

Marecos

Cooler than ever

Catálogo 2026/27

Marecos

Cooler than ever

É com grande orgulho que apresentamos este novo catálogo da Olitrem-Indústria de Refrigeração, S.A., uma empresa familiar, com uma história sólida construída ao longo de mais de 60 anos de dedicação, conhecimento e compromisso com a excelência.

Desde a sua fundação, a Olitrem tem evoluído de forma consistente, preservando os valores que sustentam o seu crescimento: proximidade com os clientes, qualidade dos produtos e inovação contínua. A nossa identidade familiar continua a ser um pilar fundamental, permitindo-nos combinar tradição, flexibilidade e uma forte orientação para relações de longo prazo.

Num contexto cada vez mais global e exigente, temos vindo a reforçar o investimento na digitalização dos processos produtivos, promovendo maior eficiência, controlo e capacidade de resposta, sem comprometer o rigor que caracteriza a nossa produção. Em paralelo, assumimos de forma clara a nossa responsabilidade ambiental, refletida na obtenção da certificação ISO 14001, que reforça o nosso compromisso com práticas sustentáveis e uma gestão ambiental responsável. Este catálogo reflete essa visão internacional, reunindo soluções de refrigeração desenvolvidas segundo elevados padrões de qualidade, eficiência e fiabilidade, capazes de responder às exigências de diferentes mercados e aplicações.

Agradecemos a confiança dos nossos clientes e parceiros, em Portugal e nos mercados internacionais, que têm contribuído de forma decisiva para o sucesso da Olitrem. Continuamos empenhados em desenvolver soluções competitivas, fiáveis e ajustadas às necessidades de cada mercado, criando oportunidades de crescimento conjunto.

Convidamos os nossos parceiros a continuar a caminhar connosco, reforçando uma colaboração sólida, onde a inovação, a qualidade e a proximidade se traduzem em valor real para o negócio.

It is with great pride that we present this new catalogue from Olitrem – Indústria de Refrigeração, S.A., a family-owned company with a solid history built over more than 60 years of dedication, expertise and commitment to excellence.

Since its foundation, Olitrem has evolved consistently, preserving the core values that support its growth: close relationships with customers, product quality and continuous innovation. Our family identity remains a fundamental pillar, allowing us to combine tradition, flexibility and a strong focus on long-term partnerships.

In an increasingly global and demanding environment, we have reinforced our investment in the digitalisation of production processes, promoting greater efficiency, control and responsiveness, without compromising the rigour that characterises our manufacturing standards. In parallel, we have clearly assumed our environmental responsibility, reflected in the achievement of ISO 14001 certification, reinforcing our commitment to sustainable practices and responsible environmental management. This catalogue reflects that international vision, bringing together refrigeration solutions developed to high standards of quality, efficiency and reliability, capable of meeting the requirements of different markets and applications.

We thank our customers and partners, in Portugal and across international markets, whose trust and collaboration have been decisive to Olitrem's success. We remain fully committed to developing competitive, reliable solutions tailored to the specific needs of each market, creating opportunities for shared growth.

We invite our partners to continue this journey with us, strengthening a solid collaboration in which innovation, quality and proximity are transformed into real value for business.



A Olitrem é mais do que uma empresa familiar, é a continuação de uma história de dedicação e excelência que começou em 1964, em Luanda, com Armando Marecos Ferreira e a fundação da Marecos Lda. Desde os primeiros tempos, os seus equipamentos frigoríficos conquistaram reconhecimento pela robustez, qualidade e durabilidade, estabelecendo um padrão de confiança que perdura até hoje.

Em 1974, face aos desafios sócio-políticos em Angola, a empresa enfrentou uma grande transformação: foi deslocalizada para Portugal e renomeada de Olitrem.

Ao longo das décadas, a Olitrem construiu relações sólidas com distribuidores em Portugal e pelo mundo, baseadas em confiança e lealdade. Mantendo o espírito familiar, cada departamento é hoje gerido pela segunda e terceira geração da família, mantendo viva a paixão pela excelência e pelo serviço personalizado que tanto nos caracteriza.

O que diferencia a Olitrem é a capacidade de ouvir e atender os seus clientes com rapidez e precisão, graças a uma comunicação direta com os decisores. A equipa de investigação e desenvolvimento, em conjunto com os meticolosos chefes de produção, transforma ideias em produtos de refrigeração de alta qualidade, desenhados para responder às necessidades únicas de cada cliente. Mais do que fabricar equipamentos, a Olitrem constrói confiança, entrega soluções e transforma desafios em oportunidades – mantendo vivo o legado de inovação e dedicação que começou há mais de 60 anos.

Olitrem is more than a family business; it is the continuation of a story of dedication and excellence that began in 1964 in Luanda, with Armando Marecos Ferreira and the founding of Marecos Lda. From the very beginning, its refrigeration equipment earned recognition for robustness, quality, and durability, establishing a standard of trust that endures to this day.

In 1974, in response to the socio-political challenges in Angola, the company underwent a significant transition: it relocated to Portugal and was renamed Olitrem.

Over the decades, Olitrem has built strong relationships with distributors in Portugal and around the world, based on trust and loyalty. Preserving its family spirit, each department is now managed by the second and third generations of the family, keeping alive the passion for excellence and the personalized service that define us.

What sets Olitrem apart is its ability to listen and to respond to its customers quickly and accurately, thanks to direct communication with decision-makers. The research and development team, together with meticulous production managers, turns ideas into high-quality refrigeration products designed to meet the unique needs of each customer. More than manufacturing equipment, Olitrem builds trust, delivers solutions, and turns challenges into opportunities – keeping alive the legacy of innovation and dedication that began more than 60 years ago.

A **Olitrem** é a empresa-mãe que integra e coordena diferentes áreas de especialização no setor da refrigeração, cada uma delas com um foco específico e adaptado às necessidades do mercado.

A marca **Marecos** mantém a tradição na produção de equipamentos frigoríficos profissionais para a hotelaria e bebidas, serve o canal Horeca, combinando robustez e desempenho para os ambientes mais exigentes.

A marca **Medgree** destaca-se como referência em soluções de refrigeração para farmácias e laboratórios, oferecendo produtos precisos e fiáveis que garantem segurança e eficiência.

Por fim, a **Frigelo** representa a presença da Olitrem em Moçambique, atuando como sucursal local e disponibilizando soluções adaptadas às condições e exigências do mercado africano.

Juntas, estas marcas refletem a experiência, a inovação e o compromisso da Olitrem em fornecer produtos de qualidade, construídos para responder às necessidades específicas de cada setor e de cada cliente.

Olitrem is the parent company that integrates and coordinates different areas of expertise in the refrigeration sector, each with a specific focus tailored to market needs.

Marecos brand upholds the tradition of manufacturing professional refrigeration equipment for the hospitality and beverage industries, serving the Horeca channel and combining robustness with performance for the most demanding environments.

Medgree brand stands out as a reference in refrigeration solutions for pharmacies and laboratories, offering precise and reliable products that ensure safety and efficiency.

Finally, Frigelo represents Olitrem's presence in Mozambique, operating as a local branch and providing solutions adapted to the conditions and demands of the African market.

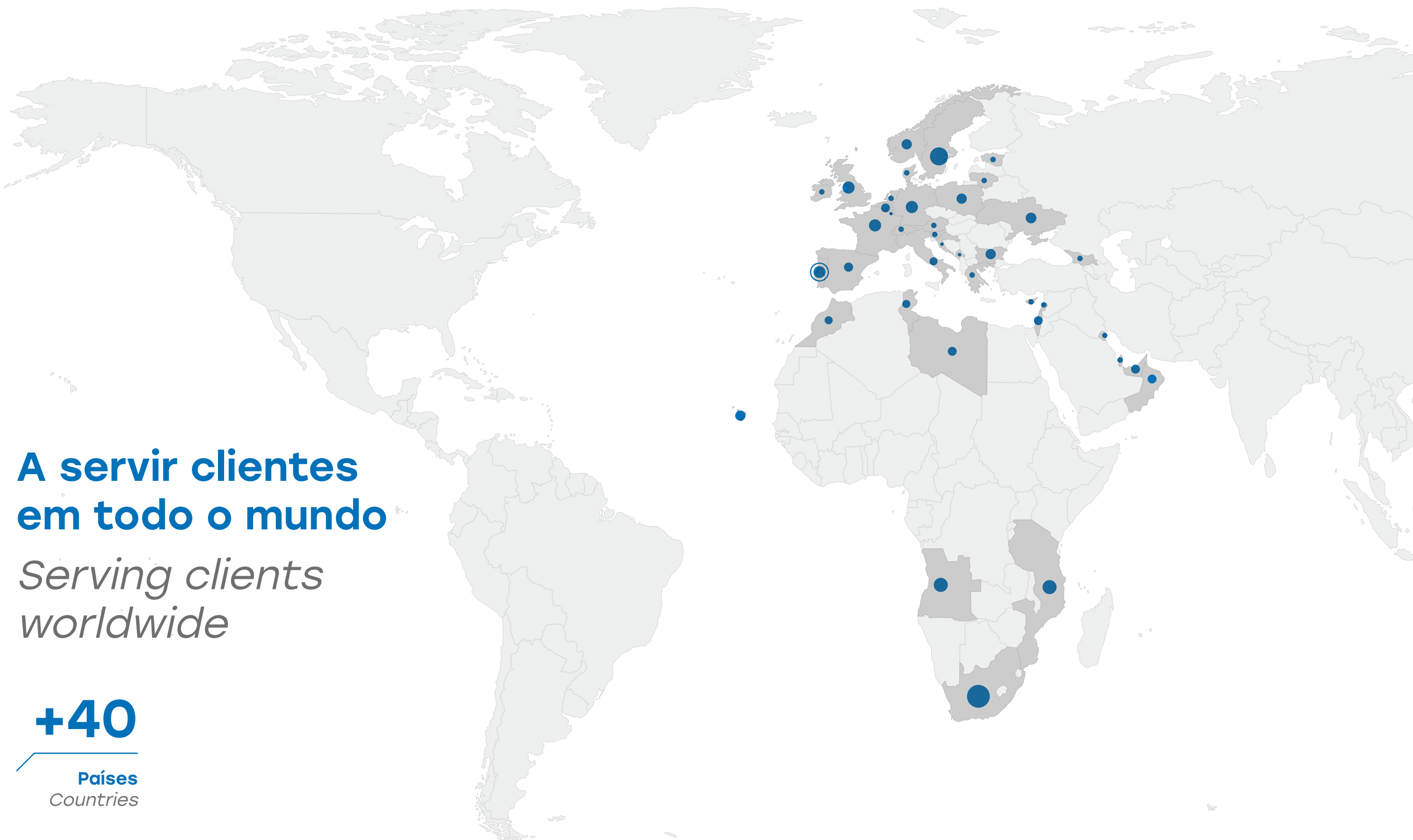
Together, these brands reflect Olitrem's experience, innovation, and commitment to delivering quality products, designed to meet the specific needs of each sector and every customer.

Olitrem
Mastering
refrigeration
olitrem.com

Marecos
Cooler
than ever
marecos.com

Medgree
Design
for precision
medgree.com

Frigelo
Mozambique



**A servir clientes
em todo o mundo**

*Serving clients
worldwide*

+40

Países
Countries

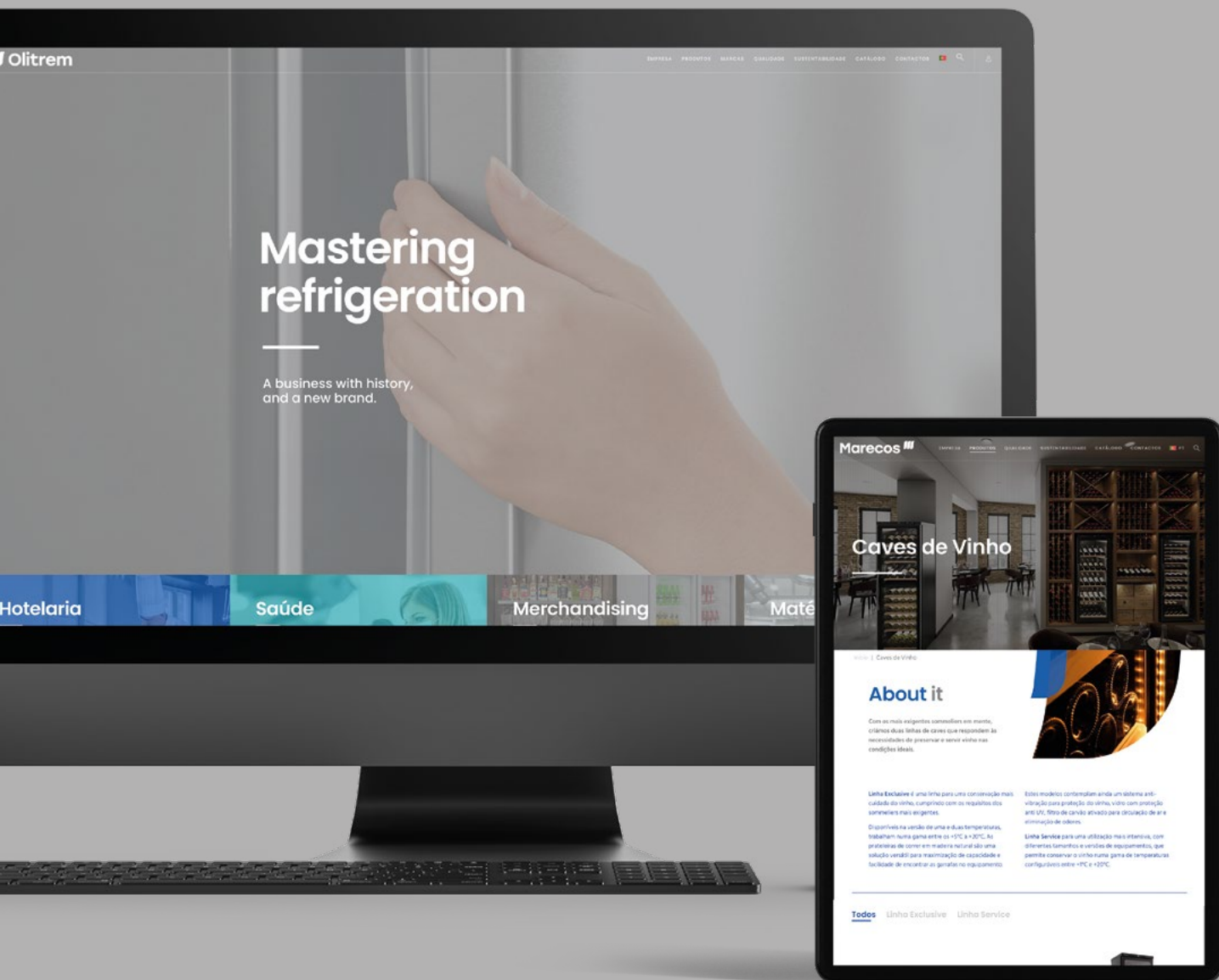
Perto de si Close to you

Valorizamos a proximidade aos nossos clientes. Desta forma a Olitrem comunica em vários canais para que todas as novidades e informações que possa necessitar cheguem até si.

No nosso site pode encontrar todos os produtos, bem como as especificações e características principais de cada um. Temos ainda uma área de produtos e acessórios relacionados, para que encontre mais facilmente o produto que mais se adequa às suas necessidades.

We value the proximity to our customers. Thus Olitrem communicates on multiple channels so you can keep updated with all news and information that you may need.

On our website you can find all the products, as well as the specifications and main characteristics of each one. We also have an area of related products and accessories so that you can more easily find the product that best suits your needs.



Área reservada Reserved Area

Mastering refrigeration

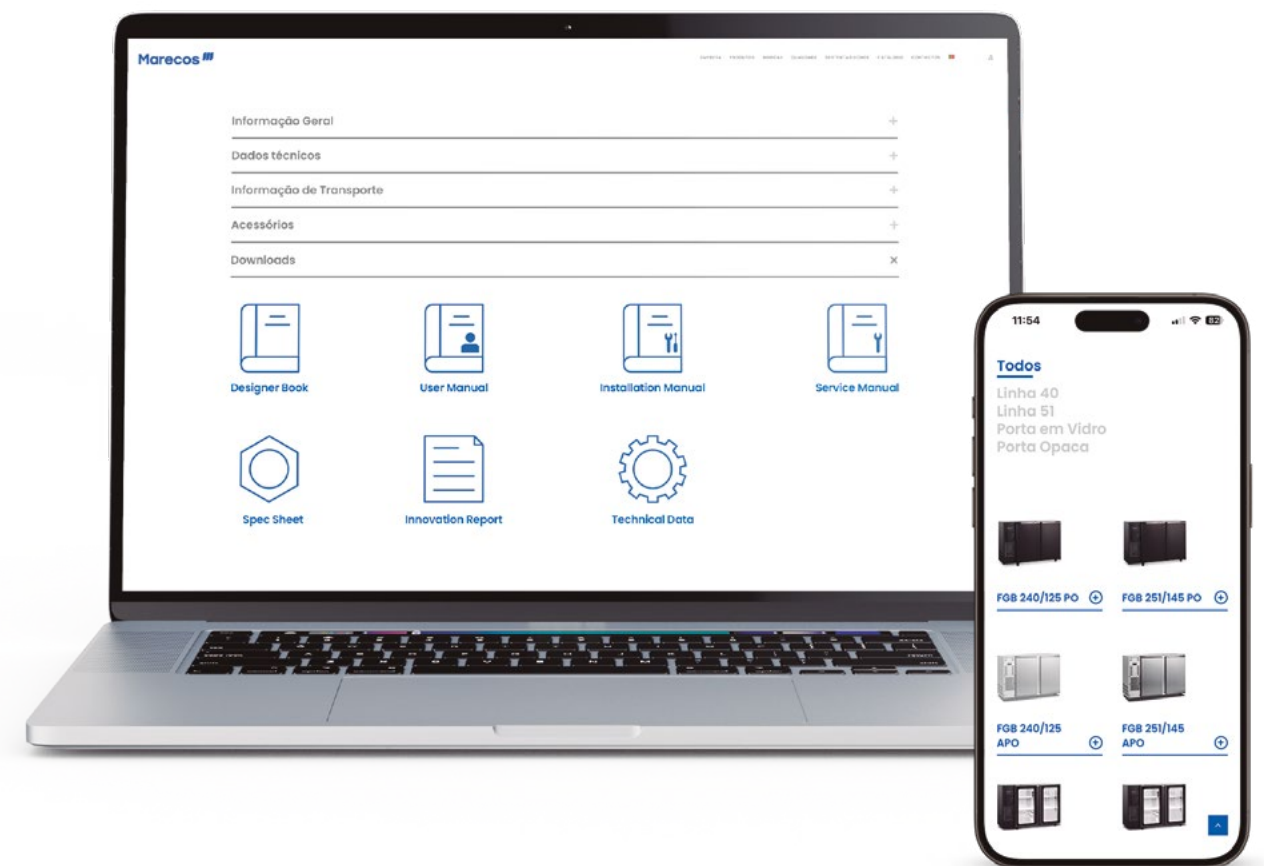
Olitrem

No nosso site, disponibilizamos uma área exclusiva dedicada ao download de documentação técnica dos nossos equipamentos:

- › Foto Produto
- › Ficha Técnica
- › Manual de Instruções
- › Etiqueta Energética
- › Certificado CE
- › Plano Atravancamento
- › Lista de Peças
- › Desenho 2D
- › Desenho 3D

On our website, we provide an exclusive area dedicated to downloading technical documentation for our equipment:

- › Product photo
- › Technical Data Sheet
- › Instruction's Manual
- › Energy Label
- › CE certificate
- › Crossing plan
- › Parts list
- › 2D drawing
- › 3D drawing



Para saber mais informações sobre como pode ter acesso à sua área de cliente e receber as suas credenciais, entre por favor em contacto para:

marketing@olitre.com

To find out more about how you can access your customer area and receive your credentials, please contact:

marketing@olitre.com

Qualidade e Ambiente Quality and Environment

Com mais de 60 anos de experiência em refrigeração, a Olitrem é especialista na concepção e fabrico de equipamentos fiáveis, eficientes e inovadores. Garantimos elevados padrões de qualidade, segurança e durabilidade, apoiados em ensaios de laboratório e testes rigorosos que asseguram o bom desempenho dos produtos ao longo de todo o seu ciclo de vida.

