



Se é Skymsen, pode confiar.



# CATÁLOGO DE PRODUTOS 2021





## Nossa história

- 1963** • Fundada no Brasil como fabricante de bombas de água e furadeiras de bancada.
- 1968** • Ingressa no mercado de equipamentos para processamento de alimentos.
- 1970** • Alcança posto de empresa líder do segmento no mercado brasileiro.
- 1987** • Inicia a exportação de seus produtos para todos os continentes.
- 1997** • Passa a ser proprietária de parte da Mata Atlântica preservada no Brasil.
- 2000** • Pesquisa e desenvolve produtos inovadores.
- 2008** • Implementa forte parceria para exportação na América do Norte.
- 2020** • Implementa a indústria 4.0 em seu processo produtivo e inicia forte parceria para distribuição dos seus produtos na Europa.

## Evolução da marca Skymsen



## Uma história de superação e inovação.

Desde 1963 a Skymsen vem crescendo ao lado de seus clientes, oferecendo soluções inovadoras para o setor de foodservice e facilitando a vida das pessoas. Através da união entre design e alta tecnologia, os produtos Skymsen tornaram-se referência de qualidade, segurança e eficiência no mercado mundial, atendendo os mais variados segmentos do ramo de alimentação.



## CATÁLOGO GERAL

Máquinas conforme NR12 e INMETRO

UL  
INMETRO  
NR12  
PORTARIA 197

### AÇOUGUE

Amaciadores de Carnes	05
Fatiadores de Carnes	06
Miniserras-Fita para Ossos	07
Misturadores de Carnes	08
Picadores de Carnes com Proteção Fixa	09
Picadores de Carnes com Proteção Fixa com Boca Inox	11
Moedores Homogeneizadores de Carnes	12
Serras-Fita para Ossos	13

### CORTADOR DE FRIOS

Cortadores de Frios Semiautomáticos	16
Cortadores de Frios Automáticos	17

### BAR E RESTAURANTE

Cutters	21
Descascadores	22
Extratores de Sucos	24
Centrífuga de Sucos	26
Fritadeiras Elétricas Óleo	28
Fritadeiras Elétricas Zona Fria	29
Fritadeiras Elétricas Água E Óleo	30
Fritadeiras a Gás Zona Fria	33
Chapas a Gás	34
Char Broilers a Gás	35
Fogões a Gás	36
Liquidificadores de Alta Rotação	37
Liquidificadores Comerciais	44
Liquidificadores Comerciais Basculante	48
Processadores de Alimentos	52
Raladores	58
Trituradores	59
Fatiadores	60
Abridoras de Massas	61
Forno de Lastro	63

### SORVETERIA

Batedores de Milkshake	65
------------------------	----

### PADARIA

Batedeiras Planetárias	67
Moinhos de Pães	68
Fornos Turbo Elétricos de Convecção	69



AÇOUGUE

A linha Açougue apresenta equipamentos robustos e eficientes que trazem mais durabilidade, versatilidade e máxima segurança para o operador. A linha traz soluções para todas as necessidades de um açougue, tais como, amaciadores e fatiadores de carnes, misturadores e moedores homogeneizadores de carnes, picadores e serras-fita.



## AMACIADORES DE CARNES

Rompem as fibras dos bifes tornando a carne mais macia.

### AB

AMACIADOR DE CARNE INOX



SISTEMA DE REMOÇÃO DE ROLOS  
PATENTEADO



SITE

- Motor 0,33 CV
- Bifes de até 1,3 cm de espessura com 15 cm de largura
- Caixa de engrenagens fabricadas em aço

KES-AB/ABS 10mm  
ACESSÓRIO VENDIDO SEPARADAMENTE

#### KIT ESTROGONOFÉ:

Utilizado para cortar carne em tiras.



### BIFES MACIOS SEM ESFORÇO

Seu sistema de rolos dentados amacia a carne rompendo as fibras.



### ABS-HD

AMACIADOR DE CARNE INOX, HEAVY DUTY



1  
ANO  
DE GARANTIA  
★★★★★



VÍDEO

- Motor 0,5 CV
- Bifes de até 2 cm de espessura, com 17 cm de largura
- Caixa de engrenagens fabricadas em aço

KES-ABS-HD 10mm, HEAVY DUTY

KES-ABS-HD 12mm, HEAVY DUTY

ACESSÓRIOS VENDIDOS SEPARADAMENTE

#### KIT ESTROGONOFÉ:

Utilizado para cortar carne em tiras.



#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dim. da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Produção aproximada

Espessura máxima do bife

Largura máxima do bife

Classificação fiscal [NCM]

EAN-13

#### AB

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

380 W

0,33 CV

0,38 kW-h

435 x 225 x 510 mm

480 x 280 x 530 mm

23,10 kg / 25,00 kg

400 kg/h

13 mm

200 mm

84385000

7895707579569

7895707579514

#### ABS-HD

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

550 W

0,5 CV

0,55 kW-h

465 x 245 x 530 mm

510 x 340 x 560 mm

27,10 kg / 29,50 kg

500 kg/h

20 mm

200 mm

84385000

7895707632226

7895707632219

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## FATIADORES DE CARNES

Fatiam diversos tipos de carnes sem ossos, assim como bacon e embutidos.

### FC-350-N

FATIADOR DE CARNES INOX, LÂMINA 350 mm



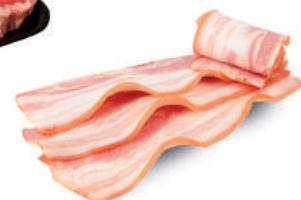
#### CORTES PRECISOS E PERFEITOS

Permite uma padronização do corte da carne e possibilita fatias extremamente finas.

- Regulador de espessura
- Fatias de até 15 mm
- Indicado para bifes, bacon, carpaccio e embutidos



Fabricado na Europa, com materiais de alto padrão, confere maior precisão no corte, mantendo-se afiado por mais tempo.



VÍDEO

SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	FC-350-N	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	550 W	
Potência do motor	0,5 CV	
Consumo	0,55 kW·h	
Dimensões [AxLxP]	525 x 765 x 720 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	760 x 850 x 790 mm	
Peso líquido / bruto	52,00 kg / 64,00 kg	
Espessura máxima de corte	15 mm	
Diâmetro do disco	350 mm	
Espessura de corte	0-15 mm	
Classificação fiscal [NCM]	84385000	
EAN-13	7895707479678 7895707479661	



## MINISSERRAS-FITA PARA OSSOS

Serras-fita de bancada, para cortar carnes com ossos, peixes e aves.

**ML**

MINI SERRA-FITA PARA OSSOS INOX, DE MESA, COM EMPURRADOR, REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 1.740 mm



SITE

- Estrutura em alumínio fundido
- Mesa Fixa

**MSL**

MINI SERRA-FITA PARA OSSOS INOX, DE MESA, COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL, REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 1.740 mm



SITE

- Estrutura total inox
- Mesa móvel

### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

### ML

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

### MSL

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

### HD

Potência nominal

550 W

552 W

Potência do motor

0,75 CV

0,75 CV

Consumo

0,55 kW·h

0,55 kW·h

Dimensões [AxLxP]

900 x 560 x 535 mm

940 x 620 x 550 mm

Dimensões da embalagem [AxLxP]

1.080 x 680 x 635 mm

1.150 x 730 x 650 mm

Peso líquido / bruto

34,00 kg / 45,50 kg

31,00 kg / 48,00 kg

Área de corte [AxL]

165 x 140 mm

190 x 180 mm

Dimensões da mesa [LxP]

450 x 520 mm

550 x 550 mm

Comprimento da lâmina

1.740 mm

1.740 mm

Velocidade de corte

600 m/min

400 m/min

Classificação fiscal [NCM]

84659190

84659190

EAN-13

7895707576711  
7895707582323

7895707525924  
7895707534124

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## MISTURADORES DE CARNES

Misturam carnes moídas, picadas, pedaços de aves e temperos.

### MMS-50I-N

MISTURADOR DE CARNE, COM TAMPA, 50 KG



#### AUMENTE SUA PRODUTIVIDADE

Ideal para a preparação de misturas para salsichas, hambúrgueres e carne de aves temperadas.

- Tanque basculante que facilita a retirada
- Sensor de segurança na tampa
- Alça para facilitar o deslocamento



Tanque, pás e eixo fabricadas em aço inox 304



SITE

MODELO	MMS-50I-N	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	800 W	
Potência do motor	0,5 CV	
Consumo	0,8 kW·h	
Dimensões [AxLxP]	980 x 940 x 420 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	1.175 x 1.060 x 530 mm	
Peso líquido / bruto	81,70 kg / 107,00 kg	
Produção aproximada	600 kg/h	
Rotação	50 rpm	
Capacidade do tanque	70 L / 50 kg	
Classificação fiscal (NCM)	84385000	
EAN-13	7895707474710 7895707474727	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## PICADORES DE CARNES COM PROTEÇÃO FIXA

Feitos para moer carnes resfriadas sem ossos.

### PS-10

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 10



### PS-22

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22



- Sistema Enterprise #10
- Potência 0,5 CV



SITE



VÍDEO

### PARA MOER COM QUALIDADE PROFISSIONAL

Boca de ferro fundido estanhado de corte simples, caixa de engrenagens com rolamentos e grande bandeja de aço inox.

- Robusto e durável
- Grande bandeja para alta produtividade
- Bocal largo, mais fácil de operar
- Disco de 5 mm incluso
- Arruela de fibra inclusa



- Sistema Enterprise #22
- Potência 1,5 CV



SITE



**BOCA INOX #22:  
MAIS HIGIENE E  
DURABILIDADE  
BPF22!**

VENDIDO SEPARADAMENTE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### PS-10

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

Potência nominal

550 W

Potência do motor

0,5 CV

Consumo

0,55 kW·h

Dimensões (AxLxP)

530 x 320 x 690 mm

Dimensões da embalagem (AxLxP)

495 x 415 x 800 mm

Peso líquido / bruto

32,00 kg / 40,00 kg

Produção aproximada

200 kg/h

Classificação fiscal (NCM)

84385000

EAN-13

7895707533943  
7895707526587

#### PS-22

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

1104 W

1,5 CV

0,77 kW·h

510 x 330 x 720 mm

485 x 415 x 810 mm

41,00 kg / 50,00 kg

300 kg/h

84385000

7895707533950  
7895707524620

#### HD

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## PICADORES DE CARNES COM PROTEÇÃO FIXA

Feitos para moer carnes resfriadas sem ossos.

### PSP-98M

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 98



### PSP-98T

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 98



#### 50 ANOS DE TRADIÇÃO!

Boca de ferro fundido estanhado com pré-cortador, caixa de engrenagens com rolamentos e bandeja de aço inox.

- Robusto e durável
- Potência de 3 CV
- Grande bandeja para alta produtividade
- Bocal largo, mais fácil de operar
- Disco de 5 mm incluso
- Corte duplo, com pré-cortador incluso
- Sistema Unger B98
- Arruela de fibra inclusa



**BOCA INOX #98:**  
MAIS HIGIENE E  
DURABILIDADE

BPF98CPI  
VENDIDO SEPARADAMENTE



**DISCO 3 mm**  
**DISCO 8 mm**  
VENDIDO SEPARADAMENTE



**FACA CRUZETA**  
**E ANEL ESPAÇADOR**  
PARA CORTE SIMPLES  
VENDIDO SEPARADAMENTE



SITE



SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	PSP-98M	HD	PSP-98T	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1		220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	
Potência nominal	2.200 W		1.800 W	
Potência do motor	3 CV		3 CV	
Consumo	2,2 kW·h		1,8 kW·h	
Dimensões (AxLxP)	585 x 400 x 850 mm		585 x 400 x 850 mm	
Dimensões da embalagem (AxLxP)	600 x 515 x 950 mm		600 x 515 x 950 mm	
Peso líquido / bruto	62,10 kg / 77,50 kg		59,10 kg / 74,50 kg	
Produção aproximada	450 kg/h		450 kg/h	
Classificação fiscal (NCM)	84385000		84385000	
EAN-13	7895707533998		7895707534001 7895707524828	



## PICADORES DE CARNES COM PROTEÇÃO FIXA COM BOCA INOX

Picadores total inox, faceis de limpar e mais duráveis, feitos para moer carnes sem ossos.

### PS-22

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22 INOX



### PSP-98M / PSP-98T

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 98 INOX



Corte simples



\*Disponível apenas no picador 22



#### DIMENSÕES

PS-22: 32x66 cm  
PSP-98: 40x77 cm



SITE



1  
ANO  
DE GARANTIA  
★★★★★



### O DIFERENCIAL DO SEU AÇOUQUE

Modelos total inox, com caixa de engrenagens com rolamentos e grande bandeja com proteção fixa.

- Robusto, durável e mais higiênico
- Grande bandeja para alta produtividade
- Bocal largo, mais fácil de operar
- Disco de 5 mm incluso
- Arruela de fibra inclusa



#### DISCO 3 mm

VENDIDO SEPARADAMENTE



#### DISCO 8 mm



**PATENTEADO**



**PATENTEADO**

**FACA CRUZETA E ANEL ESPAÇADOR PARA CORTE SIMPLES\***

VENDIDO SEPARADAMENTE  
\*Disponível apenas para picador 98



SITE



SITE

MODELO	PS-22	HD	PSP-98M	HD	PSP-98T	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1		220 V / 60 Hz / 1		220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	
Potência nominal	1.104 W		2.200 W		1.800 W	
Potência do motor	1,5 CV		3 CV		3 CV	
Consumo	0,77 kW·h		2,2 kW·h		1,8 kW·h	
Dimensões [AxLxP]	530 x 325 x 720 mm		585 x 400 x 850 mm		540 x 410 x 830 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	515 x 415 x 810 mm		600 x 515 x 950 mm		600 x 515 x 950 mm	
Peso líquido / bruto	41,00 kg / 50,00 kg		62,10 kg / 77,50 kg		59,10 kg / 74,50 kg	
Produção aproximada	300 kg/h		450 kg/h		450 kg/h	
Classificação fiscal [NCM]	84385000		84385000		84385000	
EAN-13	7895707618282 7895707618299		7895707618305		7895707618329 7895707618312	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## MOEDORES HOMOGENEIZADORES DE CARNES

Misturam e moem grandes quantidades de carne, aumentando a produtividade, tornando a carne mais homogênea e reduzindo a gordura aparente.

