mm (aberta)

## FORNO DE ALTA VELOCIDADE EIKON E1S

O forno combinado Eikon e1s da Merrychef é uma solução compacta e versátil para cozinhas que desejam maximizar a produtividade com alta eficiência energética. Operando com 220V, o Eikon e1s combina tecnologias de convecção, micro-ondas e ar quente acelerado para reduzir significativamente os tempos de cozimento, ideal para alimentos frescos ou congelados.

Potência:	Convecção 2200 Watts e Micro-ondas: 800 Watts
Peso:	46 kg
Dimensões (LxPxA):	407 × 538 × 588 mm
Conexão elétrica:	220V/60Hz/3ph



## FORNO DE ALTA VELOCIDADE CONNEX12SP

Forno de Alta velocidade, oferecendo velocidades de até 80% mais rápidas do que um forno convencional. Combina as tecnologias de micro-ondas, convecção e ar impingido em alta velocidade. Possui menus pré-programáveis e uma tela sensível ao toque fácil (Touch®), eliminando barreiras linguísticas e minimizando o tempo de treinamento, erros operacionais e desperdício de alimentos.

Potência:	Convecção 2200 Watts e Micro-ondas 1000 Watts
Dimensões (LxPxA):	356 × 641 × 619 mm
Peso:	50Kg
Conexão elétrica:	220-240V x 60Hz x 1PH



## FORNO DE ALTA VELOCIDADE CONNEX16

Com um design altamente estético para o salão, o connex® 16 apresenta uma tela de operação de alta definição de 7" em uma estrutura de vidro resistente e exibe o novo software easyTouch® 2.0. A linha connex oferece o controlador de operação mais intuitivo, funcionando como um celular, e com mais de 100 receitas pré-programada.

Potência:	Convecção 3200 Watts e Micro-ondas 2000 Watts
Dimensões (LxPxA):	458 × 683 × 619 mm
Peso:	67.2 kg
Conexão elétrica:	230 V x 50 Hz x 1 PH



**FORNO DE ALTA VELOCIDADE  
CONNEX®12E**

O forno de alta velocidade Merrychef ConneX 12E na cor preta fosca é um forno compacto e elegante de bancada, desenvolvido para permitir que qualquer negócio tenha acesso a equipamentos profissionais de alta velocidade e entregue alimentos quentes e consistentes rapidamente.

Potência:	Convecção 2200 Watts e Micro-ondas 1000 Watts
Peso:	50Kg
Dimensões (LxPxA):	35,6 x 64,1 x 61,9cm
Conexão elétrica:	220-240V x 60Hz x 1PH


**FORNO DE ALTA VELOCIDADE  
CONNEX®12 HP**

Forno de Alta velocidade, oferecendo velocidades de até 80% mais rápidas do que um forno convencional. Combina as tecnologias de micro-ondas, convecção e ar impingido em alta velocidade. Possui menus pré-programáveis e uma tela sensível ao toque fácil (Touch®).

Potência:	Convecção 2200 Watts e Micro-ondas 2000 Watt
Dimensões (LxPxA):	35,6 x 64,1 x 61,9 cm
Peso:	50 Kg
Conexão elétrica:	220-240 V x 60 Hz x 1 PH



## Simple e inteligente



Fornos de esteira Lincoln são ideais para a indústria de food service. Usando os últimos avanços na tecnologia de ar impingido, os fornos da Lincoln permitem um aquecimento rápido, para cozinhar, assar e dar crocância aos alimentos, em um período de tempo de duas a quatro vezes mais rápido do que fornos convencionais.

### 3240R - SIMPLES / DUPLO / TRIPLO

#### Potência:

Forno Simples:	115.000 BTU
Forno Duplo:	230.000 BTU
Forno Triplo:	345.000 BTU

#### Dimensões:

Forno Simples:	1975 x 1530 x 1144 mm
Forno Duplo:	1975 x 1530 x 1667 mm
Forno Triplo:	1975 x 1530 x 1824 mm



21



### 1100 SERIES IMPINGER® II OVEN

Fast Bake Technology: Reduz o tempo de cocção em 30% sem perda de qualidade do alimento (opcional).

- Touch Screen: 4,3" colorido.
- Exibe até 8 receitas pré-definidas.
- Controles intuitivos e fáceis de usar, permitem que você mude a direção da correia, temperatura e tempo.