A inovação contínua é o nosso motor: investimos em investigação, desenvolvimento e controlo de qualidade para oferecer soluções que respondem às necessidades dos clientes e que superem as suas expectativas.

Em paralelo, a sustentabilidade é um compromisso estratégico. Produzimos equipamentos energeticamente eficientes, reduzimos a pegada ecológica e promovemos práticas responsáveis que respeitam o ambiente e a sociedade.

With over 60 years of experience in refrigeration, Olitrem is a specialist in designing and manufacturing reliable, efficient, and innovative equipment. We ensure high standards of quality, safety, and durability, supported by laboratory testing and rigorous trials that guarantee optimal product performance throughout its lifecycle.

Continuous innovation is our driving force: we invest in research, development, and quality control to deliver solutions that meet customer needs and exceed their expectations.

At the same time, sustainability is a strategic commitment. We produce energy-efficient equipment, reduce our ecological footprint, and promote responsible practices that respect both the environment and society.

Os nossos pilares:

- › Qualidade e fiabilidade em cada equipamento;
- › Eficiência energética e redução de desperdícios;
- › Inovação responsável com foco na melhoria contínua;
- › Respeito pelo ambiente e envolvimento com a comunidade;

Assim, a Olitrem reafirma o seu propósito: unir excelência técnica e responsabilidade ambiental, criando valor duradouro para clientes, colaboradores e gerações futuras.

Our pillars:

- › Quality and reliability in every piece of equipment;
- › Energy efficiency and waste reduction;
- › Responsible innovation with a focus on continuous improvement;
- › Environmental respect and community engagement;

In this way, Olitrem reaffirms its purpose: combining technical excellence with environmental responsibility, creating lasting value for customers, employees, and future generations.

Working for a better tomorrow is our responsibility today.

Mastering refrigeration



O nosso Compromisso

Our Commitment

Mastering refrigeration

Na Olitrem, estamos atentos à crescente preocupação da sociedade com a proteção das pessoas e do meio ambiente. Por isso, para além do nosso esforço diário na satisfação dos clientes, assumimos o compromisso de ser uma indústria cada vez mais sustentável, integrando práticas responsáveis em todas as fases da nossa atividade.

Responsabilidade ambiental

A escassez de matérias-primas, as alterações climáticas, a preservação da biodiversidade e a gestão responsável de resíduos são prioridades na estratégia ambiental da Olitrem. Para concretizar este compromisso, seguimos princípios claros de atuação:

- › Utilização consciente dos recursos naturais e materiais;
- › Gestão adequada dos resíduos gerados internamente;
- › Promoção da reciclagem e reutilização de materiais ao longo do processo produtivo;
- › Redução do uso de materiais nas embalagens, minimizando desperdícios.

Na Olitrem, sustentabilidade não é apenas uma meta – é parte integrante da nossa cultura e do nosso modo de produzir, garantindo que cada passo do nosso trabalho contribui para um futuro mais responsável e equilibrado.

At Olitrem, we recognize society's growing concern for the protection of people and the environment.. Therefore, beyond our daily efforts to satisfy our customers, we are committed to becoming an increasingly sustainable industry, integrating responsible practices into every stage of our operations.

Environmental Responsibility

The scarcity of raw materials, climate change, biodiversity preservation, and responsible waste management are priorities in Olitrem's environmental strategy. To fulfill this commitment, we follow clear guiding principles:

- › *Conscious use of natural resources and materials;*
- › *Proper management of internally generated waste;*
- › *Promotion of recycling and reuse of materials throughout the production process;*
- › *Reduction of materials in packaging, minimizing waste.*

At Olitrem, sustainability is not just a goal—it is an integral part of our culture and way of producing, ensuring that every step of our work contributes to a more responsible and balanced future.

A Olitrem possui um sistema de gestão da qualidade e ambiente implementado e certificado, de acordo com a norma NP EN ISO 9001 e ISO 14001. Este sistema permite à organização a melhoria do seu desempenho global, operar com mais eficiência, alcançar novos mercados, identificar e solucionar riscos e ir ao encontro das necessidades e expectativas dos clientes, restantes partes interessadas e meio ambiente.

Os produtos da Olitrem cumprem com os requisitos e as exigências regulamentares, em todas as fases da sua conceção e fabrico, garantindo processos responsáveis e sustentáveis.

Para fazer face às expectativas dos nossos clientes e diferentes mercados, a Olitrem contém uma gama diversificada de produtos certificados que cumprem com a norma EN 60335-2-89, desenvolvidos com foco na eficiência e responsabilidade ambiental.

De forma a prestar o melhor serviço aos nossos clientes, o nosso serviço de Assistência Técnica é certificado, de acordo com a legislação em vigor, e composto por técnicos com formação especializada que garantem um serviço de qualidade e em conformidade com os requisitos aplicáveis à organização.

Olitrem has an implemented and certified quality and environmental management system, in accordance with the NP EN ISO 9001 and ISO 14001 standards. This system enables the organization to improve its overall performance, operate more efficiently, access new markets, identify and address risks, and meet the needs and expectations of customers, other stakeholders, and the environment.

Olitrem products comply with regulatory requirements and standards at all stages of their design and manufacture, ensuring responsible and sustainable processes.

To meet the expectations of our customers and different markets, Olitrem offers a diverse range of certified products that comply with the EN 60335-2-89 standard, developed with a focus on efficiency and environmental responsibility.

In order to provide the best service to our customers, our Technical Assistance service is certified in accordance with current legislation and is composed of specially trained technicians who ensure quality service in compliance with the applicable organizational requirements.



A Olitrem, detentora das marcas Marecos e Medgree, obteve em 2025 a certificação ISO 14001:2015, reforçando o seu compromisso com a gestão ambiental e a sustentabilidade.

Este reconhecimento comprova a adoção de práticas que reduzem o impacto ambiental, promovem a eficiência energética e garantem a conformidade legal.

Integrando a sustentabilidade em todas as fases de produção, a Olitrem reafirma o seu propósito: fabricar de forma responsável, segura e sustentável, preparada para os desafios do presente e do futuro. Com a certificação ISO 14001:2015, a Olitrem passa a dispor de um Sistema de Gestão Integrado de Qualidade e Ambiente (ISO 9001 e ISO 14001), consolidando décadas de experiência em qualidade com um compromisso renovado com a sustentabilidade.

Olitrem, owner of the Marecos and Medgree brands, obtained ISO 14001:2015 certification in 2025, reinforcing its commitment to environmental management and sustainability. This recognition confirms the adoption of practices that reduce environmental impact, promote energy efficiency, and ensure legal compliance.

By integrating sustainability into all stages of production, Olitrem reaffirms its purpose: to manufacture responsibly, safely, and sustainably, prepared for the challenges of today and tomorrow.

With ISO 14001:2015 certification, Olitrem now operates an Integrated Quality and Environmental Management System (ISO 9001 and ISO 14001), consolidating decades of quality experience with a renewed commitment to sustainability.



Our renewed commitment
to sustainability.

Equipamento que acompanha o seu negócio.

Equipment that supports your business.

Na Olitrem, a refrigeração profissional não é pensada apenas para funcionar bem no primeiro dia. É pensada para resistir ao uso real, manter a performance ao longo do tempo e continuar a ser uma escolha segura muitos anos depois.

Porque no seu negócio, parar não é opção.

O que distingue a Olitrem:

At Olitrem, professional refrigeration isn't designed just to work well on day one. It's designed to withstand real use, maintain performance over time, and remain a reliable choice for many years to come. Because in your business, downtime is not an option.

What sets Olitrem apart:



Feitos para durar

Os nossos equipamentos são construídos para contextos exigentes, com utilização intensiva e contínua. A durabilidade não é um extra – é o ponto de partida.

Built to last

Our equipment is designed for demanding environments, with intensive, continuous use. Durability isn't an extra—it's the starting point.



Temperatura estável, produto protegido

Uma refrigeração eficaz não depende apenas de potência, mas de controlo. A Olitrem assegura uma temperatura uniforme em todo o interior, protegendo a qualidade e a segurança dos alimentos, mesmo em dias de maior operação.

Stable temperature, protected products

Effective refrigeration isn't just about power—it's about control. Olitrem ensures uniform temperature throughout the interior, protecting food quality and safety even during peak operation.



Peças disponíveis. Investimento protegido

Garantimos a disponibilidade de peças pelo menos durante 10 anos.

Parts available. Investment protected

We guarantee parts availability for at least 10 years.



Pensados para reparar, não para substituir

Quando é necessária intervenção, tudo é mais simples. A arquitetura dos equipamentos facilita o diagnóstico e a reparação, reduzindo tempos de paragem e custos operacionais.

Designed to repair, not replace

When intervention is needed, everything is simpler. Our equipment architecture makes diagnostics and repairs easy, reducing downtime and operational costs.



Confiabilidade que se sente no dia a dia

Menos preocupações técnicas. Mais foco no que realmente importa: o seu negócio a funcionar sem interrupções.

Reliability you can feel every day

Fewer technical worries. More focus on what truly matters: keeping your business running smoothly.

Olitrem. Professional refrigeration built to keep up with the real pace of your work.

Linha Simplify
Simplify Line

Série 66
ARV 66 PV | ACE 66 CS A PV

P. 26 / 31

Série 150
ARV 150 CS PO | ARV 150 CS TA PO
ARV 150 CS PV | ARV 150 CS TA PV
ACE 150 CS PO | ACE 150 CS A PO
ACE 150 CS PV | ACE 150 CS A PV

P. 32 / 37

Série 430
ARV 430 CS PO | ARV 430 CS A PO
ARV 400 SC PV Softline DIG
ARV 430 CS PV | ARV 430 CS SF PV
ARV 430 CS A PV | ARV 430 CS PV Black
ACE 430 CS PO | ACE 430 CS A PO
ACE 430 CS PV | ACE 430 CS A PV
ACE 430 CS PV Black

P. 38 / 45

Série 600
AP 600 PO | APA 600 PO
AP 600 PV | APA 600 PV
AP 600 N PO | APA 600 N PO
AP 600 N PV | APA 600 N PV

P. 46 / 51

Série 500
MM 5 PO | MM 5 A PO
MM 5 PV | MM 5 A PV
MM 5 N PO | MM 5 A N PO
MM 5 N PV | MM 5 A N PV

P. 52 / 57

Série ATP / ATG 500/600
ATP 500 PO | ATP 500 A PO
ATP 500 N PO | ATP 500 A N PO
ATG 600 PO | ATG 600 A PO
ATG 600 N PO | ATG 600 A N PO

P. 58 / 63

Série 800
ARV 800 CS PV

P. 64 / 67

Caves de Vinho
Wine Cellars

Linha Exclusive *Exclusive Line*
CV 150 PV Exclusive
CV 350 PV Exclusive | CV 350 PV 2T Exclusive
CV 450 PV Exclusive | CV 450 PV 2T Exclusive
CV 350 PV SD Exclusive | CV 450 PV SD Exclusive

P. 74 | 76 / 77

Linha Service *Service Line*
CV 150 PV | CV 800 PV
CV 430 PV | CV 600 PV

P. 75 | 78 / 79

Frigobares
Backbar Cooler

2 Portas *2 Doors*
FGB 251/145 PO | APO
FGB 251/145 PV | APV

P. 86

3 Portas *3 Doors*
FGB 351/206 PO | APO
FGB 351/206 PV | APV

P. 87

4 Portas *4 Doors*
FGB 451/267 PO | APO
FGB 451/267 PV | APV

P. 88

KIT Gavetas *Drawers Backbar cooler*

P. 89

Armários Profissionais
Professional Cabinets

Linha Exclusive *Exclusive Line*
ASP 400 TA PO
ASP 400 TA PO FISH
ASP 400 TA N PO
ARV 800 CS TA PO | N PV
AGP 700 TA PO | PV
AGP 700 TA N PO | PV
AGP 1400 TA PO | PV
AGP 1400 TA N PO | PV

P. 96 | 98 / 101

Linha Softline *Softline Line*
AGP 700 TA PO | PV Softline
AGP 700 TA N PO Softline
AGP 1400 TA PO | PV Softline
AGP 1400 TA N PO Softline

P. 97 | 102 / 103

Bancadas de Trabalho Refrigeradas
Refrigerated Counters

Linha 600 *600 Line*
RCS 2 - 3 - 4 PO | PV
Bancadas com Pio *Counter With Sink*
FCS 2 - 3 - 4 PO
Bancadas Baixas *Counter Bases*
RCS 2 - 3 - 4 PO | PV Softline
Kit Gavetas *Drawers Backbar cooler*

P. 112 / 119

Linha 700 *700 Line*
RCG 2 - 3 - 4 PO | PV
Bancadas com Pio *Counter With Sink*
FCG 2 - 3 - 4 PO
Bancadas Baixas *Counter Bases*
Bancadas Preparação de Gastronomia *Gastronomy Preparation Counter*
RCG 2 - 3 - 4 PO | PV Softline
Kit Gavetas *Drawers Backbar cooler*

P. 120 / 129

Your professional partner for Refrigeration

Marecos

Cooler than ever



Soluções Frigoríficas *Refrigeration Solutions*

Cooler than ever

A Marecos é uma marca registada da Olitrem S.A., dedicada a equipamentos frigoríficos profissionais para o setor da hotelaria e bebidas. Com mais de 60 anos de experiência na indústria da refrigeração, a Marecos conhece profundamente as exigências das cozinhas profissionais e dos estabelecimentos de restauração e bebidas.

Ao longo das décadas, temo-nos focado não apenas na produção de equipamentos confiáveis, duradouros e de elevada qualidade, mas também em oferecer aos nossos parceiros soluções inovadoras e suporte personalizado que lhes permite prosperar nos seus mercados.

Os nossos parceiros valorizam a diversidade e versatilidade da nossa gama de produtos. Desde refrigeradores de vinho a frigoríficos de balcão, armários e congeladores verticais, os equipamentos Marecos são projetados para satisfazer todas as necessidades de um setor alimentar exigente, combinando desempenho, eficiência energética, durabilidade e design.

Graças à nossa experiência consolidada e à inovação contínua, a Marecos é hoje sinónimo de confiança no Canal Horeca, apoiando profissionais em todo o mundo a elevar o padrão dos seus serviços.

Marecos is a registered brand of Olitrem S.A., dedicated to professional refrigeration equipment for the hospitality and beverage sector. With over 60 years of experience in the refrigeration industry, Marecos has a deep understanding of the demands of professional kitchens and food and beverage establishments.

Over the decades, we have focused not only on producing reliable, durable, and high-quality equipment, but also on providing our partners with innovative solutions and personalized support that enable them to thrive in their markets.

Our partners value the diversity and versatility of our product range. From wine coolers to countertop refrigerators, cabinets, and upright freezers, Marecos equipment is designed to meet all the needs of a demanding foodservice sector, combining performance, energy efficiency, durability, and design.

Thanks to our consolidated experience and continuous innovation, Marecos is today synonymous with trust in the Horeca channel, supporting professionals worldwide in raising the standard of their services.

2 anos de garantia. *2 years warranty.*

Simplify Line

A Linha Simplify foi desenvolvida para responder às necessidades reais do setor profissional, oferecendo uma combinação exemplar de robustez, versatilidade e eficiência. Ideal para bares, restaurantes, cafeterias e serviços de catering, esta gama apresenta soluções de refrigeração capazes de se adaptar a qualquer ambiente, desde áreas de trabalho compactas até cozinhas de grande ritmo operacional.

Com um portfólio completo que inclui desde armários de balcão, e armários duplos com portas de vidro, a Linha Simplify destaca-se pela facilidade de integração em diferentes espaços, mantendo sempre um desempenho fiável e consistente.

A variedade de dimensões, estilos e funcionalidades permite que cada profissional encontre a solução perfeita para o seu negócio, garantindo maior organização, eficiência e fluidez no dia a dia.

A Linha Simplify representa mais do que uma gama de equipamentos de frio: é uma solução pensada para elevar a produtividade, agilizar o trabalho diário e oferecer aos profissionais aquilo que mais valorizam – qualidade, confiança e praticidade.

The Simplify Line was developed to meet the real needs of the professional sector, offering an exemplary combination of robustness, versatility, and efficiency. Ideal for bars, restaurants, cafés, and catering services, this range features refrigeration solutions capable of adapting to any environment, from compact work areas to high-pace professional kitchens.

With a complete portfolio that includes from countertop cabinets, to double cabinets with glass doors, the Simplify Line stands out for its ease of integration into different spaces, while consistently delivering reliable and dependable performance. The wide variety of sizes, styles, and features allows every professional to find the perfect solution for their business, ensuring greater organization, efficiency, and day-to-day workflow.

The Simplify Line represents more than just a range of refrigeration equipment: it is a solution designed to boost productivity, streamline daily operations, and offer professionals what they value most — quality, reliability, and practicality.

