



CATÁLOGO DE PRODUTOS
PRODUCT CATALOGUE

2016

Junex

Uma marca Portuguesa, uma marca de confiança.



EMPRESA COMPANY

A Manuel J. Monteiro (MJM) foi fundada em 1932 e desde então dedica-se à comercialização de equipamentos para a indústria hoteleira. A MJM faz parte de um grupo de empresas, nas quais se englobam as associadas, Monteiro Electro Fabril e Junis.

A Monteiro Electro Fabril dedica-se em exclusivo ao fabrico de equipamentos para indústria hoteleira.

A Junis é a empresa que se dedica à prestação de serviços Pós-venda, Assistência Técnica, instalação e Montagens.

Desde 1955 a Junex oferece soluções profissionais.

FABRICADO EM PORTUGAL MADE IN PORTUGAL

Os produtos comercializados pela MJM são concebidos para satisfazer as necessidades dos nossos clientes, desde o pequeno restaurante até ao de maior dimensão.

Os equipamentos fabricados nas instalações da Monteiro Electro Fabril em Lisboa, Portugal, com a marca Junex, cumprem com os requisitos essenciais, estabelecidos nas Directivas relativas aos aparelhos a gás.

Os equipamentos são comercializados com a marca Junex, reconhecida na indústria hoteleira, pela sua qualidade, resistência, fiabilidade e higiene.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA TECHNICAL ASSISTANCE

Todos os produtos comercializados pela nossa empresa beneficiam de garantia legal em vigor e são o resultado do nosso compromisso para satisfazermos as exigências dos consumidores.

Estamos convictos que certamente irá encontrar o modelo adequado às suas necessidades e garantimos um correcto funcionamento e total segurança em todos os produtos.

Não obstante disponibilizamos o nosso serviço de assistência técnica, com a colaboração da nossa associada Junis – Serviços de assistência técnica e montagens, Lda. e uma rede de mais de 100 concessionários, asseguramos o serviço pós venda/ assistência técnica a todos os produtos comercializados em Portugal continental e Ilhas.

MARCAS REPRESENTADAS BRANDS

A MJM dispõe de marca própria com elevada notoriedade, a Junex, com fabrico de produtos maioritariamente em Portugal. A marca Junex está presente no mercado português desde 1955 e é fortemente reconhecida no mercado nacional.

A Junex orgulha-se de apresentar equipamentos com excelente relação qualidade/ preço, acompanhando, sempre, as últimas tendências do mercado.

A tradição aliada a um verdadeiro conhecimento da tecnologia e design faz com que a Junex fortaleça a confiança que detém junto dos distribuidores e consumidores, continuando a ser uma marca de referência no mercado.

Para além da marca própria Junex, a MJM representa as marcas Dito Sama, Stiebel Eltron, Gisowatt, e Kisag, referências nas suas áreas.

ÍNDICE

CONFEÇÃO / COOKING

» Linha 550 / 500 Range	4
» Linha 700N / 700N Range	9
» Linha 900 / 900 Range	16
» Linha 900C / 900C Range	21

CONFEÇÃO BANCADA / COOKING TOP

» Fritadeiras / Fryers	26
» Vitrogrill / Vitrogrill	30
» Frytops / Frytops	33
» Fogareiros rústicos / Gas stoves	36
» Torradeiras / Toasters	39
» Salamandras / Salamanders	42

FRIO & CONGELAÇÃO / REFRIGERATION

» Expositores horizontais / Horizontal displays	45
» Arcas de congelação / Freezers	65
» Arrefecedores de garrafas / Bottle cooler	78
» Conservadores e congeladores / Up right cooler	82
» Expositores murais / Plug it Multidesks	94
» Máquinas de gelo / Ice machines	85

LAVAGEM / WASHING

» Máquinas Lavar Louça / Dishwashing	100
» Tanques de limpeza / Washing tanks	103

AMBIENTE / ENVIRONMENT

» Lava-mãos / Wash stands	106
» Secadores de mãos / Hand dryers	109
» Esterilizadores de facas / Knife sterilizer	112
» Electro-caçadores / Electric insect killer	115
» Desumidificadores / Dehumidifiers	119
» Aspiradores Industriais / Vacuum Cleaners	122

DISTRIBUIÇÃO / DISTRIBUTION

» Carros de transporte / Trolleys	125
» Baldes com pedal / Buckets	126

UTENSÍLIOS DE COZINHA / KITCHEN UTENSILS

» Máquina de Croquetes / Food press	127
» Trituradores portáteis / Stick blenders	129

CONFEÇÃO LINHA 550

COOKING 550 RANGE

JuneX



6200 B

CE



6200 B/1



6300 B/1



6201N/1



6200/1



6301 R/1



6300/1



FT 6100



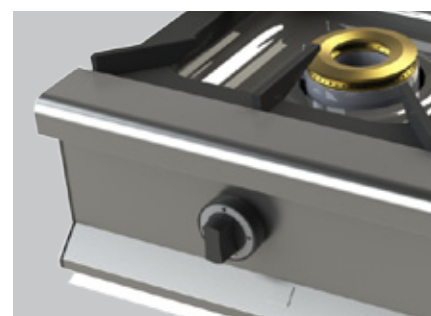
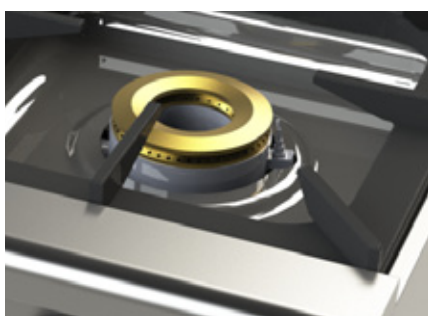
FE 6001


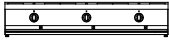
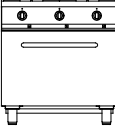
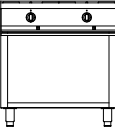
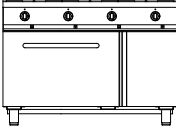
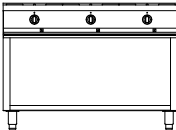


CARACTERÍSTICAS


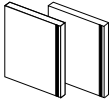
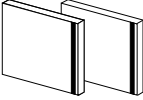
- » Equipamentos com estrutura construída em aço inox para permitir o aumento da durabilidade, robustez, fiabilidade e facilidade de limpeza.
- » Mesa de trabalho, painel de comandos, pingadeiras, chaminé, tabuleiro de limpeza, porta e corredeiras do forno em aço inox.
- » Fogões com queimadores de dupla coroa em latão, totalmente equipados com válvulas de segurança termopar.
- » Grelhas de fogões robustas em ferro fundido que permitem acomodar tachos e panelas com grande dimensão. Graças à existência de pingadeiras e tabuleiro para recolha de gorduras é extremamente simples manter o fogão em boas condições de higiene.
- » Pés em aço inox reguláveis em altura.
- » Modelo **6201** e **6301** dispõem de forno de convecção natural com interior e exterior esmaltado, isolado termicamente, permitindo economizar energia.
- » O Perfil de vedação do forno em seda de vidro, permite resistir a elevadas temperaturas e oferece isolamento mais eficiente do calor.
- » Equipado com grelha esmaltada e corredeiras do forno em aço inox. Possibilidade de utilização de tabuleiros GN 1/1.
- » Puxador da porta do forno ergonómico e robusto com construção em aço inox.
- » Modelos **6200** e **6300** dispõem de ampla área sob queimadores para arrumação de utensílios dos cozinha, com prateleira em aço inox AISI 304.
- » Modelo **FT 6100** - Fry-top a gás de meio módulo (400 mm), com placa em aço macio e resguardo anti-salpicos de 100 mm.
- » Modelo **FE 6001** - Fritadeira a eléctrica de meio módulo (400 mm), com cuba de 13 lt.

CHARACTERISTICS

»



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	7024 7014 6200 B/1P 6200 B/1H	Fogão de bancada com 2 queimadores Gás kW FE8,0 FD8,0 Σ Gás kW 16 AxLxP 240x800x550 mm Kg 45 m ³ 0,174
	7015 4349 6300 B/1P 6300 B/1H	Fogão de bancada com 3 queimadores Gás kW FE8,0 FC8,0 FD8,0 Σ Gás kW 24 AxLxP 240x1200x550 mm Kg 66 m ³ 0,260
	4390 4392 6201N/1 P 6201N/1 H	Fogão com 2 queimadores e 1 forno GN 1/1 Gás kW FE8,0 FD8,0 Forno 1x4,5 Σ Gás kW 20,5 AxLxP 850x800x550 mm Kg 128 m ³ 0,658
	4398 4397 6200/1 P 6200/1 H	Fogão com 2 queimadores sobre espaço neutro Gás kW FE8,0 FD8,0 Σ Gás kW 16 AxLxP 850x800x550 mm Kg 77 m ³ 0,658
	4388 4389 6301R/1 P 6301R/1 H	Fogão com 3 queimadores, 1 forno GN 1/1 e armário Gás kW FE4,5 FC6,0 FD8,0 Forno 1x4,5 Σ Gás kW 23 AxLxP 850x1200x550 mm Kg 163 m ³ 0,951
	4368 4367 6300/1 P 6300/1 H	Fogão com 3 queimadores sobre espaço neutro Gás kW FE8,0 FC8,0 FD8,0 Σ Gás kW 24 AxLxP 850x1200x550 mm Kg 105 m ³ 0,951
	2776 FT 6100/1 P	Grelhador Fry-top (400mm) Gás kW 4,5 (P) 4,7 (H) Área útil - LxP 360x400 mm AxLxP 850x400x550 mm Kg 71 m ³ 0,373
	1913 FE 6001	Fritadeira com 1 cuba 12 lt Eléctrica W 9000 400 V-50Hz (trifásico) AxLxP 850x400x550 mm Kg 21,5 m ³ 0,265

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION	€
	2083	Tabuleiro GN 1/1 Fornos L 550 325x530x40 mm	
	9902442	KIT 2-4Q - Kit porta para fogão Fogão 6200 400 mm	
	9902443	KIT 3Q - Kit porta para fogão Fogão 6300 600 mm	

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
EMB 01	Embalagem exportação Fogão 6200 B
EMB 02	Embalagem exportação Fogão 6200/ 6201
EMB 03	Embalagem exportação Fogão 6300 B
EMB 04	Embalagem exportação Fogão 6300/ 6301
EMB 09	Embalagem exportação Grelhador FT 6100

CONFEÇÃO

LINHA 700N

COOKING

700N RANGE

JuneX



7401

CE



FO7N200B



FO7N400B



FO7N401 / FO7N401VT



FO7N601 / FO7N601VT



FO7N200



FO7N400



FO7N600



BA7N400 / BA7N800



GR7N100



GR7N200



FT7N00L / FT7N00C



FT7NC0LC / FT7NC0LL
FT7C0CC



FG7N113 / FG7N117 /
FE7N113



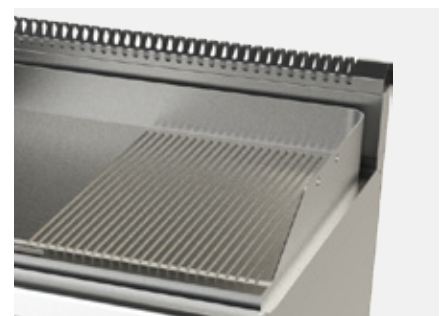
FG7N213 / FG7N217 /
FE7N213



FD7N050 / FD7N050F



MG7N050D / MG7N050

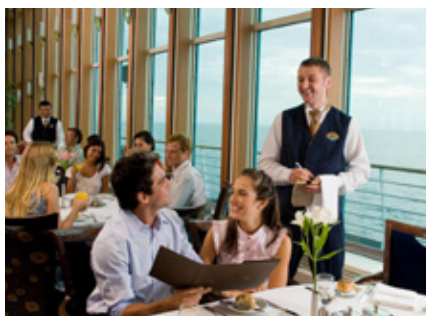


CARACTERÍSTICAS

- » Equipamentos com estrutura construída em aço inox para permitir o aumento da durabilidade, robustez, fiabilidade e facilidade de limpeza.
- » Mesa de trabalho, painel de comandos, pingadeiras, chaminé, tabuleiro de limpeza, porta e corredeiras do forno em aço inox.
- » Fogões com queimadores de dupla coroa em latão, totalmente equipados com válvulas de segurança termopar.
- » Grelhas de fogões robustas em ferro fundido que permitem acomodar tachos e panelas com grande dimensão. Graças à existência de pingadeiras e tabuleiro para recolha de gorduras é extremamente simples manter o fogão em boas condições de higiene.
- » Pés em aço inox reguláveis em altura.
- » Modelos **FO7N401**, **FO7N401VT**, **FO7N601** e **FO7N601VT** dispõem de Forno de convecção natural com **interior em aço inox**, isolado termicamente e fundos do forno esmaltados. **Fogões disponíveis com piloto a pedido.**
- » Modelos **FO7N401VT** e **FO7N601VT** incorporam forno com acendimento por isqueiro eléctrico, equipado com válvula termostática.
- » O Perfil de vedação do forno em seda de vidro, permite resistir a elevadas temperaturas e oferece isolamento mais eficiente do calor.
- » Puxador da porta do forno ergonómico e robusto com construção em aço inox.
- » Modelo **FO7N200**, **FO7N400** e **FO7N600** dispõe de ampla área sob queimadores para arrumação de utensílios dos cozinha, com prateleira em aço inox AISI 304.
- » Modelos **GR7N100** (400mm) e **GR7N200** (800mm) - Grelhadores a gás com sistema de deflectores em aço inox refractário, disponível em meio módulo e módulo completo.
- » Modelos **FT7N00L** e **FT7N00C** - Frytop's a gás de meio módulo (400mm), com placa em aço macio com 15mm de espessura e resguardo anti-salpicos de 100 mm, disponíveis na versão lisa e canelada. Superfície com área útil 24 dm².
- » Modelos **FT7NC0LC**, **FT7NC0LL** e **FT7C0CC** - Fry-top's a gás de modulo completo (800mm), com placa em aço macio com 15mm de espessura e resguardo anti-salpicos de 100 mm, disponíveis em versão lisa, canelada e lisa/ canelada. Superfície com área útil 52 dm².
- » Modelos **FG7N113** e **FG7N117** - Fritadeiras a gás de meio módulo (400 mm), com cuba em peça única e elementos de aquecimento exteriores à cuba. Capacidade disponíveis de 13lt e 17lt.
- » Modelos **FG7N213** e **FG7N217** - Fritadeiras a gás de módulo completo (800 mm), com cuba em peça única e elementos de aquecimento exteriores à cuba. Capacidade disponíveis de 13+13lt e 17+17lt.
- » Modelos **FE7N113** e **FE7N213** - Fritadeiras eléctricas de meio módulo (400 mm) e modulo completo (800mm) com cuba em peça única e elementos de aquecimento exteriores à cuba. Capacidade disponíveis de 13 t e 13+13lt.
- » Modelos **FD7N050** e **FD7N050F** - Frigideiras basculantes a gás com capacidades de 50 lt. Cuba em aço inox com fundo em aço macio (modelo **FD7N050F**) e cuba em aço inox com fundo em aço inox (modelo **FD7N050**) disponíveis.
- » Modelos **MG7N050D** e **MG7N050** - Marmitas a gás com capacidades de 50 lt. Cuba em peça única em aço inox com aquecimento directo (modelo **MG7N050D**) com aquecimento indirecto (modelo **MG7N050**) disponíveis.
- » Modelos **BA7N400** e **BA7N800** - Elementos neutros de meio módulo (400mm) e módulo completo (800mm).