Range de Temperatura:	121°C a 302°C
Dimensões:	1422 x 991 x 1067 mm
Voltagem:	220V e 380V
Frequência:	60Hz
Amperagem:	25 Amps
Fase:	Trifásico
Potência de entrada:	10KW

## Soluções em micro-ondas



### FORNO MICRO-ONDAS MRC17S2B

O Micro-ondas comercial com painel de controle com 10 teclas de toque será programável com a capacidade de programar até 100 itens de menu além da capacidade de cozimento automático de até 8 porções.

Potência de 1700 Watts de micro-ondas;
Dimensões Câmara (LxPxA): 330 × 381 × 216 mm
Dimensões(LxPxA): 489 × 667 × 464 mm
Peso; 43 Kg
Capacidade de 28 litros
Interior e exterior de aço inox;
11 níveis de potência;
100 programações de receitas em até 4 estágios;
Voltagem: 220V/60Hz/1-ph.
Possui 2 Magnetrons: superior e inferior
Sistema sem prato giratório, com distribuição uniforme de energia;
Voltagem: 220V/60Hz/1-ph

### FORNO MICRO-ONDAS MCS10TSB

O Micro-ondas Comercial com painel de controle com 10 teclas sensíveis ao toque programáveis tem a capacidade de programar até 100 itens com receitas em até 4 estágios. O teclado tem seu Sistema de Controle Touch (toque) conteúdo também em Braille para o cumprimento das normas da ADA.

Potência de 1000 Watts de micro-ondas;
Dimensões Câmara (LxPxA): 368 × 381 × 216 mm
Dimensões(LxPxA): 559 × 483 × 349 mm
Peso: 18 Kg;
Possui 1 Magnetron na parte superior;
Capacidade de 34 litros;
Interior e exterior de aço inox;
05 níveis de potência;
100 programações de receitas em até 4 estágio;
Voltagem: 220V/60Hz/1-ph.
Sistema sem prato giratório, com distribuição uniforme de energia;



### FORNO MICRO-ONDAS MOC24B

Aumento do rendimento com a porta abrindo automaticamente quando o ciclo de cozimento é concluído e permanecendo aberta até estar pronta para o próximo cozimento. Para minimizar o espaço de uso, a porta abre para cima.

Potência de 2400 Watts de micro-ondas;
Dimensões Câmara: 298 × 254 × 136 mm
Dimensões (LxPxA): 346 × 473 × 451 mm
Peso: 32 Kg;
Possui 2 Magnetrons: superior e inferior;
Capacidade de 9 litros;
11 níveis de potência;
100 programações de receitas;
Voltagem: 220V/60Hz/1-ph.
Abertura de portas automática ao fim do programa ;



**FORNO MICRO-ONDAS  
MDC212B**

Fabricado em aço inox com potência de 2100w distribuída por 2 magnetrons para um aquecimento ou descongelamento ultra rápido e uniforme; O alimento pode ir do congelador à mesa em segundos ou minutos mantendo o sabor e textura original.

Potência de 2100 Watts de micro-ondas;
Dimensões Câmara (LxPxA): 330 x 305 x 171 mm
Dimensões (LxPxA): 419 x 549 x 343 mm
Peso: 30 Kg;
Possui 2 Magnetrons: superior e inferior;
Capacidade de 17 litros;
Interior e exterior de aço inox;
100 programações de receitas em até 4 estágios;
Voltagem 220V60Hz1-ph.
11 níveis de potência;



**FORNO XPRESSCHEF  
JET14B**

O Menumaster JET14B é um forno profissional que combinam 2 funções: convecção e micro-ondas ideal para aceleração de cocção e finalização de menus.

Comporta uma pizza de aproximadamente 30 cm. Assar e finalizar salgados e snacks. Aquecer produtos congelados ou refrigerados. Dourar, gratinar e tostar sanduíches e pizzas.