### HS-98

MOEDOR HOMOGENEIZADOR DE CARNE INOX, BOCA 98 INOX



#### MAIS QUE UM MOEDOR DE CARNE

Perfeito para quem trabalha com embandejamento e balcões de self-service. Agrega qualidade e produtividade.

- Moe mais rápido
- Melhora a apresentação do produto
- Acionamento contínuo ou intermitente
- Deixa o operador livre para outras tarefas
- Reduz a gordura aparente



MOTOR DE 3 CV

DISCO DE 3 mm  
E 5 mm INCLUSO



Robusto e durável,  
todo em inox 304



Cavalete com gaveta  
para apoiar caixas



Sistema de trava de  
segurança na tampa



SITE



DISCO 8 mm  
VENDIDO SEPARADAMENTE



Opção de açãoamento  
por pedal



Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases
Potência nominal
Potência do motor
Consumo
Dimensões [AxLxP]
Dimensões da embalagem [AxLxP]
Peso líquido / bruto
Produção aproximada
Capacidade da caçamba
Classificação fiscal [NCM]
EAN-13

#### HS-98

220 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 3
2.208-368 W
3-0,5 CV
2,2 kW·h
1.300 x 520 x 1.200 mm
1.500 x 680 x 1.330 mm
140,00 kg / 160,00 kg
900 kg/h
41 L / 31 kg
84385000
7895707641518
7895707643130

#### HD



## SERRAS-FITA PARA OSSOS

Feitas para cortar carnes com ossos.

### SL-218

SERRA-FITA PARA OSSOS INOX, COM EMPURRADOR, REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 2.180 mm



MESA FIXA



SITE

### SL-282

SERRA-FITA PARA OSSOS INOX, COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL, REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 2.820 mm



MOTOR DE 2 CV

MESA MÓVEL BASCULANTE



SITE

### A MAIS DE 50 ANOS NO SEU AÇOUQUE

Rápidas e potentes, as serras da linha SL são feitas em aço inox e entregam o máximo de qualidade no corte.

- Porta removível com sensor de segurança
- Regulador de corte, empurrador lateral e empurrador vertical

VELOCIDADE DE CORTE: 900 m/min

MOTOFREIO PARA PARADA DE EMERGÊNCIA



#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### SL-218

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

Potência nominal

1.104 W

Potência do motor

1,5 CV

Consumo

1,104 kW·h

Dimensões (AxLxP)

1.540 x 630 x 645 mm

Dimensões da embalagem (AxLxP)

1.670 x 840 x 810 mm

Peso líquido / bruto

56,00 kg / 75,00 kg

Área de corte (AxL)

225 x 190 mm

Dimensões da mesa (LxP)

570 x 600 mm

Comprimento da lâmina

2.180 mm

Velocidade de corte

900 m/min

Classificação fiscal (NCM)

84659190

EAN-13

7895707613560  
7895707614352

#### SL-282

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

1.472 W

2 CV

1,47 kW·h

1.675 x 800 x 835 mm

1.830 x 1.000 x 1.000 mm

75,00 kg / 102,00 kg

380 x 230 mm

690 x 800 mm

2.820 mm

800 m/min

84659190

7895707644595  
7895707644601

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



Se é Skymsen, pode confiar.



## SERRAS-FITA PARA OSSOS

Feitas para cortar grandes quantidades de carnes com ossos.

### SFL-282HD/ SFL-315HD

SERRA-FITA PARA OSSOS INOX, COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL, REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 2.820 mm, HEAVY DUTY  
SERRA-FITA PARA OSSOS INOX, COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL, REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 3.150 HEAVY DUTY



VÍDEO



SITE



SITE

#### O DIFERENCIAL DO SEU AÇOUGUE

Perfeita para os açougueiros mais movimentados. Estrutura robusta, ampla mesa de corte e lâmina diferenciada, corta com rapidez, leveza, precisão e segurança.

- Estrutura reforçada
- Reguladores e empurreadores robustos
- Ampla mesa e área de corte
- Pés altos e fáceis de limpar
- Melhor proteção contra água da categoria
- Painel eletrônico externo com proteção IP65
- Mesa móvel removível



#### DUAS VEZES MAIS RÁPIDA QUE A CONCORRÊNCIA

Velocidade da lâmina de 900 m/min e lâmina com 4 dentes por polegada para mais produção e cortes mais leves e rápidos



Tensionador da lâmina com mola, garante a tensão correta e aumenta a vida útil da lâmina.

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO
Tensão elétrica / frequência / fases
Potência nominal
Potência do motor
Consumo
Dimensões [AxLxP]
Dim. da embalagem [AxLxP]
Peso líquido / bruto
Área de corte [AxL]
Dimensões da mesa [LxP]
Comprimento da lâmina
Velocidade de corte
Classificação Fiscal [NCM]
Código EAN13

SFL-282HD
220 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 3
1.472 W
2 CV
1,47 kW·h
1.880 x 920 x 980 mm
2.050x1.050x1.100 mm
126 kg / 180 kg
350x330 mm
870x810 mm
2.820 mm
900 m/min
84659190
7895707621381 7895707621398 7895707621404

SFL-315HD
220 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 3
1.472 W
2 CV
1,47 kW·h
1.960 x 1.000 x 1.000 mm
2.000 x 1.000 x 1.000 mm
148,5 kg / 224,5 kg
380 x 380 mm
930 x 880 mm
3.150 mm
900 m/min
84659190
7895707622166 7895707608665 7895707608672

220 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 3
2.207 W
3 CV
2,20 kW·h
1.960 x 1.000 x 1.000 mm
2.000 x 1.000 x 1.000 mm
148,5 kg / 224,5 kg
380 x 380 mm
930 x 880 mm
3.150 mm
900 m/min
84659190
7895707622159 7895707622173



CORTADOR  
DE FRIOS

Para o corte de frios, trazemos uma linha completa de cortadores automáticos e semiautomáticos. São equipamentos robustos, eficientes e de fácil higienização, equipados com dispositivos de segurança que garantem o seu uso seguro.



## CORTADORES DE FRIOS SEMIAUTOMÁTICOS

Fatiam com precisão queijos e embutidos, com lâmina motorizada e movimentação do carro manual.

### CFI-300L-N

CORTADOR DE FRIOS INOX, LÂMINA 300 mm



#### CONTROLE E CORTES PRECISOS

Qualidade de corte, segurança e praticidade para o dia a dia.

- Espessura ajustável de 0 a 3 mm
- Estrutura toda em aço inox
- Fácil higienização
- Sistema de afiação fixo

**CARRO  
EXTREMAMENTE  
LEVE**

**FATIAS FINAS**



SITE



#### DISCO COM TECNOLOGIA ALEMÃ

Fabricado na Europa, com materiais de alto padrão, confere maior precisão no corte e mantém-se afiado por mais tempo.



Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### CFI-300L-N

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

Potência nominal

400 W

Potência do motor

0,33 CV

Consumo

0,4 kW-h

Dimensões [AxLxP]

440 x 560 x 570 mm

Dimensões da embalagem [AxLxP]

490 x 670 x 680 mm

Peso líquido / bruto

27,00 kg / 31,50 kg

Espessura máxima de corte

3 mm

Diâmetro do disco

300 mm

Espessura de corte

0-3 mm

Dimensões de corte [AxL]

160 x 160 mm

Classificação fiscal [NCM]

84385000

EAN-13

7895707473003

7895707468009



## CORTADORES DE FRIOS AUTOMÁTICOS

Fatiam com precisão queijos e embutidos, com lâmina motorizada e movimentação do carro automática.

### FFA

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO INOX, LÂMINA 260 mm

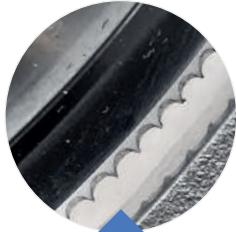


#### AUTOMÁTICO ECONÔMICO

Carro com sistema automático vertical de corte, o que proporciona praticidade, precisão e segurança na operação.

- Corta 46 fatias por minuto
- Espessura ajustável de 0 a 5 mm
- Estrutura em alumínio e aço inox
- Robusto e durável

#### FATIAS FINAS



#### DISCO DENTADO, NÃO NECESSITA AFIAÇÃO

Fabricado em aço especial com tratamento térmico e revestido com cromo duro, confere resistência e durabilidade ao fio de corte.



VÍDEO



SITE



#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões (AxLxP)

Dimensões da embalagem (AxLxP)

Peso líquido / bruto

Diâmetro do disco

Espessura de corte

Dimensões de corte (AxL)

Fatias por minuto

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### FFA

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

368 W

0,5 CV

0,37 kW·h

790 x 600 x 390 mm

900 x 790 x 480 mm

39,00 kg / 50,50 kg

260 mm

0-5 mm

180 x 198 mm

46

84385000

7895707582507

7895707582002

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## CORTADORES DE FRIOS AUTOMÁTICOS

Fatiam com precisão queijos e embutidos, com lâmina motorizada e movimentação do carro automática.

### CA-300L

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO, INOX, LÂMINA 300 mm



#### MENOS RESÍDUO E MAIS PRODUTIVIDADE

Fabricado com alto padrão, proporcionando fácil higienização e grande durabilidade, diminuindo a quantidade de sobras dos produtos processados.

- 48 fatias por minuto
- Espessura ajustável de 0 a 3 mm
- Estrutura em alumínio e aço inox
- Robusto e durável

#### FATIAS FINAS



VÍDEO

SITE

#### DISCO COM TECNOLOGIA ALEMÃ

Fabricado na Europa, com materiais de alto padrão, confere maior precisão no corte e mantém-se afiado por mais tempo.

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### CA-300L

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

#### HD

Potência nominal

600 W

Potência do motor

0,33 CV

Consumo

0,6 kW-h

Dimensões [AxLxP]

610 x 640 x 700 mm

Dimensões da embalagem [AxLxP]

715 x 770 x 830 mm

Peso líquido / bruto

47,20 kg / 68,20 kg

Diâmetro do disco

300 mm

Espessura de corte

0-3 mm

Dimensões de corte [AxL]

190 x 190 mm

Fatias por minuto

48

Classificação fiscal [NCM]

84385000

EAN-13

7895707534063  
7895707515000



## CORTADORES DE FRIOS AUTOMÁTICOS

Fatiam com precisão queijos e embutidos, com lâmina motorizada e movimentação do carro automática.

### CA-300L-HD

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO, INOX, LÂMINA 300 mm, HEAVY DUTY



### CA-350L-HD

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO, INOX, LÂMINA 350 mm, HEAVY DUTY



#### ROBUSTEZ E TECNOLOGIA

Fabricado com alto padrão, proporcionando fácil higienização, grande durabilidade e robustez, diminuindo a quantidade de sobras dos produtos processados.

- Estrutura Reforçada Heavy Duty
- 2 motores independentes de 0,5 CV cada
- Corte até 45 fatias por minuto
- Espessura ajustável de 0 a 5 mm
- Base em alumínio escovado e mesas em aço inox

#### FATIAS FINAS



#### DISCO COM TECNOLOGIA ALEMÃ

Fabricado na Europa, com materiais de alto padrão, confere maior precisão no corte e mantém-se afiado por mais tempo.



VÍDEO



SITE



4 velocidades de corte



Sistema seguro de remoção do carro móvel, com travamento de mesa, impedindo o contato com a lâmina de corte.



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões (AxLxP)

Dimensões da mabalagem (AxLxP)

Peso líquido / bruto

Diâmetro do disco

Espessura de corte

Dimensões de corte (AxL)

Fatias por minuto

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### CA-300L-HD

220 V / 60 Hz / 1

1.200 W

0,5 CV (2x)

1,2 kW·h

760 x 590 x 750 mm

965 x 680 x 870 mm

77,30 kg / 104,00 kg

300 mm

0-5 mm

160 x 220 mm

30/35/40/45

84385000

7895707534117

#### CA-350L-HD

220 V / 60 Hz / 1

1.200 W

0,5 CV (2x)

1,20 kW·h

760 x 590 x 750 mm

965 x 680 x 870 mm

85,80 kg / 112,50 kg

350 mm

0-5 mm

230 x 265 mm

30/35/40/45

84385000

7895707556706

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



BAR  
RESTAURANTE

Na linha Bar e Restaurante, apresentamos diversos equipamentos, indispensáveis para o segmento de foodservice, que garantem uma produção eficiente e segura. Além da equipe de profissionais, alguns itens específicos são necessários para montar um bar ou restaurante, tais como: cutters, descascadores de batatas, cebolas e alhos, extratores de sucos, centrífugas de sucos, fritadeiras, chapas, fogões, liquidificadores profissionais, processadores de alimentos, raladores, abridoras de massa de pizza, fornos de lastro e muito mais.



## CUTTERS

Também chamados de processador, preparador ou triturador de alimentos. Picam rapidamente os ingredientes, preparam patês, molhos, carnes, vinagretes, pastas, purês e condimentos.

### CR-4L

CUTTER INOX, 4 LITROS



### CR-8L

CUTTER INOX, 8 LITROS



#### INFINITAS POSSIBILIDADES

Robusto e eficiente, é um dos ajudantes mais versáteis que você pode ter na sua cozinha comercial.

- Feito em aço inox
- Tampa transparente para visualizar o preparo
- Dosador na tampa
- Sensor de segurança
- Função Pulsar

#### IDEAL PARA PASTA DE AMENDOIM



VÍDEO



SITE



LÂMINA DESFIADORA, USADA PARA DESFIAR FRANGOS E CARNES VERMELHAS.