CHARACTERISTICS

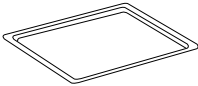
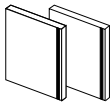
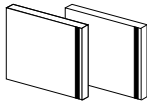
»



CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
XXX FO7N200B	Fogão de bancada com 2 queimadores Gás kW F6,0 P4,5 Σ Gás kW 10,5 AxLxP 280x400x730 mm Kg 39 m ³ 0,128
XXX FO7N400B	Fogão de bancada com 4 queimadores Gás kW FE8,0 FD4,5 PE6,0 PD6,0 Σ Gás kW 24,5 AxLxP 280x800x730 mm Kg 65 m ³ 0,253
XXX FO7N401	Fogão com 4 queimadores 1 forno GN 2/1 Gás kW FE8,0 FD4,5 PE6,0 PD6,0 + Forno 6,5 Σ Gás kW 31 AxLxP 900x800x730 mm Kg 155 m ³ 0,916
XXX FO7N401VT	Fogão com 4 queimadores 1 forno GN 2/1 Gás kW FE8,0 FD4,5 PE6,0 PD6,0 + Forno 9,0 Σ Gás kW 33,5 AxLxP 900x800x730 mm Kg 155 m ³ 0,916
XXX FO7N601	Fogão com 6 queimadores 1 forno GN 2/1 Gás kW FE8,0 FC4,5 FD8,0 PE6,0 PC6,0 PD6,0 + Forno 6,5 Σ Gás kW 45,0 AxLxP 900x1200x730 mm Kg 202 m ³ 1,323
XXX FO7N601VT	Fogão com 6 queimadores 1 forno GN 2/1 c/ VT Gás kW FE8,0 FC4,5 FD8,0 PE6,0 PC6,0 PD6,0 + Forno 9,0 Σ Gás kW 47,5 AxLxP 900x1200x730 mm Kg 202 m ³ 1,323
XXX FO7N200	Fogão com 2 queimadores sobre espaço neutro Gás kW F6,0 P4,5 Σ Gás kW 10,5 AxLxP 900x400x730 mm Kg 60 m ³ 0,504
XXX FO7N400	Fogão com 4 queimadores sobre espaço neutro Gás kW FE8,0 FD4,5 PE6,0 PD6,0 Σ Gás kW 24,5 AxLxP 900x400x730 mm Kg 0 m ³ 0,916
XXX FO7N600	Fogão com 6 queimadores sobre espaço neutro Gás kW FE8,0 FC4,5 FD8,0 PE6,0 PC6,0 PD6,0 Σ Gás kW 38,5 AxLxP 900x1200x730 mm Kg 96 m ³ 1,323
XXX GR7N100	Grelhador com deflectores (400mm) Gás kW 9,05 Área útil - LxP 380x486 mm AxLxP 900x400x730 mm Kg 58 m ³ 0,504

CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
XXX GR7N200	Grelhador com defletores (800mm) Gás kW 18,0 Área útil - LxP 2x(380x486) mm AxLxP 900x800x730 mm Kg 87 m ³ 0,916
XXX FT7N00L	Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (400mm) Superfície 1/2 lisa (24dm ²) Gás kW 5,7 AxLxP 900x400x730 mm Kg 81 m ³ 0,916
xxx FT7N00C	Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (400mm) Superfície 1/2 canelada (24dm ²) Gás kW 5,7 AxLxP 900x400x730 mm Kg 81 m ³ 0,504
XXX FT7N0CC	Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (800mm) Superfície canelada (52dm ²) Gás kW 11,4 AxLxP 900x800x730 mm Kg 143 m ³ 0,916
XXX FT7N0LL	Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (800mm) Superfície lisa (52dm ²) Gás kW 11,4 AxLxP 900x800x730 mm Kg 143 m ³ 0,916
XXX FT7N0LC	Grelhador Fry-top c/ placa em aço macio (800mm) Superfície 1/2 canelada + 1/2 lisa (52dm ²) Gás kW 11,4 AxLxP 900x800x730 mm Kg 143 m ³ 0,916
XXX FG7N113	Fritadeira com 1 cuba 13 lt Gás kW 12,0 AxLxP 900x400x730 mm Kg 66 m ³ 0,464
XXX FG7N117	Fritadeira com 1 cuba 17 lt Gás kW 16,0 AxLxP 900x400x730 mm Kg 67 m ³ 0,464
XXX FG7N213	Fritadeira com 2 cubas 13+13 lt Gás kW 24,0 AxLxP 900x800x730 mm Kg 111 m ³ 0,885
XXX FG7N217	Fritadeira com 2 cubas 17+17 lt Gás kW 32,0 AxLxP 900x800x730 mm Kg 113 m ³ 0,885

CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
XXX FE7N113	Fritadeira com 1 cuba 13 lt Eléctrica W AxLxP 900x400x730 mm Kg 0 m ³ 0
XXX FE7N213	Fritadeira com 2 cubas 13+13 lt Eléctrica W AxLxP 900x800x730 mm Kg 0 m ³ 0
XXX FD7N050	Frigideira basculante 50 lt Fundo aço inox Gás kW 12,0 AxLxP 900x800x730 mm Kg 148 m ³ 0,970
XXX FD7N050F	Frigideira basculante 50 lt Fundo aço macio Gás kW 12,0 AxLxP 900x800x730 mm Kg 152 m ³ 0,970
XXX MG7N050D	Marmita cilíndrica 50 lt Aquecimento directo Gás kW 15,5 AxLxP 900x800x730 mm Kg 100 m ³ 0,970
XXX MG7N050	Marmita cilíndrica 50 lt Aquecimento indirecto Gás kW 15,5 AxLxP 900x800x730 mm Kg 118 m ³ 0,970
XXX BA7N400	Elemento neutro (400mm) AxLxP 900x400x730 mm Kg 49 m ³ 0,504
XXX BA7N800	Elemento neutro (800mm) AxLxP 900x800x730 mm Kg 71 m ³ 0,916

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	2082	Tabuleiro GN 2/1 x 40 Fornos L 750 530X650x40 mm
	9902442	KIT 2-4Q - Kit porta para Fogão Fogão 7400 400 mm
	9902444	KIT 6Q - Kit porta para Fogão Fogão 7600 600 mm

CONFEÇÃO LINHA 900

COOKING 900 RANGE

JuneX



9200

CE



9401/2



9400/2



9200/2



9600/2



9601FC/3



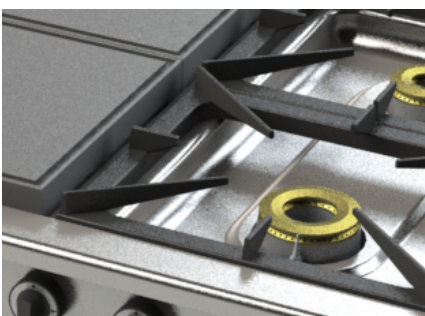
9602/2

CARACTERÍSTICAS

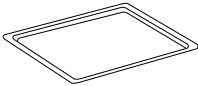
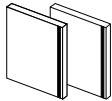
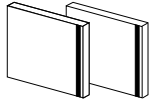
- » Equipamentos com estrutura construída em aço inox para permitir o aumento da durabilidade, robustez, fiabilidade e facilidade de limpeza.
- » Mesa de trabalho, painel de comandos, pingadeiras, chaminé, tabuleiro de limpeza, porta e correções do forno em aço inox.
- » Fogões com queimadores de dupla coroa em latão, totalmente equipados com válvulas de segurança termopar.
- » Grelhas de fogões robustas em ferro fundido que permitem acomodar tachos e panelas com grande dimensão. Graças à existência de pingadeiras e tabuleiro para recolha de gorduras é extremamente simples manter o fogão em boas condições de higiene.
- » Pés em aço inox reguláveis em altura.
- » Modelos **9401 e 9602** dispõem de Forno de convecção natural com interior e exterior esmaltado, isolados termicamente, permitindo economizar energia. O modelo **9601FC/3** dispõe de um forno largo, indicado para confecção de grandes peças de carne e peixe.
- » O Perfil de vedação do forno em seda de vidro, permite resistir a elevadas temperaturas e oferece isolamento mais eficiente do calor.
- » Equipado com grelha esmaltada e correções do forno em aço inox. Possibilidade de utilização de tabuleiros GN 2/1.
- » Puxador da porta do forno ergonómico e robusto com construção em aço inox.

CHARACTERISTICS

»



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	7031 7032 9401/2 P 9401/2 H	Fogão com 4 queimadores e forno GN 2/1 Gás kW FE4,5 FD8,0 PE6,0 PD6,0 Forno 6,5 Σ Gás kW 31,0 AxLxP 850x800x900 mm Kg 160 m³ 0,978
	7029 7030 9400/2 P 9400/2 H	Fogão com 4 queimadores sobre espaço neutro Gás kW FE4,5 FD8,0 PE6,0 PD6,0 Forno 6,5 Σ Gás kW 24,5 AxLxP 850x800x900 mm Kg 109 m³ 0,978
	2780 2781 9200/2 P 9200/2 H	Grelhador com deflectores Gás kW 2x11,0 (P) 2x11,5 (H) Área útil - LxP 2x(360x700) mm AxLxP 850x800x900 mm Kg 109 m³ 0,978
	7027 7028 9602/2 P 9602/2 H	Fogão com 6 queimadores e 2 fornos GN 2/1 Gás kW FE8,0 FC4,5 FD8,0 PE6,0 PC6,0 PD6,0 Forno 2x6,5 Σ Gás kW 51,5 AxLxP 850x1460x900 mm Kg 272 m³ 1,695
	7038 9601FC/3 P	Fogão com 6 queimadores e 1 forno largo c/ VT Gás kW FE8,0 FC4,5 FD8,0 PE6,0 PC6,0 PD6,0 Forno 9,5 Volume forno 223 lt Σ Gás kW 48,5 AxLxP 900x1200x900 mm Kg 235 m³ 1,532
	7025 7026 9600/2 P 9600/2 H	Fogão com 6 queimadores sobre espaço neutro Gás kW FE4,5 FC8,0 FD8,0 PE6,0 PC6,0 PD6,0 Forno 6,5 Σ Gás kW 48,5 AxLxP 850x1200x900 mm Kg 144 m³ 1,412

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	2082	Tabuleiro GN 2/1 x 40 Fornos L 900 530x640x40 mm
	9902442	KIT 2-4Q - Kit porta para Fogão Fogão 9400 400 mm
	9902444	KIT 6Q - Kit porta para Fogão Fogão 9600 600 mm

CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
EMB 11	Embalagem exportação Fogão 9400/ 9401
EMB 12	Embalagem exportação Grelhador 9200
EMB 13	Embalagem exportação Fogão 9600/ 9602

CONFEÇÃO LINHA 900C

COOKING 900C RANGE

JuneX



F09C401

CE



FO9C401



FO9C601



FO9C400



FO9C600



FG9C121



FG9C221



FT9C00C / FT9C00L



FT9C0CC / FT9C0CC
FT9C0LL



FD9C080 / FD9C080F



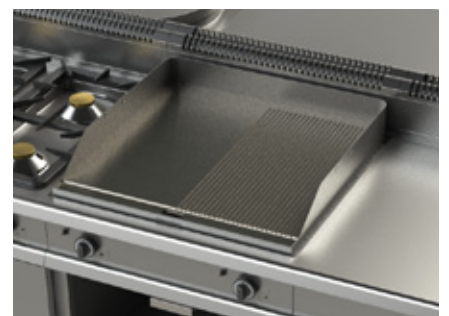
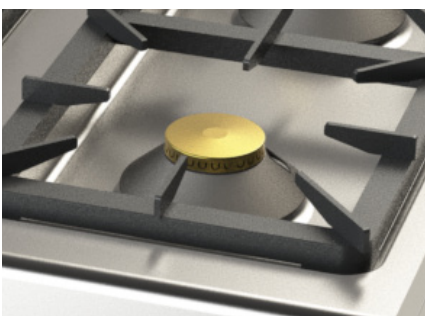
MG9C150 / MG9C150 D



BA9C4



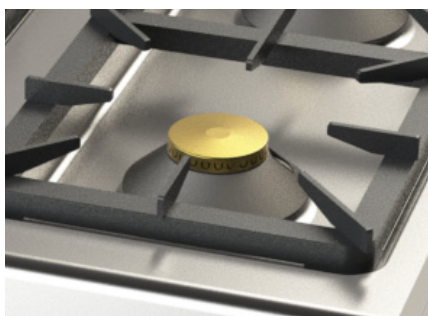
BA9C8

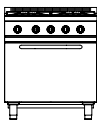
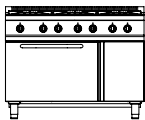

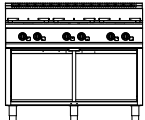
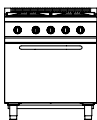
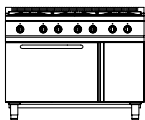
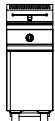
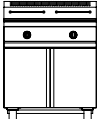
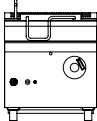
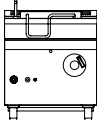


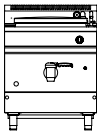
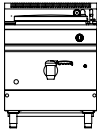


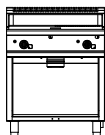
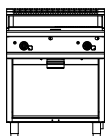


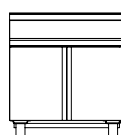
CARACTERÍSTICAS

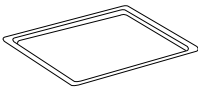
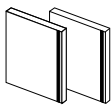
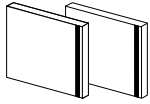
- » Equipamentos com estrutura construída em aço inox AISI para permitir o aumento da durabilidade, robustez, fiabilidade e facilidade de limpeza.
- » Mesa de trabalho, painel de comandos, pingadeiras, chaminé, tabuleiro de limpeza, porta e corredeiras do forno em aço inox.
- » Fogões equipados com a nova geração de **queimadores Flamingas**, construídos em aço inox, cromo e latão, com piloto, válvula de segurança e termopar.
- » Grelhas dos queimadores robustas em ferro fundido que permitem acomodar tachos e panelas com grande dimensão. Graças à existência de pingadeiras e tabuleiro para recolha de gorduras é extremamente simples manter o fogão em boas condições de higiene.
- » Pés em aço inox reguláveis em altura.
- » Modelos **FO9C401** e **FO9C601** - Fogões com 4 queimadores e 6 queimadores e forno GN 2/1 com acendimento por piezo eléctrico.
- » Modelos **FO9C401VT** e **FO9C601VT** - Fogões com 4 queimadores e 6 queimadores e forno GN 2/1 com acendimento por piezo eléctrico, disponíveis com válvula termostática.
- » Modelos **FO9C400** e **FO9C600** - Fogões com 4 queimadores e 6 queimadores sobre base neutro com acendimento por piezo eléctrico.
- » Modelos **FG9C121** (cuba 21 lt) e **FG9C221** (cuba 2x21 lt) - Fritadeiras a gás de meio módulo e módulo completo, com cuba prensada de peça única.
- » Modelo **FT9C00C**, **FT9C00L**, **FT9C00C**, **FT9C0LL** e **FT9C0LC** - Fry-tops a gás com superfície em aço macio e resguardo em aço inox AISI 304. Fry-tops com diferentes combinações na superfície de confecção.
- » Modelos **FD9C080** (fundo em aço inox) e **FD9C080F** (fundo em aço macio), - Frigideiras basculantes com superfície de confecção com 41 dm².
- » Modelos **MG9C150** (aquecimento indirecto) e **MG9C150D** (aquecimento directo) - Marmitas cilíndricas a gás de 150 lt com cuba em peça única em aço inox.
- » Modelos **BA9C4** e **BA9C8** - Elementos neutros de meio módulo (400mm) e módulo completo (800mm).

CHARACTERISTICS



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	7035 FO9C401	Fogão com 4 queimadores e 1 forno GN 2/1 Gás kW FE4,3 FD8,3 PE10,0 PD8,3 Forno 6,5 Σ Gás kW 37,4 AxLxP 900x800x900 mm Kg 155 m ³ 1,061
	7036 FO9C601	Fogão com 6 queimadores e 1 forno GN 2/1 Gás kW FE8,3 FC4,3 FD8,3 PE8,3 PC10,0 PD8,3 Forno 6,5 Σ Gás kW 54,0 AxLxP 900x1200x900 mm Kg 205 m ³ 1,532
	7042 FO9C400	Fogão com 4 queimadores sobre espaço neutro Gás kW FE4,3 FD8,3 PE10,0 PD8,3 Σ Gás kW 30,9 AxLxP 900x800x900 mm Kg 155 m ³ 1,061
	7043 FO9C600	Fogão com 6 queimadores sobre espaço neutro Gás kW FE8,3 FC4,3 FD8,3 PE8,3 PC10,0 PD8,3 Σ Gás kW 47,5 AxLxP 900x1200x900 mm Kg 142 m ³ 1,532
	7041 FO9C401VT	Fogão com 4 queimadores e 1 forno GN 2/1 c/ VT Gás kW FE4,3 FD8,3 PE10,0 PD8,3 Σ Gás kW 37,4 AxLxP 900x800x900 mm Kg 155 m ³ 1,061
	7048 FO9C601VT	Fogão com 6 queimadores e 1 forno GN 2/1 c/ VT Gás kW FE8,3 FC4,3 FD8,3 PE8,3 PC10,0 PD8,3 Σ Gás kW 54,0 AxLxP 900x1200x900 mm Kg 205 m ³ 1,532
	1918 FG9C121	Fritadeira com 1 cuba 21 lt Gás kW 19 AxLxP 900x400x900 mm Kg 75 m ³ 0,536
	1919 FG9C221	Fritadeira com 2 cubas 2x21 lt Gás kW 38 AxLxP 900x800x900 mm Kg 130 m ³ 1,024
	3456 FD9C080	Frigideira basculante 80 lt Fundo em aço inox Gás kW 22 AxLxP 900x800x900 mm Kg 170 m ³ 1,111
	3457 FD9C080F	Frigideira basculante 80 lt Fundo em bimetal Gás kW 22 AxLxP 900x800x900 mm Kg 170 m ³ 1,111