2700W de forno de convecção com 1400W de potência de micro-ondas;
Dimensão Câmara (LxPxA): 298 x 254 x 136 mm
Dimensões (LxPxA): 346 x 473 x 451 mm
Peso: 32 Kg;
Construído em aço inox;
Transferência de receita via USB;
Capacidade de 34 litros;
Voltagem: 220V / 60HZ 1 Ph
Capacidade de memória para até 100 receitas;

**FORNO MICRO-ONDAS  
MSO35B**

O Menumaster MSO35B é um micro-ondas industrial de altíssima potência, projetado para cozinhas profissionais com grande volume de produção, como redes de fast-food, restaurantes, hospitais e operações de catering. Microondas com a maior potência do mercado, com 3500 Watts e 4 magnetrons para cozimento a vapor, sem necessidade de exaustão e conexão de água.

Potência: 3.500W ;
Dimensão Câmara (LxPxA): 535 x 330 x 472 mm
Dimensões (LxPxA): 650 x 597 x 472 mm
Peso: 66Kg;
Prateleira para 2 níveis de cocção;
11 níveis de potência;
100 programações de receitas em até 4 estágios;
Voltagem: 220V Trifásico – Steck 32A
4 Magnetrons: (2 superior e 2 inferior)
Capacidade de 45 litros;
Interior e exterior de aço inox;



# Smallware

## Facilite seu trabalho

A Coldmix trabalha com uma grande variedade de utensílios para atender a todos os segmentos do Food Service.



### CUBAS DE POLICARBONATO

Cubas de policarbonato Ambar para alta temperatura  
Disponível também nas cores preta e transparente.  
Disponível em diversos tamanhos e profundidade.  
Disponível tampas e dreno para todos os tamanhos.

### PINÇAS

Pinça de alta resistência em aço inox.  
Sistema de molas para abertura da pinça.  
Disponível em diversos tamanhos.



### CUBAS DE AÇO INOX

Cubas de aço inox perfuradas  
Disponível em todos os tamanhos  
Disponível nas profundidades de 40, 65, 100 e 150mm



### BATEDOR MANUAL DE ALIMENTOS

Batedor totalmente selado, ultra resistente.  
Pegador em nylon resistente a altas temperaturas (até 26 C).  
Hastes em aço inox.  
Disponível em vários tamanhos.



# Smallware

Facilite seu trabalho



## COLHERES PORCIONADORAS

Disponível em cores e tamanhos variados. Lamina para evitar desperdícios. Composta com agente anti bacteriano. Pode ser higienizado na lava louças.

## DISPENSADOR DE SAL

(específico para batata)  
de 6.5g a 6.9g



## RASPADOR DE CHAPA/GRILL EM AÇO.

## TABUA CORTE POLIETILENO VERMELHO

12X18X1/2"



## KIT FIFO PORTION PAL

dispensador de molho, com controlador de porção ajustável, cada anel define volume da porção de 1/4 onça (7,5 ml) a 1 onça (30 ml)

## PISTOLA DISPENSADORA DE MOLHO 1 OZ





## JURA - E4 Máquina de Café

5 opções de bebidas a base de café e água quente;  
Prepara até dois espressos em uma única infusão;  
Processo de extração pulsada (Pulse Extraction Process, P.E.P.®);  
Compatível com JOE®

### Dados técnicos

Dimensões (L x A x P):	28 x 34,6 x 44,4 cm
Conexão elétrica:	220v/60hz
Potência:	1450w
Depósito de grãos:	280g
Capacidade de água:	1,9 litros
Capacidade de borras:	16 porções



## JURA - E6 Máquina de Café

11 opções de bebidas a base de café, leite e água quente;  
Prepara até dois espressos em uma única infusão;  
Processo de extração pulsada (Pulse Extraction Process, P.E.P.®);  
Compatível com JOE®  
Fabricado em Aço e ABS

### Dados técnicos

Dimensões (LxAxP):	28 x 34,6 x 44,4 cm
Conexão elétrica:	220v/60hz
Potência:	1450w
Depósito de grãos:	280g
Capacidade de água:	1,9 litros
Capacidade de borras:	16 porções



## JURA - WE6 Máquina de Café

8 opções de bebidas a base de café e água quente;  
Prepara até dois espressos em uma única infusão;  
Processo de extração pulsada (Pulse Extraction Process, P.E.P.®);  
Compatível com JOE®  
Fabricado em Aço e ABS

### Dados técnicos

Dimensão:	(LxPxA) 29,5 x 44,4 x 41,9 cm
Conexão elétrica:	220V/60Hz
Potência:	1450w
Depósito de grãos:	500g
Capacidade de água:	3 litros
Capacidade de borras:	25 porções