Cooler than ever



Simplify line

Cooler than ever

SÉRIE 66

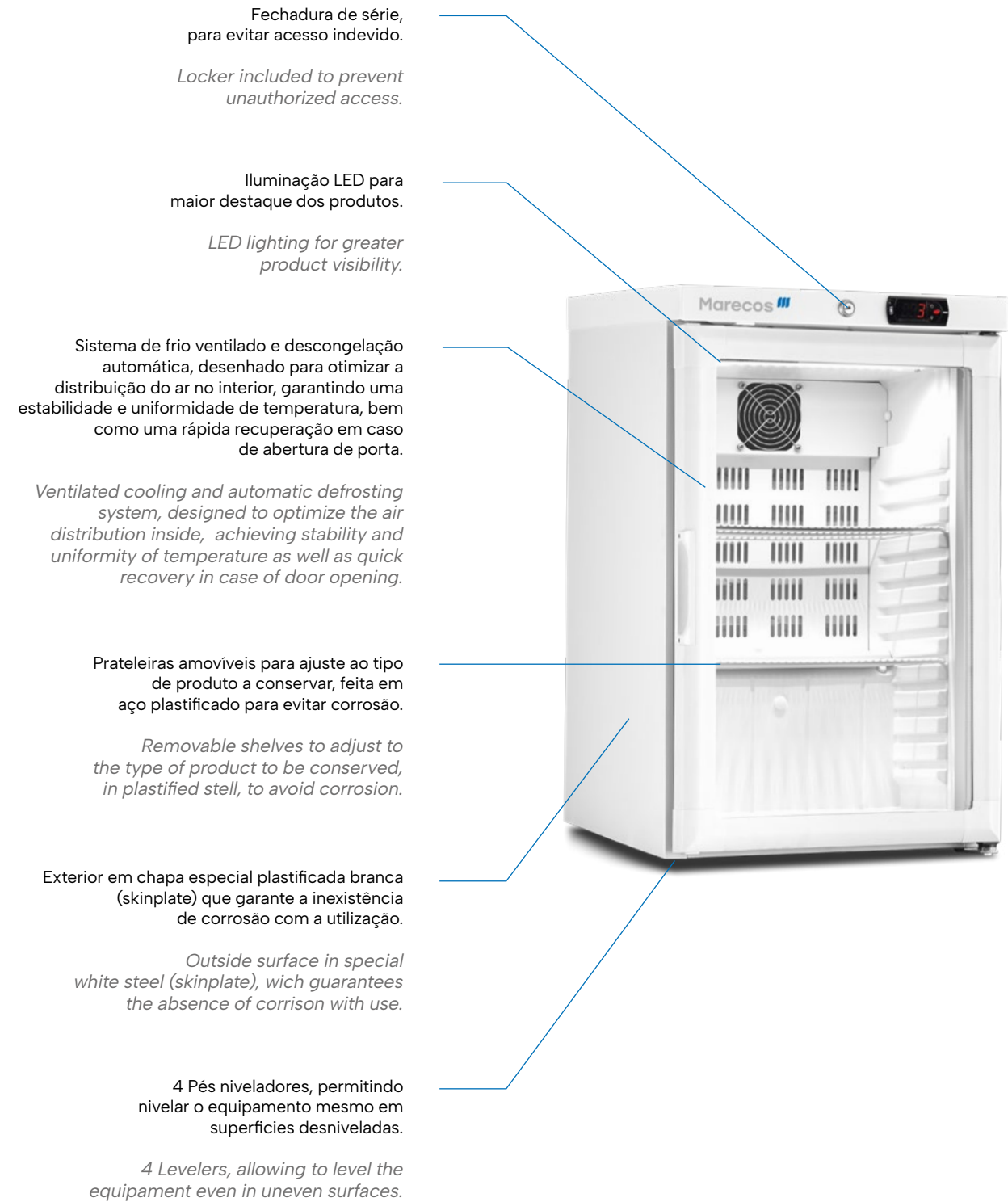
Série de pequenos armários de balcão composta por dois modelos com porta em vidro: uma versão de temperatura positiva, ideal para preservar e expor bebidas ou alimentos, e uma versão de temperatura negativa, ideal para gelar copos. A porta de vidro duplo e a iluminação LED interior permitem uma excelente visibilidade do produto e da marca.

Series of small countertop cabinets, composed of two glass-door models: a positive-temperature version, ideal for preserving and displaying beverages or food, and a negative-temperature version, ideal for chilling glasses. The double-glass door and interior LED lighting provide excellent product visibility and brand presentation.



Armários Refrigeração

Countertop Cooler



Congelador de copos

Countertop Glass Freezer



Armario de Balcão | Congelador de Copos
Countertop Cooler | Glass Freezer



Modelo Model	ARV 66 CS PV	ACE 66 CS A PV
Código Code	800924V0849	800927_100
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	450x470x735mm	450x470x735mm
Temperatura Temperature	+1°/+8°C	-8°/-12°C
Volume bruto líqu. Volume gross net	52 30 Lt	50 44 Lt
Material interior Inside material	PS Branco (PS White)	Aluminio
Material exterior Outside material	Chapa pastificada (Skinplate)	Inox AISI 441
Porta Door	Vidro Glass door	Vidro Glass door
Prateleiras Shelves	2 Amovíveis Aço plastificado 2 Removable in plastic steel	3 Amovíveis Aço plastificado 3 Removable in plastic steel
Frio Cold	Ventilado Ventilated	Estático Static
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Manual
Peso líquido Weight net	35 Kg	43 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	55W 230V 50 HZ	110W 230V 50 HZ
Scan me		

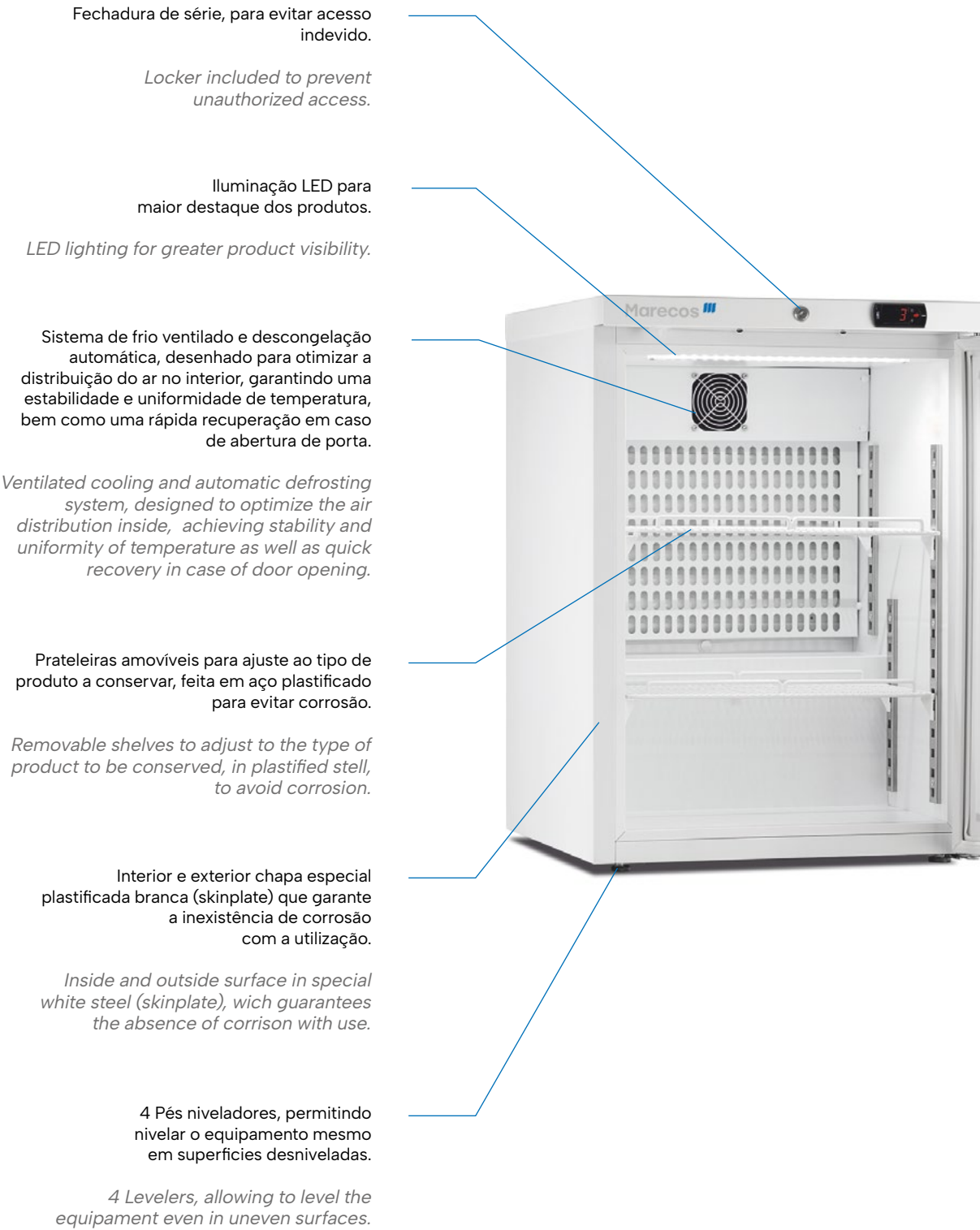
SÉRIE 150

Equipamento compacto, ideal para encastrar em balcões ou áreas de trabalho. Composta por 8 versões, que incluem equipamentos de frio positivo e frio negativo, com porta opaca ou em vidro, e acabamentos em branco ou inox. Destaca-se a versão de frio negativo com refrigeração estática nas paredes, que permite a movimentação das prateleiras internas em altura.

Compact equipment, ideal for built-in installation in counters or work areas. Composed by 8 versions, ranging from positive temperature to negative temperature units, with solid or glass doors, and available in white or stainless steel finishes. The negative temperature version with static cooling on the walls stands out, allowing height adjustment of the internal shelves.

Armário Refrigeração

Undercounter Cooler



Armários Conservação de Congelados

Undercounter Freezer



Armários Refrigeração
Undercounter Cooler



Modelo Model	ARV 150 CS PO	ARV 150 CS TA PO	ARV 150 CS PV	ARV 150 CS TA PV
Código Code	800824V2249	800831_200	800825V1049	800832_300
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	600x600x835mm	600x600x835mm	600x600x835mm	600x600x835mm
Temperatura Temperature	+1º/+8ºC	+1º/+8ºC	+1º/+8ºC	+1º/+8ºC
Volume bruto líqu. Volume gross net	122 105 Lt	122 105 Lt	122 105 Lt	122 105 Lt
Material interior Inside material	Chapa pastificada (Skinplate)	Inox AISI 304	Chapa pastificada (Skinplate)	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Chapa pastificada (Skinplate)	Inox AISI 441	Chapa pastificada (Skinplate)	Inox AISI 441
Porta Door	Opaca Solid door	Opaca Solid door	Vidro Glass door	Vidro Glass door
Prateleiras Shelves	1X (475x385mm) 1X (475x245mm)	1X (475x385mm) 1X (475x245mm)	1X (475x385mm) 1X (475x245mm)	1X (475x385mm) 1X (475x245mm)
Frio Cold	Ventilado Ventilated	Ventilado Ventilated	Ventilado Ventilated	Ventilado Ventilated
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	52 Kg	52 Kg	55Kg	55 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	150W 230V 50Hz	150W 230V 50Hz	130W 230V 50Hz	130W 230V 50Hz
Scan me				

Armários Conservação de Congelados
Undercounter Freezer



Modelo Model	ACE 150 CS PO	ACE 150 CS A PO	ACE 150 CS PV	ACE 150 CS A PV
Código Code	800826V1549	800833_400	800937V0749	800938_200
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	600x600x835mm	600x600x835mm	600x600x835mm	600x600x835mm
Temperatura Temperature	-16º/-22ºC	-16º/-22ºC	-16º/-20ºC	-16º/-20ºC
Volume bruto líqu. Volume gross net	115 108 Lt	115 108 Lt	115 108 Lt	115 108 Lt
Material interior Inside material	Alumínio Aluminum	Alumínio Aluminum	Alumínio Aluminum	Alumínio Aluminum
Material exterior Outside material	Chapa pastificada (Skinplate)	Inox AISI 441	Chapa pastificada (Skinplate)	Inox AISI 441
Porta Door	Opaca Solid door	Opaca Solid door	Vidro Glass door	Vidro Glass door
Prateleiras Shelves	1X (457x407mm) 1X (457x240mm)	1X (457x407mm) 1X (457x240mm)	1X (457x407mm) 1X (457x240mm)	1X (457x407mm) 1X (457x240mm)
Frio Cold	Estático Static cold	Estático Static cold	Estático Static cold	Estático Static cold
Descongelação Defrost	Manual	Manual	Manual	Manual
Peso líquido Weight net	47 Kg	47 Kg	57 Kg	57 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	110W 230V 50Hz	110W 230V 50Hz	155W 230V 50Hz	155W 230V 50Hz
Scan me				

SÉRIE 430

Equipamentos para conservação ou exposição de produtos em espaços reduzidos. A gama inclui 12 versões, em frio positivo ou negativo, com porta opaca para reserva ou em vidro para exposição, e diversos acabamentos para se adaptar a diferentes ambientes. Destaca-se a versão Subzero, ideal para os amantes de uma cerveja bem gelada, graças à elevada capacidade de refrigeração e temperatura de até -3°C .

Equipment for storing or displaying products in smaller spaces. The range includes 12 versions, with positive or negative cooling, featuring solid doors for storage or glass doors for display, and various finishes to suit different environments. The Subzero version stands out, ideal for beer lovers who enjoy a perfectly chilled drink, thanks to its high cooling capacity and temperatures down to -3°C .

Armários Refrigeração
Upright Cooler

Fechadura de série, para evitar acesso indevido.

Locker included to prevent unauthorized access.

Iluminação LED para melhor visualização dos produtos no interior.

LED lighting for better visibility of the products inside

Com frio ventilado e descongelação automática, controlados por um termostato digital, são garantia de uniformidade de temperatura no interior.

With ventilated cooling and automatic defrost, controlled by a digital thermostat, they ensure uniform temperature throughout the interior.

4 Prateleiras amovíveis para ajuste ao tipo de produto a conservar, feita em aço plastificado para evitar corrosão.

4 Removable shelves to adjust to the type of product to be conserved, in plastified steel, to avoid corrosion.

Interior em PS Branco para uma melhor higienização.

Inside Ps White for improved hygiene.

4 deslizadores com 2 pés niveladores.

4 rollers with 2 levellers.



Armário Refrigerado Subzero
Subzero Uprightcooler

Fechadura de série, para evitar acesso indevido.

Locker included, to prevent unauthorized access.

Com uma ventilação interior a ar forçado, permite atingir temperaturas até -3°C, ideais para quem pretende uma cerveja bem fresca.

The internal forced air ventilation allows to have temperatures until -3°C that are perfect for those who want a really cold beer.

Interior em PS Branco para uma melhor higienização.

Inside Ps White for improved hygiene.

4 Prateleiras amovíveis aço plastificado.

4 Removable shelves in plastificated steel.

4 deslizadores com 2 pés niveladores.

4 rollers with 2 levellers.



Armários Refrigeração
Upright Cooler



Modelo Model	ARV 430 CS PO	ARV 430 CS A PO	ARV 400 SC PV Softline	ARV 430 CS PV
Código Code	801023_100	801029	800278V2000	801022_100
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	590x645x1860mm	590x645x1860mm	590x645x1820mm	590x645x1860mm
Temperatura Temperature	+1º/+8ºC	+1º/+8ºC	+1º/+8ºC	+1º/+8ºC
Volume bruto líqu. Volume gross net	386 308 Lt	386 308 Lt	361 274 Lt	386 308 Lt
Material interior Inside material	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>
Material exterior Outside material	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>
Porta Door	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Vidro (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door (Reversible under request)</i>	Porta Vidro (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door (Reversible under request)</i>
Prateleiras Shelves	4 x (496 x 428mm)	4 x (496 x 428mm)	4 x (496 x 428mm)	4 x (496 x 428mm)
Frio Cold	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>
Descongelação Defrost	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>
Peso líquido Weight net	65 Kg	65 Kg	70 Kg	76 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	180W 230V 50Hz	180W 230V 50Hz	190W 230V 50Hz	170W 230V 50Hz
Scan me				

Armários Refrigeração
Upright Cooler



Modelo Model	ARV 430 CS SF PV	ARV 430 CS A PV	ARV 430 CS PV BLACK
Código Code	801103	801030	801022_122
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	590x650x1860mm	590x645x1860mm	590x645x1860mm
Temperatura Temperature	-3º/+1ºC	+1º/+8ºC	+1º/+8ºC
Volume bruto líqu. Volume gross net	386 286 Lt	386 308 Lt	386 308 Lt
Material interior Inside material	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Preto <i>Ps Black</i>
Material exterior Outside material	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>
Porta Door	Porta Vidro (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door (Reversible under request)</i>	Porta Vidro (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door (Reversible under request)</i>	Porta Vidro (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door (Reversible under request)</i>
Prateleiras Shelves	4 x (496 x 428mm)	4 x (496 x 428mm)	4 x (496 x 428mm)
Frio Cold	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>
Descongelação Defrost	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>
Peso líquido Weight net	80 Kg	76 Kg	76 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	190W 230V 50Hz	170W 230V 50Hz	170W 230V 50Hz
Scan me			

Armários Conservação de Congelados
Upright Freezer



Modelo Model	ACE 430 CS PO	ACE 430 CS A PO
Código Code	801033	801034
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	620x675x1860mm	620x675x1860mm
Temperatura Temperature	-16°/-22°C	-16°/-22°C
Volume bruto líqu. Volume gross net	386 268 Lt	386 268 Lt
Material interior Inside material	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>
Material exterior Outside material	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441
Porta Door	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>
Prateleiras Shelves	6 x (493 x 380mm)	6 x (493 x 380mm)
Frio Cold	Frio Estático <i>Static Cold</i>	Frio Estático <i>Static Cold</i>
Descongelação Defrost	Manual	Manual
Peso líquido Weight net	79 Kg	79 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	320W 230V 50Hz	320W 230V 50Hz
Scan me		

Armários Conservação de Congelados
Upright Freezer



Modelo Model	ACE 430 CS PV	ACE 430 CS A PV	ACE 430 CS PV Black
Código Code	801035	801036	801035V022
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	620x675x1860mm	620x675x1860mm	620x675x1860mm
Temperatura Temperature	-16°/-22°C	-16°/-22°C	-16°/-22°C
Volume bruto líqu. Volume gross net	386 268 Lt	386 268 Lt	386 268 Lt
Material interior Inside material	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Preto <i>Ps Black</i>
Material exterior Outside material	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>
Porta Door	Porta Vidro / Aro PVC (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door (Reversible under request)</i>	Porta Vidro / Aro PVC (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door (Reversible under request)</i>	Porta Vidro / Aro PVC (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door (Reversible under request)</i>
Prateleiras Shelves	6 x (493 x 380mm)	6 x (493 x 380mm)	6 x (493 x 380mm)
Frio Cold	Frio Estático <i>Static Cold</i>	Frio Estático <i>Static Cold</i>	Frio Estático <i>Static Cold</i>
Descongelação Defrost	Manual	Manual	Manual
Peso líquido Weight net	99 Kg	99 Kg	99 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	385W 230V 50Hz	385W 230V 50Hz	385W 230V 50Hz
Scan me			

SÉRIE 600

Equipamento ideal para armazenamento, permitindo a aplicação direta de recipientes GN 2/1.