	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	3459 MG9C150	Marmita cilíndrica com cuba 150 lt Aquecimento indirecto Gás kW 21 AxLxP 900x800x900 mm Kg 180 m ³ 1,111
	3458 MG9C150D	Marmita cilíndrica com cuba 150 lt Aquecimento directo Gás kW 21 AxLxP 900x800x900 mm Kg 145 m ³ 1,111
	7046 FT9C00C	Grelhador Fry-top (400mm) Superfície 1/2 canelada Gás kW 7,2 AxLxP 900x400x900 mm Kg 90 m ³ 0,566
	7045 FT9C00L	Grelhador Fry-top (400mm) Superfície 1/2 lisa Gás kW 7,2 AxLxP 900x400x900 mm Kg 90 m ³ 0,566
	7047 FT9C0CC	Grelhador Fry-top (800mm) Superfície canelada Gás kW 14,4 AxLxP 900x800x900 mm Kg 150 m ³ 1,061
	7044 FT9C0LL	Grelhador Fry-top (800mm) Superfície lisa Gás kW 14,4 AxLxP 900x800x900 mm Kg 150 m ³ 1,061
	7037 FT9C0LC	Grelhador Fry-top (800mm) Superfície 1/2 lisa + 1/2 canelada Gás kW 14,4 AxLxP 900x800x900 mm Kg 150 m ³ 1,061
	7039 BA9C4	Elemento neutro - meio módulo (400mm) AxLxP 900x400x900 mm Kg 53 m ³ 0,589
	7040 BA9C8	Elemento neutro - módulo completo (800mm) AxLxP 900x800x900 mm Kg 87 m ³ 1,532

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	2082	Tabuleiro GN 2/1 x 40 Fornos L 900C 530x640x40 mm
	9902442	KIT 2-4Q - Kit porta para Fogões e Frytops 400 mm
	9902444	KIT 6Q - Kit porta para Fogões e Frytops 600 mm

CONFEÇÃO BANCADA FRITADEIRAS

COOKING TOP FRYERS

JuneX



FB 4223T

CE



FB4205



FB4225



FB4209



FB4229



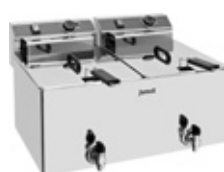
FB4209TR



FB4229TR



FB4223T



FB4224T



FB4233TT

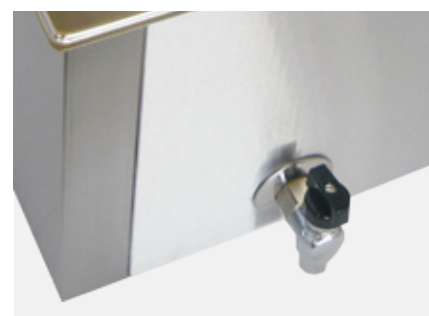
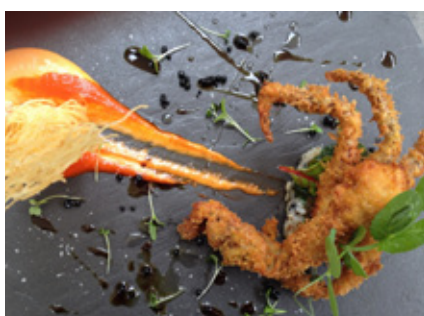


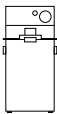
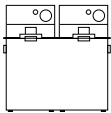
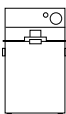
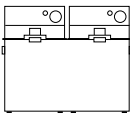
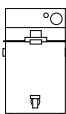
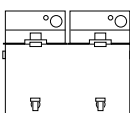
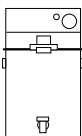
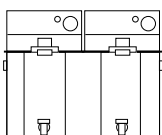
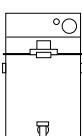
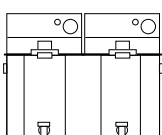
FB4234TT

CARACTERÍSTICAS

- » Painéis laterais, frontal, posterior e comandos construídos em aço inox.
- » Cuba construída em aço inox AISI 316.
- » Cesto construído em aço inox AISI 304, seguro para ser utilizado na máquina de lavar louça com cesto rebatível com pega em ABS.
- » Modelos com cubas simples ou duplas, de 5 lt a 12 lt, com torneira ou cuba extraível para facilitar operações de limpeza.
- » Elementos de aquecimento situados no interior da cuba. Resistência de aquecimento construída em aço inox.
- » Cuba com interior em cantos arredondados para facilitar operações de limpeza. Dispõe de zona fria para acumulação de resíduos.
- » Temperatura regulável por termóstato de 0° até 180°C.
- » Sinalizador de funcionamento.
- » Termóstato de segurança para prevenção de sobreaquecimento.
- » Painel de comandos com micro interruptor de segurança.
- » Tampas em aço inox com pega em ABS, resistente a temperaturas elevadas.

CHARACTERISTICS



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	1907 FB4205	Fritadeira de bancada - 1 cuba 5 lt Eléctrica W 2200 230 V-50Hz AxLxP 300x205x410 mm Kg 4,1 m ³ 0,028 Cesto (AxLxP) 13x13x22 mm
	1908 FB4225	Fritadeira de bancada - 2 cubas de 5 lt Eléctrica W 2x2200 230 V-50Hz AxLxP 300x380x410 mm Kg 7,41 m ³ 0,052 Cesto (AxLxP) 13x13x22 mm
	1909 FB4209	Fritadeira de bancada - 1 cuba de 9 lt Eléctrica W 3200 230 V-50Hz AxLxP 300x290x410 mm Kg 6,57 m ³ 0,042 Cesto (AxLxP) 13x20x22 mm
	1910 FB4229	Fritadeira de bancada - 2 cubas de 9 lt Eléctrica W 2x3200 230 V-50Hz AxLxP 300x560x410 mm Kg 12 m ³ 0,078 Cesto (AxLxP) 13x20x22 mm
	1911 FB4209TR	Fritadeira de bancada c/ torneira - 1 cuba de 9 lt Eléctrica W 3200 230 V-50Hz AxLxP 330x290x450 mm Kg 6,3 m ³ 0,044 Cesto (AxLxP) 13x20x22 mm
	1912 FB4229TR	Fritadeira de bancada c/ torneira - 2 cubas de 9 lt Eléctrica W 2x3200 230 V-50Hz AxLxP 330x560x450 mm Kg 11,5 m ³ 0,083 Cesto (AxLxP) 13x20x22 mm
	1920 FB4223T	Fritadeira de bancada c/ torneira - 1 cuba de 10 lt Eléctrica W 4500 230 V-50Hz AxLxP 430x325x500 mm Kg 8 m ³ 0,085 Cesto (AxLxP) 13x25x25 mm
	1921 FB4224T	Fritadeira de bancada c/ torneira - 2 cubas de 10 lt Eléctrica W 2x4500 230 V-50Hz AxLxP 430x650x510 mm Kg 14 m ³ 0,167 Cesto (AxLxP) 13x25x25 mm
	1922 FB4233TT	Fritadeira de bancada c/ torneira - 1 cuba de 10 lt Eléctrica W 6000 400 V-60Hz (trifásico) AxLxP 430x325x500 mm Kg 8 m ³ 0,085 Cesto (AxLxP) 13x25x25 mm
	1923 FB4234TT	Fritadeira de bancada c/ torneira - 2 cubas de 10 lt Eléctrica W 2x6000 400 V-60Hz (trifásico) AxLxP 430x650x510 mm Kg 14 m ³ 0,167 Cesto (AxLxP) 13x25x25 mm

CONFEÇÃO BANCADA VITROGRILL

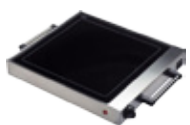
COOKING TOP VITROGRILL

JuneX



J553

CE



J550



J545



J551



J553



J552


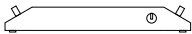
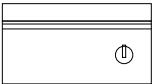

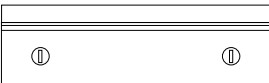
CARACTERÍSTICAS

- » Estrutura em aço inox AISI 316/ 430.
- » Modelos **J551, J552, J553** preparados para uso intenso profissional.
- » Equipamento selado de forma segura.
- » **Bandeja para recolha de gorduras (patenteado)**, fácil de extrair para limpeza (excepto J550).
- » Modelos disponíveis com 1 e 2 zonas de confeção em vidro cerâmico (Scott Ceran®) não porosa, resistente a choque térmico e fácil de limpar.
- » Sistema de infravermelhos permite aquecimento rápido. Alcance de temperatura até 330°C em 5 minutos.
- » Intervalo de temperatura de 50°C a 400°C. Elevada eficiência energética e consumo de energia reduzido.
- » Superfície de confeção com distribuição uniforme do aquecimento.
- » Equipamento dispõe de alçado posterior e nas laterais para evitar salpicos de gordura.
- » Construção com componentes e materiais de elevada qualidade.
- » Superfície de confeção não absorve odores nem sabores dos alimentos confeccionados.
- » Permite confeccionar diversos alimentos simultaneamente sem transferência de paladar ou odores entre os alimentos.
- » Os produtos congelados podem ser colocados directamente sobre a placa de confeção, obtendo um resultado de confeção uniforme.
- » Comprimento do cabo de ligação: modelos J545, J550 com 1,5 m; modelos J551, J552 e J553 com 1,1 m.

CHARACTERISTICS

»



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	3534 J550	Grelhador Vitrogrill por infra-vermelhos - 1 zona Eléctrica W 1800 230 V-50Hz Área útil - LxP 306x300 mm AxLxP 68x491x365 mm Kg 6 m ³ 0,019 Acessórios incluídos: raspador
	3533 J545	Grelhador Vitrogrill por infra-vermelhos - 1 zona Eléctrica W 1900 230 V-50Hz Área útil - LxP 376x226 mm AxLxP 85x655x335 mm Kg 7 m ³ 0,035 Acessórios incluídos: raspador
	3535 J551	Grelhador Vitrogrill por infra-vermelhos - 1 zona Eléctrica W 2500 230 V-50Hz Área útil - LxP 285x400 mm AxLxP 170x400x600 mm Kg 11,2 m ³ 0,058
	3537 J553	Grelhador Vitrogrill por infra-vermelhos - 2 zonas Eléctrica W 3000 230 V-50Hz Área útil - LxP 400x285 mm AxLxP 170x540x460 mm Kg 11,5 m ³ 0,059
	3536 J552	Grelhador Vitrogrill por infra-vermelhos - 2 zonas Eléctrica W 5000 230 V-50Hz Área útil - LxP 565x440 mm AxLxP 170x650x600 mm Kg 15,7 m ³ 0,091

CONFEÇÃO BANCADA FRYTOPS

COOKING TOP FRYTOPS

JuneX



FTB 5142 E

CE



FTB 5141 E



FTB 5142 E



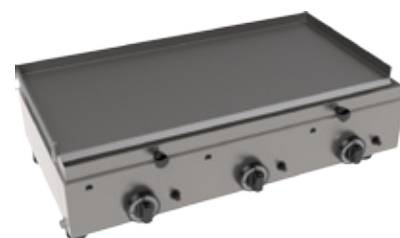
FTB 5143 E



FTB 4061 G



FTB 4062 G



FTB 4063 G

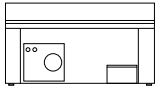
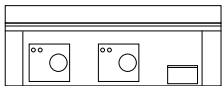
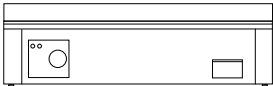
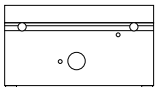
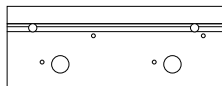
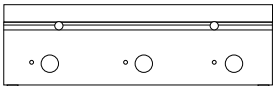
CARACTERÍSTICAS

- » Frytops de bancada disponíveis em versão eléctrica ou gás.
- » Equipamento para confecção de alimentos para colocação sobre bancada.
- » Estrutura do equipamento construída em aço inox, disponível com gaveta ou tabuleiro para recolha de gorduras extraível.
- » Pés ajustáveis em altura.
- » **Modelos eléctricos** dispõem de superfície com placa de confecção em **aço macio** com **14 mm** de espessura, controlo termostático (0-300°C) e alçado para protecção contra salpicos com **65 mm** de altura.
- » **Modelos a gás** com dispositivos de detecção de chama termopar, superfície da placa de confecção em **aço macio** com **6 mm** de espessura e alçado para protecção contra salpicos com **30 mm** de altura.

CHARACTERISTICS

»



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	2782 FTB 5141 E	Frytop de bancada - 1 zona Eléctrico W 3000 230 V-50Hz Área útil - LxP 400x400 mm AxLxP 240x400x470 mm Kg 21 m ³ 0,05
	2783 FTB 5142 E	Frytop de bancada - 2 zonas Eléctrico W 2x3000 230 V-50Hz Área útil - LxP 600x400 mm AxLxP 240x600x470 mm Kg 31,5 m ³ 0,08
	2784 FTB 5143 E	Frytop de bancada - 1 zona Eléctrica W 9000 400 V-50Hz (trifásico) Área útil - LxP 900x400 mm AxLxP 240x900x470 mm Kg 42 m ³ 0,12
	3239 FTB 4061 G	Frytop de bancada - 1 zona Gás kW 3,5 Área útil - LxP 380x370 mm AxLxP 260x420x480 mm Kg 15 m ³ 0,05
	3238 FTB 4062 G	Frytop de bancada - 2 zonas Gás kW 2x2,75 Área útil - LxP 580x370 mm AxLxP 260x620x480 mm Kg 21 m ³ 0,08
	3240 FTB 4063 G	Frytop de bancada - 3 zonas Gás kW 3x2,75 Área útil - LxP 780x370 mm AxLxP 260x820x480 mm Kg 26 m ³ 0,12

CONFEÇÃO BANCADA FOGAREIROS RÚSTICOS

COOKING TOP GAS STOVES

JuneX



PRO 7491 E

CE



PRO 7491 E



PRO 7492 E



SP 7493 E



SP 7494 E



SP 7495 E



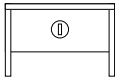

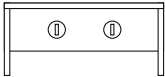
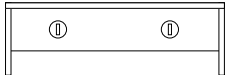
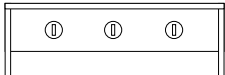
CARACTERÍSTICAS

- » A linha de fogareiros rústicos oferece equipamentos com construção robusta e diferentes alternativas ao nível das potências e dimensões.
- » Equipamentos com utilização fácil e prática para confeccionar **alimentos ao ar livre** e uma excelente solução para complementar churrasqueiras, confeccionar em parques de campismo, quiosques alimentares ou eventos gastronómicos.
- » **Equipamento para utilização ao ar livre.**
- » Estrutura em aço macio e pintura epóxi de longa duração.
- » Pannel frontal em aço inox.
- » Ligações de gás por meio de tubo em cobre com 8 mm.
- » Preparados para funcionar com gás butano e gás propano.

CHARACTERISTICS

»



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	2786 PRO 7491 E	Fogareiro rústico 40x40 - 170 Gás kW 6,08 AxLxP 200x400x400 mm Kg 6 m³ 0,041
	2788 PRO 7492 E	Fogareiro rústico 80x40 - 170 / 170 Gás kW 12,16 AxLxP 200x800x400 mm Kg 7 m³ 0,080
	2787 SP 7493 E	Fogareiro rústico 60x30 - 80 / 100 Gás kW 6,11 AxLxP 200x600x300 mm Kg 11,2 m³ 0,049
	2785 SP 7494 E	Fogareiro rústico 80x40 - 100 / 100 Gás kW 8,46 AxLxP 200x800x400 mm Kg 11,5 m³ 0,079
	2789 SP 7495 E	Fogareiro rústico 80x40 - 100 / 80 / 100 Gás kW 10,34 AxLxP 200x800x400 mm Kg 15,7 m³ 0,079

CONFEÇÃO BANCADA TORRADEIRAS

COOKING TOP TOASTERS

JuneX



THJ 9121 T

CE



THJ 9112



THJ 9123



THJ 9121 T



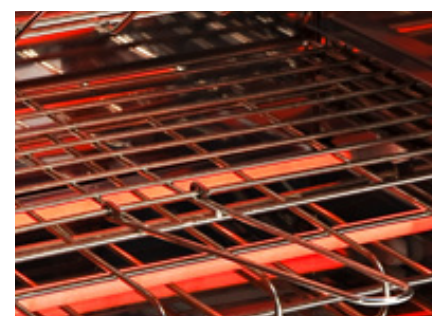
THJ 9132 T

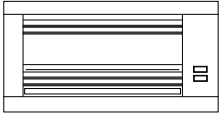
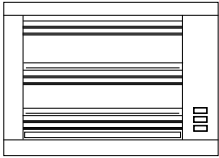
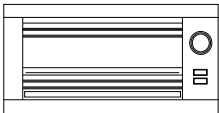
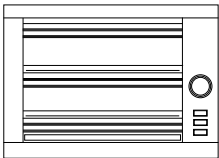
CARACTERÍSTICAS

- » Estrutura em aço inox.
- » Grelha para torradas em arame de aço níquelado amovível.
- » Bandeja para migalhas em aço inox.
- » Dois interruptores luminosos para comando das resistências.
- » Cabo de alimentação com 1,2 m.
- » Temporizador 15".
- » Modelo **THJ 9112** e **THJ 9121 T** com 1 câmara de torragem, 4 resistências de aquecimento em sílica/ quartzo (2 superiores e 2 inferiores).
- » Modelo **THJ 9123** e **THJ 9132 T** com 2 câmara de torragem, 6 resistências de aquecimento em sílica/ quartzo (2 superiores, 2 intermédias e 2 inferiores).