VENDIDO SEPARADAMENTE



SITE

MODELO	CR-4L	CR-8L	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	800 W	1.000 W	1.000 W
Potência do motor	0,5 CV	1 CV	1 CV
Consumo	0,8 kW·h	1 kW·h	1 kW·h
Dimensões [AxLxP]	460 x 265 x 290 mm	530 x 310 x 310 mm	610 x 360 x 380 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	510 x 325 x 315 mm	610 x 360 x 380 mm	17,30 kg / 19,00 kg
Peso líquido / bruto	14,30 kg / 15,30 kg	17,30 kg / 19,00 kg	17,30 kg / 19,00 kg
Volume do bojo	4 L	8 L	8 L
Classificação fiscal [NCM]	84386000	84386000	84386000
EAN-13	7895707614529 7895707614536	7895707622319 7895707619494	7895707622319 7895707619494

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## DESCASCADORES

Descascam alimentos utilizando água corrente e disco abrasivo rotativo.

### DB-06

DESCASCADOR INOX, 6 kg



### DA-06

DESCASCADOR INOX DE ALHO, 4 kg



### DC-06

DESCASCADOR INOX DE CEBOLA, 6 kg



### GANHE TEMPO NA SUA COZINHA

Otimiza o preparo descascando com rapidez uma grande variedade de alimentos.

- Discos abrasivos de alta durabilidade
- Tampa com sensor de segurança
- Fácil remoção dos discos
- Fácil higienização e limpeza

**DESCASQUE 6 KG DE BATATA EM ATÉ 2 MINUTOS**



### TRÊS EM UM

Descasque alhos ou batatas e tubérculos ou cebolas com a simples troca de um disco. Equipamento disponível nas 3 versões e discos vendidos separadamente.



**DISCOS ABRASIVOS:**  
- BATATAS E TUBÉRCULOS  
- ALHOS  
- CEBOLAS

VENDIDO SEPARADAMENTE



VÍDEO  
DB-06

SITE  
DA-06

SITE  
DC-06

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### DB-06

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

#### DA-06

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

#### DC-06

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

Potência nominal

520 W

520 W

520 W

Potência do motor

0,5 CV

0,5 CV

0,5 CV

Consumo

0,52 kW·h

0,52 kW·h

0,52 kW·h

Dimensões [AxLxP]

585 x 400 x 390 mm

585 x 400 x 390 mm

585 x 400 x 390 mm

Dimensões da embalagem [AxLxP]

650 x 410 x 410 mm

650 x 410 x 410 mm

650 x 410 x 410 mm

Peso líquido / bruto

18,20 kg / 20,00 kg

18,20 kg / 20,00 kg

18,20 kg / 20,00 kg

Produção aproximada

120 kg/h

70 kg/h

120 kg/h

Capacidade por ciclo

6 kg

4 kg

6 kg

Classificação fiscal [NCM]

84386000

84386000

84386000

EAN-13

7895707572058  
7895707572102

7895707670358  
7895707670365

7895707672369  
7895707672376



## DESCASCADORES

Descascam alimentos utilizando água corrente e disco abrasivo rotativo.

### DB-10

DESCASCADOR INOX, 10 kg



### DB-25HD-N

DESCASCADOR INOX, 25 kg, HEAVY DUTY



SITE

#### GANHE TEMPO NA SUA COZINHA

Otimiza o preparo descascando com rapidez batatas, beterrabas, cenouras, mandioca e tuberculos em geral.

- Exclusivo bocal de saída rápida e segura
- Discos abrasivos de alta durabilidade
- Tampa com sensor de segurança
- Fácil remoção dos discos
- Fácil higienização e limpeza



SITE

- Estrutura reforçada Heavy Duty
- Timer para desligamento automático

**CAIXA COLETORA DE RESÍDUOS: SEPARA OS RESÍDUOS SOLIDOS DA ÁGUA.**

Para o modelo DB-25HD-N  
Vendido separadamente

MODELO	DB-10	DB-25HD-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	520 W	820 W
Potência do motor	0,5 CV	1 CV
Consumo	0,52 kW·h	0,82 kW·h
Dimensões [AxLxP]	720 x 480 x 670 mm	1.135 x 650 x 825 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	770 x 530 x 640 mm	1.300 x 790 x 960 mm
Peso líquido / bruto	25,00 kg / 27,00 kg	60,00 kg / 94,00 kg
Produção aproximada	200 kg/h	500 kg/h
Capacidade por ciclo	10 kg	25 kg
Classificação fiscal [NCM]	84386000	84386000
EAN-13	7895707565166 7895707565197	7895707468788 7895707468795

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## EXTRATORES DE SUCOS

Também chamados de espremedores de frutas e extraem o suco de frutas cítricas como laranja, limão e grapefruit.

**EX**

EXTRATOR DE SUCOS INOX



**MOTOR DE 0,25 CV**



SITE



Exclusivo Protetor  
de Respingos

**EX SUPER**

EXTRATOR DE SUCOS INOX



### A FORÇA QUE VOCÊ PRECISA

Um equipamento durável, potente e silencioso para o dia a dia do seu negócio.

- Câmara em alumínio
- Corpo em aço inox
- 2 castanhas, para laranja e limão
- Acompanha copo e peneira
- Bivolt



**MOTOR DE 0,5 CV**



SITE

### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões (AxLxP)

Dimensões da embalagem (AxLxP)

Peso líquido / bruto

Frutas por minuto

Rotação

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

### EX

127/220 V / 60 Hz / 1

220 W

0,25 CV

0,22 kW·h

425 x 245 x 210 mm

495 x 290 x 260 mm

4,00 kg / 4,50 kg

8

1.750 rpm

84388090

7895707619418

### EX SUPER

127/220 V / 60 Hz / 1

400 W

0,5 CV

0,4 kW·h

425 x 245 x 210 mm

495 x 290 x 260 mm

5,50 kg / 6,00 kg

8

1.750 rpm

84388090

7895707619425

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## EXTRATORES DE SUCOS

Também chamados de espremedores de frutas, extraem o suco de frutas cítricas como laranja, limão e grapefruit.

### EXB-N

EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE INOX



### ESB SUPER-N

EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA DE INOX



#### UM EXTRATOR DE PESO

Um equipamento durável, potente e silencioso para o dia a dia do seu negócio.

- Câmara e corpo em aço inox
- Estrutura robusta e durável
- 2 castanhas, para laranja e limão
- Acompanha copo e peneira
- Bivolt



#### MOTOR DE 0,25 CV



VÍDEO



Exclusivo protetor de respingos na câmara do líquido

#### MOTOR DE 0,5 CV



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### EXB-N

127/220 V / 60 Hz / 1

#### ESB SUPER-N

127/220 V / 60 Hz / 1

#### HD

Potência nominal

500 W

530 W

Potência do motor

0,25 CV

0,5 CV

Consumo

0,5 kW·h

0,53 kW·h

Dimensões (AxLxP)

440 x 360 x 270 mm

440 x 360 x 270 mm

#### HD

Dimensões da embalagem (AxLxP)

400 x 440 x 320 mm

420 x 440 x 320 mm

Peso líquido / bruto

4,70 kg / 5,40 kg

10,30 kg / 11,40 kg

Frutas por minuto

8

8

Rotação

1.750 rpm

1.750 rpm

Classificação fiscal (NCM)

84388090

84388090

EAN-13

7895707619395

7895707619401



## CENTRÍFUGA DE SUCOS

Prepare sucos ultrafrescos, a partir de frutas, legumes e vegetais, sem triturar as sementes.

### CSE

CENTRÍFUGA DE SUCOS



#### SUCOS NATURAIS E SAUDÁVEIS

Extrai com facilidade e rapidez o suco de maçãs, cenouras, beterraba, pepino, abacaxi, laranja, couve, gengibre, e muito mais.

- Potente motor de 0,5 CV
- Bocal extra largo
- Robusta câmara fabricada em alumínio fundido
- Gabinete, câmara de líquido e peneira fabricada com aço inox
- Coletor de resíduos de alumínio.



Sucos ricos em nutrientes a partir de frutas in natura



As sobras da polpa podem ser reutilizadas em pães, geléias, bolos, e outros



VÍDEO



SITE

MODELO	CSE
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	368 W
Potência do motor	0,5 CV
Consumo	0,37 kW·h
Dimensões [AxLxP]	670 x 560 x 300 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	610 x 460 x 330 mm
Peso líquido / bruto	15,50 kg / 17,00 kg
Rotação	3.500 rpm
Classificação fiscal [NCM]	84351000
EAN-13	7895707581722 7895707582347

# SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.

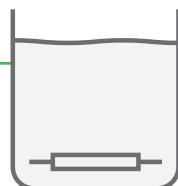
A SKYMSEN, COM BASE NOS TRÊS SISTEMAS DE FRITURA, DESENVOLVEU AS LINHAS DE: FRITADEIRAS ÓLEO, FRITADEIRAS ZONA FRIA E FRITADEIRAS ÁGUA E ÓLEO.



## #01

### Fritadeiras Óleo

Sua fonte de calor fica sempre no fundo do tanque, aquecendo o óleo por inteiro, por isso, **possuem tanques menores de 5 litros e são indicadas para pequenas porções.**



#### Modelos

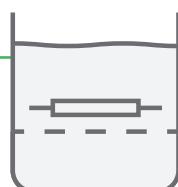
FE-10-N  
FED-20-N

ÓLEO

## #02

### Fritadeiras Zona Fria

Possuem uma área com baixa temperatura na parte inferior do tanque para a decantação dos resíduos, pois sua fonte de calor fica posicionada bem acima do fundo do tanque, aquecendo somente a parte superior do óleo. Isso evita a queima do óleo, reduzindo a formação de substâncias prejudiciais à saúde e aumentando a sua vida útil. **Possuem tanques maiores de 18 até 20 litros, e são indicadas para maiores produções, comumente padronizadas como nos fastfoods e hamburguerias.**



#### Modelos

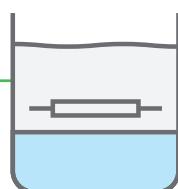
FCZ-N  
FC2R-N  
FG20 GLP  
FG20 GN

ZONA FRIA

## #03

### Fritadeiras Água e Óleo

É similar a uma fritadeira de zona fria, sendo que na parte inferior do tanque é adicionada uma solução de salmoura (água e sal grosso). O óleo fica na parte superior e somente ele é aquecido. Dessa forma, os resíduos da fritura decantam na salmoura, evitando a queima, minimizando a transferência de sabor e fazendo com que o óleo dure por mais tempo. **São as maiores da linha, possuem tanques de 18 até 24 litros de óleo e são indicadas para maiores produções de vários tipos de alimentos.**



#### Modelos

FC-N  
FCR-N  
FRM-18  
FRP-18  
FRP-24  
FRP-24D

ÁGUA E ÓLEO

## FRITADEIRAS REATIVADAS

Para fritar alimentos congelados em maiores quantidades, existem as fritadeiras reativadas, que possuem 2 resistências (5 kW + 3 kW) e turbinam a retomada da temperatura, deixando as frituras mais sequinhas e crocantes, com maior produtividade. Tanto as fritadeiras zona fria, quanto as água e óleo podem ter sistema de duas resistências (reativada).





## FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÓLEO

Fritura por imersão em óleo.

### FE-10-N

FRITADEIRA ELÉTRICA, 5 LITROS, INOX



### FED-20-N

FRITADEIRA ELÉTRICA, 2 CUBAS DE 5 LITROS, INOX



#### FRITURAS SEQUINHAS E CROCANTE

Com baixo volume de óleo, entrega excelentes resultados e menor consumo de energia. É perfeita para cozinhas, bares, lanchonetes e food-trucks.

- Compacta e portátil
- Tanque e painel com resistências removíveis para limpeza
- Possui tampa
- Controle de temperatura por termostato e termostato de segurança
- Lâmpada indicadora da resistência
- Resistência blindada de aço inox



VÍDEO



ÓLEO

#### RETOMA A TEMPERATURA RAPIDAMENTE

#### CESTO COM PEGADOR REVESTIDO



ÓLEO



SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	FE-10-N	FED-20-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	2.000 W	2.000 W (2x)
Consumo	2 kW·h	2 kW·h (2x)
Dimensões (AxLxP)	280 x 300 x 670 mm	280 x 610 x 670 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	390 x 360 x 550 mm	390 x 650 x 550 mm
Peso líquido / bruto	4,00 kg / 5,60 kg	7,80 kg / 10,10 kg
Capacidade do tanque	5 L	5 L (2x)
Dimensões do cesto (AxLxP)	105 x 190 x 220 mm	105 x 190 x 220 mm
Carga máxima no cesto	0,6 kg	0,6 kg
Área de fritura (LxP)	240 x 300 mm	240 x 300 mm (2x)
Classificação fiscal (NCM)	84198190	84198190
EAN-13	7895707453586	7895707453609



## FRITADEIRAS ELÉTRICAS ZONA FRIA

Fritura por imersão com zona fria de óleo e salmoura para maior rendimento e durabilidade do óleo.

### FCZ-N

FRITADEIRA ELÉTRICA ZONA FRIA, 18 LITROS, INOX



### FCZR-N

FRITADEIRA ELÉTRICA ZONA FRIA, 18 LITROS, INOX, REATIVADA



**RESISTÊNCIA DE 5.000 W**

#### ECONOMIZE ÓLEO

Com ampla área de fritura, cesto de grande dimensão, e tanque com sistema de zona fria, proporcionando qualidade e economia para o seu negócio.