A gama é composta por 8 versões, desde unidades de frio positivo até frio negativo, com porta opaca ou em vidro, e diversos acabamentos para adaptação a diferentes ambientes.

*Equipment ideal for storage, allowing the direct use of GN 2/1 containers.
The range includes 8 versions, from positive to negative cooling, with solid or glass doors, and various finishes to suit different environments.*

Armários Refrigeração AP 600 | GN 2/1

Upright Cooler AP 600 | GN 2/1



Armários Conservação de Congelados AP 600 | GN 2/1

Upright Freezer AP 600 | GN 2/1



Armários Refrigeração AP 600 | GN 2/1
Upright Cooler AP 600 | GN 2/1



Modelo Model	AP 600 PO	APA 600 PO	AP 600 PV	APA 600 PV
Código Code	800140_1100	800142_1000	800623_800	800624_500
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	750x750x1880mm	750x750x1880mm	750x750x1880mm	750x750x1880mm
Temperatura Temperature	+1º/+8ºC	+1º/+8ºC	+1º/+8ºC	+1º/+8ºC
Volume bruto líq. Volume gross net	567 488 Lt	567 488 Lt	567 488 Lt	567 488 Lt
Material interior Inside material	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>
Material exterior Outside material	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441
Porta Door	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Vidro (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door</i> <i>(Reversible under request)</i>	Porta Vidro (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door</i> <i>(Reversible under request)</i>
Prateleiras Shelves	4 GN 2/1 (650x530mm)	4 GN 2/1 (650x530mm)	4 GN 2/1 (650x530mm)	4 GN 2/1 (650x530mm)
Frio Cold	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>
Descongelação Defrost	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>
Peso líquido Weight net	97 Kg	97 Kg	111 Kg	111 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	190W 230V 50Hz	190W 230V 50Hz	200W 230V 50Hz	200W 230V 50Hz
Scan me				

Armários Conservação de Congelados AP 600 | GN 2/1
Upright Freezer AP 600 | GN 2/1



Modelo Model	AP 600 N PO	APA 600 PO	AP 600 N PV	APA 600 N PV
Código Code	800144_1300	800146_800	800625_600	800626_500
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	750x750x1880mm	750x750x1880mm	750x750x1880mm	750x750x1880mm
Temperatura Temperature	-16º/-22ºC	-16º/-22ºC	-16º/-22ºC	-16º/-22ºC
Volume bruto líq. Volume gross net	567 466 Lt	567 466 Lt	567 466 Lt	567 466 Lt
Material interior Inside material	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>
Material exterior Outside material	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441
Porta Door	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Vidro (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door</i> <i>(Reversible under request)</i>	Porta Vidro (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door</i> <i>(Reversible under request)</i>
Prateleiras Shelves	6 Prateleiras Fixas (650x510mm) <i>6 Fixed Shelves</i>	6 Prateleiras Fixas (650x510mm) <i>6 Fixed Shelves</i>	6 Prateleiras Fixas (650x510mm) <i>6 Fixed Shelves</i>	6 Prateleiras Fixas (650x510mm) <i>6 Fixed Shelves</i>
Frio Cold	Frio Estático <i>Static Cold</i>	Frio Estático <i>Static Cold</i>	Frio Estático <i>Static Cold</i>	Frio Estático <i>Static Cold</i>
Descongelação Defrost	Manual	Manual	Manual	Manual
Peso líquido Weight net	99 Kg	99 Kg	124 Kg	124 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	260W 230V 50Hz	260W 230V 50Hz	480W 230V 50Hz	480W 230V 50Hz
Scan me				

SÉRIE 500 MM5

Equipamento versátil, ideal para armazenamento, permitindo a utilização simultânea de tabuleiros 600×400 e recipientes GN 2/1. A gama é composta por 8 versões, desde unidades de frio positivo até frio negativo, com porta opaca ou em vidro, e diversos acabamentos para se adaptar a diferentes ambientes.

Versatile equipment, ideal for storage, allowing the simultaneous use of 600×400 trays and GN 2/1 containers. The range includes 8 versions, from positive to negative cooling, with solid or glass doors, and various finishes to suit different environments.

Armários Refrigeração MM5 | GN 2/1 + 600x400

Upright Cooler MM5 | GN 2/1 + 600x400

Sistema de frio ventilado e descongelação automática, desenhado para otimizar a distribuição do ar no interior, garantindo uma estabilidade e uniformidade de temperatura, bem como uma rápida recuperação em caso de abertura de porta.

Ventilated cooling and automatic defrosting system, designed to optimize the air distribution inside, achieving stability and uniformity of temperature as well as quick recovery in case of door opening.

Uso em simultâneo de Prateleiras GN 2/1 e Tabuleiros (600x400mm) tornando-o flexível para várias utilizações.

Simultaneous use of GN 2/1 shelves and trays (600x400 mm), making it flexible for various applications.

Interior PS Branco para facilitar a limpeza das superfícies.

White PS interior for easy cleaning of surfaces.

Exterior Inox AISI 441 para melhor higienização.

AISI 441 stainless steel exterior for improved hygiene.

Fechadura de série, para evitar acesso indevido.

Locker included to prevent unauthorized access.

4 Pés deslizadores + 2 pés niveladores para fácil movimentação e nivelamento do equipamento.

4 Sliding feet + 2 leveling feet for easy movement and leveling of the equipment.



Armários Conservação de Congelados MM5 | GN 2/1 + 600x400

Upright Freezer MM5 | GN 2/1 + 600x400

Interior PS Branco para facilitar a limpeza das superfícies.

White PS interior for easy cleaning of surfaces.

Exterior em chapa plastificada (Skinplate) que garante a inexistência de corrosão com a utilização.

Outside surface in special white steel (skinplate) which guarantees the absence of corrosion with use.

Sistema de refrigeração com frio estático nas prateleiras.

Refrigeration system with static cold on the shelves.

Uso em simultâneo de Prateleiras GN 2/1 e Tabuleiros (600x400mm) tornando-o flexível para várias utilizações.

Simultaneous use of GN 2/1 shelves and trays (600x400 mm), making it flexible for various applications.

Fechadura de série, para evitar acesso indevido.

Locker included to prevent unauthorized access.

Termostato digital.

Digital thermostat.

4 deslizadores + 2 pés niveladores para fácil movimentação e nivelamento do equipamento.

4 rollers + 2 leveling feet for easy movement and leveling of the equipment.



Armários Refrigeração MM5 | GN 2/1 + 600x400

Upright Cooler MM5 | GN 2/1 + 600x400



Modelo Model	MM 5 PO	MM 5 A PO	MM 5 PV	MM 5 A PV
Código Code	800330_1700	800333V2229	800619_900	800620V1229
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	750x785x1900mm	750x785x1900mm	750x785x1900mm	750x785x1900mm
Temperatura Temperature	+1º/+8ºC	+1º/+8ºC	+1º/+8ºC	+1º/+8ºC
Volume bruto líq. Volume gross net	525 455 Lt	525 455 Lt	525 455 Lt	525 455 Lt
Material interior Inside material	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>
Material exterior Outside material	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441
Porta Door	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Vidro (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door</i> (Reversible under request)	Porta Vidro (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door</i> (Reversible under request)
Prateleiras Shelves	4 GN 2/1 (650x530mm)	4 GN 2/1 (650x530mm)	4 GN 2/1 (650x530mm)	4 GN 2/1 (650x530mm)
Frio Cold	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>
Descongelação Defrost	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>
Peso líquido Weight net	93 Kg	93 Kg	105 Kg	105 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	190W 230V 50Hz	190W 230V 50Hz	200W 230V 50Hz	200W 230V 50Hz
Scan me				

Armários Conservação de Congelados MM5 | GN 2/1 + 600x400

Upright Freezer MM5 | GN 2/1 + 600x400



Modelo Model	MM 5 N PO	MM 5 A N PO	MM 5 N PV	MM 5 A N PV
Código Code	800331_1400	800334V2129	800621_600	800622V0929
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	750x785x1900mm	750x785x1900mm	750x785x1900mm	750x785x1900mm
Temperatura Temperature	-16º/-22ºC	-16º/-22ºC	-16º/-22ºC	-16º/-22ºC
Volume bruto líq. Volume gross net	525 442 Lt	525 442 Lt	525 442 Lt	525 442 Lt
Material interior Inside material	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>
Material exterior Outside material	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441
Porta Door	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Vidro (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door</i> (Reversible under request)	Porta Vidro (Reversível sob pedido) <i>Glass Reversible Door</i> (Reversible under request)
Prateleiras Shelves	6 Prateleiras Fixas (650x510mm) <i>6 Fixed Shelves</i>	6 Prateleiras Fixas (650x510mm) <i>6 Fixed Shelves</i>	6 Prateleiras Fixas (650x510mm) <i>6 Fixed Shelves</i>	6 Prateleiras Fixas (650x510mm) <i>6 Fixed Shelves</i>
Frio Cold	Frio Estático <i>Static Cold</i>	Frio Estático <i>Static Cold</i>	Frio Estático <i>Static Cold</i>	Frio Estático <i>Static Cold</i>
Descongelação Defrost	Manual	Manual	Manual	Manual
Peso líquido Weight net	91 Kg	91 Kg	109 Kg	109 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	270W 230V 50Hz	270W 230V 50Hz	450W 230 50Hz	450W 230 50Hz
Scan me				

ATP | ATG

Série composta por duas gamas de equipamentos: ATP, ideal para pastelarias e padarias, permitindo a aplicação direta de tabuleiros 600×400; e ATG, destinada a cozinhas profissionais, para conservação de produtos refrigerados ou congelados, com aplicação direta de recipientes GN 2/1.

Ambas as gamas contam com 4 versões, em frio positivo ou negativo, e diferentes acabamentos para adaptação a diversos ambientes. Destaca-se a colocação do motor no topo do equipamento, que melhora o desempenho mesmo nos ambientes mais exigentes.

The series consists of two equipment ranges: ATP, ideal for bakeries and pastry shops, allowing the direct use of 600×400 trays; and ATG, designed for professional kitchens, for storing refrigerated or frozen products, with direct use of GN 2/1 containers. Both ranges offer 4 versions, with positive or negative cooling, and various finishes to suit different environments. Notably, the motor is positioned on top of the unit, enhancing performance even in the most demanding environments.

Armários Refrigeração ATP 500 | 600x400

Upright Cooler ATP 500 | 600x400



Armários Conservação de Congelados ATG | GN2/1

Upright Freezer ATG | GN2/1



Armários Refrigeração e Conservação de Congelados ATP 500 | 600x400
Upright Cooler and Freezer ATP 500 | 600x400



Modelo Model	ATP 500 PO	ATP 500 A PO	ATP 500 N PO	ATP 500 A N PO
Código Code	800210_300	800213_300	800212_300	800214_300
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	725x665x1995mm	725x665x1995mm	725x630x1995mm	725x630x1995mm
Temperatura Temperature	+1º/+8ºC	+1º/+8ºC	-16º/-22ºC	-16º/-22ºC
Volume bruto líq. Volume gross net	488 349 Lt	488 349 Lt	488 338 Lt	488 338 Lt
Material interior Inside material	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>
Material exterior Outside material	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441
Porta Door	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>
Prateleiras Shelves	4 x (600x400mm)	4 x (600x400mm)	6 Prateleiras Fixas (620x400mm) <i>6 Fixed Shelves</i>	6 Prateleiras Fixas (620x400mm) <i>6 Fixed Shelves</i>
Frio Cold	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Estático <i>Static Cold</i>	Frio Estático <i>Static Cold</i>
Descongelação Defrost	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>	Manual	Manual
Peso líquido Weight net	94 Kg	94 Kg	92 Kg	92 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	180W 230V 50Hz	180W 230V 50Hz	320W 230V 50Hz	320W 230V 50Hz
Scan me				

Armários Refrigeração e Conservação de Congelados ATG 600 | GN 2/1
Upright Cooler and Freezer ATP 600 | GN 2/1



Modelo Model	ATG 600 PO	ATG 600 A PO	ATG 600 N PO	ATG 600 A N PO
Código Code	800200_300	800203_700	800202_500	800205_700
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	750x750x1995mm	750x750x1995mm	750x720x1995mm	750x720x1995mm
Temperatura Temperature	+1º/+8ºC	+1º/+8ºC	-16º/-22ºC	-16º/-22ºC
Volume bruto líq. Volume gross net	544 476 Lt	544 476 Lt	544 459 Lt	544 459 Lt
Material interior Inside material	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>	PS Branco <i>Ps White</i>
Material exterior Outside material	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441	Chapa pastificada <i>(Skinplate)</i>	Inox AISI 441
Porta Door	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>	Porta Opaca Reversível <i>Solid Reversible Door</i>
Prateleiras Shelves	4 GN 2/1 (650x530)	4 GN 2/1 (650x530)	6 Prateleiras Fixas (650x530mm) <i>6 Fixed Shelves</i>	6 Prateleiras Fixas (650x530mm) <i>6 Fixed Shelves</i>
Frio Cold	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Estático <i>Static Cold</i>	Frio Estático <i>Static Cold</i>
Descongelação Defrost	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>	Manual	Manual
Peso líquido Weight net	101 Kg	101 Kg	98 Kg	98 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	180W 230V 50Hz	180W 230V 50Hz	280W 230V 50Hz	280W 230V 50Hz
Scan me				

Série 800

Equipamento ideal para supermercados, grandes superfícies ou estações de serviço, graças à ampla área de exposição e à facilidade de manuseio.

Equipment ideal for supermarkets, large retail spaces, or service stations, thanks to its large display area and ease of handling.

Armários Refrigeração Duplo
Upright Double Door Cooler

2 Fechaduras de série, para evitar
acessos indevidos.

*2 Locks included to prevent
unauthorized access*

Iluminação vertical LED para maior
exposição dos produtos.

*LED lighting for greater
product visibility.*

Sistema de frio ventilado e descongelação
automática, desenhado para otimizar a
distribuição do ar no interior, garantindo
uma estabilidade e uniformidade de
temperatura, bem como uma rápida
recuperação em caso de abertura de porta.

*Ventilated cooling and automatic
defrosting system, designed to optimize
the air distribution inside, achieving
stability and uniformity of temperature
as well as quick recovery in case of
door opening.*

4 Rodas | 2 giratórias + 2 giratórias com
travão para fácil movimentação.

*Wheels | 2 swivel + 2 swivel with
brake for easy movement.*



Armários Refrigeração Duplo
Upright Double Door Cooler



Modelo Model	ARV 800 CS PV
Código Code	800672_500
Dimensão (LxPxAl) Dimension (WxDxH)	1180x645x1960mm
Temperatura Temperature	+1º/+8ºC
Volume bruto líqu. Volume gross net	765 585 Lt
Material interior Inside material	Chapa pastificada (Skinplate)
Material exterior Outside material	Chapa pastificada (Skinplate)
Porta Door	2 Portas de Vidro pivotantes 2 Glass Doors
Prateleiras Shelves	4 x (1050x413mm)
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	159 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	240W 230V 50Hz
Scan me	

Wine Cellars



Caves de Vinho

Com os mais exigentes sommeliers em mente, criamos duas linhas de caves que respondem às necessidades de preservar e servir vinho nas condições ideais.

Linha Exclusive é uma linha para uma conservação mais cuidada do vinho, cumprindo com os requisitos dos sommeliers mais exigentes. Disponíveis na versão de uma e duas temperaturas, trabalham numa gama entre os +5°C a +20°C. As prateleiras de correr em madeira natural são uma solução versátil para maximização de capacidade e facilidade de encontrar as garrafas no equipamento. Estes modelos contemplam ainda um sistema anti-vibração para proteção do vinho, vidro com proteção anti UV, filtro de carvão ativado para circulação de ar e eliminação de odores.

Linha Service para uma utilização mais intensiva, com diferentes tamanhos e versões de equipamentos, que permite conservar o vinho numa gama de temperaturas configuráveis entre +1°C e +20°C.

*The **Exclusive Line** is designed for more careful wine preservation, meeting the requirements of the most demanding sommeliers. Available in single- and dual-temperature versions, it operates within a range from +5°C to +20°C. The sliding shelves made of natural wood are a versatile solution that maximizes capacity and makes it easier to locate bottles inside the unit. These models also feature an anti-vibration system to protect the wine, UV-protected glass, and an activated carbon filter to ensure air circulation and eliminate odors.*

*The **Service Line** is designed for more intensive use, with different equipment sizes and versions, allowing wine to be stored within a configurable temperature range from +1°C to +20°C*

Cooler than ever

Termostatos
Controllers



Características Characteristics	Termostato Linha Service Service Line Controller	Termostato Linha Exclusive 2 Temperaturas Exclusive Line Controller 2 temperatures	Termostato Linha Exclusive 1 Temperatura (singular) Exclusive Line Controller 1 temperatures
Fácil e intuitivo . Easy and intuitive Gestão simplificada do equipamento. Simplified equipment management.	✓	✓	✓
Alarmes visíveis e sonoros . Audible and visible alarms.			
Temperatura alta High temperature	✓	✗	✓
Temperatura baixa Low temperature	✓	✗	✓
Porta aberta Open door	✓	✗	✗
Falha na sonda Probe failure	✓	✗	✓
Controlo independente das duas câmaras do equipamento. Independent control of the two equipment cameras.	✗	✓	✗
Visão da temperatura da câmara de cima e da câmara de baixo em simultâneo. View of the temperature in the chamber from above and the lower chamber at the same time.	✗	✓	✗
Informação sobre quando substituir o filtro de carvão ativo. Information on when to replace the filter of active coal.	✗	✓	✗
Tela de toque capacitiva . Capacitive touch screen.	✗	✗	✓
Design plano e sem moldura. Frameless and flat design.	✗	✓	✓
Alto Contraste . Ultra-high contrast.	✗	✗	✓
Parte frontal em preto com indicações de led branco . Black Frontal with white led indications.	✓	✗	✓
Amplio ângulo de visibilidade . Wide visibility angle.	✗	✗	✓
Botões retro-iluminados . Backlight buttons.	✗	✗	✓
Comunicação NFC e Bluetooth® incorporada para interagir com APP's . NFC and Bluetooth® communication embedded to interact with APP's.	✗	✗	✓
Proteção de índice frontal IP65. Frontal index protection IP65.	✓	✗	✓
Gestão de alarmes e eventos HACCP. HACCP alarms and events management.	✗	✗	✓
Memória para gravar dados, alarmes e eventos HACCP . Extended memory to save logs, alarms and HACCP events and data.	✗	✗	✓

Marecos

Cooler than ever

Aplicações disponíveis para sistemas IOS e ANDROID para interação com o termostato da cave de vinho, através de Bluetooth ou NFC. Desta forma tem acesso no seu dispositivo móvel ao estado de preservação dos seu vinhos, bem como alarmes configuráveis em caso de desvios.