CHARACTERISTICS

»



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	4159 THJ 9112	Torradeira 1 câmara Eléctrica W 2000 AxLxP 262x532x290 mm Kg 7,5 m ³ 0,049
	4157 THJ 9123	Torradeira 2 câmaras Eléctrica W 3000 AxLxP 368x532x290 mm Kg 8 m ³ 0,07
	4158 THJ 9121 T	Torradeira 1 câmara com temporizador Eléctrica W 2000 AxLxP 262x532x290 mm Kg 7,6 m ³ 0,049
	4160 THJ 9132 T	Torradeira 2 câmaras com temporizador Eléctrica W 3000 AxLxP 368x532x290 mm Kg 8,1 m ³ 0,07

CONFEÇÃO BANCADA SALAMANDRAS

COOKING TOP SALAMANDERS

JuneX



SLJ 9365

CE



SLJ 9145



SLJ 9245



SLJ 9165



SLJ 9365


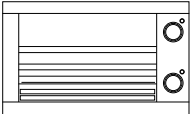
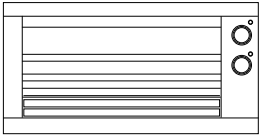
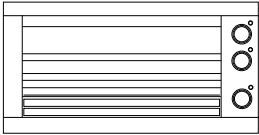
CARACTERÍSTICAS

- » Equipamento multifuncional e versátil que pode ser usado para diversas funções, como confeccionar, gratinar, tostar e aquecer/ manter pratos quentes.
- » Construção totalmente em aço inox AISI 304 para aumentar durabilidade e facilidade de limpeza.
- » Modelos **SLJ 9145** e **SLJ 9165** com grupo de aquecimento superior.
- » Modelos **SLJ 9245** e **SLJ 9365** com grupo de aquecimento superior e inferior.
- » Elementos de aquecimento em metal com resistências blindadas.
- » Controlo termostático para ajuste de diferentes temperaturas.
- » Disponível com 3 guias para tabuleiros que permitem 6 posições diferentes.
- » Pegas ergonómicas para fácil remoção das grelhas (em dotação).
- » Tabuleiros removíveis para facilitar limpeza.

CHARACTERISTICS

»



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	3225 SLJ 9145	Salamandra com 3 níveis Eléctrica W 2250 (superior) AxLxP 360x600x415 mm Kg 12,3 m ³ 0,116
	3226 SLJ 9245	Salamandra com 3 níveis Eléctrica W 2250 (superior) + 1250 (inferior) AxLxP 360x600x415 mm Kg 16 m ³ 0,116
	3227 SLJ 9165	Salamandra com 3 níveis Eléctrica W 1750 (superior) + 1250 (superior) AxLxP 360x800x415 mm Kg 19,5 m ³ 0,153
	3228 SLJ 9365	Salamandra com 3 níveis Eléctrica W 1750 (superior) + 1250 (superior) + 1500 (inferior) AxLxP 360x800x415 mm Kg 20,5 m ³ 0,153

FRIO & CONGELAÇÃO EXPOSITORES

REFRIGERATION DISPLAYS

JuneX



PANORÂMICO 2 TOPO

CE



DUPLA 2.2 D



DUPLA 2.2D TOPO

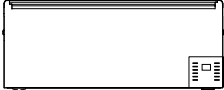

CARACTERÍSTICAS

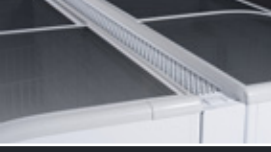


- » Interior e exterior em chapa galvanizada revestida a PVC de acordo com normativas alimentares.
- » Reduzida área de ocupação.
- » Instalação fácil.
- » Equipamento sem manutenção.
- » Desempenho elevados com custos reduzidos (consumo reduzido por litro).
- » Evaporador, condensador e todo o circuito de frio em cobre.
- » Condensador livre de manutenção.
- » 2 grupos frigoríficos de elevado rendimento (COP) e baixa emissão térmica.
- » Alta eficiência energética e baixos custos de operação.
- » Gas refrigerante R290 ou R134a como opcional.
- » Descongelação automática por gás quente.
- » Fundo falso ajustável em altura nos modelos D.
- » Iluminação dupla de LED.

CHARACTERISTICS

»



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	6858 DUPLA 2.2 D	<p>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Descongelação manual Volume útil Lt 670 Variação de temperatura -18°C a -28°C Isolamento mm 70 Densidade isolamento Kg/m³ 42 Elétrico W 533 220-240 / 50 Hz AxLxP 830x2020x920 mm Kg 161 m³ 2,044</p>
	6859 DUPLA 2.2 D TOPO	<p>Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Descongelação manual Volume útil Lt 450 Variação de temperatura -18°C a -28°C Isolamento mm 70 Densidade isolamento Kg/m³ 42 Elétrico W 533 220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1965x920 mm Kg 154 m³ 1,446</p>

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	680001	KIT união 2 prateleiras Panorâmico 2 1990x500 mm
	680002	KIT 1 prateleira Panorâmico 2 1990x305 mm
	680003	KIT União Panorâmico 2 1990x145 mm
	680004	KIT 2 prateleiras Panorâmico 2 1990x305 mm
	680005	KIT União 4 prateleiras Panorâmico 2 1990x305 mm
	6845	Cesto Panorâmico 2 765x275x230 mm
	6802005	Divisória de cesto Panorâmico 2 285x212 mm
	9918372	Divisória transversal Panorâmico 2 700x314 mm
	9918373	Divisória transversal Panorâmico 2 Topo 697x268 mm
	6848	Perfil expositor de preços Panorâmico 2 1885 mm
	680043	Perfil expositor de preços Panorâmico 2 Topo 950 mm

FRIO & CONGELAÇÃO EXPOSITORES

REFRIGERATION DISPLAYS

JuneX



PANORÂMICO 2 TOPO

CE



PANORÂMICO 2
PANORÂMICO 2 D
PANORÂMICO 2 DPN

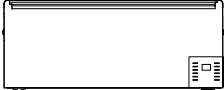


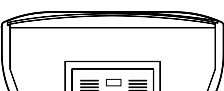


PANORÂMICO 2 TOPO
PANORÂMICO 2 D TOPO
PANORÂMICO 2 DPN TOPO


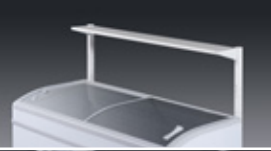
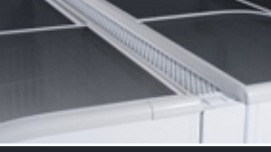


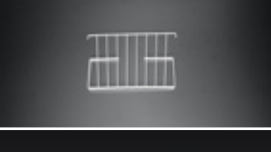
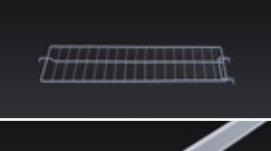


CARACTERÍSTICAS

- » Construção exterior em chapa galvanizada revestida a PVC. Construção interior em chapa revestida a PVC atóxico.
- » Evaporador e condensador em tubo de cobre. Condensador ventilado e alarmes de segurança.
- » Aros aquecidos para evitar condensações e bloqueios das tampas.
- » Fornecidas com 1 par de tampas de correr em vidro térmico.
- » Esgoto de líquidos para fácil acesso.
- » A linha de expositores Panorâmico, composta pelo modelo TOPO de design actual, distinto pela sua forma trapezoidal, permite uma grande visibilidade dos produtos expostos facilitando a circulação em torno do equipamento. Conjuntamente com o modelo Panorâmico 2, forma uma ilha bastante atractiva, de grande capacidade de armazenamento e visualização, promovendo a venda de produtos.
- » Modelos **Panorâmico 2 DPN** e **Panorâmico 2 DPN TOPO** com ciclo automático de descongelação, controlador electrónico de temperatura, opção de refrigeração ou congelação, iluminação LED e fundo ajustável em altura.
- » Modelos **Panorâmico 2 D** e **Panorâmico 2 D TOPO** com ciclo automático de descongelação, controlador electrónico de temperatura, iluminação LED e fundo ajustável em altura.
- » Modelos **Panorâmico 2** e **Panorâmico 2 TOPO** com termómetro digital, termostato mecânico e iluminação LED.

CHARACTERISTICS



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	6858 PANORÂMICO 2	Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Descongelamento manual Volume útil Lt 670 Variação de temperatura -18°C a -28°C Isolamento mm 70 Densidade isolamento Kg/m ³ 42 Elétrico W 533 220-240 / 50 Hz AxLxP 830x2020x920 mm Kg 161 m ³ 2,044
	6859 PANORÂMICO 2 TOPO	Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Descongelamento manual Volume útil Lt 450 Variação de temperatura -18°C a -28°C Isolamento mm 70 Densidade isolamento Kg/m ³ 42 Elétrico W 533 220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1965x920 mm Kg 154 m ³ 1,446
	6857 PANORÂMICO 2 D	Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Descongelamento automática Volume útil Lt 670 Variação de temperatura -18°C a -28°C Isolamento mm 70 Densidade isolamento Kg/m ³ 42 Elétrico W 533 220-240 / 50 Hz AxLxP 830x2020x920 mm Kg 161 m ³ 2,044
	6860 PANORÂMICO 2 D TOPO	Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Descongelamento automática Volume útil Lt 450 Variação de temperatura -18°C a -28°C Isolamento mm 70 Densidade isolamento Kg/m ³ 42 Elétrico W 533 220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1965x920 mm Kg 154 m ³ 1,446
	6856 PANORÂMICO 2 DPN	Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Descongelamento automática Volume útil Lt 670 Variação de temperatura +15°C a -26°C Isolamento mm 70 Densidade isolamento Kg/m ³ 42 Elétrico W 615 220-240 / 50 Hz AxLxP 830x2020x920 mm Kg 161 m ³ 2,044
	6861 PANORÂMICO 2 DPN TOPO	Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Descongelamento automática Volume útil Lt 450 Variação de temperatura +15°C a -26°C Isolamento mm 70 Densidade isolamento Kg/m ³ 42 Elétrico W 615 220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1965x920 mm Kg 154 m ³ 1,446

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	680001	KIT união 2 prateleiras Panorâmico 2 1990x500 mm
	680002	KIT 1 prateleira Panorâmico 2 1990x305 mm
	680003	KIT União Panorâmico 2 1990x145 mm
	680004	KIT 2 prateleiras Panorâmico 2 1990x305 mm
	680005	KIT União 4 prateleiras Panorâmico 2 1990x305 mm
	6845	Cesto Panorâmico 2 765x275x230 mm
	6802005	Divisória de cesto Panorâmico 2 285x212 mm
	9918372	Divisória transversal Panorâmico 2 700x314 mm
	9918373	Divisória transversal Panorâmico 2 Topo 697x268 mm
	6848	Perfil expositor de preços Panorâmico 2 1885 mm
	680043	Perfil expositor de preços Panorâmico 2 Topo 950 mm

FRIO & CONGELAÇÃO EXPOSITORES

REFRIGERATION DISPLAYS

JuneX



SUPER 2 TOPO

CE



SUPER 1,5
SUPER 1,5 D
SUPER 1,5 DPN



SUPER 2
SUPER 2 D
SUPER 2 DPN



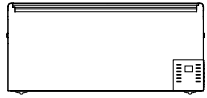
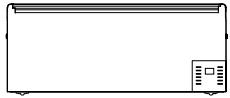
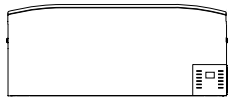
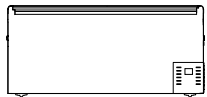





SUPER 2 TOPO
SUPER 2 D TOPO
SUPER 2 DPN TOPO




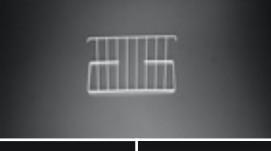
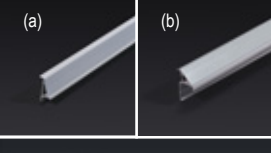






CARACTERÍSTICAS

- » Construção exterior em chapa galvanizada revestida a PVC. Construção interior em chapa revestida a PVC atóxico.
- » Evaporador e condensador em tubo de cobre. Condensador ventilado e alarmes de segurança.
- » Aros aquecidos para evitar condensações e bloqueios das tampas.
- » Fornecidas com 1 par de tampas de correr em vidro térmico.
- » Esgoto de líquidos para fácil acesso.
- » Modelos **Super 1,5 DPN**, **Super 2 DPN** e **Super 2 DPN TOPO** com ciclo automático de descongelação, controlador electrónico de temperatura, opção de refrigeração ou congelação, iluminação LED e fundo ajustável em altura.
- » Modelos **Super 1,5 D**, **Super 2 D** e **Super 2 D TOPO** com ciclo automático de descongelação, controlador electrónico de temperatura, iluminação LED e fundo ajustável em altura.
- » Modelos **Super 1,5**, **Super 2** e **Super 2 TOPO** com termómetro digital, termostato mecânico e iluminação LED.

CHARACTERISTICS



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	6864 SUPER 1,5	Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Volume útil Lt 400 Variação de temperatura -18°C a -28°C Eléctrico W 451 220-240 / 50 Hz AxLxP 790x1520x930 mm Kg 129 m ³ 1,395
	6844 SUPER 2	Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Volume útil Lt 580 Variação de temperatura -18°C a -28°C Eléctrico W 533 220-240 / 50 Hz AxLxP 790x2020x930 mm Kg 161 m ³ 1,829
	6843 SUPER 2 TOPO	Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Volume útil Lt 470 Variação de temperatura -18°C a -28°C Eléctrico W 533 220-240 / 50 Hz AxLxP 790x1990x930 mm Kg 154 m ³ 1,812
	6863 SUPER 1,5 D	Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Volume útil Lt 400 Variação de temperatura -18°C a -28°C Eléctrico W 451 220-240 / 50 Hz AxLxP 790x1520x930 mm Kg 129 m ³ 1,395
	6842 SUPER 2 D	Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Volume útil Lt 580 Variação de temperatura -18°C a -28°C Eléctrico W 533 220-240 / 50 Hz AxLxP 790x2020x930 mm Kg 161 m ³ 1,829
	6841 SUPER 2 D TOPO	Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Volume útil Lt 470 Variação de temperatura -18°C a -28°C Eléctrico W 533 220-240 / 50 Hz AxLxP 790x1990x930 mm Kg 154 m ³ 1,812
	6862 SUPER 1,5 DPN	Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Volume útil Lt 400 Variação de temperatura +15°C a -26°C Eléctrico W 451 220-240 / 50 Hz AxLxP 790x1520x930 mm Kg 129 m ³ 1,395
	6840 SUPER 2 DPN	Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Volume útil Lt 580 Variação de temperatura +15°C a -26°C Eléctrico W 615 220-240 / 50 Hz AxLxP 790x2020x930 mm Kg 161 m ³ 1,829
	6839 SUPER 2 DPN TOPO	Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr Volume útil Lt 470 Variação de temperatura +15°C a -26°C Eléctrico W 615 220-240 / 50 Hz AxLxP 790x1990x930 mm Kg 154 m ³ 1,812

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	6846	Divisória metálica transversal Super 2/ Super 1.5 700x410 mm
	6847	Divisória metálica transversal Super Topo 700x345 mm
	6845	Cesto Super 2/ Super 1.5 765x275x230 mm
	6802005	Divisória de cesto Super 2/ Super 1.5 285x212 mm
	(a) 6848 (a) 680042 (b) 680043	Perfil expositor de preços (a) Super 2 - 1885 mm (a) Super 1.5 - 1385 mm (b) Super Topo - 950 mm
	6850 680011	KIT União 2 prateleiras Super 2 - 1990x500 mm Super 1.5 - 1490x500 mm
	680008 680009	KIT 1 prateleira Super 2 - 1990x305 mm Super 1.5 - 1490x305 mm
	680041 6868	KIT União Super 2 - 1990x145 mm Super 1.5 - 1490x145 mm
	680010 680007	KIT 2 prateleiras Super 2 - 1990x305 mm Super 1.5 - 1490x305 mm
	680012 680040	KIT União 4 prateleiras Super 2 - 1990x305 mm Super 1.5 - 1490x305 mm
	6844002 680013 6843001	KIT Rodapé Super 2 - 80x1460 mm Super 1.5 - 80x1960 mm Super Topo - 80x1930 / 80x790 mm





1500 CEP/VLC



1500 CEP/VCI



2000 CEP/VLC



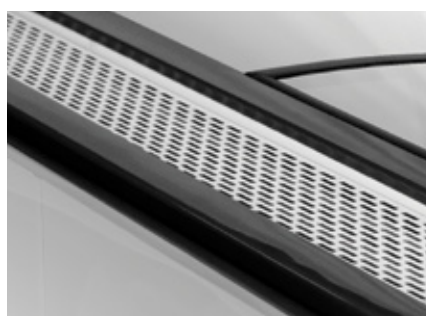
2000 CEP/VCI



1770 CEP TOPO

CARACTERÍSTICAS

- » Construção interior e exterior em chapa galvanizada revestida a PVC branco.
- » Evaporador e condensador em tubo de cobre.
- » Aro aquecido para evitar condensações e bloqueios das tampas.
- » Vidro tripla aquecido.
- » Termómetro digital para informação de temperatura interior.
- » Termóstato regulável.
- » Iluminação interior.
- » Perfil de protecção ao choque de carros de supermercado.
- » Isolamento (sem CFC) com 70 mm de espessura.
- » Esgoto de líquidos frontal de fácil acesso.
- » **CEP/ VCI:** Equipamento com 1 par de tampas de correr curvas em vidro térmico
- » **CEP/ VLC:** Equipamento com tampa de levantar curva em vidro térmico.