- 18 litros de óleo vegetal ou gordura hidrogenada
- Escorredor para apoio do cesto
- Cesto redondo de 35 cm
- Controle de temperatura por termostato e termostato de segurança
- Lâmpada indicadora da resistência
- Resistência blindada de aço inox
- Tanque e gabinete em aço inox



SITE



ZONA FRIA



FRITADEIRA  
REATIVADA



ZONA FRIA



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### FCZ-N

220 V / 50-60 Hz / 1

Potência nominal

5.000 W

Consumo

5 kW·h

Dimensões (AxLxP)

1.210 x 830 x 710 mm

Dimensões da embalagem (AxLxP)

1.050 x 530 x 550 mm

Peso líquido / bruto

14,80 kg / 18,00 kg

Capacidade do tanque

18 L

Dimensões do cesto (AxLxP)

105 x 360 x 360 mm

Carga máxima no cesto

2 kg

Área de fritura (LxP)

378 x 378 mm

Classificação fiscal (NCM)

84198190

EAN-13

7895707626317

#### FCZR-N

220 V / 50-60 Hz / 1

8.000 W

8 kW·h

1.210 x 830 x 710 mm

1.050 x 530 x 550 mm

20,00 kg / 23,30 kg

18 L

105 x 360 x 360 mm

2 kg

378 x 378 mm

84198190

7895707636101

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

Fritura por imersão com zona fria de óleo e salmoura para maior rendimento e durabilidade do óleo.

### FRM-18

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, 18 LITROS, INOX, DE MESA, REATIVADA



### FRP-18

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, 18 LITROS, INOX, DE PISO, REATIVADA



#### POTENTE E COMPACTA

Perfeita para fastfoods, lanchonetes, e processos padronizados. Com cestos retangulares para até 1,2 kg, possui sistema reativado e água e óleo, para fritar mais rápido e economizar óleo.

- 18 litros de óleo, 5 litros de água e 0,5 kg de sal grosso
- Cesto com pegador revestido
- Painel com resistências removíveis para limpeza
- Controle de temperatura por termostato e termostato de segurança
- Lâmpada indicadora da resistência
- Resistências blindadas de aço inox
- Tanque e gabinete em aço inox



SITE



ÁGUA E ÓLEO



FRITADEIRA  
REATIVADA



FRITADEIRA  
REATIVADA



SITE

MODELO	FRM-18	FRP-18
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	8.000 W	8.000 W
Consumo	8 kW·h	8 kW·h
Dimensões [AxLxP]	540 x 400 x 520 mm	980 x 430 x 575 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	610 x 470 x 610 mm	1.060 x 460 x 610 mm
Peso líquido / bruto	16,50 kg / 19,80 kg	19,00 kg / 23,00 kg
Capacidade do tanque [óleo / água / sal]	18 L / 5 L / 0,5 kg	18 L / 5 L / 0,5 kg
Dimensões do cesto [AxLxP]	92 x 110 x 270 mm	92 x 110 x 270 mm
Carga máxima no cesto	0,6 kg [2x]	0,6 kg [2x]
Área de fritura [LxP]	300 x 300 mm	300 x 300 mm
Classificação fiscal [NCM]	84198190	84198190
EAN-13	7895707543102	7895707574847

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

Fritura por imersão com zona fria de óleo e salmoura para maior rendimento e durabilidade do óleo.

### FC-N

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX



RESISTÊNCIA DE 5.000 W



### FCR-N

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, 24 LITROS, INOX, REATIVADA



### A FRITADEIRA MAIS TRADICIONAL DO BRASIL

Com ampla área de fritura, cesto de grande dimensão e tanque com sistema de zona fria de óleo e salmoura (água e sal), é a escolha certa para a maioria dos estabelecimentos.

- 24 litros de óleo, 14 litros de água e 1 kg de sal grosso
- Escorredor para apoio do cesto
- Cesto redondo de 35 cm
- Controle de temperatura por termostato e termostato de segurança
- Lâmpada indicadora da resistência
- Resistência blindada de aço inox
- Tanque e gabinete em aço inox



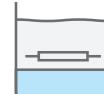
SITE



ÁGUA E ÓLEO



FRITADEIRA REATIVADA



ÁGUA E ÓLEO



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Consumo

Dimensões (AxLxP)

Dimensões da Embalagem (AxLxP)

Peso líquido / bruto

Capacidade do tanque (óleo / água / sal)

Dimensões do cesto (AxLxP)

Carga máxima no cesto

Área de fritura (LxP)

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### FC-N

220 V / 50-60 Hz / 1

5.000 W

5 kW·h

1.210 x 830 x 710 mm

1.050 x 530 x 550 mm

14,80 kg / 18,00 kg

24 L / 14 L / 1 kg

105 x 360 x 360 mm

2 kg

378 x 378 mm

84198190

7895707474703

#### FCR-N

220 V / 50-60 Hz / 1

8.000 W

8 kW·h

1.210 x 830 x 710 mm

1.050 x 530 x 550 mm

20,00 kg / 23,30 kg

24 L / 14 L / 1 kg

105 x 360 x 360 mm

2 kg

378 x 378 mm

84198190

7895707566255

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

Fritura por imersão com zona fria de óleo e salmoura para maior rendimento e durabilidade do óleo.

### FRP-24

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX, DE PISO



### FRP-24D

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX, DE PISO, DUPLA



### ATENDE AS MAIORES DEMANDAS

Com ampla área de fritura, alta potência, tanque com sistema de água e óleo. Disponível na versão de 2 cubas, é a escolha certa para atender maiores produções.

- 24 litros de óleo, 14 litros de água e 1 kg de sal grosso
- 1 ou 2 cubas independentes
- Cesto redondo de 35 cm
- Controle de temperatura por termostato e termostato de segurança
- Lâmpada indicadora da resistência
- Resistência blindada de aço inox
- Tanque e gabinete em aço inox



SITE



ÁGUA E ÓLEO



FRITADEIRA REATIVADA



FRITADEIRA REATIVADA



ÁGUA E ÓLEO



SITE

MODELO	FRP-24	FRP-24D	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 50-60 Hz / 1		
Potência nominal	8.000 W		
Consumo	8 kW·h		
Dimensões [AxLxP]	870 x 500 x 500 mm		
Dimensões da embalagem [AxLxP]	880 x 550 x 620 mm		
Peso líquido / bruto	20,00 kg / 23,30 kg		
Capacidade do tanque (óleo / água / sal)	24 L / 14 L / 1 kg		
Dimensões do cesto [AxLxP]	105 x 360 x 360 mm		
Carga máxima no cesto	2 kg		
Área de fritura [LxP]	378 x 378 mm		
Classificação fiscal [NCM]	84198190		
EAN-13	7895707544475		

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## FRITADEIRAS A GÁS ZONA FRIA

Fritura por imersão com zona fria de óleo e controle de temperatura, para alta produtividade.

### FG20 GLP / FG20 GN

FRITADEIRA A GÁS ZONA FRIA, 20 LITROS, INOX, GLP  
FRITADEIRA A GÁS ZONA FRIA, 20 LITROS, INOX, GN

#### A MAIS POTENTE DA LINHA

Toda em aço inox, seus 90.000 BTUs equivalem a uma fritadeira elétrica de 26.000 W, ou seja, potência de sobra para fritar congelados, carnes, empanados e frituras tradicionais com alta produtividade.

- 20 litros de óleo vegetal ou gordura hidrogenada
- Disponível para gás GLP (botijão) ou GN
- Cestos grandes com pegador revestido
- Controle de temperatura por termostato e termostato de segurança
- Válvula de gás milivolt
- Sistema de segurança que impede vazamento de gás
- Tubo de drenagem largo, com prolongador



**CESTO RETANGULAR:  
CESTO NIQUELADO DE  
ALTA RESISTÊNCIA.**

Incluso e disponível para reposição.

**FRITA 30 KG DE BATATA CONGELADA POR HORA**

**DISPENSA LIGAÇÃO EM REDE ELÉTRICA**



ZONA FRIA



VÍDEO



SITE

MODELO	FG20 GLP	FG20 GN	HD
Tipo de gás	GLP	GN	
Potência nominal	90.000 BTU/h	90.000 BTU/h	
Dimensões [AxLxP]	1.130 x 400 x 770 mm	1.130 x 400 x 770 mm	
Dimensões da Embalagem [AxLxP]	1.230 x 500 x 870 mm	1.230 x 500 x 870 mm	
Peso líquido / bruto	40,00 kg / 55,00 kg	40,00 kg / 55,00 kg	
Consumo máximo	2,1 kg/h	2,5 kg/h	
Pressão de trabalho	0,361 psi [0,025 kgf/cm <sup>2</sup> ]	0,180 psi [0,013 kgf/cm <sup>2</sup> ]	
Capacidade do tanque	20 L	20 L	
Dimensões do cesto [AxLxP]	140 x 160 x 320 mm	140 x 160 x 320 mm	
Carga máxima no cesto	1 kg [2x]	1 kg [2x]	
Área de fritura [LxP]	354 x 354 mm	354 x 354 mm	
Classificação fiscal (NCM)	84198190	84198190	
EAN-13	7895707637368	7895707654792	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## CHAPAS A GÁS

Chapas bifeteiras de alta performance para fritura por contato.

### CG24

CHAPA A GÁS COM GRATINADOR INOX



#### CHAPA DE AÇO CARBONO COM 19 MM DE ESPESSURA

Retém e distribui melhor o calor, fritando mais rápido em toda a superfície.

### CG36

CHAPA A GÁS COM GRATINADOR INOX



#### UMA CHAPA A ALTURA DO SEU CHAPEIRO

Pensada para hamburguerias gourmet e para os chefs de cozinha mais exigentes, entrega resultados incríveis devida a sua alta potência e robustez.

- Toda feita em aço inox
- Estrutura robusta e durável
- Chama piloto para acendimento rápido
- Gaveta coletora de gordura
- Exclusivo gratinador com grelha e bandeja de resíduos
- Acompanha kit de conversão para Gás Natural



SITE



CAVALETE INOX:  
PARA CHAPA, FOGÃO  
OU CHAR-BROILER.  
C24 / C36

Vendido separadamente.



SITE

MODELO	CG24	HD	CG36	HD
Tipo de gás	GLP ou GN		GLP ou GN	
Potência nominal	54.000 BTU/h		81.000 BTU/h	
Dimensões [AxLxP]	310 x 590 x 810 mm		310 x 880 x 810 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	580 x 660 x 920 mm		410 x 980 x 910 mm	
Peso líquido / bruto	60,00 kg / 75,00 kg		80,00 kg / 95,00 kg	
Consumo máximo [GLP]	1,73 kg/h		2,59 kg/h	
Consumo máximo [GN]	2,16 m <sup>3</sup> /h		3,24 m <sup>3</sup> /h	
Pressão de trabalho [GLP]	0,361 psi [0,025 kgf/cm <sup>2</sup> ]		0,361 psi [0,025 kgf/cm <sup>2</sup> ]	
Pressão de trabalho [GN]	0,180 psi [0,013 kgf/cm <sup>2</sup> ]		0,180 psi [0,013 kgf/cm <sup>2</sup> ]	
Área útil [LxP]	586 x 560 mm		876 x 560 mm	
Classificação fiscal [NCM]	84198190		84198190	
EAN-13	7895707637320		7895707637337	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

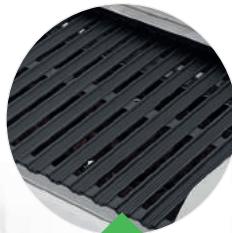


## CHAR BROILERS A GÁS

Preparam carnes assadas e grelhados em geral, com controle, alta potência e economia.

### CBG24

CHAR BROILER A GÁS INOX



#### EXCLUSIVA GRELHA DUPLA FUNÇÃO

Com um lado para grelhados tradicionais e o outro para alimentos delicados.

### CBG36

CHAR BROILER A GÁS INOX



#### A EVOLUÇÃO DA CHURRASQUEIRA

O Char Broiler é perfeito para assar carnes de todos os tipos, deixando aquela marquinha de grelhado inconfundível, com economia e sem a fumaça e as cinzas do carvão.

- Todo feito em aço inox
- Grelhas em ferro fundido
- Chama piloto para acendimento rápido
- Bandeja coletora de gordura
- Desmontável para limpeza
- Não precisa de pedra vulcânica
- Acompanha kit de conversão para Gás Natural



VÍDEO



CAVALETE INOX:  
PARA CHAPA, FOGÃO  
OU CHAR-BROILER.  
C24 / C36

Vendido separadamente.



SITE

MODELO	CBG24	HD	CBG36	HD
Tipo de gás	GLP ou GN		GLP ou GN	
Potência nominal	54.000 BTU/h		81.000 BTU/h	
Dimensões [AxLxP]	310 x 590 x 810 mm		310 x 880 x 810 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	510 x 680 x 930 mm		410 x 980 x 910 mm	
Peso líquido / bruto	60,00 kg / 75,00 kg		77,00 kg / 92,00 kg	
Consumo máximo [GLP]	1,73 kg/h		2,59 kg/h	
Consumo máximo [GN]	2,16 m <sup>3</sup> /h		3,24 m <sup>3</sup> /h	
Pressão de trabalho [GLP]	0,361 psi [0,025 kgf/cm <sup>2</sup> ]		0,361 psi [0,025 kgf/cm <sup>2</sup> ]	
Pressão de trabalho [GN]	0,180 psi [0,013 kgf/cm <sup>2</sup> ]		0,180 psi [0,013 kgf/cm <sup>2</sup> ]	
Área útil [LxP]	580 x 540 mm		870 x 540 mm	
Classificação fiscal [NCM]	84198190		84198190	
EAN-13	7895707637306		7895707637313	



## FOGÕES A GÁS

Fogões de alta performance para cozinhas profissionais.

### FOG24

FOGÃO DE BANCADA COM 4 QUEIMADORES INOX



### FOG36

FOGÃO DE BANCADA COM 6 QUEIMADORES INOX



**GRADES  
NIVELADAS QUE  
SUPORTAM ATÉ  
300 KG**

Facilitam  
arrastar painéis  
pesados.