Applications available for IOS and ANDROID systems for interaction with the wine cave thermostat, via Bluetooth or NFC. This way, through your mobile device, you have access to the state of preservation of your wines, as well configurable alarms in case of deviations.



APPLICA

Para suporte técnico:

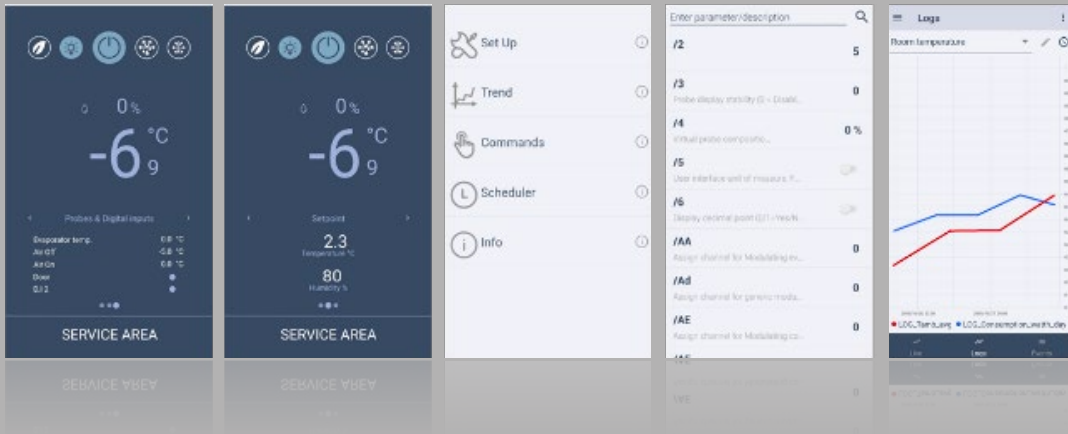
As empresas de serviços não precisam de usar a tela do controlador para interagir com ela, apenas precisam de um smartphone para controlar o refrigerador.

- › Analisar e entender rapidamente os principais problemas;
- › Temperaturas principais e informações de diagnóstico são registradas;
- › Fácil configuração de parâmetros.

For Technical support:

Service companies don't have to use the controller display anymore to interact with it, they just need a smartphone to control the refrigerator.

- › Fast analyze and understand main problems
- › Main temperatures and diagnostic info are logged
- › Easy parameters setting



CONTROLLA

Para usuário final:

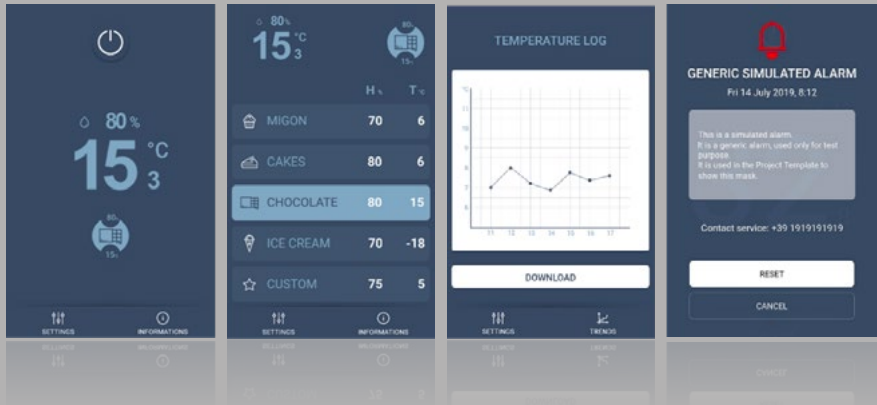
App dedicado ao usuário final para conexão em tempo real, local ou remotamente, à unidade frigorífica. Tudo sob controle com a interface APP mais simples.

- › Fácil conformidade com a temperatura graças aos relatórios HACCP de dados históricos armazenados;
- › Interface simples e intuitiva;
- › Verificação rápida do status do alarme.

For End User:

App dedicated to end user for real time connection, locally or remotely, to refrigerated unit. Everything under control with the simplest APP interface.

- › Easy temperature compliance thanks to stored historical data HACCP reports;
- › Simple and intuitive interface;
- › Fast alarm status check.



Caves de Vinho | Exclusive Line

Wine Celler | Exclusive Line



Caves de Vinho | Service Line

Wine Celler | Service Line



Exclusive Line
Wine Cellar



Modelo Model	CV 150 PV Exclusive	CV 350 PV Exclusive	CV 350 PV 2T Exclusive	CV 350 PV SD Exclusive
Código Code	800928_400	801038_100	800935_200	801038V0206
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	600x600(+40)x835mm	600x700(+40)x1510mm	600x700(+40)x1510mm	600x700(+40)x1510mm
Zonas de Temperatura Temperature areas	1	1	2	1
Temperatura Temperature	+5º/+20ºC	+5º/+20ºC	Câmara sup.: +8º/+20ºC Câmara inf.: +5º/+15ºC	+5º/+20ºC
Capacidade Capacity	27 Garrafas 27 Bottles	131 Garrafas 131 Bottles	123 Garrafas 123 Bottles	101 Garrafas 101 Bottles
Material interior Inside material	Chapa pastificada preta (Skinplate black)	Chapa pastificada preta (Skinplate black)	Chapa pastificada preta (Skinplate black)	Chapa pastificada preta (Skinplate black)
Material exterior Outside material	Chapa pastificada preta (Skinplate black)	Chapa pastificada preta (Skinplate black)	Chapa pastificada preta (Skinplate black)	Chapa pastificada preta (Skinplate black)
Porta Door	Porta Vidro Reversível (com proteção Anti UV) Reversible Glass Door (with UV Protection)	Porta Vidro (com proteção Anti UV) Reversível (Sob pedido) Glass Reversible Door (under request)	Porta Vidro (com proteção Anti UV) Reversível (Sob pedido) Glass Reversible Door (under request)	Porta Vidro (com proteção Anti UV) Reversível (Sob pedido) Glass Reversible Door (under request)
Prateleiras Shelves	3 Prateleiras de correr em madeira + 1 Cesto no fundo 3 Sliding Shelves in Wood + 1 Basket in Bottom	5 Prateleiras de correr em madeira + 1 fixa no fundo 5 Sliding Shelves in Wood + 1 Fixed in the Bottom	5 Prateleiras de correr em madeira + 1 fixa no fundo 5 Sliding Shelves in Wood + 1 Fixed in the Bottom	7 Prateleiras de correr em arame + 1 fixa no fundo 7 Sliding Wired Shelves + 1 Fixed in the Bottom
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	53 Kg	93 Kg	98 Kg	103 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	96W 230V 50Hz	160W 230V 50Hz	120W 230V 50Hz	160W 230V 50Hz



Exclusive Line
Wine Cellar



Modelo Model	CV 450 PV Exclusive	CV 450 PV 2T Exclusive	CV 450 PV SD Exclusive
Código Code	801040_100	800934_500	801040V0306
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	600x700(+40)x1875mm	600x700(+40)x1875mm	600x700(+40)x1875mm
Zonas de Temperatura Temperature areas	1	2	1
Temperatura Temperature	+5º/+20ºC	Câmara sup.: +8º/+20ºC Câmara inf.: +5º/+15ºC	+5º/+20ºC
Capacidade Capacity	176 Garrafas 176 Bottles	169 Garrafas 169 Bottles	125 Garrafas 125 Bottles
Material interior Inside material	Chapa pastificada preta (Skinplate black)	Chapa pastificada preta (Skinplate black)	Chapa pastificada preta (Skinplate black)
Material exterior Outside material	Chapa pastificada preta (Skinplate black)	Chapa pastificada preta (Skinplate black)	Chapa pastificada preta (Skinplate black)
Porta Door	Porta Vidro (com proteção Anti UV) Reversível (Sob pedido) Glass Reversible Door (under request)	Porta Vidro (com proteção Anti UV) Reversível (Sob pedido) Glass Reversible Door (under request)	Porta Vidro (com proteção Anti UV) Reversível (Sob pedido) Glass Reversible Door (under request)
Prateleiras Shelves	6 Prateleiras de correr em ma- deira + 1 fixa no fundo 6 Sliding Shelves in Wood + 1 Fixed in the Bottom	9 Prateleiras de correr em ma- deira + 1 fixa no fundo 9 Sliding Shelves in Wood + 1 Fixed in the Bottom	9 Prateleiras de correr em arame + 1 fixa no fundo 9 Sliding Wired Shelves + 1 Fixed in the Bottom
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	113 Kg	124 Kg	122 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	170W 230V 50Hz	130W 230V 50Hz	170W 230V 50Hz

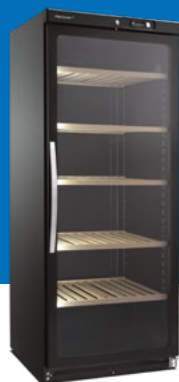


Service Line
Wine Cellar



Modelo Model	CV 150 PV	CV 430 PV
Código Code	800928_200	801039
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	600x600(+40)x835mm	590x645(+40)x1860mm
Zonas de Temperatura Temperature areas	1	1
Temperatura Temperature	+1º/+20°C	+1º/+20°C
Capacidade Capacity	42 Garrafas 42 Bottles	112 Garrafas 112 Bottles
Material interior Inside material	Chapa pastificada preta (Skinplate black)	Interior PS Preto Inside Surface in Black PS
Material exterior Outside material	Chapa pastificada preta (Skinplate black)	Chapa pastificada preta (Skinplate black)
Porta Door	Porta Reversível Reversible Door	Porta Reversível (Sob pedido) Reversible Door (under request)
Prateleiras Shelves	Madeira (1+1) 2 Shelves Wood	5 Prateleiras de Madeira 5 Removable Wood Shelves
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	52 Kg	85 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	96W 230V 50Hz	200W 230V 50Hz
Scan me		

Service Line
Wine Cellar



Modelo Model	CV 600 PV	CV 800 CS PV
Código Code	801093	800685_406
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	750x750(+40)x1880mm	1180x645(+40)x1960mm
Zonas de Temperatura Temperature areas	1	1
Temperatura Temperature	+1º/+20°C	+1º/+20°C
Capacidade Capacity	219 Garrafas 219 Bottles	260 Garrafas 260 Bottles
Material interior Inside material	Interior PS Preto Inside Surface in Black PS	Chapa pastificada preta (Skinplate black)
Material exterior Outside material	Chapa pastificada preta (Skinplate black)	Chapa pastificada preta (Skinplate black)
Porta Door	Porta Reversível (Sob pedido) Reversible Door (under request)	2 Portas Vidro 2 Glass Door
Prateleiras Shelves	5 Prateleiras de Madeira 5 Removable Wood Shelves	4 Aço Plastificado 4 Plastified Steel
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	120 Kg	162 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	220W 230V 50Hz	240W 230V 50Hz
Scan me		



Backbar Coolers



Frigobares

Backbar Coolers

Cooler than ever

Equipamento desenvolvido como retaguarda de bar, permitindo levar 3 garrafas de 33cl em altura. Com diversas aplicações, este equipamento pode trabalhar encastrado, servindo também como elemento decorativo do bar. A possibilidade de aplicação de gavetas permite uma utilização mais versátil, bem como um serviço rápido e fácil aos clientes.

Equipment developed as a rearbar, allowing to take 3 bottles of 33cl in height. With several applications, this equipment can work built-in, also serving as a decorative element of the bar. The possibility of using drawers allows a more versatile use, as well as a quick and easy service to customtomers.



Frigobares
Backbar Cooler

Zona do motor extraível, para fácil manutenção ou serviço técnico.

Extractable motor area for easy maintenance or technical service.

Interior chapa especial plastificada (skinplate branco) e exterior em chapa plastificada (Skinplate preto) que garante a inexistência de corrosão com a utilização.

Inside surface in special white steel and outside surface black coated steel, wich guarantees the absence of corrison with use.

A dimensão de porta permite aplicação direta de barris de cerveja no interior para arrefecimento.

The door size allows direct placement of beer kegs inside for cooling.



O frio ventilado com evaporador entre portas, controlado por termostato digital e descongelação automática, garantem uniformidade de temperatura no interior.

Ventilated cooling with an evaporator between doors, controlled by a digital thermostat with automatic defrost, ensures uniform temperature inside.

Capacidade para 3 garrafas 33cl em altura.

Capacity for 3 bottles of 33 cl in height.

Dotado de série de 2 prateleiras por porta e iluminação Led interior no topo, permitem identificar os produtos no interior mesmo nos ambientes mais escuros.

Equipped as standard with 2 shelves per door and top interior LED lighting, allowing products to be easily identified even in the darkest environments.

Frigobares
Backbar Cooler

Zona do motor extraível, para fácil manutenção ou serviço técnico.

Extractable motor area for easy maintenance or techical service.

Interior Inox AISI 304 e exterior Inox AISI 441 para melhor higienização.

Inside surface in AISI 304 stainless steel and ouside in AISI 441 stainless steel for better hygiene.

Capacidade para 3 garrafas 33cl em altura.

Capacity for 3 bottles of 33 cl in height.



O frio ventilado com evaporador entre portas, controlado por termostato digital e descongelação automática, garantem uniformidade de temperatura no interior.

Ventilated cooling with an evaporator between doors, controlled by a digital thermostat with automatic defrost, ensures uniform temperature inside.

Dotado de série de 2 prateleiras por porta e iluminação Led interior no topo, permitem identificar os produtos no interior mesmo nos ambientes mais escuros.

Equipped as standard with 2 shelves per door and top interior LED lighting, allowing products to be easily identified even in the darkest environments.

Frigobares 2 Portas
Backbar Cooler 2 Doors



Modelo Model	FGB 251/145 PO	FGB 251/145 APO	FGB 251/145 PV	FGB 251/145 APV
Código Code	800991_300	800993_200	800995_300	800997_200
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1455x565x890/905mm	1455x565x890/905mm	1455x565x890/905mm	1455x565x890/905mm
Temperatura Temperature	+2°/+8°C	+2°/+8°C	+2°/+8°C	+2°/+8°C
Volume Volume	380 261 Lt	380 261 Lt	380 261 Lt	380 261 Lt
Material interior Inside material	Chapa pastificada (Skinplate branco) White Coated Steel	Inox AISI 304	Chapa pastificada (Skinplate branco) White Coated Steel	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Chapa pastificada (Skinplate preto) Black Coated Steel	Inox AISI 441	Chapa pastificada (Skinplate preto) Black Coated Steel	Inox AISI 441
Porta Door	2 PO	2 PO	2 PV	2 PV
Prateleiras Shelves	2 Amovíveis aço plastificado, por porta 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door	2 Amovíveis aço plastificado, por porta 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door	2 Amovíveis aço plastificado, por porta 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door	2 Amovíveis aço plastificado, por porta 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	80 Kg	80 Kg	101 Kg	101 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	230W 230V 50Hz	230W 230V 50Hz	230W 230V 50Hz	230W 230V 50Hz
Scan me				

Frigobares 3 Portas
Backbar Cooler 3 Doors



Modelo Model	FGB 351/ 206 PO	FGB 351/206 APO	FGB 351/206 PV	FGB 351/206 APV
Código Code	800999V1106	801001V0729	801003_500	801005V0529
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	2065x565x890/905mm	2065x565x890/905mm	2065x565x890/905mm	2065x565x890/905mm
Temperatura Temperature	+2°/+8°C	+2°/+8°C	+2°/+8°C	+2°/+8°C
Volume Volume	587 444 Lt	587 444 Lt	587 444 Lt	587 444 Lt
Material interior Inside material	Chapa pastificada (Skinplate branco) White Coated Steel	Inox AISI 304	Chapa pastificada (Skinplate branco) White Coated Steel	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Chapa pastificada (Skinplate preto) Black Coated Steel	Inox AISI 441	Chapa pastificada (Skinplate preto) Black Coated Steel	Inox AISI 441
Porta Door	3 PO	3 PO	3 PV	3 PV
Prateleiras Shelves	2 Amovíveis aço plastificado, por porta 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door	2 Amovíveis aço plastificado, por porta 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door	2 Amovíveis aço plastificado, por porta 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door	2 Amovíveis aço plastificado, por porta 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	112 Kg	112 Kg	133 Kg	133 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	390W 230V 50Hz	390W 230V 50Hz	390W 230V 50Hz	390W 230V 50Hz
Scan me				

Frigobares 4 Portas
Backbar Cooler 4 Doors



Modelo Model	FGB 451/267 PO	FGB 451/267 APO	FGB 451/267 PV	FGB 451/267 APV
Código Code	801007_400	801009_400	801011_400	801013_400
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	2675x565x890/905mm	2675x565x890/905mm	2675x565x890/905mm	2675x565x890/905mm
Temperatura Temperature	+2º/+8ºC	+2º/+8ºC	+2º/+8ºC	+2º/+8ºC
Volume Volume	794 578 Lt	794 578 Lt	794 578 Lt	794 578 Lt
Material interior Inside material	Chapa pastificada (Skinplate branco) White Coated Steel	Inox AISI 304	Chapa pastificada (Skinplate branco) White Coated Steel	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Chapa pastificada (Skinplate preto) Black Coated Steel	Inox AISI 441	Chapa pastificada (Skinplate preto) Black Coated Steel	Inox AISI 441
Porta Door	4 PO	4 PO	4 PV	4 PV
Prateleiras Shelves	2 Amovíveis aço plastificado, por porta 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door	2 Amovíveis aço plastificado, por porta 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door	2 Amovíveis aço plastificado, por porta 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door	2 Amovíveis aço plastificado, por porta 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	147 Kg	147 Kg	170 Kg	170 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	420W 230V 50Hz	420W 230V 50Hz	420W 230V 50Hz	420W 230V 50Hz
Scan me				

Kit Gavetas Frigobares
Drawers Backbar Cooler



Modelo Model	TFGB 3 1/3-544	TFGB 2 1/2-544	TFGB 3 A 1/3-544	TFGB 2A 1/2-544
Código Code	110011_100	110012_100	110021_100	110022_100
Aplicação Application	FGB 251 – 351– 451	FGB 251 – 351– 451	FGB 251 – 351– 451	FGB 251 – 351– 451
Largura Interna Profundidade Interna Altura Interna Internal width internal dep- th internal height	380x410x190mm	380x410x330mm	380x410x190mm	380x410x330mm
Gaveta Drawers	3 x 1/3	2 x 1/2	3 x 1/3	2 x 1/2
Material Material	Skinplate	Skinplate	Inox	Inox
Scan me				

Professional Cabinets

Armários Profissionais

Professional Cabinets

Os armários profissionais foram desenvolvidos para combinar perfeitamente design e funcionalidade, atendendo às exigências dos chefs de alta cozinha em diversos ambientes, e são compostos pelas Linhas Excel e Softline.