## JURA - X10 Máquina de Café

36 opções de bebidas à base de café, leite e água quente, "On Touch";  
Prepara até dois espressos e duas bebidas base de leite na mesma infusão;  
Nova função para preparo de bebidas Cold Brew;  
Compatível com Sist. Pagamento MDB;  
Compatível com JOE®  
Fabricado em Aço e ABS

### Dados técnicos:

Dimensão:	(LxPxA) 37,3 x 52,4 x 46,1 cm
Conexão elétrica:	220v/60hz
Potência:	1450w
Depósito de grãos:	1kg
Capacidade de água:	5 litros
Capacidade de borras:	40 porções



## JURA - WE8 Máquina de Café

14 opções de bebidas a base de café, leite e água quente;  
Prepara até dois espressos em uma única infusão;  
Prepara até duas bebidas a base de leite com "One-Touch";  
Processo de extração pulsada (Pulse Extraction Process, P.E.P.®);  
Compatível com JOE®  
Fabricado em Aço e ABS

### Dados Técnicos

Dimensão:	(LxPxA) 29,5 x 44,4 x 41,9 cm
Conexão elétrica:	220v/60hz
Potência:	1450w
Depósito de grãos:	500g
Capacidade de água:	3 litros
Capacidade de borras:	25 porções



## JURA - COOL CONTROL Resfriador de Leite

2 opções de capacidade: 1 litro e 2,5 litros;  
Matem o leite resfriado a 4°C;

### Dados Técnicos

Resfriador 1 litro	
Dimensões (LxAxP):	14,4 x 22,5 x 21,7 cm
Conexão Elétrica:	220/60hz
Resfriador 2,5 litros	
Dimensões (LxAxP):	15 x 23,4 x 31,9 cm
Conexão Elétrica:	220/60hz



### FRANKE - A300

#### Máquina de Café

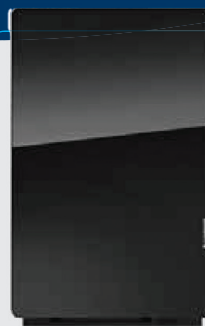
Até 100 opções de bebidas a base de café e água quente;  
Tela touch de 8" intuitiva;  
Sistema de dosagem de até 2 solúveis (para chocolate ou leite em pó);  
Sistemas de leite MilkSystem ou FoamMaster™ espuma de leite sempre perfeita;  
Sistema de limpeza automático (EasyClean);  
Compatível com unidades de resfriamento de 3 a 5 litros;  
Conexão hidráulica ou reservatório de 4,8 litros integrado;

#### Dados técnicos

Dimensões (L x A x P):	34 x 46,5 x 58,7 cm
Conexão elétrica:	220v/60hz
Potência:	2.300w

#### Depósito de grãos:

Sem extensor	1 x 500g ou 2 x 250g
Com extensor	1 x 1100 g ou 2 x 550g
Depósito solúvel:	1 x 500g ou 2 x 500g



### FRANKE - SU05

#### Resfriador de Leite

Unidade de resfriamento no design do produto (5 l), com trava;  
Higiene perfeita: acoplamento inteligente da mangueira de leite para enchimento sem contato;  
A mensagem aparece no display quando é necessário Abastecer;  
Segundo tipo de leite (apenas com modelo SU12);

#### Dados técnicos

Dimensões (LxAxP):	27 x 54 x 47,5 cm
Conexão elétrica:	220v/60hz
Potência:	2.300w
Capacidade:	5 litros



### FRANKE - A600

#### Máquina de Café

Infinitas combinações de bebidas a base de café e água quente;  
Tela touch de 8" intuitiva;  
Opção de segundo moedor de grãos;  
Sistema de dosagem de até 2 solúveis (para chocolate ou leite em pó);  
Sistemas de leite MilkSystem ou FoamMaster™ espuma de leite sempre perfeita;  
Sistema de limpeza automático (EasyClean ou CleanMaster);  
Compatível com unidades de resfriamento de 5 a 12 litros;  
Compatível com estação de sabores (Flavor Station) para até 3 sabores;  
Sistema iQFLOW™;  
Compatível com módulo ICED COFFEE;  
Sistema de Conexão hidráulica;  
Sensor detector de xícaras;