CÓDIGO / CODE
MODELO / MODEL

DESCRIÇÃO / DESCRIPTION



6804
1500 CEP/VLC

Expositor horizontal com tampa de levantar

Descongelação manual
Volume útil Lt **350**
Temperatura de funcionamento **-18°C a -28°C**
Isolamento mm **70** | Densidade isolamento Kg/m³ **43**
Nível de ruído dB **52**
Eléctrico W **501** | **220-240 / 50 Hz**
AxLxP **940x1500x880 mm**
Kg **115** m³ **1,72**



6802
2000 CEP/VLC

Expositor horizontal com tampa de levantar

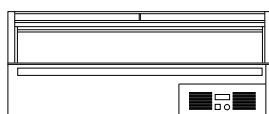
Descongelação manual
Volume útil Lt **518**
Temperatura de funcionamento **-18°C a -28°C**
Isolamento mm **70** | Densidade isolamento Kg/m³ **43**
Nível de ruído dB **52**
Eléctrico W **588** | **220-240 / 50 Hz**
AxLxP **940x2000x880 mm**
Kg **140** m³ **2,15**



6803
1500 CEP/VCI

Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr

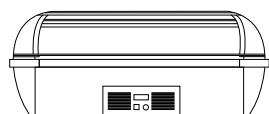
Descongelação manual
Volume útil Lt **350**
Temperatura de funcionamento **-18°C a -28°C**
Isolamento mm **70** | Densidade isolamento Kg/m³ **43**
Nível de ruído dB **52**
Eléctrico W **501** | **220-240 / 50 Hz**
AxLxP **940x1500x880 mm**
Kg **113** m³ **1,72**



6801
2000 CEP/VCI

Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr

Descongelação manual
Volume útil Lt **518**
Temperatura de funcionamento **-18°C a -28°C**
Isolamento mm **70** | Densidade isolamento Kg/m³ **43**
Nível de ruído dB **52**
Eléctrico W **588** | **220-240 / 50 Hz**
AxLxP **940x2000x880 mm**
Kg **138** m³ **2,15**

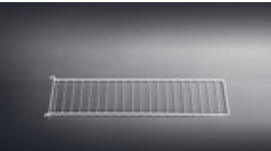





6815
1770 CEP TOPO

Expositor horizontal com 1 par de tampas de correr

Descongelação automática
Volume útil Lt **370**
Temperatura de funcionamento **-18°C a -28°C**
Isolamento mm **70** | Densidade isolamento Kg/m³ **43**
Nível de ruído dB **52**
Eléctrico W **702** | **220-240 / 50 Hz**
AxLxP **900x1770x840 mm**
Kg **125** m³ **2,03**

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	680022 680021	KIT União 2 prateleiras CEP 2.0 VCI - 1990x550 mm CEP 1.5 VCI - 1490x500 mm
	680020 680018	KIT 1 prateleira CEP 2.0 VCI - 1990x550 mm CEP 1.5 VCI - 1490x500 mm
	9918290 680019	KIT União CEP 2.0 VCI - 1990x145 mm CEP 1.5 VCI - 1490x145 mm
	680017	KIT União CEP Topo 1200x145 mm
	680016	KIT 1 prateleira CEP Topo 1300x305 mm
	9918295	KIT União 2 prateleiras CEP Topo 1300x500 mm
	6802004 680023 6802005	(a) Cesto - 766x275x230 mm (b) Cuba - 335x275x225 mm (c) Divisória de cesto - 285x212 mm CEP 1.5/ CEP 2.0/ CEP Topo
	9918300 680024	Perfil expositor de preços CEP 1.5 - 1400x38 mm CEP 2.0 - 1900x38 mm
	680025	Perfil expositor de preços CEP Topo 800x38mm
	680026	Divisória pequena longitudinal CEP 1.5/ CEP 2.0 600x350 mm
	680027	Divisória grande longitudinal CEP 2.0 1100x350 mm

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	680028	Divisória baixa longitudinal CEP 1.5/ CEP 2.0 735X260 mm
	6837	Divisória baixa transversal CEP 1.5/ CEP 2.0 670x280 mm
	6820	Divisória alta transversal CEP 1.5/ CEP 2.0 680x380 mm
	680029	Divisória transversal CEP Topo 650x275 mm





BETA 200

CARACTERÍSTICAS

- » Construção Interior e exterior em chapa galvanizada, revestida a PVC branco.
- » Evaporador e condensador em tubo de cobre.
- » Aro aquecido para evitar a condensação e o bloqueamento das tampas.
- » Controlador digital da temperatura para utilizações mais práticas e precisas.
- » Iluminação interior para facilitar a visualização dos produtos.
- » Perfil de protecção ao choque contra carros de supermercado.
- » Isolamento (sem CFC) com 90 mm de espessura.
- » Temperatura ambiente no local de instalação +20 a +25°C.
- » Esgoto de líquidos.
- » Sinalização de Alarme HACCP, iluminação, controlador digital e descongelação.
- » Sistema de descongelação automático.

CHARACTERISTICS



CÓDIGO / CODE
MODELO / MODEL

DESCRIÇÃO / DESCRIPTION



6834
BETA 200

Expositor horizontal com 4 portas de correr

Descongelamento automática
Número de compressores 2
Temperatura de funcionamento -15°C a -26°C
Consumo energia 11,8
Condensador ventilado
Eléctrico W 640 | 220-240 / 50 Hz
AxLxP 1380x2000x830 mm
Kg 228
m³ 2,4

FRIO & CONGELAÇÃO

ARCAS DE CONGELAÇÃO

REFRIGERATION

FREEZERS

JuneX



550 CHV/ VLC

CE



320 CHV/VLC



430 CHV/VLC



550 CHV/VLC



320 CHV/VCI



430 CHV/VCI



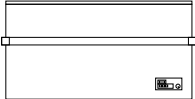
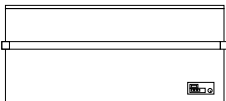
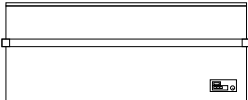



550 CHV/VCI

CARACTERÍSTICAS

- » Construção exterior em chapa galvanizada revestida a PVC.
- » Construção interior em chapa revestida a PVC atóxico.
- » Rodízios para fácil movimentação do equipamento.
- » Evaporador e condensador em tubo de cobre.
- » Aro aquecido para evitar condensações e bloqueios de tampa.
- » Termómetro para controlo de leitura interior.
- » Esgoto de líquidos para fácil acesso.
- » Sinalização de rede, congelação rápida e alarme.
- » **CHV/ VLC** - Tampa de levantar em vidro térmico curvo.
- » **CHC/ VCI** - Tampa de correr em vidro térmico curvo.

CHARACTERISTICS



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	NA 320 CHV/VLC	Arca congelação com tampa de levantar em vidro curvo Descongelação manual Volume útil Lt 231 Temperatura de funcionamento -18°C a -26°C Isolamento mm 60 Densidade isolamento Kg/m ³ 42 Eléctrico W 224 220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1100x600 mm Kg 60 m ³ 0,547
	NA 430 CHV/VLC	Arca congelação com tampa de levantar em vidro curvo Descongelação manual Volume útil Lt 315 Temperatura de funcionamento -18°C a -26°C Isolamento mm 60 Densidade isolamento Kg/m ³ 42 Eléctrico W 226 220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1400x600 mm Kg 66 m ³ 0,697
	6873 550 CHV/VLC	Arca congelação com tampa de levantar em vidro curvo Descongelação manual Volume útil Lt 426 Temperatura de funcionamento -18°C a -26°C Isolamento mm 60 Densidade isolamento Kg/m ³ 42 Eléctrico W 260 220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1810x600 mm Kg 99 m ³ 0,901
	NA 320 CHV/VCI	Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro Descongelação manual Volume útil Lt 231 Temperatura de funcionamento -18°C a -26°C Isolamento mm 60 Densidade isolamento Kg/m ³ 42 Eléctrico W 224 220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1110x600 mm Kg 60 m ³ 0,547
	986 430 CHV/VCI	Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro Descongelação manual Volume útil Lt 315 Temperatura de funcionamento -18°C a -26°C Isolamento mm 60 Densidade isolamento Kg/m ³ 42 Eléctrico W 226 220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1400x600 mm Kg 66 m ³ 0,697
	6808 550 CHV/VCI	Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro Descongelação manual Volume útil Lt 426 Temperatura de funcionamento -18°C a -26°C Isolamento mm 60 Densidade isolamento Kg/m ³ 42 Eléctrico W 260 220-240 / 50 Hz AxLxP 830x1810x600 mm Kg 99 m ³ 0,901

CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
680037	Cesto 320/ 430/ 550 CHV/ VLC 465x190x210 mm
9918362	Cesto 320/ 430/ 550 CHV/ VCI 465x235x210 mm

FRIO & CONGELAÇÃO

ARCAS DE CONGELAÇÃO

REFRIGERATION

FREEZERS

JuneX



750 CHV/ 2V

CE



320 CHV/V



430 CHV/V



550 CHV/V



700 CHV/V



750 CHV/V



750 CHV/2V



900 CHV/V



900 CHV/2V



1100 CHV/V



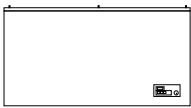
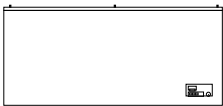
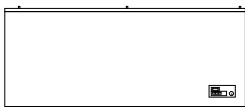

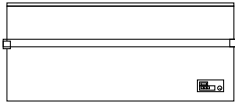
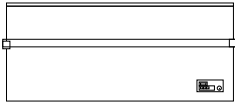
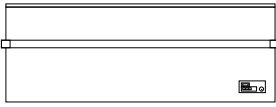
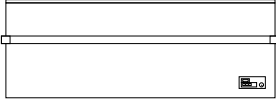
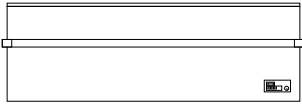
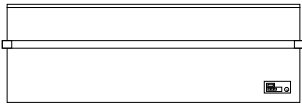
1100 CHV/2V

CARACTERÍSTICAS

- » Construção exterior em chapa galvanizada revestida a PVC. Construção interior em chapa revestida a PVC atóxico.
- » Evaporador e condensador em tubo de cobre.
- » Aros aquecidos para evitar condensações e o bloqueio das tampas.
- » Termómetro para controlo de temperatura interior.
- » Esgoto de líquidos frontal de fácil acesso.
- » Modelos 750, 900, 1100 CHV/V e CHV/2V com perfil de protecção ao choque de carros de supermercado.
- » **CHV/V** - Fornecidos com 1 par de tampas de correr em vidro térmico e deslizadores para fácil movimentação.
- » **CHV/2V** - Fornecidos com 2 pares de tampas de correr longitudinais em vidro térmico.
- » **1100 CHV/V** - Fornecidos com 2 pares de tampas de correr transversais em vidro térmico.

CHARACTERISTICS



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	9528 320 CHV/V	Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro Volume útil Lt 231 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 224 220-240 / 50 Hz AxLxP 820x1100x600 mm Kg 56 m ³ 0,74
	9537 430 CHV/V	Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro Volume útil Lt 315 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 226 220-240 / 50 Hz AxLxP 820x1410x600 mm Kg 62 m ³ 0,92
	9546 550 CHV/V	Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro Volume útil Lt 426 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 248 220-240 / 50 Hz AxLxP 820x1810x600 mm Kg 73 m ³ 1,16
	9564 700 CHV/V	Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro Volume útil Lt 535 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 442 220-240 / 50 Hz AxLxP 820x1910x700 mm Kg 102 m ³ 1,42
	6805 750 CHV/V	Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro Volume útil Lt 459 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 394 220-240 / 50 Hz AxLxP 780x1550x960 mm Kg 96 m ³ 0,54
	985 750 CHV/2V	Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro Volume útil Lt 459 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 394 220-240 / 50 Hz AxLxP 780x1550x960 mm Kg 96 m ³ 0,54
	981 900 CHV/V	Arca congelação com 1 par de tampas de correr em vidro Volume útil Lt 652 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 476 220-240 / 50 Hz AxLxP 780x2050x960 mm Kg 120 m ³ 1,81
	9626 900 CHV/2V	Arca congelação com 2 pares de tampas de correr em vidro Volume útil Lt 652 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 476 220-240 / 50 Hz AxLxP 780x2050x960 mm Kg 120 m ³ 0,54
	963 1100 CHV/V	Arca congelação com 2 pares de tampas de correr em vidro Volume útil Lt 805 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 476 220-240 / 50 Hz AxLxP 780x2500x960 mm Kg 142 m ³ 2,19
	9608 1100 CHV/2V	Arca congelação com 2 pares de tampas de correr em vidro Volume útil Lt 805 Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C Eléctrico W 476 220-240 / 50 Hz AxLxP 780x2500x960 mm Kg 142 m ³ 2,19

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	9915150	Cesto 750/ 900/ 1100 - CHV/ V 765x275x230 mm
	6167004	Cesto 750/ 900/ 1100 - CHV/ 2V 335x275x230 mm
	9915161	Cesto (aplicação com barra de inox) 750/ 900/ 1100 - CHV/ V 355x275x230 mm
	6802005	Divisória de cesto 285x212 mm
	680030 9915163 680031	Barra de aço 750 CHV/V - 1368x40x40 mm 900 CHV/V - 1865x40x40 mm 1100 CHV/V - (2x) 1123x40x40 mm
	680032	Divisória pequena longitudinal 750/ 900/ 1100 - CHV/ 2V 410x775 mm
	9915162	Divisória grande longitudinal 750/ 900/ 1100 - CHV/ V 750/ 900/ 1100 - CHV/ 2V 410x1025 mm
	9918094	Divisória baixa transversal 750/ 900/ 1100 - CHV/ V 750/ 900/ 1100 - CHV/ 2V 285x212 mm
	9918095	Divisória alta transversal 750/ 900/ 1100 - CHV/ V 750/ 900/ 1100 - CHV/ 2V 770x471 mm
	680033 680034 680035	Perfil expositor de preços 750 CHV/ V/ 2V - 1368x45 mm 900 CHV/ V/ 2V - 1840x405 mm 1100 CHV/ V/ 2V - (2x) 1125x45 mm
	9915151	Cesto 320/ 430 / 550 - CHV/ V 465x245x210 mm

CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
9915152	Cesto 700 CHV/V 565x245x210 mm
9915151	Cesto 320/ 430/ 550 CHV/V 465x245x210 mm
680036	Cesto (aplicação com barra de inox) 700 CHV 355x275x230 mm

FRIO & CONGELAÇÃO

ARCAS DE CONGELAÇÃO

REFRIGERATION

FREEZERS

JuneX



550 CHV/ TC

CE



320 CHV/TC



430 CHV/TC



550 CHV/TC



700 CHV

CARACTERÍSTICAS

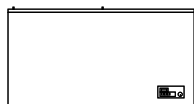
- » Construção exterior em chapa galvanizada revestida a PVC. Construção interior em chapa revestida a PVC atóxico.
- » Evaporador e condensador em tubo de cobre.
- » Termómetro para controlo de temperatura interior.
- » Deslizadores para fácil movimentação.
- » Esgoto de líquidos frontal de fácil acesso.
- » **Modelos CHV/TC** fornecidos em dotação com tampas de correr em chapa e isoladas com poliuretano e aros aquecidos para evitar condensações e o bloqueio das tampas.
- » **Modelo 700 CHV** com 2 tampas de levantar em poliuretano.

CHARACTERISTICS



CÓDIGO / CODE
MODELO / MODEL

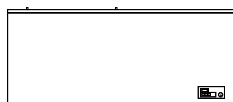
DESCRIÇÃO / DESCRIPTION



9494
320 CHV/TC

Arca congelação com 1 par de tampas de correr

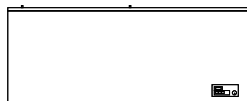
Número de estrelas 4
Grupos frigoríficos 1
Volume útil Lt 294
Condensador ventilado
Eléctrico W 169 | 220-240 / 50 Hz
AxLxP 820x1100x600 mm
Kg 56
m³ 0,74



9500
430 CHV/TC

Arca congelação com 1 par de tampas de correr

Número de estrelas 4
Grupos frigoríficos 1
Volume útil Lt 397
Condensador ventilado
Eléctrico W 189 | 220-240 / 50 Hz
AxLxP 820x1410x600 mm
Kg 62
m³ 0,92



9519
550 CHV/TC

Arca congelação com 1 par de tampas de correr

Número de estrelas 4
Grupos frigoríficos 1
Volume útil Lt 534
Condensador ventilado
Eléctrico W 189 | 220-240 / 50 Hz
AxLxP 820x1810x600 mm
Kg 73
m³ 1,16



9573
700 CHV

Arca congelação com 1 par de tampas de levantar

Temperatura de funcionamento -18°C a -28°C
Volume útil Lt 698
Eléctrico W 406 | 220-240 / 50 Hz
AxLxP 870x1910x700 mm
Kg 106
m³ 1,42

CÓDIGO / CODE

DESCRIÇÃO / DESCRIPTION

9915152	Cesto 700 CHV/V 565x245x210 mm
---------	--------------------------------------

FRIO & CONGELAÇÃO ARREFECEDORES DE GARRAFAS

REFRIGERATION BOTTLE COOLERS

JuneX



ALFA 1100

CE



ALFA 1100



ALFA 1400



ALFA 1800

CARACTERÍSTICAS

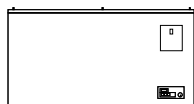
- » Construção exterior em chapa galvanizada revestida a PVC.
- » Construção interior em chapa revestida a PVC atóxico.
- » Tampas de correr em aço inox 18/8.
- » Evaporador e condensador em tubo de cobre.
- » Separadores interiores que permitem armazenar organizada-mente as garrafas.
- » Deslizadores para fácil movimentação.
- » Esgoto de líquidos frontal de fácil acesso.