A linha Excel tem os equipamentos ideais para quem pretende diferenciar a sua cozinha, não só a nível de design mas também de segurança alimentar. Tem ainda a possibilidade de conectividade com todas as alarmísticas HACCP.

A linha Softline é reconhecida pela sua excelente relação qualidade vs preço, oferecendo um produto de excelência a um preço competitivo.

The professional cabinets were developed to perfectly combine design and functionality, meeting the demands of top chefs in various environments, and consist of the Excel and Softline Lines.

The Excel line features equipment ideal for those looking to differentiate their kitchen, not only in terms of design but also in food safety, with the capability to connect to all HACCP monitoring systems.

The Softline Line is recognized for its excellent quality-to-price ratio, offering a high-quality product at a competitive price.

Cooler than ever



Termostatos
Controllers

		
Características Characteristics	Termostato Linha Softline Softline Line Controller	Termostato Linha Excel Excel Line Controller
Fácil e intuitivo . Easy and intuitive Gestão simplificada do equipamento. Simplified equipment management.	✓	✓
Alarmes visíveis e sonoros . Audible and visible alarms.		
Temperatura alta High temperature	✓	✓
Temperatura baixa Low temperature	✓	✓
Porta aberta Open door	✓	✓
Falha na sonda Probe failure	✓	✓
Tela de toque capacitiva . Capacitive touch screen.	✓	✓
Design plano e sem moldura. Frameless and flat design.	✗	✓
Alto Contraste . Ultra-high contrast.	✗	✓
Parte frontal em preto com indicações de led branco . Black Frontal with white led indications.	✓	✓
Ampla ângulo de visibilidade . Wide visibility angle.	✗	✓
Botões retro iluminados . Backlight buttons.	✗	✓
Comunicação Wi-fi incorporada para interagir com APP's . Wi-fi communication to interact with APP's.	✗	Opcional Option
Proteção de índice frontal IP65. Frontal index protection IP65.	✓	✓
Gestão de alarmes e eventos HACCP. HACCP alarms and events management.	✗	Opcional Option
Consulta de temperatura máxima e mínima nas últimas 24h . View of maximum and minimum temperature on last 24h	✗	✓

Linha Excel
On Excel Line

Cooler than ever

Aplicação disponível para sistemas IOS e ANDROID para interação com o termostato do equipamento, através de Wi-Fi. Desta forma tem acesso no seu dispositivo móvel, através do acessório EVlinking Wi-Fi, ao estado de preservação dos seus produtos, bem como alarmes HACCP configuráveis em caso de desvios.



Application available for IOS and ANDROID systems for interaction with the equipment controller, via Wi-Fi. This way, through the EVlinking Wi-Fi accessory, you have access to the state of preservation of your products, as well as configurable HACCP alarms in case of deviations.

O EVlinking Wi-Fi é um módulo de hardware com conectividade Wi-Fi que pode ser ligado ao termostato da linha Excel, para aceder às funcionalidades da plataforma cloud EPoCA® ou aquisição de dados através do protocolo MODBUS TCP.

Para permitir a integração com sistemas do cliente, o módulo EVlinking Wi-Fi pode também ser ligado a dispositivos de terceiros utilizando o protocolo MODBUS RTU através da porta RS-485. O EVlinking Wi-Fi é facilmente configurado a partir de um navegador web ou da aplicação dedicada EPoCA Start, disponível tanto para Android como para IOS.

The EVlinking Wi-Fi is a hardware module with Wi-Fi connectivity that can be connected to thermostats from the Excel range to access the functionalities of the EPoCA® cloud platform or data acquisition systems via the MODBUS TCP protocol.

To enable integration with customer systems, the EVlinking Wi-Fi module can also be connected to third-party devices using the MODBUS RTU protocol through the RS-485 port. The EVlinking Wi-Fi is easily configured via a web browser or through the dedicated EPoCA Start app, available for both Android and iOS.

A aplicação permite-lhe:

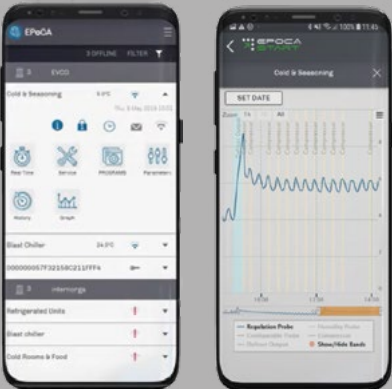
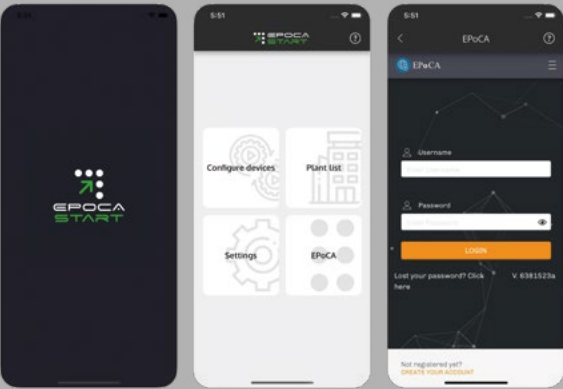
- › Ver eventos em tempo real e receber alertas automáticos por email;
- › Aceder a configurações do equipamento e ajustar setpoint;
- › Consultar dados históricos HACCP;
- › Consultar gráficos de funcionamento do equipamento;

The application allows you to:

- › View events in real time and receive automatic email alerts;
- › Access equipment settings and adjust the setpoint;
- › Consult HACCP historical data;
- › View equipment operating graphs;

APP dedicada para conexão remota ao equipamento.

Dedicated application for remote equipment connectivity.



Consulte o video de
instalação e demonstração



Armário Refrigeração AGP 700 | GN 2/1

Upright Cooler AGP 700 | GN 2/1

Termostato de grandes dimensões com ligação para monitorização à distância (opcional).

Large-size thermostat with connection for remote monitoring (optional).

Fechadura de série para evitar acesso indevido.

Locker included to prevent unauthorized access.

Topo elevatório para fácil acesso frontal a todos os componentes.

All coponents are easily accessible from the front due the top elevation system.

Isolamento 92mm Poliuretano Base de Água.

Polyurethane water base insulation 92mm.

Exterior em Inox AISI 304 e interior estampado em Inox AISI 304 para fácil limpeza com capacidade para 24 bandejas GN 2/1 com distância 55mm entre elas.

Outside in AISI 304 stainless steel and stampes surface in AISI 304 stainless steel for easy cleaning, with capacity for 24 GN 2/1 trays with 55 mm spacing between them.

Puxador ergonómico duplo, permitindo abertura em várias posições.

Ergonomic handle allowing, opening in different positions.

Equipamento desenvolvido para trabalhar nos ambientes mais exigentes (Classe 5).

Equipment designed to operate in the most demanding environments (Class 5).



Armário Refrigeração AGP 700 | GN 2/1

Upright Cooler AGP 700 | GN 2/1

Fechadura opcional, para evitar acesso indevido.

Optional lock to prevent unauthorized access.

Termostato de controlo simples e intuitivo.

Simple and intuitive controller.

Topo elevatório para fácil acesso frontal a todos os componentes.

All coponents are easily accessible from the front due the top elevation system.

Interior em Inox AISI 304 com calha dupla que permite utilização em simultâneo de prateleira e container GN 2/1.

Inside surface in AISI 304 stainless steel with double rails, allowing simultaneous use of a shelf and GN 2/1 container.

Exterior em Inox AISI 441.

Outside surface in AISI 441 stainless steel.

Isolamento 80mm Poliuretano Base de Água.

Polyurethane water base insulation 80mm.

Equipamento desenvolvido para trabalhar nos ambientes mais exigentes (Classe 5).

Equipment designed to operate in the most demanding environments (Class 5).



Armários Refrigeração e Congelação Snack | Snack - Peixe
Snack Upright Cooler and Freezer | Snack Fish



Modelo Model	ASP 400 TA PO	ASP 400 TA PO FISH	ASP 400 TA N PO
Código Code	801054V0829	801092V0229	801090V0229
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	620x615x1880mm	620x615x1880mm	620x615x1880mm
Temperatura Temperature	-2°/+8°C	0°/+5°C	-10°/-22°C
Volume Volume	330 270 Lt	330 270 Lt	330 270 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 441	Inox AISI 441	Inox AISI 441
Porta Door	Porta Reversível (com retorno automático) <i>Reversible Door (with self closing door)</i>	Porta Reversível (com retorno automático) <i>Reversible Door (with self closing door)</i>	Porta Reversível (com retorno automático) <i>Reversible Door (with self closing door)</i>
Prateleiras Shelves	3 Amovíveis aço plastificado <i>3 Removable Shelves in Plastified Steel</i>	5x Cestos plásticos para peixe com fundo falso em Inox perfurado <i>5x Plastic Trays for Fish with Bottom in Perforated Steel</i>	3 Amovíveis aço plastificado <i>3 Removable Shelves in Plastified Steel</i>
Frio Cold	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>
Descongelação Defrost	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>
Peso líquido Weight net	105 Kg	108 Kg	108 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	180W 230V 50Hz	180W 230V 50Hz	330W 230V 50Hz
Scan me			

Armário Refrigeração Snack Duplo
Snack Upright Double Door Cooler



Modelo Model	ARV 800 CS TA PO	ARV 800 CS TA PV
Código Code	800666V0529	800665V0929
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1180x645x1980mm	1180x645x1980mm
Temperatura Temperature	-2°/+8°C	+1°/+8°C
Volume Volume	765 585 Lt	765 585 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 441	Inox AISI 441
Porta Door	2 Portas opacas com retorno automático <i>2 Solid doors with with self closing</i>	2 Portas de vidro com retorno automático <i>2 Glass doors with self closing</i>
Prateleiras Shelves	4 Amovíveis aço plastificado <i>4 Removable Shelves in Plastified Steel</i>	4 Amovíveis aço plastificado <i>4 Removable Shelves in Plastified Steel</i>
Frio Cold	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>
Descongelação Defrost	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>
Peso líquido Weight net	144 Kg	164 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	230W 230V 50Hz	240W 230V 50Hz
Scan me		

Armários Refrigeração e congelação AGP 700 | GN 2/1
Upright Cooler and Freezer AGP 700 | GN 2/1



Modelo Model	AGP 700 TA PO	AGP 700 TA PV	AGP 700 TA N PO	AGP 700 TA N PV
Código Code	801057V0629	801071V0329	801073V0529	801072V0329
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	720x840x2040mm	720x840x2040mm	720x840x2040mm	720x840x2040mm
Temperatura Temperature	-2°/+8°C	+1°/+8°C	-15°/-25°C	-15°/-22°C
Volume Volume	535 485 Lt	535 485 Lt	535 485 Lt	535 485 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Porta Door	Porta opaca reversível Reversible solid door	Porta em vidro reversível Reversible glass door	Porta opaca reversível Reversible solid door	Porta em vidro reversível Reversible glass door
Prateleiras Shelves	Amovíveis aço plastificado 3x GN 2/1 Removable Shelves in Plastified Steel 3x GN 2/1	Amovíveis aço plastificado 3x GN 2/1 Removable Shelves in Plastified Steel 3x GN 2/1	Amovíveis aço plastificado 3x GN 2/1 Removable Shelves in Plastified Steel 3x GN 2/1	Amovíveis aço plastificado 3x GN 2/1 Removable Shelves in Plastified Steel 3x GN 2/1
Frio Cold	Frio Ventilado com sistema Monobloco Ventilated Cold with Monoblock system	Frio Ventilado com sistema Monobloco Ventilated Cold with Monoblock system	Frio Ventilado com sistema Monobloco Ventilated Cold with Monoblock system	Frio Ventilado com sistema Monobloco Ventilated Cold with Monoblock system
Descongelação Defrost	Automática com paragem compressor Automatic with stop of the compressor	Automática com paragem compressor Automatic with stop of the compressor	Automática por gás quente Automatic by hot gas	Automática por gás quente Automatic by hot gas
Peso líquido Weight net	128 Kg	143 Kg	128 Kg	148 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	315W 230V 50Hz	390W 230V 50Hz	500W 230V 50Hz	560W 230V 50Hz
Scan me				

Armários Refrigeração e Congelação Duplo AGP 1400 | GN 2/1
Upright Double Door Cooler and Freezer AGP 1400 | GN 2/1



Modelo Model	AGP 1400 TA PO	AGP 1400 TA PV	AGP 1400 TA N PO	AGP 1400 TA N PV
Código Code	801078V0529	801079V0329	801081V0429	801080V0629
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1440x840x2040mm	1440x840x2040mm	1440x840x2040mm	1440x840x2040mm
Temperatura Temperature	-2°/+8°C	+1°/+8°C	-15°/-25°C	-15°/-22°C
Volume Volume	1225 1119 Lt	1225 1119 Lt	1225 1119 Lt	1225 1119 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Porta Door	2 Portas opacas com retorno automático 2 solid door with self closing door	2 Portas vidro com retorno automático 2 solid door with self closing door	2 Portas opacas com retorno automático 2 solid door with self closing door	2 Portas vidro com retorno automático 2 solid door with self closing door
Prateleiras Shelves	Amovíveis aço plastificado 6x GN 2/1 Removable Shelves in Plastified Steel 6x GN 2/1	Amovíveis aço plastificado 6x GN 2/1 Removable Shelves in Plastified Steel 6x GN 2/1	Amovíveis aço plastificado 6x GN 2/1 Removable Shelves in Plastified Steel 6x GN 2/1	Amovíveis aço plastificado 6x GN 2/1 Removable Shelves in Plastified Steel 6x GN 2/1
Frio Cold	Frio Ventilado com sistema Monobloco Ventilated Cold with Monoblock system	Frio Ventilado com sistema Monobloco Ventilated Cold with Monoblock system	Frio Ventilado com sistema Monobloco Ventilated Cold with Monoblock system	Frio Ventilado com sistema Monobloco Ventilated Cold with Monoblock system
Descongelação Defrost	Automática com paragem compressor Automatic with stop of the compressor	Automática com paragem compressor Automatic with stop of the compressor	Automática por gás quente Automatic by hot gas	Automática por gás quente Automatic by hot gas
Peso líquido Weight net	200 Kg	208 Kg	205 Kg	211 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	400W 230V 50Hz	440W 230V 50Hz	680W 230V 50Hz	720W 230V 50Hz
Scan me				

Armários Refrigeração e congelação AGP 700 | GN 2/1
Upright Cooler and Freezer AGP 700 | GN 2/1



Modelo Model	AGP 700 TA PO Softline	AGP 700 TA PV Softline	AGP 700 TA N PO Softline
Código Code	801067	801068V0429	801069
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	720x840x2040mm	720x840x2040mm	720x840x2040mm
Temperatura Temperature	-2°/+8°C	+1°/+8°C	-15°/-25°C
Volume Volume	535 485 Lt	535 485 Lt	535 485 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 441	Inox AISI 441	Inox AISI 441
Porta Door	Porta opaca reversível <i>Reversible solid door</i>	Porta em vidro (reversível sob pe- dido) <i>Glass door (reversible Under Request)</i>	Porta opaca reversível <i>Reversible solid door</i>
Prateleiras Shelves	Amovíveis aço plastificado 3x GN 2/1 <i>Removable Shelves in Plastified Steel 3x GN 2/1</i>	Amovíveis aço plastificado 3x GN 2/1 <i>Removable Shelves in Plastified Steel 3x GN 2/1</i>	Amovíveis aço plastificado 3x GN 2/1 <i>Removable Shelves in Plastified Steel 3x GN 2/1</i>
Frio Cold	Frio Ventilado com sistema Monobloco <i>Ventilated Cold with Monoblock system</i>	Frio Ventilado com sistema Monobloco <i>Ventilated Cold with Monoblock system</i>	Frio Ventilado com sistema Monobloco <i>Ventilated Cold with Monoblock system</i>
Descongelação Defrost	Automática com paragem compressor <i>Automatic with stop of the compressor</i>	Automática com paragem compressor <i>Automatic with stop of the compressor</i>	Automática por gás quente <i>Automatic by hot gas</i>
Peso líquido Weight net	126 Kg	150 Kg	133 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	315W 230V 50Hz	390W 230V 50Hz	560W 230V 50Hz
Scan me			

Armários Refrigeração e Congelação Duplo AGP 1400 | GN 2/1
Upright Double Door Cooler and Freezer AGP 1400 | GN 2/1



Modelo Model	AGP 1400 TA PO Softline	AGP 1400 TA PV Softline	AGP 1400 TA N PO Softline
Código Code	801074	801075V0329	801076
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1440x840x2040mm	1440x840x2040mm	1440x840x2040mm
Temperatura Temperature	-2°/+8°C	+1°/+8°C	-15°/-25°C
Volume Volume	1225 970 Lt	1225 970 Lt	1225 970 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 441	Inox AISI 441	Inox AISI 441
Porta Door	2 Portas opacas com retorno automático <i>2 solid door with self closing door</i>	2 Portas vidro com retorno automático <i>2 solid door with self closing door</i>	2 Portas opacas com retorno automático <i>2 solid door with self closing door</i>
Prateleiras Shelves	Amovíveis aço plastificado 6x GN 2/1 <i>Removable Shelves in Plastified Steel 6x GN 2/1</i>	Amovíveis aço plastificado 6x GN 2/1 <i>Removable Shelves in Plastified Steel 6x GN 2/1</i>	Amovíveis aço plastificado 6x GN 2/1 <i>Removable Shelves in Plastified Steel 6x GN 2/1</i>
Frio Cold	Frio Ventilado com sistema Monobloco <i>Ventilated Cold with Monoblock system</i>	Frio Ventilado com sistema Monobloco <i>Ventilated Cold with Monoblock system</i>	Frio Ventilado com sistema Monobloco <i>Ventilated Cold with Monoblock system</i>
Descongelação Defrost	Automática com paragem compressor <i>Automatic with stop of the compressor</i>	Automática com paragem compressor <i>Automatic with stop of the compressor</i>	Automática por gás quente <i>Automatic by hot gas</i>
Peso líquido Weight net	195 Kg	203 Kg	205 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	430W 230V 50Hz	470W 230V 50Hz	700W 230V 50Hz
Scan me			



Cooler than ever

Refrigerated Counters

Bancadas Refrigeradas

Refrigerated counters

Bancadas para conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Equipamentos desenvolvidos para cumprir com as exigências dos chefes de alta cozinha nos mais diversos ambientes, é composta pela Linha Excel e pela linha Softline.