#### Dados técnicos

Dimensões (LxAxP):	34 x 61,3 x 56 cm
Conexão elétrica:	220v/60hz
Potência:	2.800w
Depósito de grãos:	1 x 2 kg ou 2 x 1,2 kg ou 2 x 600g
Depósito solúvel:	1 x 600g ou 2 x 600g



### FRANKE - A400

#### Máquina de Café

Infinitas combinações de bebidas a base de café e água quente;  
Tela touch de 8" intuitiva;  
Opção de segundo moedor de grãos;  
Sistema de dosagem de até 2 solúveis (para chocolate ou leite em pó);  
Sistemas de leite MilkSystem ou FoamMaster™ espuma de leite sempre perfeita;  
Sistema de limpeza automático (EasyClean ou CleanMaster);  
Compatível com unidades de resfriamento de 5 a 12 litros;  
Sistema de Conexão hidráulica;  
Sensor detector de xícaras;

#### Dados técnicos

Dimensões (LxAxP):	34 x 61,3 x 56 cm
Conexão elétrica:	220v/60hz
Potência:	2.300w
Depósito de grãos:	1 x 2 kg ou 2 x 1,2 kg ou 2 x 600g
Depósito solúvel:	1 x 600g ou 2 x 600g



### FRANKE - FSE

#### Estação de Sabor

Estação de dosagem com três opções de xaropes de sabor, dosagem automática, com trava;  
Também pode ser utilizado com bebidas alcoólicas;

#### Dados técnicos

Dimensões (LxAxP):	20 x 54 x 45,3 cm
Conexão elétrica:	220v/60hz
Potência:	75w

**ACESSÓRIO OPCIONAL: AQUECEDOR DE XÍCARAS PARA ARMAZENAMENTO DE ATÉ 120 XÍCARAS.**

## RANCILIO CLASSE 5 USB 2GR

### Máquina de Café

Máquina com 2 grupos de extração;  
Trocadores de calor independentes;  
Bomba Volumétrica embutida;  
Controle automático de temperatura e pressão da caldeira;  
Placa multifuncional e porta USB;  
Válvula de Vapor C-lever.



#### Dados técnicos

Dimensão (LxPxA):	77 x 54 x 52 cm
Conexão elétrica:	220V/60Hz
Potência:	4.300w
Boiler:	11 litros

## RANCILIO - CLASSE 5 03 USB - 1GR

### Máquina de Café

Máquina de café com 1 grupo de extração;  
Trocador de calor independente;  
Bomba volumétrica embutida;  
Controle automático de temperatura e pressão da caldeira;  
Placa multifuncional e porta USB;  
Válvula de vapor C-Lever;



#### Dados técnicos:

Dimensão (LxPxA):	41 x 52 x 53,9 cm
Conexão elétrica:	220v/60hz
Potência:	2050w
Boiler:	4 litros

## RANCILIO - MOINHO KRYO 65-OD

### Moedor de grãos

Ajuste micrométrico contínuo com trava de rotação anti-acidental;  
Programa de 3 tipos de dose: custom, single e double;



#### Dados técnicos

Dimensão (LxPxA):	22 x 38,5 x 57,5 cm
Conexão elétrica:	220V/60Hz
Potência:	450w
Velocidade do motor:	1350 rpm;
Capacidade de Produção:	3,5 g/s;
Capacidade do reservatório:	13 Kg de café em grão;
Boiler:	5 litros



## RANCILIO - CLASSE 5 USB 2GR COMPACTA

### Máquina de Café

Máquina compacta com 2 grupos de extração;  
Trocadores de calor independentes;  
Bomba Volumétrica embutida;  
Controle automático de temperatura e pressão da caldeira;  
Placa multifuncional e porta USB;  
Válvula de Vapor C-lever.