#### VOCÊ NUNCA TEVE UM FOGÃO DESESSE

Perfeito para cozinhas comerciais, atende os chefs mais exigentes. Disponível nos modelos com 4 e 6 bocas, seus queimadores produzem 30.000 BTUs cada, entregando uma enorme potência calorífica, com baixo consumo de gás.

- Todo feito em aço inox
- Grades em ferro fundido
- Queimadores superpotentes em ferro fundido
- Grelhas de ferro fundido 30x30 cm
- Chama piloto para acendimento rápido
- Bandeja coletora de resíduos
- Desmontável para limpeza
- Acompanha kit de conversão para Gás Natural



VÍDEO



**CAVALETE INOX:  
PARA CHAPA, FOGÃO  
OU CHAR-BROILER.  
C24 / C36**

Vendido separadamente.



SITE



MODELO	FOG24	HD	FOG36	HD
Tipo de gás	GLP ou GN		GLP ou GN	
Potência nominal	120.000 BTU/h		180.000 BTU/h	
Dimensões [AxLxP]	310 x 590 x 810 mm		310 x 900 x 810 mm	
Dimensões da Embalagem [AxLxP]	500 x 670 x 900 mm		410 x 1.000 x 910 mm	
Peso líquido / bruto	58,00 kg / 73,00 kg		82,00 kg / 97,00 kg	
Consumo máximo [GLP]	1,44 kg/h		2,16 kg/h	
Consumo máximo [GN]	1,80 m <sup>3</sup> /h		2,70 m <sup>3</sup> /h	
Pressão de trabalho [GLP]	0,361 psi [0,025 kgf/cm <sup>2</sup> ]		0,361 psi [0,025 kgf/cm <sup>2</sup> ]	
Pressão de trabalho [GN]	0,180 psi [0,013 kgf/cm <sup>2</sup> ]		0,180 psi [0,013 kgf/cm <sup>2</sup> ]	
Número de bocas	4		6	
Dimensões da grelha	300 x 300 mm		300 x 300 mm	
Classificação fiscal [NCM]	84198190		84198190	
EAN-13	7895707637344		7895707637351	



## LIQUIDIFICADORES DE ALTA ROTAÇÃO DE 1,5 LITROS

Preparam sucos, drinks, vitaminas e shakes, tritaram e liquefazem com rapidez polpas congeladas e bebidas com gelo.

### LT1.5

LIQUIDIFICADOR INOX COPO PLÁSTICO, ALTA ROTAÇÃO, 1,5 LITROS



### LI1.5

LIQUIDIFICADOR INOX COPO INOX, ALTA ROTAÇÃO, 1,5 LITROS



SITE



SITE

### FEITO PARA DURAR

Construído para atender a demanda dos bares, restaurantes e lanchonetes mais movimentados, que precisam de um produto resistente.

- Copo de aço inox ou polipropileno
- Potência de 900 W
- Rotação de 18.000 rpm
- Eixo e acoplamento metálicos
- Copo desmontável para limpeza



SITE

### COPO COMPLETO PLÁSTICO LT1.5 COPÔ COMPLETO INOX LI1.5 COPÔ COMPLETO INOX LI2

Vendido separadamente.

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases
Potência nominal
Potência do motor
Consumo
Dimensões [AxLxP]
Dimensões da embalagem [AxLxP]
Peso líquido / bruto
Rotação
Volume máximo do copo
Classificação fiscal [NCM]
EAN-13

#### LT1.5

127 V / 50-60 Hz / 1
220 V / 50-60 Hz / 1
350 W
900 W
0,9 kW·h
390 x 190 x 190 mm
445 x 195 x 195 mm
1,90 kg / 2,25 kg
18.000 rpm
1,5 L
85094010
7895707474246
7895707474253

#### LI1.5

127 V / 50-60 Hz / 1
220 V / 50-60 Hz / 1
350 W
900 W
0,9 kW·h
405 x 210 x 190 mm
445 x 195 x 195 mm
1,92 kg / 2,27 kg
18.000 rpm
1,5 L
85094010
7895707474321
7895707474238



LIQUIDIFICADORES DE ALTA ROTAÇÃO DE 1,5 LITROS - SILENCIOSO

Com sistema exclusivo de redução de ruído, preparam sucos, drinks, vitaminas e shakes, trituram e liquefazem com rapidez polpas congeladas e bebidas com gelo.

LTS-1,5-N

LIQUIDIFICADOR INOX COPO PLÁSTICO, ALTA ROTAÇÃO, 1,5 LITROS - SILENCIOSO



## LIS-1,5-N

LIQUIDIFICADOR INOX COPO INOX, ALTA ROTAÇÃO,  
1,5 LITROS - SILENCIOSO



## VÍDEO



## SITE



Possui motor com tecnologia exclusiva de baixa emissão de ruídos. Ideal para quiosque de shopping e frente de bar.

- Copo de aço inox ou polipropileno
  - Eixo e acoplamento metálicos
  - Copo desmontável para limpeza
  - Potência de 0,5 CV



O único liquidificador silencioso que não precisa de uma proteção acústica externa.



## SITE

MODELO	LTS-1,5-N	LIS-1,5-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	150 W	150 W
Potência do motor	0,5 CV	0,5 CV
Consumo	0,15 kW·h	0,15 kW·h
Dimensões (AxLxP)	440 x 190 x 210 mm	440 x 200 x 210 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	290 x 225 x 350 mm	290 x 225 x 350 mm
Peso líquido / bruto	3,10 kg / 3,80 kg	3,30 kg / 4,10 kg
Volume máximo do copo	1,5 L	1,5 L
Classificação fiscal (NCM)	85094010	85094010
EAN-13	7895707474369 7895707474376	7895707474406 7895707474413



## LIQUIDIFICADORES DE ALTA ROTAÇÃO DE 2,0 LITROS

Preparam sucos, drinks, vitaminas e shakes, tritaram e liquefazem com rapidez polpas congeladas e bebidas com gelo.

### LI2

LIQUIDIFICADOR INOX COPO INOX, ALTA ROTAÇÃO, 2,0 LITROS



### TA2

LIQUIDIFICADOR INOX COPO INOX, ALTA ROTAÇÃO, 2,0 LITROS



#### FEITO PARA DURAR

Construído para atender a demanda dos bares, restaurantes e lanchonetes mais movimentados, que precisam de um produto resistente.



VÍDEO



SITE



- Potência de 900 W
- Rotação de 18.000 rpm
- Copo desmontável para limpeza

**COPÔ COMPLETO PLÁSTICO LT1.5**  
**COPÔ COMPLETO INOX LI1.5**  
**COPÔ COMPLETO INOX LI2**

Vendido separadamente.

#### O ORIGINAL

O liquidificador mais tradicional do mercado, possui copo de inox de 2 litros, com eixo e acoplamento metálicos, sendo mais rápido, potente e durável.



#### MAIS DE 25 ANOS DE HISTÓRIA

O primeiro liquidificador comercial de alta rotação do mercado brasileiro.



VÍDEO



SITE

- Potência de 1000 W
- Rotação de 22.000 rpm

#### COPÔ COMPLETO INOX TA2

Vendido separadamente.

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### LI2,0

127 V / 50-60 Hz / 1  
220 V / 50-60 Hz / 1

Potência nominal

350 W

Potência do motor

900 W

Consumo

0,35 kW·h

Dimensões [AxLxP]

420 x 200 x 190 mm

Dimensões da embalagem [AxLxP]

490 x 195 x 195 mm

Peso líquido / bruto

2,17 kg / 2,52 kg

Rotação

18.000 rpm

Volume máximo do copo

2 L

Classificação fiscal [NCM]

85094010

EAN-13

7895707474420  
7895707474437

#### TA2

127 V / 50-60 Hz / 1  
220 V / 50-60 Hz / 1

400 W

1.000 W

0,4 kW·h

450 x 215 x 205 mm

490 x 195 x 195 mm

2,50 kg / 2,84 kg

22.000 rpm

2 L

85094010

7895707474970  
7895707474987

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## LIQUIDIFICADOR DE ALTA ROTAÇÃO DE 2,0 LITROS

Preparam sucos, drinks, vitaminas e shakes, tritaram e liquefazem com rapidez polpas congeladas e bebidas com gelo.

### BM2

LIQUIDIFICADOR MAXI BLENDER, COPO TRITAN, ALTA ROTAÇÃO, COM VARIADOR DE VELOCIDADE, 2,0 LITROS



### BS2

LIQUIDIFICADOR SUPREME BLENDER, COPO TRITAN, ALTA ROTAÇÃO, COM FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS, 2,0 LITROS



### O LIQUIDIFICADOR MAIS FORTE E VERSÁTIL DO MERCADO

Quebre gelo em segundos. Crie sucos, smoothies e sorvetes. Moa grãos de café e castanhas. Prepare sopas, cremes e papinhas.

- Motor de 3 CV de potência
- Rotação de 38.000 rpm
- Exclusiva lâmina de 6 pontas
- Rolamentos blindados de aço inox
- Eixo e acoplamento metálicos

#### ALIMENTOS LÍQUIDOS OU SECOS

#### RECEITAS QUENTES OU GELADAS



SITE



- Variador de Velocidade

#### COPÔ COMPLETO SEM EMPURRADOR:

Incluso e vendido separadamente.



- 3 funções pré-programadas



SITE



#### COPÔ EM TRITAN™

Material inovador que une as melhores características do vidro e do plástico. É ultrarresistente, livre de Bisfenol A, não libera gosto nem cheiro e pode ser utilizado com alimentos quentes ou bebidas geladas.

MODELO	BM2 - MAXI BLENDER	BS2 - SUPREME BLENDER
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1	220-240 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	1.050 W	1.200 W
Potência do motor	2.238 W	2.238 W
Consumo	1,05 kW·h	1,2 kW·h
Dimensões [AxLxP]	505 x 205 x 230 mm	505 x 205 x 230 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	285 x 245 x 345 mm	285 x 245 x 345 mm
Peso líquido / bruto	4,15 kg / 5,15 kg	4,15 kg / 5,15 kg
Rotação	38.000 rpm	38.000 rpm
Volume máximo do copo	2 L	2 L
Classificação fiscal [NCM]	85094010	85094010
EAN-13	7895707653351	7895707649286
	7895707653368	7895707649309

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## LIQUIDIFICADORES DE ALTA ROTAÇÃO DE 4,0 LITROS

Preparam sucos, drinks, vitaminas e shakes, tritaram e liquefazem com rapidez polpas congeladas e bebidas com gelo.

### TA-04MB-N

LIQUIDIFICADOR INOX, ALTA ROTAÇÃO, COPO MONOBLOCO INOX



#### 4 LITROS E ALTA ROTAÇÃO

Perfeito para cantinas, hoteis, restaurantes e buffets. Produz grandes quantidades de sucos, molhos e temperos em pouco tempo. Entrega um resultado fino e homogêneo.

- Potência de 1.200 W
- Rotação de 22.000 rpm
- Tampa de borracha atóxica
- Eixo e acoplamento metálicos



**COPÔ MONOBLOCO INOX TA4**  
Incluso e vendido separadamente.



SITE

MODELO	TA-04MB-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	590 W
Potência do motor	1.200 W
Consumo	0,59 kW·h
Dimensões [AxLxP]	700 x 270 x 240 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	470 x 525 x 305 mm
Peso líquido / bruto	5,30 kg / 6,40 kg
Rotação	22.000 rpm
Volume máximo do copo	4 L
Classificação fiscal [NCM]	84386000
EAN-13	7895707474956 7895707474963

# POR QUE ESCOLHER UM LIQUIDIFICADOR COM COPO MONOBLOCO?

## O QUE É UM COPO MONOBLOCO?

Produzidos com tecnologia **exclusiva** de repuxo, a partir de uma peça única de **aço inox**, o copo monobloco é mais uma inovação **patenteada** Skymsen.

Criado para garantir uma combinação perfeita entre sua geometria e o movimento das lâminas, o **formato em "V"**, permite a formação de um grande **vórtice** que direciona o alimento para as lâminas, independente do volume, triturando de forma **homogênea**, garantindo o melhor resultado em **menores tempos** de preparo.

**Sem soldas** e sem frestas, possui cantos arredondados e por isso é de fácil **limpeza** e **higienização**, evitando o acúmulo de resíduos, uma das principais causas do **mau cheiro** e da proliferação de **microrganismos**.

Os copos monoblocos estão presentes em toda a linha de liquidificadores comerciais de 3 a 25 litros, e de alta rotação de 4 litros. Todos acompanham tampa de **borracha atóxica** com **dosador** que garante boa vedação e praticidade.



## SISTEMAS DE SEGURANÇA

Pensando tanto no desempenho quanto na segurança dos usuários, todos os nossos liquidificadores acima de 3 litros possuem obrigatoriamente um dos sistemas de segurança abaixo:



### ANTEPARO DO COPO

Proteção física desenvolvida e patenteada pela Skymsen, para impedir o acesso acidental à lâmina de corte.



### TAMPA MONITORADA

Sistema de monitoramento com sensor magnético, que desliga o motor automaticamente ao abrir a tampa. Possibilita acesso facilitado para limpeza e higienização.



# VANTAGENS



Resultado mais homogêneo



Preparos mais rápidos



Processa grandes ou pequenas quantidades



Não acumula resíduos



Fácil de higienizar



Não impregna cheiro nem gosto



Permite preparos quentes e gelados



Tampa com vedação e dosador



## LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

Também chamados de liquidificadores de baixa rotação, entregam maior torque e resistência para os preparamos mais pesados, como cremes, sopas e sorvetes.

### LC3

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### LC4

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### LC6

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### MELHOR CUSTO BENEFÍCIO

Ideal para molhos, maioneses, pastas, sopas e cremes. Possui inovador motor de baixo consumo de energia e alto torque para preparamos consistentes.