CHARACTERISTICS



CÓDIGO / CODE
MODELO / MODEL

DESCRIÇÃO / DESCRIPTION



9467
ALFA 1100

Arrefecedor de garrafas com tampas de correr em inox

Volume útil Lt 267

Temperatura de funcionamento -2°C a +8°C

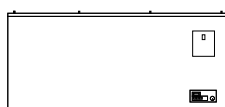
Consumo energia 0,7

Eléctrico W 153 | 220-240 / 50 Hz

AxLxP 820x1100x600 mm

Kg 56

m³ 0,712



9458
ALFA 1400

Arrefecedor de garrafas com tampas de correr em inox

Volume útil Lt 362

Temperatura de funcionamento -2°C a +8°C

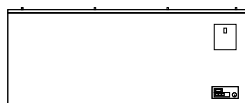
Consumo energia 0,9

Eléctrico W 179 | 220-240 / 50 Hz

AxLxP 820x1410x600 mm

Kg 62

m³ 0,881



9476
ALFA 1800

Arrefecedor de garrafas com tampas de correr em inox

Volume útil Lt 488

Temperatura de funcionamento -2°C a +8°C

Consumo energia 0,9

Eléctrico W 197 | 220-240 / 50 Hz

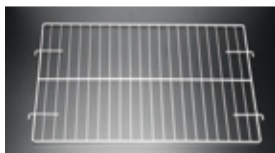
AxLxP 820x1810x600 mm

Kg 72

m³ 1,127

CÓDIGO / CODE

DESCRIÇÃO / DESCRIPTION



680038

Divisória alta transversal
Alfa 1100/ 1400/ 1800
425x510 mm

FRIO & CONGELAÇÃO ARMÁRIOS CONSERVADORES

REFRIGERATION REFRIGERATED CABINETS

JuneX



CVJ 350SPV

CE



AVL70



AVL120

CARACTERÍSTICAS

- » Os armários refrigerados com porta em vidro são a solução ideal para exposição de alimentos, bebidas ou sobremesas em estabelecimentos comerciais.
- » Design moderno e funcional permite expor os alimentos de forma apelativa, ocupando o espaço de forma inteligente, aproveitando de forma eficiente a área vertical disponível.
- » Construção robusta e sólida que permite longa vida útil ao equipamento.
- » Disponível com termostato electrónico, descongelação automática, porta em vidro duplo temperado e iluminação vertical dupla LED.

CHARACTERISTICS



CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
XXX AVL70	<p>Armário Conservador com porta em vidro</p> <p>Volume útil Lt 430 Volume bruto Lt 500 Temperatura de funcionamento 0°C a +6°C Descongelamento automático Eléctrico W 390 220-240 / 50 Hz AxLxP 207,5x69,5x69,5mm Kg 150 m³</p>
xxx AVL120	<p>Armário Conservador duplo com porta em vidro</p> <p>Volume útil Lt 895 Volume bruto Lt 995 Temperatura de funcionamento +1°C a +6°C Descongelamento automático Eléctrico W 775 220-240 / 50 Hz AxLxP 207,5x128,5x69,5mm Kg 260 m³</p>

FRIO & CONGELAÇÃO CONSERVADORES E CONGELADORES

REFRIGERATION REFRIGERATORS AND FREEZERS

JuneX



CVJ 350SPV

CE



ACJ 350 SPV



ACJ 350 SPO



CVJ 350 SPV



CVJ 350 SPO

CARACTERÍSTICAS

» Construção dos equipamentos robusta com detalhes distintos ao nível da sua concepção. Os modelos foram desenvolvidos para responder às necessidades de restaurantes, pastelarias, padarias, charcutarias ou supermercados, que têm necessidade de armazenar ou expor os seus alimentos de forma apelativa.

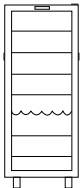



» Os conservadores e congeladores Junex Profissional incorporam o inovador **sistema de ventilação forçada WTS - Wind frost system**, que permite manter a temperatura uniforme e regular, prolongando a qualidade e vida útil dos produtos por mais tempo.

» Os conservadores **ACJ 350 SPV** (porta em vidro duplo e iluminação LED) e **ACJ 350 SPO** (porta opaca) incorporam interior com sete compartimentos, prateleiras em arame reguláveis, termómetro interno, termóstato regulável, alarme, dreno frontal, descongelamento automático, pés em aço inox reguláveis em altura e apresentam um volume útil de 340 lt.

» Os congeladores **CVJ 350 SPV** (porta em vidro triplo e iluminação LED) e **CVJ 350 SPO** (porta opaca) incorporam interior com sete compartimentos, resistência à volta do aro da porta para evitar condensação, termómetro interno, termóstato regulável, alarme, dreno frontal, descongelamento manual, pés em aço inox reguláveis em altura e apresentam um volume útil de 231 lt.

CHARACTERISTICS



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	6870 ACJ 350 SPV	Conservador com porta em vidro Volume útil Lt 340 Temperatura de funcionamento +1°C a +12°C Descongelamento automático Eléctrico W 165 220-240 / 50 Hz AxLxP 1710x600x650 mm Kg 56 m³ 0,82
	6869 ACJ 350 SPO	Conservador com porta opaca Volume útil Lt 340 Temperatura de funcionamento +1°C a +12°C Descongelamento automático Eléctrico W 165 220-240 / 50 Hz AxLxP 1710x600x650 mm Kg 56 m³ 0,82
	6871 CVJ 350 SPV	Congelador com porta em vidro Volume útil Lt 231 Temperatura de funcionamento -14°C a -28°C Descongelamento manual Eléctrico W 211 220-240 / 50 Hz AxLxP 1710x600x650 mm Kg 63 m³ 0,82
	6872 CVJ 350 SPO	Congelador com porta opaca Volume útil Lt 231 Temperatura de funcionamento -14°C a -28°C Descongelamento manual Eléctrico W 211 220-240 / 50 Hz AxLxP 1710x600x650 mm Kg 63 m³ 0,82

FRIO & CONGELAÇÃO ARMÁRIOS CONSERVADORES

REFRIGERATION REFRIGERATED CABINETS

JuneX

CVJ 350SPV

CE



AVL70

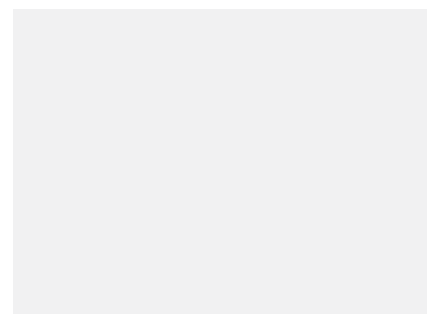
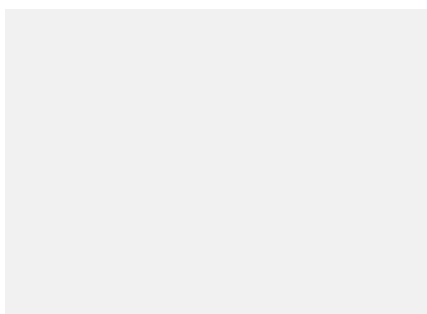


AVL120

CARACTERÍSTICAS

- » Os armários refrigerados em aço inox são a solução ideal para armazenamento de alimentos, bebidas ou sobremesas em estabelecimentos comerciais.
- » Design moderno e funcional permite armazenar os alimentos, ocupando o espaço de forma inteligente, aproveitando de forma eficiente a área vertical disponível.
- » Construção robusta e sólida que permite longa vida útil ao equipamento.
- » Disponível com termostato electrónico, descongelação automática

CHARACTERISTICS



CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
<p style="text-align: center;">XXX</p> <hr style="width: 100%;"/> <p style="text-align: center;">XXX</p>	<p>Armário Conservador em aço inox Volume útil Lt ?? Volume bruto Lt ?? Temperatura de funcionamento ?? Descongelamento automático Eléctrico W ?? 220-240 / 50 Hz AxLxP ??m Kg ?? m³ ??</p>
<p style="text-align: center;">XXX</p> <hr style="width: 100%;"/> <p style="text-align: center;">XXX</p>	<p>Armário Conservador duplo em aço inox Volume útil Lt ?? Volume bruto Lt ?? Temperatura de funcionamento ?? Descongelamento automático Eléctrico W ?? 220-240 / 50 Hz AxLxP ?? Kg ?? m³ ??</p>

FRIO & CONGELAÇÃO EXPOSITORES VERTICAIS

REFRIGERATION VERTICAL DISPLAYS

JuneX



CVJ 350SPV

CE



MPL070



MPL100



MPL130



MPL150

CARACTERÍSTICAS

» Os expositores refrigerados (ligação *plug-in*) possuem dimensões lineares de 705mm, 1017mm, 1330mm e 1530mm, com painéis em poliestireno e uma profundidade total de 800mm. A refrigeração é sempre realizada por meio de ventilação e a água descongelada é automaticamente evaporada.

» As prateleiras, dotadas de uma força mecânica, são fornecidas em conjuntos de três, são amovíveis e inclináveis.

» Estão disponíveis em versões para laticínios (padrão) e opcionalmente em versões para carne e para frutas e vegetais.

» Toda a área de exposição está protegida por portas em vidro duplo, de fácil acesso, o que permite uma elevada economia de energia. Tecnologia de iluminação LED no interior.

CHARACTERISTICS



CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
XXX MPL070	Mural refrigerado Área de exposição (TDAm ²) 1,63 Temperatura de funcionamento +2°C a +4°C Eléctrico W 754 220 / 50 Hz AxLxP ?? x705x800 mm Kg ?? m ³ ??
XXX MPL100	Mural refrigerado Área de exposição (TDAm ²) 1,98 Temperatura de funcionamento +2°C a +4°C Eléctrico W 768 220 / 50 Hz AxLxP ?? x1017x800 mm Kg ?? m ³ ??
XXX MPL130	Mural refrigerado Área de exposição (TDAm ²) 2,33 Temperatura de funcionamento +2°C a +4°C Eléctrico W ?? 220 / 50 Hz AxLxP ?? x1330x800 mm Kg ?? m ³ ??
XXX MPL150	Mural refrigerado Área de exposição (TDAm ²) 2,56 Temperatura de funcionamento +2°C a +4°C Eléctrico W ?? 220 / 50 Hz AxLxP ?? x705x800 mm Kg ?? m ³ ??





JXA20



JXA30



JXA35



JXA45



JXA60



JXA80



JXA110



JXA150

CARACTERÍSTICAS

» O design das máquinas Junex JXA persegue uma aliança entre volume e quantidade de pedras de gelo. Como resultado, surge um cubo de linhas retas que aumenta a produtividade (mais cubos de gelo em cada ciclo) e que otimiza o armazenamento. As máquinas JXA apresentam, portanto, a melhor relação produção/ custo.

» O sistema de duche elástico, patenteado, evita os problemas de calcário. A ventilação frontal *in-out* garante uma ótima ventilação. Para o seguimento da produção há termóstatos que ajudam a regular quer o tempo de produção, quer a quantidade de gelo armazenado.

» O botão de limpeza permite que a água circule sem ser necessário ligar o frio, o que facilita a perfeita limpeza do sistema. O modelo JXA é para ser instalado por baixo de um expositor, não perdendo produtividade ao ser encastrado. A porta, em aço inoxidável, conta com um sistema de amortecimento patenteado.

» O equipamento inclui em dotação: botão ON/ OFF, ligação à rede de água e esgotos, pá para recolher o gelo, cabo de ligação *Schuko* e dois filtros mecânicos. As máquinas JXA produzem cubos rectilíneos e muito transparentes, adequados para estabelecimentos que ofereçam qualidade sem descurar a quantidade.

Tipo de cubo de gelo
17/ 21 cc

Tipo de gás
R404 A

CHARACTERISTICS



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	53061 53060 JXA20A JXA20W	Máquina Gelo 22Kg(A), 25Kg(W)/ 24h Depósito Kg 6 Cubos 400 Eléctrico W 423 220-240 / 50 Hz AxLxP 590x350x475 mm Kg 36 m ³ 0,17
	53062 53063 JXA30A JXA30W	Máquina Gelo 32Kg(A), 35Kg(W)/ 24h Depósito Kg 15 Cubos 882 Eléctrico W 425 220-240 / 50 Hz AxLxP 750x405x515 mm Kg 48 m ³ 0,24
	53064 53065 JXA35A JXA35W	Máquina Gelo 35Kg(A), 38Kg(W)/ 24h Depósito Kg 20 Cubos 1176 Eléctrico W 550 220-240 / 50 Hz AxLxP 795x465x595 mm Kg 56 m ³ 0,32
	53066 53067 JXA45A JXA45W	Máquina Gelo 46Kg(A), 49Kg(W)/ 24h Depósito Kg 20 Cubos 1176 Eléctrico W 550 220-240 / 50 Hz AxLxP 795x465x595 mm Kg 57 m ³ 0,32
	53068 53069 JXA60A JXA60W	Máquina Gelo 59Kg(A), 62Kg(W)/ 24h Depósito Kg 25 Cubos 1471 Eléctrico W 650 220-240 / 50 Hz AxLxP 795x535x595 mm Kg 68 m ³ 0,36
	53070 53071 JXA80A JXA80W	Máquina Gelo 77Kg(A), 81Kg(W)/ 24h Depósito Kg 35 Cubos 2059 Eléctrico W 775 220-240 / 50 Hz AxLxP 945x715x595 mm Kg 81 m ³ 0,57
	53072 53073 JXA110A JXA110W	Máquina Gelo 112Kg(A), 117Kg(W)/ 24h Depósito Kg 60 Cubos 3529 Eléctrico W 1150 220-240 / 50 Hz AxLxP 1050x715x700 mm Kg 102 m ³ 0,72
	53074 53075 JXA150A JXA150W	Máquina Gelo 157Kg(A), 165Kg(W)/ 24h Depósito Kg 75 Cubos 4412 Eléctrico W 1350 220-240 / 50 Hz AxLxP 1050x860x700 mm Kg 126 m ³ 0,84





JXQ50



JXQ85



JXQ135



JXQ150



JXQ200



JXQ400



JXQ550



JXQ550G



JXQ1100



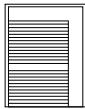
JXQ1100G

CARACTERÍSTICAS

- » A série JXQ produz gelo triturado ou granular, valendo-se de um evaporador cilíndrico vertical e de um eixo de alta resistência. Tradicionalmente utilizado nos sectores alimentar e sanitário, nos últimos tempos este gelo foi introduzido com força noutras actividades, tais como SPA, tratamentos terapêuticos e laboratórios.
- » O gelo obtido através destas máquinas é de dois tipos: **gelo diamante/ granular seco**, modelos JXQ50 e JXQ85, especialmente concebidos para o sector dos cocktails. O gelo ideal para a nova tendência na hotelaria internacional, o cocktail. O **gelo granular húmido**, produzido pelas máquinas da restante gama JXQ. Apresenta uma maior percentagem de humidade, sendo idóneo para supermercados, para o transporte de peixe, frutas e hortaliças, assim como para aplicações industriais no sector alimentar.
- » O condensador sobredimensionado é excelente para climas quentes nas duas versões (refrigeração a ar e a água). O sistema de fabrico de gelo é simples, fiável e sem electrónica, preparado para zonas de água calcária e para condições adversas de trabalho.
- » A estrutura externa é totalmente em aço inoxidável AISI 304 e é facilmente removível. A máquina JXQ inclui um filtro de água, pá e distribuidor de gelo. Esta gama foi fabricada nas duas versões com a seguinte voltagem: 220V/50 e 220V/60 e trifásica 380V.
- » As máquinas JXQ permitem regular o grau de humidade do gelo de acordo com as várias aplicações e usos a que a produção se destinar, bem como às preferências do utilizador.
- » **Tipo de gás R404 A.**

CHARACTERISTICS



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION	€
	53076 ND JXQ50A JXQ50W	Máquina Gelo 50 Kg/ 24h Depósito Kg 20 Eléctrico W 505 220-240 / 50 Hz AxLxP 790x405x515 mm Kg 61 m ³ 0,32	
	53078 53077 JXQ85A JXQ85W	Máquina Gelo 85 Kg/ 24h Depósito Kg 20 Eléctrico W 533 220-240 / 50 Hz AxLxP 790x465x595 mm Kg 61 m ³ 0,32	
	ND ND JXQ135A JXQ135W	Máquina Gelo 135 Kg/ 24h Depósito Kg 60 Eléctrico W 640 220-240 / 50 Hz AxLxP 1355x515x550 mm Kg 99 m ³ 0,64	
	ND ND JXQ150A JXQ150W	Máquina Gelo 150 Kg/ 24h Depósito modular Eléctrico W 650 220-240 / 50 Hz AxLxP 486x515x550 mm Kg 55 m ³ 0,24	
	ND ND JXQ200A JXQ200W	Máquina Gelo 200 Kg/ 24h Depósito modular Eléctrico W 780 220-240 / 50 Hz AxLxP 575x515x550 mm Kg 60 m ³ 0,29	
	ND ND JXQ400A JXQ400W	Máquina Gelo 400 Kg/ 24h Depósito modular Eléctrico W 1300 380 V / 60 Hz AxLxP 660x675x550 mm Kg 114 m ³ 0,41	
	ND ND JXQ550A JXQ550W	Máquina Gelo 550 Kg/ 24h Depósito modular Eléctrico W 1700 380 V / 60 Hz AxLxP 800x675x550 mm Kg 130 m ³ 0,47	
	ND JXQ550G	Gerador IQ-550 Kg/ 24h * Depósito modular Eléctrico W 600 220-240 / 50 Hz AxLxP 815x525x410 mm Kg 74 m ³ 0,38	
	ND ND JXQ1100A JXQ1100W	Máquina Gelo 1100 Kg/ 24h Depósito modular Eléctrico W 3400 380 V / 60 Hz AxLxP 815x1335x610 mm Kg 260 m ³ 0,85	
	ND ND JXQ1100G	Gerador 1100 Kg/ 24h * Depósito modular Eléctrico W 1200 220-240 / 50 Hz AxLxP 815x790x505 mm Kg 167 m ³ 0,54	

* Sem equipamento de frio. Para ligação a central de frio.