#### Dados técnicos

Dimensão (LxPxA):	61 x 54 x 52 cm;
Conexão elétrica:	220V/60Hz;
Potência:	3.000w
Boiler:	5 litros



## RANCILIO - CLASSE 5 SEMI-AUTOMÁTICA 2GR

### Máquina de Café

Máquina de café com 2 grupos de extração;  
Trocador de calor independente;  
Bomba volumétrica embutida;  
Controle automático de temperatura e pressão da caldeira;  
Válvula de vapor C-Lever;

#### Dados técnicos:

Dimensão (LxPxA):	77,1 x 52 x 53,9 cm
Conexão elétrica:	220v/60hz
Potência:	4750w
Boiler:	11 litros

## CURTIS - POUR-OVER

### Máquina de Café

Máquina de café com 1 grupo de extração;  
Trocador de calor independente;  
Bomba volumétrica embutida;  
Controle automático de temperatura e pressão da caldeira;  
Placa multifuncional e porta USB;  
Válvula de vapor C-Lever;



#### Dados técnicos:

Dimensão (LxPxAl):	41 x 52 x 53,9 cm
Conexão elétrica:	220v/60hz
Potência:	2050w
Boiler 4 litros	

## CURTIS - G4 GEMX

### Máquina de Café

Máquina de café filtrado;  
Sistema de extração inteligente;  
Compatível com 2 recipientes de 5,7 Litros cada;  
Conexão USB para atualização de receitas;  
Indicador Digital de qualidade e Nível de Volume  
Sistema intuitivo de LED FreshTrac - Informa qualidade e volume à distância sem alarmes que distraem;  
Recipientes compatíveis com estação aquecida remota;  
Produção 38 litros/h



#### Dados técnicos:

Dimensão (LxPxAl):	26,7 x 87,6 x 67,2 cm
Conexão elétrica:	220v/60hz
Potência:	2800w
Tanque de 8,3 litros	



## CURTIS - SUPORTE AQUECEDOR INTELLIFRESH® PARA GEMX

Suporte Aquecedor Intellifresh®  
Compatível com recipientes GermX Intellifresh e FreshTrac

#### Dados técnicos:

Dimensão (LxPxAl):	29,82 x 26,67 x 37,6 cm
Conexão elétrica:	220v/60hz
Potência:	142w



## CURTIS - FILTRO DE PAPEL

Filtro de Papel  
Filtro de papel para máquina Curtis

#### Dados técnicos:

Modelo CR-10	
Dimensão:	(LxA) 10,2 X 22,8 cm
Modelo GEM-6	
Dimensão (LxA):	10,2 X 30,5 cm

## CURTIS - G3 THERMOPRO1

### Máquina de Café

Máquina de café filtrado;  
Módulo de controle digital G3 - Fornece precisão e controle de extração em um sistema intuitivo e fácil de operar;  
Receitas totalmente personalizáveis;  
3 opções de volume de extração;  
Conexão USB para atualização de receitas;  
Recipiente de 5,8 litros com display TFT e sistema intuitivo de LED duplo FreshTrac - Informa qualidade e volume;  
Recipientes compatíveis com stand de apoio;  
Produção 46 litros/h



#### Dados técnicos:

Dimensão (LxPxAl):	28,3 x 89,2 x 52,7 cm
Conexão elétrica:	220v/60hz
Potência:	4300w
Tanque de 11 litros	



# COLDMIX

food & beverage solutions

Av. Monsenhor Manuel Gomes, 6 - São Cristóvão, Rio de Janeiro - RJ. Tel.: 21-3147-1000  
www.coldmix.com.br | comercial@coldmix.com.br

**HENNY PENNY**  
Global Foodservice Solutions

**FRANKE**

**LINCOLN**  
A Weibull Brand

**PRINCECASTLE**

**ARRIS**  
CATERING EQUIPMENT

**RATIONAL**  
...porque os detalhes fazem a diferença!

**Friulinox**  
REFRIGERATION EXCELLENCE

**robot coupe**

**XLT**  
Simple. Smart.

**EVERPURE**

**blendtec**

**winterhalter**

**VOLLRATH**

**san jamar**  
smart. safe. sanitary.

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS

**ATKINS**

**WARING**  
COMMERCIAL

**RANCILIO**

**jura**

**BUNN**  
Quality Since 1890

**KITCHEN BRAINS**

**Cornelius**

**Hatco**  
COMMERCIAL

**FRYMASTER**  
A Weibull Brand

**A.J. Antunes & Co.**

**TRANSACT**  
Technologies Incorporated

**SK**  
SABER KING

## PEÇAS E SERVIÇOS

A Coldmix dispõe de suporte técnico em diversas capitais brasileiras, por meio de empresas credenciadas, e oferece ainda um canal exclusivo para o atendimento técnico, o qual pode ser acessado através do site:

[www.coldmix.com.br/posvendas](http://www.coldmix.com.br/posvendas).