- Rotação de 4.500 rpm
- Disponível nos modelos de 3 a 10 litros
- Copos intercambiáveis
- Tampa de borracha atóxica com dosador



#### MODELO

#### LC3

#### LC4

#### LC6

Tensão elétrica / frequência / fases

127 V / 50-60 Hz / 1  
220 V / 50-60 Hz / 1

127 V / 50-60 Hz / 1  
220 V / 50-60 Hz / 1

127 V / 50-60 Hz / 1  
220 V / 50-60 Hz / 1

Potência nominal

500 W

500 W

500 W

Potência do motor

0,5 CV

0,5 CV

0,5 CV

Consumo

0,5 kW-h

0,5 kW-h

0,5 kW-h

Dimensões [AxLxP]

660 x 240 x 255 mm

660 x 290 x 280 mm

720 x 310 x 300 mm

Dimensões da embalagem [AxLxP]

425 x 525 x 300 mm

425 x 525 x 300 mm

470 x 525 x 300 mm

Peso líquido / bruto

4,50 kg / 5,40 kg

5,00 kg / 5,90 kg

5,25 kg / 6,15 kg

Rotação

4.500 rpm

4.500 rpm

4.500 rpm

Volume máximo do copo

3,6 L

4 L

6 L

Classificação fiscal (NCM)

84386000

84386000

84386000

EAN-13

7895707565463  
7895707565487

7895707565500  
7895707565524

7895707565548  
7895707565821

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

Também chamados de liquidificadores de baixa rotação, entregam maior torque e resistência para os preparos mais pesados, como cremes, sopas e sorvetes.

### LC8

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



### LC10

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



#### MELHOR CUSTO BENEFÍCIO

Ideal para molhos, maioneses, pastas, sopas e cremes. Possui inovador motor de baixo consumo de energia e alto torque para preparamos consistentes.

- Rotação de 4.500 rpm
- Disponível nos modelos de 3 a 10 litros
- Copos intercambiáveis
- Tampa de borracha atóxica com dosador



SITE



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### LC8

127 V / 50-60 Hz / 1  
220 V / 50-60 Hz / 1

Potência nominal

500 W

#### LC10

127 V / 50-60 Hz / 1  
220 V / 50-60 Hz / 1

Potência do motor

0,5 CV

500 W

Consumo

0,5 kW·h

0,5 CV

Dimensões [AxLxP]

720 x 310 x 300 mm

780 x 340 x 330 mm

Dimensões da embalagem [AxLxP]

470 x 525 x 300 mm

550 x 345 x 545 mm

Peso líquido / bruto

5,25 kg / 6,15 kg

5,50 kg / 6,80 kg

Rotação

4.500 rpm

4.500 rpm

Volume máximo do copo

6 L

10 L

Classificação fiscal [NCM]

84386000

84386000

EAN-13

7895707565548  
7895707565821

7895707565883  
7895707565906



## LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

Também chamados de liquidificadores de baixa rotação, entregam maior torque e resistência para os preparos mais pesados, como cremes, sopas, bolos e sorvetes.

### LS-03MB-N

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### LS-04MB-N

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### LS-06MB-N

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



#### MELHOR DESEMPENHO

Ideal para bolos, sopas, sorvetes e pastas. Seu tradicional motor de indução, entrega robustez, durabilidade e o alto torque, necessários para os preparos mais pesados.

- Rotação de 3.500 rpm
- Disponível nos modelos de 3 a 10 litros
- Copos intercambiáveis
- Tampa de borracha atóxica com dosador
- Eixo e acoplamento metálicos

#### IDEAL PARA PASTA DE AÇAÍ



SITE



SITE



SITE



VÍDEO

MODELO	LS-03MB-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	665 W
Potência do motor	0,5 CV
Consumo	0,67 kW·h
Dimensões (AxLxP)	660 x 240 x 255 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	425 x 300 x 525 mm
Peso líquido / bruto	9,60 kg / 10,60 kg
Rotação	3.500 rpm
Volume máximo do copo	3,6 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000
EAN-13	7895707551312 7895707551299

MODELO	LS-04MB-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	665 W
Potência do motor	0,5 CV
Consumo	0,67 kW·h
Dimensões (AxLxP)	660 x 290 x 280 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	420 x 510 x 300 mm
Peso líquido / bruto	9,30 kg / 10,30 kg
Rotação	3.500 rpm
Volume máximo do copo	4 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000
EAN-13	7895707479791 7895707479791

MODELO	LS-06MB-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	665 W
Potência do motor	0,5 CV
Consumo	0,67 kW·h
Dimensões (AxLxP)	720 x 310 x 300 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	460 x 520 x 300 mm
Peso líquido / bruto	9,50 kg / 10,50 kg
Rotação	3.500 rpm
Volume máximo do copo	6 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000
EAN-13	7895707479814 7895707479821

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

Também chamados de liquidificadores de baixa rotação, entregam maior torque e resistência para os preparamos mais pesados, como cremes, sopas, bolos e sorvetes.

### LS-08MB-N

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



### LS-10MB-N

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



#### MELHOR DESEMPENHO

Ideal para bolos, sopas, sorvetes e pastas.

Seu tradicional motor de indução entrega robustez, durabilidade e o alto torque necessários para os preparamos mais pesados.

- Rotação de 3.500 rpm
- Disponível nos modelos de 3 a 10 litros
- Copos intercambiáveis
- Tampa de borracha atóxica com dosador
- Eixo e acoplamento metálicos

**IDEAL PARA PASTA DE AÇAÍ**



SITE



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### LS-08MB-N

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

Potência nominal

665 W

Potência do motor

0,5 CV

Consumo

0,67 kW·h

Dimensões [AxLxP]

750 x 330 x 320 mm

Dimensões da embalagem [AxLxP]

520 x 530 x 320 mm

Peso líquido / bruto

9,60 kg / 10,80 kg

Rotação

3.500 rpm

Volume máximo do copo

8 L

Classificação fiscal [NCM]

84386000

EAN-13

7895707479838  
7895707479845

#### LS-10MB-N

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

665 W

0,5 CV

0,67 kW·h

780 x 340 x 330 mm

550 x 545 x 345 mm

10,80 kg / 12,00 kg

3.500 rpm

10 L

84386000

7895707479852  
7895707479869



## LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS COM TAMPA MONITORADA

Também chamados de liquidificadores de baixa rotação, entregam maior torque e resistência para os preços mais pesados, como cremes, bolos e sorvetes, com sensor de segurança.

### LS-04MB-HD

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX,  
HEAVY DUTY



### LS-08MB-HD

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX,  
HEAVY DUTY



### LS-10MB-HD

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX,  
HEAVY DUTY



## TECNOLOGIA A SEU FAVOR

A tradicional linha de liquidificadores LS, em sua versão com tampa monitorada por sensor magnético. Trazendo mais facilidade nos preços e na limpeza, sem abrir mão da segurança.

- Rotação de 3.500 rpm
- Disponível nos modelos de 4, 8 e 10 litros
- Tampa de borracha atóxica com dosador
- Eixo e acoplamento metálicos



SITE



SITE



SITE



Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	LS-04MB-HD	LS-08MB-HD	LS-10MB-HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	665 W	665 W	665 W
Potência do motor	0,5 CV	0,5 CV	0,5 CV
Consumo	0,67 kW·h	0,67 kW·h	0,67 kW·h
Dimensões (AxLxP)	660 x 290 x 280 mm	750 x 330 x 320 mm	780 x 340 x 330 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	705 x 340 x 330 mm	795 x 370 x 350 mm	825 x 380 x 360 mm
Peso líquido / bruto	10,50 kg / 11,50 kg	11,10 kg / 12,20 kg	11,30 kg / 12,50 kg
Rotação	3.500 rpm	3.500 rpm	3.500 rpm
Volume máximo do copo	4 L	8 L	10 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000	84386000	84386000
EAN-13	7895707560048 7895707560277	7895707560031 7895707560284	7895707560024 7895707560291



## LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS BASCULANTES

Liquidificadores de baixa rotação de grande capacidade, ideais para os preparamos mais pesados, como bolos e sorvetes, com movimento basculante do copo para facilitar a operação.

### LB15

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL, BASCULANTE,  
COPO MONOBLOCO INOX



SITE

### LB25

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL, BASCULANTE,  
COPO MONOBLOCO INOX



PATENTEADO



PATENTEADO



SITE

### PARA BOLOS E SORVETES

Com maior potência e sistema de vedação reforçado, realiza os preparamos mais pesados e em grandes quantidades.



SISTEMA  
DE DESPEJO  
BASCULANTE

- Motor de 1,5 CV de potência
- Rotação de 3.500 rpm
- Disponível nos modelos de 15 e 25 litros
- Tampa de borracha atóxica com dosador
- Cavalete de aço e design diferenciado
- Sistema de vedação dupla
- Eixo com rolamentos

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### LB15

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

Potência nominal

1.550 W

#### LB25

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

Potência do motor

1,5 CV

1.550 W

Consumo

1,55 kW·h

1,5 CV

Dimensões (AxLxP)

1.120 x 365 x 525 mm

1.175 x 390 x 525 mm

Dimensões da embalagem (AxLxP)

1.130 x 400 x 560 mm

1.190 x 420 x 560 mm

Peso líquido / bruto

21,00 kg / 23,00 kg

22,40 kg / 24,00 kg

Rotação

3.500 rpm

3.500 rpm

Volume máximo do copo

15 L

25 L

Classificação fiscal (NCM)

84386000

84386000

EAN-13

7895707534193  
7895707534186

7895707534155  
7895707526716



## LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS BASCULANTES COM CAVALETE DE INOX E TAMPA MONITORADA.

Liquidificadores de baixa rotação de grande capacidade, ideais para os preparos mais pesados, como bolos e sorvetes, com movimento basculante do copo para facilitar a operação, com sensor de segurança.

### LAR-15LMB-HD

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL, BASCULANTE, CAVALETE E COPO MONOBLOCO INOX, HEAVY DUTY



### LAR-25LMB-HD

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL, BASCULANTE, CAVALETE E COPO MONOBLOCO INOX, HEAVY DUTY



#### TECNOLOGIA A SEU FAVOR

Esta versão com tampa monitorada por sensor magnético, traz também sistema de vedação reforçado e cavalete todo em aço inox, para atender diferentes tipos de aplicações com primazia.

- Motor de 1,5 CV de potência
- Rotação de 3.500 rpm
- Disponível nos modelos de 19 e 25 litros
- Sistema de vedação dupla
- Eixo com rolamentos
- Tampa de borracha atóxica com dosador
- Cavalete reforçado de aço inox



SITE

#### SISTEMA DE DESPEJO BASCULANTE



SITE

MODELO	LAR-15LMB-HD	LAR-25LMB-HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	1.300 W	1.300 W
Potência do motor	1,5 CV	1,5 CV
Consumo	1,3 kW·h	1,3 kW·h
Dimensões [AxLxP]	1.080 x 350 x 525 mm	1.175 x 400 x 525 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	1.140 x 545 x 655 mm	1.250 x 545 x 655 mm
Peso líquido / bruto	24,50 kg / 36,50 kg	25,50 kg / 39,00 kg
Rotação	3.500 rpm	3.500 rpm
Volume máximo do copo	15 L	25 L
Classificação fiscal [NCM]	84386000	84386000
EAN-13	7895707552418 7895707552425	7895707560789 7895707560796

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## PROCESSADORES DE ALIMENTOS

Realizam diversos tipos de cortes de legumes, verduras e alimentos em geral auxiliando o preparo e porcionamento.

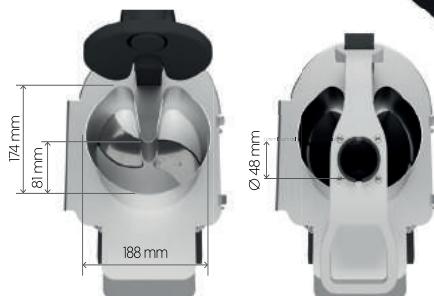
### PA-7

PROCESSADOR DE ALIMENTOS, COM 7 DISCOS DIÂMETRO 203 mm

#### MAIS PRODUTIVIDADE PARA O SEU NEGÓCIO

Diversos discos de corte para fatiar, ralar e fazer palitos em uma variedade de alimentos. Realize os preparos e os porcionamentos de forma muito mais rápida e eficiente

- Motor de 0,5 CV
- Bocal extr a largo
- Movimento único de alimentação
- Estrutura em inox e alumínio



VÍDEO



SITE

#### DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO.



7 DISCOS INCLUSOS E VENDIDOS SEPARADAMENTE.

CONFIRA A LINHA DE DISCOS OPCIONAIS PARA PROCESSADORES NAS PÁGINAS 55 E 56

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### PA-7

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

Potência nominal

600 W

Potência do motor

0,5 CV

Consumo

0,6 kW·h

Dimensões [AxLxP]

520 x 290 x 520 mm

Dimensões da Embalagem [AxLxP]

590 x 400 x 570 mm

Peso líquido / bruto

25,10 kg / 28,60 kg

Produção aproximada

250 kg/h

Rotação

438 rpm

Diâmetro do disco

203 mm

Classificação fiscal [NCM]

84386000

EAN-13

7895707582804

7895707575257



## PROCESSADORES DE ALIMENTOS

Realizam diversos tipos de cortes de legumes, verduras e alimentos em geral, auxiliando o preparo e porcionamento.

### PAIE-S-N

PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX, PARA DISCOS DIÂMETRO 203 mm



#### CORTE CUBOS E PALITOS

Além de todos os cortes tradicionais como fatiar e ralar, este processador conta com um sistema exclusivo de corte combinado, possibilitando cortes de cubos e palitos

- Motor 0,33 CV
- Estrutura em inox e alumínio

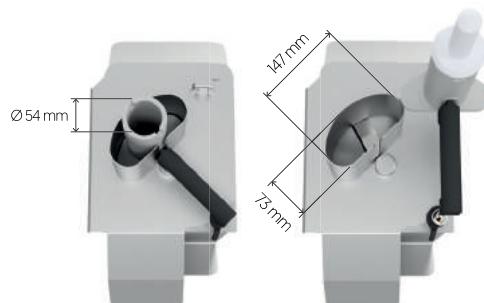
\*Não acompanha discos.