LAVAGEM M. L. LOUÇA

WASHING DISHWASHING MACHINES

JuneX



LAVAGEM JC 537

CE



JC 327



JC 432



JC 537



JK 1200 DB

CARACTERÍSTICAS

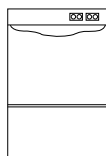
- » Construção robusta com painéis exteriores, interiores, laterais, frontal e posterior em aço inox.
- » Filtros e braços de lavagem em aço inox.
- » Braços de lavagem superiores e inferiores.
- » Modelos sob bancada com dobradiças de porta robustas, em aço inox, para utilizações intensas e extenso tempo de vida útil.
- » Nível de ruído inferior a 70 dB.
- » Rotor de lavagem inteiramente em aço inox com 100x100mm e tubo de $\varnothing 18$.
- » Injector de detergente em aço inox em dotação.
- » Doseador de abrillantador em dotação.
- » Doseador de detergente a pedido.
- » Predisposição eléctrica para bomba de drenagem.
- » Predisposição para bomba eléctrica de aumento de pressão.
- » Consumo de água por ciclo (2 bar) de 2 a 2,5 lt.
- » Pressão de água entre 2 e 4 bar.
- » **Modelo JK 1200 DB** construído com cuba em peça única, prensada e cantos internos arredondados para facilitar a limpeza.

CHARACTERISTICS



CÓDIGO / CODE
MODELO / MODEL

DESCRIÇÃO / DESCRIPTION



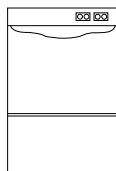
2967
JC 327

Máquina de lavar louça sob bancada

Cesto 35x35x15 cm
Altura máxima dos copos 24 cm
Ciclo lavagem 120"
Capacidade produtiva 30 cestos/ h
Capacidade da caldeira 3,6 lt
Capacidade da cuba 11 lt
Eléctrico W 3600 | 230V 50/ 60 Hz
AxLxP 650x415x480 mm
Kg 48 m³ 0,30

Acessórios em dotação:

2 cestos p/ copos, 1 porta talheres, 1 porta pratos c/ 12 lugares



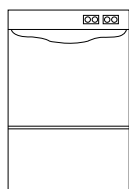
2966
JC 432

Máquina de lavar louça sob bancada

Cesto 40x40x15 cm
Ø máximo de pratos 29,5 cm
Ciclo lavagem 120"
Capacidade produtiva 30 cestos/ h
Capacidade da caldeira 4,1 lt
Capacidade da cuba 15 lt
Eléctrico W 3600 | 230V 50/ 60 Hz
AxLxP 700x465x510 mm
Kg 46,3 m³ 0,32

Acessórios em dotação:

2 cestos p/ copos, 1 porta talheres, 1 porta pratos c/ 12 lugares



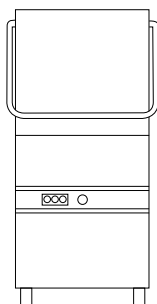
2965
JC 537

Máquina de lavar louça sob bancada

Cesto 50x50x10 cm
Ø máxima de pratos 33 cm
Ciclo lavagem 120"
Capacidade produtiva 30 cestos/ h
Capacidade da caldeira 9 lt
Capacidade da cuba 20 lt
Eléctrico W 3820 | 230V 50/ 60 Hz
AxLxP 800x585x660 mm
Kg 69,2 m³ 0,51

Acessórios em dotação:

1 cesto p/ copos , 1 cesto p/ 18 pratos, 2 porta talheres



2968
JK 1200 DB

Máquina de lavar louça de capota

Cesto 50x50x10 cm
Ø máxima de pratos 42,5 cm
Ciclos lavagem ∞, 60", 90", 120"
Capacidade produtiva 60, 40, 30 cestos/ h
Capacidade da caldeira 9 lt
Capacidade da cuba 36 lt
Eléctrico W 8000 | 400V3N+T 50/ 60 Hz
AxLxP 1430x620x760 mm
Kg 133,5 m³ 1,0

Acessórios em dotação:

2 cestos p/ 18 pratos, 1 cesto p/ copos, 1 porta talheres c/ 8 lugares

LAVAGEM

TANQUES DE LIMPEZA

WASHING

WASHING TANKS

JuneX



1100

CE



1100



2200



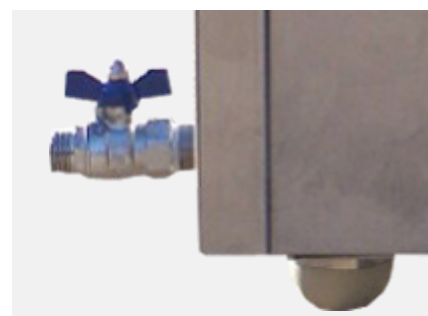
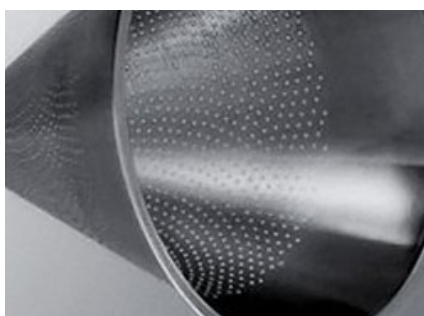
3300

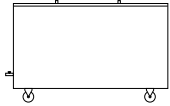
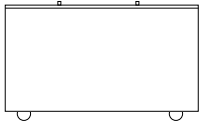
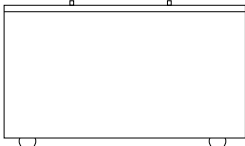
CARACTERÍSTICAS

- » Modelos disponíveis de 100 lt, 200 lt e 300 lt.
- » Construção totalmente em aço inox AISI 304.
- » Equipado com sistema eléctrico de aquecimento, termóstato digital para manutenção da temperatura constante a 80°C.
- » Fácil utilização e manuseamento.
- » Disponível com quatro rodas para fácil manuseamento.
- » Dispõe de torneira de esgoto para facilitar o escoamento.
- » O tanque de limpeza permite elevada economia de dinheiro. Cada serviço com custo inferior a 2 euros.
- » Permite economizar tempo, uma vez que num curto espaço de tempo, é possível desengordurar e eliminar odores dos utensílios de cozinha permitindo melhorar o seu aspecto geral e prolongar o seu tempo de vida útil.
- » Pode ser aplicado em filtros de *hottes*, grelhas de fogões, tabuleiros, grelhas, cestos de fritadeiras, tachos e panelas.
- » Utiliza detergente HDC 60 - detergente alcalino de baixa espuma, desenvolvido para remover eficazmente a sujidade genérica em equipamentos da indústria Agro-alimentar.

CHARACTERISTICS

»



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	K214 1100	Tanque de limpeza 100 lt Detergente 20 lt Eléctrico 220-240 / 50 Hz AxLxP 460x630x310 mm Kg 65 m ³ 0,213
	K215 2200	Tanque de limpeza 200 lt Detergente 20 lt Eléctrico 220-240 / 50 Hz AxLxP 750x840x510 mm Kg 115 m ³ 0,39
	K213 3300	Tanque de limpeza 300 lt Detergente 20 lt Eléctrico 220-240 / 50 Hz AxLxP 700x1050x530 mm Kg 125 m ³ 0,56





LMP 40



LMV 40

CARACTERÍSTICAS

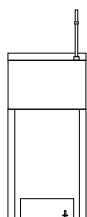
- » Construção totalmente em aço inox.
- » Pio quadrado, em aço inox.
- » Bica cromada.
- » Resguardo de parede em aço inox.
- » **Modelo LMP 40** com pulsador de joelho.
- » **Modelo LMV 40** com pedal tipo alavanca, misturadora mono pedal duas águas e quatro pés de apoio.

CHARACTERISTICS



CÓDIGO / CODE
MODELO / MODEL

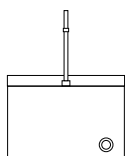
DESCRIÇÃO / DESCRIPTION



2084
LMV 40

Lava-mãos com pedal tipo alavanca

AxLxP 910x385x385 mm
Kg 16,92
m³ 0,137



2085
LMP 40

Lava-mãos de parede com pulsador de joelho

AxLxP 375x385x385 mm
Kg 10,2
m³ 0,052





HTE 4



HTT 5AM



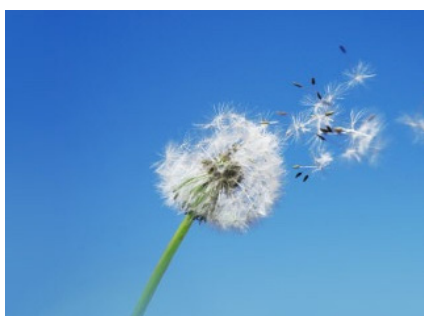
HTT 5SM

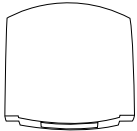
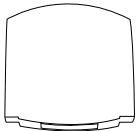
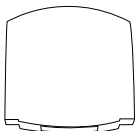
CARACTERÍSTICAS

- » Os secadores de mãos da série HTT são os mais potentes. O seu enorme fluxo de ar permite que forneçam tempos de secar bastante rápidos.
- » A sua potência de aquecimento significa que estão entre os mais rápidos, mais económicos e higiénicos secadores de mãos. Tais características tornam os secadores HTT particularmente indicados para casas de banho públicas, piscinas e outros locais onde existam elevadas taxas de utilização, como por exemplo estações de comboio, aeroportos e bares/ restaurantes.
- » Todos os modelos HTT são activados por um sensor de proximidade electrónico IR. Isto permite ligar o secador de mãos quando as mãos são colocadas entre 6 a 12 cm na parte inferior, onde está situada a saída de ar e desligar quando as mãos são removidas.
- » Revestimento robusto para assegurar visual higiénico durante a sua vida útil.
- » 2500 W potência de aquecimento.
- » HTE 4 com revestimento de plástico resistente contra impacto.
- » HTT 5 AM/ SM com revestimento em alumínio.
- » Taxa de fluxo de ar 250 m³ /h.
- » Ruído operativo 68 dB (A).
- » HTE 4 em branco alpino.
- » HTE 5 SM em cinza metalizado.
- » HTE 5 AM em prata metalizado.

CHARACTERISTICS

»



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	17467 HTE 4	Secador de mãos Cor branco alpino Eléctrico W 1800 220-240 / 50 Hz AxLxP 250x238x230 mm Kg 2,91 m³ 0,21
	1784 HTT 5AM	Secador de mãos Cor cinza metalizado Eléctrico W 2600 220-240 / 50 Hz AxLxP 266x257x230 mm Kg 4,5 m³ 0,22
	1785 HTT 5SM	Secador de mãos Cor prata metalizado Eléctrico W 2600 220-240 / 50 Hz AxLxP 266x257x230 mm Kg 4,5 m³ 0,22

AMBIENTE ESTERILIZADORES DE FACAS

ENVIRONMENT KNIFE STERILIZER

Junex



AEFJ 104 IX

CE



AEFJ 104 IX

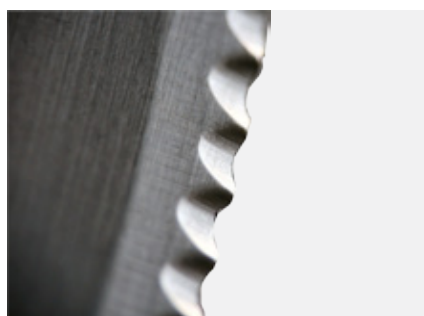


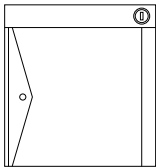
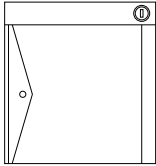
AEFJ 105 SX

CARACTERÍSTICAS

- » Construção da estrutura totalmente em aço inox AISI 304 esmerilado/ scotch brite.
- » Porta construída em acrílico fumado de elevada qualidade Plexicor[®], com protecção contra raios UV.
- » Acabamento em aço inox nas extremidades da porta para facilitar limpeza e aumentar a durabilidade do equipamento.
- » Capacidade para acomodar até 18 unidades de facas com diferentes dimensões.
- » Dispõe de um temporizador de esterilização regulável com um intervalo de 5 a 120 min.
- » Dispõe de 1 lâmpada germicida de raios UV G 15w T8.
- » Micro interruptor de funcionamento e segurança na porta.
- » Modelo **AEFJ 104 IX** com fixação das facas por sistema magnético.
- » Modelo **AEFJ 104 IX** com fixação das facas através de suporte em teflon.

CHARACTERISTICS



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	3654 AEFJ 104 IX	Esterilizador de facas - íman Capacidade facas 18 Eléctrico 220-240 / 50 Hz AxLxP 600x555x140 mm Kg 10,70 m³ 0,066
	3655 AEFJ 105 SX	Esterilizador de facas - teflon Capacidade facas 18 Eléctrico 220-240 / 50 Hz AxLxP 600x555x140 mm Kg 10,29 m³ 0,066

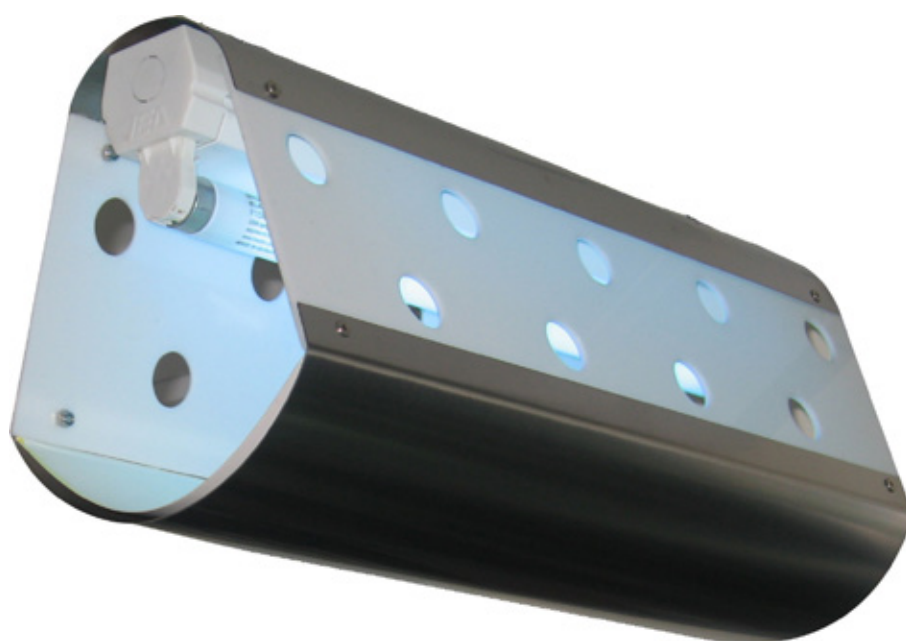
AMBIENTE

ELECTROCAÇADORES

ENVIRONMENT

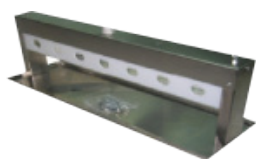
ELECTRIC INSECT KILLER

JuneX

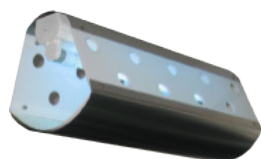


ECIJ 73 SXA

CE



ECIJ 71SXA



ECIJ 73 SXA



ECIJ 72PXA



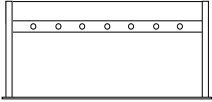
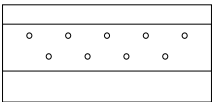
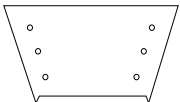
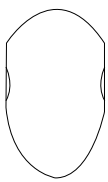
ECIJ 74PXA

CARACTERÍSTICAS

- » Estrutura com construção em aço inox AISI 304 esmerilado/*scotch brite* e acrílico, para proporcionar vida útil longa ao equipamento (excepto modelo ECIJ 74 PXA com construção totalmente em aço inox).
- » Modelos suspensos equipados com duas correntes para suspensão do equipamento.
- » Design inovador e excelente eficácia.
- » Operações de manutenção e limpeza fáceis de realizar.
- » Captura de insectos através de banda adesiva de longa duração.
- » Equipados em dotação com uma banda adesiva.