Linha Excel

Tem os equipamentos ideais para quem pretende diferenciar a sua cozinha, não só a nível de design mas também de segurança alimentar. Tem ainda a possibilidade de conectividade com todas as alarmísticas HACCP.

Softline

É reconhecida pela sua excelente relação qualidade vs preço, oferecendo um produto de excelência a um preço competitivo.

Ambas as linhas dispõem de equipamentos Snack com 600mm de profundidade a Gastro com 700mm de profundidade.

Counters for food preservation in professional kitchens. Equipment developed to meet the demands of chefs in the most diverse environments, it is composed of the Excel and Softline.

The Excel line features equipment ideal for those looking to differentiate their kitchen, not only in terms of design but also in food safety, with the capability to connect to all HACCP monitoring systems

The Softline Line is recognized for its excellent quality-to-price ratio, offering a high-quality product at a competitive price.

Both lines have snack equipment with a depth of 600 mm and Gastro equipment with a depth of 700 mm.

Cooler than ever

Termostatos
Controllers

		
Características Characteristics	Termostato Linha Softline Softline Line Controller	Termostato Linha Excel Excel Line Controller
Fácil e intuitivo . Easy and intuitive Gestão simplificada do equipamento. Simplified equipment management.	✓	✓
Alarmes visíveis e sonoros . Audible and visible alarms.		
Temperatura alta High temperature	✓	✓
Temperatura baixa Low temperature	✓	✓
Porta aberta Open door	✓	✓
Falha na sonda Probe failure	✓	✓
Tela de toque capacitiva . Capacitive touch screen.	✓	✓
Design plano e sem moldura. Frameless and flat design.	✗	✓
Alto Contraste . Ultra-high contrast.	✗	✓
Parte frontal em preto com indicações de led branco . Black Frontal with white led indications.	✓	✓
Ampla visibilidade . Wide visibility angle.	✗	✓
Botões retro iluminados . Backlight buttons.	✗	✓
Comunicação Wi-fi incorporada para interagir com APP's . Wi-fi communication to interact with APP's.	✗	Opcional Option
Proteção de índice frontal IP65. Frontal index protection IP65.	✓	✓
Gestão de alarmes e eventos HACCP. HACCP alarms and events management.	✗	Opcional Option
Consulta de temperatura máxima e mínima nas últimas 24h . View of maximum and minimum temperature on last 24h	✗	✓

Linha Excel
On Excel Line

Cooler than ever

Aplicação disponível para sistemas IOS e ANDROID para interação com o termostato do equipamento, através de Wi-Fi. Desta forma tem acesso no seu dispositivo móvel, através do acessório EVlinking Wi-Fi, ao estado de preservação dos seus produtos, bem como alarmes HACCP configuráveis em caso de desvios.



Application available for IOS and ANDROID systems for interaction with the equipment controller, via Wi-Fi. This way, through the EVlinking Wi-Fi accessory, you have access to the state of preservation of your products, as well as configurable HACCP alarms in case of deviations.

O EVlinking Wi-Fi é um módulo de hardware com conectividade Wi-Fi que pode ser ligado ao termostato da linha Excel, para aceder às funcionalidades da plataforma cloud EPoCA® ou aquisição de dados através do protocolo MODBUS TCP.

Para permitir a integração com sistemas do cliente, o módulo EVlinking Wi-Fi pode também ser ligado a dispositivos de terceiros utilizando o protocolo MODBUS RTU através da porta RS-485. O EVlinking Wi-Fi é facilmente configurado a partir de um navegador web ou da aplicação dedicada EPoCA Start, disponível tanto para Android como para IOS.

The EVlinking Wi-Fi is a hardware module with Wi-Fi connectivity that can be connected to thermostats from the Excel range to access the functionalities of the EPoCA® cloud platform or data acquisition systems via the MODBUS TCP protocol.

To enable integration with customer systems, the EVlinking Wi-Fi module can also be connected to third-party devices using the MODBUS RTU protocol through the RS-485 port. The EVlinking Wi-Fi is easily configured via a web browser or through the dedicated EPoCA Start app, available for both Android and iOS.

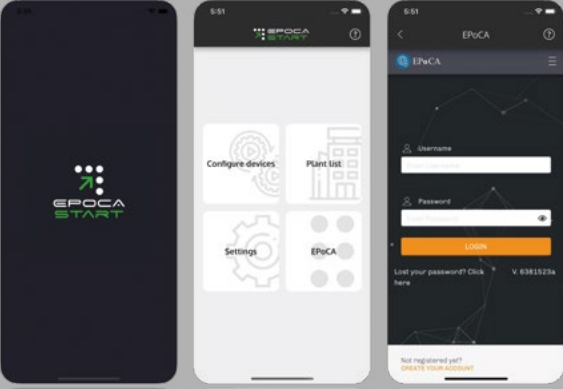
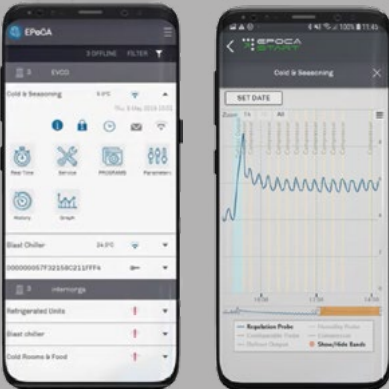
A aplicação permite-lhe:

- › Ver eventos em tempo real e receber alertas automáticos por email;
- › Aceder a configurações do equipamento e ajustar setpoint;
- › Consultar dados históricos HACCP;
- › Consultar gráficos de funcionamento do equipamento;

The application allows you to:

- › View events in real time and receive automatic email alerts;
- › Access equipment settings and adjust the setpoint;
- › Consult HACCP historical data;
- › View equipment operating graphs;

APP dedicada para conexão remota ao equipamento.
Dedicated application for remote equipment connectivity.



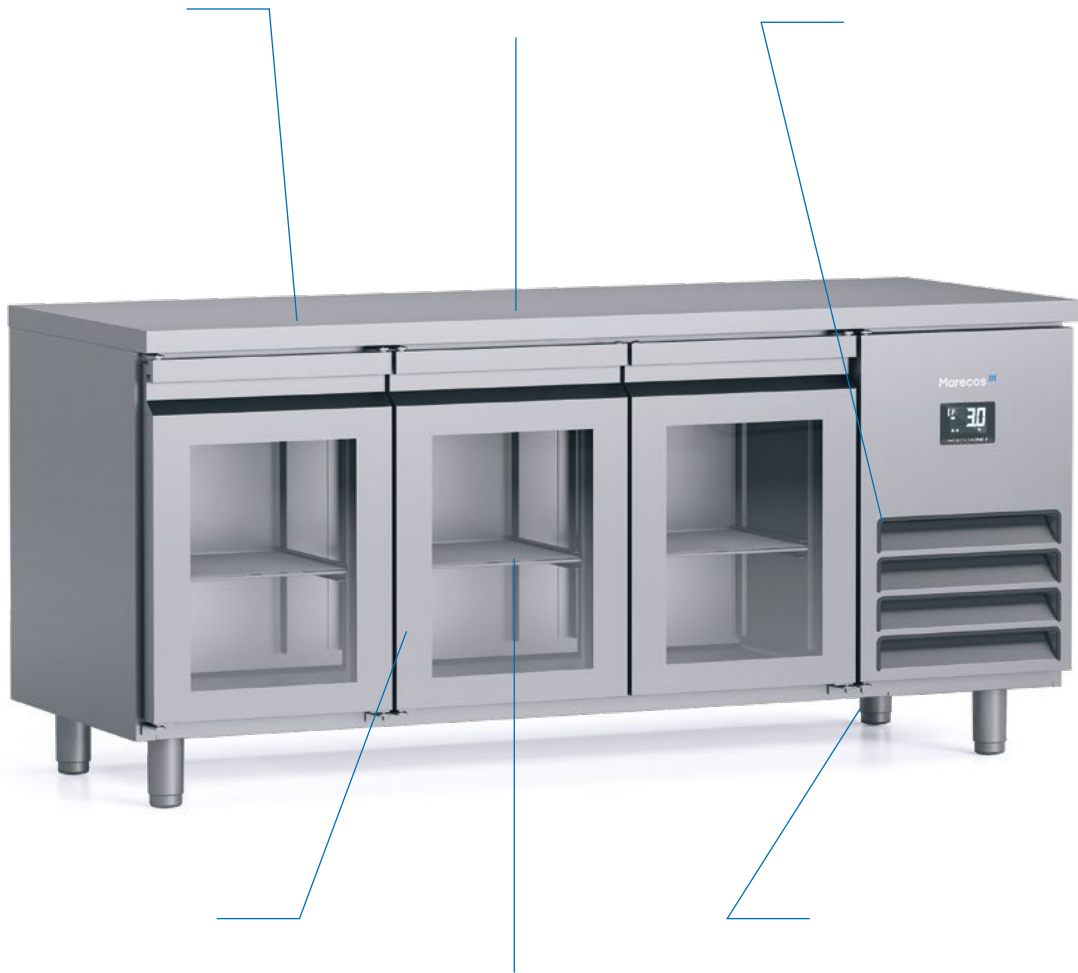
Consulte o video de
instalação e demonstração



Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha Excel
Refrigerated Counter - Excel Line

- Exterior e interior em Inox AISI 304.
Outside and inside surface Inox AISI 304.

Com e sem alçado superior 100mm.
With or without backsplash 100mm.
- 70mm de isolamento permitindo assim um baixo consumo energético e estabilidade de temperatura no interior.
70 mm of insulation, allowing low energy consumption and stable interior temperature.
- Motor extraível o que facilita a manutenção ou serviço técnico.
Extractable Motor for easy maintenance or technical service.



- Equipamento desenvolvido para trabalhar nos ambientes mais exigentes (Classe 5).
Equipment designed to operate in the most demanding environments (Class 5).

Suporte de prateleira duplo para aplicação de prateleira e container ao mesmo tempo.
Double shelf support for simultaneous installation of shelf and container.
- Termostato digital de grande visibilidade.
High-visibility digital thermostat.

Pés reguláveis em Inox.
Inox adjustable feet.

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha Softline
Refrigerated Counter - Softline Line

- Com e sem alçado superior 100mm.
With or without backsplash 100mm.

Tampo e interior em Inox AISI 304.
Worktop and inside surface Inox AISI 304.
- 70mm de isolamento permitindo assim um baixo consumo energético e estabilidade de temperatura no interior.
70 mm of insulation, allowing low energy consumption and stable interior temperature.

Motor extraível o que facilita a manutenção ou serviço técnico.
Extractable Motor for easy maintenance or technical service.



- Suporte de prateleira duplo para aplicação de prateleira e container ao mesmo tempo.
Double shelf support for simultaneous installation of shelf and container.

Exterior em Inox AISI 441.
Outside in surface Inox AISI 441.
- Equipamento desenvolvido para trabalhar nos ambientes mais exigentes (Classe 5).
Equipment designed to operate in the most demanding environments (Class 5).

Pés reguláveis em Inox.
Inox adjustable feet.

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Portas Opacas

Refrigerated Counter - Solid Doors



Modelo Model	RCS 2 PO	RCS 3 PO	RCS 4 PO
Código Code	801104V2429	801106V2129	801108V1829
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1380x600x850/900mm	1840x600x850/900mm	2295x600x850/900mm
Temperatura Temperature	-2°/+8°C	-2°/+8°C	-2°/+8°C
Volume Volume	217 177 Lt	340 275 Lt	462 373 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Prateleiras Shelves	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) 1 shelf in plastified steel by door
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	91 Kg	115 Kg	138 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	180W 230V 50Hz	224W 230 50Hz	244W 230V 50Hz
Scan me			

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Portas em Vidro

Refrigerated Counter - Glass Doors



Modelo Model	RCS 2 PV	RCS 3 PV	RCS 4 PV
Código Code	801105V0729	801107V1029	801109V0829
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1380x600x850/900mm	1840x600x850/900mm	2295x600x850/900mm
Temperatura Temperature	+1°/+8 °C	+1°/+8 °C	+1°/+8 °C
Volume Volume	217 177 Lt	340 275 Lt	462 373 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Prateleiras Shelves	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) 1 shelf in plastified steel by door
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	101 Kg	130 Kg	148 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	195W 230V 50Hz	240W 230W 50Hz	263W 230V 50Hz
Scan me			

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Bancadas com Pio

Refrigerated Counter - Counter with sink



Modelo Model	RCS 2 PO ALC LM	RCS 3 PO ALC LM	RCS 4 PO ALC LM
Código Code	801104V2629	801106V2329	801108V2029
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1460x600x850/900mm (+100)	1920x600x850/900mm (+100)	2375x600x850/900mm (+100)
Dimensão Pio Sink dimension	340x400x160mm	340x400x160mm	340x400x160mm
Temperatura Temperature	-2°/+8°C	-2°/+8°C	-2°/+8°C
Volume Volume	217 177 Lt	340 275 Lt	462 373 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Prateleiras Shelves	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) 1 shelf in plastified steel by door
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	96 Kg	120 Kg	143 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	180W 230V 50Hz	224W 230V 50Hz	244W 230V 50Hz
Scan me			

Bancadas de Trabalho Negativas

Freezer Counter



Modelo Model	FCS 2 PO	FCS 3 PO	FCS 4 PO
Código Code	801120V0329	801121V0329	801122V0329
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1380x600x850/900mm	1840x600x850/900mm	2295x600x850/900mm
Temperatura Temperature	-15°/-22 °C	-15°/-22 °C	-15°/-22 °C
Volume Volume	217 177 Lt	340 275 Lt	462 373 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Prateleiras Shelves	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) 1 shelf in plastified steel by door
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	91 Kg	115 Kg	138 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	360W 230V 50Hz	436W 230V 50Hz	525W 230V 50Hz
Scan me			

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Portas Opacas
Refrigerated Counter - Solid Doors



Modelo Model	RCS 2 PO Softline	RCS 3 PO Softline	RCS 4 PO Softline
Código Code	801104V2729	801106V2429	801108V2129
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1380x600x850/900mm	1840x600x850/900mm	2295x600x850/900mm
Temperatura Temperature	-2º/+8 °C	-2º/+8 °C	-2º/+8 °C
Volume Volume	217 157 Lt	340 235 Lt	462 314 Lt
Tampo e Material Interior Worktop and Inside Material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 441	Inox AISI 441	Inox AISI 441
Prateleiras Shelves	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) <i>1 shelf in plastified steel by door</i>	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) <i>1 shelf in plastified steel by door</i>	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) <i>1 shelf in plastified steel by door</i>
Frio Cold	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>
Descongelação Defrost	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>
Peso líquido Weight net	91 Kg	115 Kg	138 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	180W 230V 50Hz	224W 230V 50Hz	244W 230V 50Hz
Scan me			

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Portas em Vidro
Refrigerated Counter - Glass Doors



Modelo Model	RCS 2 PV Softline	RCS 3 PV Softline	RCS 4 PV Softline
Código Code	801105V0929	801107V1229	801109V1029
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1380x600x850/900mm	1840x600x850/900mm	2295x600x850/900mm
Temperatura Temperature	+1º/+8°C	+1º/+8°C	+1º/+8°C
Volume Volume	217 157 Lt	340 235 Lt	462 314 Lt
Tampo e Material Interior Worktop and Inside Material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 441	Inox AISI 441	Inox AISI 441
Prateleiras Shelves	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) <i>1 shelf in plastified steel by door</i>	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) <i>1 shelf in plastified steel by door</i>	1 prateleira de aço plastificado por porta (325x430mm) <i>1 shelf in plastified steel by door</i>
Frio Cold	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>
Descongelação Defrost	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>
Peso líquido Weight net	101 Kg	130 Kg	148 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	195W 230V 50Hz	240W 230V 50Hz	263W 230V 50Hz
Scan me			

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Bancadas Baixas
Refrigerated Counter - Counter bases



Modelo Model	BRSB 12 PO	BRSB 16 PO	BRSB 20 PO
Código Code	801041V0529	801042V0529	801043V0429
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1200x600x590/640mm	1600x600x590/640mm	2000x600x590/640mm
Temperatura Temperature	-2°/+8 °C	-2°/+8 °C	-2°/+8 °C
Volume Volume	119 101 Lt	182 151 Lt	244 201 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Gavetas Drawers	2 (1 Gaveta 2/3 por porta) 2 (1 drawer 2/3 per door)	3 (1 Gaveta 2/3 por porta) 3 (1 drawer 2/3 per door)	4 (1 Gaveta 2/3 por porta) 4 (1 drawer 2/3 per door)
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	80 Kg	104 Kg	128 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	175W 230V 50Hz	175W 230V 50Hz	240W 230V 50Hz
Scan me			

KIT Gavetas para Bancadas de Trabalho Refrigeradas e Baixas
Drawers Kit for Refrigerated Counter and Counter Bases



Modelo Model	TRCS 3x1/3-60	TRCS 2x1/2-60	TBRBSB 2x1/3-60
Código Code	110076V0129	110077V0129	110072V0129
Dimensões interiores (LxPxA) Inside dimension (WxDxH)	300x444x(3x100)mm	300x444x(2x200)mm	300x444x(2x100)mm
Linha Line	Excel-600	Excel-600	Excel Baixas-600 Excel Low
Material Material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Gaveta Drawers	1/3-1/3-1/3	1/2-1/2	1/3-1/3
Scan me			



Modelo Model	TRCS 3x1/3-60 Softline	TRCS 2x1/2-60 Softline
Código Code	110076V0229	110077V0229
Dimensões interiores (LxPxA) Inside dimension (WxDxH)	300x444x(3x100)mm	300x444x(2x200)mm
Linha Line	Softline-600	Softline-600
Material Material	Inox AISI 441	Inox AISI 441
Gaveta Drawers	1/3-1/3-1/3	1/2-1/2
Scan me		

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Portas Opacas

Refrigerated Counter - Solid Doors



B

B

B

Modelo Model	RCG 2 PO	RCG 3 PO	RCG 4 PO
Código Code	801123V3029	801125V3529	801127V2929
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1380x700x850/900mm	1840x700x850/900mm	2295x700x850/900mm
Temperatura Temperature	-2°/+8 °C	-2°/+8 °C	-2°/+8 °C
Volume Volume	263 207 Lt	413 341 Lt	560 464 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Prateleiras Shelves	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/I-325x530mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/I-325x530mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/I-325x530mm) 1 shelf in plastified steel by door
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	106 Kg	134 Kg	158 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	192W 230V 50Hz	240W 230V 50Hz	263W 230V 50Hz
Scan me			