VÍDEO



SITE



TODAS AS 22 OPÇÕES DE CORTE ESTÃO DISPONÍVEIS NAS PÁGINAS 55 E 56

Discos vendidos separadamente.

#### CORTES COMBINADOS PAIE-S-N



Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### PAIE-S-N

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

#### HD

Potência nominal

600 W

Potência do motor

0,33 CV

Consumo

0,6 kW·h

Dimensões (AxLxP)

640 x 310 x 570 mm

Dimensões da embalagem (AxLxP)

690 x 410 x 665 mm

Peso líquido / bruto

21,00 kg / 31,00 kg

Produção aproximada

250 kg/h

Rotação

431 rpm

Diâmetro do disco

203 mm

Classificação fiscal (NCM)

84386000

EAN-13

7895707467804  
7895707468108



## PROCESSADORES DE ALIMENTOS

Realizam diversos tipos de cortes de legumes, verduras e alimentos em geral, auxiliando no pré-preparo e porcionamento.

### PAIE-N

PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX, PARA DISCOS DIÂMETRO 203 mm



#### CORTE CUBOS E PALITOS

Além de todos os cortes tradicionais como fatiar e ralar, este processador conta com um sistema exclusivo de corte combinado, possibilitando cortes de cubos e palitos.

- Motor de 0,5 CV
- Estrutura robusta em alumínio fundido
- Movimento único de alimentação

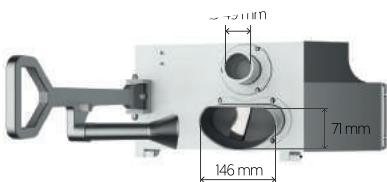
\*Não acompanha discos.



VÍDEO



SITE



**TODAS AS 22 OPÇÕES DE CORTE ESTÃO DISPONÍVEIS NÁS PÁGINAS 55 E 56**

Discos vendidos separadamente.

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases
Potência nominal
Potência do motor
Consumo
Dimensões [AxLxP]
Dimensões da embalagem [AxLxP]
Peso líquido / bruto
Produção aproximada
Rotação
Diâmetro do disco
Classificação fiscal [NCM]
EAN-13

#### PAIE-N

600 W
1 100 W
0,5 CV
1,1 kW-h
580 x 280 x 630 mm
595 x 330 x 710 mm
25,00 kg / 28,00 kg
250 kg/h
466 rpm
203 mm
84386000
7895707467781
7895707465558

#### HD



### TABELA DE APLICAÇÃO

▲ PA-7    ● PAIE-S-N    ■ PAIE-N

Confira abaixo os discos disponíveis para os processadores. Fique atento aos discos compatíveis com o seu modelo de processador.



### DISCO FATIADOR

Fatias de diversas espessuras para cenoura, batata, aipim, pepino, tomate, calabresa, banana, laranja, cebola, repolho, couve e muito mais.



**E1**  
1 mm



**E1,5**  
1,5 mm



**E3**  
3 mm



**E5**  
5 mm



**E10**  
10 mm



**E10-S**  
10 mm



### DISCO FATIADOR DENTADO

Fatias de alimentos mais delicados como tomate, couve e calabresa.



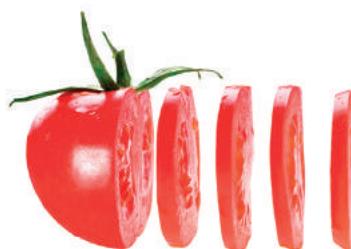
**EH3**  
3 mm



**EH7**  
7 mm



**EH7-S**  
7 mm



### DISCO FATIADOR ONDULADO

Perfeito para saladas, chips e nacks.



**W2**  
2 mm



**W3**  
3 mm



**W4**  
4 mm





## DISCOS PARA PROCESSADORES

### DISCO RALADOR FINO

Para queijos duros, coco e chocolate resfriado.



### DISCO RALADOR

Ralado médio e grosso para queijos, presuntos e legumes em geral.



**Z3**  
3 mm



**Z5**  
5 mm



**Z8**  
8 mm



### DISCO JULIENNE

Corte em palitos curvos de perfil quadrado, para legumes, saladas, refogados, sopas e batata frita.



**H2,5**  
2,5 mm



**H3**  
3 mm



**H7**  
7 mm



### GRADE CUBO

Corte de cubos para frutas e legumes como cenoura, batata, abóbora, chuchu, mamão, melão e outros.



**GC8**  
8 mm



**GC12**  
12 mm



**GC16**  
16 mm



**GC8-S**  
8 mm



**GC12-S**  
12 mm



**GC16-S**  
16 mm



Combinado com disco E-10

Combinado com disco E-10S

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

### GRADE PALITO

Corte de batata frita tradicional em palitos.



**GP**  
10 mm



**GP-S**  
10 mm



Combinado com disco E-10

Combinado com disco E-10S



## PROCESSADORES DE ALIMENTOS

Realizam diversos tipos de cortes de legumes, verduras e alimentos em geral, auxiliando no preparo e porcionamento.

### PA-14-N

PROCESSADOR DE ALIMENTOS, COM 6 DISCOS DIÂMETRO 429 mm



#### O MAIOR DA FAMÍLIA

Processando até 400 kg de alimento por hora, possui o maior bocal de alimentação da categoria e estrutura robusta. Ideal para centros de processamento de queijos e fornecedores de alimentos preparados.

- Motor de 1 CV
- Bocal diâmetro de 160 mm
- Balde de inox de 10 litros
- Balde com sensor magnético para segurança



SITE

#### DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

##### 141-E1,5

FATIADOR  
1,5 mm



##### 141-E3

FATIADOR  
3 mm



##### 141-V

RALADOR FINO



##### 141-Z3

RALADOR  
3 mm



##### 141-Z5

RALADOR  
5 mm



##### 141-Z8

RALADOR  
8 mm



6 DISCOS INCLUSOS E VENDIDOS SEPARADAMENTE.

#### MODELO

#### PA-14-N

#### HD

Tensão elétrica / frequência / fases

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

Potência nominal

1.047 W

Potência do motor

1 CV

Consumo

1,05 kW·h

Dimensões [AxLxP]

775 x 710 x 520 mm

Dimensões da embalagem [AxLxP]

960 x 695 x 825 mm

Peso líquido / bruto

71,50 kg / 99,00 kg

Produção aproximada

250 kg/h

Rotação

510 rpm

Diâmetro do disco

429 mm

Classificação fiscal [NCM]

84386000

EAN-13

7895707471016  
7895707471009

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## RALADORES

Velocidade e produtividade para ralar queijos, coco e legumes.

### RQC

RALADOR DE QUEIJO E COCO, COM 3 DISCOS



#### PRODUTIVIDADE, SEM ESFORÇO

Procione em poucos segundos alimentos, como queijos, embutidos, legumes, coco e chocolates.

- Motor de 0,5 CV com acionamento direto
- Produz mais em menos tempo
- Operação fácil e segura
- Troca fácil dos discos
- Feito em alumínio fundido e aço inox



SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Potência do motor

Consumo

Dimensões (AxLxP)

Dimensões da embalagem (AxLxP)

Peso líquido / bruto

Produção aproximada

Rotação

Diâmetro do disco

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

#### RQC

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

368 W

0,5 CV

0,37 kW·h

420 x 200 x 570 mm

470 x 290 x 600 mm

15,50 kg / 17,00 kg

85 kg/h

1750 rpm

138 mm

84386000

7895707673779

7895707662278



## TRITURADORES

Trituram gelo e polpas de frutas congeladas para balcões expositores de sobremesas, sorvetes e drinks.

### TG

TRITURADOR DE GELO



#### RASPADINHAS DE GELO E POLPA

Crie drinks supergelados, raspadinhas e conserve alimentos em balcões expositores para peixes e frutos do mar.

- Motor de 0,5 CV com acionamento direto
- Produz mais em menos tempo
- Operação fácil e segura
- Feito em alumínio fundido e aço inox



VÍDEO



#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### TG

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

Potência nominal

368 W

Potência do motor

0,5 CV

Consumo

0,37 kW·h

Dimensões [AxLxP]

420 x 200 x 570 mm

Dimensões da embalagem [AxLxP]

470 x 290 x 600 mm

Peso líquido / bruto

15,50 kg / 17,00 kg

Produção aproximada

50 kg/h

Rotação

1750 rpm

Diâmetro do disco

138 mm

Classificação fiscal [NCM]

84388090

EAN-13

7895707684799  
7895707684805



## FATIADORES

Fatias na espessura ideal para chips e snacks fritos ou desidratados.

### FBC

FATIADOR DE BANANA CHIPS



#### PADRONIZAÇÃO E VELOCIDADE

Fatie bananas, pepinos e cenouras com precisão e agilidade, para saladas, sunomonos, desidratar ou fritar.

- Fatias redondas ou diagonais
- Motor de 0,5 CV com acionamento direto
- Produz mais em menos tempo
- Operação fácil e segura
- Feito em alumínio fundido e aço inox



VÍDEO



DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

#### DISCO FATIADOR

Ideal para desidratar ou para fritar



MODELO
Tensão elétrica / frequência / fases
Potência nominal
Potência do motor
Consumo
Dimensões (AxLxP)
Dimensões da embalagem (AxLxP)
Peso líquido / bruto
Produção aproximada
Rotação
Diâmetro do disco
Classificação fiscal (NCM)
EAN-13

FBC
127 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1
368 W
0,5 CV
0,37 kW·h
400 x 200 x 435 mm
470 x 290 x 600 mm
14,50 kg / 16,00 kg
85 kg/h
1.750 rpm
138 mm
84386000
7895707684812
7895707684829



## ABRIDORAS DE MASSAS

ideal para abrir massas de pizza, esfirra, pão sírio e afins. Diversos diâmetros e espessuras.

### AMP-400

ABRIDORA DE MASSA DE PIZZA



### AMP-500

ABRIDORA DE MASSA DE PIZZA



#### REVOLUCIONANDO A MANEIRA DE ABRIR PIZZAS

O único sistema de abertura, que mantém o ar dentro da massa, sem matar a borda podendo fazer também a borda falsa. Maior produtividade e praticidade para sua pizzaria.

- Fácil operação
- Ottimiza a produção
- Padroniza a espessura da pizza
- Mantém o ar dentro da massa
- Acompanha 3 bandejas para abertura de bordas falsas em diversos diâmetros.

ABRE A PIZZA EM  
ATE 10 SEGUNDOS



VENCEDOR DO PRÊMIO  
HOST 2017  
SMART  
LABEL



\*PATENTE  
REQUERIDA



VÍDEO



SITE



Até Ø 40 cm



Até Ø 50 cm



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### AMP-400

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

#### HD

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

Potência nominal

400 W

400 W

Potência do motor

0,5 CV

0,5 CV

Consumo

0,4 kW·h

0,4 kW·h

Dimensões (AxLxP)

760 x 705 x 590 mm

835 x 780 x 650 mm

Dimensões da embalagem (AxLxP)

950 x 800 x 710 mm

1.020 x 880 x 800 mm

Peso líquido / bruto

68,30 kg / 89,50 kg

100,00 kg / 132,00 kg

Tamanho máximo de abertura

40 cm

51 cm

Classificação fiscal (NCM)

84381000

84381000

EAN-13

7895707480636  
7895707480643

7895707613805  
7895707613812

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## BANDEJAS AMP

MODELOS DE BANDEJAS	
INCLUSO	<b>4BL</b> AMP-400
INCLUSO	<b>4BB25/35</b> AMP-400
INCLUSO	<b>4BB30/40</b> AMP-400
OPCIONAL	<b>5BLB37</b> AMP-500
INCLUSO	<b>5BLB40</b> AMP-500
INCLUSO	<b>5BB30/45</b> AMP-500
INCLUSO	<b>5BB35/50</b> AMP-500



### BANDEJAS COM BORDA FALSA

As bandejas com borda falsa, ajudam a deixar a borda da pizza mais alta, com a aparência tradicional, impedindo que o recheio da pizza vaze durante o assamento.

MÁQUINA	LADO A	LADO B	MODELO
AMP-400	LISA	LISA	4BL
	BORDA 25 cm	BORDA 35 cm	4BB25/35
	BORDA 30 cm	BORDA 40 cm	4BB30/40
	LISA	BORDA 37 cm	5BLB37*
AMP-500	LISA	BORDA 40 cm	5BLB40
	BORDA 30 cm	BORDA 45 cm	5BB30/45
	BORDA 35 cm	BORDA 50 cm	5BB35/50

\*Vendida separadamente.

MODELOS DE BANDEJAS	
OPCIONAL	<b>4BBN25/35</b> AMP-400
OPCIONAL	<b>4BBN30/40</b> AMP-400
OPCIONAL	<b>5BLBN40</b> AMP-500
OPCIONAL	<b>5BBN30/45</b> AMP-500
OPCIONAL	<b>5BBN35/50</b> AMP-500



### BANDEJAS COM BORDA ESTILO NAPOLITANA

As bandejas para borda estilo napolitana trazem as características da famosa pizza de Nápoles, com bordas mais altas e mais largas.

MÁQUINA	LADO A	LADO B	MODELO
AMP-400	NAPOLITANA 25 cm	NAPOLITANA 35 cm	4BBN25/35*
	NAPOLITANA 30 cm	NAPOLITANA 40 cm	4BBN30/40*
	LISA	NAPOLITANA 40 cm	5BLBN40*
AMP-500	NAPOLITANA 30 cm	NAPOLITANA 45 cm	5BBN30/45*
	NAPOLITANA 35 cm	NAPOLITANA 50 cm	5BBN35/50*

\*Vendida separadamente.