CHARACTERISTICS



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	<u>3656</u> ECIJ 71SXA	Electrocaçador de insectos - suspensão Área coberta 80 m ² Eléctrico W 15 220-240 / 50 Hz AxLxP 230x525x150 mm Kg 3,5 m ³ 0,024
	<u>3657</u> ECIJ 73SXA	Electrocaçador de insectos - suspensão Área coberta 100 m ² Eléctrico W 15 220-240 / 50 Hz AxLxP 210x475x170 mm Kg 3,5 m ³ 0,025
	<u>3658</u> ECIJ 72PXA	Electrocaçador de insectos - mural Área coberta 70 m ² Eléctrico W 20 220-240 / 50 Hz AxLxP 210x475x170 mm Kg 2,8 m ³ 0,024
	<u>3659</u> ECIJ 74PXA	Electrocaçador de insectos - mural Área coberta 50 m ² Eléctrico W 20 220-240 / 50 Hz AxLxP 350x280x125 mm Kg 2 m ³ 0,016

	CÓDIGO / CODE	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	9918286	Bandas adesivas Embalagem com 5 unid. ECIJ 71 SXA
	9918287	Bandas adesivas Embalagem com 5 unid. ECIJ73 SXA
	9918288	Bandas adesivas Embalagem com 5 unid. ECIJ 72/ 74 PXA

AMBIENTE DESUMIDIFICADORES

ENVIRONMENT DEHUMIDIFIERS

JuneX



DJ 90 P

CE



DJ 35P



DJ 60P



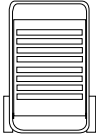
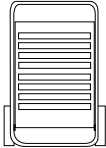
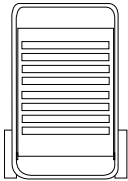
DJ 90P

CARACTERÍSTICAS

- » Construção exterior em chapa galvanizada pintada com tinta epoxídica.
- » Dispõe de rodas que permitem uma deslocação suave e facilitam a movimentação.
- » Filtro de entrada de ar.
- » Controlo totalmente electrónico.
- » Ligação contínua para drenagem da água extraída.
- » Higróstato remoto em opcional.
- » Depósito de água com capacidade de 10 litros.
- » Temperatura de funcionamento +5°C a +32°C.
- » Contador horário em dotação.
- » Intervalo de funcionamento de humidade relativa entre 30% a 100%.

CHARACTERISTICS



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	1775 DJ 35P	Desumidificador Profissional 32 lt Capacidade de desumidificação 32 lt/ 24h Área coberta 100 m ² Eléctrico kW 0,6 220-240 / 50 Hz AxLxP 600x350x420 mm Kg 46 m ³ 0,025
	1777 DJ 60P	Desumidificador Profissional 57 lt Capacidade de desumidificação 57 lt/ 24h Área coberta 200 m ² Eléctrico kW 0,9 220-240 / 50 Hz AxLxP 700x460x460 mm Kg 57 m ³ 0,38
	1776 DJ 90P	Desumidificador Profissional 85 lt Capacidade de desumidificação 85 lt/ 24h Área coberta 300 m ² Eléctrico kW 1,2 220-240 / 50 Hz AxLxP 750x500x500 mm Kg 68 m ³ 0,45





PC 50



PC 50TOOLS



PC 70



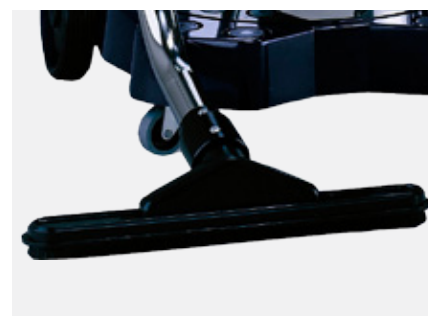
PC 80 TWIN POWER

CARACTERÍSTICAS

- » Os equipamentos fabricados pela Gisowatt oferecem uma gama desenhada para satisfazer uma grande variedade de necessidades profissionais. Desde a ideia original até ao teste final o processo de produção é controlado passo-a-passo para assegurar equipamentos que permitam facilidade de utilização e longo tempo de vida útil. Os equipamentos Gisowatt são garantia de qualidade.
- » A linha ProfiClean® oferece aspiradores de pó, resíduos sólidos e líquidos (não inflamáveis), desenhada para uso profissional.
- » **Modelo PC 50** ideal para médias e grandes superfícies. Os depósitos construídos em aço inox foram desenhados para responder às tarefas mais exigentes. Acoplamento de acessórios com Ø 45 mm. Capacidade para 50 litros. Equipado com selector de potência de sucção. Protecção contra jactos de água IPX4.
- » **Modelo PC 50 TOOLS** é um equipamento multifuncional e versátil. Os trabalhos com ferramentas requerem uma limpeza constante da superfície de trabalho, o PC Tools é a solução ideal. Equipamento ideal para médias e grandes superfícies. Este equipamento pode ser adaptado directamente a diversas ferramentas que disponham saco para recolha de resíduos. Permite aspirar todo o tipo de detritos originados pelo trabalho das ferramentas permitindo deste modo uma melhor visão e um trabalho mais limpo. Equipamento bastante simples de utilizar. Funcionam em conjunto com a ferramenta através de uma ligação electrónica, que se obtém ligando a ficha da ferramenta à tomada localizada na cabeça do motor do aspirador. Os depósitos construídos em aço inox foram desenhados para responder às tarefas mais exigentes e permite aspirar tanto pó como líquidos (não inflamáveis). Acoplamento de acessórios com Ø 45 mm.
- » **Modelo PC 70** é ideal para médias e grandes superfícies. Os depósitos construídos em aço inox foram desenhados para responder às tarefas mais exigentes. Capacidade para 70 litros. Equipado com selector de potência de sucção. Acoplamento de acessórios com Ø 45 mm. Protecção contra jactos de água IPX4.
- » **Modelo PC 80 Twin Power** representa a nova geração de equipamentos funcionais e práticos para higiene de grandes espaços: aeroportos, hotéis, indústria, residenciais, garagens, postos de serviço, etc. Dotado de grande potência aspirante, equipado com dois motores *by-pass* de 2400W (máx). Equipamento com excepcional desempenho em aspirar pó, resíduos sólidos e líquidos. Equipamento robusto e construído para longo tempo de vida útil sob condições intensas de utilização. Os equipamentos Twin Power são construídos em conformidade com as normativas de segurança, eléctricas e ambientais. Equipamento com operações silenciosas. Equipado com tomada de corrente. Armazena o pó através de duas fases/ filtro, permitindo restituir ar puro para o ambiente. Os depósitos construídos em aço inox foram desenhados para as tarefas mais duras e intensas. Capacidade para 80 litros. Acoplamento de acessórios com Ø 45 mm. Protecção contra jactos de água IPX4.

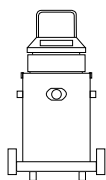
CHARACTERISTICS

»



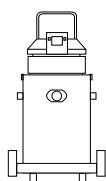
CÓDIGO / CODE
MODELO / MODEL

DESCRIÇÃO / DESCRIPTION



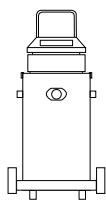
826
PC 50

Aspirador profissional 50 lt
Capacidade de aspiração Kpa 24
Fluxo de ar máx. m³/h 220
Eléctrico W 1350 | 230 V / 50-60 Hz
Embalagem - AxLxP 940x610x810 mm
Kg 19,5
m³ 0,464a



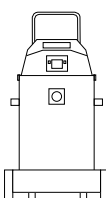
827
PC 50 TOOLS

Aspirador profissional 50 lt c/ tomada de corrente
Capacidade de aspiração Kpa 24
Fluxo de ar máx. m³/h 220
Eléctrico W 1350 | 230 V / 50-60 Hz
Embalagem - AxLxP 870x500x500 mm
Kg 20,5
m³ 0,217



858
PC 70

Aspirador profissional 70 lt
Capacidade de aspiração Kpa 24
Fluxo de ar máx. m³/h 220
Eléctrico W 1350 | 220-240 / 50 Hz
Embalagem - AxLxP 950x500x500 mm
Kg 21
m³ 0,225



825
PC 80
TWIN POWER

Aspirador profissional 80 lt
Capacidade de aspiração Kpa 24
Fluxo de ar máx. m³/h 195
Eléctrico W 2400 | 220-240 / 50 Hz
Embalagem - AxLxP 940x610x810 mm
Kg 36
m³ 0,464

Ferramentas e acessórios em dotação.

DISTRIBUIÇÃO CARROS DE TRANSPORTE/ BALDES

DISTRIBUTION TROLLEYS/ BUCKETS

JuneX



3156

CE



3156



P 55X



P 100X

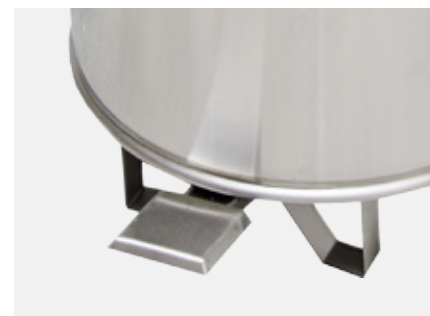
CARACTERÍSTICAS

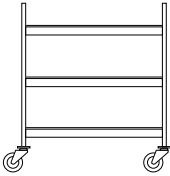
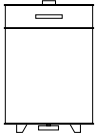
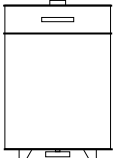
- » **Carro de transporte** com construção inteiramente em aço inox.
- » Equipado com 3 prateleiras em aço inox.
- » Duas prateleiras fixas e uma amovível.
- » Rodas em borracha para fácil manuseamento e operações suaves.

- » **Baldes de detritos com pedal**, disponíveis em duas dimensões.
- » Modelo P 55X com 50 lt e modelo P 100X com 95 lt.
- » Estrutura do equipamento totalmente construída em aço inox.
- » Pega amovível com patilha para permitir suspender a tampa.
- » Puxador na parte frontal para manusear facilmente o balde.
- » Disponível com dois pés em aço inox e duas rodas fixas.

CHARACTERISTICS

»



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	20809 3156	Carro de transporte com 3 prateleiras AxLxP 855x752x510 mm Kg 30 m ³ 0,339
	2093 P 55X	Balde com pedal 50 lt A 580 mm Ø c/ acessórios 535 mm Ø s/ acessórios 395 mm Kg 6,7 m ³ 0,11
	2092 P 100X	Balde com pedal 95 lt A 660 mm Ø c/ acessórios 595 mm Ø s/ acessórios 460 mm Kg 10,8 m ³ 0,16





8220



8210



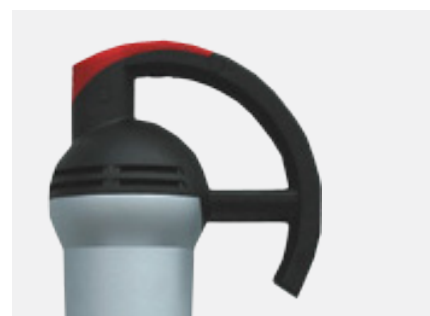
7014



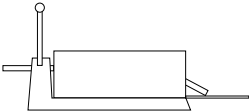
CARACTERÍSTICAS

- » Triturador **Kisag 8220** com 2 velocidades e capacidade de 20.000 rpm. Design único e ergonómico para facilmente ser ajustado à palma da mão, de modo a permitir operações firmes, facilitando o manuseamento durante as operações.
- » O triturador Kisag 8220 foi desenhado pela prestigiada marca Suíça Kisag e apresenta elevada qualidade, permitindo operações contínuas durante 8' e recipientes com capacidade até 20 lt. Lâmina multifunção em aço inox. Indicado para misturar e transformar em puré, bater cremes, maionese, moer e picar frutos secos, nozes etc. Disponível em dotação com suporte de parede.
- » Triturador **Kisag 8210** com pega ergonómica permite operações prolongadas com conforto, tornando o equipamento fácil de manusear. O equipamento é fácil de operar em qualquer posição e pode ser colocado em cima da mesa sem rolar. Pega resistente ao calor e design que permite ser encaixado num recipiente.
- » O triturador Kisag 8210 é um equipamento de elevada qualidade que foi desenhado pela Kisag para ser usado durante 5' contínuos em recipientes até 200 lt de capacidade. Lâmina multifunções em aço inox.
- » Caixa do motor em alumínio, veio de 500mm, pé e lâmina em aço inox para fácil limpeza. Motor robusto de elevada qualidade, permite seleccionar velocidades entre 14.000 e 17.000 rpm e operação contínua. Disponível em dotação com suporte de parede.
- » Máquina de croquetes, **modelo 7014**, com construção robusta em metal. Dispõe de 3 acessórios com diferentes formas e dimensões. Prato deslizante para facilitar operações de prensagem.

CHARACTERISTICS

»



	CÓDIGO / CODE MODELO / MODEL	DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
	3137 8220	<p>Triturador portátil 20 cm rpm 20 000 - 15 000 Quantidade de processamento 20 lt Comprimento do cabo 2 mt Eléctrico W 250 220-240 / 50 Hz AxLxP 380x120x90 mm Kg 1,83 m³ 0,025</p>
	3138 8210	<p>Triturador portátil 50 cm rpm 17 000 - 14 000 Quantidade de processamento 150 lt Comprimento do cabo 4 mt Eléctrico W 550 220-240 / 50 Hz AxLxP 760x230x120mm Kg 4 m³ 0,033</p>
	15076 7014	<p>Máquina de croquetes Produção 150-180 croquetes/ carga AxLxP 155x360x126 mm Kg 5,4 m³ 0,039</p>

CONDIÇÕES DE VENDA

- 1 - Os preços estão sujeitos ao IVA, à taxa em vigor, à data da facturação.
- 2 - Esta tabela anula todas as anteriores e pode ser alterada sem aviso prévio.
- 3 - Todos os descontos comerciais e financeiros serão sempre calculados, sucessivamente, sobre os preços constantes desta Tabela de Preços, excluindo o IVA.
- 4 - As encomendas de valor líquido inferior a € 300,0 (excluindo IVA), satisfeitas nas n/ instalações, serão pagas de imediato.
- 5 - As encomendas de valor líquido inferior a € 300,0 (excluindo IVA), expedidas para fora de Lisboa, serão enviadas à cobrança e debitados os respectivos portes no valor de € 7,50, a título de participação nas despesas de expedição.
- 6 - A expedição de produtos é de nossa conta e efectuada por empresa de transportes contratada, até à porta do estabelecimento do nosso cliente ou outra morada por si indicada previamente. A expedição de produtos para as ilhas dos Açores e Madeira são de nossa conta até à morada do transitário. Quando recepcionados, os produtos, devem ser sempre inspeccionados na presença do motorista, antes de assinar qualquer documentação. Os danos ocasionados durante o transporte não são responsabilidade da nossa empresa, sendo esses danos suportados pelo seguro do transportador. Se nada for mencionado na documentação, à recepção dos produtos, o seguro do transportador não assume a responsabilidade por quaisquer danos.
- 7 - As encomendas cuja entrega seja realizada no domicílio do consumidor final, serão acrescidas de 2% sobre o valor líquido da factura, a título de participação nas despesas de entrega, com um valor mínimo de € 7,50 e máximo de € 50.
- 8 - Os clientes que estão abrangidos pela área de intervenção da transportadora e pretendam efectuar o levantamento da mercadoria, nas n/ instalações, poderão beneficiar do desconto de logística de 1,5%, sobre o valor líquido da Factura.
- 9 - Em casos excepcionais poderão ser aceites devoluções de produtos, desde que previamente autorizados, e estes estiverem na sua embalagem original e não tenham sido colocados em funcionamento. Em caso algum serão aceites devoluções de produtos específicos, encomendados pelo cliente, que não façam parte da nossa gama habitual de comercialização.
- 10 - As despesas ocasionadas com a devolução de produtos são da conta do cliente, desde que se verifique ser da sua responsabilidade o motivo da devolução.
- 11 - No caso em que os clientes pretendam a reserva de produtos, os mesmos serão facturados de imediato e estarão à guarda da nossa empresa até ao máximo de 8 dias. Findo este prazo os produtos serão entregues ou creditados.
- 12 - Conforme decorre da lei em vigor, se não forem cumpridos os prazos de pagamento acordados, fica o cliente sujeito a encargos legais de mora.



MANUEL J. MONTEIRO

Estrada das Palmeiras, 55 | Queluz de Baixo
Apartado 1004 | 2734-504 Barcarena | Portugal
T. (+351) 214 349 700 | F. (+351) 214 349 754
gestor@mjm.pt



Reservamos o direito de erro na impressão, assim como, alterar as especificações e características técnicas dos produtos ou a gama, sem aviso prévio.
We reserve the right to alter technical specifications or range without prior notice.