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Portas em Vidro

Refrigerated Counter - Glass Doors



C

C

C

Modelo Model	RCG 2 PV	RCG 3 PV	RCG 4 PV
Código Code	801124V0629	801126V0629	801128V0629
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1380x700x850/900mm	1840x700x850/900mm	2295x700x850/900mm
Temperatura Temperature	+1°/+8°C	+1°/+8°C	+1°/+8°C
Volume Volume	263 207 Lt	413 341 Lt	560 464 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Prateleiras Shelves	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/I-325x530mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/I-325x530mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/I-325x530mm) 1 shelf in plastified steel by door
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	116 Kg	149 Kg	168 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	208W 230V 50Hz	256W 230V 50Hz	275W 230V 50Hz
Scan me			

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Bancadas com Pio
Refrigerated Counter - Counter with sink



Modelo Model	RCG 2 PO ALC LM	RCG 3 PO ALC LM	RCG 4 PO ALC LM
Código Code	801123V3229	801125V3729	801127V3129
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1460x700x850/900mm (+100)	1920x700x850/900mm (+100)	2375x700x850/900mm (+100)
Dimensão Pio Sink dimension	340x400x160mm	340x400x160mm	340x400x160mm
Temperatura Temperature	-2°/+8°C	-2°/+8°C	-2°/+8°C
Volume Volume	263 207 Lt	413 341 Lt	560 464 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Prateleiras Shelves	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/1-325x530mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/1-325x530mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/1-325x530mm) 1 shelf in plastified steel by door
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	111 Kg	139 Kg	163 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	192W 230V 50Hz	240W 230V 50Hz	263W 230V 50Hz
Scan me			

Bancadas de Trabalho Negativas
Freezer Counter



Modelo Model	FCG 2 PO	FCG 3 PO	FCG 4 PO
Código Code	801129V0829	801130V0729	801131V0329
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1380x700x850/900mm	1840x700x850/900mm	2295x700x850/900mm
Temperatura Temperature	-15°/-22 °C	-15°/-22 °C	-15°/-22 °C
Volume Volume	263 207 Lt	413 341 Lt	560 464 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Prateleiras Shelves	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/1-325x530mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/1-325x530mm) 1 shelf in plastified steel by door	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/1-325x530mm) 1 shelf in plastified steel by door
Frio Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold	Frio Ventilado Ventilated Cold
Descongelação Defrost	Automática Automatic	Automática Automatic	Automática Automatic
Peso líquido Weight net	106 Kg	134 Kg	158 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	372W 230V 50Hz	452W 230V 50Hz	544W 230V 50Hz
Scan me			

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Portas Opacas
Refrigerated Counter - Solid Doors



Modelo Model	RCG 2 PO Softline	RCG 3 PO Softline	RCG 4 PO Softline
Código Code	801123V3329	801125V3829	801127V3229
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1380x700x850/900mm	1840x700x850/900mm	2295x700x850/900mm
Temperatura Temperature	-2°/+8°C	-2°/+8°C	-2°/+8°C
Volume Volume	263 181 Lt	413 290 Lt	560 385 Lt
Tampo e Material Interior Worktop and Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 441	Inox AISI 441	Inox AISI 441
Prateleiras Shelves	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/I-325x530mm) <i>1 shelf in plastified steel by door</i>	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/I-325x530mm) <i>1 shelf in plastified steel by door</i>	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/I-325x530mm) <i>1 shelf in plastified steel by door</i>
Frio Cold	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>
Descongelação Defrost	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>
Peso líquido Weight net	106 Kg	134 Kg	158 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	192W 230V 50Hz	240W 230V 50Hz	263W 230V 50Hz
Scan me			

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Portas em Vidro
Refrigerated Counter - Glass Doors



Modelo Model	RCG 2 PV Softline	RCG 3 PV Softline	RCG 4 PV Softline
Código Code	801124V0829	801126V0829	801128V0829
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1380x700x850/900mm	1840x700x850/900mm	2295x700x850/900mm
Temperatura Temperature	+1°/+8°C	+1°/+8°C	+1°/+8°C
Volume Volume	263 181 Lt	413 290 Lt	560 385 Lt
Tampo e Material Interior Worktop and Inside Material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 441	Inox AISI 441	Inox AISI 441
Prateleiras Shelves	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/I-325x530mm) <i>1 shelf in plastified steel by door</i>	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/I-325x530mm) <i>1 shelf in plastified steel by door</i>	1 prateleira de aço plastificado por porta (GN1/I-325x530mm) <i>1 shelf in plastified steel by door</i>
Frio Cold	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>
Descongelação Defrost	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>
Peso líquido Weight net	116 Kg	149 Kg	168 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	208W 230V 50Hz	256W 230V 50Hz	275W 230V 50Hz
Scan me			

Bancadas Preparação de Gastronomia
Gastronomy Preparation Counter



Modelo Model	BPG 2 PO	BPG 3 PO
Código Code	801141V0029	801142V0029
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1380x700x1073mm	1840x700x1073mm
Temperatura parte inferior Temperature bottom part	0°/+8 °C	0°/+8 °C
Temperatura parte superior Temperature upper part	+4°/+10 °C	+4°/+10 °C
Volume	319 263 Lt	489 417 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Prateleiras Shelves	1 prateleira de aço plastificado por porta (GNI/1-325x530mm) <i>1 shelf in plastified steel by door</i>	1 prateleira de aço plastificado por porta (GNI/1-325x530mm) <i>1 shelf in plastified steel by door</i>
Capacidade parte superior Top part apacity	7 x GNI/4-162x265mm	10 x GNI/4-162x265mm
Frio Cold	Frio ventilado parte inferior e frio estático parte superior <i>Ventilated cooling in the lower section and static cooling in the upper section</i>	Frio ventilado parte inferior e frio estático parte superior <i>Ventilated cooling in the lower section and static cooling in the upper section</i>
Descongelação Defrost	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>
Peso líquido Weight net	145 Kg	181 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	208W 230V 50Hz	240W 230V 50Hz
Scan me		

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Bancadas Baixas
Refrigerated Counter - Counter Bases



Modelo Model	BRGB 12 PO	BRGB 16 PO	BRGB 20 PO
Código Code	801044V1129	801045V0929	801046V0729
Dimensão (LxPxA) Dimension (WxDxH)	1200x700x590/640mm	1600x700x590/640mm	2000x700x590/640mm
Temperatura Temperature	-2°/+8 °C	-2°/+8 °C	-2°/+8 °C
Volume	144 122 Lt	220 183 Lt	296 244 Lt
Material interior Inside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Material exterior Outside material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Gavetas Drawers	2 (1 gaveta 2/3 por porta) <i>2 (1 drawer 2/3 per door)</i>	3 (1 gaveta 2/3 por porta) <i>3 (1 drawer 2/3 per door)</i>	4 (1 gaveta 2/3 por porta) <i>4 (1 drawer 2/3 per door)</i>
Frio Cold	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>	Frio Ventilado <i>Ventilated Cold</i>
Descongelação Defrost	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>	Automática <i>Automatic</i>
Peso líquido Weight net	85 Kg	111 Kg	135 Kg
Potência Tensão Frequência Power Tension Frequency	175W 230V 50Hz	240W 230V 50Hz	240W 230V 50Hz
Scan me			

Kit Gavetas para Bancadas de Trabalho Refrigeradas e Baixas

Drawers Kit for Refrigerated Counter



Modelo Model	TRCG 3 x 1/3-70	TRCG 2 x 1/2-70	TBRGB 2 x 1/3-70
Código Code	110079V0229	110079V0329	110074V0129
Largura Interna Profundidade Interna Altura Interna Internal width internal dep- th internal height	300x544x(3x100)mm	300x544x(2x200)mm	300x544x(2x100)mm
Linha Line	Excel-700	Excel-700	Excel Baixas-700 (Excel Low)
Material Material	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Gaveta Drawers	1/3-1/3-1/3	1/2-1/2	1/3-1/3
Scan me			

Modelo Model	TRCG 3 x 1/3 -70 Softline	TRCG 2 x 1/2-70 Softline
Código Code	110080V0229	110080V0329
Largura Interna Profundidade Interna Altura Interna Internal width internal dep- th internal height	300x544x(3x100)mm	300x544x(2x200)mm
Linha Line	Softline-700	Softline-700
Material Material	Inox AISI 441	Inox AISI 441
Gaveta Drawers	1/3-1/3-1/3	1/2-1/2
Scan me		

ARV 100 CC PV



ARV 66 SC PV



ARV 150 CS PV



ARV 400 SC
PV NOITE



ARV 430 CN PV



ARV 400 WOOD



ARV 400 CC SF PJ



ARV 4 FV
Caixa de Música



ARV 4 FV



ARV 800 CN PV NL



MM5 LCD



ATG 600 CC SF PV



Fast Line 60B



RK 102 RPF



MRK 6 S AL



Modelos e Opcionais

Models and Optionals

Cooler than ever

Modelo Model
ACE Armário Congelação Estático . Upright Static Freezer
AP Armário de Pastelaria GN 2/1 . Upright Freezer - Fridge GN 2/1
ARV Armário Refrigerador Vertical . Upright Display Cooler
ATP Armário Topo Pastelaria . Upright Pastry Cabinet
ATG Armário Topo Gastronorm GN 2/1 . Upright Fridge - Freezer
ASP Armário Snack Profissional . Professional Snack Cabinet
AGP Armário Gastronomia Profissional . Wine Cooler Top Range
RCS Bancada Refrigerada Snack . Snack Refrigerated Counter
RCG Bancada Refrigerada Gastronomia . Gastronorm Refrigerated Counter
BRSB Bancada Refrigerada Snack Baixa . Snack Counter Bases
BRGB Bancada Refrigerada Gastronomia Baixa . Gastro Counter Bases
FCS Bancadas Negativa Snack . Snack Freezer Counter
FCG Bancada Negativa Gastronomia . Gastronorm Freezer Counter
BPG Bancada Preparação Gastronomia . Gastronorm Preparation Counter
CV Cave de Vinho . Wine Cellar
FGB Frigobar . Backbar Cooler
MM5 Móvel Marecos 500lts . Marecos Equipment 500lts
Softline Armário Especial Linha Económica . Special Econommic Cabinet Line
Exclusive Linha Topo Caves de Vinho . Wine Cooler Top Range
TRCS Gavetas Linha 600mm . Drawers Line 600mm
TRCG Gavetas Linha 700mm . Drawers Line 700mm
TFGB Gavetas Frigobares . Drawers Backbar Cooler
TBRSB Gavetas Linha 600mm Bancadas Baixas . Drawers Line 600mm Counter Bases
TBRSB Gavetas Linha 700mm Bancadas Baixas . Drawers Line 700mm Counter Bases

Opcionais Optional
A Aço Inox . Stainless Steel
ALC Alçado . Backsplash
TA Total Aço Inox . Total Stainless Steel
2T Duas Temperaturas . Two Temperatures
SC Sem Canopy . Without Canopy
ST Sem Tampo . Without Worktop
CS Comando Superior . Control on Top
LM Lava-mãos . Sink
PO Porta Opaca . Solid Door
PV Porta Vidro . Glass Door
N Negativo . Negative
SF Super Frost . Super Frost
SD Garrafas Laterais . Bottles Side Display
DIG Termostato Digital . Digital Controller
Black Interior e Exterior Preto . Black inside and outside
WxDxH Largura x Profundidade x Altura . Width x Deep x Height

O Catálogo é um Documento Informativo Não Contratual | Sujeito a Erros de Impressão e a Modificações.
This Catalog is an Informative No Contractual Document | Subject to Printing Errors and Changes.

O Conteúdo desta Versão do Catálogo Prevalece sobre o Conteúdo de Versões Anteriores.
The Content of this Catalog Version Prevails over the Content of Previus Versions.

Condições de Venda

Sales Conditions

Cooler than ever

As relações comerciais entre Olitrem S.A. e os seus clientes regem-se com base nas condições de venda a seguir especificadas, as quais serão consideradas aceites ao solicitar o pedido.

Encomendas

Todas deverão ser formalizadas por escrito, mencionando obrigatoriamente o código do artigo e a sua designação. Não serão aceites encomendas verbais. Os prazos de entrega são sempre indicados a título estimativo, podendo ser alterados por motivos de força maior ou exógeno à nossa vontade, não podendo o seu não cumprimento constituir causa justificativa de anulação da encomenda, pedido de indemnização ou compensação por qualquer prejuízo.

Preços

Os preços constantes da nossa tabela entendem-se como preços de venda que aconselhamos a praticar ao PÚBLICO.

Descontos Comerciais

Revendedor: ____% de desconto.
Desconto de quantidade: A aprovar pela administração.

Descontos Financeiro

Pronto pagamento com 2% de desconto.

Impostos

Sobre os valores apresentados será aplicado o Ecoreee (quando aplicável) e o IVA em vigor.

Logística

Aos preços apresentados, a entrega é considerada na nossa fábrica, cessando a nossa responsabilidade sobre a mercadoria a partir do momento em que a colocamos à disposição do comprador. Salvo acordo em contrário, não assumimos os riscos de transporte, que serão totalmente a cargo do comprador, inclusive quando os danos produzidos durante o transporte sejam devidos a caso fortuito ou de força maior. Todos os defeitos provocados no material, devem ser constatados na presença do transportador e assinalados na guia de transporte, com a assinatura do comprador.

- › É obrigatório a existência de meio de descarga, ou auxiliar de descarga no local (na pessoa do nosso distribuidor e/ou v/ cliente final);
- › Para entrega no vosso cliente, a informação terá de ser enviada antecipadamente para a fábrica. A ida ao v/ armazém e posteriormente ao vosso cliente pressupõe duas entregas, logo cobrança de taxa adicional;

Custos

Para encomendas inferiores a 650€ (valor líquido antes dos impostos), o custo de transporte será calculado com base numa tabela interna da empresa. Para encomendas superiores ao valor acima mencionado é da nossa conta, salvo exportação.

- › A não existência de meio de descarga adequado levará ao retorno dos equipamentos à Olitrem e

The commercial relationships between Olitrem S.A. and its Clients are governed by the following conditions of sale, which will be consider accepted when placing an order.

Orders

All orders must be formalized in writing, mentioning the code of the article and its designation. No verbal orders will be accepted. The delivery times are always indicated as an estimate and may be altered for reasons of greater force or exogenous to our will, and its non-compliance can not constitute justification for the cancellation of the order, claim for indemnity or compensation for any loss.

Prices

The prices in our table are understood as sales prices that we advise practicing to the PUBLIC.

Business Discounts

Dealer: ____% off.
Quantity discount: To be approved by the administration.

Taxes

On the amounts presented will be applied the Ecoreee (when applicable) and the ruling VAT.

Logistics

At the prices presented, the delivery is considered in our factory, ceasing our responsibility on the merchandise from the moment we place it at the buyer's disposal. Unless otherwise agreed, we do not assume the risks of transportation, which will be fully owned by the buyer, including when the damages produced during the transport are due to unforeseeable circumstances or greater force. All defects caused on the material must be checked in the presence of the transporter and marked on the waybill with the signature of the buyer.

Warranty

The warranty is valid for a period of 2 years for products manufactured by Olitrem S.A. The guarantee starts from the date of purchase, by checking the serial number of the item. Warranty Excluded: Grilles; glass; electrical or electronic parts (said to be sensitive to the problems of voltage variation); installation or assembly errors; Damage caused by transport, poor use / poor maintenance.

Technical Assistance

Assistance to the equipment's provided by Olitrem is responsibility of our resellers, who consider themselves qualified to do so.

Accessories

All replacement / spare parts, even under warranty, will be sent for charging without any financial discount. A credit note of the amount paid will be issued after

- cobrança da taxa de serviço de 50€;
- › A colocação/montagem de qualquer equipamento levará à cobrança de uma taxa de serviço de 150€/equipamento.

Garantia

A garantia é válida por um período de 2 anos para os produtos produzidos pela Olitrem S.A., e por um período de 1 ano para produtos comercializados pela Olitrem, S.A., salvo algumas exepções. A garantia tem início a partir da data de aquisição, pelo controlo do número de série do artigo. No caso de venda tardia do equipamento (produto em stock no revendedor), pelos senhores revendedores, será tomada como data de início da garantia, a data da factura do revendedor (máximo tempo de carência de garantia para produto stock/revendedor 6 meses) ou por um impresso próprio que deverão solicitar à **OLITREM. Da garantia excluem-se:** Grelhas; vidros; peças eléctricas ou eletrónicas (ditas sensíveis aos problemas de variação de tensões); erros de instalação ou montagem; danos causados pelo transporte, má utilização/manutenção deficiente.

Assistência técnica

A assistência aos equipamentos fornecidos pela Olitrem é da responsabilidade dos nossos revendedores, que se consideram habilitados para a execução da mesma. Em casos especiais, por solicitação dos revendedores, podemos enviar os nossos técnicos. A mão de obra e deslocação será sempre cobrada.

Acessórios

Todas as peças de substituição/reposição, mesmo em garantia, serão enviadas à cobrança sem qualquer desconto financeiro. Depois de rececionadas e aceite a respetiva reclamação, pelos nossos serviços, srá emitida nota de crédito, do valor pago.

Reclamações | Devoluções

Todas e quaisquer Reclamações/devoluções só serão aceites se cumprido o ponto anterior. As devoluções de equipamentos conduzem à cobrança de 10% do valor do equipamento até um máximo de 50€ por equipamento, relativo a encargos diversos com este tipo de operações. Apenas serão aceites aceites produtos conformes e em embalagem original intacta, sendo sujeito a inspeção pelo departamento de qualidade.

Outros

A Olitrem reserva-se o direito de alterar o sistema de fabrico, tabelas de preços e ou estas condições sem aviso prévio. Para todas as questões emergentes de aplicação das **condições gerais de venda** e de pagamento, é competente o foro do Comarca de Santarém, com expressa renúncia a qualquer outro.

Reserva de propriedade

Até ao integral pagamento do valor dos bens constantes das facturas a plena propriedade dos mesmos bens continuará na nossa titularidade exclusiva, transferindo-se para o cliente somente com a efetividade de tal pagamento. Até ao integral pagamento, o cliente deterá os bens em causa como possuidor em nome alheio.

received and accepted the respective complaint by our services.

Complaints | Returns

Any Claims / Returns will only be accepted if the previous point is met.

Others

Olitrem reserves the right to change the manufacturing system, price lists and these conditions without prior notice. For all questions emerging from the application of the general conditions of sale and payment, the jurisdiction of comarca de Santarém is competent, with expressly waiver of any other.

Reservation of Property

Until full payment of the value of the goods included in the invoices, the full ownership of the same assets will continue in our ownership and will be transferred to the customer only with the effectiveness of such payment. Until the full payment, the customer will hold the goods as an owner in the name of others.

Olitrem S.A.

Indústria de Refrigeração

Rua Armando Marecos, Vale d'Água de Fora
Apartado 2, 2025-586 Tremês, Santarém, Portugal
T. +351 243479123 · info@olitrem.com