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## FORNOS DE LASTRO

Fornos de alta capacidade de cocção desenvolvidos especialmente para pizzarias.

### FLP-400A

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA, ANALÓGICO



### FLP-400D

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA, DIGITAL



- Painel de controle Analógico
- Temperatura máxima 400 °C

- Painel de controle Digital
- Temperatura máxima 450 °C

#### COMPACTO E PORTÁTIL COM QUALIDADE PROFISSIONAL

Possuem pedra de lastro refratário, que retém a temperatura e mantém as características da pizza feita no forno a lenha, com muito mais controle, conforto e economia.



SITE

- Lastro refratário de cordierita
- Econômico e sustentável
- Empilhável em até 3 unidades
- Atinge altas temperaturas
- Perfeito para pizzarias, padarias e eventos



Acompanha escova para limpeza da pedra de lastro



SITE

#### CONTROLE INDEPENDENTE DE TEMPERATURA

O controle das resistências da pedra e do gratinador permite ajustar o forno à sua receita de pizza.

#### MODELO

#### FLP-400D

#### HD

#### FLP-400A

#### HD

Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1	220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	3.300 W	3.300 W
Consumo	1,7 kW·h	1,7 kW·h
Dimensões (AxLxP)	310 x 700 x 710 mm	310 x 700 x 710 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	375 x 785 x 780 mm	375 x 785 x 780 mm
Peso líquido / bruto	38,00 kg / 41,00 kg	38,00 kg / 41,00 kg
Dimensões internas (AxLxP)	150 x 420 x 400 mm	150 x 420 x 400 mm
Temperatura	0-450 °C	0-400 °C
Tempo médio de assamento (massa crua)	2-3 min	2-3 min
Tamanho máximo da pizza	Ø40 cm	Ø40 cm
Classificação fiscal (NCM)	85141010	85141010
EAN-13	7895707661790	7895707666832

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



**SORVETERIA**

Na linha Sorveteria, apresentamos Batedores de Milkshake. Compactos e de simples manuseio, oferecem muito mais praticidade no dia a dia dos estabelecimentos, preparando rapidamente Milkshakes muito mais cremosos.



## BATEDORES DE MILKSHAKE

Emulsionam sorvete e leite para o preparo de shakes e bebidas geladas.

### BMS-N

BATEDOR DE MILKSHAKE, COPO INOX, 1 HASTE



### BMS-3-N

BATEDOR DE MILKSHAKE, COPO INOX, 3 HASTES



#### BATE DIRETO NO COPO

Podem ser usados os mais diversos tipos de copos, batendo diretamente no copo que será servido.

#### EXPANDA AS POSSIBILIDADES

Possui hélice especial desenvolvida para preparar milkshakes e cafés gelados com agilidade, deixando as bebidas mais cremosas.

- Design diferenciado
- Exclusivo copo em aço inox
- Alta potência



**3 MOTORES INDEPENDENTES**



VÍDEO



SITE



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### BMS-N

127 V / 50-60 Hz / 1  
220 V / 50-60 Hz / 1

Potência nominal

200 W

Potência do motor

500 W

Consumo

0,2 kW·h

Dimensões [AxLxP]

470 x 210 x 150 mm

Dimensões da embalagem [AxLxP]

510 x 240 x 225 mm

Peso líquido / bruto

3,80 kg / 4,20 kg

Rotação

15.000 rpm

Volume máximo do copo

0,8 L

Classificação fiscal [NCM]

84342090

EAN-13

7895707449527  
7895707440739

#### BMS-3-N

127 V / 50-60 Hz / 1  
220 V / 50-60 Hz / 1

200 W [3x]

500 W [3x]

0,2 kW·h [3x]

470 x 460 x 260 mm

535 x 525 x 320 mm

9,30 kg / 10,30 kg

15.000 rpm

0,8 L [3x]

84342090

7895707451995  
7895707452008

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



PADARIA

A linha Padaria apresenta uma gama de soluções para panificação e confeiteiras de todos os portes. São batedeiras planetárias de diversas cores, moinhos de pão, fornos turbo elétricos de convecção e acessórios, que trazem mais praticidade, eficiência e sabor.



## BATEDEIRAS PLANETÁRIAS

Batem massas de bolo, coberturas, chantili e afins

### BPS-05-N

BATEDEIRA PLANETÁRIA BRANCA, 5 LITROS

#### UMA BATEDEIRA PROFISSIONAL

Com design tradicional, construção robusta e alta durabilidade, a batedeira Skymsen é a preferida das confeitarias e restaurantes.

- Estrutura em alumínio fundido
- Engrenagens metálicas de maior durabilidade
- Variador de velocidade com ajuste fino
- Bojo inox de 5 litros com alça
- Disponível em 6 cores

#### SILENCIOSA



Acompanha 3 batedores



\*Disponível apenas para as cores branca e vermelha.

#### VELOCIDADE PERFEITA

Velocidade máxima ideal para bater cremes como chantilly, glacê e marshmallow.



VÍDEO



SITE



#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases
Potência nominal
Potência do motor
Consumo
Dimensões [AxLxP]
Dimensões da embalagem [AxLxP]
Peso líquido / bruto
Volume do bojo
Classificação fiscal [NCM]

#### BPS-05-N

127-220 V / 50-60 Hz / 1
250 W
500 W
0,25 kW-h
420 x 240 x 380 mm
470 x 290 x 440 mm
12,50 kg / 13,30 kg
5 L
84381000
7895707474895 [Branca]
7895707640634 [Vermelha]
7895707643680 [Preta]
7895707643697 [Laranja]
7895707643703 [Rosa]
7895707643710 [Azul]

EAN-13



## MOINHOS DE PÃES

Transformam pão torrado em farinha de rosca.

### MPAL

MOINHO DE PÃO INOX

#### FÁCIL, RÁPIDO E SEGURO

Perfeito para padarias e supermercados, tritura rapidamente e é a opção mais segura do mercado.

- Lâmina de trituração de 6 pontas
- Alça para facilitar a retirada do capo
- Feito em aço inox e alumínio fundido
- Sistema de proteção para as mãos



#### ÚNICO COM COPO REMOVÍVEL PARA LIMPEZA

Sistema exclusivo que permite a fácil remoção do copo para limpeza completa.



SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### MPAL

127 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

Potência nominal

600 W

Potência do motor

0,5 CV

Consumo

0,6 kW·h

Dimensões [AxLxP]

760 x 310 x 315 mm

Dimensões da embalagem [AxLxP]

850 x 350 x 350 mm

Peso líquido / bruto

13,50 kg / 15,00 kg

Classificação fiscal (NCM)

84381000

EAN-13

7895707522107  
7895707534247

#### HD



## FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVEÇÃO COM 4 ASSADEIRAS 35 x 35 cm

Assamento rápido e uniforme para padarias, confeitarias e lojas de conveniência.

### MAXICONV SV

FORNO TURBO ELÉTRICO COMPACTO, SEM VAPOR COM 4 ASSADEIRAS



### MAXICONV VP

FORNO TURBO ELÉTRICO COMPACTO, COM VAPOR COM 4 ASSADEIRAS



#### MINI POR FORA, MAXI POR DENTRO

Possibilita cocção rápida e homogênea, graças ao seu sistema de turbina que distribui o calor por igual, por todo o forno. É perfeito para pães, esfirras, calzones, bolinhos de carne, bolos, croissants, macarons e muito mais.

- Painel digital com temporizador sonoro
- Todo em aço inox
- Botão para desligamento da turbina
- Empilhável em até 2 unidades
- Versões com e sem vapor



#### COCÇÃO UNIFORME

Seu revestimento de fibra cerâmica e sua porta de vidro duplo temperado, garantem um isolamento de alta performance, que entrega melhor cocção e economia de energia.



Rack removível para limpeza



Acompanha 4 assadeiras de alumínio perfuradas 35 x 35 cm



SITE

#### MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

#### MAXICONV SV

#### HD

#### MAXICONV VP

#### HD

Potência nominal

220 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

Consumo

3.000 W

3.000 W

Dimensões [AxLxP]

0,75 kW·h

0,75 kW·h

Dimensões da embalagem [AxLxP]

440 x 600 x 710 mm

440 x 600 x 710 mm

Peso líquido / bruto

505 x 680 x 790 mm

505 x 680 x 790 mm

Temperatura

29,00 kg / 32,00 kg

29,00 kg / 32,00 kg

Pães por ciclo [50g]

0-210 °C

0-210 °C

Altura entre assadeiras

48

48

Classificação fiscal [NCM]

75 mm

75 mm

EAN-13

85141010

85141010

7895707663985

7895707661806

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVEÇÃO PARA 4 ASSADEIRAS 40 x 60 cm

Assamento rápido e uniforme para padarias.

### DISCOVERY 4

FORNO TURBO ELÉTRICO PARA 4 ASSADEIRAS



SITE

### DISCOVERY 4C

FORNO TURBO ELÉTRICO PARA 4 ASSADEIRAS,  
COM CAVALETE



CAVALETE



SITE

### POTÊNCIA, QUALIDADE E ECONOMIA

Possibilita cocção rápida e homogênea, graças ao seu sistema de turbina que distribui o calor por igual, por todo o forno. É perfeito para pães, esfirras, calzones, bolinhos de carne, bolos, croissants, macarons e muito mais.

#### ATÉ 100 PÃES POR FORNADA

- Painel de fácil operação
- Todo em aço inox
- Cocção uniforme
- Botão para desligamento da turbina
- Rodízios para fácil locomoção



Elevado nível de economia de energia devido a seu excelente isolamento térmico e exclusivo sistema de controle de temperatura.

MODELO	DISCOVERY 4	HD	DISCOVERY 4C	HD	DISCOVERY 4E	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3		220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3		220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	
Potência nominal	7.000 W		7.000 W		8.000 W	
Potência do motor	0,5 CV		0,5 CV		0,5 CV	
Consumo	1,44 kW·h		1,44 kW·h		1,44 kW·h + 0,3 kW·h	
Dimensões (AxLxP)	750 x 1.030 x 980 mm		1.650 x 1.030 x 980 mm		1.700 x 1.030 x 980 mm	
Dimensões da embalagem (AxLxP)	990 x 1.390 x 1.390 mm		1.910 x 1.390 x 1.390 mm		1.910 x 1.390 x 1.390 mm	
Peso líquido / bruto	110,00 kg / 150,00 kg		130,00 kg / 238,00 kg		160,00 kg / 268,00 kg	
Temperatura	230 °C		230 °C		230 °C	
Pães por ciclo [50g]	100		100		100	
Altura entre assadeiras	90 mm		90 mm		90 mm	
Classificação fiscal (NCM)	85141010		85141010		85141010	
EAN-13	7895707590571 7895707585041		7895707590588 7895707590595		7895707590496 7895707590601	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVEÇÃO PARA 4 ASSADEIRAS 40 x 60 cm

Assamento rápido e uniforme para padarias.

### DISCOVERY 4E

FORNO TURBO ELÉTRICO PARA 4 ASSADEIRAS, COM ESTUFA



ACESSÓRIOS	DESCRIÇÃO
ALR-60x40	*Assadeira Lisa de Alumínio, com Revestimento de Silicone, 40 x 60 cm
AOR-60x40	*Assadeira Ondulada de Alumínio, perfurada, com Revestimento de Silicone, 40 x 60 cm
EF-8	Estufa para Pães para 8 Assadeiras
MG-16	Magazine Aberto para 16 Assadeiras
CFE	Coifa com Exaustor

\*Vendidos separadamente



SITE



Elevado nível de economia de energia devido a seu excelente isolamento térmico e exclusivo sistema de controle de temperatura.



COIFA



Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.



## FORNOS TURBO ELÉTRICOS DE CONVEÇÃO

Assamento rápido e uniforme para padarias.

### DISCOVERY 10

FORNO TURBO ELÉTRICO PARA 10 ASSADEIRAS



#### POTÊNCIA, QUALIDADE E ECONOMIA

A solução para sua padaria, trazendo alta produção, conforto e economia de energia.

ATÉ 300  
PÃES POR  
FORNADA

- Painel de fácil operação
- Todo em aço inox
- Cocção uniforme
- Botão para desligamento da turbina
- Rodízios para fácil locomoção



ASSADEIRA LISA DE ALUMÍNIO, COM REVESTIMENTO DE SILICONE, 60x70 CM  
VENDIDO SEPARADAMENTE



ASSADEIRA ONDULADA DE ALUMÍNIO, PERFORADA, COM REVESTIMENTO DE SILICONE, 60x70 CM  
VENDIDO SEPARADAMENTE



Elevado nível de economia de energia devido a seu excelente isolamento térmico e exclusivo sistema de controle de temperatura.



SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	DISCOVERY 10	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	
Potência nominal	20.000 W	
Potência do motor	0,75 CV	
Consumo	9,4 kW·h	
Dimensões (AxLxP)	1.900 x 1.070 x 1.490 mm	
Dimensões da embalagem (AxLxP)	2.030 x 1.310 x 1.730 mm	
Peso líquido / bruto	250,00 kg / 280,00 kg	
Temperatura	230 °C	
Pães por ciclo (50g)	300	
Altura entre assadeiras	110 mm	
Classificação fiscal (NCM)	85141010	
EAN-13	7895707585034 7895707590526	

# ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

A SKYMSHEN possui uma rede com cerca de 600 Assistências Técnicas Autorizadas - ATA, devidamente capacitadas e com cobertura em todo Brasil.



ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA



Para localizar a Autorizada mais  
próxima de você, acesse:  
[www.skymsen.com](http://www.skymsen.com)

**Skymsen®**

Se é Skymsen, pode confiar.



**Se é Skymsen, pode confiar.**

**Metalúrgica Skymsen Ltda.**

Rodovia Ivo Silveira 9525  
Volta Grande  
88355-202 Brusque/SC

[www.skymsen.com](http://www.skymsen.com)



Acesse o QR Code e conheça  
mais os Produtos Skymsen

